

DN A2204

# une révolution

dans l'art de frire les aliments .....

La ..  
Poêle .....

MARKER DEPOSEE  
**Record**



BREVETÉE —  
EN —  
BELGIQUE —  
ET A —  
L'ÉTRANGER



frit  
tous  
les

aliments  
dans la  
même graisse



50 %

d'économie :

de temps  
de combustible  
de graisse ou d'huile

Quelques avantages de la nouvelle

# POELE Record

La POELE Record peut frire simultanément des aliments de goûts différents, tels que : poisson, viande, oignons, pommes de terre frites, beignets aux fruits, etc. Chaque aliment conserve dans son intégrité son goût propre.

La POELE Record fait réaliser une économie de 50 % de combustible, de temps et de graisse ou d'huile.

La POELE Record conserve aux aliments toute leur saveur et ne les dessèche jamais.

La POELE Record maintient pure la graisse ou l'huile employée après tous les usages.

La POELE Record par la minime quantité de graisse employée, donnera l'illusion de la cuisine au beurre.

La POELE Record grille le pain instantanément et de façon parfaite.

La POELE Record permet la préparation de pâtisseries délicieuses : tartes aux fruits, aux confitures, etc.

La POELE Record torréfie le café en lui conservant tout son arôme.

La POELE Record permet de porter la graisse ou l'huile à un degré très élevé de chaleur, sa construction spéciale empêchera la friture de brûler.

La POELE Record peut frire tous les aliments dans la même graisse. Elle supprime ainsi l'emploi de plusieurs casseroles.

La POELE Record, construite en acier, est pratiquement inusable. La cuvette intérieure, faite d'aluminium extra fort, ne touche jamais le feu et sera d'un usage indéfini.

# La POELE **Record**

... .. peut frire  
*en même temps* et dans *la même graisse*.  
viande, poisson, poulets, pommes de terre  
frites, beignets aux fruits, oignons, œufs  
pochés, etc.. *sans que ces aliments*, quoique  
en contact direct, *puissent* se transmettre  
entre eux *leur goût propre*.

---

## Exemple d'ECONOMIE réalisée par la POELE **Record**

Pour se préparer un repas se composant de : poisson,  
viande, pommes de terre frites, beignets aux fruits, il  
suffit **d'une seule POELE **Record**** qui préparera ce  
repas en . . . . .

**10 minutes.**

La préparation de ce même repas nécessitera au  
**moins 2 casseroles** à friture d'ancien système et il  
faudra au moins . . **60 minutes.**

---

L'économie journalière réalisée par  
l'emploi de la

## POELE **Record**

constituera un **revenu constant.**

## Temps nécessaire à la préparation de quelques aliments

Poisson	2 minutes	Cigot	12 minutes
Beafsteak	2 "	Œufs pochés	1 "
Pommes frites	3 "	Côtelette	2 "
Poulets	12 "	Pain de viande	4 "
Pain grillé	1 "	Beignets aux fruits	2 "

Tous ces aliments seront dorés, cuits à point et n'auront pas le goût de « grailion » étant donné l'infime quantité de graisse qu'ils auront absorbée.

### Tarif de la POELE **Record**

N° 1 c/m 24	N° 2 c/m 26	N° 3 c/m 28	N° 4 c/m 30	N° 5 c/m 32
Frs.	Frs.	Frs.	Frs.	Frs.

La POELE **Record** se fabriquant en toutes dimensions, convient aux petits ménages aussi bien qu'aux familles nombreuses, communautés, pensions de famille, hôtels, restaurants, hôpitaux, institutions religieuses, etc.

La POELE **Record** est idéale dans les ménages où mari et femme travaillent dehors et n'ont pas la possibilité, faute de temps, de s'offrir de bons repas chez eux. La POELE **Record** leur permettra de se préparer **en quelques minutes** les meilleurs plats avec le maximum d'économie.

**GROS**

**EXPORTATION**

# Centrale **Record**

*Usines et Bureaux : 49, RUE SIMONIS*

**Téléphone 463.18**

**BRUXELLES**

ADR. TÉLÉGR. : CHARLUSINES