

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **8 (1954)**

Heft 2

PDF erstellt am: **27.06.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

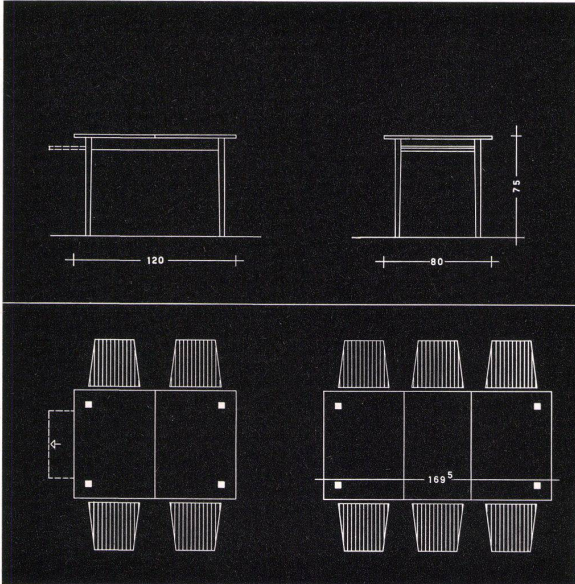
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



# Freba-Typenmöbel für die neuzeitliche Wohnung



Auszugtisch für 4–8 Personen. Das Einlegetablar mit Linol kann auch als Abstellfläche benützt werden. Beim vergrößerten Tisch stören die Füße beim Sitzen nicht. Verlangen Sie Prospekte und Preislisten.

Hersteller: K. H. Frei, Weißlingen-Zürich Telephone 052 / 3 41 31

## Warnung

Über die Brennstoff-Ersparnisse bei Deckenheizungen werden oftmals phantastische Zahlen herumgeboten. Die Praxis hat jedoch **in vielen Fällen** bewiesen, daß sogar die theoretisch errechneten Zahlen über Brennstoff-Ersparnisse der Wirklichkeit nicht standhalten. Schon oft stellte es sich heraus, daß die Deckenheizung **mehr** Betriebskosten verursacht als eine Zentralheizung mit Radiatoren. Sicher und unbestritten aber ist, daß eine gute Deckenheizung in der Erstellung mindestens 20% mehr kostet und daß nicht alle Systeme sich rasch wechselnden Außentemperaturen anzupassen vermögen, dagegen – bei zu hohen Deckentemperaturen! – sehr oft Unbehagen erzeugen. Da eine Zentralheizung nicht wie ein Damenhut ausgewechselt werden kann, so ist Vorsicht vor leichtfertigen Behauptungen geboten. Eine Deckenheizung sollte nur einer Firma zur Ausführung übergeben werden, die die Wahrheit ihrer Behauptungen zu garantieren vermag.

**IDEAL - Standard**

IDEAL STANDARD AG, DULLIKEN

**In den meisten Fällen** zeigt es sich, daß die Radiatoren-Heizung allen andern überlegen ist: sie paßt sich der wechselnden Temperatur rasch an, ist sparsam und gesund: der Kopf bleibt kühl, die Füße haben warm!

GANZGLASKONSTRUKTIONEN

PLANEN  
U. BAUEN  
MIT

**GLASZEMENT HAHN  
SH1 und SH2**

GLASBAU HEINRICH HAHN  
Frankfurt a. M. · Hanover Landstraße 211

Wir haben die Ganzglaskonstruktion in  
Deutschland und Europa eingeführt.

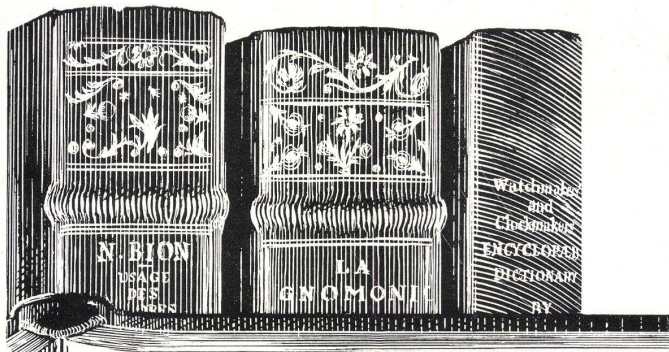


Vertretung für die Schweiz:

**Rudolf Bischoff, Küssnacht ZH**

Kaspar-Fenner-Straße 8 / Telephone 98 47 59





## LEXIKON DER UHRMACHERKUNST

**ATMOS** Name einer berühmten Pendule, die lediglich durch die Temperaturschwankungen angetrieben wird. Dank dieser unversiegbaren Kraftquelle ist die Atmos die erste ohne menschliches Zutun endlos laufende Uhr.

