

CUISINIÈRES GAZ ÉLECTRIQUES ET MIXTES

DE DIETRICH 

SERIE 500

Dans une tradition qualité et de standing voici la série 500.



Blanche, compacte, aux lignes pures, à l'émail inaltérable, qu'elle soit au gaz, à l'électricité ou mixte, examinez-la dans ses moindres détails, vous savez, ces "petits détails" fonctionnels que toute femme d'intérieur apprécie chaque jour davantage. . .

Eprouvez la souplesse des brûleurs.

La conception technique des brûleurs garantit un ralenti parfait.



La flamme est autostabilisée: elle ne peut jamais s'éteindre seule (même en cas de débordement). Sur certains modèles, l'allumage est électronique: vous tournez le bouton et le gaz s'allume tout seul.

Plaque thermostatique à palpeur.

La pièce métallique centrale, le palpeur, surveille en permanence la température de cuisson souhaitée.

Il permet de faire des cuissons mijotées sans que le contenu "attache" au fond de la casserole.

Le palpeur est commandé par un bouton de commande à 12 allures de chauffe.



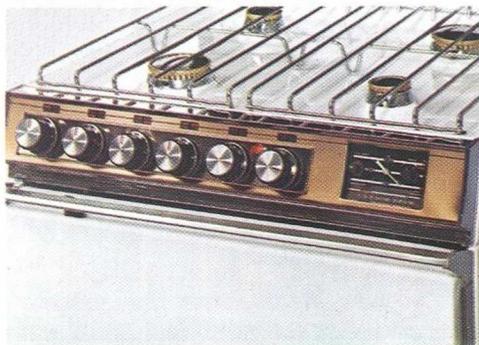
Brûleur thermostatique à palpeur.

Même dispositif pour la cuisinière 4 feux gaz de luxe.



Le tableau de commande.

Les manettes se manoeuvrent avec précision grâce aux indications détaillées figurant sur le tableau de commande. Celui-ci est tout en inox de couleur or inaltérable.



Horloge programmatrice.

Pour les cuissons automatiques. Très utile lorsque la maîtresse de maison est obligée de s'absenter pendant la matinée: le déclenchement et l'arrêt se font automatiquement à la minute près.

Le four 4 étoiles!

Un écran panoramique en verre trempé (sur les modèles à double porte) pour surveiller la cuisson. Sa capacité? 4 gros poulets y tiennent à l'aise.

La mise en température est régulière grâce au thermostat de haute précision.

La cuisson en atmosphère humide s'effectue sans perte de poids grâce à la parfaite répartition de la chaleur (double paroi).

Le grilloir infrarouge agit par rayonnement. Les steaks seront toujours bien saisis. Les gratins superbes.



Le grilloir est protégé des projections de graisse par une plaque de voûte amovible: pas d'encrassement ni d'odeurs désagréables.

Economie Sécurité.

Toute la chaleur reste à l'intérieur du four: aucune perte d'énergie (double calorifugeage).

L'isolation thermique est renforcée par une double-porte du four sur certains modèles.

Donc aucun risque de vous brûler ou de détériorer un élément juxtaposé à votre cuisinière. Atout sérieux sur le plan de la sécurité et du confort.

Quant au dispositif d'allumage électronique, il est spontané et infaillible.

Le tourne-broche? tout est prévu.

Un tourne-broche peut être adapté sur tous les modèles De Dietrich.

Vous goûterez aux rôtis et aux volailles préparés comme chez les grands traiteurs... sans vous embarrasser d'une rôtissoire indépendante!

L'entretien, une tâche désormais agréable.

Il est réduit au minimum:

La séparation, en 2 parties, de la table de travail par une nervure centrale évite un encrassement total de la surface en cas de débordement: la table est profonde, elle peut contenir jusqu'à 3 litres.

La grille, en fonte ou en inox, elle aussi est en 2 parties amovibles.

Elle est composée de tiges rectilignes: pas de recoins inaccessibles à l'éponge.

Ne parlons pas du four! Les plaques (sole, voûte et parois latérales) sont amovibles. Elles se lavent une à une dans l'évier.

Ensuite, avec le four auto-nettoyant adaptable sur toutes les De Dietrich, il n'est plus

question d'entretien, puisqu'il nettoie tout seul: toutes les projections de graisse disparaissent au fur et à mesure de la cuisson...!

Toutes les cuisinières et mixtes de la série équipées d'un four intégralement auto-nettoyant pour un faible supplé-



540
4 feux tous gaz - 2 brûleurs ultra-rapides AV. gauche AR. droit - puissance 3150 mth/h
2 brûleurs semi-rapides AR. gauche AV. droit puissance 1200 mth/h
chapeaux de brûleurs en laiton avec dessus émaillé. Commande de tourne-broche sur le tableau de bord. Porte pleine. 2 brûleurs dans le four, 1 pour le four, puissance 4000 mth/h, 1 pour le grilloir, puissance 2500 mth/h. Puissance nominale 12700 mth/h.

545
mêmes caractéristiques que la 541 mais avec double porte, éclairage automatique du four par le secteur de porte de four, sécurité de four et grilloir à thermo-couple.



541
mêmes caractéristiques que la 540, mais avec porte à hublot commande éclairage manuelle et commande de tourne-broche sur le tableau de bord, cordon d'alimentation de 1,5 m.

