

**Les 600 De Dietrich.
On ne pourra pas
faire mieux.
On ne pourra que faire
autre chose.**





600

De tout temps les produits De Dietrich ont été appréciés pour leur robustesse, leur finition, le sérieux de leur fabrication. De Dietrich : une longue tradition de qualité.

Puis un jour, De Dietrich décide d'aller plus loin. De Dietrich décide de mettre en oeuvre tous ses moyens de grand fabricant pour créer une gamme de cuisinières radicalement nouvelle. Avec la volonté de dépasser en esthétique, en perfectionnements techniques, en facilité d'usage tout ce qui avait été fait jusque là.

Aujourd'hui, De Dietrich est fier de vous présenter les 600. Elles sont le fruit de plusieurs années de recherche.

La ligne est signée Raymond Loewy. Il s'agissait de créer une esthétique très sobre, très pure, hors des modes passagères. Une esthétique qui ne puisse pas vieillir. Et qui s'harmonise à tous les décors de cuisine. Verre, aluminium, inox: le choix des matériaux a été décisif.

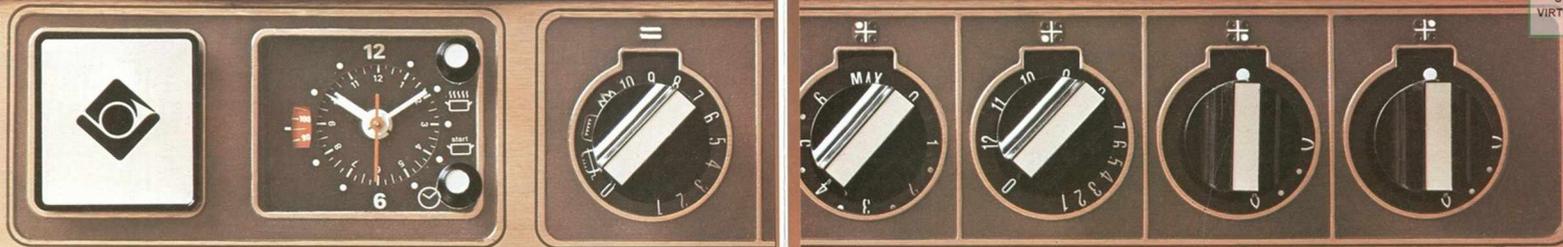
De Dietrich a longuement testé les prototypes auprès des ménagères. Résultat : un confort, une facilité d'emploi et d'entretien hors du commun.

Ajoutez à cela des perfectionnements techniques exceptionnels. Plus la légendaire robustesse des De Dietrich.

Les 600 De Dietrich . On ne pourra pas faire mieux. On ne pourra que faire autre chose.



De Dietrich 

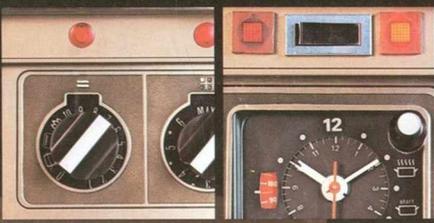


Les 600. Une exclusivité De Dietrich : la double porte de four. La porte intérieure panoramique en verre trempé permet un contrôle très précis de la cuisson, sans qu'il soit besoin de l'ouvrir. On évite ainsi toute perte de chaleur : plus de soufflés qui "tombent". La porte intérieure est amovible, elle se nettoie donc très facilement.



Les 600. Une innovation : le support de plat sortant. Il permet d'enfourner et de retirer n'importe quel plat sans introduire les mains dans le four. Les arrosages des rôtis sont ainsi largement facilités. Et le plat reste accessible aussi bien par les côtés que par le haut ou par l'avant.

Les 600. Une excellente visualisation des fonctions et des puissances desreés. Les indications se trouvent sur des disques. Chiffres et symboles sont particulièrement bien lisibles sur le bandeau incliné.



Les 600. Un four électrique tout confort. Le four comporte un système de modulation de cuisson. Un inverseur situé sur le bandeau commande 2 positions :
- la position "viande" (même puissance de chauffe par le haut et par le bas). Les viandes sont saisies de la même façon sur toutes les faces.
- la position "pâtisserie" (puissance plus forte par le bas). La pâte des tartes est bien dorée, les fruits sont à point. Ce n'est pas tout. Le four est équipé d'un grilloir ultra-puissant pour rouscir les meilleures grillades.

La porte extérieure en verre émaillé est toujours impeccable car elle n'est pas atteinte par les projections de graisse. Autre avantage : la poignée de porte encastrée. Elle ne dépasse pas, donc aucun risque de s'y heurter. Ni de se brûler les mains : elle est parfaitement isolée.



