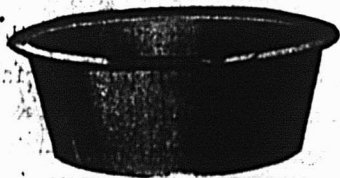




DIX USTENSILES EN UN SEUL



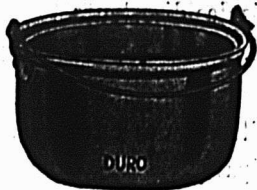
PLAT A POUNDING

Ce plat est pratique pour faire les poudings, pour cuire le pain et les gâteaux. Un plat excellent pour le lait.



COUVERCLE DE CASSEROLE

Un couvercle de casserole fait en aluminium fort et épais, qui dure toute la vie. Le bouton en ébonite est à l'épreuve de la chaleur et bien riveté avec un rivet en aluminium qui ne rouille pas et ne se défait jamais.



CHAUDRON A CONFITURES

Un chaudron à confitures en aluminium à des qualités exceptionnellement bonnes. La chaleur est distribuée également dans tout l'ustensile. Il n'est donc pas nécessaire de remuer et les aliments ne brûlent pas. L'aluminium n'est pas attaqué par les acides des fruits.



CASSEROLE COMBINEE

Cette combinaison fait un excellent appareil pour cuire. Ses différents usages ne sont aussi bien remplis par aucun autre ustensile. Les oreilles du chaudron sont d'un modèle spécial perfectionné qui maintient l'anse droite ou baissée selon qu'il est désiré.



CASSEROLE OU PLAT AU FOUR

Une casserole idéale pour faire cuire les pommes, les fèves, les pommes de terre en robe de chambre, le macaroni et les aliments similaires.



CASSEROLE A CEREALES OU BAIN-MARIE

Ce grand bain-marie ne fait pas roussir votre riz ou vos céréales et vous n'avez pas besoin de les remuer. Il peut être aussi employé pour cuire à la vapeur les légumes dans la casserole supérieure pendant que la soupe ou les pommes de terre sont en train de bouillir dans le fond.

BATTERIE DE CUISINE "DURO" EN ALUMINIUM A 99%

Casserole Combinaison à 4 MORCEAUX en ALUMINIUM



Cette série de casseroles a plus d'usages et plus d'avantages que toute autre série similaire qui soit sur le marché. Les combinaisons qui peuvent être faites sont très pratiques et sont d'un excellent service pour chaque repas de la journée. Toutes les pièces sont de dimension uniforme et s'ajustent ensemble très commodément. Les anses des casseroles intérieures peuvent être détachées si on le désire. La capacité du chaudron extérieur No 147 est de six pintes et chacune des casseroles contient 2½ pintes. La capacité du No 145 est de deux pintes pour la casserole extérieure et d'une pinte pour les casseroles intérieures. Elles sont très bien polies à l'extérieur et la surface intérieure est de notre fini Rayon X.

VOTRE COURTIER PEUT VOUS APPROVISIONNER.



**SOUFFLEUR A MAIS OU ROTISSEUR
POUR FLOCONS DE MAIS**

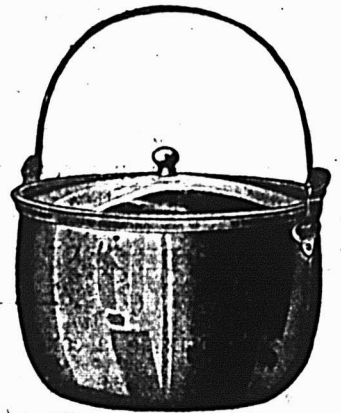
Il vous arrive assez souvent d'avoir besoin d'un ustensile pour faire diverses petites choses telles que souffler du maïs, griller du café, etc... Cet appareil répond fort bien à ces besoins.

ARTICLES FABRIQUES AU CANADA PAR



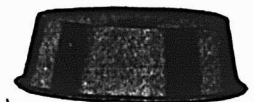
PASSOIRE OU COULOIR

Il est très facile de rincer les fruits, la salade, etc... avec cette passoire. Elle sert également de couloir.



CHAUDRON CONVEXE

Ce coquet chaudron convexe est sans égal pour cuire ou bouillir les légumes. Les parois bombées sont un grand avantage, car elles permettent de séparer facilement les liquides des légumes. Elles empêchent l'aliment de glisser lorsque le chaudron est penché pour laisser couler le liquide. Lorsqu'il est employé comme chaudron "Windsor", il donne de délicieux rôtis à la casserole sans graisse ni eau.



SERIE POUR CUIRE A LA VAPEUR

Cette combinaison est exactement ce qu'il vous faut pour cuire convenablement à la vapeur les pommes de terre et le maïs en épis. La casserole est assez grande pour contenir un bon repas et les perforations réparties sur tout le fond assurent une cuisson uniforme et parfaite.



**ROTISSOIRE A ARROSEGE
AUTOMATIQUE**

Des rôtis délicieux, bien brunis et juteux sont obtenus avec cette rotissoire. Un arrosage automatique parfait est produit par la condensation sur le couvercle de la vapeur qui retombe sur le rôt et le rend ainsi juteux et appétissant.



W. D. SHAMBROOK & CO.
HAMILTON, CANADA.

