

L'amour du travail bien fait



Les cuisinières.

ROSIÈRES 
L'amour du travail bien fait.



L'épreuve du temps.



Nos cuisinières sont belles, car elles sont faites avec un souci de perfection et de durabilité. Chez Rosières... on ne badine pas avec l'amour, et nous savons que la meilleure preuve d'amour est de durer. Voilà pourquoi, fidèles, robustes, nos cuisinières sont à l'épreuve du temps.

ROSIÈRES 
L'amour du travail bien fait.

Le meilleur choix.

Vous êtes exigeant pour l'achat de votre prochaine cuisinière, ce catalogue entre vos mains en est la preuve, car Rosières est le spécialiste de la cuisson depuis plus de 140 ans.

Choisissez l'énergie gaz, électricité, mixte, bois-charbon, mazout. Choisissez la couleur blanc, rouge, brun labour, tourterelle. Choisissez les dimensions 50 x 50 cm, 60 x 60 cm et d'autres encore. Rosières vous propose une gamme complète.

Afin de vous aider dans votre décision, notre gamme 60 x 60 cm est divisée en trois lignes de cuisinières la ligne 1100, la ligne SL, la ligne GS. Elles sont toutes encastrables grâce à leurs joues de protection verticales et horizontales et leurs dimensions aux normes standard des meubles de cuisine 85 cm de hauteur, 60 cm de profondeur. Voici les caractéristiques constantes de chacune de ces lignes

Les cuisinières "1100" ont un four fixe, un couvercle et un tableau de bord en tôle émaillée, des chapeaux de brûleurs en fonte émaillée unie.

Les cuisinières "SL" sont équipées d'un programmateur double-minuterie (four électrique), d'un four sortant, d'un tournebroche (sauf four à chaleur pulsée), d'un allumage électrique à train d'étincelles, et d'un tableau de bord en verre émaillé.

Les cuisinières "GS", les plus perfectionnées, ont un tiroir habillable. Muni d'un tournebroche, leur four est sortant, sauf s'il s'agit d'un four auto-nettoyant par pyrolyse. Leur programmateur est à affichage numérique (sauf cuisinière à gaz). Elles ont un allumage électrique à train d'étincelles et une prise de courant sur le tableau de bord. Le couvercle et le tableau de bord sont en verre émaillé, les chapeaux de brûleurs en fonte émaillée.

Nous espérons que ces renseignements préliminaires vous aideront à mieux choisir votre cuisinière, et sauront vous convaincre que Rosières est le meilleur choix.

Les caractéristiques de ces modèles sont données à titre indicatif. Rosières se réserve le droit de modifier ou de supprimer à tout moment l'un de ses appareils pour faire bénéficier sa gamme des dernières nouveautés techniques.



Les fruits de la passion.

Rosières. C'est un village près de Bourges, au centre de la France. C'est lui qui nous a donné notre nom. Depuis 140 ans, nous y fabriquons nos appareils de cuisson. Parce que nous les voulons durables et solides, nous les fabriquons avec amour.

C'est d'ailleurs là notre devise "l'amour du travail bien fait". Nous les réalisons nous-mêmes de A jusqu'à Z.

Depuis quelques temps, une nouvelle conception de la cuisine est née celle du fonctionnel et du pratique.

Voilà pourquoi nos appareils sont astucieux et intelligents, capables de vous aider vraiment et de vous rendre les tâches quotidiennes plus simples et plus agréables.

Chez Rosières ce souci est une recherche constante qui aboutit à la mise au point d'une multitude de détails, tous plus importants les uns que les autres.



Des détails Rosières qui ont leur importance.

Certains perfectionnements peuvent paraître de simples détails. En fait, ils modifient radicalement l'utilisation de votre appareil.

Voici ces détails que l'on retrouve sur la plupart de nos cuisinières, notamment sur la gamme "GS".

Le tableau de bord.

Pour que vous ne soyez pas obligée de vous baisser, nous avons incliné le tableau de bord.



La lecture se fait sur tambours mobiles où un seul chiffre apparaît aucune confusion n'est possible.



- Le programmateur à affichage numérique est d'une lecture très simple. Il vous permet de mettre en route ou d'interrompre les cuissons pendant votre absence.
- Le minuteur sonore indépendant évite bien des étourderies.
- L'allumage électrique à train d'étincelles assure une grande sécurité d'allumage.
- Enfin, sur la prise de courant, vous pourrez brancher tous vos petits appareils ménagers.

Le four sortant.

C'est une exclusivité Rosières. Nous l'avons conçu pour vous simplifier la vie.



Dès l'ouverture de la porte, il glisse aisément vers l'avant : rien de plus facile alors que d'arroser un rôti ou juger d'une cuisson sans aucun risque de brûlure. En outre, ce panier monobloc sortant s'enlève facilement pour vous permettre de le nettoyer, dans l'évier par exemple.

Le four est équipé d'un éclairage situé en haut et à l'avant, ce qui permet de vérifier à chaque instant, sans être ébloui, le bon déroulement de la cuisson. L'interrupteur indépendant assure une plus longue durée de vie à l'ampoule.

Le nettoyage n'est pas une partie de plaisir. Nous avons voulu le limiter au maximum.

Les fours auto-dégraissants par catalyse ou auto-nettoyants par pyrolyse, ne nécessitent pratiquement aucun entretien.

La porte démontable sans outil est d'un entretien très facile. Il vous suffit de la tirer verticalement pour l'enlever et de la replacer après nettoyage.



Les chapeaux de brûleurs en fonte émaillée facilitent considérablement leur entretien : un coup d'éponge suffit.

La chaleur et la vapeur plus ou moins grasses abiment ou salissent les murs, les carrelages et les meubles lorsque la cuisinière est encastree.



Les joues de protection horizontales et verticales, qui prolongent les parois de nos cuisinières, protègent vos meubles de la chaleur et des débordements.



La cheminée d'évacuation du four située devant le couvercle protège vos murs des dépôts gras : toujours difficiles à nettoyer.

L'esthétique en plus.

Pour que nos cuisinières soient encore plus belles, nous avons créé une nouvelle esthétique : des joues de protection arrondies pour une ligne plus douce.

Un couvercle et un tableau de bord en verre pour une grande cuisinière.

Enfin un tiroir, livré avec cornières d'habillage que vous pourrez harmoniser au décor de votre cuisine (10000 GS).



10042 GS avec tiroir habillé.





Les tout gaz Rosières.



