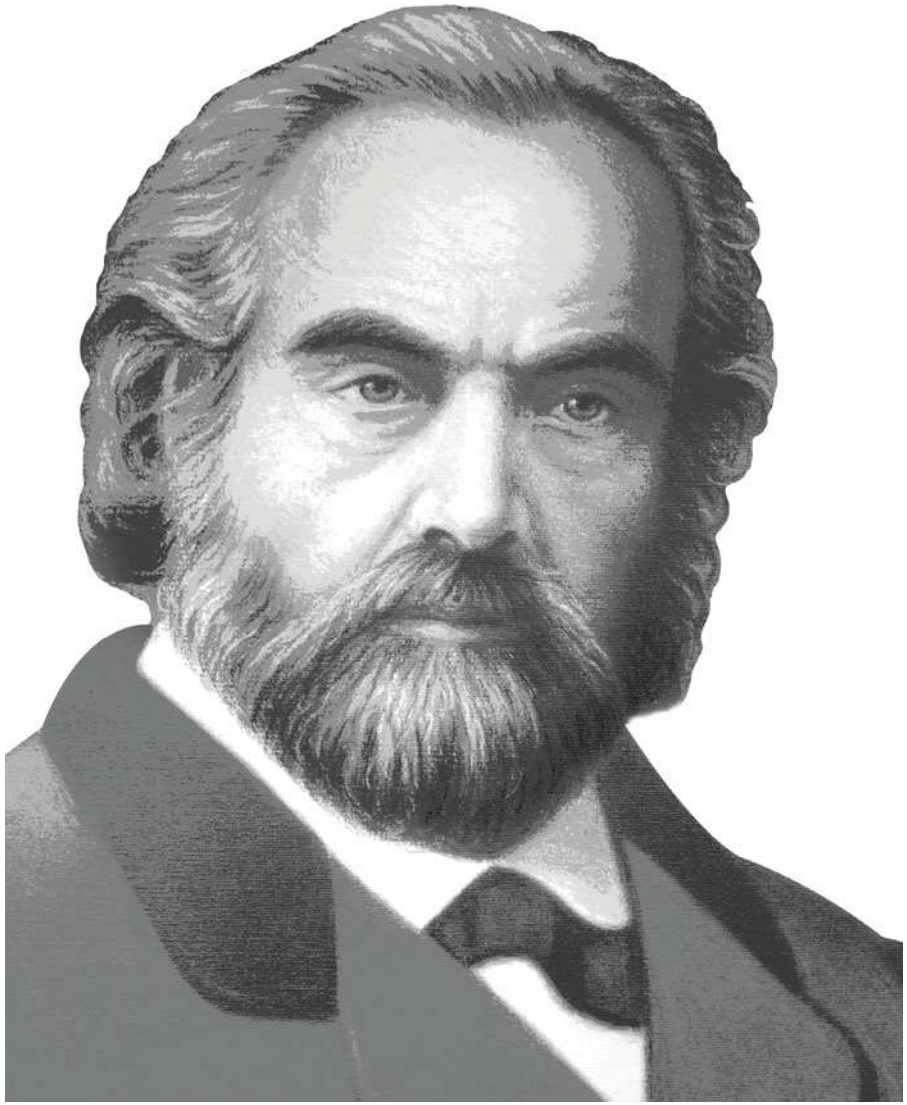
CUISSON GODIN

“Le privilège d'une cuisine plaisir et saine, avec les pianos des "chefs" 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 2

LES SOUVERAINES

La Souveraine 1500 4
La Souveraine 1400 10
La Souveraine 1100 16
La Souveraine 700 22
Tableau comparatif des modèles 28
Hottes et dossiers 29

LA PRINCESSE

La Princesse 1000 30
Tableau comparatif des modèles 35
Hottes et dossiers 35

LES CHÂTELAINES

Châtelaine Couplage 36
La Châtelaine Pro 1000 38
La Petite Châtelaine 600 44
Hottes 48-49
Tableau comparatif des modèles 50

L' EXQUISE

L'Exquise 1150 52
Tableau comparatif des modèles 57
Hottes et dossiers 57

L'ARMONNIE

Giant Carmin 58

LES PLAQUES DE CUISSON 62

BILLOT SOUVERAINE ET ACCESSOIRES 63

COMPLÉMENTAIRES CHÂTELAINES 64

LES COCOTTES 65

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.

1817 | Naissance de Jean-Baptiste André Godin (26 Janvier).

1824 | Mort de Louis XVIII, Charles X son frère, devient roi de France.

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.

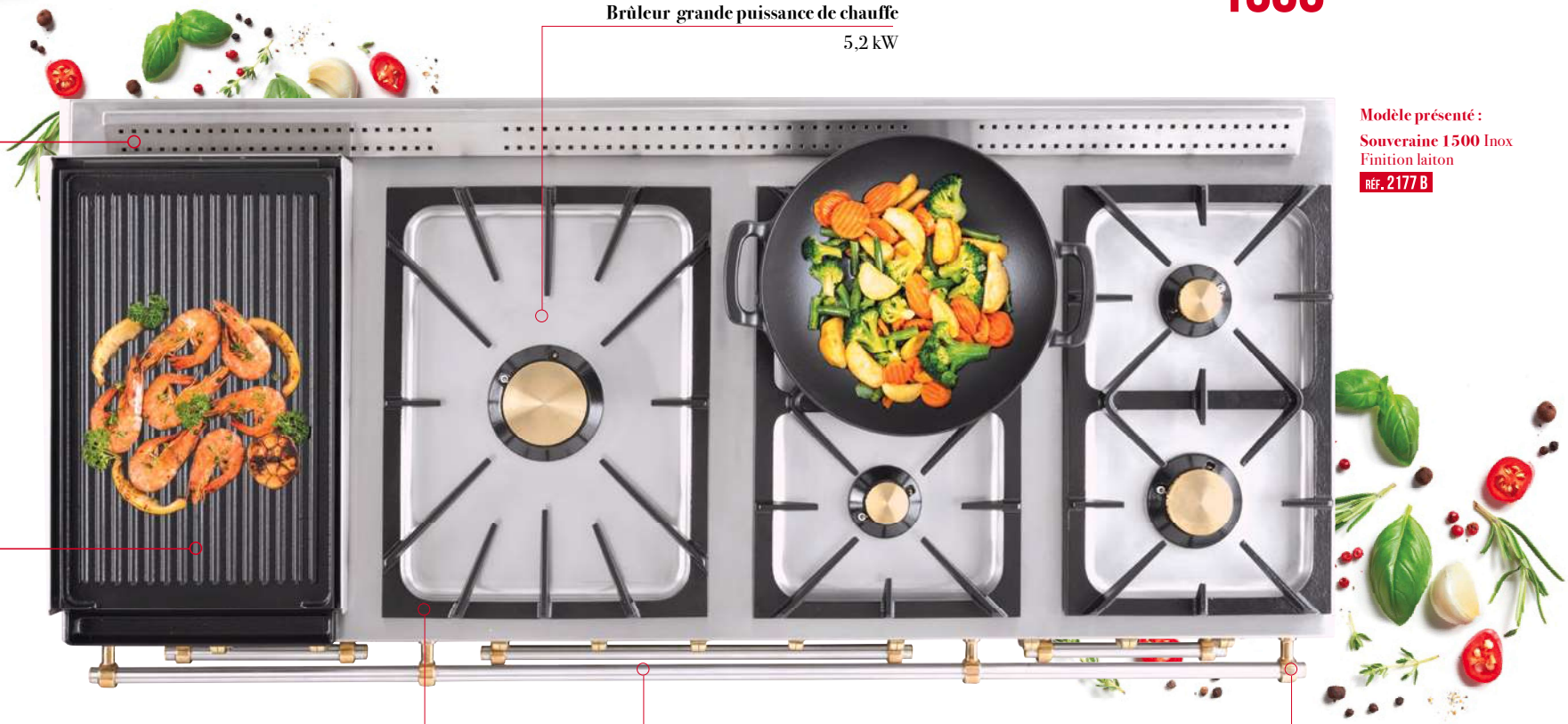
Support de barre inox

Modèle présenté :
Souveraine 1500 Noir brillant
Finition chromé velours
Option porte hublot
RÉF. 2417B

270 kg pour le modèle 1500

Hauteur réglable 89 à 92 cm.

