

GODIN

CUISSON GODIN

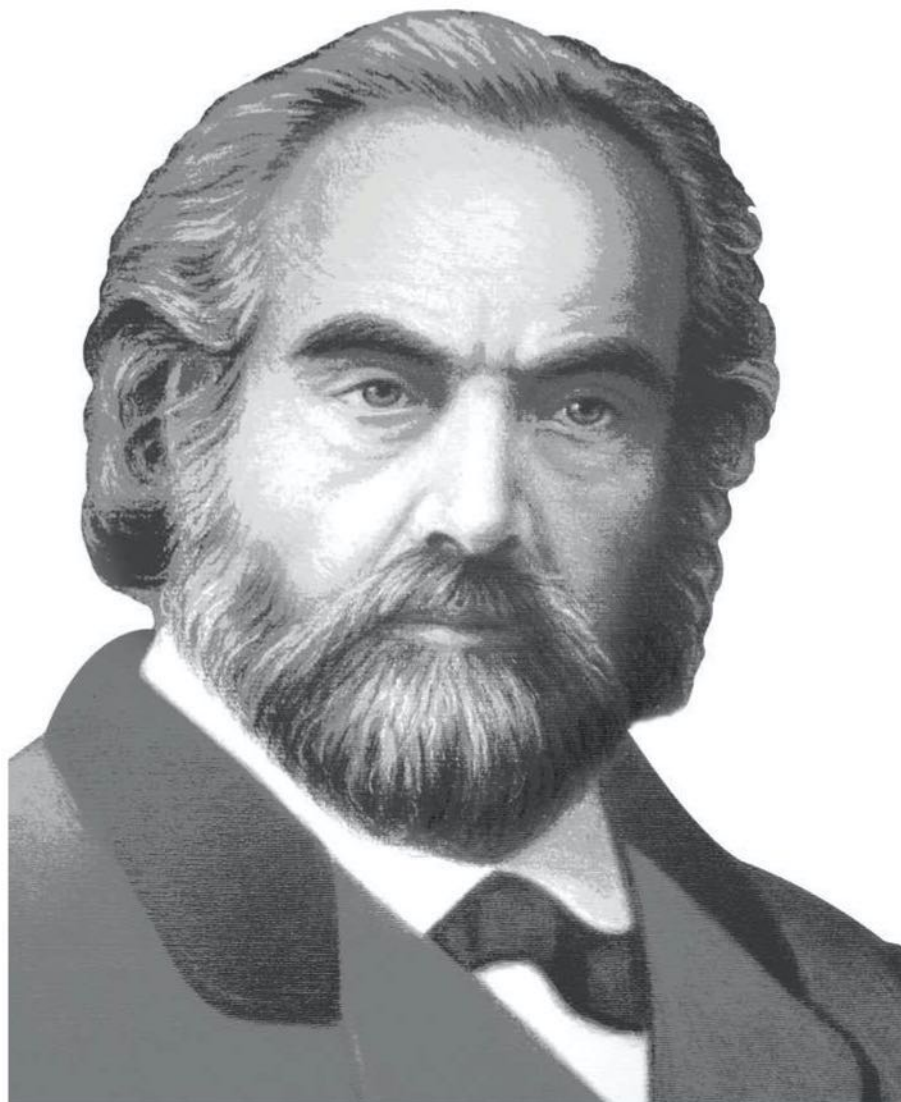
A vous de jouer

Chi va "piano" va sano

“
*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

LES CHÂTELAINES

Châtelaine Couplage 30
La Petite Châtelaine 600 32
Hottes 36-37
Tableau comparatif des modèles 38

L'ARMONNIE

Giant Carmin 41

LES PLAQUES DE CUISSON 44

BILLOT SOUVERAINE ET ACCESSOIRES 45

COMPLÉMENTAIRES CHÂTELAINES 46

LES COCOTTES 47

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.



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

REF. 2417B



270 kg pour le modèle 1500



Hauteur réglable 89 à 92 cm.



LA SOUVERAINE 1500

Brûleur grande puissance de chauffe

5,2 kW

Dossier inox

pour évacuation
des chaleurs.

