



GODIN

À vous de jouer

Chi va "piano" va sano

“ *Le privilège
d'une cuisine
plaisir et saine,
avec les pianos
des "chefs" Godin* ”



GODIN

*Depuis 1840, se perpétuent chez Godin les savoir-faire,
avec le respect, l'exigence et la perfection insufflés
par son fondateur Jean-Baptiste André Godin*



SOMMAIRE

NOTRE HISTOIRE.....	4
---------------------	---

LES SOUVERAINES

La Souveraine 1500	6
La Souveraine 1400	12
La Souveraine 1100	18
La Souveraine 700	24
Tableau comparatif des modèles	30-31
Hottes et dossiers	31

LA PRINCESSE

La Princesse 1000	32
Tableau comparatif des modèles	37
Hottes et dossiers	37

LES CHÂTELAINES

Châtelaine Couplage	38
La Châtelaine Palace 1100	40
La Châtelaine Pro 1000	46
La Châtelaine Pro 960	52
La Grande Châtelaine 850	58
La Petite Châtelaine 600	64
Hottes	68-69
Tableau comparatif des modèles	70

L'EXQUISE

L'Exquise 1150	72
Tableau comparatif des modèles	77
Hottes et dossiers	77

L'ARMONNIE

Giant Carmin	78
--------------------	----

LES FOURS ENCASTRÉS	82
---------------------------	----

LES PLAQUES DE CUISSON	84
------------------------------	----

BILLOT SOUVERAINE ET ACCESSOIRES	86
----------------------------------------	----

COMPLÉMENTAIRES CHÂTELAINES	87
-----------------------------------	----

LES COCOTTES	88
--------------------	----

La “*Germinal*” une cuisinière devenue célèbre

Conçu en 1907 ce piano en fonte, destiné à équiper les cuisines des hôtels-restaurants, hôpitaux et collectivités, signera la reconnaissance de la marque Godin à travers le monde.



Un flamboyant héritage ou l'accord parfait entre esthétique, fonctionnalité et longévité.

Implantée à Guise, dans l'Aisne, la manufacture Godin réalise depuis 1840 des pianos de cuisson, des cocottes et des poêles à bois. Forte du puissant héritage reçu de Jean-Baptiste André Godin, la marque est fière de mettre en avant des caractéristiques d'exigence et de proposer une gamme de produits d'une qualité inégalée. Le souci du détail dans les finitions et la fonctionnalité, la préservation du sens pratique et la beauté intemporelle rendent chaque création incomparable.

Stylé et puissant, le piano de cuisson Godin traverse les époques et se transmet de génération en génération.



Si la notoriété et l'expertise de Godin sont unanimement reconnues, c'est que **l'entreprise maîtrise la totalité de son processus de fabrication**. En effet, toutes les étapes de la production sont intégrées : fonderie, tôlerie, émaillerie, peinture, assemblage et logistique. Dessinés et conçus par le bureau d'études, les produits font l'objet de tests au sein d'un laboratoire d'essais accrédité par l'entreprise vous garantissant leur qualité.

GODIN vient de recevoir le **Label ORIGINE FRANCE GARANTIE** délivré par AFNOR certification, qui n'est pas un made in France de plus, mais dont le cahier des charges très encadré labellise les entreprises ou les marques, attentives à valoriser la manufacture française.

Acheter les produits français reste un critère de choix pour 70% des Français.

LA SOUVERAINE 1500

*Chef d'orchestre de la gamme,
la Souveraine 1500 donne le ton.
Parfaite pour ceux dont le plaisir
de recevoir n'a d'égal que celui de cuisiner.*



1834/1837 | Godin accomplit un voyage d'apprentissage à Paris,
puis dans le Midi de la France.

1835 | Invention de la première cuisinière à gaz.



Plaque «coup de feu» 4,5 kW

Sérigraphie

intégrée à l'émail.

Bac de propreté extractible

pour débordement éventuel.

Panneaux frontaux épais

avec aménagement d'ouvertures permettant une circulation d'air qui limite la température de surface.

Grand tiroir

glissière et amortisseur avec tapis de sol.

Verrins

réglables en hauteur.

Témoins lumineux

Nouveaux boutons

massifs pour une meilleure prise en main.

Four électrique multifonction

à chaleur tournante ou four au gaz
capacité 75 l
Éclairage dans tous les fours principaux
Four gaz équipé d'un gril rayonnant.

Support de barre inox

Souveraine 1500 Noir brillant
Finition chromé velours
Option porte hublot

REF. 2417B



270 kg pour le modèle 1500



Hauteur réglable 89 à 92 cm.



LA SOUVERAINE 1500

Brûleur grande puissance de chauffe

5,2 kW

Dossier inox

pour évacuation
des chaleurs.

Souveraine 1500 Inox
Finition laiton
Porte pleine

REF. 2177 B

Gril viande intégré

avec bac de récupération
des graisses.

Grille

profonde et stable pour
les woks, grils, plancha,
plat à mijoter.

Finition laiton

Barre inox

La Souveraine 1500

Très professionnelle avec ses configurations multiples la **Souveraine 1500** est tout adaptée aux grandes réceptions, elle saura orchestrer avec aisance le repas de baptême puis la communion et le mariage de la petite dernière, sans fausse note. Elle s'adaptera également avec bonheur à une prestation quotidienne, solo ou duo, avec le brio d'une diva, toujours soucieuse de la satisfaction de son public - foyers gaz avec ou sans

plaque coup de feu, avec ou sans gril viande, friteuse et la possibilité de deux foyers induction. La **Souveraine 1500** répond à tous les désirs des cuisiniers les plus exigeants. Dotée d'un grand four gaz ou électrique de 75 litres, d'une étuve de 75 litres ou de 47 litres et d'un coffre de rangement de 75 litres ou d'un four vertical supplémentaire de 47 litres, la **Souveraine 1500** offre tout le confort professionnel pour un service à l'assiette.



CONFIGURATIONS

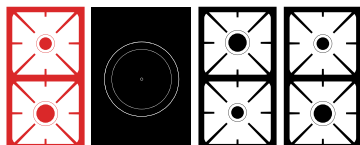
Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

LA SOUVERAINE 1500

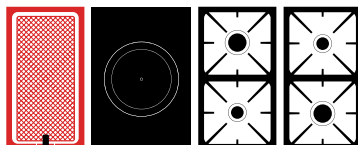


LARGEUR 151 cm
HAUTEUR 89 à 92 cm
PROFONDEUR 72,5 cm



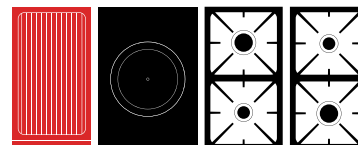
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW



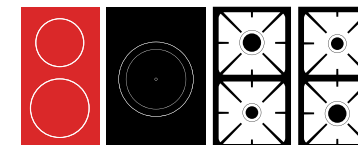
1 friteuse 3 kW
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW



1 grill viande 2,5 kW
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW

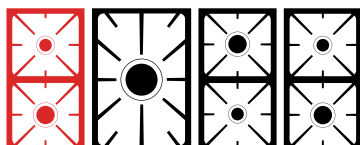


1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 2 kW (Booster)
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW

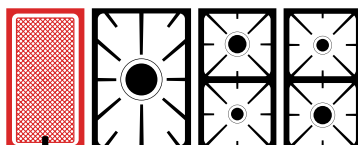
FOURS DISPONIBLES

K	ÉTUVE 75 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ + FOUR VERTICAL 47 ℓ	2317 B	2367 B	2377 B	108 011
L	ÉTUVE 75 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ + FOUR VERTICAL 47 ℓ	2417 B	2467 B	2477 B	108 012
M	COFFRE RANGEMENT 75 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ + ÉTUVE 75 ℓ	2415 B	2465 B	2475 B	108 013



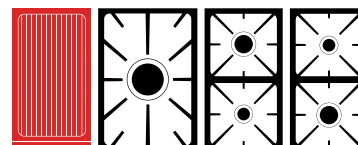
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW



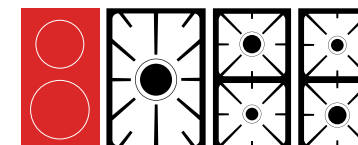
1 friteuse 3 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW



1 grill viande 2,5 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW



1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 2 kW (Booster)
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW

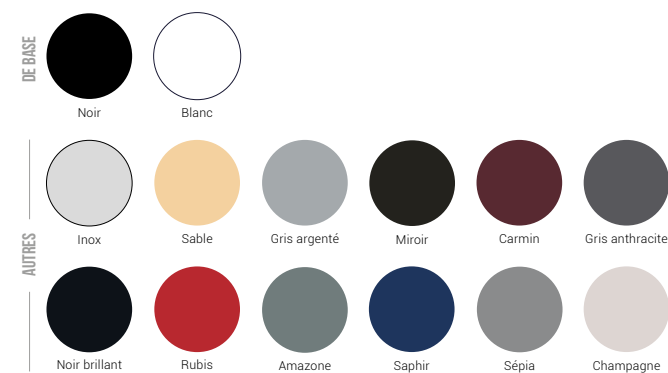
FOURS DISPONIBLES

K	ÉTUVE 75 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ + FOUR VERTICAL 47 ℓ	2117 B	2167 B	2177 B	108 001
L	ÉTUVE 75 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ + FOUR VERTICAL 47 ℓ	2217 B	2267 B	2277 B	108 002
M	COFFRE RANGEMENT 75 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ + ÉTUVE 75 ℓ	2215 B	2265 B	2275 B	108 003

	Dimensions	Capacité	Puissance
Four gaz	L 53 x H 33 x P 45 cm	75 litres	3,6 kW
Four élec.	L 53 x H 33 x P 45 cm	75 litres	3,25 kW
Four vertical élec.	L 30 x H 36 x P 45 cm	47 litres	2,5 kW
Coffre de rangement	L 32 x H 50 x P 47 cm	75 litres	-
Étuve	L 32 x H 50 x P 47 cm	75 litres	1,5 kW



COLORIS



P Sur demande, Godin réalisera votre **Souveraine** dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.

OPTIONS

À préciser impérativement à la commande



*Côtés four autonettoyants
par catalyse*



Porte hublot

FINITIONS

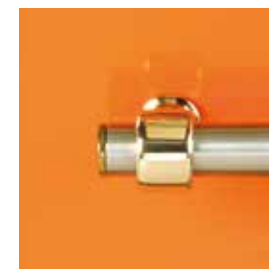
À préciser impérativement à la commande



Chromé brillant



Chromé velours



Laiton

LA SOUVERAINE 1400



1846 | Godin transfère ses ateliers à Guise.

1846 | Triomphe public de Giuseppe Verdi pour la première de son opéra *Macbeth* à Florence (14 Mars).



Bac de propreté extractible
pour débordement éventuel.

Charnières «pro»
issues de gammes équipant le matériel
professionnel.

Grand tiroir de rangement
avec fermeture amortie.



Manettes froides
pour un meilleur
confort d'utilisation.

Four électrique multifonction
à chaleur tournante ou four au gaz :
sa capacité de **75 l** autorise
des cuissons conséquentes avec sérénité.
L. 53 x H. 33 x P. 45 cm
Eclairage dans tous les fours principaux :
gaz et électrique.
Four gaz équipé d'origine
d'un gril électrique.

Souveraine 1400 Bleu turquoise 
Finition chromé brillant
Option porte hublot

REF. 2214 B

*“La cuisine, c’est quand les choses
ont le goût de ce qu’elles sont.”*

Curnonski,
Prince élu des gastronomes



LA SOUVERAINE 1400

Brûleurs et plaque inox sous brûleurs

facilement démontable.

Brûleurs équipés d'allumage électronique

et d'une sécurité
par thermocouple.



**Brûleur grande puissance
de chauffe**
5,2 kW



La Souveraine 1400

La **Souveraine 1400** se situe dans le même registre que la 1500 et possède l'avantage d'offrir deux coffres de rangement. Légèrement plus étroite, elle offre deux grands fours de 75 litres tout particulièrement destinés à la cuisson simultanée de plusieurs plats. Par sa beauté et sa fonctionnalité, elle surprendra vos convives et pendant que le gigot prendra ses couleurs dans un four, de superbes tartes doreront dans le second.

Plaisir d'esthète, la possession d'une **Souveraine 1400** fera briller l'envie dans les yeux de vos convives. Attendez-vous à les voir s'inviter plus souvent !