LA SOUVERAINE 1500



Modèle présenté :
Souveraine 1500 Inox
Finition laiton
RÉF. 2177 B

1840 | Godin dépose un premier brevet pour un poêle en fonte de fer.

1841 | Mort de Nicolas Appert qui a mis au point en 1795 le premier procédé de conservation et de stérilisation des aliments (1er Juin).

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.*

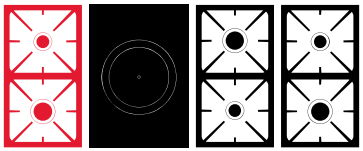
CONFIGURATIONS

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

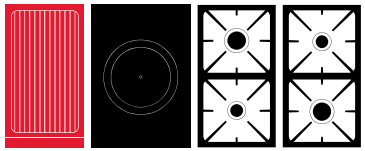
LA SOUVERAINE 1500

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



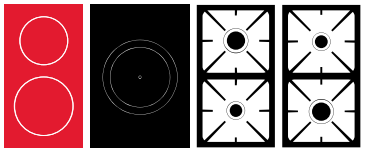
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

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



1 gril 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

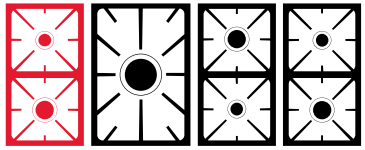


1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 2 kW (Booster)
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

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

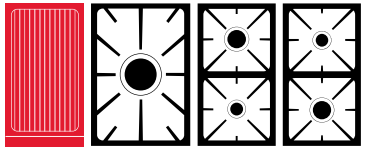
FOURS DISPONIBLES

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



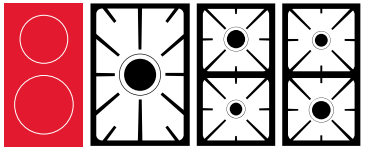
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

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



1 gril 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	2177 B	108 001
L	ÉTUVE 75 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ + FOUR VERTICAL 47 ℓ	2217 B	2277 B	108 002
M	COFFRE RANGEMENT 75 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ + ÉTUVE 75 ℓ	2215 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

ACIER ÉMAILLÉ DE BASE

Noir

Blanc

INOX

Inox

ACIER ÉMAILLÉ AUTRES

Sahara

Gris argenté

Miroir

Carmin

Gris anthracite

Noir brillant

Rubis

Saphir

Champagne

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 standard

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.

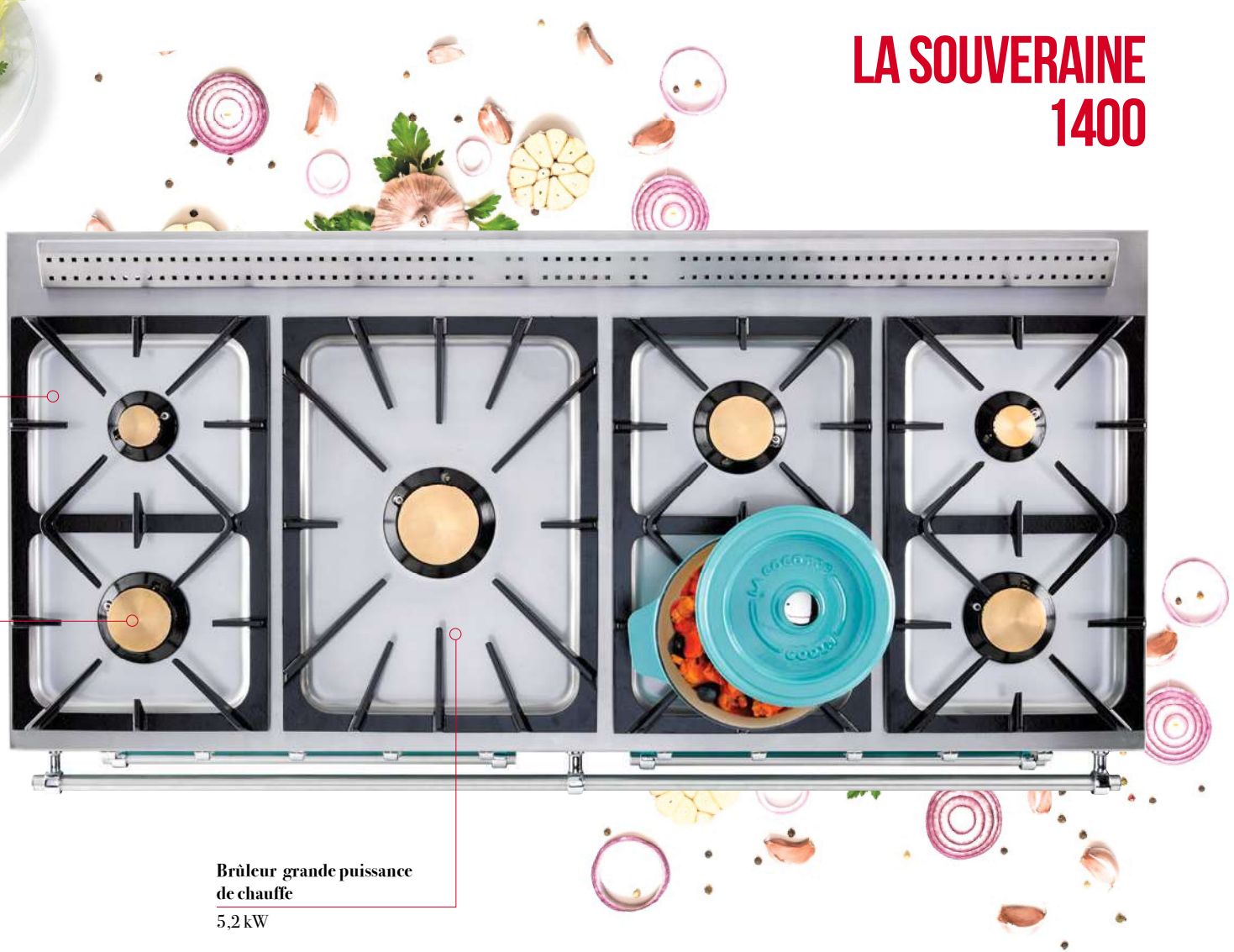
Four électrique multifonction
à chaleur tournante ou four au gaz : sa capacité de 75 ℓ autorise des cuissons conséquentes avec sérénité.
L. 53 x H. 33 x P. 45 cm
Eclairage dans tous les fours principaux : gaz et électrique.
Four gaz équipé d'origine d'un gril électrique.

Modèle présenté
Souveraine 1400 Bleu turquoise P
Finition chromé brillant
Option porte hublot
RÉF. 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

1852 | Instauration du Second Empire ; Louis-Napoléon Bonaparte proclamé empereur (2 Décembre).

1853 | Godin soutient l'essai de colonie fouriériste au Texas.