Modèle présenté :

Souveraine 1500 Inox
Finition laiton

REF. 2177 B

Gril viande intégré

avec bac de récupération
des graisses.

Grille

profonde et stable pour
les woks, grils, plancha,
plat à mijoter.

Finition laiton

Barre inox

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

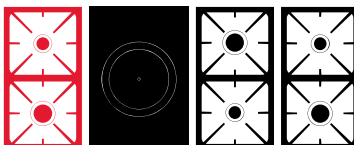
LA SOUVERAINE 1500



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

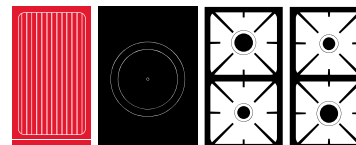
FOURS DISPONIBLES

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



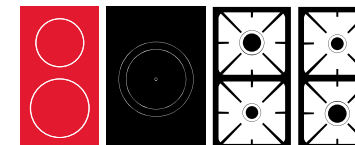
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

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



1 grill 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

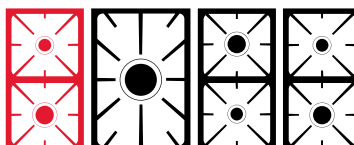


1 foyer induction 1,4 kW
1 foyer induction 2 kW (Booster)
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

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

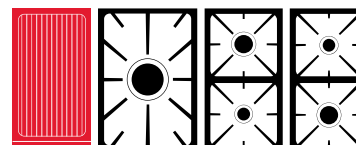
FOURS DISPONIBLES

K ÉTUVE 75 ℓ+ FOUR GAZ 75 ℓ+ FOUR VERTICAL 47 ℓ	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



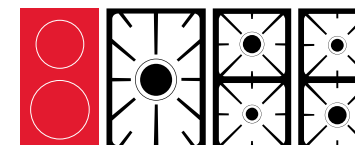
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

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



1 grill 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

	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



Sur demande, Godin réalisera votre **Souveraine** dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre couleur, 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 
Finition chromé brillant
Option porte hublot
REF. 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



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

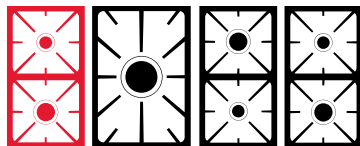
Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

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

LA SOUVERAINE 1400

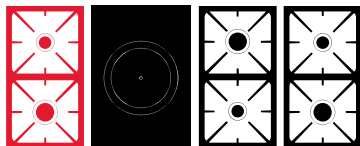


LARGEUR 140 cm
HAUTEUR 89 à 92 cm
PROFONDEUR 72,5 cm



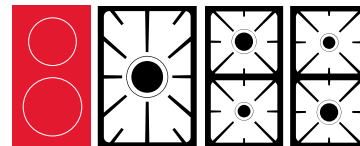
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

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



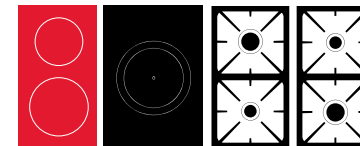
1 brûleur gaz 1,8 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz couvert 4,5 kW

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 €/+ FOUR GAZ 75 €	2114 B	2414 B	107 001	107 011
J FOUR ÉLEC. 75 € + FOUR GAZ 75 €	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



Chromé brillant



Chromé velours



Laiton standard

FINITIONS

À préciser impérativement à la commande

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



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

REF. 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.





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 allié à son raffinement des lignes, vous permettra de l'intégrer facilement à votre intérieur.



CONFIGURATIONS

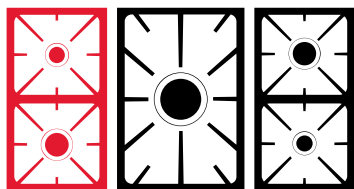
Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

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

LA SOUVERAINE 1100

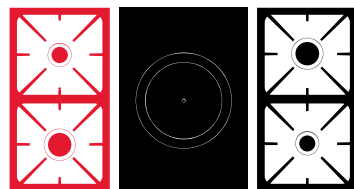


LARGEUR 110 cm
HAUTEUR 89 à 92 cm
PROFONDEUR 72,5 cm



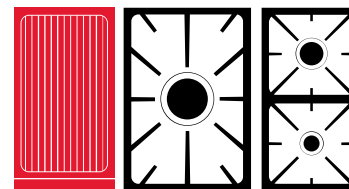
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