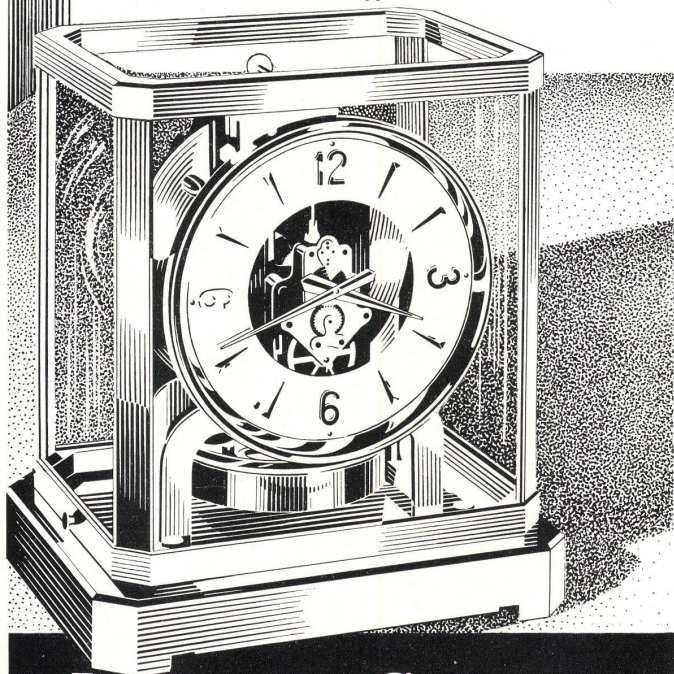
**ARBEITSWEISE** Steigt die Aussentemperatur, so dehnt sich das Gas aus, welches das Uhrwerk aufzieht. Bei sinkender Temperatur verdichtet es

sich im Blasebalg und spannt durch eine sinnreiche Übertragung ebenfalls die Feder. 1 Grad Wärmeunterschied genügt für eine Laufdauer von 48 Stunden.

Mit dem unter dem Glasgehäuse gut sichtbaren Werk verwirklicht die Atmos eine bestechende Einheit von Kunst und Uhrmacher-Technik, wie sie wohl kaum jemals erreicht worden ist. Die Atmos ist eine exklusive Schöpfung der Uhrenfabrik

Jäger-LeCoultre,  
Le Sentier (Schweiz).

-33-



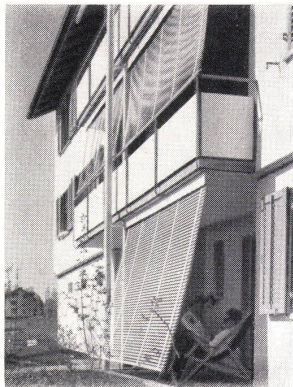
# JAEGER-LECOULTRE

... immer etwas Besonderes. Gediegenes

## Stand 3135, Halle 8a

Die Metallbau AG., Zürich 47, demonstriert vor allem die neuen Lamellenstorentypen «normatic» und «normaroll». Der «normatic» Lamellenrastoren unterscheidet sich von der konventionellen Bauart im wesentlichen durch den neuartigen Aufzug- und die Lamellen-Schwenkvorrichtung, das Bedienungsorgan und das Raffens des Storens mit rostfreiem Stahlband an Stelle von Schnüren oder Baumwollbändern. Der «normaroll» Lamellenrollstoren ist die ideale Verbindung von Rolladen und Lamellenstoren, denn er ist gleichzeitig Sonnen-, Wärme- und Wetterschutz. Seine Ausführung ist von außerordentlicher Dauerhaftigkeit. Neben diesen bedeutenden Weiterentwicklungen im Storenssektor, zeigt die Metallbau AG. ihre, seit Jahrzehnten vom Baugewerbe geschätzten «norm»-Bauteile.

Als besondere Neuheit gelangt sodann ein «metamobil» zur Ausstellung, eine jener beweglichen Plastiken, wie sie in Amerika durch Alexander Calder für moderne Wohn- und Empfangsräume geschaffen wurden.



## Halle 13, Stand 4734

Das reichhaltige Fabrikationsprogramm der Firma Maxim AG., Aarau, kommt im neuen thematisch gestalteten Stand ausgezeichnet zur Geltung. In Ausschnitten aus ländlichen und städtischen Küchen sowie einem modernen Badezimmer sind Elektroherde, moderne Kombinationen, Heizapparate usw. zu sehen. Der raumsparende Maxim-Eckboiler erweckt besonderes Interesse. Auch zeigt sich, daß der beliebte und in vielen Details noch weiter entwickelte Maxim-Jubiläumsherd sich ganz besonders als Anstellherd zu Spültisch-Boilerkombinationen eignet. Nachdem die einfache Reinigungsart des Jubiläumsherd beim Publikum und in Fachkreisen gute Aufnahme gefunden hat, ist ein kurzer Rückblick auf die Entwicklung, die zu dieser wesentlichen Verbesserung am Elektroherd geführt hat, wohl angebracht.

