

## 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<sup>IE</sup> - 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.

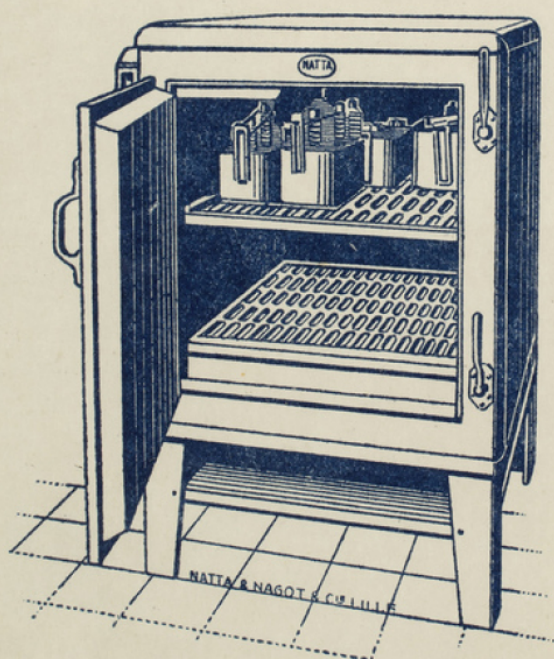
**2°) QUALITÉ** du jambon supérieure. L'étuve conserve les albumines de la chair (détruites au dessus de 75°) qui lui donnent son moëlleux.

**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...