CONFIGURATIONS

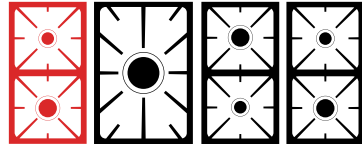
Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

LA SOUVERAINE 1400

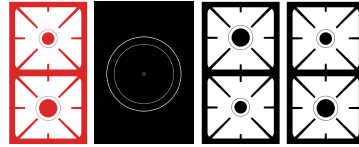


LARGEUR 140 cm
HAUTEUR 89 à 92 cm
PROFONDEUR 72,5 cm



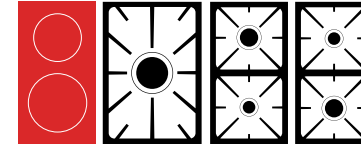
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW



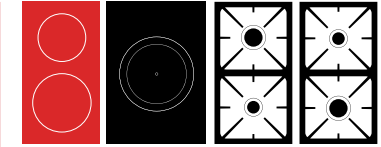
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW



1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 2 kW (Booster)
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW



1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 2 kW (Booster)
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW

FOURS DISPONIBLES

I	FOUR GAZ 75 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ	2114 B	2414 B	107 001	107 011
J	FOUR ÉLEC. 75 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ	2214 B	2614 B	107 002	107 012

	Dimensions	Capacité	Puissance
Four gaz	L 53 x H 33 x P 45 cm	75 litres	3,6 kW
Four élec.	L 53 x H 33 x P 45 cm	75 litres	3,25 kW

OPTIONS

À préciser impérativement à la commande



Côtés four autonettoyants par catalyse



Porte hublot



Chromé brillant



Chromé velours



Laiton

FINITIONS

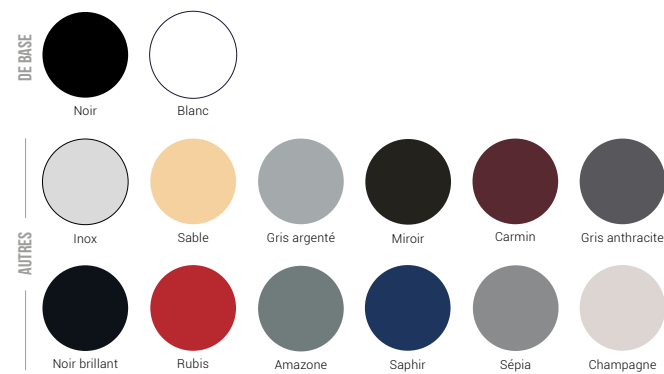
À préciser impérativement à la commande

1854 | Après l'accueil mitigé du 6 mars 1853, La Traviata de Giuseppe Verdi triomphe enfin à La Fenice Venise.

1854 | Godin se consacre à l'édification du Familistère, Il acquiert des terrains près de la manufacture de Guise.



COLORIS



P Sur demande, Godin réalisera votre **Souveraine** dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.



LA SOUVERAINE 1100



1858 | Fondation de la Maison de champagne Mercier.

1858 | Début de construction du Familistère de Guise par Godin, les fondations de l'aile gauche sont tracées (fin des travaux en 1884).



Brûleur couvert «coup de feu»

en fonte émaillée : répartit uniformément la chaleur sur une grande surface et saisit rapidement les plats si on retire l'élément central.

Tiroirs de propreté

facilitent aisément le nettoyage des éventuels débordements.

Panneaux frontaux épais

avec aménagement d'ouvertures permettant une circulation d'air qui limite la température de surface.

Grand tiroir de rangement

avec fermeture amortie.



Manettes froides

pour un meilleur confort d'utilisation.

Charnières «pro»

issues de gammes équipant le matériel professionnel.

Souveraine 1100 Inox
Finition chromé velours
Porte pleine

REF. 2423

“La bonne cuisine est honnête, sincère et simple”

Elisabeth David
Écrivaine anglaise



LA SOUVERAINE 1100

Brûleur couvert «coup de feu»

en fonte émaillée : répartit uniformément la chaleur sur une grande surface et saisit rapidement les plats si on retire l'élément central.

Brûleurs équipés d'allumage électronique et d'une sécurité par thermocouple.

Brûleurs et plaque inox sous brûleurs

facilement démontable.

Barre acier inoxydable.





La Souveraine 1100

Aussi à l'aise dans le répertoire classique que dans l'improvisation gastronomique, **la Souveraine 1100**, se la joue tout en finesse avec une réserve de puissance mobilisable en fonction des besoins. Avec ses fours généreux de 75 litres, gaz ou électrique, choisissez le mode de chauffe qui vous convient et personnalisez vos dessus selon vos envies : brûleurs gaz, gril ou induction. Sa taille compacte alliée à son raffinement des lignes, vous permettra de l'intégrer facilement à votre intérieur.



CONFIGURATIONS

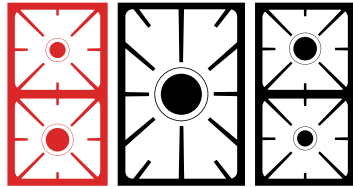
Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

LA SOUVERAINE 1100

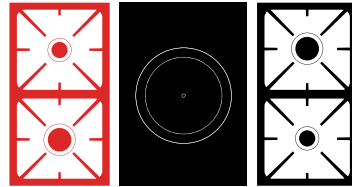


LARGEUR 110 cm
HAUTEUR 89 à 92 cm
PROFONDEUR 72,5 cm



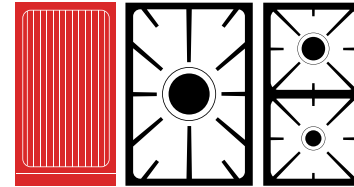
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW



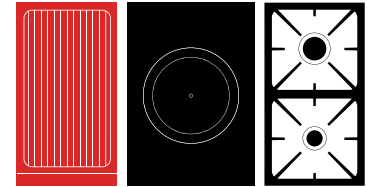
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW



1 grill viande 2,5 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW



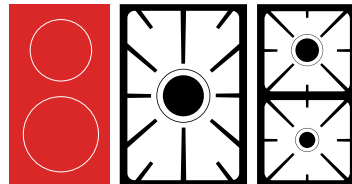
1 grill viande 2,5 kW
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW

FOURS DISPONIBLES

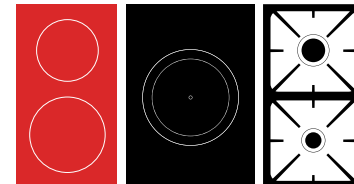
C	FOUR VERTICAL 47 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ	2106		2426	-	-
D	ÉTUVE 75 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ	2103		2423	2173	2473
E	COFFRE RANGEMENT 75 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ	2102		2422	2172	2472
F	FOUR VERTICAL 47 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ	2306		2626	-	-
G	ÉTUVE 75 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ	2303		2623	2373	2673
H	COFFRE RANGEMENT 75 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ	2302		2622	2372	2672

	Dimensions	Capacité	Puissance
Four gaz	L 53 x H 33 x P 45 cm	75 litres	3,6 kW
Four élec.	L 53 x H 33 x P 45 cm	75 litres	3,25 kW
Four vertical élec.	L 30 x H 36 x P 45 cm	47 litres	2,5 kW
Coffre de rangement	L 32 x H 50 x P 47 cm	75 litres	-
Étuve	L 32 x H 50 x P 47 cm	75 litres	1,5 kW



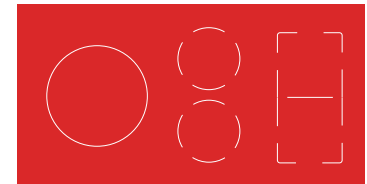
1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 2 kW (Booster)
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW



1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 2 kW (Booster)
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW



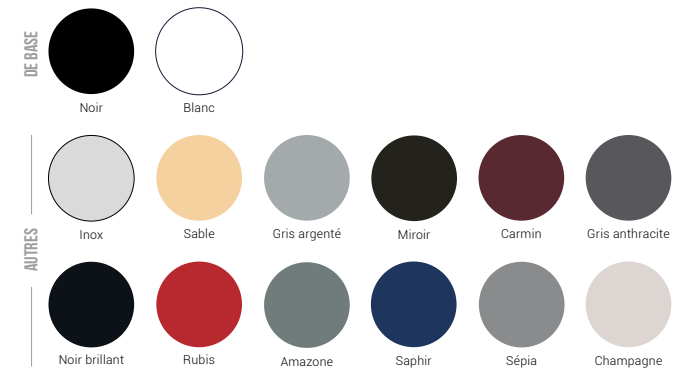
1 foyer induction 1,85/5,5 kW (Booster) Ø 280 mm
2 foyers induction 1,85/3 kW (Booster) Ø 190 mm
2 foyers induction 2,05/3,7 kW (Booster) 235x185 mm
Fonction bridge

FOURS DISPONIBLES

C	FOUR VERTICAL 47 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ		102 021		102 011	102 001
D	ÉTUVE 75 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ		102 022		102 012	102 002
E	COFFRE RANGEMENT 75 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ		102 023		102 013	102 003
F	FOUR VERTICAL 47 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ		102 024		102 014	102 004
G	ÉTUVE 75 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ		102 025		102 015	102 005
H	COFFRE RANGEMENT 75 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ		102 026		102 016	102 006



COLORIS



Sur demande, Godin réalisera votre **Souveraine** dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle emaille qui servira de référence.

OPTIONS

À préciser impérativement à la commande



*Côtés four autonettoyants
par catalyse*



Porte hublot



Chromé brillant



Chromé velours



Laiton

FINITIONS

À préciser impérativement à la commande

LA SOUVERAINE 700



1865 | Dépôt de brevet par Louis Pasteur sur la pasteurisation pour les vins et la bière (11 Avril).

1865 | Première description du Familistère par Alexandre Oyon.



Brûleur couvert «coup de feu»

en fonte émaillée : répartit uniformément la chaleur sur une grande surface et saisit rapidement les plats si on retire l'élément central.

Manettes froides

pour un meilleur confort d'utilisation.

Grand tiroir de rangement

avec fermeture amortie.



Porte hublot

en option.

Souveraine 700 Orange P

Finition laiton

Option porte hublot

RÉF. 2121

*“Le plaisir de la table est de tous les âges,
de toutes des conditions, de tous les pays et de tous les jours”*

Jean Anthelme Brillat-Savarin
Gastronome et auteur culinaire français



LA SOUVERAINE 700

Brûleur couvert «coup de feu»

en fonte émaillée : répartit uniformément la chaleur sur une grande surface et saisit rapidement les plats si on retire l'élément central.



Barre inox



La Souveraine 700

La grande cuisine n'exige pas de grands espaces. Devenez un vrai cordon bleu avec la **Souveraine 700**. Cette version condense le meilleur de ses grandes sœurs pour vous proposer une cuisinière qui s'adapte à tous les intérieurs.

Simplicité et professionnalisme avec ses 3 versions brûleurs gaz ou sa version 2 foyers induction et 2 brûleurs gaz associées à un four gaz ou électrique de 75 litres.



LA SOUVERAINE 700

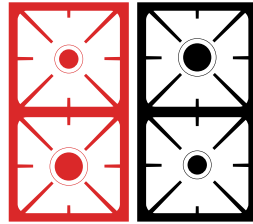


LARGEUR 70 cm
HAUTEUR 89 à 92 cm
PROFONDEUR 72,5 cm

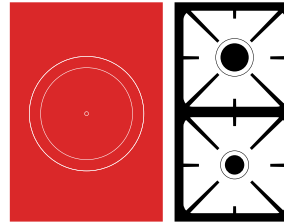
CONFIGURATIONS

Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

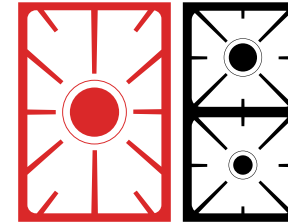
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas



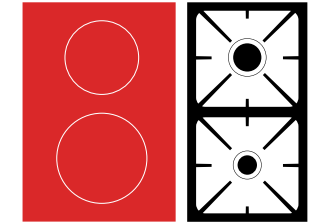
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW



1 brûleur gaz couvert 4,5 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW



1 brûleur gaz 5,2 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW



1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 2 kW (Booster)
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW

FOURS DISPONIBLES

A	FOUR GAZ 75 ℓ + GRIL ÉLEC. (2,5 kW)	2111	2121	2101	101001
B	FOUR ÉLEC. MULTIFONCTION 75 ℓ	2311	2321	2301	101002

	Dimensions	Capacité	Puissance
Four élec. multifonction	L 53 x H 33 x P 45 cm	75 litres	3,25 kW
Four gaz	L 53 x H 33 x P 45 cm	75 litres	3,6 kW

OPTIONS

À préciser impérativement à la commande



Côtés four autonettoyants par catalyse



Porte hublot

FINITIONS

À préciser impérativement à la commande



Chromé brillant

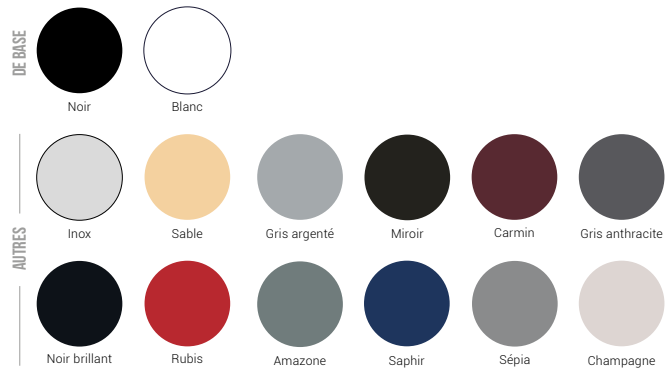


Chromé velours



Laiton

COLORIS



P Sur demande, Godin réalisera votre **Souveraine** dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.



