

MARMITES "LILOR"

3 litres Frs : 85	5 litres Frs : 95	7 litres Frs : 115
9 litres Frs : 140	11 litres Frs : 175	13 litres Frs : 215

Chaque Marmite "LILOR" est accompagnée d'un mode d'emploi détaillé.

Ce livret est complété par quelques recettes de cuisine.

N'HÉSITÉS PAS à nous questionner ou ASSISTEZ à une de nos démonstrations.

NE CONFONDEZ PAS la "LILOR" avec les marmites norvégiennes ou autres systèmes et marques.

EXIGEZ LA POIGNÉE BLANCHE

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

LIOTARD Fr^{es}
RUE DE
Lorraine, 22

Succ^r de Ch. LIOTARD J^{es}

CAPITAL 3.000.000 DE FRANCS

PARIS

E. A. Dauphin - Paris

**FAITES VOTRE CUISINE
SOUS PRESSION AVEC**

**la Marmite
Lilor**

**cuit tout en 15 minutes environ
sans perte d'arôme**



Convient à toutes les cuisines sans exception
potages, poissons, pot-au-feu, veau marenge
ragoût, légumes verts, légumes secs, etc...

Avantages de la Marmite "LILOR"

CUISINE EXQUISE

CUITS EN VASE CLOS, les aliments **conservent tous leurs principes nutritifs** et sont infiniment **plus savoureux** que dans la cuisine ordinaire; de plus, ils **cuisent intégralement**; les parties **TENDINEUSES** des viandes deviennent absolument **COMESTIBLES**.

CUISINE RAPIDE

Le **POT AU FEU**, un des plats parmi les plus longs à faire et qui demande généralement 4 heures de cuisson, **sera cuit en 15 minutes maximum sans être désagrégé**.

Les légumes verts tendres seront cuits en 5 minutes et les légumes secs en 12 minutes environ.

CUISINE ÉCONOMIQUE

Par sa rapidité de cuisson, la MARMITE "LILOR" fait réaliser une économie de 55 o/o de combustible. Ce chiffre minimum est exact sans exagération publicitaire qui trompe la clientèle en jouant sur les mots. Nous avons tenu compte en effet des cuissons à "feu doux" faites fréquemment avec les marmites ordinaires. Le prix d'achat de la Marmite "LILOR" est récupéré dans un ménage moyen au bout de deux mois.

L'économie par la suite est tout bénéfice.

Cuisson automatique

Rien ne brûle, n'attache, ne dessèche.

Fabrication de la Marmite "LILOR" RÉSISTANCE

Parmi tous les ustensiles qui vont au feu, les récipients en acier étamés à l'étain pur sont certainement les plus solides.

Nous avons donc construit les marmites "LILOR" en tôle d'acier de 20 à 30/10 d'épaisseur; ainsi elle résiste à la pression nécessaire à une cuisson rapide et est pratiquement **d'une durée illimitée**.

SIMPLICITÉ

L'EMPLOI DE LA MARMITE "LILOR" est des plus simples; elle peut être confiée à n'importe qui car elle **ne nécessite aucune surveillance**. En effet un sifflet soupape avertit dès que la cuisson est faite.

Ce sifflet est l'organe le plus important de l'appareil. Il doit fonctionner constamment, étant à la fois indicateur de cuisson et une soupape de sûreté.

Notre sifflet spécial breveté a donc fait l'objet d'une étude approfondie. IL EST **INDERÉGLABLE** et le seul muni d'un dispositif **AUTOMATIQUE DE DÉBOUCHAGE**.

SÉCURITÉ

Une sécurité pour ainsi dire absolue est donnée par notre sifflet ainsi qu'il vient d'être exposé.

Nous avons voulu cependant nous entourer de deux garanties supplémentaires afin que notre **MARMITE "LILOR"** soit acceptée par les personnes les plus craintives.

La première de ces garanties est un **plomb fusible TITRÉ** rigoureusement et fondant à une pression de **5 atmosphères**, c'est-à-dire à une pression double de celle nécessaire à la cuisson des aliments les plus durs à cuire. La seconde est un **poignée par un Ingénieur Contrôleur du Service des Mines** garantissant que chaque marmite a subi une épreuve de résistance sans déformation à **8 atmosphères**. Nous ne livrons donc pas des appareils fabriqués anonymement "en série" susceptibles de l'exécuse habituelle du défaut de fabrication, mais au contraire

DES APPAREILS MONTÉS ET ESSAYÉS INDIVIDUELLEMENT.

