



FOODSERVICE RESOURCE GUIDE

**PRODUITS POUR
SERVICE
ALIMENTAIRE**



PROUDLY CANADIAN  FIÈREMENT CANADIEN



OUR MISSION

At Browne, we market and distribute innovative, value-added products to the global foodservice community. Driven to provide exceptional service that exceeds our customer's needs. Respectful, fair, genuine and consistent in our approach to all of our employees and business partners.

NOTRE MISSION

Chez Browne, notre mission est de commercialiser et de distribuer des produits à valeur ajoutée et innovateurs dans tout le grand monde de la restauration. Notre motivation consiste à offrir un service exceptionnel qui dépasse les besoins de nos clients. Notre compagnie se veut juste, respectueuse et cohérente dans son approche envers ses employés et ses partenaires d'affaires.

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

Please note that selected item number has been changed. Veuillez noter que le numéro d'article sélectionné a été changé.

Item number in brackets and grey colour is the OLD item number

58152140 (BP1521-40)

Le numéro d'article entre parenthèses et la couleur grise est l'ancien numéro d'article.

10

PROFESSIONAL COOKWARE

Stainless Steel
Aluminum
Cast Iron
Carbon Steel

BATTERIE DE CUISINE

Acier Inoxydable
Aluminum
En Fonte
Poêle en acier au carbone

32

BUFFET / CATERING SERVICE

Chafers
Dispensers
Serving Utensils

SERVICE DE BUFFET ET TRAITEUR

Réchaud
Distributeur
Ustensiles de Service

48

TABLE TOP

Flatware
Beverage Service
Table Accessories

SERVICE DE TABLE

Coutellerie
Service de Boissons
Accessories pour Table

85

BAR SERVICE

Cocktail Shakers
Bar Pals
Pourers
Accessories

SERVICE DE BAR

Coquetelliers
Bar Pals
Verseurs
Accessories

96

KITCHEN SERVICE

Pizza
Bakeware
Steam Pans
Measure / Portion Control
Kitchen Tools & Utensils
(Graters, Knives, Strainers)

SERVICE DE CUISINE

Pizza
Articles à Pâtisseries
Bac gastronomes
Mesures et contrôles des portions
Outils et Ustensiles de cuisine
(Râpes, Couteaux, Couche)

179

CLEAN UP

Totes & Brushes
Browne by T&S

NETTOYAGE

Bac à manutention ou à vaisselle
Browne par T&S

Warranties One Year Warranty

Browne warranties, for a period of one year, to repair or replace any product it distributes (except as listed below) in which material, manufacturing or workmanship is deemed to be defective when the item has been used normally and care instructions have been followed.

- Coated fry pans - 90 day warranty

Warranty is void where products have been abused or misused. Minor variations in materials and color are normal.

Browne shall not be liable for loss of use of the product, incidental or consequent costs, expenses or damage however incurred by the purchaser.

Limited Lifetime Warranty

Browne warranties Thermalloy® Stainless Steel Cookware to be free of defect in material, manufacturing and workmanship for the life of the product with the following exceptions:

- Coated fry pans - 90 day warranty. Product must be used normally and care instructions followed. Products that have been abused or misused will not be covered by the limited lifetime warranty

Minor variations in materials and color are normal.

Browne shall not be liable for loss of use of the product, incidental or consequent costs, expenses or damage however incurred by the purchaser.

Garantie Garantie d'un an

Browne garantit, pour une période d'un an, de réparer ou de remplacer tout produit qu'elle distribue (sauf les produits énumérés plus bas) advenant un défaut de matériau, de fabrication ou de main-d'oeuvre alors que le produit a été utilisé dans des conditions normales et entretenu selon le mode suggéré.

- Poêles à frire avec revêtement – garanties 90 jours

La garantie devient nulle si les produits ont subi un usage abusif ou si ils ont été entretenus de façon inadéquate. Browne ne peut être tenue responsable pour la perte d'usage du produit, les coûts accessoires et indirects, les dépenses ou les dommages encourus par l'acheteur.

Garantie à vie, limitée

Browne garantit les batteries de cuisines Thermalloy^{MD} en acier inoxydable contre tout défaut de matériaux, de fabrication ou de main-d'oeuvre pour toute la durée de vie du produit sauf dans les cas suivants.

- Poêles à frire avec revêtement – garanties 90 jours. Le produit doit être utilisé adéquatement et le mode d'entretien respecté. Les produits qui ont subi un usage abusif ou qui ont été utilisés de façon inadéquate ne seront pas couverts par la garantie à vie limitée

Des différences mineures dans les matériaux ou les couleurs sont normales.

Browne ne peut être tenue responsable pour la perte d'usage du produit, les coûts accessoires et indirects, les dépenses ou les dommages encourus par l'acheteur

Cash & Carry



Look for the Cash & Carry symbol. This symbol indicates that a product is supplied with one type of a variety of attractive showroom display packaging:

- Coloured box
- Blister pack
- Hand card
- Poly bag with header card
- Shrink wrap
- Sleeve

Symbole « payer et emporter »



Le symbole "payer et emporter" indique que le produit est offert dans un type d'emballage parmi une variété d'emballages de présentation :

- Boîte colorée
- Emballage-coque
- Carte à accrocher
- Sac de polyéthylène
- Pellicule rétractable
- Pochette

Cookware General Care Instructions

- Prior to first use remove all stickers and labels, then wash in soap and hot water.
- Do not leave cookware on heating element without food or liquid.
- Always allow cookware to cool before washing.
- Direct application of salt to cookware can cause pitting. Add salt after ingredients are placed in the cookware.
- Acidic products such as tomatoes and saline solutions can be corrosive and should not be stored in cookware.
- Do not soak cookware with disinfectants or chlorine solutions for long periods of time and always follow the instructions of chemical manufacturers.
- Life of cookware will be prolonged if ware is washed by hand in soap and hot water. Good appearance will be prolonged by always scrubbing in the direction of the grain of the metal.
- After washing, ware should be well rinsed and left to drip dry.
- Life of cookware will be prolonged by the use of composite, wood or plastic utensils.

Non-Stick Coatings

- Cookware with Eclipse® and Excalibur® non-stick coatings is best washed in soap and hot water once cooled down from use, and then dried immediately.
- To preserve life of coating place soft liner between pans when stacking.
- Do not use metal utensils.

Seasoning Stainless Steel and Aluminum Cookware

- For best results stainless steel and aluminum cookware should be seasoned before first use.
- After cleaning and drying, coat the cookware lightly with vegetable oil or a small amount of shortening.
- Place on medium heat burner for 10-15 minutes until light smoke appears.
- When oil turns a deep brown turn off heat and allow pan to cool.
- Wipe off excess oil with a paper towel.

Carbon Steel Cookware

- Thermalloy® carbon steel cookware is pre-seasoned and ready for first use after rinsing in hot water only
- To re-season follow stainless steel and aluminum instructions

Cast Iron Cookware

- Thermalloy® cast iron cookware is pre-seasoned and ready for first use after rinsing in hot water only
- To re-season follow stainless steel and aluminum instructions

Mode d'entretien de la batterie de cuisine

- Avant d'utiliser une première fois, enlevez tous les collants et les étiquettes et lavez l'ustensile dans de l'eau chaude savonneuse.
- Ne laissez pas l'ustensile sur un élément chauffant sans qu'il contienne nourriture ou liquide.
- Laissez toujours à l'ustensile le temps de refroidir avant de le laver.
- Le sel en contact direct avec l'ustensile peut causer de la corrosion par piqûres.
- Des produits acides comme des tomates ou des solutions salines peuvent être corrosives et ne devraient pas être gardées dans l'ustensile.
- Ne trempez pas trop longtemps les éléments de cette batterie de cuisine dans des désinfectants ou des solutions chlorées et suivez toujours les indications des fabricants des produits chimiques.
- La vie utile de cette batterie de cuisine se verra prolongée si elle est lavée à la main à l'eau chaude savonneuse. Sa belle apparence sera prolongée si vous respectez le grain du métal lors du récurage.
- Après le lavage, l'ustensile devrait être bien rincé et laissé à sécher.
- La vie utile de la batterie de cuisine se trouvera prolongée si vous utilisez des ustensiles de bois, de plastique ou de composite sur sa surface.

Revêtements antiadhésifs

- La batterie de cuisine munie des revêtements antiadhésifs Eclipse^{MD} ou Excalibur^{MD}, après avoir refroidi, devrait être lavée dans de l'eau chaude savonneuse et séchée tout de suite après.
- Afin de préserver le revêtement antiadhésif, placez un tissu ou une fine couche de papier doux entre les poêles avant de les empiler.
- Ne pas utiliser des ustensiles en métal

Préparation des batteries de cuisine en acier inoxydable ou en aluminium

- Pour de meilleurs résultats, les batteries de cuisine en acier inoxydable et en aluminium devraient être culottées avant le premier usage.
- Après le lavage et le séchage, appliquez une fine couche d'huile végétale ou de shortening.
- Placez l'ustensile sur un feu moyen pendant 10 – 15 minutes jusqu'à ce qu'une légère fumée apparaisse.
- Quand l'huile devient brun foncé, éteignez le feu et laissez refroidir.
- Essuyez l'excès d'huile avec une serviette de papier.

Batterie de poêle en acier au carbone

- Les batteries de poêle en acier au carbone Thermalloy^{MD} sont déjà prêtes à utiliser après un simple rinçage à l'eau chaude.
- Pour culottées de nouveau, suivez les instructions plus haut.

Batterie de cuisine en fonte

- Les batteries de cuisine en fonte Thermalloy^{MD} sont déjà prêtes à utiliser après un simple rinçage à l'eau chaude.
- Pour culottées de nouveau, suivez les instructions plus haut.

Care & Handling of Stainless Steel Flatware

While stainless steel is highly resistant to stain and corrosion, even the finest alloys will suffer if corrosive food acids are not removed by proper soaking, washing, rinsing and drying procedures. Careful handling will prolong the life and luster of your stainless steel tableware.

1. **RINSE** to remove all food remnants immediately after use. Foods which contains salts and acids can slowly break down the finest alloys of the steel.
2. **PRESOAK** in a plastic or stainless steel pan using a nonabrasive presoak compound. (Never use an aluminium pan). Maximum time is 20 minutes.
3. **WASH** in hot water with a non-abrasive, non corrosive cleaning agent, according to manufacturer's recommendations.
4. **PLACE** in up-right racks, this will allow the water pebbles to flow off the wares. Flat racks can cause damage. The chemicals from the dishwasher will dry on the wares, leading to staining, pitting and perhaps rusting.
5. **RINSE** in water of at least 180°F. A wetting agent of water softener may be required if using water with high mineral content.
6. **DRY** immediately. Give rack a shake to remove extra water droplets. This will reduce potential water marks on flatware. Never store the flatware when wet or damp.

WARNING: Low Temperature Dishwashing

If you are using a low-temp or chlorine bath-type dishwashing system, take great care in following manufacturer's instructions. An over concentration of sodium hypochlorite (bleach), the active sanitizing agent of these systems, will attack most metal tableware. Improper use, or faulty equipment functioning, will cause staining or corrosion of even the finest stainless steel.

Because of the porosity of newly manufactured flatware, we would recommend using a stainless cleanser for the first 6-12 months. The more the flatware is used, the stronger it will be and therefore resulting in a greater guard against staining and pitting. This is why it is called "stainless" not "stain proof".

Soin et entretien de la coutellerie en acier inoxydable

Même si l'acier inoxydable résiste très bien aux taches et à la corrosion, même l'alliage le plus fin se détériore si les acides alimentaires corrosifs ne sont pas éliminés en suivant des procédures de trempage, de lavage, de rinçage et de séchage appropriées. Un entretien soigneux prolongera la durée de vie et l'éclat de vos articles de table en acier inoxydable.

