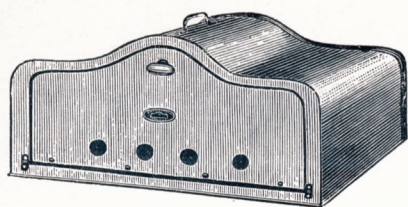


1903³



Bak- och Stekugnen



"IDEAL"

BRUKSANVISNING

Ugnen sättes öfver ett vanligt Gas- eller Fotogenkök då följande bör iakttagas:

1. Tills se noga att lågan brinner midt i och uti det i ugnens botten befintliga hålet, då i annat fall ojämn stek- eller gräddning kan uppstå.
2. Efter c:a 8—10 minuters uppvärmning kan stek- eller gräddningen begynna.
3. Vid **gräddning** af hvete- eller rågbrödslimpor skola dessa insättas på **tvären** i ugnen, detta för att undslippa besväret att under tiden brödet gräddar vända plåten.
4. C:a 2 kilo deg är afsedt att kunna gräddas på hvarje plåt.
5. **Hvetebröds gräddningstid** är c:a 10 minuter.
6. **Rågbröds gräddningstid** är c:a 20 minuter.
7. Förutom förutnämnda brödsorter kan allt slags bakverk gräddas i denna ugn, såsom Småbröd, Tårtor, Bakelser, Pannkakor och Omeletter m. m.
8. **Stekning** sker på samma sätt som i vanlig ugn, men c:a dubbelt så fort.

Högaktningsfullt

P. I. LUNDMARK

Observatoriegatan 6 ~ STOCKHOLM.

ALLM. TELEFON 49 76.

Tryckeriaktiebolaget Svea, Stockholm.

1903 (3)