TABLEAU COMPARATIF

		700				1100												1400																																					
		L 70 x H 89 à 92 x P 72.5 cm				L 110 x H 89 à 92 x P 72.5 cm												L 140 x H 89 à 92 x P 72.5 cm																																					
Plaque de cuisson	gaz	Compositions des dessus																																																					
		Brûleur gaz 1,8 kW	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•																														
		Brûleur gaz 2,2 kW	•				•	•														•	•	•	•																														
		Brûleur gaz 3 kW	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•																														
		Brûleur gaz 4 kW	•				•	•														•	•	•	•																														
		Brûleur gaz 4,5 kW couvert		•				•														•			•																														
		Brûleur gaz 5,2 kW			•		•															•			•																														
	élec.		Foyer 1,4 kW				•																•		•																														
			Foyer 2 kW (Booster)				•																	•	•																														
			Foyer 1,85/3 kW (Booster)																				•																																
			Foyer 1,85/5,5 kW (Booster)																					•																															
		Foyer 2,05/3,7 kW (Booster)																					•																																
	Gril viande 2,5 kW							•																																															
	Friteuse 3 kW																																																						
Four, coffre & étuve	Configuration des façades		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	C	D	E	F	G	H	C	D	E	F	G	H	C	D	E	F	G	H	C	D	E	F	G	H	I	J	I	J	I	J	I	J											
		Four gaz 75 ℓ											•	•	•				•	•	•				•	•	•				•	•	•				•	•	•				•	•	•										
		Four gaz (3,6 kW maxi), gril élec. (2,5 kW)	•		•		•		•		•																																												
		Four élec. multifonction 75 ℓ (3,25 kW maxi)		•		•		•		•		•																																											
		Étuve 75 ℓ												•						•																																			
		Four vertical 47 ℓ																																																					
		Coffre de rangement 75 ℓ																																																					
RÉFÉRENCES		2111	2311	2121	2321	2101	2301	101001	101002	2106	2103	2102	2306	2303	2302	2426	2423	2422	2626	2623	2622	2173	2172	2373	2372	2473	2472	2673	2672	102021	102022	102023	102024	102025	102026	102011	102012	102013	102014	102015	102016	102001	102002	102003	102004	102005	102006	2114.B	2214.B	2414.B	2614.B	107001	107002	107011	107012

Configurations C et F non existantes

LÉGENDE DES CONFIGURATIONS :

P. 28 / A • B

P. 22 / C • D • E • F • G • H

P. 16 / I • J

P. 10 / K • L • M

PRINCESSE 1000

En cadence, La Princesse 1000 impose ses lignes sobres et actuelles. Elle saura trouver place et deviendra rapidement l'élément indispensable de votre cuisine.





Programmeur

Bouton chromé brillant
en option.

Four électrique
pyrolyse 56 litres.

Four vertical
36 litres.

Pied arrière réglable
par système frontal.

Grand tiroir de rangement
avec fermeture amortie
et tapis de sol.

Princesse 1000 Miroir
Finition chromé brillant
Option porte hublot

réf. 034520

“La bonne cuisine est la base du véritable bonheur”

Auguste Escoffier

Chef cuisinier, restaurateur et auteur culinaire français



LA PRINCESSE 1000



Barre acier
finition chromé brillant.

Table induction
2 ou 5 foyers.



La Princesse 1000

Excellente pour le duo "a capella", elle permet toutefois des réalisations plus ambitieuses pour des réunions d'amis, en quartet ou quintet. Dotée d'un four pyrolyse de 56 litres, elle ravira le mélomane à l'écoute du chuintement de la dinde qui rissole.

Par ailleurs, avec son look intemporel, **la Princesse 1000** attirera tous les regards par le charme raffiné qu'elle dégage. À l'aise dans des espaces très structurés, elle ne perdra pas de son cachet même simplement adossée à un mur.



LA PRINCESSE 1000

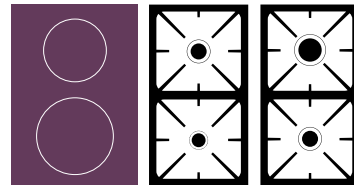


LARGEUR	100 cm
HAUTEUR	90 cm
PROFONDEUR	70 cm

CONFIGURATIONS

Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

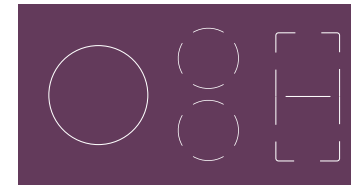
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas



1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 2 kW (Booster)
1 brûleur gaz 1,75 kW
1 brûleur gaz 1 kW

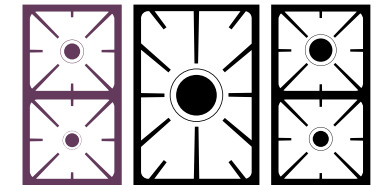
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,75 kW

Témoin de chaleur résiduelle
Minuterie
Sécurité enfants



1 foyer induction 1,85/5,5 kW (Booster) Ø 280 mm
2 foyers induction 1,85/3 kW (Booster) Ø 190 mm
2 foyers induction 2,05/3,7 kW (Booster) 235x185 mm
Fonction bridge

Contrôle d'ébullition
Témoin de chaleur résiduelle
Minuterie
Sécurité enfants



1 brûleur gaz 1,75 kW
1 brûleur gaz 1 kW
1 brûleur gaz 4 kW

1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,75 kW

FOURS DISPONIBLES

FOUR ÉLEC. PYROLYSE 56 ℓ + ÉTUVE 48 ℓ

034600

034520

034400

	Dimensions	Capacité	Puissance
Four élec. pyrolyse	L 46 x H 31 x P 39 cm	56 litres	3,3 kW
Étuve	L 31,5 x H 36,5 x P 46 cm	48 litres	1,5 kW

OPTIONS

À préciser impérativement à la commande



Porte pleine

FINITIONS

À préciser impérativement à la commande



Laiton

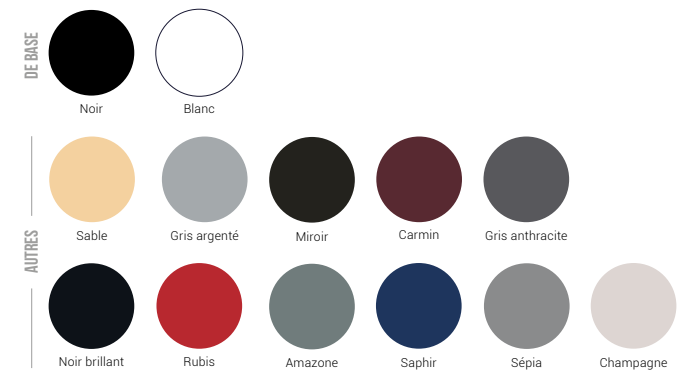


Chromé velours



Chromé brillant

COLORIS



Sur demande, Godin réalisera votre **Princesse** dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.

LES HOTTES & DOSSIERS

COLORIS ET FINITIONS VOIR PAGE 36

PRINCESSE

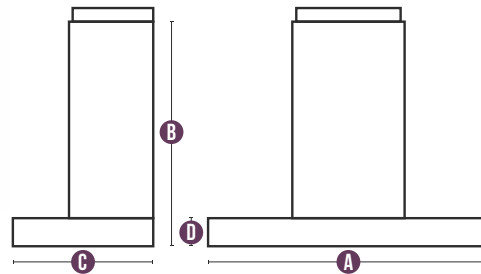


Extracteur interne
avec filtre à charbon et répartiteur
d'air latéral, livrés d'origine

OU

Extracteur externe
avec gaine de Ø 150 mm
(gaine non fournie)

La hotte est équipée d'un **extracteur haute performance**, de **780 m³/heure, 70 dB maxi**, commandés par un **sélecteur à 4 vitesses** avec voyants lumineux et arrêt programmé de 10 minutes.
Filtre inox lavable au lave-vaisselle.



A	B	C	D	RÉF.
100	70 à 95	51	10	162903

COLORIS DOSSIERS CÉRAMIQUE	MAT	BRILLANT
Anthracite	253	244
Biscuit	233	202
Chocolat	236	235
Bordeaux	234	107
Noir	237	207
Gris	238	243
Blanc	240	203
Carmin	239	242
Cappuccino	219	241



LARGEUR	HAUTEUR	ÉPAISSEUR	MATIÈRE	RÉF.
100	80	1,5	INOX 10/10	180903
100	80	1,5	CÉRAMIQUE	180904
100	80	0,6	VERRE	180905

TABLEAU COMPARATIF

		PRINCESSE			
		L 100 x H 90 x P 70 cm			
<i>Compositions des dessus</i>					
Plaque de cuisson	gaz	Brûleur gaz de 1 kW	•	•	
	Brûleur gaz de 1,75 kW	•	•		
	Brûleur gaz de 3 kW	•	•		
	Brûleur gaz de 4 kW		•		
	induction	Foyer 1,4 kW	•		
		Foyer 2 kW (Booster)	•		
		Foyer 1,85/3 kW (Booster)	•		
		Foyer 1,85/5,5 kW (Booster)	•		
Foyer 2,05/3,7 kW (Booster)	•				
<i>Compositions des façades</i>					
Four	Four pyrolyse 56 ℓ	•	•	•	
	Étuve	•	•	•	
Assistance / Sécurité	Sécurité par thermocouple		•	•	
	Allumage électrique		•	•	
	Témoin de chaleur résiduelle	•	•		
	Minuterie	•	•		
	Sécurité enfants	•	•		
	Contrôle d'ébullition	•	•		
		RÉFÉRENCES	034520	034600	034400

CHÂTELAINE COUPLAGE



1878 | 1200 habitants au Familistère.

1879 | Invention de l'ampoule électrique.

CHÂTELAINÉ 850 + 600

Kit de couplage

REF. 0038



Châtelaine (couplage 850+600)
Jaune anis
Finition chromé velours
Porte pleine

REF. 850 6435 REF. 600 21441

*“Il n’y a pas de bonne cuisine si au départ elle n’est pas faite
par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée”*

Paul Bocuse
Grand chef cuisinier français

LA CHÂTELAINE PALACE 1100

Ambassadrice, la Châtelaine mène la cuisine à la baguette. Sa nomenclature lui permet toutes sortes de cuissons à l'unisson et laisse ainsi libre cours à toutes vos créations gastronomiques.





Hublot en option

selon le modèle
(à préciser lors de la commande).

Habillage

des parois en acier émaillé
facile d'entretien.

Bouton
noir et laiton.

Châtelaine Palace 1100 Carmin
Style rustique
Finition chromé brillant
Option porte hublot

RÉF. 6475



de 100 kg à 200 kg



Toutes les Châtelaines ont leur
branchement en haut à l'arrière
gauche face à l'appareil

La Châtelaine : 4 modèles de fours
et 5 modèles de tables de cuisson.
Un large choix de composition :
Rôtissoire, friteuse, fours électriques
multifonction, fours traditionnels, four
vertical à air pulsé, coffre de rangement...



LA CHÂTELAINE PALACE 1100

Dessus en fonte émaillée

d'origine pour un entretien facile.

Pratiques

grilles support en fonte émaillée, démontables et parfaitement adaptées au lave-vaisselle.



Brûleurs

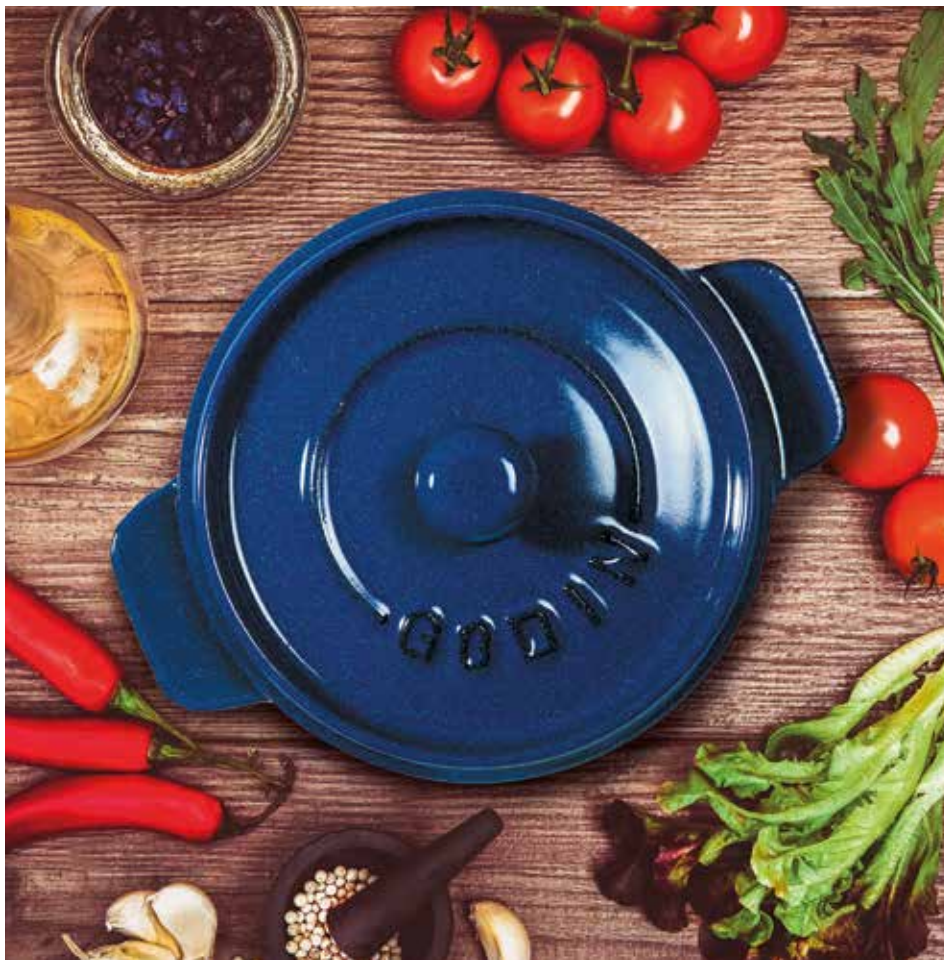
de 1 kW à 3 kW pour une cuisson parfaitement maîtrisée ; Brûleurs équipés d'allumage électronique et d'une sécurité par thermocouple.

1882 | Godin reçoit la croix de chevalier de la Légion d'honneur et l'insigne d'officier des Palmes académiques (24 Décembre à Saint-Quentin).

1884 | Mort du grand cuisinier français, originaire de Bordeaux, Adolphe Dugléré (4 Avril).