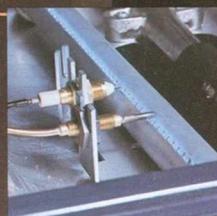
Les 600. Un entretien simplifié à l'extrême. La table gaz est amovible. Pour la retirer, il suffit de la soulever. Il est donc particulièrement facile de procéder à son nettoyage sur l'évier. En outre, sa forme très profonde permet de retenir les débordements les plus importants : plus de 2 litres.



Les 600. Une facilité d'emploi à tous les niveaux. Les brûleurs sont équipés de l'allumage électronique : la même manette commande l'arrivée du gaz et l'allumage. Les brûleurs sont incorporés dans les brûleurs, donc parfaitement protégés. L'allumage du four et du grilloir gaz se fait électroniquement par train d'étincelles.



Les 600. Une sécurité maximum. En cas d'extinction accidentelle de la flamme, l'arrivée de gaz dans le four ou le grilloir est automatiquement arrêtée par une sécurité coupe-gaz. Le réallumage ne pourra se faire que par l'intervention de la ménagère.





656

Dimensions H x L x P : 845 x 875 x 600 x 600
4 brûleurs à flamme auto-stabilisée :
2 semi-rapides - 2 ultra-rapides - Allumage
électronique - Table de travail
amovible - Grille inox en 2 parties - Prise
de courant

Four H x L x P : 320 x 420 x 458
Volume utile : 61 l - Double porte panoramique
avec 2^{ème} porte vitrée démontable -
Éclairage de four - Thermostat - Grilloir -
Allumage électronique du four et du
grilloir - Minuterie coupe-gaz -
Email auto-dégraissant - Système de
sécurité coupe-gaz sur brûleurs de four et
de grilloir - Support de plat sortant -
Tourne-broche monté en série -
Pieds réglables - Tiroir de rangement

En option avec supplément : Tourne-brochettes -
Grille fonte émaillée en 2 parties



653

Dimensions H x L x P : 845 x 875 x 600 x 600
4 brûleurs à flamme auto-stabilisée :
2 semi-rapides - 2 ultra-rapides - Allumage
électronique - Table de travail
amovible - Grille inox en 2 parties - Prise
de courant

Four H x L x P : 320 x 420 x 458
Volume utile : 61 l - Double porte panoramique
avec 2^{ème} porte vitrée démontable -
Éclairage de four - Thermostat - Grilloir -
Allumage électronique du four et
du grilloir - Minuterie simple sonore - Email
auto-dégraissant - Pieds réglables -
Tiroir de rangement

En option avec supplément : Tourne-broche -
Tourne-brochettes - Support de plat sortant -
Grille fonte émaillée en 2 parties



652

Dimensions H x L x P : 845 x 875 x 600 x 600
4 brûleurs à flamme auto-stabilisée :
2 semi-rapides - 2 ultra-rapides -
Table de travail amovible - Grille inox -
Prise de courant

Four H x L x P : 320 x 420 x 458
Volume utile : 61 l - Porte panoramique
verre émaillé - Éclairage de four - Thermostat -
Grilloir - Email auto-dégraissant -
Pieds réglables - Coffre de rangement

En option avec supplément : Tourne-broche -
Tourne-brochettes - Support de plat sortant -
Grille fonte émaillée en 2 parties



651

Dimensions H x L x P : 825 x 600 x 600
4 brûleurs à flamme pilote :
2 semi-rapides - 1 rapide - 1 ultra-rapide -
Grille inox - Prise de courant

Four H x L x P : 288 x 446 x 440
Volume utile : 56,5 l - Porte panoramique
verre émaillé - Éclairage de four -
Thermostat - Grilloir - Email normal - Coffre
de rangement

En option avec supplément : Tourne-broche -
Tourne-brochettes



Electrique



696

Dimensions H×L×P : 845 à 875×600×600
4 plaques : 1 standard Ø 145, 1000 W -
1 thermostatique Ø 180, 2000 W programmable -
1 à doseur d'énergie Ø 180, 2000 W -
1 ultra-rapide Ø 145, 1500 W avec protecteur -
Prise de courant - Voyants témoins de mise sous tension

Four H×L×P : 320×420×458
Volume utile : 61 l - Double porte panoramique avec 2^{ème} porte vitrée démontable -
Éclairage de four - Thermostat - Grilloir -
Programmeur avec horloge et signal sonore de fin de cuisson - Modulation de cuisson : Viande - Pâtisserie -
Email auto-dégraissant - Support de plat sortant -
Tourne-broche monte en série -
Pieds réglables - Tiroir de rangement -
Puissance totale : 9,6 kW -
Tension de fonctionnement 220 V

