

JULI 1934

**ZILMETA**  
Keukengerei

*ideaal!*

**GERO**

**ZILMETA**

**GERO****ZILMETA**

NEDERLANDSCH FABRIKAAT

Eenige jaren geleden bracht de Gerofabriek te Zeist haar nieuwe metaal ZILMETA (ZILverwit METAal) in den handel, dat door zijn zeer bijzondere eigenschappen bestemd was een omwenteling te brengen op menig gebied in de huishouding.

Dit onovertroffen metaal, een chroom-nikkel alliage van speciale samenstelling, is n.l. gegarandeerd

## VLEKVRIJ DOOR EN DOOR

geen aanslag,

nooit poetsen,

hygiënisch,

blijvend zilverwitte glans,

onverslijtbaar.

De eerste toepassing, het Zilmeta tafelzilver, is tot groote tevredenheid van de huisvrouw nu reeds in duizenden Nederlandsche gezinnen in gebruik. Hierdoor heeft het Gero-metaal zich in korten tijd algemeene bekendheid en een schitterende reputatie verworven.





## GERO ZILMETA

Eenige modellen in Zilmeta tafelzilver, de eerste toepassing van dit door en door vlekvrrije, zilverwitte en onverslijtbare Gero-metaal. Duizenden Nederlandsche huisvrouwen zijn enthousiaste dagelijkse gebruikers. \_\_\_\_\_

**GERO****ZILMETA**

NEDERLANDSCH FABRIKAAT

Zilmeta heeft nog een eigenschap, die het, gepaard aan zijn andere goede hoedanigheden, tot een waarlijk ideaal materiaal stempelt voor de vervaardiging van pannen en ander keukengerei: Zilmeta is n.l. slecht warmte-geleidend.

Hierdoor is de bodem van een Zilmeta-pan een onderdeel van een seconde later op temperatuur dan die van andere pannen. Daarna echter wordt de warmte vrijwel uitsluitend benut voor verwarming van den inhoud. Wand en deksel nemen de warmte slecht op en geven deze dus slechts in geringe mate aan de omringende lucht af, hetgeen gemakkelijk is te constateeren, daar de ooren van een normaal groote Zilmeta-pan niet heet worden. Populair gezegd:

**de warmte blijft in de pan.**

Het gevolg hiervan is, dat met een kleinere gasvlam eenzelfde temperatuur wordt bereikt, dus:

**minder gasverbruik  
rustiger koken  
beter resultaat  
geen aanbranden.**

Bovendien behoeft èn door de slechte warmte-geleiding èn door de veerkracht en hardheid van het metaal geen onnoodig zwaar materiaal gebruikt te worden. Een Zilmeta-pan is dus

**licht en gemakkelijk  
hanteerbaar.**

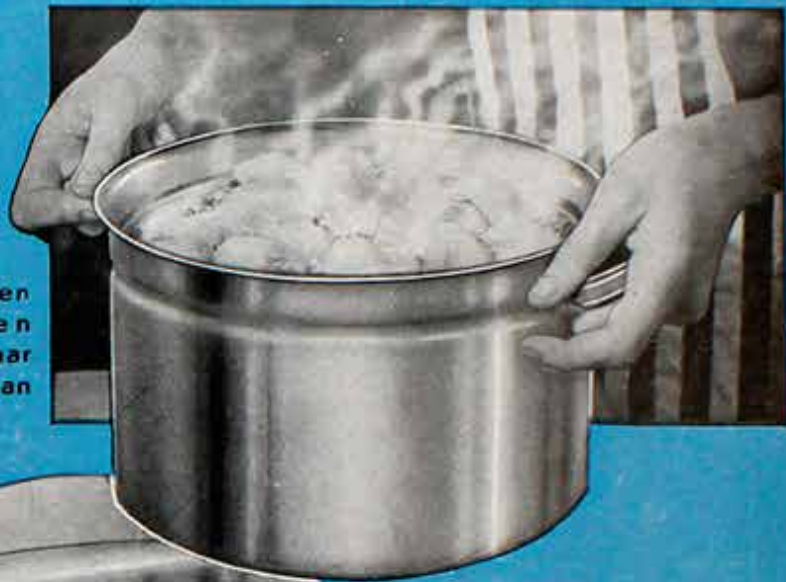
De hooge schenkrand heeft nog meerdere voordeelen:

**gemakkelijk uitgieten  
geen overkoken.**

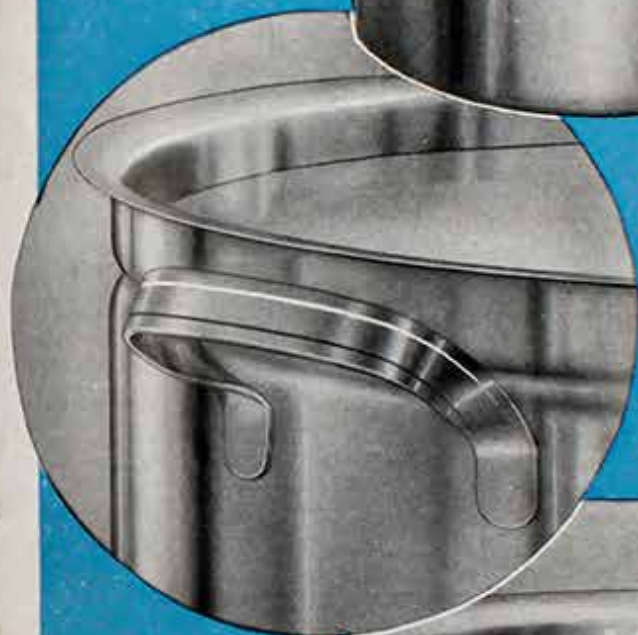
Ook kunnen pannen van gelijken diameter op elkaar gestapeld worden, zonder tusschendeksel te gebruiken, waardoor eveneens gasbesparing wordt verkregen.



De handvatten vormen een onverbreekbaar geheel met pan en deksel.



De proef op de som! De ooren van een normaal groote Zilmeta gaspan worden niet heet. De pan met kokenden inhoud kan zonder pannelappen worden gehanteerd. De warmte blijft dus in de pan!



Zilmeta pannen zijn voorzien van hoogen schenkrand. Geen overkoken dus, en gemakkelijk leeggieten.



**GERO****ZILMETA**

NEDERLANDSCH FABRIKAAT

Een Zilmeta-pan kost vrij veel geld, maar — is toch goedkoop. Door gasbesparing en beter kookresultaat verdient de onverslijtbare Zilmeta-pan op den duur haar aanschaffingsprijs en meer! Daarbij heeft men het dagelijksche genot een super-hygiënisch gerei te benutten, dat een sieraad is in de keuken, zijn zilveren glans behoudt en het summum is van gemakkelijheid in het onderhoud.

De Zilmeta-pan is steeds als nieuw. Angst voor schilfers in het eten, met alle daaraan verbonden gevaren, behoort voor de gebruikster van Zilmeta keukengerei tot het verleden.

---

## Prijzen van Zilmeta Gaspannen en Gas-aardappelpannen.

Diameter	Nuttige inhoud	Gaspan no. 5381	Gas-aardappelpan no. 5382
14 cm.	1,1 L.	f 6.75	—
16 cm.	1,5 L.	f 7.50	—
18 cm.	2 L.	f 8.50	—
20 cm.	2,8 L.	f 10.00	—
22 cm.	3,6 L.	f 11.50	f 12.50
24 cm.	4,5 L.	f 13.00	f 14.00
26 cm.	5,8 L.	f 15.25	f 16.25
28 cm.	7,1 L.	f 18.00	—

Ooren van pannen van 20 cm. diam. af blijven steeds handwarm. Bij de kleinste pannen (diam. 14 cm., 16 cm. en 18 cm.) worden de ooren verhit door den langs de pan opstijgenden warmtestroom. Deze kunnen dus niet met onbeschermd hand van het vuur worden genomen.





Zilmeta gaspan  
no. 5381.  
Hooge schenkrand. Oren van  
pannediam. 20  
cm. en groter  
worden niet heet



Zilmeta  
gas-aardappelpan  
no. 5382.  
Hooge schenkrand. Kan met on-  
beschermd hand  
worden afgegoten

**GERO****ZILMETA**

NEDERLANDSCH FABRIKAAT

## Prijzen van Zilmeta Vergieten, Steelpannen en Melkkokers

### Vergiet no. 5384

diam. 24 cm.	inhoud 2.5 L.	f 10.25
diam. 26 cm.	inhoud 3.1 L.	f 11.00
diam. 28 cm.	inhoud 3.8 L.	f 11.75

### Steelpan no. 5385

diam. 14 cm.	inhoud 1 L.	f 4.25
diam. 16 cm.	inhoud 1.5 L.	f 4.75
diam. 18 cm.	inhoud 2 L.	f 5.25

### Melkkoker no. 5383

diam. 12 cm.	inhoud 1 L.	f 8.25
diam. 14 cm.	inhoud 1.5 L.	f 9.25
diam. 16 cm.	inhoud 2.5 L.	f 10.50

Ook steelpannen en melkkokers hebben alle een schenkrand. Hierdoor kan de tuit van den melkkoker vervallen.

