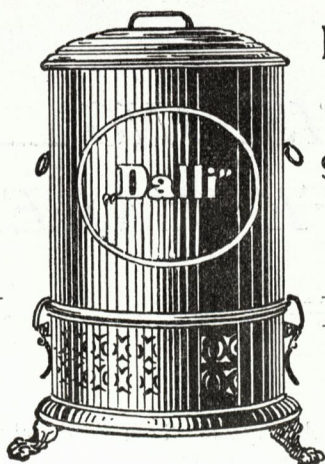


Långt billigare än ved, gas och elektricitet
Oumbärlig för stora och små hushåll. Särdeles lämplig för sommarnöjen.
Idealisk för Sportsmän, Jägare, Seglare m. fl., m. fl.

Själfskokaren 'Dalli'



Kokar, Steker o. Bakar
utan tillsyn
samt håller maten varm
i cirka 10 timmar.

INGREDIENSERNA iläggas kalla. Matens fulla näringsvärde bibehålles. Svedning, vidbränning och öfverkokning omöjlig. Fullständigt explosions-, rök- och osfri, enär den eldas med s. k. »GLÜHSTOFF». Solid och prydd samt utan någon som helst invecklad mekanism, hvarför reparationfri. Lättskött för enhver. Förenar i sig och ersätter fullkomligt Spis, Gaskök, Fotogenkök, Spritkök, Bakugn och s. k. Koklåda. Levererar utan minsta tillsyn och med absolut säkerhet, utan att misslyckas, kokad och grytstek mat på 2-3 timmar, vanligt stekt mat på samma tid som ett gaskök, samt puddingar, bröd (t. ex. hvetebröd och allt bröd i form), sockerkakor m. m. på $\frac{1}{2}$ - $1\frac{1}{2}$ timme. Kan under begagnandet obehindradt öppnas för tillsyn samt under kokning och stekning transporteras. Oumbärlig för Husmödrar, synnerligen för dem, som hafva sitt arbete utom hemmet, för Sportsmän, Jägare m. fl. Synnerligen lämplig å segeljakter och andra fartyg.

N:o 1 för 2 personer. 2 rätter	Pris Kr. 17.—	Till N:o 1, 2, o. 3 höra två prima emaljerade kokkärl, Till N:o 4, 5 o. 6, fyra.
» 2 » 3 » 2 »	» » 21.—	
» 3 » 4 » 2 »	» » 25.—	
» 4 » 6 » 4 »	» » 37.—	
» 5 » 8 » 4 »	» » 42.—	
» 6 » 10 » 4 »	» » 47.—	

Kostnaden för kok- eller grytstekning, eller för tillsammans 2, respektive 4 rätter mat är:
 för N:o 1 N:o 2 N:o 3 N:o 4 N:o 5 N:o 6
 3 5 6 10 14 17 öre

Inklusive 10 timmars varmhållning.

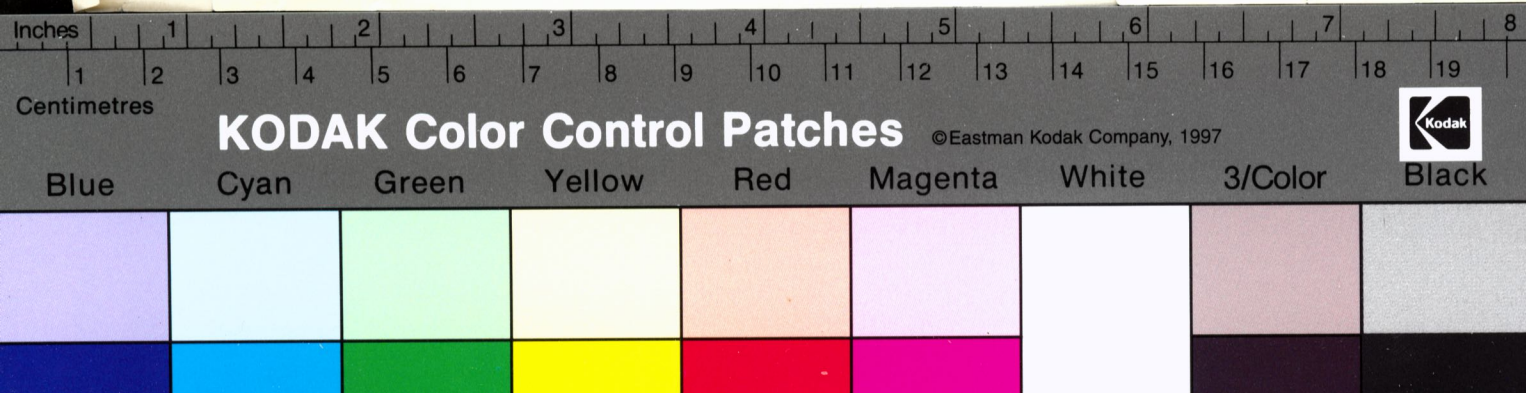
För vanlig stekning och bakning en tredjedel mindre.