La Châtelaine Palace 1100

Massive et robuste, la **Châtelaine Palace 1100** vous fera redécouvrir le plaisir de cuisiner à l'ancienne. Saisir, mitonner, braiser, piano ou fortissimo, elle offre le meilleur au virtuose cuisinier et vibre à l'unisson de la création culinaire. Avec sa grande plage de feux gaz, la **Châtelaine Palace 1100** permet, du mijotage au coup de feu, une utilisation d'une gamme de puissance propice à une cuisine réussie.



LA CHÂTELAINE PALACE 1100

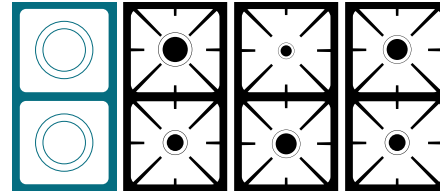


	DESSUS ÉTROIT	DESSUS DÉBORDANT
LARGEUR	110 cm	135 cm
HAUTEUR	84 à 87 cm	84 à 87 cm
PROFONDEUR	68 cm	68 cm

CONFIGURATIONS

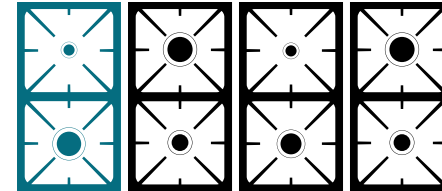
Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas



1 plaque élec. 2 kW
1 plaque élec. 1,5 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,6 kW

1 brûleur gaz 1 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,6 kW



1 brûleur gaz 1 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,6 kW

1 brûleur gaz 1 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,6 kW

FOURS DISPONIBLES

	R dessus étroit	S dessus débordant
FOUR ÉLEC. CATALYSE 50 ℓ + FOUR TRADITIONNEL 50 ℓ	6685	6485
	6675	6475

	Dimensions	Capacité	Puissance
Four élec. catalyse	L 40 x H 31 x P 41 cm	50 litres	2,3 kW
Four traditionnel	L 40 x H 30 x P 41 cm	50 litres	2,3 kW

OPTIONS

À préciser impérativement à la commande



Porte hublot catalyse

STYLES

À préciser impérativement à la commande



Décor



Rustique

FINITIONS

À préciser impérativement à la commande



Or fin



Chromé velours



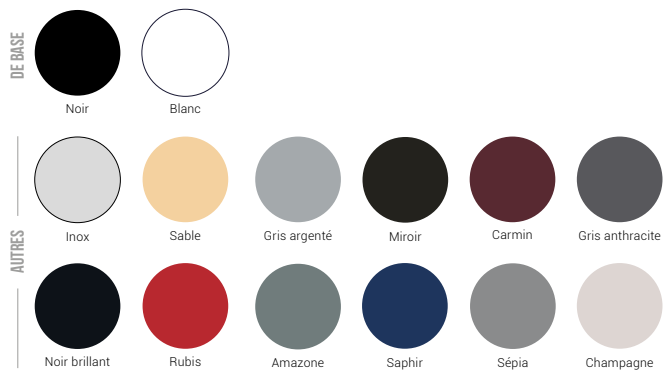
Chromé brillant

1884 | Construction du pavillon Cambrai.
La population du Familistère compte 1750 personnes.

1885 | Mort de Victor Hugo, le 26 mai un décret lui accorde des obsèques nationales.
Il est conduit au Panthéon (26 Mai - Église Sainte-Geneviève).



COLORIS



P Sur demande, Godin réalisera votre **Châtelaine** dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.

LA CHÂTELAINE PRO 1000



1886 | Godin fonde à Guise une société de paix et d'arbitrage international.

1886 | Camille Saint-Saëns compose la Symphonie n° 3 avec orgue et le Carnaval des animaux.



Four vertical

à air pulsé et chauffe-plat.

Habillage

des parois en acier émaillé
facile d'entretien.

Tiroir

à casseroles pour le rangement
des plats avec tapis de sol antidérapant.

Bouton

noir et laiton

Four émaillé

multifonction à chaleur tournante
(avec tournebroche intégré).
Autonettoyant par pyrolyse
(autonettoyage à haute température),
hors cuisson et four verrouillé.
Programmeur d'origine
sur la plupart des modèles.

Châtelaine Pro 1000 Rubis
Option chromé brillant
Porte hublot

REF. 021537

*“La cuisine c’est un art qui, pour ne pas s’abâtardir,
a besoin de fantaisie, d’un petit grain de folie”*

Yves Courrière

Artiste, biographe, écrivain, journaliste



LA CHÂTELAINE PRO 1000

Dessus en fonte émaillée
d'origine pour un
entretien facile.



Brûleurs
de 1 kW à 4,2 kW
pour une cuisson
parfaitement maîtrisée ;
Brûleurs équipés d'allumage
électronique et d'une sécurité
par thermocouple.

La Châtelaine Pro 1000

Imaginez et rêvez avec la **Châtelaine Pro 1000** ! Véritable alliée de votre cuisine, elle est également la garante d'une esthétique de votre habitat. Transmetteur d'émotion culinaire, elle sera votre partenaire pour une invitation à la tradition gastronomique.



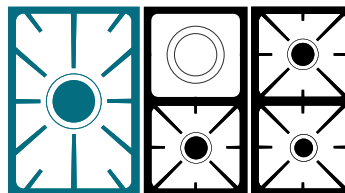
CONFIGURATIONS

Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

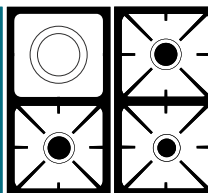
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

LA CHÂTELAINE PRO 1000

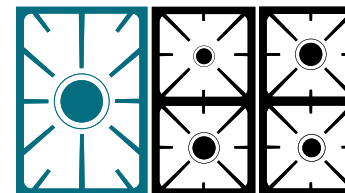
	DESSUS ÉTROIT	DESSUS DÉBORDANT
LARGEUR	101 cm	126 cm
HAUTEUR	84 à 87 cm	84 à 87 cm
PROFONDEUR	68 cm	68 cm



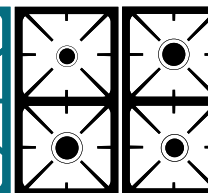
1 super gaz 4,2 kW
1 plaque élec. 1,5 kW
1 brûleur gaz 3 kW



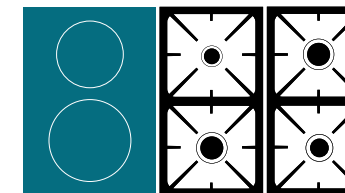
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,6 kW



1 super gaz 4,2 kW
1 brûleur gaz 1 kW
1 brûleur gaz 3 kW



1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,6 kW



1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 2 kW (Booster)
1 brûleur gaz 1 kW
1 brûleur gaz 3 kW

1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,6 kW

FOURS DISPONIBLES

	P dessus étroit	021643	021445	021547
FOUR PYROLYSE 56 ℓ + PETIT FOUR CATALYSE 36 ℓ + CHAUFFE-PLAT	Q dessus débordant	021633	021435	021537

	Dimensions	Capacité	Puissance
Four pyrolyse	L 46 x H 31 x P 39 cm	56 litres	3,3 kW
Petit four catalyse	L 30 x H 31 x P 41 cm	36 litres	2,5 kW
Chauffe-plats	L 30 x H 10,5 x P 37 cm	10 litres	0,5 kW

: programmable

OPTIONS

À préciser impérativement à la commande



Porte pleine pyrolyse

STYLES

À préciser impérativement à la commande



Décor



Rustique

1888 | Décès de Emile Godin (2 Janvier) et de Jean-Baptiste André Godin (15 Janvier)
Marie Moret veuve Godin est élue administrateur-gérant de la société.

1889 | Exposition Universelle à Paris (31 Mars)
et inauguration de la Tour Eiffel (6 Mai).



FINITIONS

À préciser impérativement à la commande



Or fin

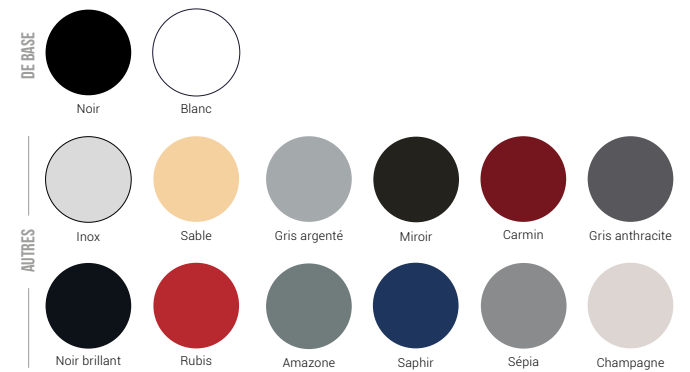


Chromé velours



Chromé brillant

COLORIS



Sur demande, Godin réalisera votre **Châtelaine** dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.

LA CHÂTELAINE PRO 960



1889 | Inauguration du monument à Godin sur la place du Familistère et du mausolée du fondateur.

1891 | la Société des gens de lettres commande à Auguste Rodin une statue en hommage à Honoré de Balzac (14 Août).



Programmeur



Bouton
noir et laiton.

Four émaillé
multifonction à chaleur tournante
(avec tournebroche intégré) catalyse
(autonettoyage tout en cuisant).
Programmeur d'origine
sur la plupart des modèles.

Tiroir
à casserolierie pour le rangement
des plats avec tapis de sol.

Châtelaine Pro 960 Sable
Finition chromé velours
Option porte hublot

REF. 6498

“La rhétorique correspond pour l'âme à ce qu'est la cuisine pour le corps”

Platon
Philosophe



LA CHÂTELAINE PRO 960

Dessus en fonte émaillée
d'origine pour un
entretien facile.



Brûleurs
de 1 kW à 4,2 kW
pour une cuisson
parfaitement maîtrisée;
Brûleurs équipés d'allumage
électronique et d'une sécurité
par thermocouple.



La Châtelaine Pro 960

Cuisinière de prestige au style authentique avec des options multiples de cuisson, une gamme de couleurs élargies, elle est bien décidée à jouer la Diva. Elle traduit les images encore présentes dans notre inconscient culinaire : celles de nos

*grand-mères concoquant de délicieux gâteaux et celles des chefs face à leur instrument. La **Châtelaine Pro 960** saura donner une véritable âme à votre maison.*

CONFIGURATIONS

Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

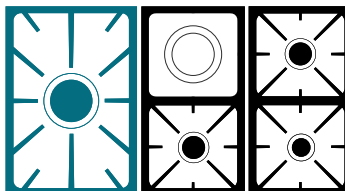
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

LA CHÂTELAINE PRO 960

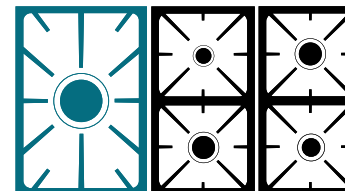
	DESSUS ÉTROIT	DESSUS DÉBORDANT
LARGEUR	96 cm	121 cm
HAUTEUR	84 à 87 cm	84 à 87 cm
PROFONDEUR	68 cm	68 cm

LA CHÂTELAINE ÎLOT 960

	DESSUS DÉBORDANT
LARGEUR	121 cm
HAUTEUR	84 à 87 cm
PROFONDEUR	72,5 cm



1 super gaz 4,2 kW
1 plaque électrique 1,5 kW
1 brûleur gaz 3 kW




1 super gaz 4,2 kW
1 brûleur gaz 1 kW
1 brûleur gaz 3 kW

FOURS DISPONIBLES

FOUR ÉLEC. CATALYSE 50 ℓ + COFFRE DE RANGEMENT	J dessus étroit	6657	6458
	K dessus débordant	6667	6468
FOUR ÉLEC. CATALYSE 50 ℓ + PETIT FOUR CATALYSE 36 ℓ + CHAUFFE-PLATS	L dessus étroit	6687	6488
	M dessus débordant	6697	6498

VERSION ILOT

FOUR ÉLEC. CATALYSE 50 ℓ + COFFRE DE RANGEMENT	N dessus débordant	6647	6448
FOUR ÉLEC. CATALYSE 50 ℓ + PETIT FOUR CATALYSE 36 ℓ + CHAUFFE-PLATS	O dessus débordant	6677	6478

	Dimensions	Capacité	Puissance
Four catalyse 	L 46 x H 31 x P 39 cm	50 litres	3,3 kW
Petit four catalyse	L 30 x H 31 x P 41 cm	36 litres	2,5 kW
Chauffe-plats	L 30 x H 10,5 x P 37 cm	10 litres	0,5 kW

 : programmable

OPTIONS

À préciser impérativement à la commande



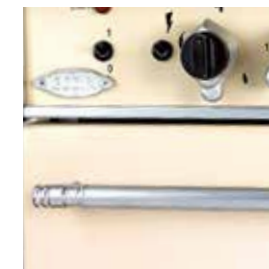
Porte hublot catalyse

STYLES

À préciser impérativement à la commande



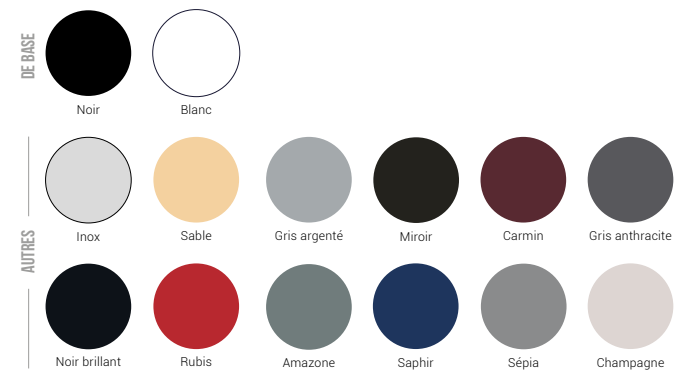
Décor



Rustique



COLORIS



Sur demande, Godin réalisera votre **Châtelaine** dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.