Zowel melkkoker als steelpan  
schenken ideaal.

## Aanbevolen Installatie van Zilmeta keukengerei voor jonggehuwden.

1 gaspan diam. 18 cm.	1 vergiet diam. 26 cm.
1 gaspan diam. 20 cm.	1 steelpan diam. 14 cm.
1 gaspan diam. 22 cm.	1 melkkoker diam. 12 cm.
1 Gas-aardappelpan diam. 22 cm.	

**Totaal f 66.00**

Bovendien 1 lepelrek no. 2 f 8.90 (zie pag. 13)





Vergiet no. 5384.  
Een Zilmeta vergiet  
is licht, oersolide en  
zindelijk.

Steelpan no. 5385.  
De steel kan niet los-  
laten en blijft op het  
heetste vuur handwarm.



Melkkoker no. 5383.  
Het oor van een Zilmeta  
melkkoker wordt niet heet,  
het lipje op het deksel  
echter wel door de  
ontsnappende warmte

**GERO****ZILMETA**

NEDERLANDSCH FABRIKAAT

Het ligt voor de hand, dat een maaltijd, in Zilmeta pannen gekookt, en dus aan de hoogste culinaire eischen beantwoordend, eveneens op ideale wijze moet worden opgediend.

Voor het Zilmeta tafelservies gelden dezelfde voordeelen als voor het Zilmeta keukengerie. Bovendien, wie eenmaal zich hiermede geïnstalleerd heeft kan altijd op een goed gedekte tafel bogen. Geen dekschalen en sauskommen meer zonder ooren of knoppen, geen beschadigde vleeschschotels. Het Zilmeta tafelservies maakt door zijn zilveren glans van Uw tafel een feestdish, houdt de spijzen warm, is licht en prettig hanteerbaar. Na gebruik even afwassen, goed afdrogen en het is als nieuw, Uw leven lang!

### Prijzen van Tafelservies No. 5311.

Soepterrine . . . . .	diam. 22	cm.	f 17.50
Groenteschaal . . . . .	diam. 15	cm.	f 7.50
„ . . . . .	diam. 17	cm.	f 9.00
„ . . . . .	diam. 20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	cm.	f 10.75
Sauskom . . . . .	lengte 14	cm.	f 7.50
„ . . . . .	lengte 16	cm.	f 8.50
Sausterrine . . . . .	diam. 11	cm.	f 6.75
Ovale vleeschschotel . . . . .	29 × 21	cm.	f 5.50
„ „ . . . . .	32 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> × 22 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	cm.	f 6.50
„ „ . . . . .	37 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> × 25 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	cm.	f 7.50
„ „ . . . . .	42 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> × 29	cm.	9.50
„ „ . . . . .	48 × 31 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	cm.	12.00





**GERO****ZILMETA**

NEDERLANDSCH FABRIKAAT

Zilmeta keukenlepels zijn praktisch, hygiënisch, onverslijtbaar en wat vorm en grootte betreft volkomen aangepast aan de wensen van de huisvrouw.

Het lemmet van het pannemes is van het beste roestvrije messenstaal en dus buigzaam en veerkrachtig, de schuimspaan heeft de juiste diepte, de vleeschvork de gewenschte spitse tanden. De stelen zijn niet aan de scheppen gesoldeerd, doch vormen één geheel met den schep, waardoor loslaten of afbreken onmogelijk is. Alle stelen zijn voorzien van een soliden haak.

### Lepelrek no. 1 f 5.95

bestaande uit: soeplepel, sauslepel, schuimspaan en rekje.

Bijpassende lekbak no. 1 f 3.00

Lepelrek no. 1 A als no. 1, echter met lekbak, f 8.95

### Lepelrek no. 2 f 8.90

bestaande uit: soeplepel, sauslepel, pannemes, braadvork, schuimspaan en rekje.

Bijpassende lekbak no. 2 f 3.90

Lepelrek no. 2 A als no. 2, echter met lekbak, f 12.80

Voor een doelmatige bevestiging wordt bij elk rekje een stel verchroomde schroeven, bij elken lekbak een stel verchroomde duimen gratis bijgeleverd.