1045 GS 4 brûleurs gaz four gaz. La mieux équipée et la plus raffinée des cuisinières tout gaz Rosières.

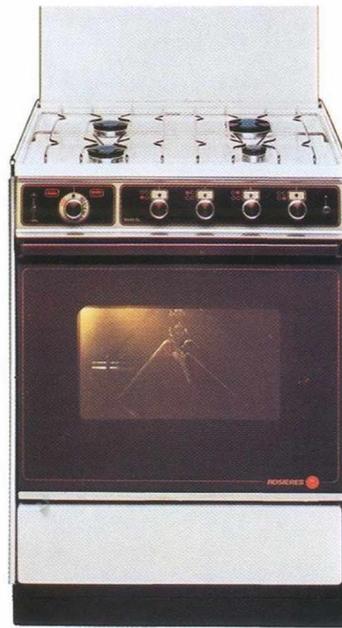
Brûleurs 1 ultra-rapide 3,7 kW 2 rapides 2,6 kW 1 semi-rapide de 1,45 kW.

Four 48 litres panier de four sortant auto-dégraissant par catalyse.

Allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs de table, du four et du grilloir - tableau de bord en verre - thermostat - minuterie sonore - éclairage du four couvercle en verre trempé prise de courant tournebroche.

Dimensions: 60 x 60 x 85 cm. Peut être encastrée - tiroir livré avec cornières d'habillage.

Consommation horaire du four à 200° · 1,8 kWh. Existe en Brun Labour (réf. 1045 GSBL Photo décor) et en Tourterelle (réf. 1045 GSTR).



1045 SL 4 brûleurs gaz four gaz. 2 atouts maîtres: l'allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs de table et du four, et tournebroche monté d'origine.

Brûleurs 1 ultra-rapide 3,7 kW - 2 rapides 2,6 kW 1 semi-rapide 1,45 kW.

Four · 48 litres panier de four sortant auto-dégraissant par catalyse thermostat éclairage du four tournebroche.

Dimensions: 60 x 60 x 85 cm. Peut être encastrée. Consommation horaire du four à 200° · 1,8 kWh.

1045 S Mêmes caractéristiques que la 1045 SL, sans allumage électrique tournebroche en option panier de four sortant en émail normal.



1150 4 brûleurs gaz four gaz. Facile à vivre: sa porte démontable et ses chapeaux de brûleurs en fonte émaillée simplifient le nettoyage.

Brûleurs 1 ultra-rapide 3,7 kW 2 rapides 2,6 kW - 1 semi-rapide 1,45 kW.

Four fixe 60 litres émail normal thermostat - éclairage du four - tournebroche en option - coffre de rangement avec panneau abattant.

Dimensions: 60 x 60 x 85 cm. Peut être encastrée. Consommation horaire du four à 200° · 2 kWh.

Les mixtes Rosières.



10040 GS 4 brûleurs gaz four électrique. L'efficacité de la flamme pour cuire, la précision de l'électricité pour rôtir.

Brûleurs 1 ultra-rapide 3,7 kW 2 rapides 2,6 kW 1 semi-rapide 1,45 kW.

Four 53 litres panier de four sortant auto-dégraissant par catalyse allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs de table - thermostat - programmateur à affichage numérique - minuterie sonore indépendante - voyant de mise sous tension du four - voyant de régulation - éclairage du four - tableau de bord en verre - prise de courant tournebroche couvercle en verre trempé.

Dimensions: 60 x 60 x 85 cm. Peut être encastrée - tiroir livré avec cornières d'habillage.

Consommation horaire du four à 200°: 0,75 kWh.

brûleur séquentiel.



1304 4 brûleurs gaz dont 1 séquentiel. Four électrique. Un mijotage parfait avec un brûleur à gaz, c'est facile.

Découvrez le principe du brûleur séquentiel page 29.

Le brûleur séquentiel Rosières vous offre :

1. Le choix entre 2 séquences.

- Position 1/2 le brûleur fonctionne 15" et s'arrête 15" (longs mijotages).
- Position 1/4: le brûleur fonctionne 7" et s'arrête 23" (sauces délicates, réchauffages).

2. La sécurité par contrôle électronique de la flamme.

- elle provoque un réallumage permanent dans le cas d'une extinction de la flamme de faible durée,
- elle entraîne la coupure de l'arrivée du gaz dans le cas d'extinction anormalement prolongée, (plus de cinq secondes).

Brûleurs: 1 séquentiel 2,6 kW - 1 ultra-rapide 3,7 kW 1 rapide 2,6 kW 1 semi-rapide 1,45 kW.

Four 53 litres panier de four sortant auto-dégraissant par catalyse allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs de table grille en fonte thermostat programmateur éclairage du four - tableau de bord en verre - tournebroche. Dimensions: 60 x 60 x 85 cm.

Peut être encastrée.

Consommation horaire du four à 200°: 0,75 kWh.





Les double-mixtes.



10042 GS 2 brûleurs gaz 2 plaques électriques four électrique. Belle, avec tous les perfectionnements techniques Rosières, le choix de l'énergie en plus.

Brûleurs: 1 ultra-rapide 3,7 kW. 1 semi-rapide 1,45 kW.

Plaques: 1 thermostatique 12 positions 2000 W
1 rapide 7 positions 1500 W.

Four 53 litres panier de four sortant auto-dégraissant par catalyse allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs de table tableau de bord en verre - thermostat - programmateur à affichage numérique minuterie sonore indépendante voyant de contrôle de fonctionnement des plaques voyant de mise sous tension du four - voyant de régulation - éclairage du four - prise de courant tournebroche couvercle en verre trempé.

Dimensions: 60 x 60 x 85 cm. Peut être encastrée - tiroir livré avec cornières d'habillage.

Consommation horaire du four à 200°: 0,75 kWh.

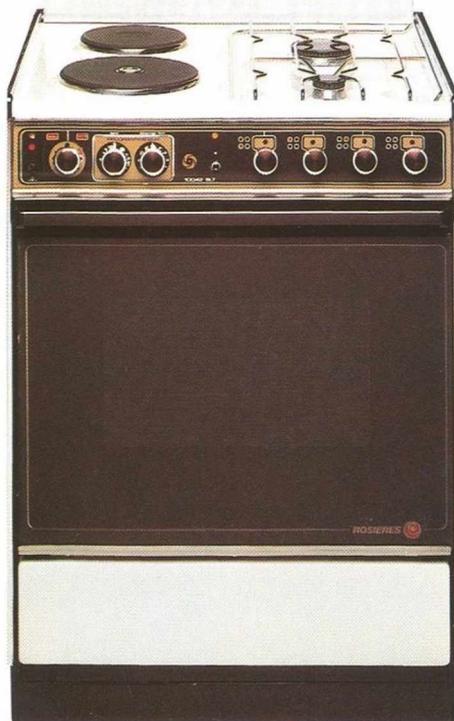


10042 GS TR Même modèle que la 10042 GS, couleur Tourterelle.

10042 GS BL Même modèle que la 10042 GS, couleur Brun Labour.



Four à chaleur pulsée.