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



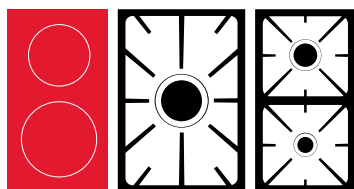
1 gril viande 2,5 kW
1 brûleur gaz 5,2 kW

1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW

FOURS DISPONIBLES

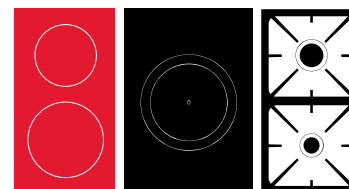
C	FOUR VERTICAL 47 ℓ+ FOUR GAZ 75 ℓ	2106	2426	-
D	ÉTUVE 75 ℓ+ FOUR GAZ 75 ℓ	2103	2423	2173
F	FOUR VERTICAL 47 ℓ+ FOUR ÉLEC.75 ℓ	2306	2626	-
G	ÉTUVE 75 ℓ+ FOUR ÉLEC. 75 ℓ	2303	2623	2373

	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



COLORIS



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**

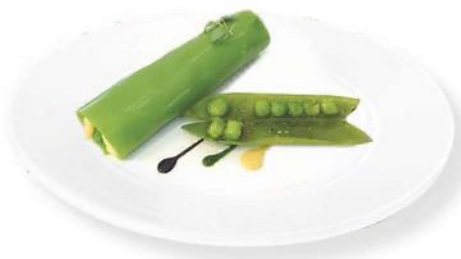
Finition laiton

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

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.



Barre inox



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 professionnalisme 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.



LA SOUVERAINE 700

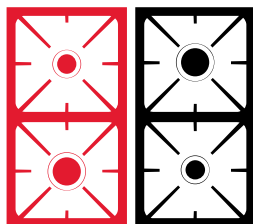


LARGEUR 70 cm
HAUTEUR 89 à 92 cm
PROFONDEUR 72,5 cm

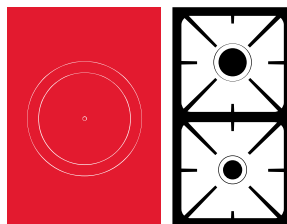
CONFIGURATIONS

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

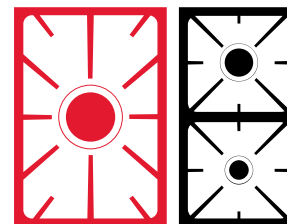
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas



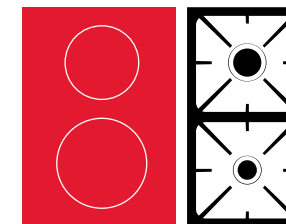
1 brûleur gaz 2,2 kW
1 brûleur gaz 4 kW
1 brûleur gaz 3 kW
1 brûleur gaz 1,8 kW



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

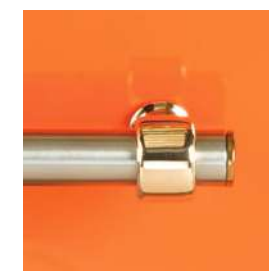
À préciser impérativement à la commande



Chromé brillant

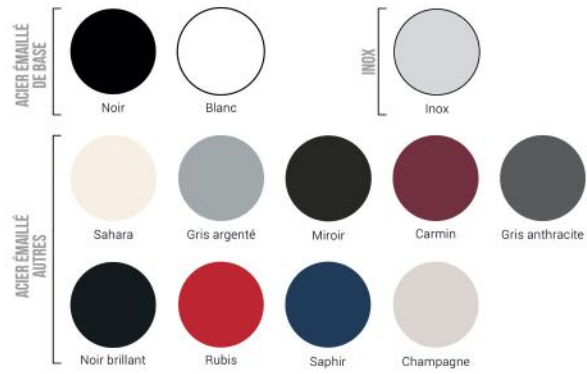


Chromé velours



Laiton standard

COLORIS



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.