FINITIONS

À préciser impérativement à la commande



Or fin



Chromé velours



Chromé brillant

LA GRANDE CHÂTELAINE 850



1896 | Marthe Distel et Henri-Paul Pellaprat ouvrent l'école du Cordon Bleu (14 Janvier à Paris).

1897 | Louis-Victor Colin, élu administrateur-gérant de la Société du Familistère "Colin & Cie" (fonction jusqu'en 1933).



Four vertical
avec tournebroche.

Habillage
des parois en acier émaillé
facile d'entretien.

Tiroir
à casseroles pour le rangement
des plats avec tapis de sol.



Bouton
noir et laiton.

Four émaillé
multifonction à chaleur tournante
(avec tournebroche intégré)
ou catalyse (autonettoyage
tout en cuisant).
Programmeur d'origine
sur la plupart des modèles.

Grande Châtelaine 850 Amazone
Finition chromé brillant
Option porte hublot

RÉF. 6445

“Si vous pensez bien, vous cuisinez bien”

Ferran Adrià
Chef étoilé espagnol



LA GRANDE CHÂTELAINE 850

Dessus en fonte émaillée
d'origine pour
un entretien facile.

Gril viande
ou friteuse.



Brûleurs
de 1 kW à 3 kW
pour une cuisson
parfaitement maîtrisée ;
Brûleurs équipés d'allumage
électronique et d'une sécurité
par thermocouple.

La Grande Châtelaine 850

Les amoureux de la tradition se retrouveront avec la **Grande Châtelaine 850**. Plaisir des yeux, objet de convoitise, elle devient l'emblème de l'art de vivre de vivre à la française. Sur le gril ou à la friteuse, avec four électrique et rôtissoire ou four géant

de 90 litres, vous avez le choix pour satisfaire à la fois les petites faims du quotidien et assurer les dîners aux multiples invités. De quoi faire plaisir à tous vos convives.



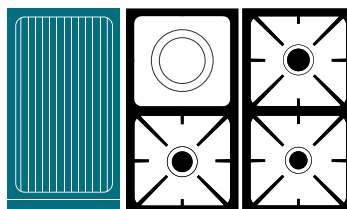
LA CHÂTELAINE 850

	DESSUS ÉTROIT	DESSUS DÉBORDANT
LARGEUR	85 cm	110 cm
HAUTEUR	84 à 87 cm	84 à 87 cm
PROFONDEUR	66,5 cm	68 cm

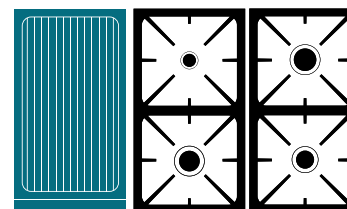
CONFIGURATIONS

Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas



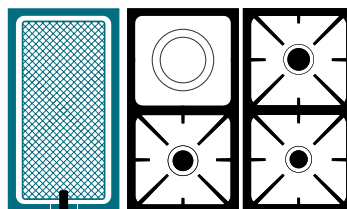
1 grill viande 1,5 kW
1 plaque électrique 1,5 kW
1 brûleur gaz 3 kW



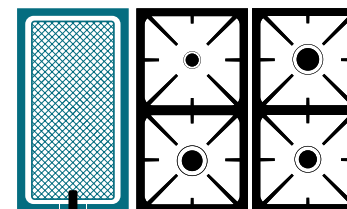
1 grill viande 1,5 kW
1 brûleur gaz 1 kW
1 brûleur gaz 3 kW

FOURS DISPONIBLES

PETIT FOUR ÉLEC. CATALYSE 50 ℓ + RÔTISSOIRE 28 ℓ	E dessus étroit	6643	6445
	F dessus débordant	6533	6435
FOUR GÉANT CATALYSE 90 ℓ	H dessus étroit	6613	6415
	I dessus débordant	6603	6405



1 friteuse 1,5 kW
1 plaque électrique 1,5 kW
1 brûleur gaz 3 kW



1 friteuse 1,5 kW
1 brûleur gaz 1 kW
1 brûleur gaz 3 kW

FOURS DISPONIBLES

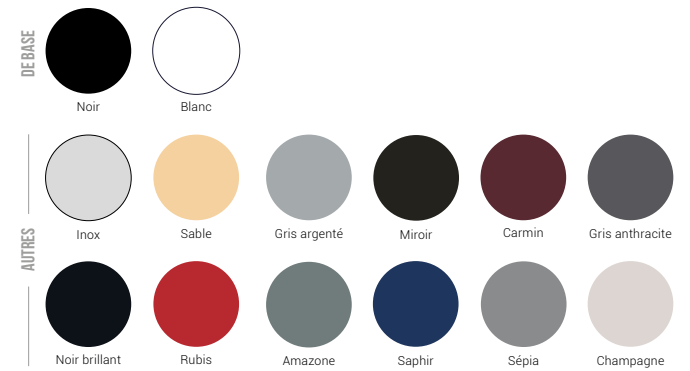
PETIT FOUR ÉLEC. CATALYSE 50 ℓ + MINI FOUR 24 ℓ	G dessus débordant	6636	6436
-------------------------------------------------	---------------------------	------	------

	Dimensions	Capacité	Puissance
Petit four catalyse	L 40 x H 31 x P 41 cm	50 litres	2,3 kW
Four géant catalyse	L 70 x H 31 x P 41 cm	90 litres	3,6 kW
Rôtissoire	L 20 x H 30 x P 41 cm	28 litres	2 kW
Mini four	L 18 x H 30 x P 41 cm	24 litres	1,5 kW

: programmable



COLORIS



Sur demande, Godin réalisera votre **Châtelaine** dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.

OPTIONS

À préciser impérativement à la commande



Porte hublot catalyse

STYLES

À préciser impérativement à la commande



Décor



Rustique

FINITIONS

À préciser impérativement à la commande



Or fin

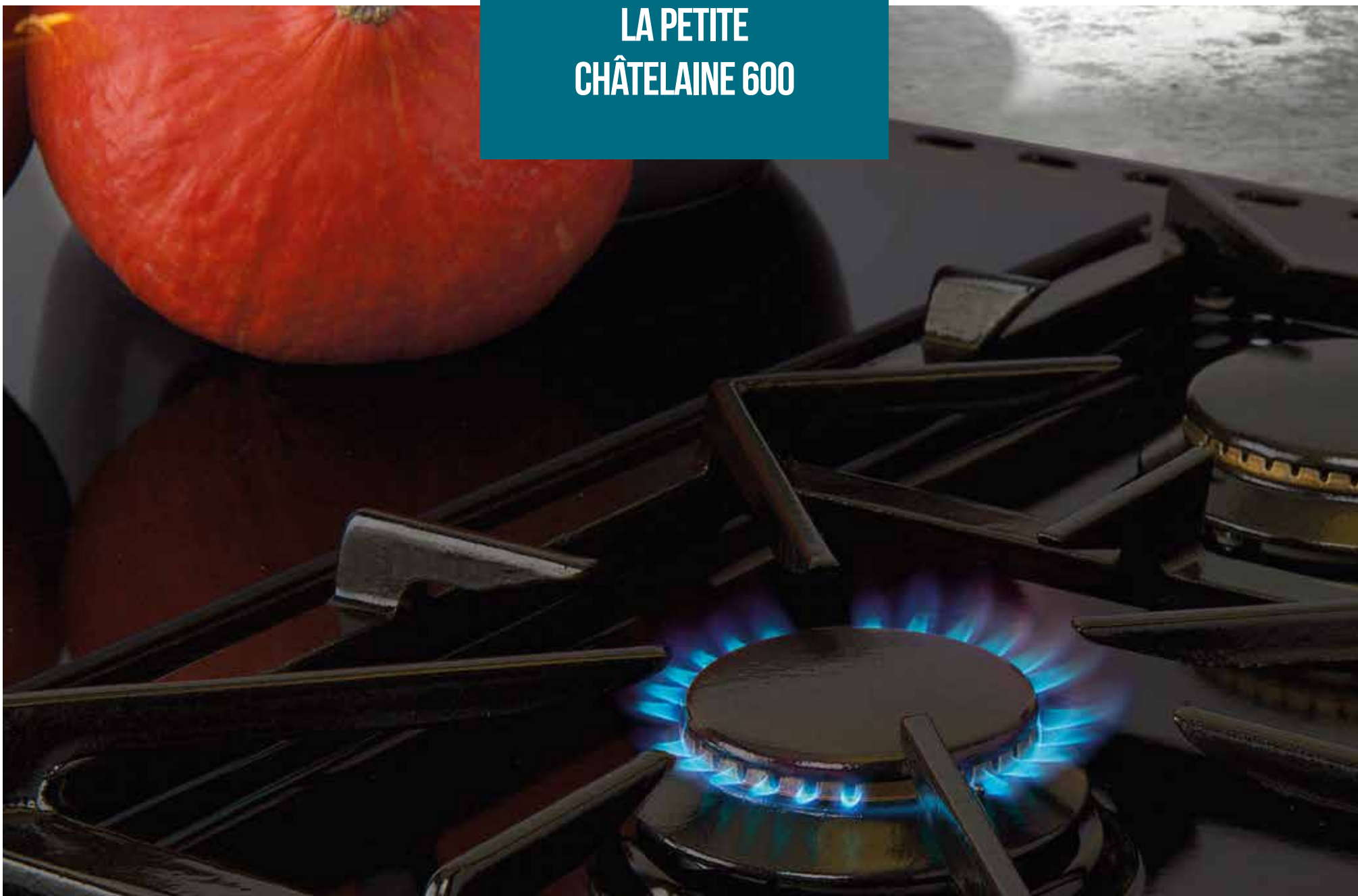


Chromé velours



Chromé brillant

LA PETITE CHÂTELAINE 600



1903 | Première liaison téléphonique entre Paris et Rome (23 Mai).

1904 | Congrès de Bourges de la Confédération générale du travail.



Four émaillé

multifonction à chaleur tournante (avec tournebroche intégré).
Autonettoyant par pyrolyse (autonettoyage à haute température, hors cuisson et four verrouillé) ou catalyse (autonettoyage tout en cuisant).
Programmeur d'origine sur la plupart des modèles.

Tiroir

à casserolier pour le rangement des plats avec tapis de sol.

Petite Châtelaine 600 Noir mat
Style décor
Finition laiton
Option porte hublot

REF. 021644



Plaque induction

2 foyers.

Brûleurs

de 1 kW à 3 kW pour une cuisson parfaitement maîtrisée ;
Brûleurs équipés d'allumage électronique et d'une sécurité par thermocouple.

“On doit mettre tout son cœur dans la cuisine”

Rosa Lewis
Chef cuisinier

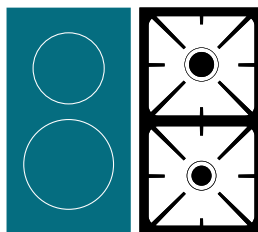
CONFIGURATIONS

Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

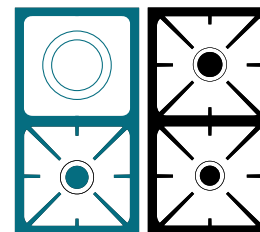
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

LA CHÂTELAINE 600

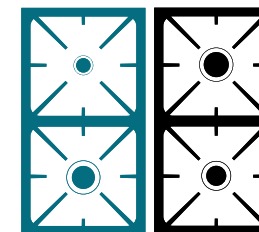
	DESSUS ÉTROIT	DESSUS DÉBORDANT
LARGEUR	60 cm	88 cm
HAUTEUR	84 à 87 cm	84 à 87 cm
PROFONDEUR	66,5 cm	68 cm



1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 2 kW (Booster)
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,6 kW



1 plaque élec. 1,5 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,6 kW



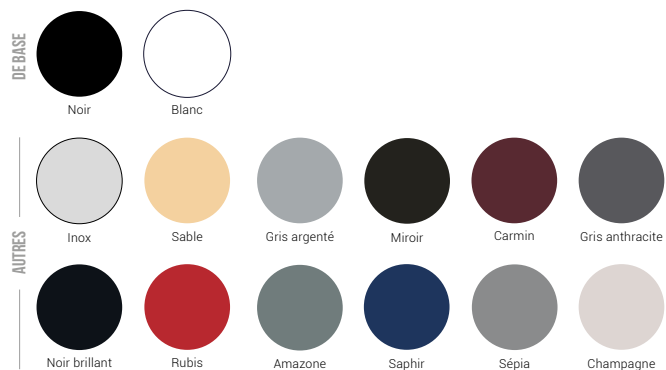
1 brûleur gaz 1 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,6 kW

FOURS DISPONIBLES

FOUR ÉLEC. PYROLYSE 56 ℓ	A dessus étroit	021634	021632	021431
	B dessus débordant	021644	021642	021441
FOUR ÉLEC. CATALYSE 56 ℓ	C dessus étroit	023634	023632	023431
	D dessus débordant	023644	023642	023441

	Dimensions	Capacité	Puissance
Four élec. pyrolyse	L 46 x H 31 x P 39 cm	56 litres	3,3 kW
Four élec. catalyse	L 46 x H 31 x P 39 cm	56 litres	2,5 kW

COLORIS



P Sur demande, Godin réalisera votre **Châtelaine** dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.

