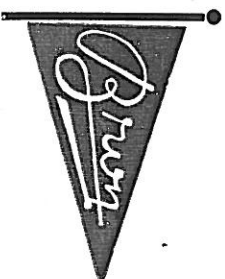


Nos appareils sont diffusés dans
les pays suivants :

Allemagne	Etats-Unis
Angleterre	Hollande
Autriche	Italie
Australie	Luxembourg
Belgique	Pr. d'Andorre
Brésil	Suisse

Dans le monde entier...
Les bons restaurants utilisent

Le Coupe-Légumes
Le Coupe-Macédoine
Le Coupe-Pain



Les ETABLISSEMENTS

J. BRON

vous présentent...

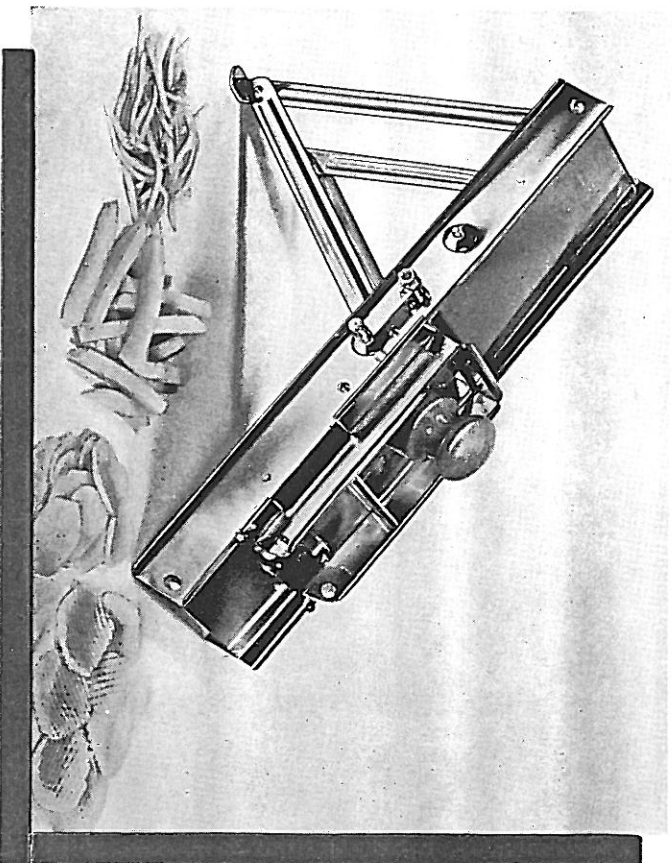
Pour la préparation de vos

- Pommes
- « Paille
- « Allumette
- « Frites
- « Chips
- « Sautées
- « Gaufrees
- « Gratinées
- « Chenille
- Légumes en remoulade

Le COUPE-LÉGUMES " mandoline "

- Appareil nickelé
- Lames acier inox
- 1 grand couteau plat
- 1 couteau gaufré
- 2 jeux petits couteaux
- Affutage main
- Entretien facile
- Propreté constante
- Réglage d'épaisseur de 0 à 9 mm.
- Réglage d'épaisseur de 0 à 7 mm.
- Coupes variées
- Coupes glacées

Le chariot protecteur évite les coupures et assure à toute personne un travail rapide et soigné



Quand vous préparez vos macédoines de légumes, seul un appareil spécialisé à ce travail...

Le COUPE-MACEDOINE

vous donnera:

Un gain de temps

Rendement 8 à 10 fois supérieur à la préparation manuelle.

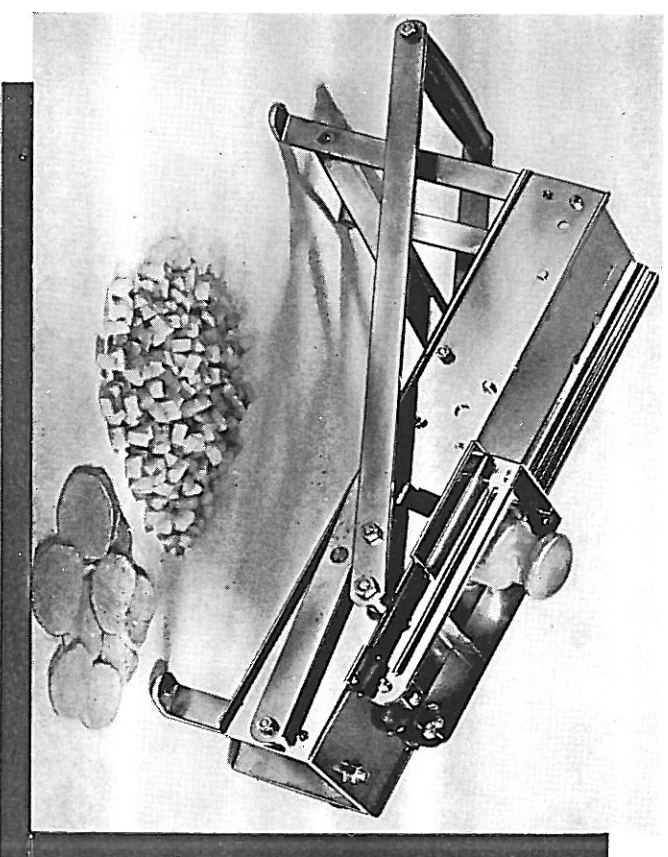
Un travail soigné

Régularité des cubes (7x7 mm.) due à la coupe quadrillée. Epaisseur réglable de 7 à 10 mm.

Un entretien facile

La grille affûtée est démontable, (elle est équipée d'un tampon de nettoyage).

36 kg. de macédoine à l'heure



Le prix de ces appareils

QUALITÉ

...nos appareils métalliques inoxydables qui ont été conçus pour les Chefs de cuisine et avec leur collaboration, pour la coupe parfaite pratique des légumes et du pain.

RESTAURATEURS
CHARCUTIERS
CUISINIERS
TRAITERS

CES APPAREILS SONT FAITS POUR...

VOUS

Cette série d'articles...

...Production **J. BRON**

est représentée dans votre région
par