1. **ÉLIMINEZ** immédiatement tous les restes de nourriture après chaque utilisation en rinçant votre coutellerie. Les aliments qui contiennent des sels et des acides peuvent détériorer lentement les alliages d'acier inoxydable les plus fins.
2. **FAITES TREMPER** la coutellerie dans un bac en plastique ou en acier inoxydable et ajoutez-y un agent de trempage non abrasif. (N'utilisez jamais un bac en aluminium.) Faites tremper la coutellerie pendant 20 minutes au maximum.
3. **LAVEZ** la coutellerie à l'eau chaude avec un produit de nettoyage non abrasif et non corrosif, conformément aux recommandations du fabricant.
4. **ÉGOUTTOIR** Placez la coutellerie dans un égouttoir vertical qui permet aux gouttes d'eau de s'écouler. Les égouttoirs plats peuvent causer des dommages importants. Les produits chimiques du lave-vaisselle sèchent sur la coutellerie, ce qui entraîne des taches, des piqûres et peut-être même de la rouille.
5. **RINCEZ** la coutellerie à l'eau, à une température minimale de 180 °F. Si votre eau est riche en minéraux, il se peut que vous deviez ajouter un agent mouillant ou un adoucisseur d'eau.
6. **SÉCHEZ** immédiatement la coutellerie. Secouez l'égouttoir pour supprimer les gouttelettes d'eau restantes. Cela réduira les marques d'eau potentielles sur la coutellerie. Ne rangez jamais la coutellerie lorsqu'elle est encore mouillée ou humide.

MISE EN GARDE : Lavage au lave-vaisselle à basse température

Si vous utilisez un système de lave-vaisselle à basse température ou à chlorure, prenez grand soin de suivre les consignes du fabricant. Une concentration excessive d'hypochlorite de sodium (eau de Javel), l'agent d'assainissement actif de ces systèmes, attaque la plupart des articles de table en métal. Une utilisation incorrecte ou un mal fonctionnement de l'équipement entraînent l'apparition de taches ou de corrosion même sur l'acier inoxydable le plus fin.

En raison de la porosité de la coutellerie de fabrication récente, nous vous recommandons d'utiliser un agent de nettoyage pour acier inoxydable pendant les six à douze premiers mois. Au fil des utilisations, la coutellerie devient plus résistante et moins susceptible de subir des taches et des piqûres. C'est pourquoi on appelle cet acier « inoxydable » et pas « sans tache ».

NEW
NOUVEAU



ACACIA WOOD SERVING BOARD
PLANCHE DE SERVICE EN ACACIA

Page 66



THERMALLOY CARBON STEEL
FRY PAN

THERMALLOY POÊLE EN ACIER
AU CARBONE

Page 31



ECLIPSE SATIN FINISH
SERVING TOOL

USTENSILS DE SERVICE
"ECLIPSE" SATIN

Page 44



MOSA PROFESSIONAL
THERMO CREAM WHIPPER
PROFESSIONNEL SIPHONS À
CRÈME FOUETTÉE, THERMO

Page 101

PROFESSIONAL COOKWARE

BATTERIE DE CUISINE

COOKWARE



Designed to perform and built to last, Browne's extensive Thermalloy® cookware collection is engineered to respond to the demanding needs of commercial kitchens. Designed by Browne's in-house industrial design team Thermalloy® offers industry best design, durability and performance. The extensive Thermalloy® collection features a range of materials including stainless steel, Tri-Ply, 2-Ply and cast iron.

BATTERIE DE CUISINE



Conçue pour être performante et pour durer, la grande collection de casseroles Thermalloy^{MD} de Browne vise à répondre aux besoins exigeants des cuisines commerciales. Conçue par l'équipe interne de conception industrielle de Browne, la gamme Thermalloy^{MD} offre la meilleure conception, la meilleure durabilité et la meilleure performance de l'industrie. La vaste collection Thermalloy^{MD} fait appel à tout un éventail de matériaux, y compris l'acier inoxydable, la fabrication trois plis et deux plis, et la fonte.

PROFESSIONAL COOKWARE | BATTERIE DE CUISINE



American Culinary Federation Seal of Approval

Unlike other culinary product assurance programs, ACF's Seal of Approval program tests for more than just taste. ACF's Seal represents quality in an entire product, including application and ease of use, physical properties and performance.

The Browne Thermalloy® Stainless Steel line has been identified with the ACF Seal of Approval.

ACF customized a foodservice panel of culinary experts to test our products in a professional environment to learn our products true professional capabilities through standard criteria. The following are general testing criteria:

- Application: ease of use, versatility of product, adaptability of product
- Physical properties: consistent appearance, texture, color, shape and size
- Performance: use of or applying the product to cooking, baking or service procedure
- Packaging standards: container, label, general compliance with government regulations and standards

Earning the prestigious ACF Seal of Approval from America's most respected chef organization underscores the quality of the Thermalloy® line, and the value of utilizing these kitchen tools for your organization; thus reinforcing Browne's continuing commitment to delivering long-term value to its customers with high quality, high-performance products.

Sceau d'approbation de l'American Culinary Federation

Contrairement aux autres programmes d'assurance de la qualité des produits culinaires, le programme du sceau d'approbation de l'ACF ne se limite pas à une vérification du goût. Le sceau d'approbation de l'ACF est synonyme de qualité dans le produit complet, y compris son application et sa facilité d'utilisation, ses propriétés physiques et sa performance.

La gamme Thermalloy^{MD} en acier inoxydable de Browne porte le sceau d'approbation de l'ACF.

L'ACF a mis sur pied un groupe d'experts culinaires en restauration pour tester nos produits dans un environnement professionnel afin d'en découvrir les véritables capacités professionnelles en fonction de critères standard. Les critères de test généraux figurent ci-après :

- Application : facilité d'utilisation, polyvalence du produit, adaptabilité du produit
- Propriétés physiques : aspect, texture, couleur, forme et taille uniformes
- Performance : utilisation ou application du produit dans le cadre d'une procédure de cuisine, de pâtisserie ou de service
- Normes de conditionnement : contenant, étiquette, conformité générale avec les règlements et les normes du gouvernement

L'obtention du prestigieux sceau d'approbation de l'ACF de l'association de chefs la plus respectée en Amérique souligne la qualité de la gamme Thermalloy^{MD} et la valeur de l'utilisation de ces ustensiles de cuisine par votre organisation; cela renforce encore l'engagement continu de Browne à offrir une valeur à long terme à ses clients grâce à des produits haute performance de qualité.



Excalibur® Non-Stick Coating

Excalibur® coating is impregnated with stainless steel for wear resistance and has the release properties of the best non-stick. Designed for premium stainless steel cookware.

Revêtement antiadhésif Excalibur^{MD}

Le fini antiadhésif sur les modèles Excalibur^{MD} de Whitford Mfg. possède d'excellentes propriétés de libération. Conçu pour la batterie de cuisine en acier inoxydable de première qualité.



Eclipse® Non-Stick Coating

3-layer internally-reinforced non-stick system. Top layer provides the non-stick function while a midcoat bonds the top layer to the bottom layer. This system delivers superior food release characteristics as well as high durability.

Revêtement antiadhésif Eclipse^{MD}

Système antiadhésif à 3 couches renforcé de l'intérieur. La couche en surface assure les propriétés antiadhésives alors que la couche moyenne lie la couche supérieure à la couche de base.



NSF Mark

The NSF mark is your assurance that the product has been tested by one of the most respected independent certification organizations in existence today. It is valued by consumers, manufacturers, retailers and regulatory agencies worldwide.

Marque NSFL

La marque NSF vous donne l'assurance que le produit a été testé par l'une des organisations de certification indépendantes les plus respectées qui existent à ce jour. Cette marque est reconnue par les consommateurs, les fabricants, les détaillants et les organismes de réglementation du monde entier.

STAINLESS STEEL | ACIER INOXYDABLE

Limited Lifetime Warranty | Garantie à vie limitée

	ITEM#	DESCRIPTION	ACF	NSF	FINISH FINI	DIM	CAP	GAUGE mm	2-PLY	TRI- PLY	COVER COUVERCLE
FRY PANS / POÊLES À FRIRE	573770	8" Standard / standard	•	•	Natural / naturel	20 cm		0.8 mm			
	573771	9.5" Standard / standard	•	•	Natural / naturel	24 cm		0.8 mm			
	573772	11" Standard / standard	•	•	Natural / naturel	28 cm		0.8 mm			
	573773	12.5" Standard / standard	•	•	Natural / naturel	32 cm		0.8 mm			
	573775	8" Standard / standard	•	•	Excalibur	20 cm		0.8 mm			
	573776	9.5" Standard / standard	•	•	Excalibur	24 cm		0.8 mm			
	573777	11" Standard / standard	•	•	Excalibur	28 cm		0.8 mm			
	573778	12.5" Standard / standard	•	•	Excalibur	32 cm		0.8 mm			
	5724092	8" Tri-Ply	•	•	Natural / naturel	20 cm				•	
	5724093	9.5" Tri-Ply	•	•	Natural / naturel	24 cm				•	
	5724094	11" Tri-Ply	•	•	Natural / naturel	28 cm				•	
	5724096	8" Tri-Ply	•	•	Excalibur	20 cm		0.8 mm		•	
	5724097	9.5" Tri-Ply	•	•	Excalibur	24 cm		0.8 mm		•	
	5724098	11" Tri-Ply	•	•	Excalibur	28 cm		0.8 mm		•	
	5724044	Mini Tri-Ply / mini	•		Natural / naturel		0.3 L			•	
	5724048	7.8" Deluxe	•	•	Natural / naturel	19.8 cm		0.8 mm			5724120
	5724050	9.5" Deluxe	•	•	Natural / naturel	24 cm		0.8 mm			5724124
	5724051	11" Deluxe	•	•	Natural / naturel	28 cm		0.8 mm			5724128
	5724052	12.5" Deluxe with Handle / avec deuxième poignée sur le côté opposé	•	•	Natural / naturel	32 cm		0.8 mm			5724132
	5724054	14" Deluxe with Handle / avec deuxième poignée sur le côté opposé	•	•	Natural / naturel	35.5 cm		0.8 mm			5724136
	5724058	7.8" Deluxe	•	•	Excalibur	19.8 cm		0.8 mm			5724120
	5724060	9.5" Deluxe	•	•	Excalibur	24 cm		0.8 mm			5724124
	5724061	11" Deluxe	•	•	Excalibur	28 cm		0.8 mm			5724128
	5724062	12.5" Deluxe with Handle / avec deuxième poignée sur le côté opposé	•	•	Excalibur	30.5 cm		0.8 mm			5724132
	5724064	14" Deluxe with Handle / avec deuxième poignée sur le côté opposé	•	•	Excalibur	35.5 cm		0.8 mm			5724136
*Not induction capable / N'est pas capable d'induction	5812807	7" 2-Ply		•	Natural / naturel	18 cm			•		
	5812808	8" 2-Ply		•	Natural / naturel	20 cm			•		
	5812810	10" 2-Ply		•	Natural / naturel	25.4 cm			•		
	5812812	12" 2-Ply		•	Natural / naturel	30.5 cm			•		
	5812827	7" 2-Ply		•	Excalibur	18 cm			•		
	5812828	8" 2-Ply		•	Excalibur	20 cm			•		
	5812830	10" 2-Ply		•	Excalibur	25.4 cm			•		
	5812832	12" 2-Ply		•	Excalibur	30.5 cm			•		
WOKS	5724095	12" Tri-Ply Wok / wok	•	•	Natural / naturel	30.5 cm				•	
	5724100	14" Tri-Ply Wok / wok	•	•	Natural / naturel	36 cm				•	
	5724102	12" Tri-Ply Wok / wok	•	•	Excalibur	31 cm				•	
	5724104	14" Tri-Ply Wok / wok	•	•	Excalibur	36 cm				•	
SAUCE PANS / CASSEROLES	5724030	Mini Tri-Ply with Lid / avec couvercle	•		Natural / naturel		0.3 L			•	Included
	5724032	2 Qt Deep Sauce Pan / Casserole profonde	•	•	Natural / naturel	16 cm	2 L	0.8 mm			5724116
	5724033	3.5 Qt Deep Sauce Pan / Casserole profonde	•	•	Natural / naturel	19.8 cm	3.5 L	0.8 mm			5724120
	5724034	4.5 Qt Deep Sauce Pan / Casserole profonde	•	•	Natural / naturel	19.8 cm	4.5 L	0.8 mm			5724120
	5724036	6 Qt Deep Sauce Pan / Casserole profonde	•	•	Natural / naturel	21.6 cm	6 L	0.8 mm			5724122
	5724037	7.6 Qt Deep with Handle / avec deuxième poignée sur le côté opposé	•	•	Natural / naturel	24 cm	7.6 L	0.8 mm			5724124
	5724040	10 Qt Deep with Handle / avec deuxième poignée sur le côté opposé	•	•	Natural / naturel	28 cm	10 L	0.8 mm			5724128
	5724161	6" Low / Bas	•	•	Natural / naturel	16 cm	1.5 L	0.6 mm			5724116
	5724162	8" Low / Bas	•	•	Natural / naturel	20 cm	2.5 L	0.6 mm			5724120
	5724164	9.5" Low / Bas	•	•	Natural / naturel	24 cm	5 L	0.6 mm			5724124
	5724166	11" Low with Handle / avec deuxième poignée sur le côté opposé	•	•	Natural / naturel	28 cm	8 L	0.6 mm			5724128

For use with all heat sources.
S'utilise avec toutes les sources de chaleur.