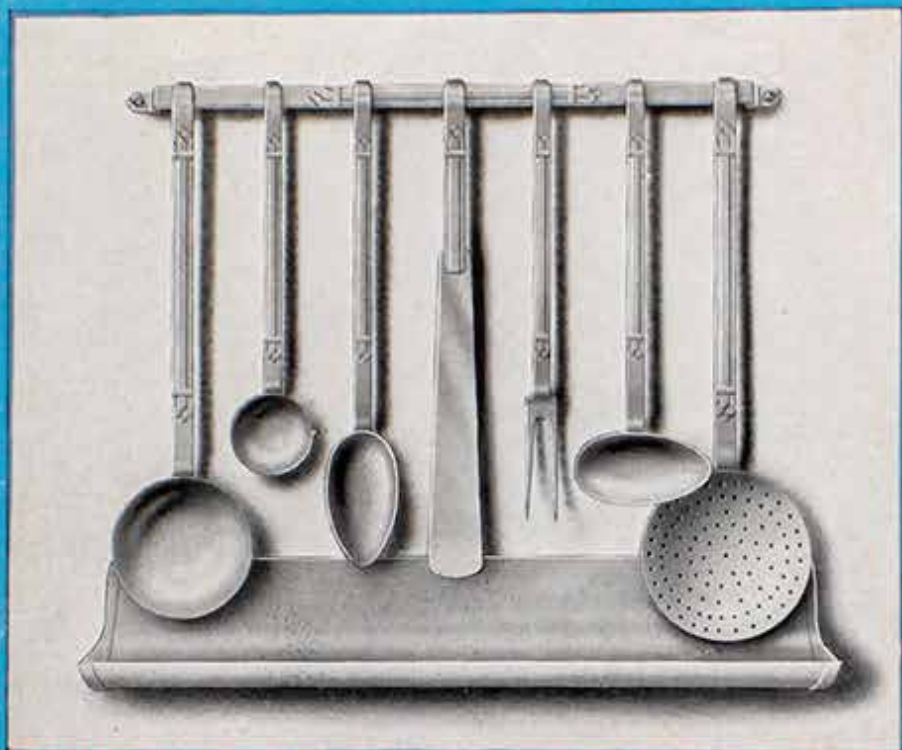


Lepelrek no. 2

**GERO** **ZILMETA**



Lepelrek no. 1



Lepelrek no. 3, met lekbak no. 3A

## GERO ZILMETA

### Lepelrek no. 3 f 12.00

bestaande uit: soeplepel, sauslepel, groentelepel, pannemes  
braadvork, bedruiplepel, schuimspaan en rekje.

Bijpassende lekbak no. 3 f 4.75

Lepelrek no. 3A, als no. 3, echter met lekbak, f 16.75

### Prijzen der losse artikelen

Soeplepel	f 1.95	Braadvork	f 1.10	Afzonderlijk rekje
Sauslepel	f 1.35	Bedruiplepel	f 1.50	no. 1 f 0.70
Groentelepel	f 1.50	Schuimspaan	f 1.95	no. 2 f 0.90
Pannemes	f 1.65			no. 3 f 1.00



**GERO ZILMETA**

NEDERLANDSCH FABRIKAAT

## Onderhoud van Zilmeta keukengerei

Alle Zilmeta artikelen, dus ook het keukengerei, moeten na gebruik worden afgewassen, indien nodig in zeepsop, even nagespoeld en daarna goed afgedroogd. Doet men dit niet en laat men vocht op het voorwerp zelf opdrogen, dan kunnen deeltjes vet, zeep of andere verontreinigingen op het voorwerp achterblijven en schijnbaar vlekken veroorzaken.

Zilmeta is echter volkomen vlek-vrij. Een dergelijk „waas” kan dan ook door afwassen in zeepsop, naspoelen en afdrogen onmiddellijk verwijderd worden.

De bodem van een Zilmeta-pan kan door de gasvlammen, zowel van buiten als aan de binnenzijde, plaatselijk eenigszins bruinachtig verkleuren. Dit is geen aanslag, geen vlekken dus, doch niet anders dan de zogenaamde aanloopkleur, welke bij elk metaal, dat sterk wordt verhit, kan optreden.

Deze aanloopkleur is niet onhygiënisch en behoeft dus niet verwijderd te worden. Wil men echter de pan ook van deze smet vrijhouden, dan kan men een enkele maal den bodem met een of ander in den handel zijnd schuurpoeder afnemen. Aan de buitenzijden van wanden en deksel mag niet worden geschuurd, daar hierdoor de hoogglans beschadigd zou worden.