MARMITES "LILOR" série Acier étamé							
n° 1	n° 2	n° 3	n° 4	n° 5	n° 6	n° 7	n° 8
3 litres	5 lit.	7 lit.	9 lit.	11 lit.	13 lit.	18 lit.	23 lit.
85. »	95. »	115. »	140. »	175. »	215. »	290. »	350. »

MARMITES "LILOR" série Tôle émaillée					
n° 1	n° 2	n° 3	n° 4	n° 5	n° 6
3 litres	5 lit.	7 lit.	9 lit.	11 lit.	13 lit.
90. »	105. »	125. »	155. »	190. »	230. »

COUVERCLES "ACCESSOIRES"

pour l'utilisation des Marmites Lilor dans la cuisine sans pression

Pour marmite	n° 1	n° 2	n° 3	n° 4	n° 5	n° 6
	3.75	4. »	4.25	4.50	4.75	5. »

GRILLES MOBILES "LILOR" articulés, en aluminium poli pour cuisson à la Vapeur

Pour marmite	n° 1	n° 2	n° 3	n° 4	n° 5	n° 6
	11.50	12.50	14. »	15.50	17. »	18.50

Chaque marmite "LILOR" est accompagnée d'un mode d'emploi détaillé, complet par quelques recettes de cuisine.

NE CONFONDEZ PAS la "LILOR" avec les marmites norvégiennes ou autres systèmes et marques.

EXIGEZ LA POIGNÉE BLANCHE

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
LIOTARD Fr^{es}
 RUE DE
Lorraine, 22

Succ^e de Ch. LIOTARD J^{ee}
 CAPITAL 3.000.000 DE FRANCS
PARIS

FAITES VOTRE CUISINE
 SOUS PRESSION AVEC

la Marmite
Lilor

cuit tout en 15 minutes environ
 sans perte d'arome



Convient à toutes les cuisines sans exception
 potages, poissons, pot-au-feu, veau marenge
 ragoult, légumes verts, légumes secs, etc...

Avantages de la Marmite "LILOR"

CUISINE EXQUISE

CUITS EN VASE CLOS, les aliments **conservent tous leurs principes nutritifs** et sont infiniment **plus savoureux** que dans la cuisine ordinaire; de plus, ils **cuisent intégralement**; les parties **TENDINEUSES** des viandes deviennent absolument **COMESTIBLES**.

CUISINE RAPIDE

Le **POT AU FEU**, un des plats parmi les plus longs à faire et qui demande généralement 4 heures de cuisson, **sera cuit en 15 minutes maximum sans être désagrégé**.

Les légumes verts tendres seront cuits en 5 minutes et les légumes secs en 12 minutes environ.

CUISINE ÉCONOMIQUE

Par sa rapidité de cuisson, la MARMITE "LILOR" fait réaliser une économie de 55 % de combustible. Ce chiffre minimum est exact sans exagération publicitaire qui trompe la clientèle en jouant sur les mots. Nous avons tenu compte en effet des cuissons à "feu doux" faites fréquemment avec les marmites ordinaires. Le prix d'achat de la Marmite "LILOR" est récupéré dans un ménage moyen au bout de deux mois.

L'économie par la suite est tout bénéfice.

Cuisson automatique

Rien ne brûle, n'attache, ne dessèche.

Fabrication de la Marmite "LILOR" RÉSISTANCE

Parmi tous les ustensiles qui vont au feu, les récipients en acier étamés à l'étain pur sont certainement les plus solides.

Nous avons donc construit les marmites "LILOR" en tôle d'acier de 20 à 30/10 d'épaisseur; ainsi elle résiste à la pression nécessaire à une cuisson rapide et est pratiquement **d'une durée illimitée**.

SIMPLICITÉ

L'EMPLOI DE LA MARMITE "LILOR" est des plus simples; elle peut être confiée à n'importe qui car elle **ne nécessite aucune surveillance**. En effet un sifflet soupape avertit dès que la cuisson est faite.

Ce sifflet est l'organe le plus important de l'appareil. Il doit fonctionner constamment, étant à la fois indicateur de cuisson et une soupape de sûreté.

Notre sifflet spécial breveté a donc fait l'objet d'une étude approfondie. **IL EST INDÉRÉGLABLE** et le seul muni d'un dispositif **AUTOMATIQUE DE DEBOUCHAGE**.

SÉCURITÉ

Ue sécurité pour ainsi dire absolue est donnée par notre sifflet ainsi qu'il vient d'être exposé.

Nous avons voulu cependant nous entourer de deux garanties supplémentaires afin que notre MARMITE "LILOR" soit acceptée par les personnes les plus craintives.

La première de ces garanties est un **plomb fusible TITRÉ rigoureusement et fondant à une pression de 5 atmosphères**, c'est-à-dire à une pression double de celle nécessaire à la cuisson des aliments les plus durs à cuire. La seconde est un **poinceau par un Ingénieur Contrôleur du Service des Mines** garantissant que chaque marmite a subi une épreuve de résistance sans déformation à **8 atmosphères**. Nous ne livrons donc pas des appareils fabriqués anonymement "en série" susceptibles de l'usage habituelle du défaut de fabrication, mais au contraire **DES APPAREILS MONTÉS ET ESSAYÉS INDIVIDUELLEMENT**.