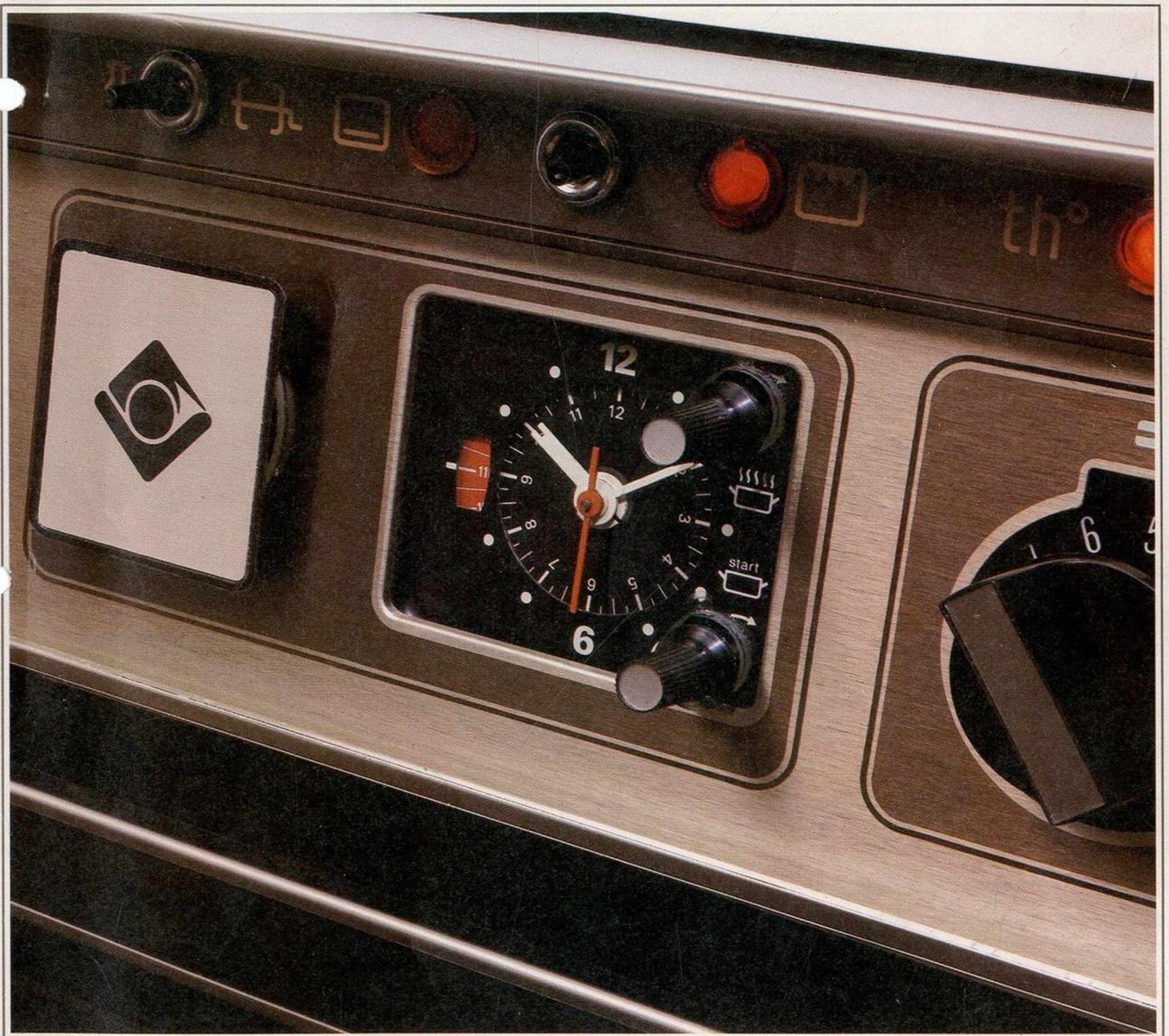


***De Dietrich:  
Cuisinière à gaz  
programmable***





## La première cuisinière à gaz programmable sur le marché français: la 658

De tout temps, les produits DE DIETRICH ont été appréciés pour leurs innovations techniques, leur robustesse, leur finition, le sérieux de leur fabrication.

DE DIETRICH: une longue tradition de qualité.

Avec la cuisinière à gaz programmable 658, DE DIETRICH a décidé d'aller plus loin. Et de mettre en oeuvre sa maîtrise des techniques nouvelles, en collaboration avec Gaz de France, pour être le premier fabricant français à commercialiser une cuisinière à gaz programmable.