OPTIONS

À préciser impérativement à la commande



Porte hublot catalyse



Porte pleine pyrolyse



La Châtelaine 600

*Petite avec beaucoup de caractère, vous aimerez le soin apporté à la **Châtelaine 600** et à ses finitions, la qualité de l'émaillage, la grande gamme de coloris et la possibilité de faire élaborer votre teinte sur mesure.*

*Tout comme les grands modèles de la gamme, la **Châtelaine 600** deviendra le petit joyau de votre cuisine et célébrera de la plus belle manière vos talents culinaires.*

STYLES

À préciser impérativement à la commande



Décor



Rustique



Or fin



Chromé velours



Chromé brillant

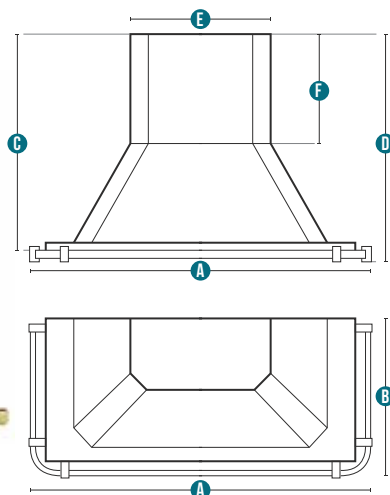
FINITIONS

À préciser impérativement à la commande

HOTTES

COLORIS ET FINITIONS VOIR PAGES 66-67

CHÂTELAINES STANDARD



80 CM DISTANCE STANDARD RECOMMANDÉE ENTRE LA HOTTE ET LA CUISINIÈRE

HAUTEUR 93,5 CM

A	B	C	D	E	F	EXTRACTEURS	RÉF.
111	56,2	91,5	93,5	40	52	1	0540
136	56,2	91,5	93,5	68	52	1	0543
188,5	56,2	91,5	93,5	97,5	52	2	0541
211	56,2	91,5	93,5	120	52	2	0542

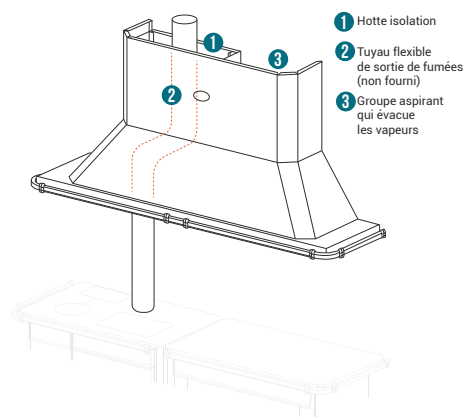
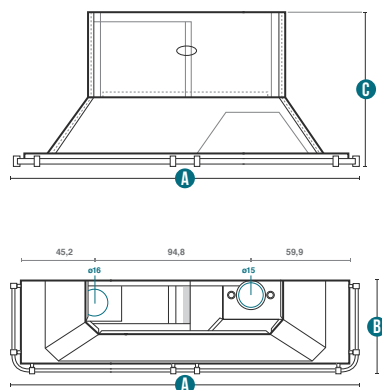
POSSIBILITÉ DE HAUTEUR PERSONNALISÉE

HAUTEUR 154 CM

A	B	C	D	E	F	EXTRACTEURS	RÉF.
111	56,2	152	154	40	112,5	1	0580
136	56,2	152	154	68	112,5	1	0583
188,5	56,2	152	154	97,5	112,5	2	0581
211	56,2	152	154	120	112,5	2	0582

POSSIBILITÉ DE HAUTEUR PERSONNALISÉE

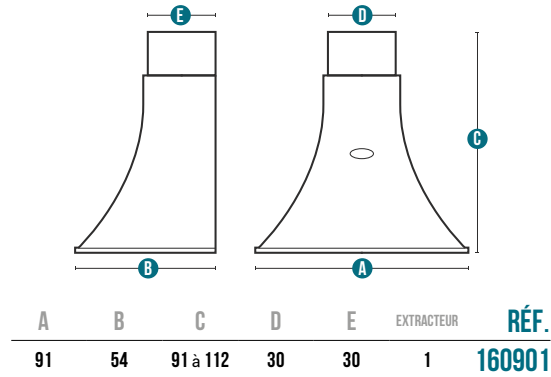
CHÂTELAINES JUXTAPOSITION



A	B	C	EXTRACTEUR	BUSE	RÉF.
210	50,5	93,5	1	À GAUCHE	160903
210	50,5	93,5	1	À DROITE	160904

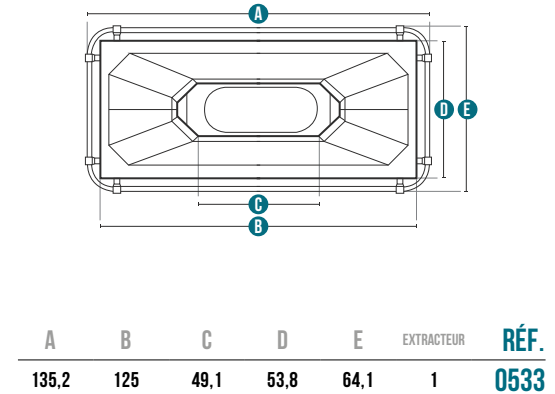
HAUTEUR PERSONNALISÉE IMPOSSIBLE

CHÂTELAINES PARABOLIQUE



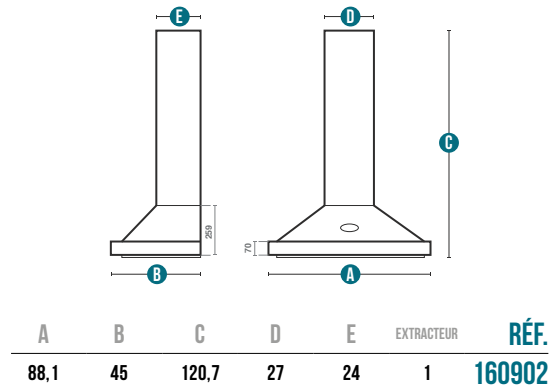
VERSION INOX IMPOSSIBLE

CHÂTELAINES ÎLOT



POSSIBILITÉ DE HAUTEUR PERSONNALISÉE

CHÂTELAINES CONTEMPORAINE



VERSION INOX IMPOSSIBLE

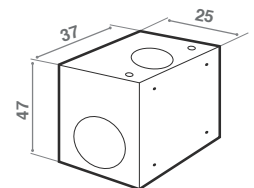
L'installation d'une hotte peut s'effectuer selon 3 modes :

- **En recyclage** avec l'utilisation d'un filtre à absorption livré d'origine,
- **En extraction directe** avec l'utilisation d'une gaine de diamètre 150 mm à relier à une sortie extérieure (gaine non fournie).
- **En extraction décentralisée.** Pour cela, utiliser l'option "caisson de dépression" (RÉF. 0521) qui comprend :
 - Un caisson avec support moteur.
 - Une rallonge électrique de 3 m.

Le moteur est à prélever dans la hotte qui en est équipée d'origine.

Pour les hottes équipées de 2 moteurs (RÉF. 0541, 0542, 0581 et 0582), il est conseillé d'utiliser 2 caissons de dépression.

CAISSON DE DÉPRESSION RÉF. 0521





L'EXQUISE 1150

En écho au modèle de 1907, l'Exquise porte élégamment les lignes des fourneaux traditionnels. Sous ses airs d'ancienne, se cache un véritable concentré de technicité, de quoi affoler les papilles.



1925 | Achèvement de la reconstruction des ateliers de Guise après la Grande Guerre.

1927 | Maurice Edmond Saillant dit Curnonski est élu "Prince des Gastronomes" par les cuisiniers et les gastronomes.



Four émaillé
chaleur tournante.

Tiroir
à casseroles, pour le rangement
des plats, avec tapis de sol.



Programmeur

Four émaillé
multifonction à chaleur tournante
(avec tournebroche intégré).
Autonettoyant par pyrolyse
(autonettoyage à haute température,
hors cuisson et four verrouillé).
Programmeur d'origine
sur la plupart des modèles.

Exquise 1150 Blanc
Finition chromé velours
Porte pleine

REF. 032306



de 100 kg à 200 kg



L'EXQUISE 1150

Dessus inox



Brûleurs
de 1 kW à 5,2 kW
pour une cuisson
parfaitement maîtrisée;
Brûleurs équipés d'allumage
électronique et d'une sécurité
par thermocouple.

1931 | Mort de Thomas Edison partisan du courant continu qui s'était séparé de Nikola Tesla qui lui était le pionnier du courant alternatif (18 Octobre).

1934 | René Rabaux, élu administrateur-gérant de la société du Familistère "Rabaux & Cie".



L'Exquise 1150

L'Exquise 1150, dont les lignes s'inspirent d'un modèle de 1907, joue la carte du professionnalisme. Imposante et généreuse dans sa forme et dans ses accessoires, cet outil séduira les férus de cuisine et de pâtisserie.

L'Exquise 1150 deviendra très naturellement la pièce maîtresse de votre cuisine en s'intégrant parfaitement à toutes les décorations, qu'elles soient classiques, traditionnelles ou modernes.



CONFIGURATIONS

Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

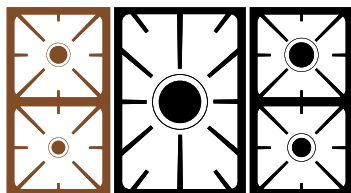
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

L'EXQUISE



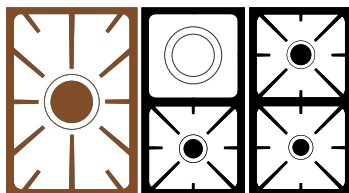
LARGEUR 115 cm
HAUTEUR 90 cm
PROFONDEUR 71,5 cm

EXQUISE PRO



1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

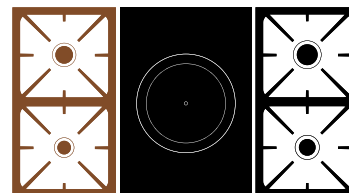
1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 3 kW



1 brûleur gaz 4,2 kW
1 plaque élec. 1,5 kW
1 brûleur gaz 3 kW

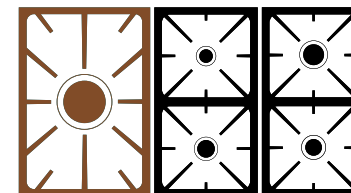
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,6 kW

EXQUISE PRO



1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 3 kW



1 brûleur gaz 4,2 kW
1 brûleur gaz 1 kW
1 brûleur gaz 3 kW

1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,6 kW

FOURS DISPONIBLES

FOUR AIR PULSÉ 36 ℓ + FOUR ÉLEC. PYROLYSE 56 ℓ

032306

032635

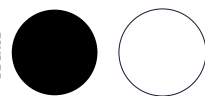
032626

032435

	Dimensions	Capacité	Puissance
Four élec. pyrolyse	L 46 x H 31 x P 39 cm	56 litres	3,3 kW
Four air pulsé	L 31,5 x H 36,5 x P 46 cm	36 litres	2,5 kW

COLORIS

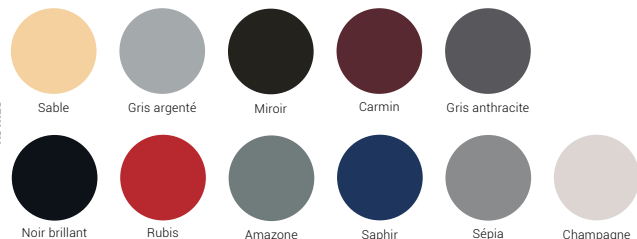
DE BASE



Noir

Blanc

AUTRES



Noir brillant

Rubis

Amazone

Saphir

Sépia

Champagne



Sur demande, Godin réalisera votre **Exquise** dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.

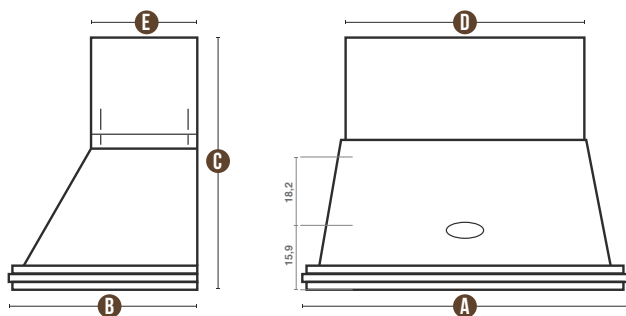
1943 | Mort de Nicolas Tesla ingénieur d'origine serbe aux 300 dépôts de brevets sur l'énergie électrique (7 Janvier).

1945 | Après la Seconde Guerre Mondiale, la maison Godin perd son leadership.

LES HOTTES & DOSSIERS

COLORIS VOIR PAGE 76

EXQUISE



A	B	C	D	E	RÉF.
117,4	65,3	78 à 89	85,2	35,4	161901

**HOTTES RÉGLABLES EN HAUTEUR
DE 78 À 89 CM.**

Possibilité jusqu'à 100 cm,
dans ce cas, des trous oblongs
sont apparents sur les côtés.



LARGEUR	HAUTEUR	ÉPAISSEUR	RÉF.
115	81,5	6	181901

TABLEAU COMPARATIF

		1150			
		L 115 x H 90 x P 71.5 cm			
		Compositions des dessus			
Plaque de cuisson gaz	Brûleur gaz 1 kW		•		
	Brûleur gaz 1,6 kW		•		•
	Brûleur gaz 1,8 kW	•		•	
	Brûleur gaz 2,2 kW	•		•	
	Brûleur gaz 3 kW	•	•	•	•
	Brûleur gaz 4 kW	•		•	
	Brûleur gaz 4,2 kW		•		•
	Brûleur gaz 4,5 kW couvert			•	
	Brûleur super rapide gaz 5,2 kW	•			
élec.	Plaque élec. 1,5 kW				•
		Compositions des façades			
Four	Four air pulsé 36 ℓ	•	•	•	•
	Four pyrolyse 56 ℓ	•	•	•	•
Assis.	Sécurité par thermocouple	•	•	•	•
	Allumage élec.	•	•	•	•

RÉFÉRENCES 032306 PRO 032435 032626 PRO 032635

ARMONNIE

De caractère, l'Armonnie se mettra au diapason pour vous proposer une cuisinière authentique et pratique. Un véritable atout à portée de main pour les cuisiniers du quotidien.