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 !*

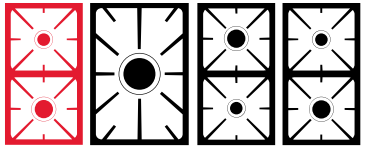
CONFIGURATIONS

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

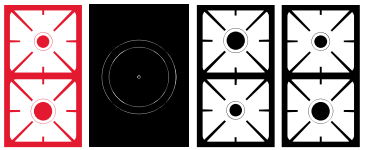
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

LA SOUVERAINE 1400

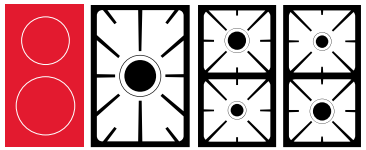
LARGEUR	140 cm
HAUTEUR	89 à 92 cm
PROFONDEUR	72,5 cm



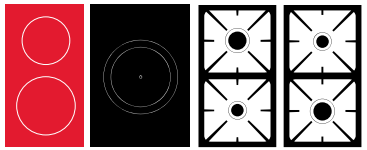
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW
1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW



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

FINITIONS

À préciser impérativement à la commande

Chromé brillant

Chromé velours

Laiton standard

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

ACIER ÉMAILLÉ DE BASE

- Noir
- Blanc

INOX

- Inox

ACIER ÉMAILLÉ AUTRES

- Sahara
- Gris argenté
- Miroir
- Carmin
- Gris anthracite
- Noir brillant
- Rubis
- Saphir
- Champagne

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.

Modèle présenté
Souveraine 1100 Inox
Finition chromé velours
Porte pleine
RÉF. 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.

1862 | Création par le chef Modeste Magny en son restaurant au 3, rue André Mazet des dîners Sainte Beuve.

1862 | Godin entreprend la construction du pavillon central du Familistère (25 Juillet).

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.*

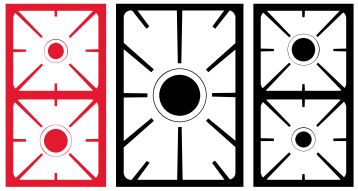
CONFIGURATIONS

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

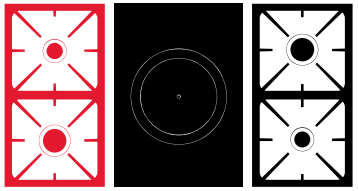
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

LA SOUVERAINE 1100

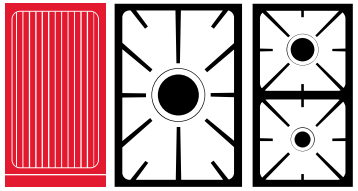
LARGEUR	110 cm
HAUTEUR	89 à 92 cm
PROFONDEUR	72,5 cm



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

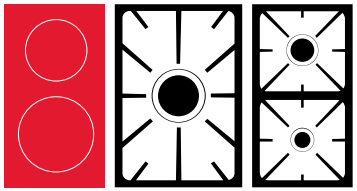


1 gril viande 2,5 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW

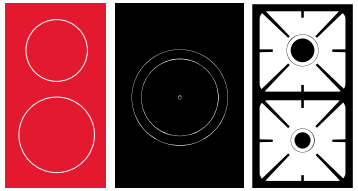
FOURS DISPONIBLES

C	FOUR VERTICAL 47 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ	2106	2426	-
D	ÉTUVE 75 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ	2103	2423	2173
F	FOUR VERTICAL 47 ℓ + FOUR ÉLEC.75 ℓ	2306	2626	-
G	ÉTUVE 75 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ	2303	2623	2373

	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
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

FOURS DISPONIBLES

C	FOUR VERTICAL 47 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ	102 021	102 011
D	ÉTUVE 75 ℓ + FOUR GAZ 75 ℓ	102 022	102 012
F	FOUR VERTICAL 47 ℓ + FOUR ÉLEC.75 ℓ	102 024	102 014
G	ÉTUVE 75 ℓ + FOUR ÉLEC. 75 ℓ	102 025	102 015

1863 | Première fête de l'Enfance (13 Septembre).

1864 | Mort de Gioachino Rossini compositeur italien et grand amateur de gastronomie qui laissera son nom à une création culinaire : le Tournedos Rossini (13 Novembre).

COLORIS

ACIER ÉMAILLÉ DE BASE

Noir

Blanc

INOX

Inox

ACIER ÉMAILLÉ AUTRES

Sahara

Gris argenté

Miroir

Carmin

Gris anthracite

Noir brillant

Rubis

Saphir

Champagne

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

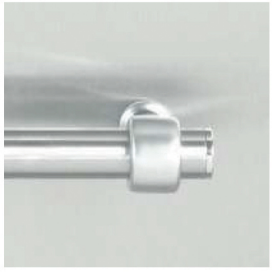
Côtés four autonettoyants par catalyse

Porte hublot

FINITIONS

À préciser impérativement à la commande

Chromé brillant



Chromé velours

Laiton standard

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.

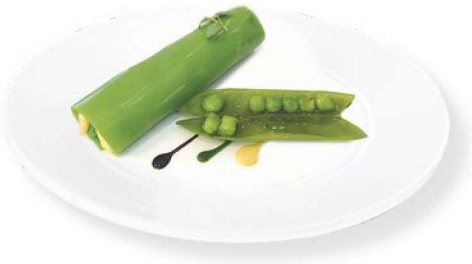
Modèle présenté

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

1866 | Construction du pavillon central et de la nourricerie-pouponnat.

1866 | Napoléon III annonce le retrait des troupes françaises du Mexique.

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 professionalisme 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.*

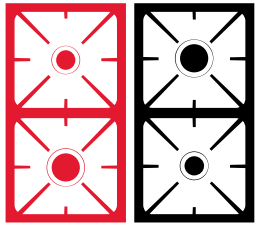
CONFIGURATIONS

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

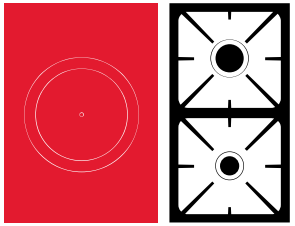
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

LA SOUVERAINE 700

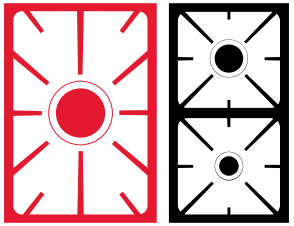
LARGEUR	70 cm
HAUTEUR	89 à 92 cm
PROFONDEUR	72,5 cm



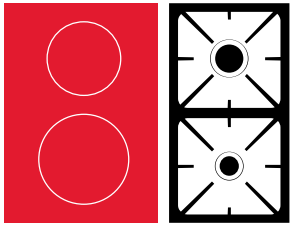
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW



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 standard

1867 | Godin renonce à présenter le Familistère à l'Exposition universelle de Paris. Première Fête du travail au Familistère, (2 Juin).

1868 | Invention de la photo couleur par le Français Louis Duco du Hauron.

COLORIS

ACIER ÉMAILLÉ DE BASE

- Noir
- Blanc

INOX

- Inox

ACIER ÉMAILLÉ AUTRES

- Sahara
- Gris argenté
- Miroir
- Carmin
- Gris anthracite
- Noir brillant
- Rubis
- Saphir
- Champagne

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				1500					
	Compositions des dessus	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				L 151 x H 89 à 92 x P 72.5 cm					
Plaque de cuisson – gaz	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			●		●		●	●		●		●		●		●		●	
Plaque de cuisson – 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)																			
Plaque de cuisson – élec.	Gril viande 2,5 kW							●									●	●		

	Configuration des façades	A	B	A	B	A	B	A	B	C	D	F	G	C	D	F	G	C	D	F	G	C	D	G	C	D	F	G	I	J	I	J	I	J	I	J	K	L	M	K	L	M	K	L	M	K	L	M	K	L	M	K	L	M
Four, coffre & étuve	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	2306	2303	2426	2423	2626	2623	-	2173	-	2373	102021	102022	102025	102011	102012	102014	102015	2114 B	2214 B	2414 B	2614 B	107001	107002	107011	107012	2117 B	2217 B	2215 B	2317 B	2417 B	2415 B	2177 B	2277 B	2275 B	2377 B	2477 B	2475 B	108001	108002	108003	108011	108012	108013