	ITEM#	DESCRIPTION	ACF	NSF	DIM	CAP	GAUGE mm	2-PLY	TRI-PLY	COVER COUVERCLE
PAELLA PAN / POÊLES À PAELLA	5724171	9.5" Paella Pan / Poêle à paella	•	•	24 cm		0.8 mm			5724124
	5724172	11" Paella Pan / Poêle à paella	•	•	28 cm		0.8 mm			5724128
	5724173	12.5" Paella Pan / Poêle à paella	•	•	32 cm		0.8 mm			5724132
	5724174	16" Paella Pan / Poêle à paella	•	•	41 cm		0.8 mm			
SAUTÉ PANS / SAUTEUSES	5724041	6.3"	•	•	16 cm	1.2 L	0.8 mm			5724116
	5724042	8.5"	•	•	21.6 cm	2 L	0.8 mm			5724120
	5724180	8"	•	•	20 cm	2 L	0.6 mm			5724120
	5724181	9.5" with Handle / avec deuxième poignée sur le côté opposé	•	•	24 cm	3 L	0.6 mm			5724124
	5724182	11" with Handle / avec deuxième poignée sur le côté opposé	•	•	28 cm	4 L	0.6 mm			5724128
SAUCE POTS / CASSEROLES BASSES	5724186	9.5"	•	•	24 cm	7 L	0.6 mm			2724124
	5724188	11"	•	•	28 cm	11 L				5724128
	5724190	12.5"	•	•	32 cm	16 L				5724132
	5724192	14"	•	•	35.5 cm	22 L				5724136
BRAZIERS / BRAISIERES	5724009	8 Qt	•	•	28 cm	8 L	0.8 mm			5724128
	5724014	15 Qt	•	•	35.5 cm	15 L	0.8 mm			5724136
	5724019	20 Qt	•	•	40.1 cm	20 L	0.8 mm			5724140
	5724024	25 Qt	•	•	45.2 cm	25 L	0.8 mm			5724145
	5724029	30 Qt	•	•	49.5 cm	30 L	0.8 mm			5724150
PASTA COOKER / BOUILLIRES À PÂTES	5724082	12 Qt (3 Piece Set)	•	•	33.8 cm	12 L	0.8 mm			Included
	5724090	20 Qt (3 Piece Set)	•	•	36.8 cm	20 L	0.8 mm			Included
DOUBLE BOILERS / BAINS-MARIE	5724068	8 Qt (3 Piece set / Ensemble de 3 pièces)	•	•	24 cm	9 L	0.8 mm			Included
	5724072	12 Qt (3 Piece set / Ensemble de 3 pièces)	•	•	26.15 cm	12 L	0.8 mm			Included
	5724076	16 Qt (3 Piece set / Ensemble de 3 pièces)	•	•	28 cm	16 L	0.8 mm			Included
	5724080	20 Qt (3 Piece set / Ensemble de 3 pièces)	•	•	29.9 cm	20 L	0.8 mm			Included
	5723906	15 oz Mini with Lid / avec couver	•	•		0.44 L			•	Included
STOCK POTS / MARMITON	5723908	8.3 Qt	•	•	21.6 cm	8.3 L	0.8 mm			5724122
	5723910	9.6 Qt	•	•	24 cm	9.6 L	0.8 mm			5724124
	5723912	12 Qt	•	•	26.2 cm	12 L	0.8 mm			5724126
	5723916	16 Qt	•	•	28 cm	16 L	0.8 mm			5724128
	5723920	20 Qt	•	•	32 cm	20 L	0.8 mm			5724132
	5723924	24 Qt	•	•	33.8 cm	24 L	0.8 mm			5724134
	5723932	32 Qt	•	•	34.3 cm	32 L	0.8 mm			5724134
	5723940	40 Qt	•	•	45.2 cm	40 L	0.8 mm			5724145
	5723960	60 Qt	•	•	49.5 cm	60 L	0.8 mm			5724150
	5723980	80 Qt	•	•	49.5 cm	80 L	0.8 mm			5724150
	5724000	100 Qt	•	•	49.5 cm	100 L	0.8 mm			5724150
ROAST PANS / RÔTIS- SOIRE	5724175	Rectangular / rectangulaire	•	•	28 cm				•	
	5724176	Rectangular / rectangulaire	•	•	36 cm				•	
	5724177	Oval / ovale	•	•	30.5 cm				•	
	5724179	Deep / profondeur	•	•	36 cm				•	5724151

STAINLESS STEEL BATTERIE DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE

PAGES 15 - 21



- ✓ "Stay-cool" hollow handles.
- ✓ 6 mm aluminum sandwich bottom for better heat conductivity.
- ✓ Induction capable.
- ✓ Heavy-duty stainless steel construction with riveted handles for extra strength.
- ✓ Two-Tone exterior finish (satin with mirror band) on most pieces.

LIMITED LIFETIME WARRANTY

- ✓ Poignée tubulaire moulée isotherme.
- ✓ Fond sandwich d'aluminium 6mm d'épaisseur
- ✓ Compatible à l'induction.
- ✓ Construction robuste en acier inoxydable avec poignées rivetées pour résistance supplémentaire.
- ✓ Fini extérieur deux tons sur la plupart des articles (satiné avec une bande miroir).
- ✓ Couverts vendus séparément sauf avis contraire.

GARANTIE LIMITÉE À VIE

CAST IRON BATTERIE DE CUISINE EN FORTE COMMERCIAL



PAGES 30

- ✓ Cast Iron cookware is relatively inexpensive and extremely durable. Very good for frying and long, slow cooking.
- ✓ Pre-seasoned for immediate use and superior results.
- ✓ Fast, even heat transfer for great traditional cooking performance.
- ✓ Les ustensiles de cuisine en fonte sont relativement peu coûteux et extrêmement durables. Très bon pour la friture et une cuisson longue et lente.
- ✓ Déjà culottée pour usage immédiat et résultats supérieurs
- ✓ Transfert thermique rapide et uniforme offrant une performance traditionnelle de cuisson

ALUMINUM BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINUM

PAGES 22 - 29



- ✓ Constructed of durable high grade aluminum.
- ✓ Vast range of shapes and sizes in standard and heavy-duty.
- ✓ Standard weight stock pots are 5/32" (4.0mm or 6 gauge).
- ✓ Heavy-duty stock pots are 1/4" (6.0mm or 2 gauge).
- ✓ Pots have oversized handles securely fastened with leak-proof heavy-duty rivets.
- ✓ Eclipse® 3-layer non-stick coating provides superlative durability and food release.

- ✓ En aluminium durable de haute qualité.
- ✓ Vaste éventail de formes et de tailles en modèles de série ou hautement résistants.
- ✓ Marmites de série de 5/32 po (4,0 mm ou calibre 6).
- ✓ Marmites hautement résistantes de 1/4 po (6,0 mm ou calibre 2).
- ✓ Le revêtement anti-adhérent trois couches Eclipse^{MD} offre une durabilité et un décollage des aliments de qualité supérieure.

CARBON STEEL BATTERIE DE POÊLE EN ACIER AU CARBONE

PAGE 31



- ✓ Bake, broil, sear, and stir-fry in this versatile pan, non-stick properties protect delicate foods while cooking. Heats quickly and evenly for superior browning.
- ✓ Pre-seasoned for a PFOA/PTFE free natural, easy-release finish that improves with use. Coated with protective wax to prevent rusting before first use.
- ✓ Thick pan body keeps the pan from warping during use. Oven safe up to 200°C / 392°F.
- ✓ Fully riveted handle.
- ✓ Suitable for use with metal utensils.
- ✓ Pour cuire, griller, saisir ou sauter. Son revêtement antiadhésif protège les mets délicats pendant la cuisson.
- ✓ Prête à l'emploi, sans APFO ni PTFE. Cette casserole est recouverte d'une cire vitrée anti-corrosion anti-corrosion
- ✓ L'épaisseur de la poêle empêche qu'elle se déforme à l'usage. Va au four jusqu'à 200 °C/392 °F.
- ✓ Poignée rivetée.
- ✓ Résiste aux ustensiles en métal.



STAINLESS STEEL | ACIER INOXYDABLE

- ① "Stay Cool" hollow cast handle. | Poignée tubulaire moulée isotherme.
- ② Heavy Duty construction. | Construction robuste.
- ③ 18/0 Plate at the bottom for induction capability. | Base de 18/0 permettant la cuisson à l'induction.
- ④ Rivets provide strong handle attachment. | Rivets fixent solidement la poignée.
- ⑤ 6 mm aluminum sandwich bottom. | Fond sandwich d'aluminium 6mm d'épaisseur.

*Impact bonded for superior heat distribution | Collée par contact afin d'assurer une répartition supérieure de la chaleur.

For use with all heat sources.
S'utilise avec toutes les sources de chaleur.



GAS
GAS



CERAMIC
CERÁMICA



INDUCTION
INDUCCIÓN



ELECTRIC
ELÉCTRICA



HALOGEN
HALÓGENA



NSF listed,
where noted.
NSF lorsque
spécifié.

Tri-Ply

Tri-Ply Stainless Cookware

Three layers of metal are seamlessly bonded together - bottom layer of stainless steel, a mid layer of aluminum and top layer of stainless steel alloy with superior thermal conductivity.

- ① Stainless steel cooking surface for superior cooking performance
- ② Aluminum mid layer for even heat transfer on bottom and sides
- ③ Stainless steel outer layer is induction ready and easy to clean

Batterie de cuisine en acier inoxydable à Tri-Ply.

Trois couches métalliques sont collées ensemble sans joint apparent : une couche inférieure en acier inoxydable, une couche intermédiaire en aluminium et une couche supérieure en alliage d'acier inoxydable offrant une conductivité thermique supérieure.

- ① La surface de cuisson en acier inoxydable offre une performance de cuisson supérieure.
- ② La couche intermédiaire en aluminium permet un transfert de chaleur uniforme dans la base et les côtés.
- ③ La couche extérieure en acier inoxydable peut servir à la cuisson à l'induction et est facile à nettoyer.

*Covers sold separately, unless noted otherwise. | Les couvercles sont vendus séparément, à moins d'avis contraire.

Professional Cookware | Batterie de cuisine

STAINLESS STEEL | ACIER INOXYDABLE

Limited Lifetime Warranty | Garantie à vie limitée



DELUXE FRY PANS

POÊLES À FRIRE DELUXE



6 mm (1/4") aluminum sandwich base for fast even heating. Stay cool handle resists heat transfer.