TABLEAU COMPARATIF

		700				1100				1400				1500																																								
		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			•	•	•		•	•	•		•		•		•		•																																			
	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)																																																			
élec.		Gril viande 2,5 kW							•										•	•																																		
Four, coffre & étuve	Configuration des façades		A	B	A	B	A	B	A	B	C	D	F	G	C	D	F	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												
		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

HOTTES & DOSSIERS

COLORIS ET FINITIONS VOIR PAGES 26-27

SOUVERAINE



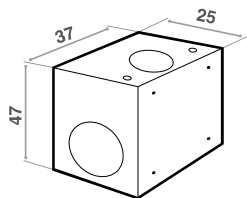
Extraction directe
avec gaine de Ø 150 mm
(gaine non fournie)

OU

Extraction décentralisée
utiliser l'option caisson
de dépression.

CAISSON DE DÉPRESSION

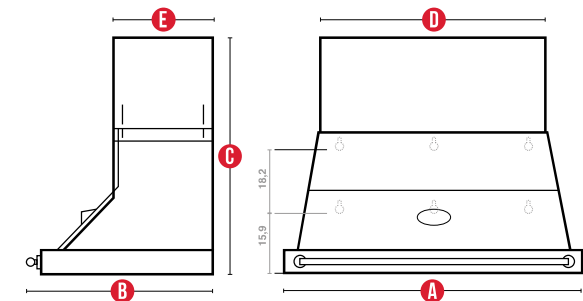
RÉF. 0521



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

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.



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

CHÂTELAINE



1878 | 1200 habitants au Familistère.


1879 | Invention de l'ampoule électrique.

CHÂTELAINÉ 600



Modèle présenté

Châtelaine 600

Jaune anis 

Finition chromé vclours

Porte pleine

REF. 600 23441

*“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 PETITE CHÂTELAINE 600



Four émaillé

multifonction à chaleur tournante (avec tournebroche intégré) catalyse (autonettoyage tout en cuisant). Programmateur d'origine sur la plupart des modèles.

Tiroir

à casseroles 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. 023644



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

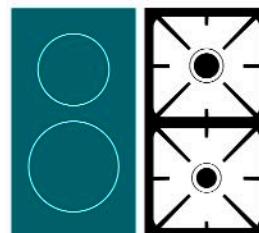
LA CHÂTELAINE 600

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

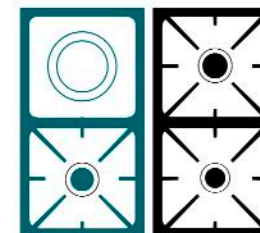
CONFIGURATIONS

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

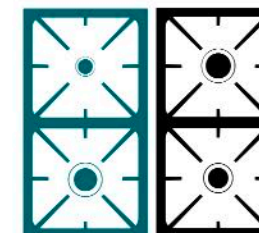
Les puissances des foyers sont données de gauche à droite et de haut en bas



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

	C dessus étroit	D dessus débordant			
FOUR ÉLEC. CATALYSE 56 ✓			023634	023632	023431
			023644	023642	023441

	Dimensions	Capacité	Puissance
Four élec. catalyse	L 46 x H 31 x P 39 cm	56 litres	2,5 kW

COLORIS



P 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



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 célèbrera 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

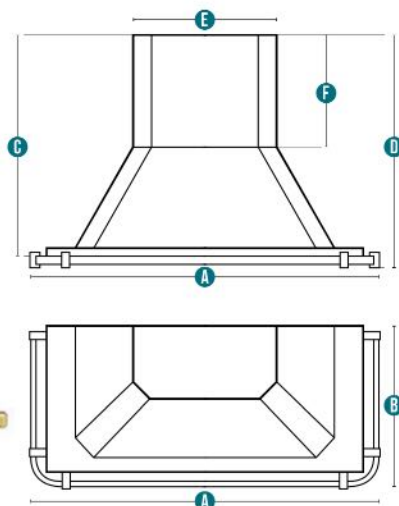
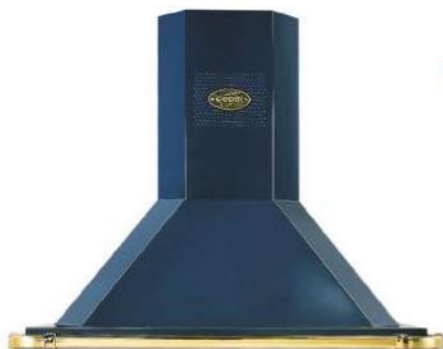