En option avec supplément : Tourne-brochettes

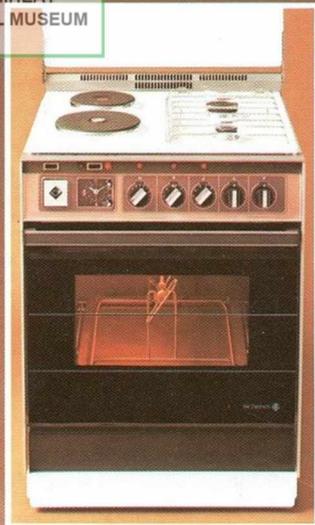
693

Dimensions H×L×P : 845 à 875×600×600
4 plaques : 1 standard Ø 145, 1000 W -
1 thermostatique Ø 180, 2000 W programmable -
1 à doseur d'énergie Ø 180, 2000 W -
1 ultra-rapide Ø 145 avec protecteur -
Prise de courant - Voyants témoins de mise sous tension

Four H×L×P : 320×420×458
Volume utile : 61 l - Double porte panoramique avec 2^{ème} porte vitrée démontable -
Éclairage de four - Thermostat - Grilloir -
Programmeur avec horloge et signal sonore de fin de cuisson - Modulation de cuisson : Viande - Pâtisserie -
Email auto-dégraissant - Pieds réglables -
Tiroir de rangement - Puissance totale : 9,6 kW -
Tension de fonctionnement 220 V

En option avec supplément : Tourne-broche -
Tourne-brochettes - Support de plat sortant





686

Dimensions H x L x P : 845 à 875 x 600 x 600
2 brûleurs à flamme auto-stabilisée :
1 ultra-rapide - 1 semi-rapide - Allumage
électronique des brûleurs - Grille inox
2 plaques : 1 à doseur d'énergie ultra-rapide
Ø 145, 1500 W - 1 thermostatique Ø 180,
2000 W programmable - Prise de courant -
Voyants témoins de mise sous tension

Four électrique H x L x P : 320 x 420 x 458
Volume utile : 61 l - Double porte panoramique
avec 2^{ème} porte vitrée démontable -
Éclairage de four - Thermostat - Grilloir -
Programmeur avec horloge et signal sonore
de fin de cuisson - Modulation de la
cuisson : Viande - Pâtisserie
Email auto-dégraissant - Support de plat sortant -
Tourne-broche monté en série -
Pieds réglables - Tiroir de rangement -
Puissance totale : 6,6 kW
Tension de fonctionnement 220 V

En option avec supplément : Tourne-brochettes -
Grille fonte émaillée pour partie gaz



683

Dimensions H x L x P : 845 à 875 x 600 x 600
2 brûleurs à flamme auto-stabilisée :
1 ultra-rapide - 1 semi-rapide - Allumage
électronique des brûleurs - Grille inox
2 plaques : 1 à doseur d'énergie ultra-rapide
Ø 145, 1500 W - 1 thermostatique Ø 180,
2000 W programmable - Prise de courant -
Voyants témoins de mise sous tension

Four électrique H x L x P : 320 x 420 x 458
Volume utile : 61 l - Double porte panoramique
avec 2^{ème} porte vitrée démontable -
Éclairage de four - Thermostat - Grilloir -
Programmeur avec horloge et signal sonore
de fin de cuisson - Modulation de la
cuisson : Viande - Pâtisserie
Email auto-dégraissant - Pieds réglables -
Tiroir de rangement
Puissance totale : 6,6 kW
Tension de fonctionnement 220 V

En option avec supplément : Tourne-broche -
Tourne-brochettes - Support de plat sortant -
Grille fonte émaillée pour partie gaz



682

Dimensions H x L x P : 845 à 875 x 600 x 600
2 brûleurs à flamme auto-stabilisée :
1 ultra-rapide - 1 semi-rapide - Grille inox -
2 plaques : 1 à doseur d'énergie Ø 180, 2000 W
1 ultra-rapide Ø 145, 1500 W à protecteur -
Prise de courant - Voyants témoins de
mise sous tension

Four électrique H x L x P : 320 x 420 x 458
Volume utile : 61 l - Porte panoramique
verre émaillé - Éclairage de four - Thermostat -
Grilloir - Minuterie coupe-courant -
Email auto-dégraissant - Pieds réglables -
Coffre de rangement -
Puissance totale : 6,6 kW
Tension de fonctionnement 220 V