Base sandwich en aluminium de 6 mm (1/4") d'épaisseur, chauffe rapidement et uniformément. Poignée isotherme limitant le transfert de chaleur.

	DIM	COVER / COUVERCLE	FINISH / FINI
5724048	7.8" x 1.5" - 20 x 4 cm	5724120	Natural/Naturel
5724050	9.5" x 2" - 24 x 5 cm	5724124	Natural/Naturel
5724051	11" x 2" - 28 x 5 cm	5724128	Natural/Naturel
With helper handle / Avec deuxième poignée sur le côté opposé			
5724052	12" x 2" - 30 x 5 cm	5724132	Natural/Naturel
5724054	14" x 2.3" - 36 x 6 cm	5724136	Natural/Naturel

Excalibur Non-Stick Finish / Revêtement antiadhésif Excalibur^{MD}

5724058	7.8" x 1.5" - 20 x 4 cm	5724120	Excalibur
5724060	9.5" x 2" - 24 x 5 cm	5724124	Excalibur
5724061	11" x 2" - 28 x 5 cm	5724128	Excalibur

With helper handle / Avec deuxième poignée sur le côté opposé

5724062	12.5" x 2" - 30 x 5 cm	5724132	Excalibur
5724064	14" x 2.3" - 36 x 6 cm	5724136	Excalibur



STANDARD FRY PANS

POÊLES À FRIRE STANDARDS



6 mm (1/4") aluminum sandwich base for fast even heating. Stay cool handle resists heat transfer.

Base sandwich en aluminium de 6 mm (1/4") d'épaisseur, chauffe rapidement et uniformément. Poignée isotherme limitant le transfert de chaleur.

	DIM	FINISH / FINI
573770	8" x 1.5" - 20 x 4 cm	Natural/Naturel
573771	9.5" x 2" - 24 x 5 cm	Natural/Naturel
573772	11" x 2" - 28 x 5 cm	Natural/Naturel
573773	12.5" x 2" - 32 x 5 cm	Natural/Naturel

Excalibur Non-Stick Finish / Revêtement antiadhésif Excalibur^{MD}

573775	8" x 1.5" - 20 x 4 cm	Excalibur
573776	9.5" x 2" - 24 x 5 cm	Excalibur
573777	11" x 2" - 28 x 5 cm	Excalibur
573778	12.5" x 2" - 32 x 5 cm	Excalibur



GAS



ELECTRIC



CERAMIC



HALOGEN



INDUCTION



For use with all heat sources.

S'utilise avec toutes les sources de chaleur.



3 OFFSET
RIVETS PROVIDE
STRONG HANDLE
ATTACHMENT.

3 RIVETS DÉCALÉS
FIXENT SOLIDEMENT
LA POIGNÉE.

Tri-Ply



TRI-PLY FRY PANS

POÊLES À FRIRE À TROIS PLIS



	DIM	FINISH / FINI
5724092	8" x 1.5" - 20 x 4 cm	Natural/Naturel
5724093	9.5" x 2" - 24 x 5 cm	Natural/Naturel
5724094	11" x 2" - 28 x 5 cm	Natural/Naturel
Excalibur Non-Stick Finish / Revêtement antiadhésif Excalibur ^{MD}		
5724096	8" x 1.5" - 20 x 4 cm	Excalibur
5724097	9.5" x 2" - 24 x 5 cm	Excalibur
5724098	11" x 2" - 28 x 5 cm	Excalibur



TRI-PLY WOKS

WOKS À TROIS PLIS



	CAP	DIM	FINISH / FINI
5724095	5 QT - 5 L	12 x 3.6" - 31 x 9 cm	Natural/Naturel
5724100	9 QT - 9 L	14 x 3.5" - 35.5 x 9 cm	Natural/Naturel
Excalibur Non-Stick Finish / Revêtement antiadhésif Excalibur ^{MD}			
5724102	5 QT - 5 L	12 x 3.6" - 31 x 9 cm	Excalibur
5724104	9 QT - 9 L	14 x 3.5" - 35.5 x 9 cm	Excalibur

STAINLESS STEEL | ACIER INOXYDABLE

Limited Lifetime Warranty | Garantie à vie limitée



For use with all heat sources.
S'utilise avec toutes les sources de chaleur.

STAINLESS STEEL ROAST PANS

The Thermalloy® Roast Pans displays dishes beautifully, with ornate yet ergonomic handles. Perfect for cooking and serving. Quite simply the highest quality cook and serveware on the market.

ROTISSOIRES EN ACIER INOXYDABLE

La rôtière Thermalloy^{MD} présente très bien vos mets. Ornée de très belle poignées ergonomiques. Parfait pour la cuisson et la présentation. Simplement la plus haute qualité de rôtière pour cuisson et présentation sur le marché.

Tri-Ply



RECTANGULAR ROAST PAN
ROTISSOIRE RECTANGULAIRE



	CAPACITY	DIM
5724175	3 Qt - 2.8L	11" x 8.7" x 2" - 28 x 22 x 5 cm
5724176	4.6 Qt - 4.4L	14" x 11.4" x 2" - 36 x 29 x 5 cm



OVAL ROAST PAN
ROTISSOIRE OVALE



	CAPACITY	DIM
5724177	2.6 Qt - 2.45L	12" x 10.4" x 2" - 30.5 x 26.5 x 5 cm



DEEP ROAST PAN
ROTISSOIRE PROFOND



	DIM	CAPACITY
5724179	14" x 10.2" x 3.7" - 36 x 29 x 9.5 cm	7 Qt - 6.6L
	COVER / COUVERCLE	
5724151		



ROAST PAN COVER
COUVERCLE DE ROTISSOIRE



	COVER / COUVERCLE
5724151	*Cover only for 5724179. Sold separately. *Couvercle pour 5724179 seulement.

STAINLESS STEEL | ACIER INOXYDABLE

Limited Lifetime Warranty | Garantie à vie limitée

GAS
GASELECTRIC
ELECTRICACERAMIC
CERÁMICAHALOGEN
HALÓGENAINDUCTION
INDUCCIÓN

For use with all heat sources.

S'utilise avec toutes les sources de chaleur.

STAINLESS STEEL COOKWARE

With a 1/4" - 6 mm aluminum sandwich base

- Base allows fast, even heat transfer for superior cooking performance
- Ergonomic riveted stay cool handles
- Impact bonded for superior heat construction
- Limited Lifetime Warranty
- NSF Listed

BATTERIE DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE

Munie d'une base sandwich en aluminium de 1/4" - 6 mm

- La base sandwich en aluminium chauffe rapidement et uniformément
- La poignée isotherme limite le transfert de chaleur,
- Collée par contact afin d'assurer une répartition supérieure de la chaleur
- Garantie à vie limitée
- Homologuées NSF



SAUTÉ PANS

SAUTEUSES



	CAP	DIM	COVER / COUVERCLE
5724041	1.2 Qt - 1.14 L	6.3 x 2.4" - 16 x 6 cm	5724116
5724042	2 Qt - 2 L	8.5 x 2.8" - 22 x 7 cm	5724122
5724180	2 Qt - 2 L	8 x 2.9" - 20 x 7.4 cm	5724120
With helper handle / Avec deuxième poignée sur le côté opposé			
5724181	3 Qt - 3 L	9.5 x 3" - 24 x 7.6 cm	5724124
5724182	4 Qt - 4 L	11 x 2.9" - 28 x 7.4 cm	5724128



LOW SAUCE PAN

CASSEROLES BASSES



	CAP	DIM	COVER / COUVERCLE
5724161	1.5 Qt - 1.5 L	6 x 3.2" - 16 x 8.2 cm	5724116
5724162	2.5 Qt - 2.5 L	8 x 3.5" - 20 x 9 cm	5724120
5724164	5 Qt - 5 L	9.5 x 4.6" - 24 x 11.8 cm	5724124
With helper handle / Avec deuxième poignée sur le côté opposé			
5724166	8 Qt - 8 L	11 x 5.5" - 28 x 14 cm	5724128



DEEP SAUCE PAN

CASSEROLES PROFONDES



	CAP	DIM	COVER / COUVERCLE
5724032	2 Qt - 2 L	6.3 x 3.8" - 16 x 9.5 cm	5724116
5724033	3.5 Qt - 3.5 L	7.8 x 4" - 20 x 10.5 cm	5724120
5724034	4.5 Qt - 4.25 L	7.8 x 5.5" - 20 x 14 cm	5724120
5724036	6 Qt - 6 L	8.5 x 6" - 22 x 15.5 cm	5724122
With helper handle / Avec deuxième poignée sur le côté opposé			
5724037	7.6 Qt - 7 L	9.5 x 6.3" - 24 x 16 cm	5724124
5724040	10 Qt - 9.5 L	11 x 6.3" - 28 x 16 cm	5724128



PAELLA PANS

POÊLES À PAELLA



	DIM	CAP
5724171	9.5" x 2" - 24 x 5 cm	2 Qt - 2 L
5724172	11" x 2" - 28 x 5 cm	3 Qt - 3 L
5724173	12.5" x 2" - 31.7 x 5 cm	3.7 Qt - 3.5 L
5724174	16" x 2" - 40.6 x 5 cm	8.6 Qt - 8 L

STAINLESS STEEL | ACIER INOXYDABLE

Limited Lifetime Warranty | Garantie à vie limitée



For use with all heat sources.
S'utilise avec toutes les sources de chaleur.



PASTA COOKER 3 PIECE SET

BOUILLOIRES À PÂTES



Includes perforated insert and cover. Insert not sold separately.
Vendues avec un panier perforé et un couvercle. Le récipient encastrable n'est pas vendu séparément.

	CAP	DIM	COVER / COUVERCLE
5724082	12 Qt - 12 L	13.3 x 11.8" - 33.7 x 30 cm	included
5724090	20 Qt - 20 L	14.5 x 13.6" - 36.8 x 34.5 cm	included



DOUBLE BOILER 3 PIECE SET

BAINS-MARIE



Includes insert and cover. Insert not sold separately.
Comprend un récipient encastrable et un couvercle. Le récipient encastrable n'est pas vendu séparément.

	CAP	DIM
5724068	9 Qt - 9 L	9.5 x 9.6" - 24 x 24.5 cm
5724072	12 Qt - 12 L	10.3 x 11.6" - 26 x 29.5 cm
5724076	16 Qt - 16 L	11 x 12.8" - 28 x 32.5 cm
5724080	20 Qt - 20 L	11.8 x 13.6" - 30 x 34.5 cm



SAUCE POT

CASSEROLES BASSES



	CAP	DIM	COVER / COUVERCLE
5724186	7 Qt - 7 L	9.5 x 6.3" - 24 x 16 cm	5724124
5724188	11 Qt - 11 L	11 x 7.1" - 28 x 18 cm	5724128
5724190	16 Qt - 16 L	12.5 x 7.87" - 32 x 20 cm	5724132
5724192	22 Qt - 22 L	14 x 8.67" - 36 x 22 cm	5724136



BRAZIERS

BRAISIÈRES



	CAP	DIM	COVER / COUVERCLE
5724009	8 Qt - 8 L	11" x 5" - 28 x 13 cm	5724128
5724014	15 Qt - 15 L	14" x 5.5" - 36 x 14 cm	5724136
5724019	20 Qt - 20 L	15.8" X 5.8" - 40 x 15 cm	5724140
5724024	25 Qt - 25 L	17.8 X 5.8" - 45 x 15 cm	5724145
5724029	30 Qt - 30 L	19.5" x 5.8" - 50 x 15 cm	5724150

STAINLESS STEEL | ACIER INOXYDABLE

Limited Lifetime Warranty | GARANTIE À VIE LIMITÉE



GAS
GAS



ELECTRIC
ELECTRICA



CERAMIC
CERÁMICA



HALOGEN
HALÓGENA



INDUCTION
INDUCCIÓN



For use with all heat sources.

S'utilise avec toutes les sources de chaleur.



OVERSIZED HANDLES SECURELY
FASTENED WITH 4 RIVETS.