Configurations C et F non existantes

1869 Le théâtre et les écoles du Familistère sont édifiés en face du pavillon central.

1871 Début de la Troisième République en France : répression de la Commune de Paris.

HOTTES & DOSSIERS

COLORIS ET FINITIONS VOIR PAGES 26-27

SOUVERAINE

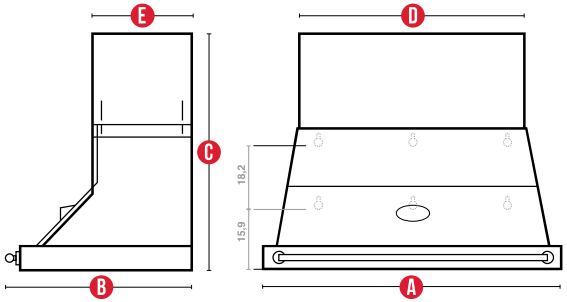
Les hottes sont équipées selon les modèles d'un ou deux extracteurs **haute performance** de **800 m³/heure**, commandés par un **sélecteur à 4 vitesses** avec voyants lumineux.
Attention pas de fonctionnement en recyclage.

Extraction directe
avec gaine de Ø 150 mm
(gaine non fournie)

OU

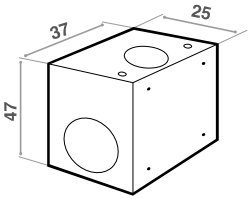
Extraction décentralisée
utiliser l'option caisson
de dépression.

A	B	C	D	E	EXTRACTEURS	RÉF.
70	71	78/89	45,8	35,4	1	2026
110	71	78/89	85,2	35,4	1	2027
140	71	78/89	115,2	35,4	2	2028
150	71	78/89	125,6	35,4	2	2029



CAISSON DE DÉPRESSION

RÉF. 0521



Le caisson de dépression 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, il est conseillé d'utiliser 2 caissons de dépression.

LARGEUR	HAUTEUR	ÉPAISSEUR	RÉF.
70	80	6	2011
111	80	6	2012
140	80	6	2014
151	80	6	2015

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.

1871 | Godin élu député de l'Aisne et conseiller général de l'Aisne ; publication de "Solutions sociales".

1872 | Première édition française du Capital de Karl Marx.

Programmateur

Bouton chromé brillant
en option.

Four électrique
pyrolyse 56 litres.

Etuve
36 litres.

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

Pied arrière réglable
par système frontal.

Modèle présenté
Princesse 1000 Miroir
Finition chromé brillant
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

Table induction
2 ou 5 foyers.

Barre acier
finition chromé brillant.

1874 | Loi créant l'inspection du travail.

1876 | Godin ne se présente pas aux élections législatives de Mars.

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.*

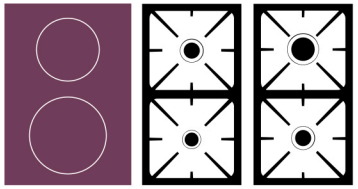
CONFIGURATIONS

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 PRINCESSE 1000

LARGEUR	100 cm
HAUTEUR	90 cm
PROFONDEUR	70 cm



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

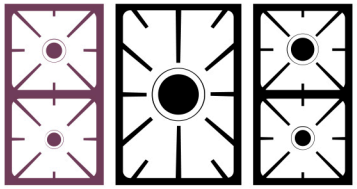
Témoin de chaleur résiduelle
Minuterie
Sécurité enfants

034600

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

034520



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

034400

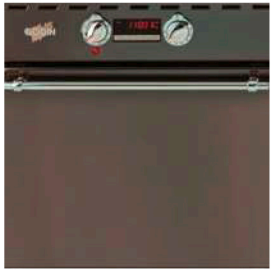
FOURS DISPONIBLES

FOUR ÉLEC. PYROLYSE 56 ℓ + ÉTUVE 48 ℓ

	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

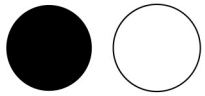
Laiton standard

Chromé velours

Chromé brillant

COLORIS

ACIER ÉMAILLÉ DE BASE



Noir — Blanc

ACIER ÉMAILLÉ AUTRES

Sahara — Gris argenté — Miroir — Carmin — Gris anthracite
Noir brillant — Rubis — Saphir — Champagne

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.

1877 | Construction de l'aile droite du Palais social.

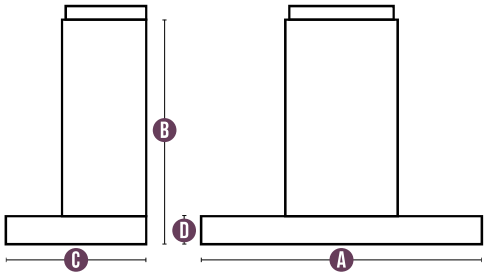
1877 | Mort de Jules Gouffé, célèbre cuisinier et pâtissier français. il fut appelé "l'apôtre de la cuisine décorative".

LES HOTTES & DOSSIERS

COLORIS ET FINITIONS VOIR PAGE 34

PRINCESSE

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.



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)

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
Cappucino	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		
Compositions des dessus				
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			●
Plaque de cuisson – 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)	●●		
Compositions des façades				
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

1878 | 1200 habitants au Familistère.

1879 | Invention de l'ampoule électrique.

CHÂTELAINE 600

Modèle présenté
Châtelaine 600
Jaune anis (P)
Finition chromé velours
Porte pleine
RÉF. 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 PRO 1000

1880 | Fondation de l'Association coopérative du capital et du travail, Société du Familistère Godin & Cie.

1881 | Test réussi pour l'invention de Gustave Trouvé : la première voiture électrique du monde.

Bouton
noir et laiton

Four vertical
à air pulsé 36 litres.

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

Habillage
des parois en acier émaillé
facile d'entretien.

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

Modèle présenté
Châtelaine Pro 1000 Rubis
Option chromé brillant
Porte hublot

RÉF. 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

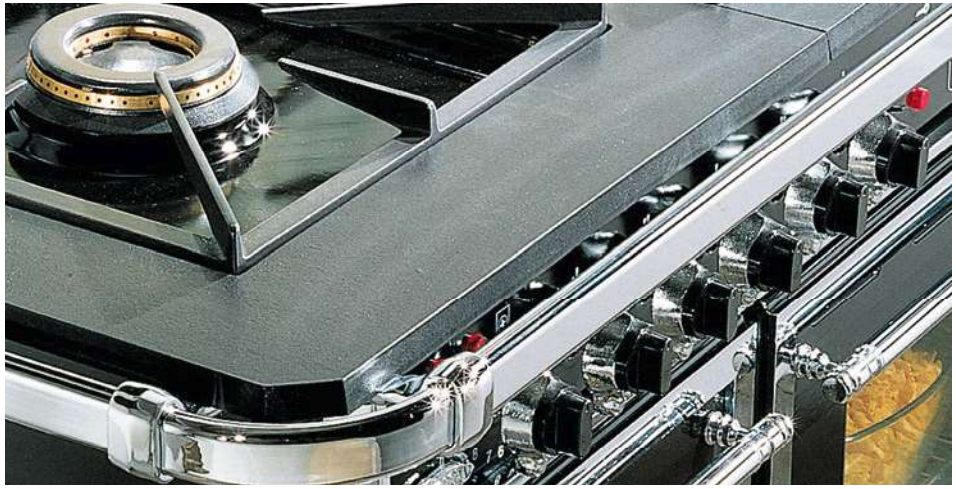
de 1 kW à 4,2 kW pour une cuisson parfaitement maîtrisée ; Brûleurs équipés d'allumage électronique et d'une sécurité par thermocouple.