10042 SLT 2 brûleurs gaz 2 plaques électriques four électrique à chaleur pulsée. La chaleur pulsée. économie de temps et d'énergie.

Découvrez le principe de ce procédé de cuisson page 29.

Le four à chaleur pulsée de Rosières vous permet la réussite de vos cuissons simultanées grâce à une parfaite répartition de la température dans l'enceinte du four. De plus, une position de thermostat spéciale pré-chauffage (n° 9) assure une qualité incomparable de la cuisson des viandes rouges.

Brûleurs: 1 ultra-rapide 3,7 kW - 1 semi-rapide 1,45 kW.

Plaques 1 thermostatique, 12 positions, 2000 W 1 à 7 positions, 1000 W.

Four: fixe - 59 litres - émail normal - allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs de table tableau de bord en verre thermostat programmeur éclairage du four.

Dimensions 60 x 60 x 85 cm. Peut être encastrée. Consommation horaire du four à 200° · 0,9 kWh. Accessoires parois de four auto-dégraissantes (réf. P.A.).

Dans ce type de four, le tournebroche est inutile.

NOUVEAU



1121 2 brûleurs gaz 2 plaques électriques four électrique.

Cuisinez au gaz, mijotez et rôtissez à l'électricité, elle a toutes les qualités, même le prix.

Brûleurs: 1 ultra-rapide 3,7 kW - 1 semi-rapide 1,45 kW.

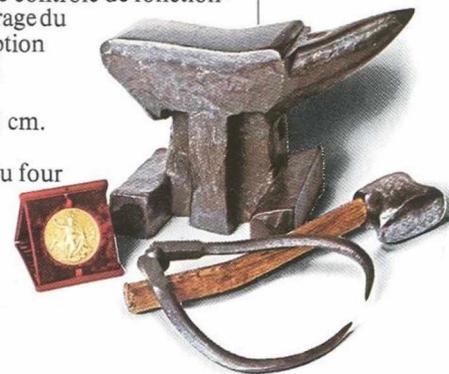
Plaques: 1 thermostatique 12 positions 2000 W. 1 rapide 7 positions 1000 W.

Four: fixe 60 litres auto-dégraissant par catalyse allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs de table tableau de bord en tôle émaillée programmeur - voyant de mise sous tension du four - voyant de contrôle de fonctionnement des plaques - éclairage du four - tournebroche en option coffre de rangement avec panneau abattant.

Dimensions: 60 x 60 x 85 cm.

Peut être encastrée.

Consommation horaire du four à 200° · 0,98 kWh.





Les pyrolyses Rosières.



10042 GSB pyro 2 brûleurs gaz 2 plaques électriques - four électrique à pyrolyse. La propreté absolue d'un four à pyrolyse Rosières.

Brûleurs: 1 ultra-rapide 3,7 kW - 1 semi-rapide 1,45 kW.

Plaques: 1 thermostatique 12 positions 2000 W - 1 rapide 7 positions 1500 W.

Four: fixe - 50 litres - auto-nettoyant par pyrolyse - allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs de table - tableau de bord en verre - thermostat - programmeur à affichage numérique - minuterie sonore indépendante - voyant de contrôle de fonctionnement des plaques - voyant de cycle pyrolyse - voyant de verrouillage de porte - voyant de régulation du four - éclairage du four - prise de courant - tournebroche - couvercle en verre trempé.

Dimensions 60 x 60 x 85 cm. Peut être encastrée. Tiroir livré avec cornières d'habillage.

Consommation horaire du four à 200°: 0,60 kWh.

Consommation en cycle pyrolyse 80 mn: 3,46 kWh.

Existe en blanc (réf. 10042 GS Pyro) et en Tourterelle (réf. 10042 GS TR Pyro).

Voir page 28. (Fours à pyrolyse).



1122 2 brûleurs gaz 2 plaques électriques - four électrique à pyrolyse. Un petit prix pour une pyrolyse !

Brûleurs: 1 ultra-rapide 3,7 kW - 1 semi-rapide 1,45 kW.

Plaques: 1 thermostatique 12 positions 2000 W. 1 rapide 7 positions 1000 W.

Four: fixe - 47 litres - auto-nettoyant par pyrolyse - allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs de table - tableau de bord en tôle émaillée - programmeur - voyant de contrôle de fonctionnement des plaques - voyant de cycle pyrolyse - voyant de verrouillage de porte - voyant de régulation du four - éclairage du four - tournebroche en option - coffre de rangement avec panneau abattant.

Dimensions: 60 x 60 x 85 cm.

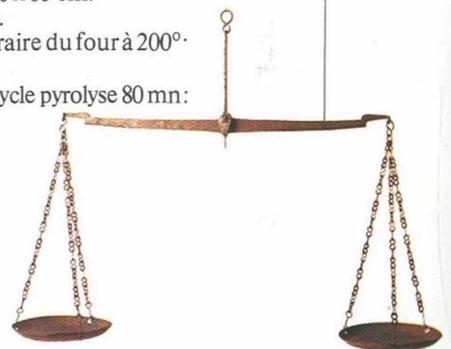
Peut être encastrée.

Consommation horaire du four à 200°: 0,47 kWh.

Consommation en cycle pyrolyse 80 mn:

3,05 kWh.

(voir page 28).



Les tout électriques Rosières.



10044 GS pyro 4 plaques électriques four électrique à pyrolyse. Une belle cuisinière parfaitement équipée pour les inconditionnels de l'électricité et de la propreté.

3 plaques à 7 positions, 2000 W, 1500 W, 1000 W. 1 thermostatique à 12 positions, 2000 W.

Four fixe 50 litres auto-nettoyant par pyrolyse.

Tableau de bord en verre programmateur à affichage numérique thermostat minuterie sonore indépendante voyant de contrôle de fonctionnement des plaques voyant de cycle pyrolyse - voyant de verrouillage de porte - voyant de régulation du four éclairage du four prise de courant tournebroche couvercle en verre trempé.

Dimensions: 60 x 60 x 85 cm. Peut être encastrée-tiroir livré avec cornières d'habillage.

Consommation horaire du four à 200°: 0,60 kWh.

Consommation en cycle pyrolyse 80 mn: 3,46 kWh. (voir page 28).