Avec la volonté de dépasser en perfectionnements techniques, en facilité d'usage, tout ce qui avait été fait jusque là en cuisinière à gaz.

Ainsi a été mis au point et adapté sur la 658 un système de régulation et de

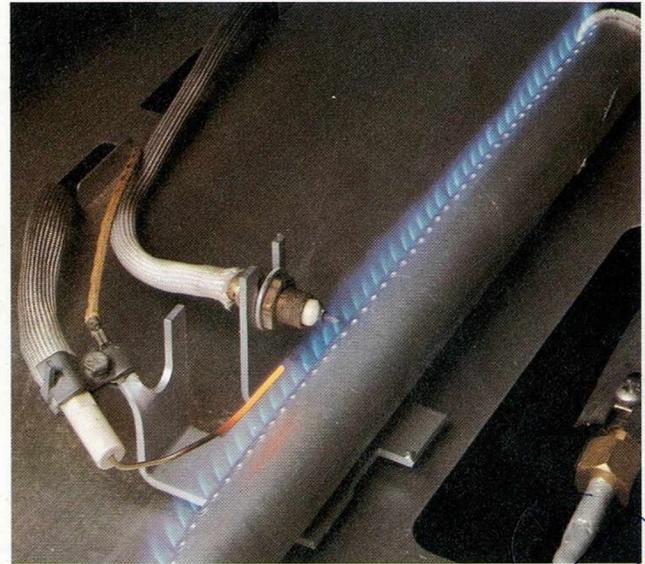
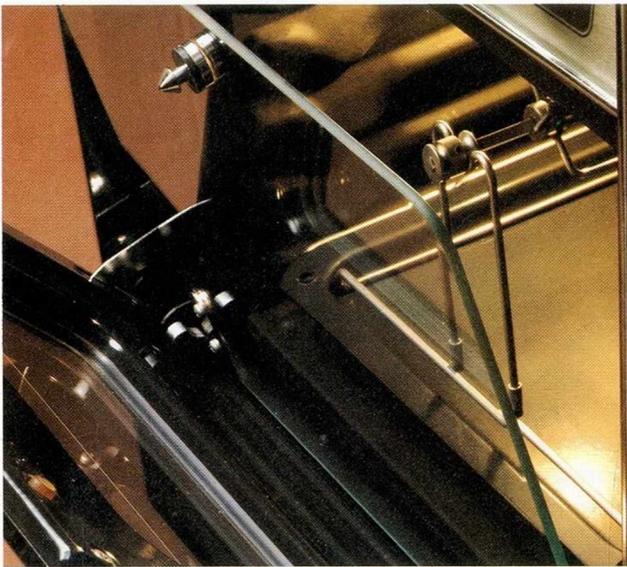
contrôle des brûleurs à gaz par ionisation de la flamme. Ce système confère à cette nouvelle cuisinière des améliorations essentielles, et grâce à ses perfectionnements, elle concilie les avantages spécifiques du gaz et ceux de la technologie jusqu'ici propre aux fours électriques.

Mais elle possède également toutes les qualités de la gamme 600.

Sa ligne moderne est signée Raymond LOEWY: une esthétique très sobre, très pure, hors des modes passagères. Et qui s'harmonise avec tous les décors de la cuisine. Verre, inox, aluminium: le choix des matériaux a été déterminant.

La cuisinière à gaz programmable 658, un appareil moderne qui offre le maximum de confort: automatisme, sécurité, performances.

Avec elle, les cuisinières à gaz ont acquis leur titre de noblesse.



## Quelques avantages essentiels

### CUISSON AUTOMATIQUE: FOUR ET GRILLOIR

En plus de l'utilisation par réglage manuel, le programmeur permet:  
- une cuisson semi-automatique avec départ manuel et arrêt automatique à l'heure choisie hors de toute présence.  
- une cuisson entièrement automatique avec départ différé et arrêt automatique en l'absence totale de la ménagère.  
L'allumage et l'extinction des brûleurs se font automatiquement.

### PRECISION - LARGE PLAGE DE TEMPERATURES

Un thermostat très précis surveille et régule la température au niveau sélectionné. Cette régulation s'obtient par extinction et réallumage des brûleurs (four et grilloir). Il en résulte une très grande précision et une large plage de températures. En particulier la possibilité d'obtenir une température constante inférieure à 50°, qui autorise les réalisations culinaires les plus délicates: décongeler, faire lever des pâtes, faire des yaourts...