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 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.*



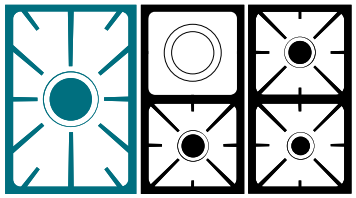
CONFIGURATIONS

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

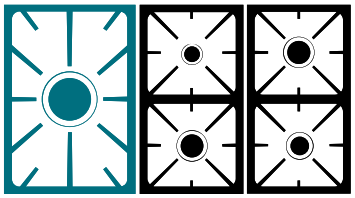
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

LA CHÂTELAINE PRO 1000

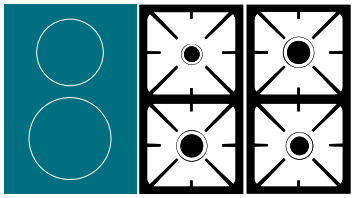
	DESSUS ÉTROIT	DESSUS DÉBORDANT
LARGEUR	101 cm	126 cm
HAUTEUR	84 à 87 cm	84 à 87 cm
PROFONDEUR	68 cm	68 cm



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

FOUR PYROLYSE 56 ℓ + PETIT FOUR CATALYSE 36 ℓ	P dessus étroit	021643	021445	021547
	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

: programmable

OPTIONS

À préciser impérativement à la commande

Porte hublot

STYLES

À préciser impérativement à la commande

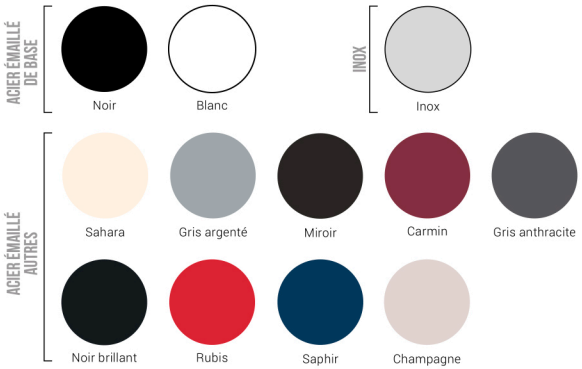
Cadre décor

Sans cadre décor

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

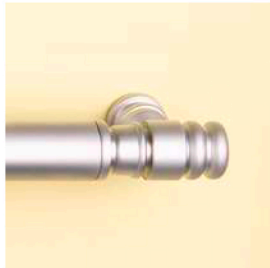


Sur demande, Godin réalisera votre **Châtelaine** dans les couleurs de votre choix.
Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris,
puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.

FINITIONS

À préciser impérativement à la commande

Or fin

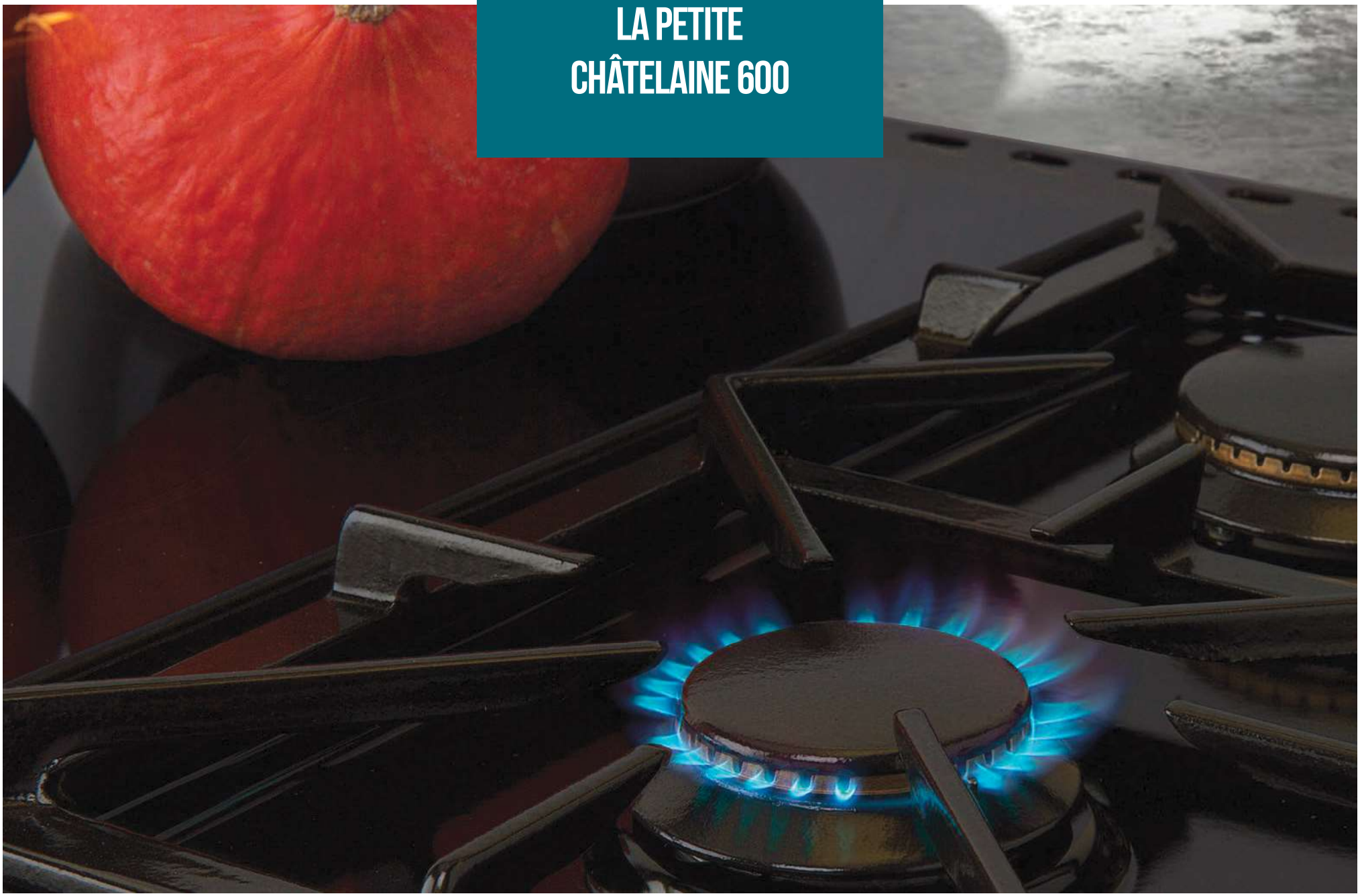


Chromé velours

Chromé brillant

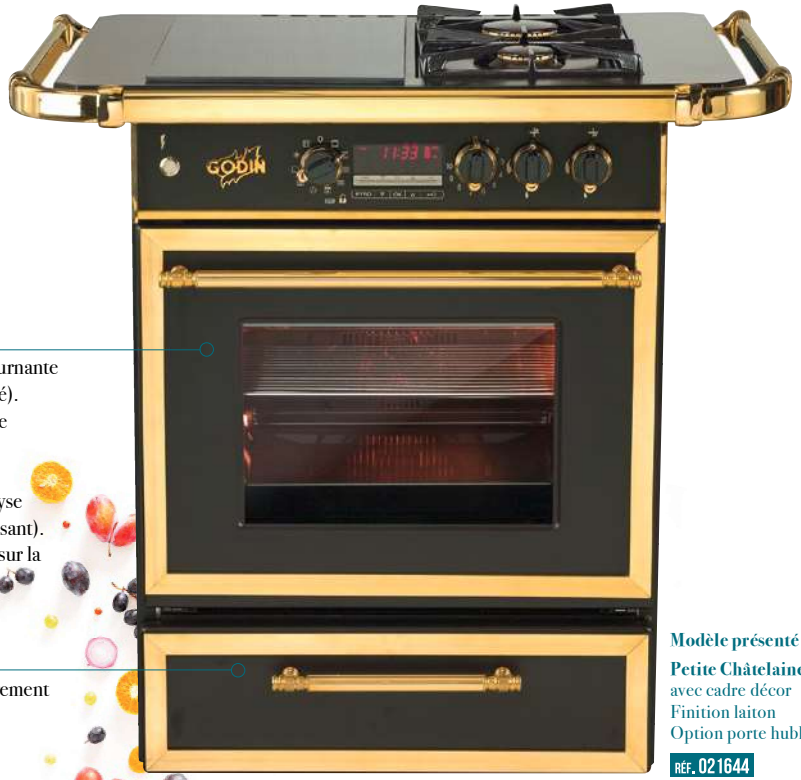
Laiton standard

LA PETITE CHÂTELAINE 600



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 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). Programmateur d'origine sur la plupart des modèles.