Laiton standard

HOTTES

COLORIS ET FINITIONS VOIR PAGES 46-47

CHÂTELAINES 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

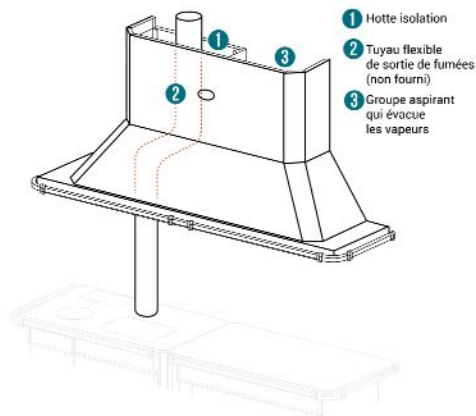
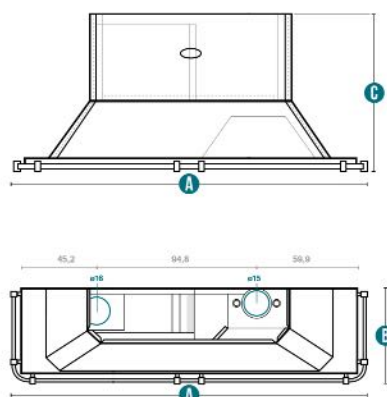
POSSIBILITÉ DE HAUTEUR PERSONNALISÉE

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

CHÂTELAINES JUXTAPOSITION

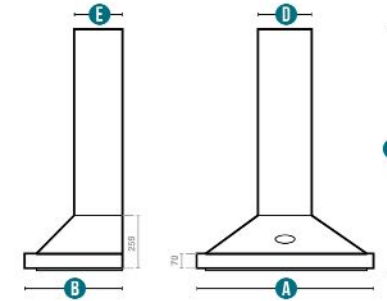


- 1 Hotte isolation
- 2 Tuyau flexible de sortie de fumées (non fourni)
- 3 Groupe aspirant qui évacue les vapeurs

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

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

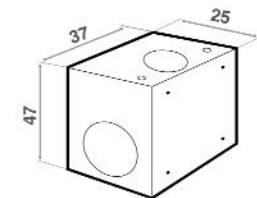


TABLEAU COMPARATIF

		600																																																														
		L 46 x H 31 x P 66.5 cm																																																														
Plaque de cuisson		Compositions des dessus																																																														
		gaz	Brûleur gaz 1 kW												●																																																	
Brûleur gaz 1,6 kW			●					●					●																																																			
Brûleur gaz 3 kW			●					●	●				●																																																			
Brûleur super gaz 4,2 kW																																																																
induction	Foyer 1,4 kW			●																																																												
	Foyer 2 kW (Booster)			●																																																												
élec.	Plaque élec. 1,5 kW								●																																																							
	Plaque élec. 2 kW																																																															
	Gril viande 1,5 kW																																																															
Friteuse 1,5 kW																																																																
		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="4">A</th> <th colspan="4">B</th> <th colspan="4">C</th> <th colspan="4">D</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dessus débordant</td> <td></td><td>●</td><td></td><td></td> <td></td><td>●</td><td></td><td></td> <td></td><td>●</td><td></td><td></td> <td></td><td>●</td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>Dessus étroit</td> <td>●</td><td></td><td>●</td><td></td> <td>●</td><td></td><td>●</td><td></td> <td>●</td><td></td><td>●</td><td></td> <td>●</td><td></td><td>●</td><td></td> </tr> </tbody> </table>													A				B				C				D				Dessus débordant		●				●				●				●			Dessus étroit	●		●		●		●		●		●		●		●	
	A				B				C				D																																																			
Dessus débordant		●				●				●				●																																																		
Dessus étroit	●		●		●		●		●		●		●		●																																																	
		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="4">A</th> <th colspan="4">B</th> <th colspan="4">C</th> <th colspan="4">D</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Four catalyse 56 2,5 kW (●)</td> <td></td><td></td><td>●</td><td>●</td> <td></td><td></td><td>●</td><td>●</td> <td></td><td></td><td>●</td><td>●</td> <td></td><td></td><td>●</td><td>●</td> </tr> <tr> <td>Petit four catalyse 36 2,5 kW</td> <td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>													A				B				C				D				Four catalyse 56 2,5 kW (●)			●	●			●	●			●	●			●	●	Petit four catalyse 36 2,5 kW																
	A				B				C				D																																																			
Four catalyse 56 2,5 kW (●)			●	●			●	●			●	●			●	●																																																
Petit four catalyse 36 2,5 kW																																																																
Four		Compositions des façades																																																														
		<p>RÉFÉRENCES</p> <p>023634 023644 023632 023642 023431 023441</p>																																																														

