
Buvard publicitaire. Étuves électriques. Natta & Nagot & Cie.

Numéro d'inventaire : 1979.36690.1497

Type de document : buvard

Date de création : 1955 (vers)

Description : Buvard blanc imprimé et illustré en bleu marine

Mesures : hauteur : 210 mm ; largeur : 135 mm

Notes : - Publicité pour des fours pour charcutiers, produits par Natta & Nagot & Cie - Lille - Illustration: un four électrique avec moules à pâtés - Texte: "Étuves électriques, cuisson avec freinte de 3 à 5 % [...]."

Mots-clés : Outils et supports de l'écriture (trousses, plumiers, buvards, etc.)

La publicité et l'enfant

Filière : aucune

Niveau : aucun

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : 1

ill. en coul.

NATTA & NAGOT & C^{IE} - LILLE

21, Rue du Metz (près des Abattoirs)

Tél: 508.51

VOUS qui CUISEZ vous mêmes les JAMBONS

IL EST DE VOTRE INTERÊT

de porter toute votre attention sur nos

ÉTUVES ELECTRIQUES

CUISSON AVEC FREINTE de 3 à 5%

AVANTAGES: 1°) FREINTE: est réduite de

moitié par rapport à la cuisson en marmite ou cuiseur grâce à la montée lente à température de 72/75° du jambon lui-même.

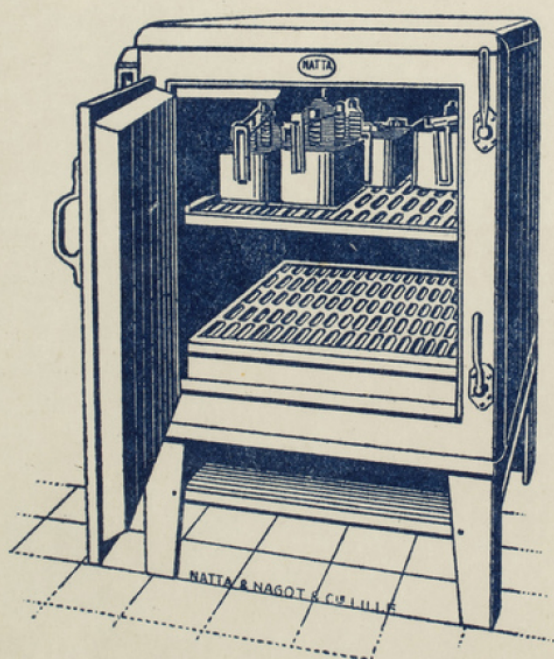
2°) QUALITÉ du jambon supérieure. L'étuve conserve les albumines de la chair (détruites au dessus de 75°) qui lui donnent son moëlleux.

3°) ECONOMIE de courant, possibilité utiliser le tarif de nuit, suppression de la main-d'œuvre de surveillance grâce au thermostat très précis.

cuisson des saucissons, mortadelles, pieds de porcs etc...

fabrication impeccable

se fait en 5 MODÈLES



Contenance en moules jambon mandoline N° 3 (7 kilog)

6 - 12 - 15 - 24 - 50

Demandez-nous les prix, renseignements, références, etc...