Die Nahrungsmittel, die in der Küche zubereitet werden, haben zum größten Teil die Eigenschaft, daß sie Metalle, mit denen sie in Berührung kommen, stark angreifen. Von jeher war der Kochplattenrand diesen Angriffen am meisten ausgesetzt. Die eingebrannte Kruste ist kaum mehr wegzubringen und wird zur Ursache starker Korrosion. Wohl werden die Herdteile heute mit rostschützenden Überzügen versehen. Im Herdinneren gibt es aber immer Ecken und einspringende Kanten, in denen sich Kochgut festsetzt und nur schwer beseitigt werden kann. Der neueste Herd begegnet all diesen Nachteilen aufs wirksamste. Beim Maxim-Jubiläumsherd kann kein Kochgut mehr ins Herdinneren gelangen. Die Reinigung beschränkt sich in der Regel auf die Herdoberplatte und es ist unmöglich, daß irgendwelche Rückstände unbeachtet bleiben.

Die Kochplatten sind mit losen Chromstahlringen umgeben, die den Abschluß gegen das Herdinneren und auch einen wirksamen Schutz für den Plattenrand bilden. Bei unbenutztem Herd, wenn die Kochplatten kalt sind, besteht zwischen Platte und Ring ein sehr kleiner Luftspalt. Wird die Kochplatte in Betrieb genommen, dann hebt deren Wärmeausdehnung diesen Luftspalt auf und der Ring ist fest mit der Platte verbunden. Damit ist der vollkommene Abschluß zwischen Kochplatte und Abschlußring hergestellt und überlaufendes Kochgut wird direkt

auf die Herdoberplatte geleitet, von wo es leicht aufgenommen werden kann. Beim Abkühlen zieht sich die Kochplatte wieder etwas zusammen und gibt den Ring frei. Diese können jetzt zur gründlichen Reinigung leicht weggenommen werden, was gegenüber festen Abschlußringen eine große Erleichterung bedeutet. Der Gußbrand der Kochplatte ist noch mit einem Rostschutzüberzug versehen. Der doppelte Schutz schließt daher jede Korrosion aus. Mulden und Schubläden sind vermieden, und dadurch gestaltet sich die Reinigung des Herdes einfach und zeitsparend. Der Backofen des Jubiläumsherd ist dampfdicht ausgeführt, so daß auch von hier aus das Herdinneren nicht verschmutzt werden kann.

Als weitere Neuerung weist der Jubiläumsherd die Ultrarapid-Kochplatte auf, mit der die kürzesten Ankochzeiten erzielt werden können. Sie ist durch einen eingebauten Temperaturregler gegen Überhitzung bei Trockengang oder Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr geschützt. Weiterhin wird damit die Leistung beim Fortkochen reguliert. Die Ultrarapid-Kochplatte wird mit einem 6-Stufen-Schalter geliefert. Dadurch wird der große Leistungssprung, der bisher zwischen den zwei hohen und den beiden Fortkochstufen bestand, durch zwei mittlere Leistungsstufen ergänzt, was eine geradezu ideale Kochplattenregulierung ergibt. Dank der hohen Leistung und der sechsstufigen Feinregulierung der Maxim-Ultrarapidplatte ist ein sehr schnelles und gleichmäßiges Kochen gewährleistet. Auf dem Gebiet der Großküchenapparate hat die Maxim die Modernisierung ihrer Konstruktionen weitergeführt. Daß sie auch besonderen Ansprüchen zu genügen vermag, zeigen die ausgestellten Apparate in Spezialausführung mit Verkleidungen aus rostfreiem Stahl statt der üblichen Emaillierung. Bemerkenswert ist beim großen Hotelherd die Ausbildung der Eckstücke als Traggestell sowie das Bainmarie mit separat angeordnetem Standrohr für Überlauf und Entleerung. Patisserieofen und Restaurationsherd werden in vollständig neuer Ausführung gezeigt, wobei besonders die moderne Formgebung sowie die zweckmäßige Anordnung und Ausbildung aller Bedienungsorgane auffällt.

Zur Standardausrüstung von Restaurations- und Hotelherden gehören nun auch die Maxim-Ultrarapidplatten, deren Vorzüge gerade in der Hotelküche besonders geschätzt werden.



Maxim-Spültisch-Boilerkombination 100 l  
Abmessungen 1100×600×850 mm oder  
915 mm hoch

Als Neukonstruktion zeigt die Firma ferner einen Herrschaftsherd in eleganter und moderner Bauart. Trotz den relativ gedrängten Totalabmessungen (Breite 1185 mm, Tiefe 650 mm) handelt es sich um ein sehr leistungsfähiges Modell, weist der Herd doch neben vier runden Kochplatten eine rechteckige von 320 mal 380 mm, die auf Stufe 1 auch als Wärmepatte benützt werden kann, auf. Der Unterbau kann entweder mit Backofen und großem Wärmeschrank, oder mit zwei Backöfen vorgesehen werden, wobei der Einbau von Grillelementen an Stelle der normalen Oberhitze möglich ist. Da der rückseitige Herdrand mit einer Abdeckung versehen ist, kann der Apparat ganz an die Rückwand angeschoben werden. In der übrigen Konstruktion, Reinigungsart und Ausrüstung entspricht der Herrschaftsherd dem bewährten Maxim-Jubiläumsherd, wobei selbstverständlich auch die Verwendungsmöglichkeit der Maxim-Ultrarapidplatte vorgesehen ist.