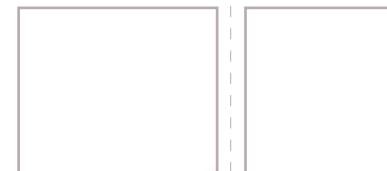


1956 | Mort de Curnonski, pris d'un malaise il se défenestre et tombe du 3^{ème} étage de son appartement.

1968 | Les usines sont dirigées par les administrateurs-gérants élus par l'assemblée générale des associés (statuts de 1880 pour la succession du fondateur).



Peut être vendu
séparément



Dessus émaillé
avec taque et cercles polis.



Température
visible sur le thermomètre
incrusté dans la vitre du four.
Four multifonction catalyse chaleur
tournante avec tournebroche.

Tiroir
entièrement escamotable.

Tiroir
avec tapis de sol.

Armonnie Giant (couplage) Emaillé Carmin
Porte hublot

RÉF. 241120

ARMONNIE
Bois et électrique



Bûches de 50 cm maximum.
Chargement avant et dessus.

ARMONNIE SELECT
Électrique



105 kg

ARMONIE SELECT

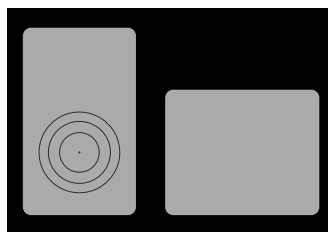


LARGEUR SANS LA BARRE	60 cm
LARGEUR	70,5 cm
HAUTEUR	90 cm
PROFONDEUR	62,7 cm

CONFIGURATIONS

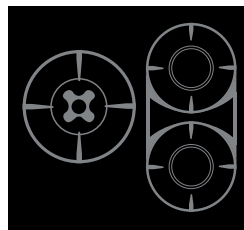
Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas



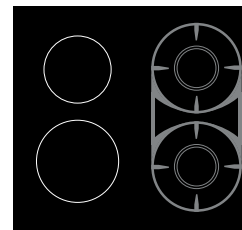
REF. 241000

+



1 brûleur gaz 4,1 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,75 kW

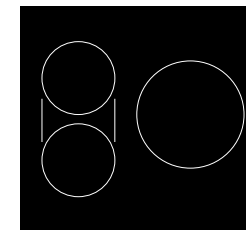
OU



1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 2 kW (Booster)
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,75 kW

Témoin de chaleur résiduelle
Minuterie
Sécurité enfants

OU



1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 1,4 kW (Booster)
1 foyer induction 2,3 kW (Booster)

Contrôle d'ébullition
Témoin de chaleur résiduelle
Minuterie
Sécurité enfants

FOURS DISPONIBLES

FOUR ÉLEC. CATALYSE 58 l

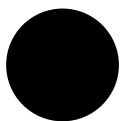
041400

041600

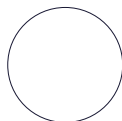
041500

	Dimensions	Capacité	Puissance
Four élec. catalyse	L 42 x H 33 x P 39	58 litres	2,4 kW

COLORIS



Emaillé Noir



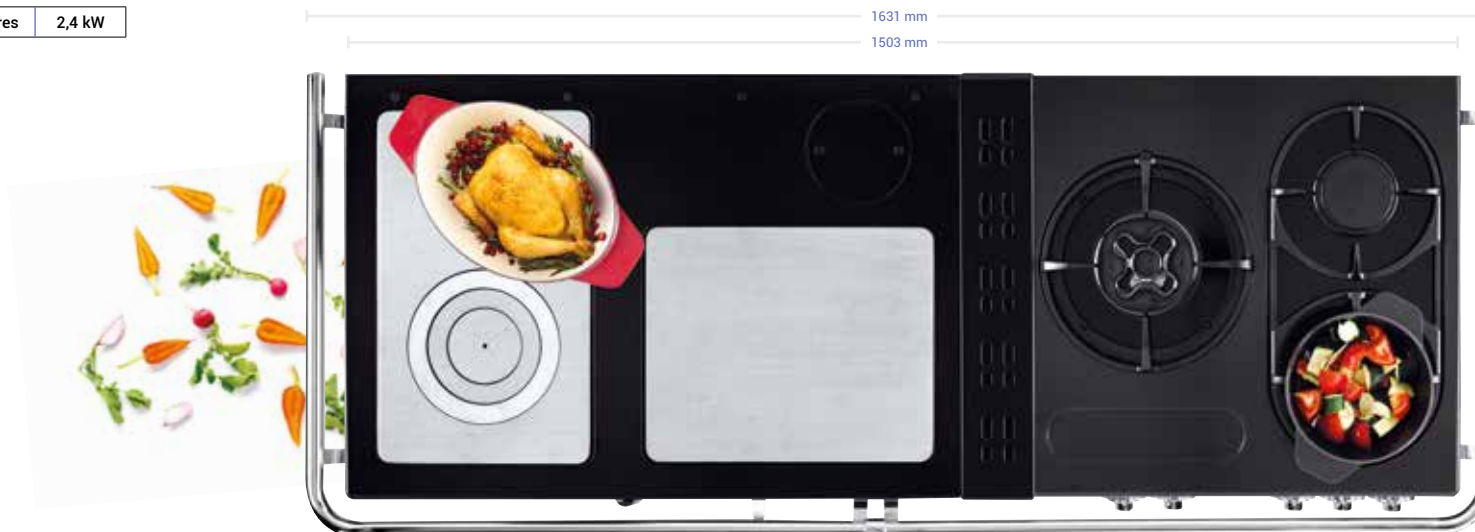
Emaillé Blanc



Emaillé Sable



Emaillé Carmin



Kit raccordement

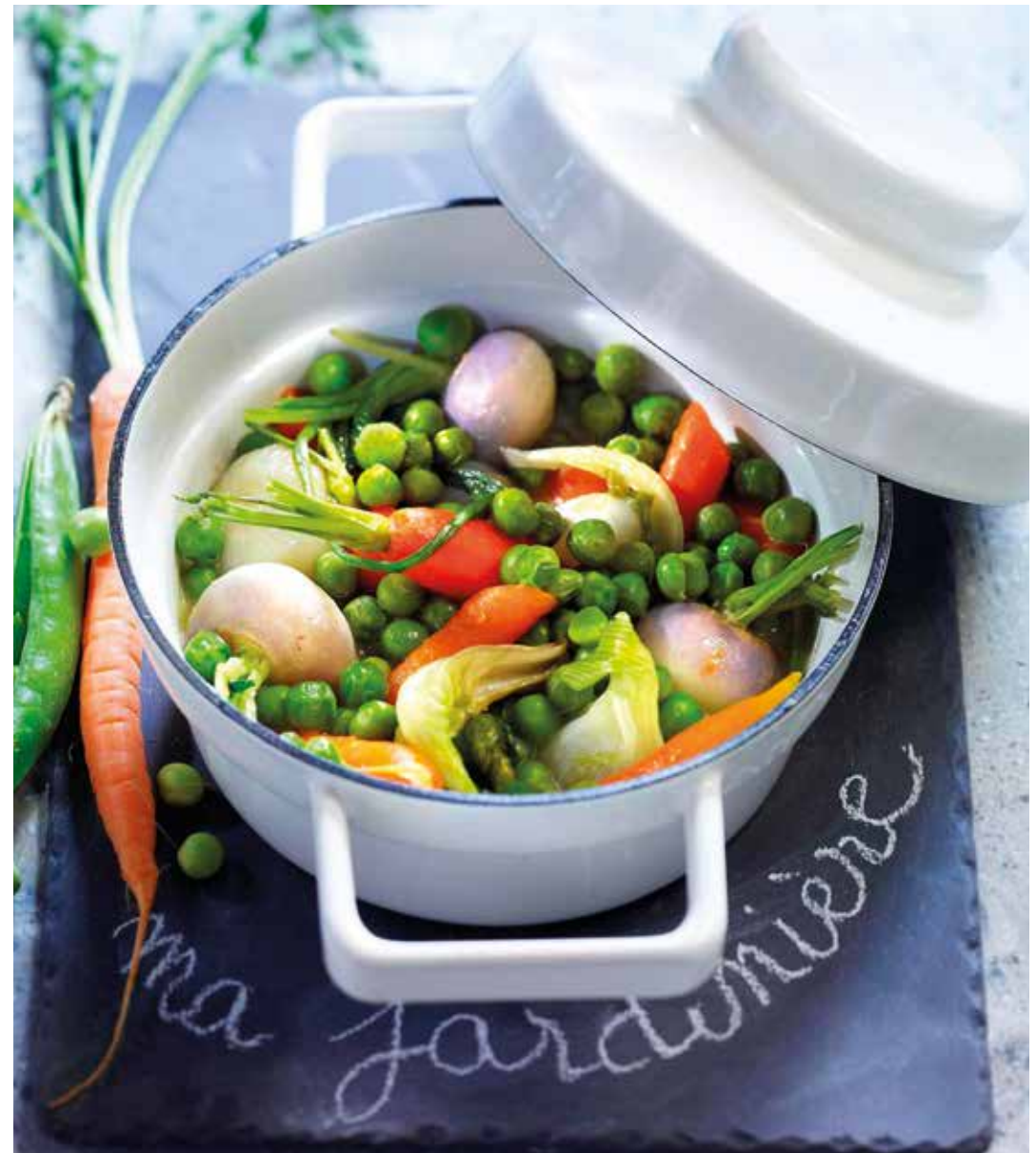
REF. 966243

1968 | Dissolution de l'Association coopérative du capital et du travail et transformation en société anonyme.

1977 | Mort d'Eugénie Brazier, que Paul Bocuse appelait "la Mère", elle fut la première femme à obtenir trois étoiles au Guide Michelin.

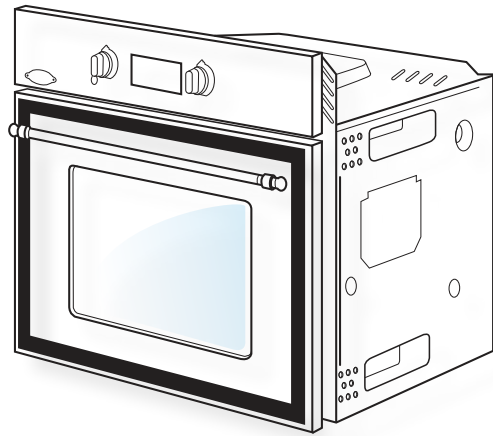
TABLEAU COMPARATIF

		ARMONNIE			
		L 70,5 x H 90 x P 62,7 cm			
		Compositions des dessus			
Plaque de cuisson	gaz				
		Brûleur gaz 1,75 kW	•	•	
		Brûleur gaz 3 kW	•	•	
		Brûleur gaz 4,1 kW	•		
	induction		Foyer 1,4 kW		•
			Foyer 2 kW (Booster)		•
		Foyer 2,3 kW (Booster)		•	
		Compositions des façades			
Four		Four élec. catalyse 58 l	•	•	
Assistance / Sécurité		Sécurité par thermocouple	•	•	
		Allumage électrique	•	•	
		Témoin de chaleur résiduelle		•	
		Minuterie		•	
		Sécurité enfants		•	
		Contrôle d'ébullition		•	
RÉFÉRENCES		041400	041600	041500	



FOURS ENCASTRÉS

CHÂTELAINE PYROLYSE



FOUR ENCASTRABLE PYROLYSE

56 l

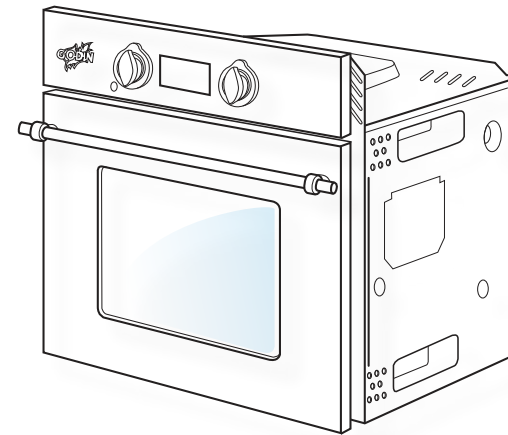
Puissance 3300 W
Dimensions encastrement :
L 56 x H 58,5 x P 55,5 cm

- Programmable
- Tournebroche
- Glissières à billes
- Porte hublot

RÉF. 195560



PRINCESSE PYROLYSE



FOUR MULTIFONCTION ENCASTRABLE, PYROLYSE

56 l

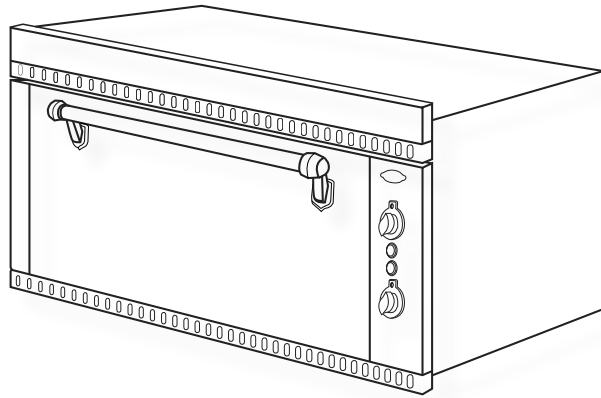
Puissance 3300 W
Dimensions encastrement :
L 56 x H 58,5 x P 55,5 cm