POIGNÉES SURDIMENSIONNÉES
SOLIDEMENT FIXÉES PAR 4 RIVETS.

DEEP STOCK POTS

MARMITES PROFONDES



14 gauge - 0.8 mm. / Calibre 14 - 00.8 mm.

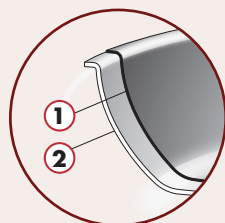
	CAP	DIM	COVER / COUVERCLE
5723908	8.3 Qt - 8.3 L	8.2 x 8.2" - 22 x 22 cm	5724122
5723910	9.6 Qt - 9.6 L	9.5 X 7.8" - 24 x 20 cm	5724124
5723912	12 Qt - 12 L	10.3 X 8.8" - 26 x 22.5 cm	5724126
5723916	16 Qt - 16 L	11 x 9.8" - 28 x 25 cm	5724128
5723920	20 Qt - 20 L	12.5 x 10.3" - 32 x 26 cm	5724132
5723924	24 Qt - 24 L	13.3 x 10.3" - 34 x 26 cm	5724134
5723932	32 Qt - 32 L	13.3 X 13.3" - 34 x 34 cm	5724134
5723940	40 Qt - 40 L	17.8 X 11" - 45 x 28 cm	5724145
5723960	60 Qt - 60 L	19.5 x 12.5" - 50 x 32 cm	5724150
5723980	80 Qt - 80 L	19.5 X 15.8" - 50 x 40 cm	5724150
5724000	100 Qt - 100 L	19.5 x 19.5" - 50 x 50 cm	5724150

2-Ply

2-Ply Stainless Steel Cookware

2-layer design of stainless steel interior and aluminum exterior offers the best properties of each metal. Features a non-drip edge. Oven safe.

- 1 Stainless steel interior corrosion resistant, strength and durability
- 2 Aluminum exterior superior heat distribution



For use with these
heat sources.
S'utilise avec ces les
sources de chaleur.



GAS
GAS



ELECTRIC
ELECTRICA



CERAMIC
CERÁMICA



HALOGEN
HALÓGENA

Batterie de cuisine a 2 plis en acier inoxydable

Les meilleures propriétés de l'acier inoxydable (intérieur) et de l'aluminium (extérieur) sont mises en valeur grâce à son design à 2 plis. Rebord anti goutte. Va au four.

- 1 Intérieur en acier inoxydable résistance à la corrosion; solidité et durabilité
- 2 Extérieur en aluminium - pour une distribution supérieure de la chaleur



2-PLY FRY PANS*

POÊLES À FRIRE À DEUX PLUS



FINISH/FINI

5812807	7" - 18 cm	Natural / Naturel
5812808	8" - 20 cm	Natural / Naturel
5812810	10" - 25.4 cm	Natural / Naturel
5812812	12" - 30.5 cm	Natural / Naturel

STAINLESS STEEL | ACIER INOXYDABLE

Limited Lifetime Warranty | GARANTIE À VIE LIMITÉE



For use with all heat sources.
S'utilise avec toutes les sources de chaleur.

MINIATURE COOKWARE

Stainless steel with riveted handle.



MINI STOCK POT WITH LID

MINI MARMITON AVEC COUVERCLE



	CAP	DIM	O/A/L
5723906	15 oz - 450 ml	2.25 x 4" - 6 x 10 cm	8.25" - 21 cm

MINI BATTERIE DE CUISINE

Poignée en acier inoxydable fixée de manière sécuritaire par des rivets durables.



SAUCE PAN WITH LID

MINI CASSEROLE AVEC COUVERCLE



	CAP	DIM	O/A/L
5724030	10 oz - 300 ml	2 x 3.5" - 5 x 9 cm	7.5" - 19 cm



MINI FRY PAN

MINI POÊLE À FRIRE



	CAP	DIM	O/A/L
5724044	5 oz - 150 ml	1 x 4" - 2.5 x 10 cm	7.75" - 20 cm



2-PLY FRY PANS*

POÊLES À FRIRE À DEUX PLIS



		FINISH/FINI
5812827	7" - 18 cm	Excalibur
5812828	8" - 20 cm	Excalibur
5812830	10" - 25.4 cm	Excalibur
5812832	12" - 30.5 cm	Excalibur



SILICONE SLEEVE FOR 2-PLY FRY PAN

MANCHON EN SILICONE

Over-molded silicone handle; cavity is completely sealed against water and debris. Heat resistant to 110F / 210C.

La poignée en silicone surmoulé; poignée creuse est scellée afin qu'elle demeure étanche et exempte de saleté. Heat resistant to 110F / 210C.

5811135	For 7" - 18 cm and 8" - 20 cm fry pan Convient aux poêles de 7" et 8"
5811136	For 10" - 25.4 cm and 12" - 30.5 cm fry pan Convient aux poêles de 10" et 12"

*Includes sleeve. / Vendues avec un panier perforé et un couvercle.

Professional Cookware | Batterie de cuisine

ALUMINUM COOKWARE

BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM



ALUMINUM | ALUMINIUM



NSF listed, where noted.
Homologuées NSF lorsque spécifié.

- ① Oversized handles securely fastened with heavy-duty rivets. | Poignées surdimensionnées, solidement fixées par des rivets robustes
- ② Lustrous satin finish. | Fini satiné étincelant.
- ③ Covers are 2.5 mm (10GA) and securely fastened by heavy-duty rivets. Sold separately, unless noted otherwise. | Les couvercles sont de 2,5 mm d'épaisseur (cal. 12) et munis de poignées solidement rivetées. Vendus séparément à moins d'avis contraire.
- ④ Choice of weights - Standard 4.0 mm (6GA), Heavy-weights 6.0 mm (2GA) and 7.0 mm (1GA) | Choix de qualité supérieure Standard 4.0 mm (cal. 6) et de qualité supérieure 6,0 mm (cal. 2) et 7,0 mm (cal. 1).
- ⑤ Durable aluminum construction guarantees even heating across the bottom. | Fabrication en aluminium durable permettant une répartition égale de la chaleur sur le fond.

† Features Eclipse® non-stick coating from Whitford Mfg. offers excellent release properties. 3-layer internally-reinforced non-stick system. Top layer provides the non-stick function while a midcoat bonds the top layer to the bottom layer. | Muni du revêtement anti-adhérent Eclipse^{MD} fabriqué par Whitford Mfg., qui offre d'excellentes propriétés de décollement. Système anti-adhérent à trois couches renforcé à l'intérieur. La couche supérieure assure le décollement des aliments, alors qu'une couche intermédiaire joint la couche supérieure à la couche inférieure.



HEAVY WEIGHT FRY PANS

POÊLES À FRIRE HAUT DE GAMME

4.5 mm - 5 gauge.

Calibre 4.5 mm - 5".



	DIM	SLEEVE / MANCHONS	FINISH / FINI
5814807	7 x 1.3" - 18 x 3.2 cm	5811133	Natural / Naturel
5814808	8 x 1.5" - 20 x 3.8 cm	5811133	Natural / Naturel
5814810	10 x 2" - 25.4 x 5 cm	5811134	Natural / Naturel
5814812	12 x 2.3" - 30.5 x 5.7 cm	5811134	Natural / Naturel
5814814	14 x 2.5" - 35.6 x 6.3 cm	5811134	Natural / Naturel
Eclipse Non-Stick Finish / Revêtement antiadhésif Eclipse ^{MD}			
5814827	7 x 1.3" - 18 x 3.2 cm	5811133	Eclipse
5814828	8 x 1.5" - 20 x 3.8 cm	5811133	Eclipse
5814830	10 x 2" - 25.4 x 5 cm	5811134	Eclipse
5814832	12 x 2.3" - 30.5 x 5.7 cm	5811134	Eclipse
5814834	14 x 2.5" - 35.6 x 6.3 cm	5811134	Eclipse

3 OFFSET RIVETS PROVIDE
STRONG HANDLE
ATTACHMENT.

3 RIVETS DÉCALÉS
FIXENT SOLIDEMENT LA
POIGNÉE.



STANDARD FRY PAN WITH REMOVABLE SLEEVE

POÊLES À FRIRE STANDARD AVEC MANCHONS AMOVIBLES.

3.5 mm - 8 gauge.

Calibre 3.5 mm - 8".



	DIM	FINISH / FINI
5813807	7" x 1.3" - 18 x 3.2 cm	Natural / Naturel
5813808	8" x 1.5" - 20 x 3.8 cm	Natural / Naturel
5813810	10" x 2" - 25.4 x 5 cm	Natural / Naturel
5813812	12" x 2.3" - 30.5 x 5.7 cm	Natural / Naturel
5813814	14" x 2.5" - 35.6 x 6.3 cm	Natural / Naturel
Eclipse Non-Stick Finish / Revêtement antiadhésif Eclipse ^{MD}		
5813827	7" x 1.3" - 18 x 3.2 cm	Eclipse
5813828	8" x 1.5" - 20 x 3.8 cm	Eclipse
5813830	10" x 2" - 25.4 x 5 cm	Eclipse
5813832	12" x 2.3" - 30.5 x 5.7 cm	Eclipse
5813834	14" x 2.5" - 35.6 x 6.3 cm	Eclipse

REMOVABLE SILICONE SLEEVES

MANCHONS AMOVIBLES

Heat-resistant to 572°F / 300°C

Calibre 4.5 mm - 5".

5811133	Fits 7" & 8" fry pans / Convient aux poêles de 7" et 8"
5811134	Fits 10", 12" & 14" fry pans / Convient aux poêles de 10", 12" et 14"

ALUMINUM COOKWARE

BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM



HEAVY WEIGHT STOCK POTS

MARMITES HAUT DE GAMME



CAP	DIM	COVER / COUVERCLE*
6.0 mm - 2 gauge / 6.0 mm - calibre 2		
5814108 8 Qt - 8 L	9" x 7.5" - 23 x 19 cm	5815008
5814112 12 Qt - 12 L	10" x 9.5" - 25.4 x 24 cm	5815012
5814116 16 Qt - 16 L	11" x 10" - 28 x 25.4 cm	5815016
5814120 20 Qt - 20 L	11.8" x 11" - 30 x 28 cm	5815020
5814124 24 Qt - 24 L	12.5" x 11.25" - 32 x 29 cm	5815024
5814132 32 Qt - 32 L	13.8" x 12.5" - 34.8 x 32 cm	5815032
5814140 40 Qt - 40 L	14.5" x 14.25" - 37 x 36.5 cm	5815040
7.0 mm - 1 gauge / 7.0 mm - calibre 1		
5814160 60 Qt - 60L	17.3" x 16" - 44 x 41 cm	5815060
5814180 80 Qt - 80 L	19" x 17" - 48 x 43 cm	5815080
5814200 100 Qt - 100 L	20" x 17.5" - 51 x 45 cm	5815100



HEAVY WEIGHT SAUCE POTS

CASSEROLES HAUT DE GAMME



CAP	DIM	COVER / COUVERCLE*
6.0 mm - 2 gauge / 6.0 mm - calibre 2		
5814314 14 Qt - 14L	12" x 7.5" - 30 x 19.5 cm	5815314
5814320 20 Qt - 20 L	12.5" x 9" - 32 x 23 cm	5815320
5814326 26 Qt - 26L	13.5" x 10" - 35 x 25 cm	5815326
5814334 34 Qt - 34L	15.6" x 10" - 39.6 x 25.4 cm	5815334

DID YOU KNOW?

LE SAVIEZ-VOUS?



OUR THERMALLOY®
COOKWARE HAS
OVERSIZED HANDLES
SECURELY FASTENED
WITH 4 RIVETS.

NOS USTENSILES DE
CUISINE THERMALLOY^{MD}
ONT DES POIGNÉES
SURDIMENSIONNÉES
SOLIDEMENT FIXÉES
AVEC 4 RIVETS.