»GLÜHSTOFF» hålles ständigt på lager i paket om 5 kilo.

ENSAMFÖRSÄLJARE FÖR STOCKHOLM

Riks 12922, Allm. 21763 B. WIMAN 46 Regeringsgatan 46

Vänd!



BRUKSANVISNING

FÖR SJÄLFKOKAREN „DALLP”

Spritbehållaren i nedersta delen fylles till en fjärdedel med sprit.

Kolrostet fylles med nödigt antal glödkol.

Spriten antändes.

Kolrostet sättes öfver spritflamman.

Cylindern påsättes och fästes med vid sidan befintliga hakar. Därefter skall apparaten stå till dess kolen äro genomglödgade, hvilket dröjer ungefär 10 minuter och benyttjas denna tid till att i kastrullerna tillsätta resp. rätters olika ingredienser.

De olika ingredienserna blandas kalla.

Kastrullerna, med locken påsatta, nedsättas i cylindern, hvarvid tillses att den lättkoktare maten kommer öfverst.

Isoleringsplattorna läggas öfver, ej under eller mellan kastrullerna i cylindern, hvarefter locket till densamma pålägges.

Till all mat tillsättes ytterst litet vatten då ingen bortkokning kan förekomma.

Mat som skall brynas, brynes i öppen kastrull, nedsatt öfver glödkolen, utan lock och isoleringsplattor.

Vid tillagning af sådana stekta och bräckta rätter som t. ex. kotletter, bräckt skinka o. d. skall apparaten äfven begagnas utan lock och isoleringsplattor.

Vid kokning af gröt behöfver densamma ej omröras, då vidbränning och öfverkokning ej äger rum.

Efter något längre tid än den vanliga äro rätterna färdiga men kunna utan tillsyn kvarstå i apparaten intill elfva timmar utan att förlora i smak eller näringsvärde och utan att kallna.

Förestående bruksanvisning gäller för kokta, stufvade, ugn- och grytstekta, stekta och bräckta rätter.

BRUKSANVISNING FÖR BAKNING

Den medföljande asbestplattan lägges på rostet i cylindern.

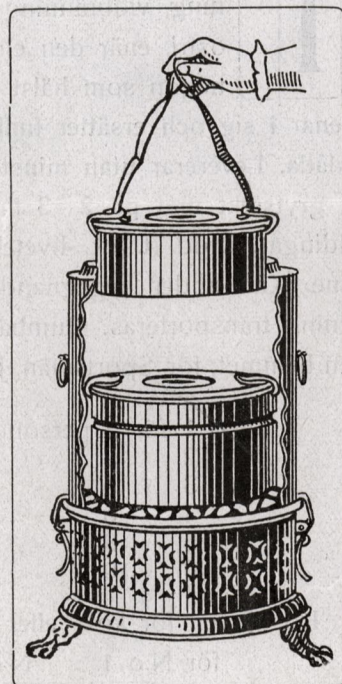
På densamma placeras järnkorset och därupå formen innehållande den färdiga degen. Öfver denna placeras en isoleringsplatta, hvaremot locket till cylindern **icke** pålägges.

Formen får ej vara för full, så att degen jäser öfver.

Bakningen tar en tid från 30 minuter (t. ex. för sockerkakor), intill 1½ timme för t. ex. hvetebrod o. dyl.).

Bakformen må ej insättas i apparaten, förr än densamma blifvit riktigt genomvarm, hvilket på kort tid uppnås, om locket lägges på den tomma cylindern en stund förut.

Anvisning om antalet erforderliga glödkol medföljer resp. apparat.



Sveas Tr.

Vänd!