Tiroir

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

Modèle présenté

Petite Châtelaine 600 Noir mat avec cadre 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

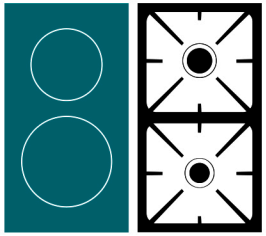
CONFIGURATIONS

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

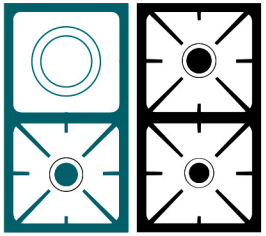
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

LA CHÂTELAINE 600

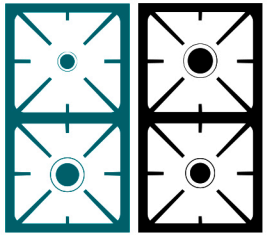
	DESSUS ÉTROIT	DESSUS DÉBORDANT
LARGEUR	60 cm	88 cm
HAUTEUR	84 à 87 cm	84 à 87 cm
PROFONDEUR	66,5 cm	68 cm



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	A dessus étroit	021634	021632	021431
	B dessus débordant	021644	021642	021441
FOUR ÉLEC. CATALYSE 56	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

ACIER ÉMAILLÉ DE BASE: Noir, Blanc
INOX: Inox

ACIER ÉMAILLÉ AUTRES: Sahara, Gris argenté, Miroir, Carmin, Gris anthracite, Noir brillant, Rubis, Saphir, Champagne

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

1887 La société du Familistère emploie 1526 personnes à Guise et dans la succursale de Bruxelles (300 en 1852, 30 en 1846).

1888 Piotr Ilitch Tchaïkovski compose sa cinquième symphonie.

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

Avec cadre décor

Sans cadre décor

FINITIONS

À préciser impérativement à la commande

Or fin

Chromé velours

Chromé brillant

Laiton standard

HOTTES

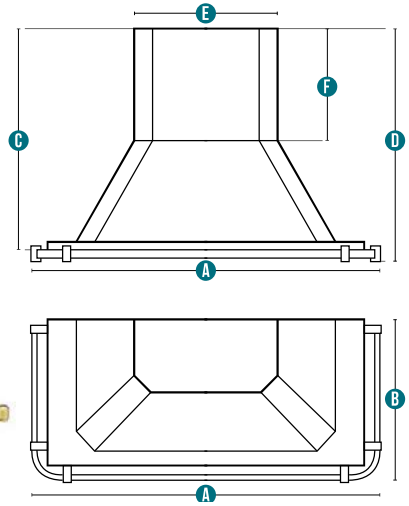
COLORIS ET FINITIONS VOIR PAGES 46-47

Toutes les "Châtelaine" peuvent disposer de hottes... adaptées à leurs dimensions et dans le même coloris.

Les hottes standards "Châtelaine" se déclinent en hottes murales selon **2 hauteurs** et **4 largeurs**, en îlot (**RÉF. 0533**) ou en juxtaposition (**RÉF. 160903/160904**).

Les hottes sont équipées selon les modèles, de 1 ou 2 **extracteurs haute performance**, de 800 m³/heure, commandés par un **sélecteur à 4 vitesses avec voyants lumineux.**

CHÂTELAINE 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

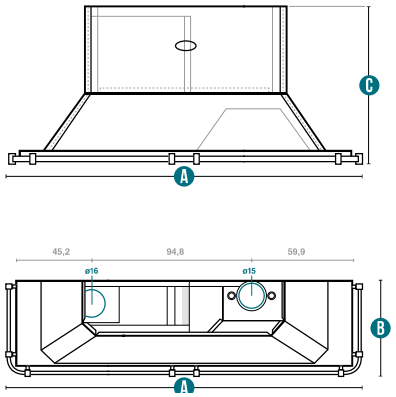
POSSIBILITÉ DE HAUTEUR PERSONNALISÉE

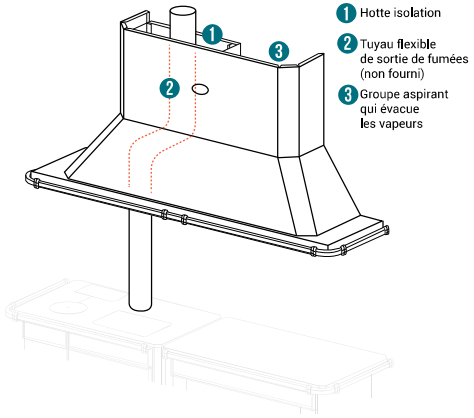
HAUTEUR 154 CM

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

CHÂTELAINE JUXTAPOSITION





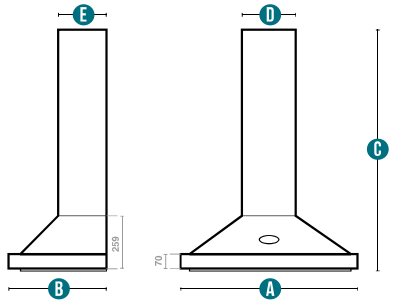
A	B	C	EXTRACTEUR	BUSE	RÉF.
210	50,5	93,5	1	À GAUCHE	160903
210	50,5	93,5	1	À DROITE	160904

HAUTEUR PERSONNALISÉE IMPOSSIBLE

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).

CHÂTELAINE CONTEMPORAINE



A	B	C	D	E	EXTRACTEUR	RÉF.
88,1	45	120,7	27	24	1	160902

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.

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

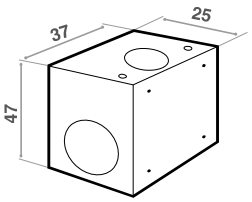


TABLEAU COMPARATIF

		600			PRO 1000		
	Compositions des dessus	L 46 x H 31 x P 66.5 cm			L 101 x H 84 à 87 x P 68 cm		
Plaque de cuisson – gaz	Brûleur gaz 1 kW			•		•	•
	Brûleur gaz 1,6 kW	•	•	•	•	•	•
	Brûleur gaz 3 kW	•	• •	• •	• •	• •	• •
	Brûleur super gaz 4,2 kW				•	•	
Plaque de cuisson – induction	Foyer 1,4 kW	•					•
	Foyer 2 kW (Booster)	•					•
Plaque de cuisson – élec.	Plaque élec. 1,5 kW		•		•		
	Plaque élec. 2 kW						
	Gril viande 1,5 kW						
	Friteuse 1,5 kW						

	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	P	Q	P	Q	P	Q
Dessus débordant		•		•		•		•		•		•		•		•		•
Dessus étroit	•		•		•		•		•		•		•		•		•	

Four	*Compositions des façades*																	
	Four catalyse 56 L 2,5 kW (•)			•	•			•	•			•	•					
	Four pyrolyse 56 L 3,3 kW (•)	•	•			•	•			•	•			•	•	•	•	•
	Petit four catalyse 36 L 2,5 kW													•	•	•	•	•
	RÉFÉRENCES	021634	021644	023634	023644	021632	021642	023632	023642	021431	021441	023431	023441	021643	021633	021445	021435	021547	021537