*Covers sold separately, unless noted otherwise.
Les couvercles sont vendus séparément, à moins d'avis contraire.

**140 Qt and 160 Qt have 4 handles.
140 Qt et 160 Qt ont 4 poignées.



HEAVY WEIGHT BRAZIERS BRAISIÈRES HAUT DE GAMME



	CAP	DIM	COVER / COUVERCLE*
6.0 mm - 2 gauge / 6.0 mm - calibre 2			
5814415	15 Qt - 15L	13.5" x 5.8" - 34.5 x 15 cm	5815415
5814418	18 Qt - 18 L	15.4" x 5" - 39.2 x 15 cm	5815418
5814424	24 Qt - 24 L	17" x 6.3" - 43.2 x 16 cm	5815424
5814430	30 Qt - 30 L	19.5" x 6.3" - 50 x 15.9 cm	5815430
5814436	36 Qt - 36 L	22" x 5.5" - 55.9 x 14 cm	5815436



PASTA COOKER WITH FOUR INSERTS



BOUILLIRE À PÂTES AVEC 4 PANIERS

	CAP	DIA
5813318	20 Qt - 20 L	15" x 7.625" 38.1 x 19.36 cm without handles / sans poignée
		17.75 x 7.625 45 x 19.36 cm with handles / avec poignée



HEAVY WEIGHT STRAIGHT-SIDED SAUCE PANS CASSEROLE DE FORTE ÉPAISSEUR À PAROI DROITE



6.0 mm - 2 gauge. Covers sold separately, unless noted otherwise.
6.0 mm - calibre 2. Couverts vendus séparément sauf avis contraire.

	CAP	DIM	SLEEVE / MANCHONS	COVER / COUVERCLE*
5814502	2.5 Qt - 2.5 L	7.3" x 3.8" - 18.5 x 9.6 cm	5811133	5815502
5814503	3.75 Qt - 3.75 L	8" x 4.5" - 20.5 x 11.6 cm	5811134	5815503
5814507	7.5 Qt - 7.5 L	9.5" x 6.3" - 24 x 16.2 cm	5811134	5815507
With helper handle / Avec deuxième poignée sur le côté opposé				
5814511	11 Qt - 11 L	11" x 6.8" - 28 x 17 cm	5811134	5815511



STAINLESS STEEL INSERT PANIER EN ACIER INOXYDABLE

5813319 3 Qt - 3 L
Holes diameter = 0.45 cm /
Diamètre des trous = 0,45 cm

Pots only. Not sold separately. Does not fit stainless steel pots. / Pots seulement. Non vendu séparément. Ne correspond pas aux pots en acier inoxydable.

*Covers sold separately, unless noted otherwise. / Les couvercles sont vendus séparément, à moins d'avis contraire.

ALUMINUM COOKWARE

BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM



STANDARD WEIGHT STOCK POTS

MARMITES D'ÉPAISSEUR STANDARD



4.0 mm - 6 gauge.

4.0 mm - calibre 6.

	CAP	DIM	COVER / COUVERCLE
5813108	8 Qt - 8 L	9 x 7.5" - 23 x 19 cm	5815008
5813112	12 Qt - 12 L	9.8 x 9.3" - 25 x 24 cm	5815012
5813116	16 Qt - 16 L	11 x 9.8" - 28 x 25.5 cm	5815016
5813120	20 Qt - 20 L	11.8 x 10.8" - 30 x 28 cm	5815020
5813124	24 Qt - 24 L	12.5 x 11.25" - 32 x 29 cm	5815024
5813132	32 Qt - 32 L	13.8 x 12.5" - 35 x 32 cm	5815032
5813140	40 Qt - 40 L	14.5 x 14.25" - 37 x 36.5 cm	5815040
5.0 mm - 4 gauge / 5.0 mm - calibre 4			
5813160	60 Qt - 60L	17.3 x 16" - 44 x 40.5 cm	5815060
5813180	80 Qt - 80 L	18.8 x 16.7" - 48 x 43 cm	5815080
5813200	100 Qt - 100 L	20 x 17.6" - 51 x 45 cm	5815100



STANDARD WEIGHT DOUBLE BOILER SETS

ENSEMBLE BAIN-MARIE DE POIDS STANDARD



Includes pot insert and cover. Fits only standard weight stock pots. 3.5 mm - 8 gauge.

Insert et couvercle inclus. S'adapte uniquement aux pots de stock de poids standard. Insert seulement.

Calibre 3.5 mm - 8".

	CAP	DIM	INSERT / INSERT	COVER / COUVERCLE
5813208	8 Qt - 8 L	9.3 x 8" - 23.5 x 20 cm	5813208-1	5815208
5813212	12 Qt - 12 L	10.3 x 9.3" - 26 x 23.5 cm	5813212-1	5815212
5813216	16 Qt - 16 L	11.3 x 9.3" - 28.5 x 23.5 cm	5813216-1	5815216
5813220	20 Qt - 20 L	12 x 9.8" - 30.5 x 24.8 cm	5813220-1	5815220



ALSO AVAILABLE: STOCK POT PERFORATED BASKETS, PLEASE SEE PAGE 29

AUSSI DISPONIBLE, PANIERS PERFORÉS EN ALUMINIUM, LES DÉTAILS SUR PAGE 29



STANDARD WEIGHT TAPERED SAUCE PANS

CASSEROLES D'ÉPAISSEUR STANDARD À PAROI CONIQUE



3.0 mm - 9 gauge.

3.0 mm - calibre 9.

	CAP	DIM	SLEEVE / MANCHONS	COVER / COUVERCLE
5813901	1.5 Qt - 1.5 L	5.8 x 3.8" - 14.9 x 9.8 cm	5811133	5815901
5813902	2.5 Qt - 2.3 L	7.6 x 4.2" - 19.4 x 10.7 cm	5811133	5815902
5813903	3.5 Qt - 3.3 L	8.5 x 4.5" - 21.6 x 11.8 cm	5811134	5815903
5813904	4.5 Qt - 4.5 L	9 x 5" - 23 x 12.7 cm	5811134	5815904
5813905	5.5 Qt - 5.5 L	9.75 x 5" - 24.8 x 12.7 cm	5811134	5815905
5813907	7 Qt - 7 L	10.5 x 5.7" - 26.5 x 14.5 cm	5811134	5815907

With helper handle / Avec deuxième poignée sur le côté opposé

5813908	8.5 Qt - 8.5 L	11.5 x 5.6" - 29.2 x 13.6 cm	5811134	5815908
5813911	10.25 Qt - 9.7 L	12.3 x 5.5" - 31.5 x 14 cm	5811134	5815911



SAUTÉ PANS

SAUTEUSES



4.0 mm - 6 gauge. Covers sold separately, unless noted otherwise.

4.0 mm - calibre 6. Couverts vendus séparément sauf avis contraire.

	CAP	DIM	SLEEVE / MANCHONS	COVER / COUVERCLE
5813703	3 Qt - 3 L	9. x 2.5" - 25.4 x 6.6 cm	5811133	5815703
5813705	5 Qt - 5 L	11.5 x 2.9" - 29.2 x 7.4 cm	5811134	5815705
5813707	7 Qt - 7.5 L	13.5 x 3" - 34.3 x 7.6 cm	5811134	5815707
5813711	11 Qt - 11 L	15.3 x 3" - 39 x 9.1 cm	5811134	5815711

ALUMINUM COOKWARE

BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM



WIRE-REINFORCED RIMS.
BORDURE MUNIE DE FIL DE RENFORCEMENT.

ALUMINUM BUN PAN PLAQUES À PÂTISSERIE

	DIM	SIZE	GAUGE
58152140 (BP1521-40)	15" x 21" x 1" 38 x 53.3 x 2.5 cm	Two-Thirds <i>Deux Tiers</i>	0.8 mm - 20 Gauge 0.8 mm - calibre 20
58132640 (BP1826-12)	18" x 13" x 1" 45.7 x 33 x 2.5 cm	Half Size <i>Demi-grandeur</i>	1.0 mm - 18 Gauge 1.0 mm - calibre 18
58182632 (BP1826-32)	18" x 26" x 1" 45.7 x 66 x 2.5 cm	Full Size <i>Pleine grandeur</i>	0.8 mm - 20 Gauge 0.8 mm - calibre 20
58182640 (BP1826-40)	18" x 26" x 1" 45.7 x 66 x 2.5 cm	Full Size <i>Pleine grandeur</i>	1.0 mm - 18 Gauge 1.0 mm - calibre 18



3.0 mm diameter perforations
Perforations de 3,0 mm de diamètre.

PERFORATED ALUMINUM BUN PAN PLAQUES À PÂTISSERIE, PERFORÉES

18 gauge – 1.0 mm. With perimeter reinforcing wire to resist warping. 3.0 mm diameter perforations.

Calibre 18 – 1.0 mm d'épaisseur. Fil métallique de renforcement sur tout le périmètre pour empêcher le gauchissement.
Perforations de 3,0 mm de diamètre.

	DIM	SIZE	GAUGE
58132641 (BP1826-12P)	18 x 13 x 1" - 45.7 x 33 x 2.5 cm	Half Size <i>Demi-grandeur</i>	1.0 mm - 18 Gauge 1.0 mm - calibre 18
58182641 (BP1826-40P)	18 x 26 x 1" - 45.7 x 66 x 2.5 cm	Full Size <i>Pleine grandeur</i>	1.0 mm - 18 Gauge 1.0 mm - calibre 18

Bun Pan Racks also available, detail on page 177. For Rack Covers please see Page 178.

Les grilles pour têtes à brioches en aluminium sont également disponibles, les détails sur page 177.
Et les couvercles de rack, les détails sur page 178.



STRAIGHT-SIDED ROAST PAN

RÔTISSOIRE À PAROI DROITE

Aluminium. 1.0 mm - 18 gauge with plated steel loop handles. Handles fold down for storing and up for ease of use. Straight-sided, natural finish. Full perimeter rolled edge.

Aluminium. Rôtissoire de 0 mm - calibre 18. avec poignées anneaux en acier plaqué. Les poignées s'abaissent pour le rangement et pour un usage plus facile. Paroi droite, fini naturel. Rebord roulé sur tout le pourtour. Pleine grandeur.

	DIM
5811014	18.7 x 12.8 x 2.4" - 47.5 x 32.5 x 6 cm



ALUMINUM ROAST PAN

RÔTISSOIRE EN ALUMINIUM

Aluminium. Natural finish. Riveted loop handles, with rolled edge. Full size. 1.0 mm - 18 Gauge.

Aluminium. Fini naturel. Des poignées anneaux rivetées. Rebord roulé sur tout le pourtour. 1.0 mm - Calibre 18.

	DIM
5811015	17 x 11 x 2" - 44 x 29 x 5.5 cm



STOCK POT PERFORATED BASKETS

PANIER PERFORÉS EN ALUMINIUM

Footed bottom allows better circulation of boiling water. 1/2" diameter holes on sides and bottom. Wire handle securely riveted to basket. Designed to fit Thermalloy® Aluminum Stock Pots [20 Qt - 60 Qt].

Fond muni de pieds pour une meilleure circulation de l'eau bouillante. Trous d'un diamètre de 1/2" sur les côtés et le fond. Poignée en fil de fer rivetée de manière sécuritaire au panier. Conçus pour s'adapter aux marmite en aluminium Thermalloy^{MD} [20 Qt - 60 Qt].

	CAP	DIM
5811120	20 Qt Stock Pot	10.5" x 8.5" - 26.7 x 21.6 cm
5811124	24 Qt Stock Pot	10.5" x 9" - 27 x 23 cm
5811132	32 Qt Stock Pot	12.25" x 9.75" - 31 x 24.8 cm
5811140	40 Qt Stock Pot	12.25" x 13.25" - 31 x 33.7 cm
5811160	60 Qt Stock Pot	12.5" x 15.25" - 31.8 x 38.7 cm



CAST IRON | BATTERIE DE CUISINE EN FONTE



CAST IRON

Cast iron cookware is relatively inexpensive and extremely durable. Very good for frying and long, slow cooking. Pre-seasoned for immediate use and superior results.