10044 GS 4 plaques électriques - four électrique. Une toute électrique avec tous les perfectionnements Rosières.

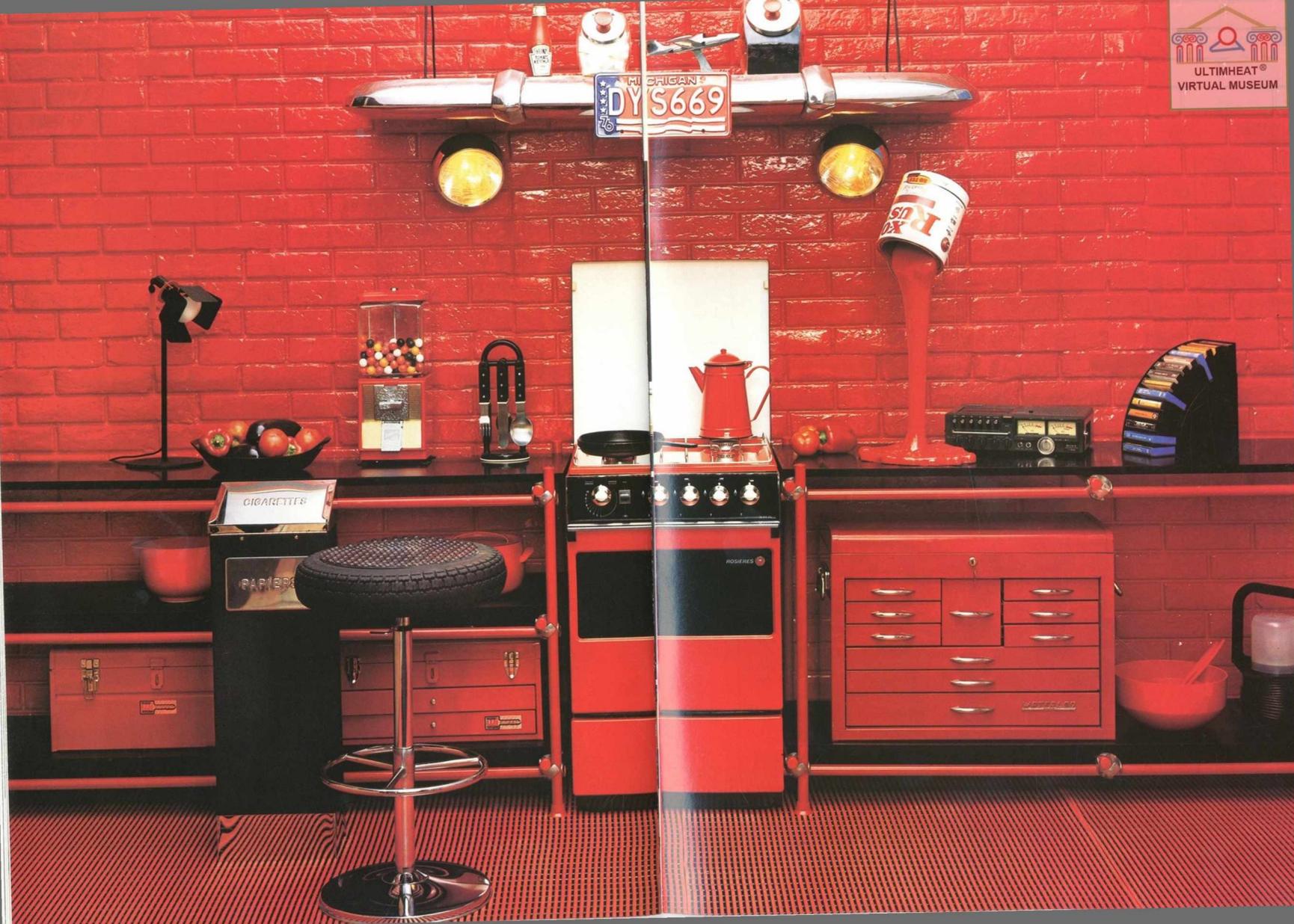
3 plaques à 7 positions, 2000 W, 1500 W, 1000 W. 1 thermostatique à 12 positions, 2000 W.

Four 53 litres panier de four sortant auto-dégraissant par catalyse - tableau de bord en verre thermostat - programmateur à affichage numérique - minuterie sonore indépendante voyant de fonctionnement des plaques voyant de mise sous tension du four - voyant de régulation du four - éclairage du four - prise de courant - tournebroche couvercle en verre trempé.

Dimensions: 60 x 60 x 85 cm. Peut être encastrée-tiroir livré avec cornières d'habillage.

Consommation horaire du four à 200°: 0,75 kWh.





Les 50x50 et la Rosanette.



345 4 brûleurs gaz - four gaz. Une cuisinière pour un petit budget.

Brûleurs: 2 rapides 3 kW et 2,6 kW - 2 semi-rapides 1,45 kW.

Four: 41 litres thermostat grilloir infra-rouge à plafond rayonnant chapeaux de brûleurs en fonte émaillée - porte du four avec hublot.

Dimensions: 50 x 50 x 82 cm.
Consommation horaire du four à 200°: 1,70 kWh.



342 LK BL 4 brûleurs gaz - four gaz. La plus perfectionnée des 50 x 50 cm... et en couleur.

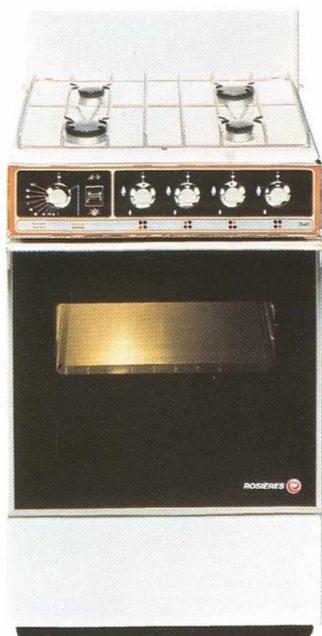
Brûleurs: 2 rapides 3 kW et 2,6 kW - 2 semi-rapides 1,45 kW.

Four: 38 litres auto-dégraissant par catalyse allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs de table grilloir infra-rouge thermostat - éclairage du four - tiroir de rangement - tournebroche en option.

Dimensions: 50 x 50 x 82 cm.

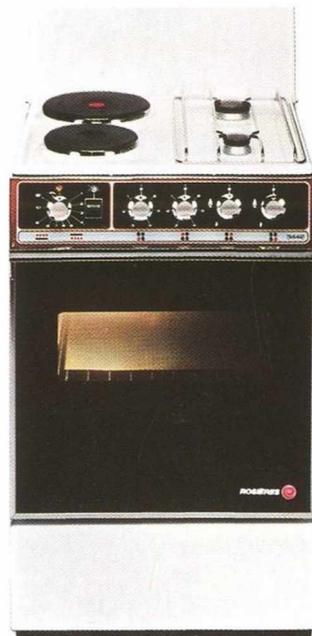
Consommation horaire du four à 200°: 1,70 kWh. Existe en blanc avec hublot panoramique (réf. 341 LK).





341 K 4 brûleurs gaz four gaz. Facile à entretenir avec son four auto-dégraissant et ses chapeaux de brûleurs en fonte émaillée.