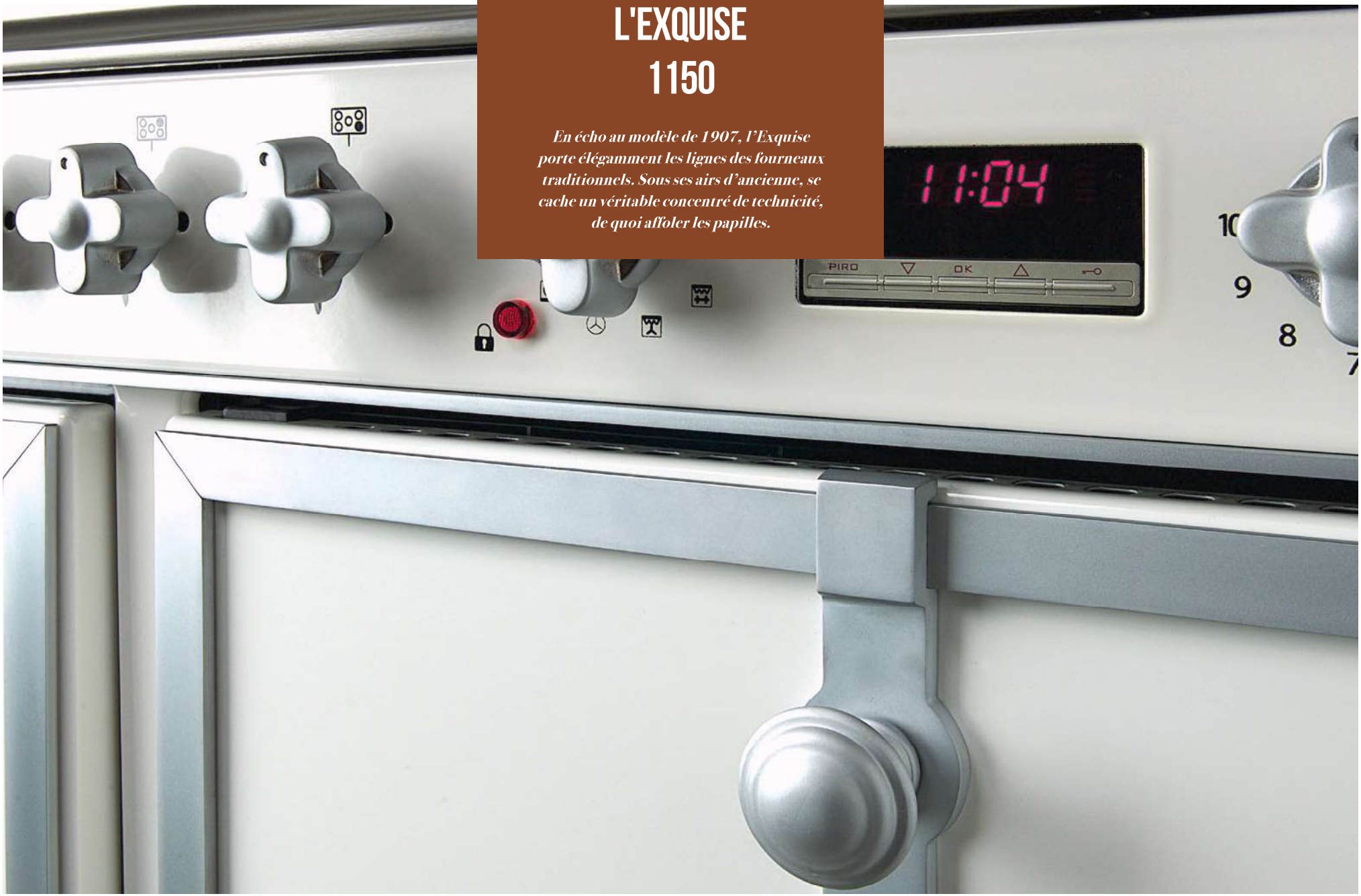
(•) : Tournebroche

GODIN

GODIN

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.



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).

Programmateur

Four émaillé
chaleur tournante.

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

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

Modèle présenté
Exquise 1150 Blanc
Finition chromé velours

RÉF. 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.

1894 | Auguste Escoffier crée la Pêche Melba en l'honneur de la soprano colorature Nellie Melba.

1895 | Premiers appareils de chauffage fonctionnant à l'électricité.

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, traditionnnelles ou modernes.*

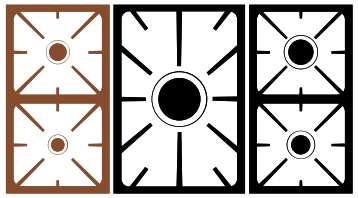
CONFIGURATIONS

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

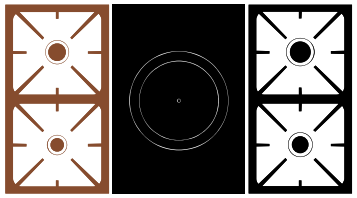
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

L'EXQUISE

LARGEUR	115 cm
HAUTEUR	90 cm
PROFONDEUR	71,5 cm



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 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

FOURS DISPONIBLES

FOUR AIR PULSÉ 36 ℓ + FOUR ÉLEC. PYROLYSE 56 ℓ	032306	032626

	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

ACIER ÉMAILLÉ DE BASE

Noir · Blanc

ACIER ÉMAILLÉ AUTRES

Marron glaçé · Sahara · Gris argenté · Miroir · Carmin · Gris anthracite

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.

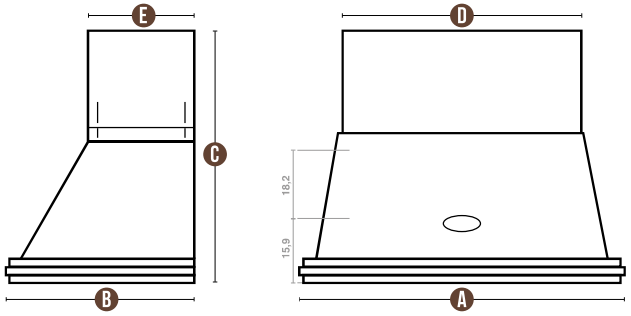
1895 | Mort de Louis Pasteur (28 Septembre).

1896 | Elections municipales françaises (3 et 10 Mai).

LES HOTTES & DOSSIERS

COLORIS VOIR PAGE 56

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 1,8 kW	●	●
Brûleur gaz 2,2 kW	●	●
Brûleur gaz 3 kW	●	●
Brûleur gaz 4 kW	●	●
Brûleur gaz 4,5 kW couvert		●
Brûleur super rapide gaz 5,2 kW	●	
Compositions des façades		
Four		
Four air pulsé 36 ℓ	●	●
Four pyrolyse 56 ℓ	●	●
Assis.		
Sécurité par thermocouple	●	●
Allumage élec.	●	●
RÉFÉRENCES	032306	032626

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.

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).

Peut être vendu séparément

Dessus émaillé
avec taque et cercles polis.

Tiroir
entièrement escamotable.

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

Tiroir
avec tapis de sol.

Armonnie Giant (couplage) Emaillé Carmin
Porte hublot

RÉF. 241120

ARMONNIE
Bois

Bûches de 50 cm maximum.
Chargement avant et dessus.