BATTERIE DE CUISINE EN FONTE

Les batteries de cuisine en fonte ont un prix relativement bas et sont très durables. Excellentes tant pour frire que pour mijoter. Déjà culottée pour usage immédiat et résultats supérieurs.

Coming Soon... Thermalloy® Cast Iron Minis and Skillets.

Available in traditional and modern styles ideal for buffet, appetizers, sides and entrée presentation. Minis will be available in cast iron and cast iron with an enamel finish in red and black.

À venir... Les minis et les poêles en fonte de Thermalloy®.

Disponible dans les styles traditionnels et modernes idéales pour présentation buffet, amuse-gueules, côtés et un plat principal. Les minis seront disponibles en fonte et aussi en fonte avec une finition en émail rouge et noire.



CAST IRON SKILLET POÊLE EN FONTE



DIM

573720 (BG77P) 9.5" x 7" - 24.1 x 17.8 cm

With handle / Avec deuxième poignée sur le côté opposé

573722 (BG78P) 9.5" x 7" - 24.1 x 17.8 cm



NATURAL ACACIA WOOD SERVING TRIVET

PLANCHE EN ACACIA, SOUS-PLAT DE SERVICE EN BOIS

Protects tables from damage. Fits oval cast iron skillets (573720 (BG77P), 573722 (BG78P))

Évite d'endommager la table. Convient aux poêles ovales en fonte (573720 (BG77P), 573722 (BG78P))

DIM

573723 (BG78U) 12.5" x 7.8" - 13.8 x 19.7 cm

CARBON STEEL | POÊLE EN ACIER AU CARBONE EN FONTE

Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE

CARBON STEEL

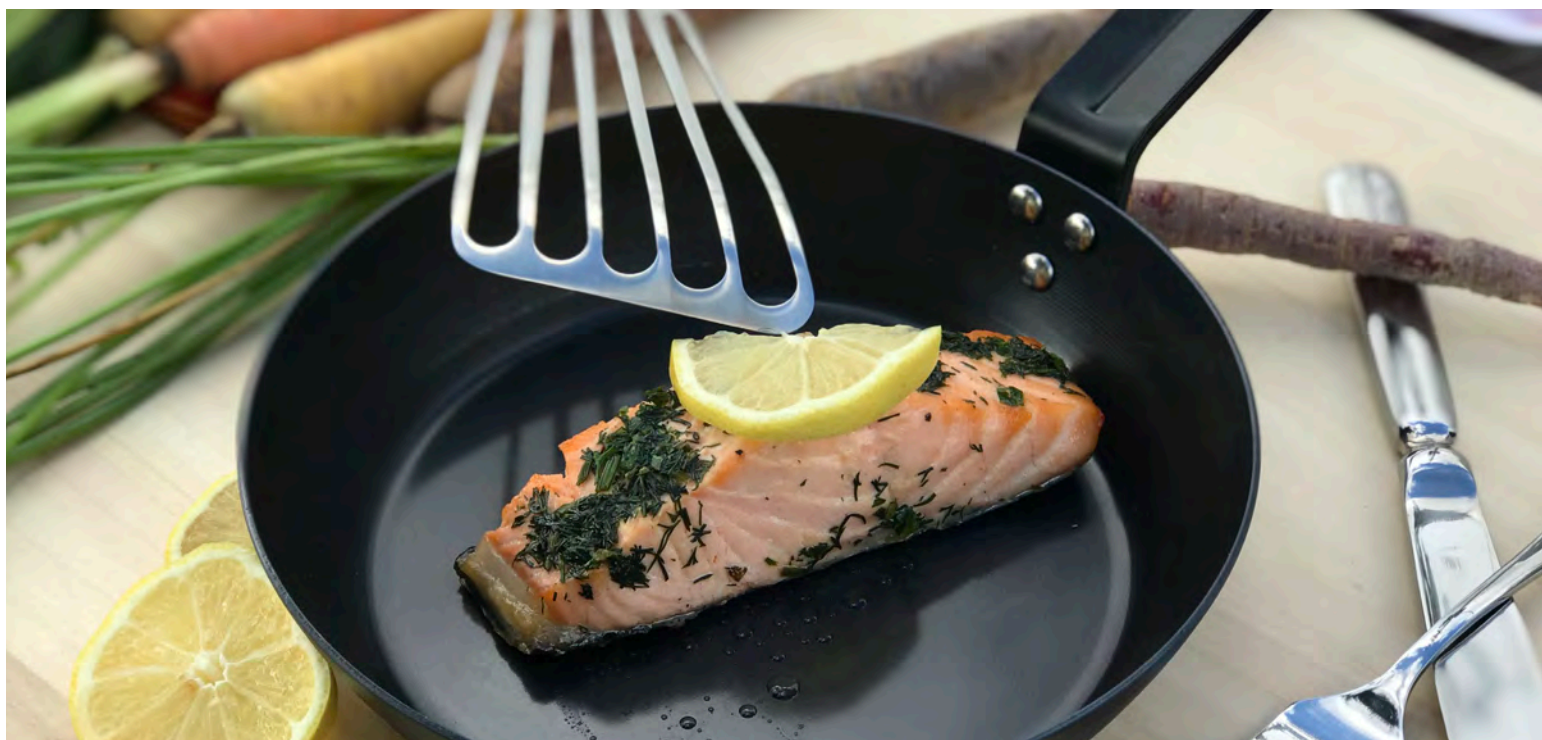
Bake, broil, sear, and stir-fry in this versatile pan, non-stick properties protect delicate foods while cooking. Heats quickly and evenly for superior browning.

- Pre-seasoned for a PFOA/PTFE free natural, easy-release finish that improves with use
- Thick pan body keeps the pan from warping during use. Oven safe up to 200°C / 392°F
- Fully riveted handle
- Suitable for use with metal utensils
- Coated with protective wax to prevent rusting before first use

POÊLE EN ACIER AU CARBONE

Pour cuire, griller, saisir ou sauter. Son revêtement antiadhésif protège les mets délicats pendant la cuisson. Chauffe rapidement et uniformément pour un brunissement supérieur.

- Prête à l'emploi, sans APFO ni PTFE. Va au four jusqu'à 200 °C/392 °F. Résiste aux ustensiles en métal.
- L'épaisseur de la poêle empêche qu'elle se déforme à l'usage. Va au four jusqu'à 200 °C/392 °F
- Poignée rivetée
- Résiste aux ustensiles en métal
- Cette casserole est recouverte d'une cire vitrée anti-corrosion



CARBON STEEL FRY PAN

POELE EN ACIER AU CARBONE EN FONTE

573735 **573736**

5.5" - 14 cm 6.3" - 16 cm

573738 **573740**

7.8" - 20 cm 10.2" - 26 cm



CARBON STEEL FRY PAN WITH HELPER HANDLE

POELE EN ACIER AU CARBONE EN FONTE AVEC DEUXIÈME POIGNÉE

573742

11.8" / 30 cm



CARBON STEEL FRY PAN, 2-HANDLE

POELE EN ACIER AU CARBONE EN FONTE

573745

573748

5.5" - 14 cm 7.8" - 20 cm



BUFFET / CATERING SERVICE

SERVICE DE BUFFET ET TRAITEUR

BUFFETWARE

Elegant designs meets practicality and functionality in the Browne buffet and catering collection. Flawless presentation is made easy with a range of styles to choose from. Complementary utensils and accessories are available to complete the look.

SERVICE DE BUFFET

Des designs élégants répondent à la fonctionnalité et à la fonctionnalité de la collection de buffet et de restauration Browne. La présentation impeccable est facilitée avec une gamme de styles à choisir. Des accessoires complémentaires et des accessoires sont disponibles pour compléter le look.

OCTAVE COLLECTION

- Full-Sized Rectangular and Round Chafer
- DRIPLESS feature recycles condensation back to water pan and keeps water off the table
- Easy serving. Cover has built-in stop at 140° for single-side serving and fully retracts to 180° for two sided serving.
- Stainless steel food pan
- Vents on cover top allow steam to escape
- Holes in cover bottom direct condensation to water pan, helping to prevent water dripping on to table surface
- Cover removes without tools for cleaning
- Automatic tension adjuster keeps cover set in position
- Mounting studs for electric heater
- Soup station, coffee or juice dispenser



STAINLESS STEEL RECTANGULAR CHAFER

RÉCHAUD RECTANGULAIRE PLEINE GRANDEUR

DRIPLESS Full-size rectangular chafers.

Réchaud ANTIGOUTTE, pleine grandeur, rectangulaire.

575170

26.5" x 21.5" x 16" - 67.3 x 54.6 x 40.6 cm

9 Qt - 8.5 L / 9 pte - 8.5 L

PARTS / PIÈCES

- | | |
|----------|--|
| 575170-1 | OCTAVE Full Size Food Pan For 575170
Bac gastronome OCTAVE rectangulaires pleine grandeur pour 575170 |
| 575170-2 | OCTAVE Full Size Water Pan For 575170
Bassin à eau OCTAVE rectangulaires pleine grandeur pour 575170 |
| 575170-3 | Hinge Assembly
Assemblages à charnières
575170, 575171, 575175,
575176, 575166, 575167 |

COLLECTION OCTAVE

- Réchauds rectangulaires et ronds
- Système ANTIGOUTTE conçu pour rediriger la condensation vers le bassin sans mouiller la table
- Le couvercle a un système de blocage intégré pour permettre une ouverture à 140° ou complètement, à 180° pour le service des deux côtés
- Bac gastronome en acier inoxydable
- Les fentes dans le couvercle permettent à la vapeur de s'échapper
- Des trous d'égouttement dans le couvercle redirigent la condensation dans le bassin d'eau
- Couvercle complètement escamotable
- Le couvercle s'enlève sans outil pour le nettoyage
- Dispositif automatique d'ajustement de la tension qui garde le couvercle à la position désirée
- Tiges de fixation pour élément électrique
- Réchauds à soupe, distributeur à café ou à jus

DRIPLESS DRAINAGE SYSTEM SYSTÈME DE DRAINAGE ANTIGOUTTE

Wide edge on food pan prevents food from getting into water pan.

Bac gastronome à larges rebords empêchant les aliments de tomber dans le bassin à eau.



Vents on cover top allow steam to escape. Holes in cover bottom direct condensation to water pan, helping to prevent water dripping on to table surface.

Les fentes dans le couvercle permettent à la vapeur de s'échapper. Le trou pour le drain permet à l'eau de s'écouler vers le bassin d'eau.



STAINLESS STEEL ROUND CHAFER

RÉCHAUD ROND EN ACIER INOXYDABLE

DRIPLESS Drainage System
Système de Drainage ANTIGOUTTE

575171

22.5" x 20" - 57.1 x 50.8 cm

7 Qt - 6.6 L / 7 pte - 6.6 L

EASILY
REMOVABLE
COVER.

LE COUVERCLE
S'ENLÈVE
FACILEMENT.

PARTS / PIÈCES

- 575171-1 OCTAVE Full Size Food Pan for 575175
Bac gastronome HARMONY rectangulaires pleine
grandeur pour 575175
- 575171-2 OCTAVE Full Size Water Pan for 575175
Bassin à eau HARMONY rectangulaires pleine
grandeur pour 575175
- 575170-3 Hinge Assembly
Assemblages à charnières
575170, 575171, 575175, 575176, 575166,
575167



STAINLESS STEEL SOUP STATION

RÉCHAUD À SOUPE ROND EN ACIER INOXYDABLE

575172

15" x 17.5" - 38.1 cm x 44.5 cm

10.5 Qt - 9.9 L / 10,5 pte - 9,9 L

PARTS / PIÈCES



- 575172-1 OCTAVE Soup Tureen only
OCTAVE Soupière Seulement



PARTS / PIÈCES

- 575174-3 HARMONY Ice
Holder Cylinder
Cylindre Pour Glace
pour HARMONY
- 575179-3 Faucet only
Robinet Seulement

STAINLESS STEEL JUICE DISPENSER

DISTRIBUTEUR À JUS INOXYDABLE

Polycarbonate container with stainless top. Faucet can be set to hands-free full open position. Removable faucet for easy cleaning. Ice cube cylinder keeps juice cold.