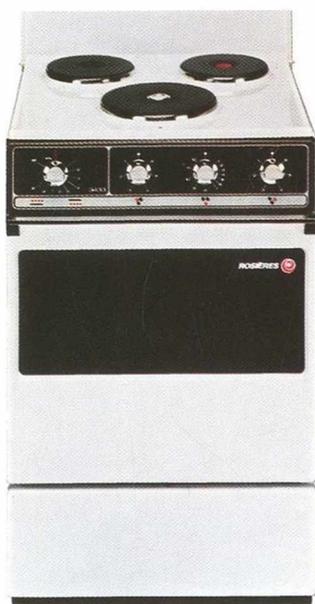
Brûleurs: 2 rapides 3 kW et 2,6 kW 2 semi-rapides 1,45 kW. Four 38 litres éclairage du four tiroir de rangement tournebroche en option. Dimensions 50 x 50 x 82 cm. Consommation horaire du four à 200°: 1,70 kWh. Existe en rouge (réf. 341 RK, photo décor).



3442 K 2 brûleurs gaz 2 plaques électriques - four électrique. Vous avez le choix de l'énergie.

Brûleurs: 1 rapide 2,6 kW, 1 semi-rapide 1,45 kW. Plaques: 1 rapide 2000 W, 1 de 1000 W.

Four: 38 litres - auto-dégraissant par catalyse-éclairage du four - hublot panoramique - tournebroche en option. Dimensions: 50x50x82 cm. Consommation horaire du four à 200°: 0,71 kWh.



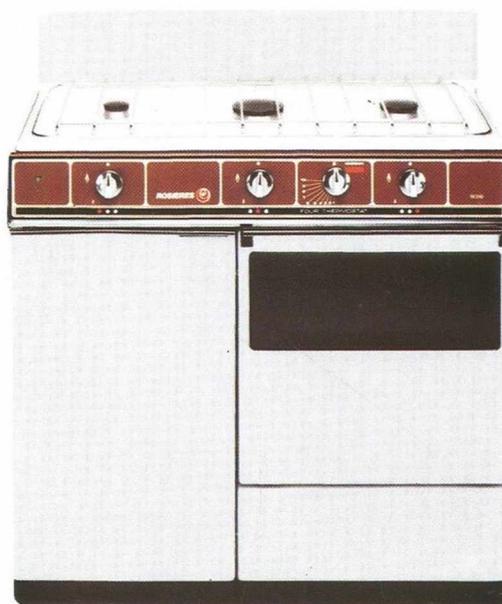
3433 K 3 plaques électriques four électrique. Pour une petite cuisine.

Plaques: 1 thermostatique de 2000 W, 1 rapide de 1500 W, 1 de 1000 W.

Four 38 litres - auto-dégraissant par catalyse-thermostat grilloir - porte de four avec hublot - tournebroche en option.

Dimensions: 50x50x82 cm.

Consommation horaire du four à 200°: 0,71 kWh



839 La Rosanette 3 feux gaz - four gaz. 3 feux en ligne, pratiques pour les grands récipients.

Brûleurs en fonte émaillée 1 ultra-rapide 3,7 kW, 1 rapide 2,6 kW, 1 semi-rapide 1,45 kW.

Four: 37 litres - thermostat - cuisinière équipée d'un coffre loge-bouteille (gaz) - porte de four avec hublot. Dimensions: 84 x 49 x 82 cm. Consommation horaire du four à 200°: 1,30 kWh.

Les grandes Rosières.



9962 FEK "La Familiale" - 4 brûleurs gaz
2 plaques électriques four élec-
trique rôtissoire indépendante.

Brûleurs: 1 semi-rapide 1,45 kW 2 rapides
2,6 kW 1 ultra-rapide 3,7 kW.

Plaques: 1 thermostatique 12 positions de
2000 W 1 plaque de mijotage de 400 W.

Four 42 litres et rôtissoire indépendante
auto-dégraissants par catalyse.

Tournebroche (rôtissoire) - programmeur-
éclairage du four et de la rôtissoire.

Dimensions 60 x 86 x 82 cm.

Consommation horaire du four à 200° · 0,7 kWh.



142 GAZ ou MIXTE "Le Routier" (2),
existe en version gaz
ou mixte (four et grilloir électriques).

4 brûleurs gaz feux nus émaillés. 2 fours
grilloir - plaque en fonte "coup de feu"
Dimensions Routier 119 x 70 x 85 cm.

Il se complète par:

- Une friteuse (1) (gaz ou électrique) panier

contenance 2 kg système de récupération et
filtrage des huiles chaudes.

- Un gril (3) (gaz ou électrique): régulation ther-
mostatique position de nettoyage.

Dimensions friteuse ou gril: 42 x 70 x 85 cm.





Les cuisinières et les poêles bois-charbon Rosières.



En 140 années d'existence, Rosières a acquis une grande expérience du travail de la fonte.

Nos cuisinières bois-charbon, souvenez-vous de la célèbre "Aga", nos poêles, ont équipé des générations de ménages français.

Aujourd'hui, Rosières fidèle à sa tradition, vous propose une gamme complète de cuisinières et de poêles bois-charbon.

Les cuisinières, véritables appareils de chauffage à feu continu, peuvent fonctionner au bois et au charbon. Leur foyer permet l'utilisation de bûches de 33 cm de long. Leur dessus en fonte polie est le rêve de tout cordon bleu. saisir, mijoter, rien de plus facile, il suffit d'écarter plus ou moins le récipient du foyer. Leur four est équipé d'un garde-rôt facilitant le réglage de la température. Vous y ferez cuire des plats qui auront la saveur d'autan.



10286 Chargement par le dessus à double tampon ou en façade, suivant utilisation au bois ou au charbon - décentrage sur rouleaux. Four équipé d'un garde-rôt coulissant permettant de doser l'apport de température. Grand tiroir de ramonage. Réglage d'allure en façade. Tampon de ramonage en façade. Départ des fumées dessus et arrière.
Puissance: 6,6 à 10,8 kW suivant combustible. Chauffage jusqu'à 375 m³ de volume corrigé.
Dimensions: 60 x 86 x 85 cm.
Existe en Brun Labour (réf. 10286 BL).

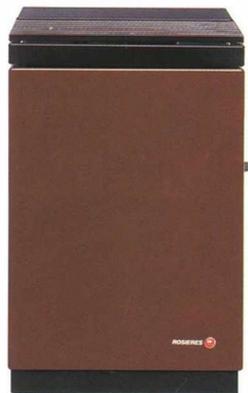
10286 cc5 (Blanc). Cuisinière à bouilleur. Mêmes caractéristiques que la 10286. Son bouilleur CC5 permet:
- soit une production d'eau chaude avec un ballon de 200 litres,
- soit une production d'eau chaude avec un ballon de 100 litres et un chauffage de 120 m³ de volume corrigé (7 m² de radiateurs).
Puissance du bouilleur 5,8 kW.
Puissance de la cuisinière 5kW.