- Programmable
- Tournebroche
- Glissières à billes
- Porte hublot

RÉF. 037501



FOUR GASTRONOME SOUVERAINE



FOUR MULTIFONCTION ENCASTRABLE

75 l

L 90 x H 60,5 x P 57 cm
Dimensions d'encastrement :
L 87 x H 58 x P 58,2 cm

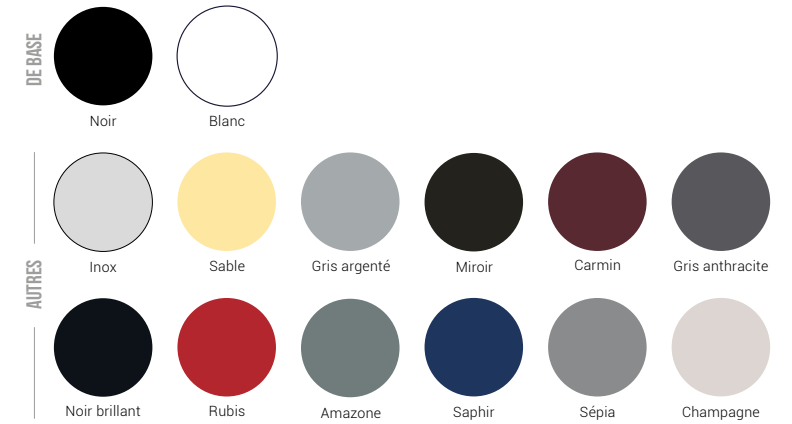
- Option porte hublot (à préciser à la commande)
- Programmeur sur modèle électrique

RÉF. GAZ 2200

RÉF. ÉLEC. 2400



COLORIS



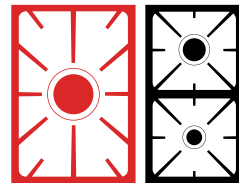
Sur demande, Godin réalisera vos **fours encastrables** dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.



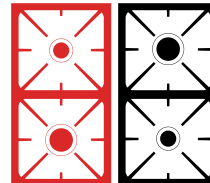
PLAQUES DE CUISSON

SOUVERAINE À POSER

Équipée de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.



1 brûleur gaz 5,2 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW



1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW

TABLE À POSER SOVERAINE 700

2032

2031

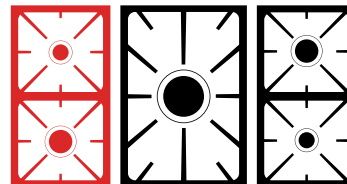
L. 70 x P. 71 x H. 27 cm Ép. d'encastrement : 22,7 cm



PLANCHA

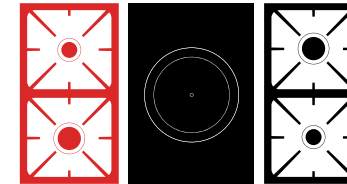
908401

L. 91 x H. 21 x P. 43 cm Utilisable en extérieur uniquement



1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW



1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

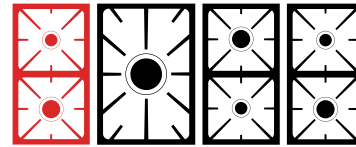
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW

TABLE À POSER SOVERAINE 1100

2035

2039

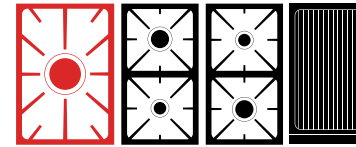
L. 111 x P. 71 x H. 27 cm Ép. d'encastrement : 22,7 cm



1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW

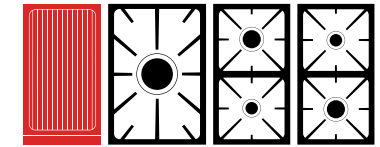
2052 B



1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 grill viande de 2,5 kW

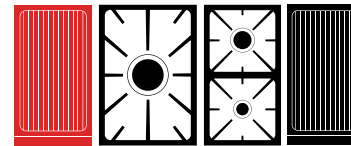
2052 C



1 grill viande 2,5 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW

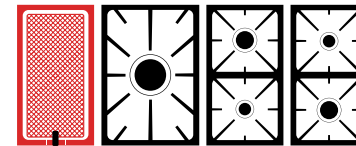
2054 B



1 grill viande 2,5 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 grill viande 2,5 kW

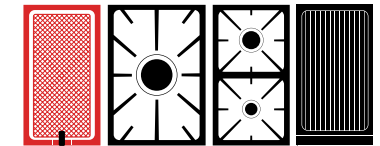
2054 C



1 friteuse 3 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW

2055 B



1 friteuse 3 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 grill viande de 2,5 kW

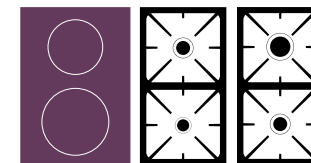
2055 C

TABLE À POSER SOUVERAINE 1500

L. 151 x P. 71 x H. 27 cm Ép. d'encastrement : 22,7 cm

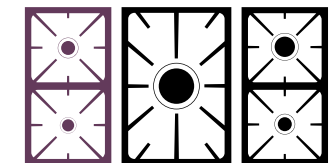
PRINCESSE À POSER

Équipée de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.



1 foyer induction 2 kW (Booster) 1 brûleur gaz 3 kW
1 foyer induction 1,4 kW 1 brûleur gaz 1,75 kW
1 brûleur gaz 1,75 kW
1 brûleur gaz 1 kW

Témoin de chaleur résiduelle
Minuterie
Sécurité enfants



1 brûleur gaz 1,75 kW 1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1 kW 1 brûleur gaz 1,75 kW
1 brûleur gaz 4 kW

TABLE À POSER PRINCESSE

036600

036400

L. 100 x P. 70 x H. 22,5 cm Ép. d'encastrement : 17,5 cm

BILLOT SOUVERAINE ET ACCESSOIRES



BILLOT SOUVERAINE
en bois debout
sur meuble inox à roulettes.
L 59,8 x H 85 x P 70,3 cm

RÉF. 0240



BILLOT SOUVERAINE
Accessoire idéal pour la découpe
des viandes, légumes et aromates.
L 45 x H 6 x P 34 cm

RÉF. 0140



PLAQUE MIJOTEUSE
Plaque permettant d'obtenir
un ralenti très faible pour le mijotage.
Pose sur brûleur gaz 24,5 x 46,5 cm

CHÂTELAINE RÉF. 0631 SOUVERAINE RÉF. 0231

Pose sur super brûleur 41,5 x 38,5 cm

CHÂTELAINE RÉF. 0633 SOUVERAINE RÉF. 0233



GRIL VIANDE
Permet de réaliser
des grillades de qualité.
Pose sur 2 brûleurs gaz 53,5 x 26 cm

CHÂTELAINE RÉF. 0630

Pose sur super brûleur 38,5 x 46 cm

CHÂTELAINE RÉF. 0632

Pose sur super brûleur 32 x 55,5 cm

SOUVERAINE RÉF. 0230



PLANCHA
Délicieuse façon de cuisiner :
rapide, saine et légère pour
une grande variété de plaisirs.
Pose sur 2 brûleurs gaz 32,5 x 56 cm

RÉF. 908003



WOK
avec couvercle Ø 34 cm.
Synonyme d'exotisme, de préservation
des saveurs et de la cuisine minceur.
Ustensile indispensable dans
une cuisine actuelle.
Adaptable sur tous brûleurs gaz.

WOK RÉF. 908004

SUPPORT RÉF. 0234

COMPLÉMENTAIRES CHÂTELAINE

**BILLOT, COFFRES DE RANGEMENT ET FRITEUSE
SONT LES COMPLÉMENTS INDISPENSABLES DE VOTRE "CHÂTELAINE".**

- Dessus fonte émaillée d'origine.
- Dessus débordant (largeur hors tout 56 ou 66 cm).
- **Options à préciser impérativement à la commande :**
décor doré à l'or fin, chromé velours ou chromé brillant.



**DÉTAIL D'AMÉNAGEMENT DU COFFRE DE RANGEMENT
POUR BOUTEILLE GAZ OU USTENSILES CULINAIRES.**



COFFRE DE RANGEMENT, OU À BOUTEILLE DE GAZ

Noir rustique
avec billot.

L 41 x H 84 à 87 x P 68 cm
Dessus débordant largeur 66 cm.

RÉF. 6040



COFFRE DE RANGEMENT OU À BOUTEILLE DE GAZ

Saphir décor
avec brûleur super rapide de 4,2 kW.

L 41 x H 84 à 87 x P 68 cm
Dessus débordant largeur 66 cm.

RÉF. 6408

Livré d'origine avec les options
gril réf. 0632 et plaque mijoteuse réf. 0633
(voir page 86).



FRITEUSE

Noir décor
avec mini four de **24 litres**
autonettoyant par catalyse.

L 31 x H 84 à 87 x P 68 cm
Dessus débordant largeur 56 cm.

RÉF. 6552



GODIN

*Une explosion
de saveurs !*

ASSORTIMENT

8 COCOTTES RONDES



7 COCOTTES OVALES



COLORIS

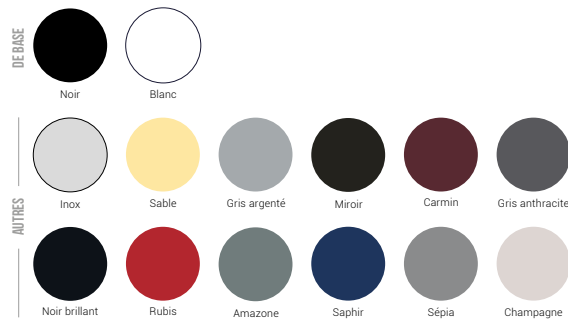
Pour toute demande de coloris spécifiques, veuillez nous consulter





GODIN

Le symbole d'un art de vivre



COLORIS PIANOS DE CUISSON EN ACIER ÉMAILLÉ

Les coloris sont montrés à titre indicatif. En raison des techniques de reproduction et d'impression, la couleur des échantillons peut varier avec les produits et ne peut en aucun cas être source de réclamations.

AVERTISSEMENT :

Ce catalogue présente la Gamme GODIN, disponible sur le marché français. Certains produits peuvent ne pas être disponibles pour certains marchés étrangers, particulièrement en dehors de l'U.E. Sur demande, nous tenons à votre disposition les notices techniques détaillées de chaque référence. Afin d'améliorer constamment la qualité de ses produits, la société GODIN se réserve le droit de modifier ses appareils sans préavis. Toutes les dimensions et caractéristiques annoncées sont sujettes à variation en fonction des impératifs techniques. La disponibilité des produits peut varier. Dans tous les cas se reporter au tarif en vigueur.

LES TEINTES DES APPAREILS PRÉSENTÉS SONT INDICATIVES COMPTE TENU DES TECHNIQUES DE REPRODUCTION ET DE FABRICATION. CE DOCUMENT N'EST PAS CONTRACTUEL.

Édition Avril 2018.
Création et réalisation SCRIPTO.
Photos : Didier FAUTHOUX.
©photos : Thierry DUEZ, Studio AMONIC, Godin et X.

	MAT	BRILLANT
Anthracite	253	244
Biscuit	233	202
Chocolat	236	235
Bordeaux	234	107
Noir	237	207
Gris	238	243
Blanc	240	203
Carmin	239	242
Cappuccino	219	241

COLORIS DÉCORS MURAUX EN CÉRAMIQUE

Pour plus de détails sur les dossiers en céramique (formes et coloris) voir le catalogue chauffage.



FABRICATION FRANÇAISE

Toute la production Godin est française au travers de son usine historique de Guise (02), fondée en 1846 et qui s'étend sur 5 hectares.

L'ACIER ÉMAILLÉ

Alliance de l'acier et de l'émail, l'acier émaillé offre de nombreux atouts. Il présente des qualités physiques inégalées : résistance aux chocs mécaniques, aux rayures, à l'usure et résiste au feu sans s'altérer. Sa surface vitrifiée est aussi lisse que robuste et présente un séduisant aspect brillant très facile à nettoyer : un simple chiffon humide suffit. Ni la chaleur, ni la lumière ne viennent modifier les coloris d'origine qui restent stables dans le temps. Matériau 100% recyclable, l'acier émaillé s'intègre naturellement dans une démarche de respect environnemental.

Retrouver le plaisir jubilatoire d'une cuisine inventive

Chacun cherche à améliorer son bien-être, et avec la conscience accrue que nous sommes ce que nous mangeons, beaucoup adoptent un mode de vie plus en accord avec la société actuelle : le Do It Yourself, et redécouvrent le plaisir jubilatoire de cuisiner.

En effet renouer avec le plaisir simple de cuisiner sur un piano "des chefs" Godin, est le meilleur des viatiques pour vivre mieux et plus longtemps :

CHI VA PIANO VA SANO

Réponse salubre à des vies de plus en plus stressantes et trépidantes, retrouver le temps d'élaborer de succulentes recettes à partir de produits frais, et partager avec ses enfants la découverte de l'art culinaire vous procurent la "relâche" nécessaire à la sérénité.

La gamme de pianos des "chefs" Godin la plus complète du marché et accessible à tous, vous permet de perpétuer l'art de vivre à la française et de prendre le chemin du mieux-être !

GODIN S.A

02120 GUISE (France)

www.godin.fr

DISTRIBUÉ PAR