ARMONNIE SELECT
Electrique

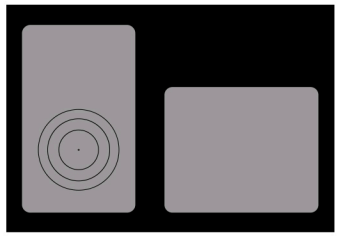
CONFIGURATIONS

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

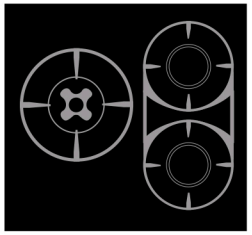
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas

ARMONNIE SELECT

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

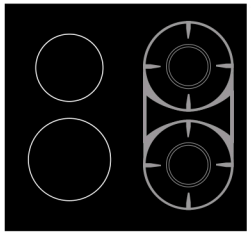


RÉF. 241000 Armonnie Bois



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

Contrôle d'ébullition
Témoin de chaleur résiduelle
Minuterie
Sécurité enfants

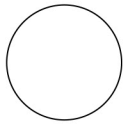
FOURS DISPONIBLES

FOUR ÉLEC. CATALYSE 58	041400	041600

	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 Sahara

Emaillé Carmin

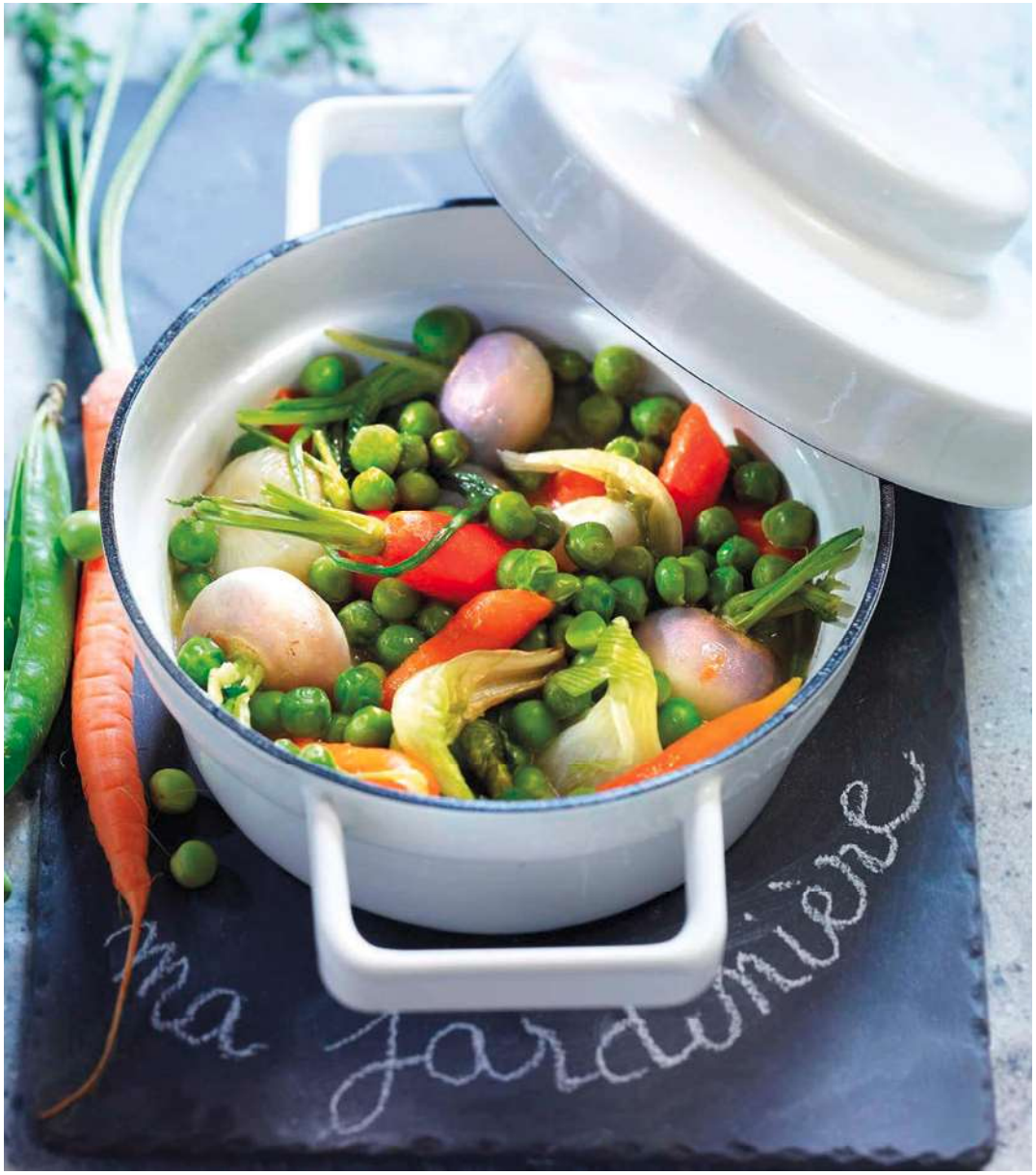
Kit raccordement
RÉF. 965243

1899 | Création officielle de l'entreprise Renault, constructeur d'automobiles (25 Février).

1901 | Mort de Giuseppe Verdi à Milan (27 Janvier).

TABLEAU COMPARATIF

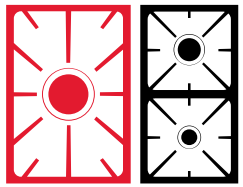
		ARMONNIE		
		L 70,5 x H 90 x P 62,7 cm		
	Compositions des dessus			
Plaque de cuisson – gaz	Brûleur gaz 1,75 kW	●	●	
Plaque de cuisson – gaz	Brûleur gaz 3 kW	●	●	
Plaque de cuisson – gaz	Brûleur gaz 4,1 kW	●		
Plaque de cuisson – induction	Foyer 1,4 kW		●	●
Plaque de cuisson – induction	Foyer 1,4 kW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



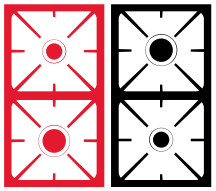
PLAQUES DE CUISSON

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



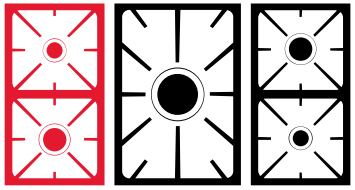
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW

TABLE À POSER SOUVERAINE 700	2031	2032

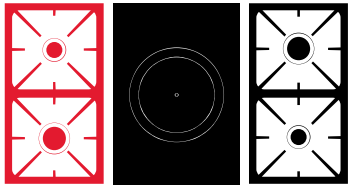
L. 70 x P. 71 x H. 27 cm | Ép. d'encastrement : 22,7 cm

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 SOUVERAINE 1100	2035	2039

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

BILLOT SOUVERAINE ET ACCESSOIRES

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 63).

GODIN
Une explosion
de saveurs !
LA COCOTTE
GODIN

ASSORTIMENT

8 COCOTTES RONDES

Ø 10 cm

Ø 14 cm

Ø 17 cm

Ø 19 cm

Ø 23 cm

Ø 25 cm

Ø 27 cm

Ø 33 cm

7 COCOTTES OVALES

Ø 26 cm

Ø 28 cm

Ø 30 cm

Ø 34 cm oreilles

Ø 34 cm

Ø 36 cm

Ø 40 cm

COLORIS

Pour toute demande de coloris spécifiques, veuillez nous consulter

Rouge flammé
Flame red

Noir
Black

Rubis
Ruby red

Gris
Grey

Sable
Nude

Taupe
Taupe

Orange
Orange

Bleu
Blue

Vert vif
Bright green

Mauve
Purple

Prune
Plum

Blanc
White

GODIN
Le symbole d'un art de vivre
GODIN
18:55

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.

	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
Cappucino	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.

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 : AdobeStock, Thierry DUEZ, Studio AMONIC, Godin et X.

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 salutaire 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

G/15/0418 © SCRIPTØ - RCS REIMS B 314 683 293 - 201711002

TVA N° FR 82 835 480 294 R.C. ST-QUENTIN B 835 480 294 S.A. au capital de 1.562.820 €