En option avec supplément : Tourne-broche -
Tourne-brochettes - Support de plat sortant -
Grille fonte émaillée pour partie gaz



673

Dimensions H x L x P : 845 à 875 x 600 x 600
4 brûleurs à flamme auto-stabilisée :
2 semi-rapides - 2 ultra-rapides - Allumage
électronique des brûleurs - Grille inox
en 2 parties - Prise de courant

Four électrique H x L x P : 320 x 420 x 458
Volume utile : 61 l - Double porte panoramique
avec 2^{ème} porte vitrée démontable -
Éclairage de four - Thermostat - Grilloir -
Programmeur avec horloge et signal sonore
de fin de cuisson - Modulation de la
cuisson : Viande - Pâtisserie
Email auto-dégraissant - Pieds réglables -
Tiroir de rangement - Puissance totale : 3,1 kW
Tension de fonctionnement 220 V

En option avec supplément : Tourne-broche -
Tourne-brochettes - Support de plat sortant -
Grille fonte émaillée en 2 parties



Bois/Charbon



634

Dimensions H×L×P : 850×800×600 - Plaque de cuisson en fonte polie - Couvercle de propreté - 4 départs de fumée possible : Ø 120/125 - Chargement par le dessus ou en façade - Foyer profond

Four H×L×P : 270×400×400 - Double porte - Tiroir de rangement - Puissance de chauffe : 110 à 230 m³ (volume corrigé)

Esthétique étudiée pour permettre la réalisation d'un ensemble avec une cuisinière gaz, électrique ou mixte.



632

Dimensions H×L×P : 850×600×600 - Plaque de cuisson en fonte polie - Couvercle de propreté - 4 départs de fumée possible : Ø 120/125 - Chargement par le dessus et en façade - Foyer profond avec grille pour charbon

Four H×L×P : 270×300×400 - Double porte - Tiroir de rangement - Puissance de chauffe : 155 à 190 m³ (volume corrigé)

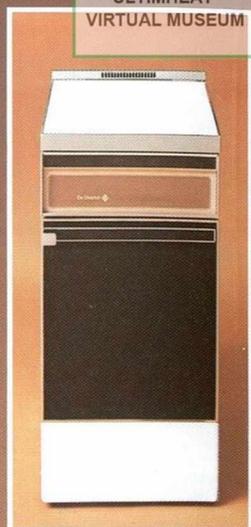
Esthétique étudiée pour permettre la réalisation d'un ensemble avec une cuisinière gaz, électrique ou mixte.



631

Dimensions H×L×P : 850×400×600 - Plaque de cuisson en fonte polie - Couvercle de propreté - 4 départs de fumée possible : Ø 120/125 - Chargement par le dessus ou en façade - Coffre de rangement - Puissance de chauffe : 140 m³ (volume corrigé)

Esthétique étudiée pour permettre la réalisation d'un ensemble avec une cuisinière gaz, électrique ou mixte.



630

Dimensions H×L×P : 850×400×600 - Pour rangement de la bouteille de butane ou pour rangement avec étagères en option - Table-top relevable - Bac de rangement -

En option avec supplément : 2 étagères

Esthétique étudiée pour permettre la réalisation d'un ensemble avec une cuisinière gaz, électrique ou mixte.





Aujourd'hui plus que jamais les ménagères veulent acheter sans se tromper. Plus que jamais elles veulent faire des achats qui durent.

Par leur esthétique très pure, leurs perfectionnements de pointe (De Dietrich est allé très loin sur le plan technique) les 600 répondent au plus haut point à ces préoccupations.

Les 600 ont été conçues pour traverser le temps sans se démoder. Elles s'harmonisent merveilleusement bien à tous les décors et De Dietrich a tout prévu pour qu'elles s'intègrent parfaitement entre les autres meubles de cuisine : la hauteur est adaptable au plan de travail et les déflecteurs latéraux achèvent la perfection de l'encastrement.

Les 600 De Dietrich.

On ne pourra pas faire mieux.

On ne pourra que faire autre chose.

De Dietrich





Cachet du spécialiste agréé.



De Dietrich

SOCIÉTÉ DE DIETRICH ET CIE
67110 NIEDERBRONN-LES-BAINS
S.A. AU CAPITAL DE 28 522 200 F - N° D'IDENTIFICATION : 548 500 594
TELEX 87851 F - TELEPHONE 09.00.03
BUREAUX ET DEPOT DE PARIS : 8-10-12 RUE DE L'ÉPINE PROLONGÉE
93170 BAGNOLET - TELEPHONE 858.31.80