10260 BL Chargement par le dessus à double tampon suivant utilisation au bois ou au charbon. Décendrage sur rouleaux. Grand tiroir de ramonage. Réglage d'allure sur le dessus. Tampon de ramonage avec prise de dépression. Départ des fumées dessus ou arrière.
Puissance 3,5 à 6,3 kW suivant combustible. Chauffage jusqu'à 210 m³ de volume corrigé.
Dimensions 60 x 60 x 85 cm.
Existe en Blanc (réf. 10260).

10276 Mêmes caractéristiques que la 10286.
Dimensions: 60 x 76 x 85 cm.
Puissance 5 à 9,8 kW et un chauffage jusqu'à 310 m³ de volume corrigé.
Existe en Brun Labour (réf. 10276 BL).

Les poêles Rosières ont plus d'un atout. Robustes avec leur façade et leur dessus en fonte, et leur foyer en briques réfractaires. Pratiques, ils peuvent être utilisés au bois (bûches de 33 cm) ou au charbon. Efficaces grâce à un réglage précis du tirage, au récupérateur de chaleur en fonte placé sur le conduit des fumées, à la commande d'air anti-bistrage qui favorise la combustion complète des gaz et empêche l'encrassement des conduits de cheminée. Propres, le décentrage s'effectue à l'aide d'un levier extérieur dans un cendrier de grande contenance.



721 Façade en fonte, porte et côtés tôle émaillée, foyer en briques réfractaires.
- Cendrier de grande contenance
- Décendrage extérieur par levier
- Commande d'air anti-bistrage
- Manette extérieure de réglage d'air de combustion et de dilution.
- Récupérateur de chaleur en fonte sur l'évacuation des fumées.
Utilisation au charbon: chargement par le dessus par tampon pivotant et gueulard de chargement. Utilisation au bois: chargement en façade.
Puissance 4,6 à 6 kW suivant combustible.
Chauffage jusqu'à 200 m³ de volume corrigé.
Dimensions: 50 x 40 x 78 cm.



813 Mêmes caractéristiques générales que le 721, mais équipé d'un hublot permettant une bonne visibilité du feu.
Puissance 4,2 kW Chauffage jusqu'à 120 m³ de volume corrigé.
Dimensions: 50 x 35 x 55 cm.

713 Mêmes caractéristiques que le 813 mais sans hublot.



Les cuisinières à mazout.

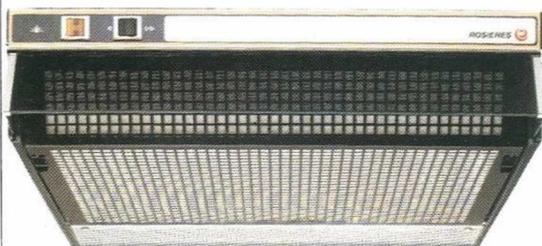


10760 Les cuisinières à mazout.

Réglage d'allure à 6 positions brûleurs à flamme rayonnante dispositif spécial Rosières d'aspiration totale des vapeurs de mazout - régulation de tirage incorporée - tiroir de rangement. 7,5 kW, réservoir de 11 litres, chauffage jusqu'à 200 m³ de volume corrigé. Dimensions: 60 x 60 x 85 cm. Consommation maximale 0,84 litre/h.

10776 Mêmes caractéristiques générales que la 10760. Ce qui la différencie 8,7 kW, réservoir de 14 litres, chauffage jusqu'à 260 m³ de volume corrigé. Dimensions: 60 x 76 x 85 cm. Consommation maximale 1 litre/h.

Les hottes Rosières.



H 26 Largeur 60 cm - fonctionne en version évacuation ou en recyclage (avec filtre à charbon FC 3).

Commande 2 vitesses par inverseur éclairage incorporé (1x60 W) ventilateur de 130 W à 2 vitesses côtés en tôle laquée "brun" volet amovible en verre émaillé



H 602 Largeur 60 cm fonctionne en évacuation ou en recyclage (avec filtre à charbon FC3). Volet de récupération en verre bronze, escamotable, inaltérable.

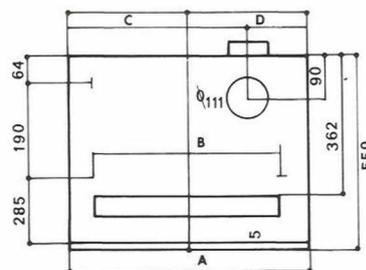
Puissance d'aspiration (de 0 à 335 m³/h), réglable grâce au Variatronic (variateur électronique).

Tableau de bord chimigravé, côtés laqués bruns.

Existe en 80 cm de large (Réf. H 802).

H 26 H 602 H 802

Hottes	H 26	H 602	H 802
Cote A	596		796
Cote B	476		676
Cote C	416		516
Cote D	180		280



Les lave-vaisselle Rosières.



LV 21, LV 41, LV 51... Rosières vous offre aujourd'hui le choix entre 3 lave-vaisselle: l'indépendant, l'encastrable, l'intégrable, tous trois conçus pour le confort.

Pour faciliter au maximum l'installation de ces nouveaux lave-vaisselle, Rosières les a équipés - c'est un événement - de plinthes réglables en hauteur (100 à 170 mm) et en profondeur (35 à 100 mm): plus de problèmes d'alignement avec les meubles.



NOUVEAU

LV 21, LV 41, LV 51 - lave-vaisselle de 12 couverts - offrent tous trois les avantages suivants:

- Une isolation phonique intégrale obtenue par feutre bitumeux.
- Une grande souplesse d'utilisation. le panier haut réglable permet de placer des assiettes jusqu'à 25 cm de diamètre.
- Le réglage de la pression d'eau assure un lavage efficace.
- Un équipement robuste groupe moteur-pompe monobloc, cuve et contre-porte en acier inox satiné 18/10.
- L'arrivée d'eau se fait par tuyau inoxydable.
- Placés en façade, tous les composants électriques sont très facilement accessibles.

LV 21 Standing

Indépendant et encastrable. Programmateur par sélecteur rotatif.

- 3 cycles éco, normal, super-lavage "casseroles"
- 8 programmes.
- Cornières d'habillage (épaisseur maxi: 5 mm).
H 820/850 - L 596 - P 570 - Poids: 68,5 kg.
- Dimensions feuille d'habillage des portes
591 x 453 - 591 x 104.

LV 41 Grand Standing

Indépendant et encastrable.

