

"ISOMATIC"



CHABOCHE - LA SALAMANDRE



"ISOMATIC"

BREVETÉE S.G.D.G.

À quoi rêvent, de nos jours, les maîtresses de maison...



...*Sinon* à la simplification du travail ménager qui leur demande un temps dont elles aimeraient disposer autrement, à la perfection des résultats obtenus avec moins de fatigue, à la propreté et au luxe des locaux appelés autrefois secondaires, mais qui ne le sont plus depuis qu'elles y ont leur place!..

Qui mieux que la cuisinière "ISOMATIC" répondra à leurs désirs?.. Elle a été faite pour elles et sa seule description les invitera à venir examiner de près tous les détails ingénieux dont elle est pourvue.

"ISOMATIC" création de la marque "LA SALAMANDRE" se compose de 4 foyers à gaz ou électriques et de deux fours électriques.

Remarque d'abord son habillage: c'est incontestablement un beau meuble aux lignes sobres comme il convient à notre époque, formant un cube parfait qui lui permet de s'appuyer au mur et de s'adapter aux ensembles de cuisine moderne. Son coffrage et son couvercle sont émaillés blanc, son socle émaillé noir, ses poignées chromées. La table de travail est en émail granité, la cuve de propreté en émail blanc, les parois intérieures des fours en acier inoxydable.



Voyez maintenant ses éléments essentiels et leurs particularités (en partant du haut):

1° — **COUVERCLE** avec ou sans éclairage de la table de cuisson;

2° — **TABLE DE CUISSON** mobile comportant soit des brûleurs à gaz, soit des plaques lentes ou feux vifs électriques à réglage aussi progressif que le gaz, soit différentes combinaisons des deux, tous ces feux étant solidaires de la table et se relevant avec elle grâce à leur montage par tuyaux souples;

Sous la table, la **cuve de propreté** complètement dégagée de tout appareil de cuisson est munie d'une vidange pour l'écoulement des eaux de lavage;

3° — **FOUR DE CUISSON** pour viandes à rôtir et pâtisseries, présentant les avantages suivants:

Chariot porte-plats à gradins facilitant la manutention et pouvant s'enlever complètement;

Éléments chauffants enveloppant le four extérieurement et mis ainsi à l'abri de l'humidité;

Parois du moufle rendues absolument lisses par les deux dispositifs précédents donc facilement nettoyables;



Inutilité d'arroser et de retourner la pièce à cuire car la température est équilibrée en tous les points du four;

Plus de rôtis ou de pâtisseries brûlés, un THERMOSTAT réglant automatiquement la température désirée (maximum 300°);

Possibilité de s'absenter sans risques, une MINUTERIE de 0 à 120 minutes coupant le courant lorsque le temps jugé nécessaire à la cuisson est expiré;

4° — **FOUR-GRILLADE** réglable progressivement suivant la pièce à griller (pain, viande...) et servant à petite allure **d'étuve** pour chauffer les assiettes, maintenir les plats chauds ou les réchauffer. Le porte-plats à degrés se présente sous la forme d'un tiroir dont la façade s'ouvre par simple pression sur la poignée;

5° — **INTERRUPTEUR GÉNÉRAL** mettant la cuisinière hors circuit;

6° — **LAMPES-NEON** contrôlant l'interrupteur général et la marche du four;

7° — **DÉPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE** sans effort et en évitant les rayures du carrelage, le socle étant monté sur roulettes, etc...



SUPERIORITÉ TECHNIQUE DE L'ISOMATIC

Elle réside principalement dans son four de cuisson ISOMATIC CHRONOMATIQUE d'où a été tiré le nom de la cuisinière.

La surface chauffante de ce four est quatre fois plus développée que dans la solution classique : feu haut, feu bas.

La durée du fil chauffant est indéfinie car sa température ne dépasse pas 500° lorsque l'intérieur du four atteint les 250° à 270° nécessaires pour la cuisson.

La température relativement basse des parties chauffantes **améliore sensiblement le rendement.**

Ce four est parfaitement isotherme. L'écart de température prise en différents points ne dépassant pas 20°, il en résulte une action réellement efficace du thermostat.

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE

Hauteur couvercle fermé	89 cm
Hauteur table de travail	85 cm
Largeur totale	64 cm
Profondeur sans poignées	62 cm
Poids net	environ 130 kgs
Avec emballage à claire-voie environ	150 kgs
Dimensions utiles du four de cuisson :	
Hauteur 250 ^{mm} , Largeur 350 ^{mm} , Profondeur 400 ^{mm}	
Dimensions utiles de la grillade :	
Hauteur 150 ^{mm} , Largeur 350 ^{mm} , Profondeur 400 ^{mm}	

C'est une Création de...

CHABOCHE - LA SALAMANDRE

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 15.000.000 DE FRANCS

33, RUE RODIER, 33 — PARIS-IX^e

Tél. : TRU. 00-54

R. C. Seine 207.115