547
mêmes caractéristiques que la 545 mais avec allumage électronique sur tous les brûleurs. AR. droit brûleur thermostatique à palpeur avec sécurité thermo-couple.



s gaz, électriques 500, peuvent être

nettoyant élément.



571
cuisinière mixte: gaz-électricité
mêmes caractéristiques que la 541 mais avec
four électrique.
voûte 1400 W
gril 2200 W total maxim. 3100 W
sole 1700 W
puissance nominale: gaz 8700 mth/h électricité
3,1 kW, tension de travail: 220 V.

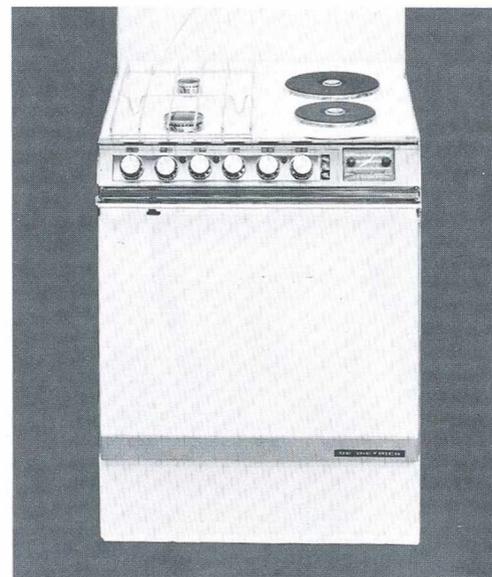


576
mêmes caractéristiques que la 571 mais avec
une double porte et un programmateur
allumage électronique sur tous les brûleurs.

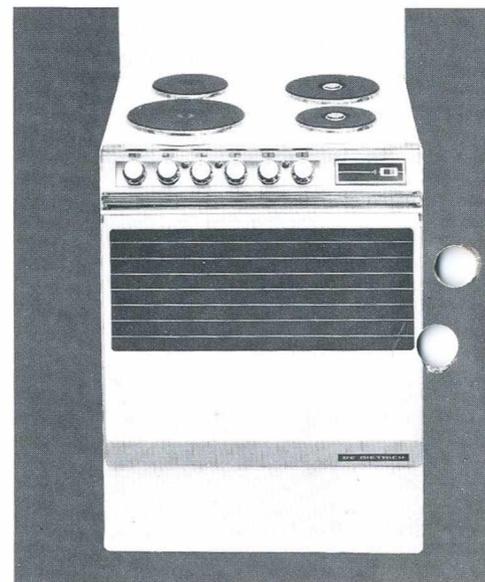
581
cuisinière mixte gaz-électricité, 1 brûleur AV.
gauche ultra-rapide puissance 3150 mth/h
1 brûleur AR. gauche semi-rapide puissance
1200 mth/h, 1 plaque AV. droite
1500 W ϕ 145 thermostatique à palpeur, AR.
droite 2000 W ϕ 180, thermostatique à palpeur
porte à hublot, commande d'éclairage manuelle,
four électrique.
Puissance nominale: gaz 4350 mth/h
électricité 6.6 kW tension de travail 220 V



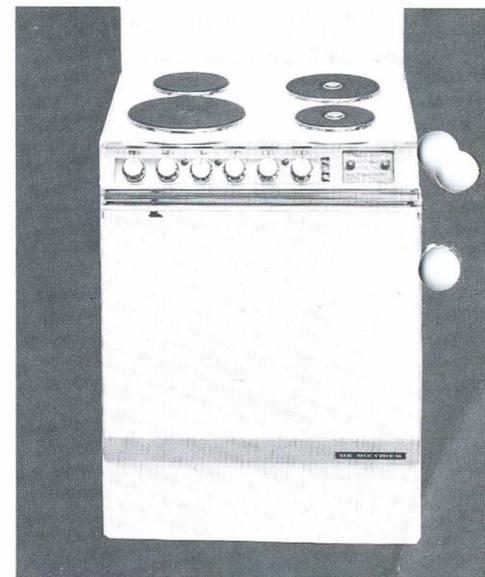
585
mêmes caractéristiques que la 581 mais avec
double porte, éclairage automatique,
programmateur et inverseur.



591
cuisinière toute électrique plaque AV. gauche
2600 W ϕ 220 ultra-rapide plaque AR. gauche
2000 W ϕ 180 thermostatique à palpeur plaque
AV. droite 1500 W ϕ 145 thermostatique
à palpeur plaque AR. gauche 1000 W ϕ 145.
Porte à hublot, éclairage manuel
Four
voûte 1400 W
gril 2200 W total maxim. 3100 W
sole 1700 W
puissance nominale 10.2 kW tension de
travail 220 V



595
mêmes caractéristiques que la 591 mais avec
double porte, programmateur,* éclairage
automatique et inverseur.



Ce label placé en vitrine vous indique le spécialiste agréé De Dietrich. Il saura vous donner de précieux conseils pour le choix de votre future De Dietrich. Faites-lui confiance, votre De Dietrich sera installée, "suivie", entourée de soins vigilants. Votre sourire sera notre meilleure récompense.



DE DIETRICH

Société DE DIETRICH et Cie
67 - Niederbronn-les-Bains
Tél. (88) 09.00.03
S.A. au Capital de 28.021.440 francs
R.C. Strasbourg 54 B 59

Spécialiste agréé DE DIETRICH