- Programmateur à touches. 5 programmes entièrement automatiques.
- Visualisation des programmes, du déroulement de cycle, des niveaux de sel régénérant et produit de rinçage.
- Esthétique raffinée.
- Cornières d'habillage (épaisseur maxi: 5 mm).
H 820/850 - L 596 - P 570 - Poids: 69,5 kg.
- Dimensions feuille d'habillage des portes
453 x 591 - 104 x 591.

LV 51 Intégrable

Lave-vaisselle dont la porte sera exécutée par votre spécialiste cuisine exactement dans le matériau et l'esthétique de vos meubles.

- Programmateur à touches. 5 programmes.
H 818 - L 596 - P 558 - Poids 66 kg.
- Dimensions du panneau en bois
H 563 maxi x 596 x E 20 mm maxi.

Option top D4 (pour LV 21-LV 41)

Les LV 21 et LV 41 peuvent se transformer en lave-vaisselle de cuisson grâce au top D4 (exclusivité Rosières). Il s'agit d'un dessus spécial étudié pour associer très facilement votre lave-vaisselle avec n'importe quelle table D4 extra-plate Rosières. Le top D4 qui permet cette association est composé:

- d'un dessus en tôle émaillée, permettant de recevoir la table dont vous aurez choisi la couleur et l'énergie.
- d'un isolant thermique spécial
- d'un coude de raccordement gaz.

Pour de plus amples renseignements, consulter notre brochure "encastrables"

Connaissez mieux votre cuisinière.

La plupart des cuisinières Rosières sont équipées d'un four à catalyse ou à pyrolyse. Sous ces mots compliqués, se cachent des procédés de nettoyage mal connus. Voici quelques explications pour mieux les comprendre.

Les fours à catalyse.

1. Le secret de l'émail.

Les fours à catalyse sont des fours à émail catalytique. Cet émail spécial recouvre les parois du four et permet l'auto-dégraissage continu.

Email normal.



Email catalytique.



Contrairement à l'émail normal qui est lisse, l'émail catalytique est alvéolaire et inégal parce que micro-poreux. Cette texture facilite la combustion des projections grasses, ceci pour deux raisons :

- Inégal, il présente une plus grande surface de contact aux éclaboussures. Au lieu de rester à l'état de gouttelettes elles s'étalent en une fine pellicule et sont ainsi plus vite détruites.
- Micro-poreux, il retient l'oxygène nécessaire à la combustion. La pellicule est transformée en une fine poussière qui doit être régulièrement essuyée d'un coup de chiffon humide pour éviter la saturation des alvéoles.

La température optimale pour ce processus est entre 240° et 270° qui sont les températures normales de cuisson. L'émail ne doit jamais être encrassé à la fin d'une cuisson très salissante, il peut subsister des projections de graisse. Il faut alors poursuivre le chauffage à une puissance maximum jusqu'à ce que le four soit à nouveau propre.

2. Déconseillé aux détergents en poudre.

L'émail catalytique ne supporte aucun produit abrasif. L'eau additionnée d'un liquide aromatisé lui suffit.

Pour limiter les salissures de votre four :

- Évitez les températures de cuisson trop élevées qui augmentent les projections.
- Choisissez des récipients d'une taille suffisante.

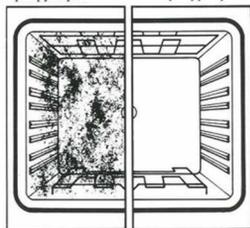
Les fours à pyrolyse.

1. 90 minutes pour tout brûler.

La pyrolyse, c'est la combustion de toutes les salissures il faut porter la température du four à environ 500°. Tout est détruit graisses, sucres, sel, déchets, et réduit en fines poussières.

Un coup d'éponge, le four est impeccable, même la contre-porte.

Four avant nettoyage par pyrolyse. Four après nettoyage par pyrolyse.



2. La sécurité des fours Rosières.

Un tel procédé nécessite une parfaite sécurité la porte des fours à pyrolyse a une triple vitre. Dès que la fonction "pyrolyse" est programmée, la porte se verrouille automatiquement au moyen d'un simple bouton.

Un thermostat à double circuit permet de contrôler la température pendant la cuisson et pendant la pyrolyse.

L'émail du four est un émail spécial, résistant aux hautes températures.

L'isolation thermique renforcée évite les déperditions de chaleur à l'extérieur du four et permet une appréciable économie d'énergie à chaque cuisson.

Les émanations provoquées par la pyrolyse sont filtrées par le pyrolyseur de fumées qui ne laisse passer que l'air purifié.

3. Un procédé économique.

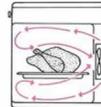
Le nettoyage par pyrolyse est peu coûteux à l'usage. Il a été calculé que l'économie d'énergie réalisée sur 4 cuissons correspond à l'énergie dépensée pour un cycle pyrolyse. Comme le rythme normal du nettoyage est à peu près d'une pyrolyse toutes les 4 cuissons, il y a équilibre de la consommation.

Pour abaisser encore le coût de ce nettoyage, il est recommandé de le réaliser à la suite d'une cuisson. Le four étant déjà en température, on économise environ le tiers de l'énergie nécessaire à la pyrolyse.

Si vous disposez d'un tarif de nuit pour l'électricité, la programmation de votre pyrolyse vous fera économiser environ la moitié de son coût.

Soignons précis un cycle pyrolyse complet (départ à froid) consomme 3,46 kWh sur une "10042 GS Pyro" soit environ 1 franc.

La chaleur pulsée.



1. Le principe de la chaleur pulsée.

Une turbine placée au fond du four pulse l'air chaud de façon homogène dans tout le four. Les plats sont baignés d'une chaleur constante.

2. Ses avantages.

- Plusieurs plats peuvent cuire en même temps, les odeurs ne se mélangent pas l'air chaud est réaspiré par la turbine et les odeurs détruites au contact de la résistance.
- Jamais de plats brûlés.



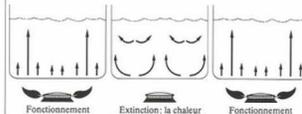
- Décongélation des viandes jusqu'au cœur sans en modifier la structure.
- Cuissons simultanées économie de temps et d'énergie.

Le brûleur séquentiel.

Mijoter, réchauffer sans que les aliments attachent au fond du récipient, réussir une sauce délicate, un riz au lait, une crème, autant de choses difficiles à réaliser sur un brûleur conventionnel.

Le brûleur séquentiel dont la flamme s'allume et s'éteint en séquences régulières permet à la fois une bonne maîtrise de l'apport de chaleur et une diffusion homogène de cette chaleur dans le récipient.

Le ralenti du brûleur séquentiel est 4 fois plus efficace que celui d'un brûleur à gaz normal.



Fonctionnement

Extinction: la chaleur se répartit uniformément dans les aliments qui n'ont pas le temps d'attacher.

Fonctionnement



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



Grâce à cette innovation, naît une nouvelle façon de cuisiner au gaz elle permet des mijotages qui n'attachent pas et la confection de sauces ou de crèmes qui ne "tourment" plus...

