

J. BRON

Fabrication
d'Articles Ménagers et Divers

Modèles déposés et brevetés

15, Avenue des Allinges, 15
THONON-LES-BAINS
(Haute-Savoie)

Téléphone 0.16

C. C. P. Lyon 661.80
R. M. Thonon 410
Producteur N° 185
R. C. Thonon 3692

Hôteliers !

Restaurateurs !

Cuisiniers !

Ménagères !

UTILISEZ LE

Coupe-Légumes à Chariot

Modèle déposé « BRON »

Cet appareil est le fruit d'une étude approfondie, il a été expérimenté par des professionnels, qui ont été unanimes à l'apprécier tant pour son chariot que pour son système de réglage et pour son double jeu de lamelles, lequel permet d'obtenir la coupe des aliments à toutes les épaisseurs et formes usuelles.

Il comprend :

Un chariot destiné à recevoir les aliments à découper, donnant toute la sécurité et rapidité désirables : un novice même pourra utiliser l'appareil, sans risque de se couper les doigts.

Une plaque de revêtement en duralinox assure une surface plus lisse au passage des aliments et facilite le nettoyage.

Un axe rotatif armé de deux jeux d'un total de 37 couteaux-lamelles actionné à l'aide d'une manivelle.

Tous ces couteaux en acier trempé sont aiguisables.

Cet appareil est d'une fabrication soignée.

Il vous permettra de préparer :

Julienne, pomme de terre « frites », « paille », « allumettes », « chips », « boulangères », « sautées », « soufflées ». Salade de céleris, choux, concombres, choucroute, hors-d'œuvre. Beignets de fruits. Fondue au fromage, etc...

MODE D'EMPLOI. — Pousser le chariot en bout de l'appareil, desserrer le papillon, soulever la planchette mobile, amener la manivelle sur l'une des trois vis-arrêt.

Position vis-supérieure : pour coupe en rondelles.

Position vis-avant : pour coupe pommes frites.

Position vis-arrière : pour coupe « allumettes » ou « paille ».

Entretien : Après usage, essuyez l'appareil et, de préférence, passez une brosse huilée.

Ne jamais faire sécher à la chaleur.