(●) : Toumebroche



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.





Peut être vendu
séparément



Dessus émaillé
avec taque et cercles polis.



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

Tiroir
entièrement escamotable.

Tiroir
avec tapis de sol.

Armonnie Giant (coupage) Émaillé Carmin
Porte hublot

REF. 241120

ARMONNIE
Bois



Bûches de 50 cm maximum.
Chargement avant et dessus.

ARMONNIE SELECT
Electrique

ARMONIE SELECT

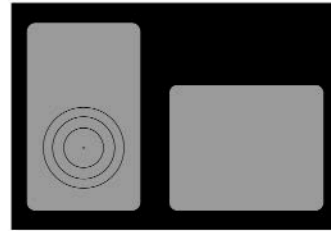


LARGEUR SANS LA BARRE	60 cm
LARGEUR	70,5 cm
HAUTEUR	90 cm
PROFONDEUR	62,7 cm

CONFIGURATIONS

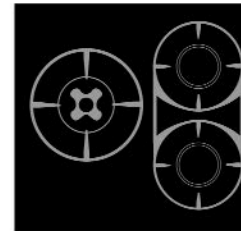
Tous nos appareils gaz sont équipés de la sécurité thermocouple et de l'allumage électrique.

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



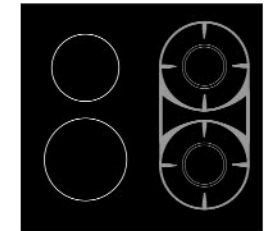
RÉF. 241000 Armonie Bois

+



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

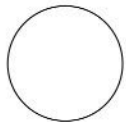
041600

	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

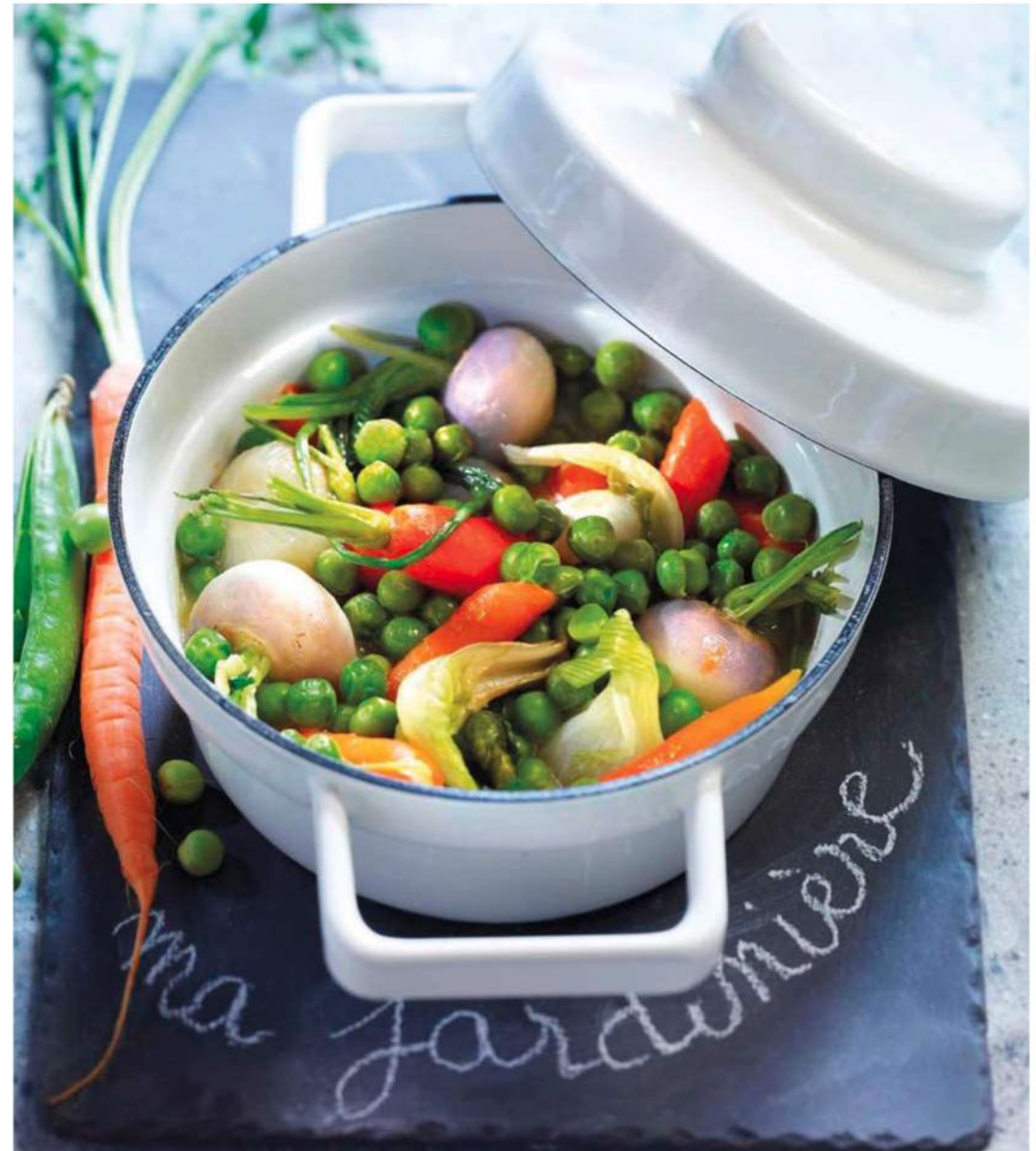


Kit raccordement

RÉF. 965243

TABLEAU COMPARATIF

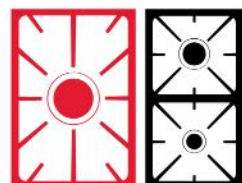
		ARMONNIE			
		L 70,5 x H 90 x P 62,7 cm			
		Compositions des dessus			
Plaque de cuisson	gaz				
		Brûleur gaz 1,75 kW	•	•	
		Brûleur gaz 3 kW	•	•	