### CUISSONS SIMULTANÉES

Avec ses 61 litres de volume utile, le four de la cuisinière 658 est l'un des plus vastes du marché. Il est puissant, bien aéré grâce à sa construction à double paroi, et comme il bénéficie d'une répartition uniforme de la

température, on peut y réussir des cuissons simultanées de même nature (par exemple plusieurs tartes) ou de nature différente (simultanément une tarte, un poisson et une viande par exemple) sans mélange d'odeurs. D'où des économies substantielles en temps et en énergie.

### SECURITE TOTALE

Les brûleurs du four et du grilloir sont placés sous la surveillance constante d'un contrôleur ionique de flamme. Cette technique a fait la preuve de sa fiabilité depuis des dizaines d'années, par exemple sur les chaudières à gaz entièrement automatiques. Ce contrôleur ionique surveille la régulation de la cuisson et en cas d'incident coupe l'arrivée du gaz: la remise en service ne pourra se faire que par intervention de l'utilisateur. Un témoin de sécurité placé sur le bandeau prévient de la nécessité de réallumage.

### DOUBLE PORTE DE FOUR

Une exclusivité DE DIETRICH.  
Derrière la porte extérieure, une deuxième porte en verre trempé contribue à parfaire la répartition de la température dans le four. Les contrôles de cuisson se font sans déperdition de chaleur au travers de cette porte panoramique. Celle-ci est amovible pour faciliter son nettoyage.



# Principales caractéristiques

## L'ESTHETIQUE

C'est une cuisinière de la gamme 600 qui se caractérise par:

- une esthétique sobre, hors des modes passagères et qui s'harmonise à tous les décors de cuisine
- une parfaite intégration de l'ensemble des éléments: rien ne dépasse. Sa poignée et les manettes sont plaquées à la façade. Les déflecteurs latéraux achèvent l'encadrement et protègent les meubles ou appareils avoisinants.

Les cuisinières 600 ont obtenu le Label Français d'Esthétique Industrielle.



## LA TABLE DE TRAVAIL

Elle est équipée de quatre brûleurs à flamme autostabilisée: deux semi-rapides pour mijoter, deux ultra-rapides pour saisir. Les brûleurs sont à allumage électronique: la même manette commande l'arrivée du gaz et l'allumage (une seule main suffit). Les bougies d'allumage sont intégrées dans les têtes des brûleurs, donc protégées contre les chocs et les salissures.

La grille inox est en deux parties pour être plus facile à manipuler et à nettoyer (une grille en fonte émaillée est disponible en option avec supplément).

## LE BANDEAU DE COMMANDE

Il est incliné pour faciliter la lecture. Les fonctions sont visualisées par des disques tournant sous verre.

Il est équipé d'une prise de courant bien utile pour brancher de petits appareils ménagers (batteur, chauffe-biberon...).

## LE FOUR

Très vaste avec 61 litres de volume utile, il est équipé d'une double porte panoramique avec deuxième porte vitrée amovible pour faciliter l'entretien.

Eclairage par interrupteur indépendant.

Thermostat électrique très précis.

Grilloir puissant.

Programmateur avec horloge et signal sonore de fin de cuisson.

Allumage automatique du four et du grilloir.

Système de sécurité par ionisation de la flamme sur les brûleurs de four et de grilloir.

Parois de four amovibles et revêtues d'émail auto-dégraissant par catalyse.

Support de plat sortant: un équipement qui facilite grandement l'enfournement et la sortie des mets sans se brûler les mains.

Tournebroche livré en série pour obtenir des volailles parfaitement dorées (les tournebrochettes sont en option avec supplément).

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de l'appareil: H x L x P: 850 x 600 x 600 mm. 4 pieds réglables permettent de corriger les inégalités du sol et de mettre l'appareil au même niveau que le plan de travail des meubles de cuisine (hauteur réglable entre 845 et 860 mm).

Dimensions du four: H x L x P: 320 x 420 x 458 mm, soit 61 litres utiles.

Cette cuisinière répond aux Normes Françaises et a obtenu le Label N.F. Gaz.



Cachet du spécialiste agréé

# De Dietrich

SOCIÉTÉ DE DIETRICH ET CIE, 67110 NIEDERBRONN-LES-BAINS, TÉLÉX 870851 F, TÉLÉPHONE 09.00.03  
S.A. AU CAPITAL DE 44.729.650 F, N° D'IDENTIFICATION 548.500.594  
BUREAUX ET DÉPÔT DE PARIS: 8-10-12 RUE DE L'ÉPINE PROLONGÉE, 93170 BAGNOLET, TÉLÉPHONE 858.31.80