La plaque thermostatique.

La plaque thermostatique assure automatiquement la régulation de la température grâce à son thermostat. Elle possède un élément sensible appelé palpeur, placé au centre de la plaque. Le palpeur est toujours en contact avec le récipient et en mesure la température.



Cette plaque est idéale pour les mijotages.

Les cuisinières encastrables.

Une cuisinière encastrable correspond par ses dimensions 60 x 60 x 85 cm aux normes standards des meubles de cuisine. Les joues de protection verticales et horizontales protègent les meubles avoisinants.

Enfin, les cuisinières encastrables "GS" sont équipées d'un tiroir livré avec cornières d'habillage de vous pourrez harmoniser avec l'ensemble de votre cuisine. (photo p. 5).

Allô Assistance Conseil

Rosières est à votre écoute 24 heures sur 24 à Paris au 833.64.33 ou à Bourges au (44) 55.09.79. Il vous aidera à résoudre vos problèmes de dépannage et d'utilisation de votre cuisinière. Vous trouverez votre carte "Allô Assistance Conseil" dans votre appareil. N'hésitez pas à l'utiliser.



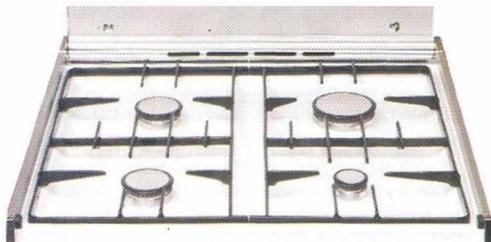
Quelques accessoires en plus.

Quelques accessoires de plus.

Chez Rosières, nos accessoires sont livrés en option. Ce ne sont pas des gadgets, mais des perfectionnements qui vous permettent une utilisation ou un maniement plus aisé et plus complet de votre appareil.

- La grille en fonte.

Elle est très solide, inaltérable, d'un entretien facile. (réf. GF 01 pour cuisinières mixtes 60 x 60 cm, GF 02 pour cuisinières tout gaz 60x60 cm).



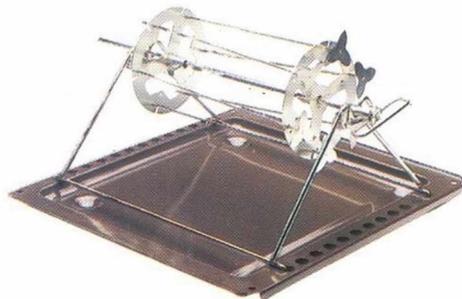
- Le tournebroche.

Son utilisation et son maniement sont extrêmement faciles, il se place directement sur la plaque lèche-frites (réf. TB 10 pour cuisinières 60 x 60 cm, TB 50 pour cuisinières 50 x 50 cm).



- Le tourne-brochettes.

Il est équipé de 6 brochettes. Le mouvement de rotation est double. L'axe central tourne et chaque brochette tourne elle-même autour de son axe (réf. BR 6).



- Le panier de four.

Pour toutes nos cuisinières à four sortant, si vous souhaitez remplacer votre panier en émail auto-dégraissant, Rosières vous propose un panier de four sortant en émail normal brun. (réf. PSE).



- Plaques auto-dégraissantes à catalyse pour 10042 SLT.

Si vous le désirez, vous pouvez équiper le four à chaleur pulsée de votre cuisinière de plaques auto-dégraissantes à catalyse. (réf. P.A.).

- Le coffre loge-bouteille.

Vous pourrez ranger votre bouteille de gaz dans ce coffre dont l'esthétique s'harmonise parfaitement avec la gamme de cuisinières 10 000. Il existe en blanc et en Brun Labour. (réf. C 105 et C 105 BL).



Choisissez votre cuisinière.



60 x 60

Gaz				
4 brûleurs gaz	1045 GS	1045 SL	1045 S	1150
four gaz	TR/BL			

Mixtes				
Brûleurs gaz	10040 GS	1304		
four électrique		(brûleur séquentiel)		

Double-mixtes				
2 brûleurs gaz	10042 GS	10042 SLT		1121
2 plaques électriques	TR/BL	(chaleur pulsée)		
four électrique				

Pyrolyses mixtes				
2 brûleurs gaz	10042 GS Pyro			
2 plaques électriques	TR/BL		1122	
Four électrique				

Pyrolyse électrique				
4 plaques électriques	10044 GS Pyro			
four électrique				

Electrique				
4 plaques électriques	10044 GS			
Four électrique				

50 x 50

Gaz	345	341 RK	341 K	341 LK	342 LK	BL
Mixte	3442 K					
Electrique	3433 K					

La Rosanette	839				
--------------	-----	--	--	--	--

La Familiale	9962 FEK				
--------------	----------	--	--	--	--

Le Routier	142 Gaz/Mixte				
------------	---------------	--	--	--	--

Les bois-charbon	10286/BL	10286 CC5	10276/BL	10260/BL
------------------	----------	-----------	----------	----------

Poêles bois-charbon	721	713	813
---------------------	-----	-----	-----

Mazout	10760	10776
--------	-------	-------

Les photos-décor ont été réalisées grâce à Manutan, Galeries Lafayette, Habitat, Axis, Duc et Camroux, Prism, First Time, Bernard de Witt et Vidéotechnic.

et Service Commerciaux France et Export

Distribution Région Parisienne
Ménagers

Etudes-Services Techniques et Service Assistance

Technique
Pièces Détachées

Distribution Equipements Collectifs:
Rosières et Sudinox - Services Commerciaux France
Export/Service Assistance technique

6, place de la Préfecture - 18000 Bourges, ou B.P. 44 -
18001 Bourges Cedex. Tél. (48) 24.71.50 - Télex 760701

31, rue de la Gare, Bât. 325 - 93307 Aubervilliers.
Tél. (1) 833.57.30 -

Rosières - Lunery - 18400 Saint-Florent-sur-Cher
Tél. (48) 55.00.93 Télex 760014
Tél. (48) 55.01.67 - Télex 760014

23, rue Félix Chédin B.P. 3002 - 18000 Bourges
Tél. (48) 70.28.28 Télex 760024

10, rue Saint-Saëns - 75015 Paris
Tél. (1) 578.65.30 - Télex 200728

Il existe une brochure Rosières concernant la gamme "Encastrables". N'hésitez pas à la demander à votre revendeur Rosières.



Votre revendeur-conseil Rosières:

TÉLÉ MÉNAGER
Henri PIOT
44, Rue St-Jean
88300 NEUFCHATEAU
Tél. (29) 94.08.62
C.C.P. Nancy 972-86 - R.C. 62 A 122

ROSIÈRES
L'amour du travail bien fait.