		Brûleur gaz 4,1 kW	•		
	Induction		Foyer 1,4 kW		•
			Foyer 1,4 kW (2 kW Booster)		•
		Foyer 2,3 kW (3 kW Booster)		•	
		Compositions des façades			
Four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



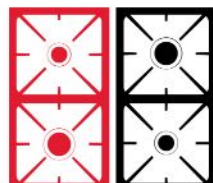
PLAQUES DE CUISSON

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

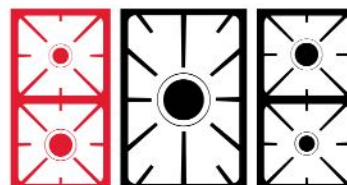
L. 70 x P. 71 x H. 27 cm Ép. d'encastrement : 22,7 cm



PLANCHA

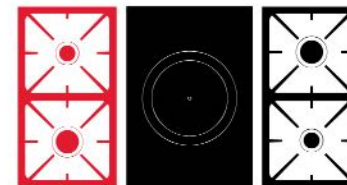
908401

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

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 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 !*

ASSORTIMENT

8 COCOTTES RONDES



7 COCOTTES OVALES



COLORIS

Pour toute demande de coloris spécifiques, veuillez nous consulter





	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
Cappuccino	219	241

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.

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.

COLORIS DÉCORS MURAUX EN CÉRAMIQUE

Pour plus de détails sur les dossiers en céramique (formes et coloris) voir le catalogue chauffage.

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.

Juin 2020

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 salubre 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