Contenant en polycarbonate avec dessus inoxydable. Le robinet peut se mettre en position complètement ouverte, mains-libres. Robinet amovible pour nettoyage facile. Cylindre glacé pour garder le jus froid.

575174

7 Qt - 6.6 L / 7 pte - 6,6 L

11 x 12 x 20" - 27.9 x 30.5 x 50.8 cm

Forty-five (45) 5 oz Servings / Forty-five (45) 150 ml
Servings

Quarante-cinq portions de 5 oz/
Quarante-cinq portions de 150 ml



STAINLESS STEEL COFFEE URN

PERCOLATEUR INOXYDABLE

Faucet can be set to hands-free full open position. Removable faucet for easy cleaning.

Le robinet peut se mettre en position complètement ouverte, mains-libres. Robinet amovible pour nettoyage facile.

575173

11 Qt - 10.4L/ 11 pte - 10,4L

12 x 12.5 x 20" - 30.5 x 31.8 x 50.8 cm

Forty-four (44) 8 oz Servings / Forty-four (44)
240 ml Servings

Quarante-quatre portions de 8 oz/
Quarante-quatre portions de 240 ml

PARTS / PIÈCES

- 575179-3 Faucet only
Robinet Seulement

HARMONY COLLECTION

- Full-Size Rectangular and Round Chafers
- Stainless steel
- Easy serving. Cover has built-in stop at 140° for single-side serving and fully retracts to 180° for two-sided serving
- Vents on cover top allow steam to escape
- Cover removes without tools for cleaning
- Automatic tension adjuster keeps cover set in position
- Mounting studs for electric heater
- Soup station, coffee and juice dispenser also available

COLLECTION HARMONY

- Réchauds rectangulaires et ronds
- Acier inoxydable
- Le couvercle a un système de blocage intégré pour permettre une ouverture à 140° ou complètement, à 180° pour le service des deux côtés
- Les fentes dans le couvercle permettent à la vapeur de s'échapper
- Le couvercle s'enlève sans outil pour le nettoyage
- Dispositif automatique d'ajustement de la tension qui garde le couvercle à la position désirée
- Réchaud à soupe, distributeur à café ou à jus aussi disponible



FULL SIZE RECTANGULAR CHAFER WITH ROLL TOP COVER

RÉCHAUD RECTANGULAIRE PLEINE GRANDEUR

Fully retractable cover.

Couvercle complètement escamotable.

575175

26.5" x 21.5" x 17.5" - 67.3 x 54.6 x 44.5 cm
9 Qt - 8.5 L / 9 pte - 8,5 L

PARTS / PIÈCES

- | | |
|----------|---|
| 575175-1 | HARMONY Full Size Food Pan
Bac gastronome HARMONY
pleine grandeur |
| 575175-2 | HARMONY Full Size Water Pan
Bassin à eau HARMONY pleine
grandeur pour 575170 |
| 575170-3 | Hinge Assembly
Assemblages à charnières
575170, 575171, 575175,
575176, 575166, 575167 |



STAINLESS STEEL ROUND CHAFER

RÉCHAUD ROND EN ACIER INOXYDABLE

Fully retractable cover.

Couvercle complètement escamotable.

575176

22.5" x 20" - 57.1 x 50.8 cm
7 Qt - 6.6 L / 7 pte - 6,6 L

PARTS / PIÈCES

- | | |
|----------|---|
| 575176-1 | HARMONY Full Size Food Pan
Bac gastronome HARMONY
rectangulaires pleine grandeur |
| 575176-2 | HARMONY Full Size Water Pan
Bassin à eau HARMONY pleine
grandeur |
| 575170-3 | Hinge Assembly
Assemblages à charnières
575170, 575171, 575175,
575176, 575166, 575167 |

HARMONY CHAFER WITH NAUTILUS WINDOW

- Clear polycarbonate "fog-resistant" window allows a view of food without opening cover - greatly reducing heat loss
- Vents on cover top allow steam to escape
- Cover removes easily without tools for cleaning
- Heavy weight stainless steel construction with attractive mirror finish
- Includes removable wind guard, 2 fuel holders and mounting studs for optional electric heater (#575147)
- Cover retracts to 180°.



FULL SIZE RECTANGULAR CHAFER WITH ROLL TOP COVER

RÉCHAUD RECTANGULAIRE PLEINE GRANDEUR

9 Qt (8.5L) stainless steel food pan 20" x 12" x 2.5". (50.8 cm x 30.5 cm x 6.3 cm). 4" (10) cm deep water pan.

Bac gastronome en acier inoxydable 9pte (8,5 l), 20" x 12" x 2.5" (50.8 cm x 30.5 cm x 6.3 cm). Bassin d'eau de 4" (10 cm) de profondeur.

575166

9 Qt - 8.5 L / 9 pte - 8.5 L

26.5 x 21.5 x 17.5" - 67.3 x 54.6 x 44.5 cm

PARTS / PIÈCES

575175-1	HARMONY Full Size Food Pan Bac gastronome HARMONY pleine grandeur
575175-2	HARMONY Full Size Water Pan Bassin à eau HARMONY pleine grandeur
575176-6	Burner Assembly Assemblages brûleur
575175-5	Burner Assembly Assemblages brûleur
575170-3	Hinge Assembly Assemblages à charnières 575170, 575171, 575175, 575176, 575166, 575167

RÉCHAUD HARMONY AVEC FENÊTRE NAUTILUS

- Fenêtre de polycarbonate antibuée permettant de voir la nourriture sans lever le couvercle, réduisant de beaucoup la perte de chaleur
- Les fentes dans le couvercle permettent à la vapeur de s'échapper
- Le couvercle a un système de blocage intégré pour permettre une ouverture à 140° ou complètement, à 180° pour le service des deux côtés
- Le couvercle s'enlève facilement, sans outil, pour le nettoyage
- En acier inoxydable robuste au fini miroir attrayant
- Comprend un coupe-vent amovible, deux contenants à combustible, tiges de fixation pour élément électrique optionnel (#575147)
- Cover retracts to 180°.



Shown with optional porcelain insert food pan. See page 42 for details

Le modèle illustré est muni d'un récipient en porcelaine offert en option.

STAINLESS STEEL ROUND CHAFER WITH NAUTILUS WINDOW

RÉCHAUD ROND EN ACIER INOXYDABLE AVEC FENÊTRE NAUTILUS

7 Qt (6.6L) stainless steel food pan, 13 3/4" diameter x 2 3/4" deep (33.6 cm x 7 cm). 4" (10 cm) deep water pan.

Bac gastronome 7pte (6,6L). Dimensions: 13 3/4" de diamètre x 2 3/4" de profondeur (33,6 cm x 7 cm). Bassin d'eau de 4" (10 cm) de profondeur.

575167

7 Qt - 6.6 L / 7 pte - 6.6

22.5 x 20" - 57.1 x 50.8 cm

PARTS / PIÈCES

575176-1	HARMONY Full Size Food Pan Bac gastronome HARMONY rectangulaires pleine grandeur
575176-2	HARMONY Full Size Water Pan Bassin à eau HARMONY pleine grandeur
575170-3	Hinge Assembly Assemblages à charnières 575170, 575171, 575175, 575176, 575166, 575167



STAINLESS STEEL COFFEE URN

PERCOLATEUR INOXYDABLE

Faucet can be set to hands-free full open position. Removable faucet for easy cleaning.

Le robinet peut se mettre en position complètement ouverte, mains-libres. Robinet amovible pour nettoyage facile.

575178

12" x 12.5" x 20" - 30.5 cm x 31.8 cm x 50.8 cm

11 Qt - 10.4 L / 11pte - 10,4 L

Forty-four (44) 8 oz Servings / Forty-four (44) 240 ml Servings
Quarante-quatre portions de 8 oz / Quarante-quatre portions de 240 ml

PARTS /
PIÈCES

575179-3 Faucet only
Robinet Seulement



STAINLESS STEEL JUICE DISPENSER

DISTRIBUTEUR À JUS INOXYDABLE

Polycarbonate container with stainless top. Faucet can be set to hands-free full open position. Removable faucet for easy cleaning.

Ice cube cylinder keeps juice cold.

Contenant en polycarbonate avec dessus inoxydable. Le robinet peut se mettre en position complètement ouverte, mains-libres. Robinet amovible pour nettoyage facile. Cylindre glacé pour garder le jus froid.

575179

7 Qt - 6.6 L / 7 pte - 6,6 L

11 x 12 x 20" - 27.9 x 30.5 x 50.8 cm

Forty-five (45) 5 oz Servings / Forty-five (45) 150 ml Servings
Quarante-cinq portions de 5 oz / Quarante-cinq portions de 150 ml

PARTS /
PIÈCES

575174-3 HARMONY Ice Holder Cylinder
Cylindre pour glace HARMONY

575179-3 Faucet only
Robinet Seulement



STAINLESS STEEL SOUP STATION

RÉCHAUD À SOUPE ROND EN ACIER INOXYDABLE

575177

10.5 Qt - 9.9 L / 10,5 pte - 9,9 L

15 x 17.5" - 38.1 x 44.5 cm

PARTS /
PIÈCES



575177-1 HARMONY Soup Tureen only
HARMONY Soupière Seulement

SYMPHONY CHAFER WITH GLASS WINDOW

- Clear glass cover means less need to open, saving on energy used to heat food
- Slow self closing cover with 'stay-open' position at 60° for serving convenience
- Auto close at 45°
- Hydraulic mechanism provides smooth cover motion
- Cover removes easily for cleaning and storage

RÉCHAUD SYMPHONY AVEC COUVERCLE EN VERRE

- Le couvercle transparent permet de voir au travers évitant d'ouvrir le réchaud, réduisant ainsi le besoin de faire chauffer les aliments, ce qui se traduit par une économie d'énergie
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage et l'entreposage
- Fermeture automatique à 45°
- Le couvercle à fermeture lente, muni d'un dispositif de maintien d'ouverture à 60°, facilite le service
- Le couvercle est muni d'un mécanisme hydraulique pour une fermeture en douceur



FULL SIZE RECTANGULAR CHAFER WITH GLASS COVER

RÉCHAUD INOXYDABLE RECTANGULAIRE, PLEINE GRANDEUR

575162

26.5" x 21.5" x 17.5" - 61.6 x 35.6 x 31.1 cm

9 Qt - 8.5 L / 9 pte - 8,5 L



CADENCE COLLECTION

The beautiful roll top chafer with a full mirror finish, food pan, water pan, and a vented top to allow steam to escape. Features a fully retractable cover, for two-sided serving. Sturdy welded frame, with 2 stainless steel fuel holders. Fully retractable to 180°.



COLLECTION CADENCE

Le tout nouveau réchaud CADENCE fini miroir avec bac gastronomique pour les aliments, bac pour l'eau et couvercle avec ouverture pour l'échappement de la vapeur. Couvercle entièrement escamotable, pour accès des deux cotes. Support robuste soudé et deux contenants à combustible. Entièrement rétractable à 180°.

STAINLESS STEEL CADENCE FULL SIZE RECTANGULAR CHAFER

RECHAUD PLEINE GRANDEUR «CADENCE» EN ACIER INOXYDABLE

575137

9 Qt - 8.5 L / 9 pte - 8.5 L

26.5 x 21.5 x 17.5" - 67.3 x 54.6 x 44.5 cm

RONDO COLLECTION

The beautiful roll top chafer with a full mirror finish, food pan, water pan, and a vented top to allow steam to escape. Features a fully retractable cover, and a water pan. Sturdy welded frame, with 1 stainless steel fuel holder.



COLLECTION RONDO

Le tout nouveau réchaud RONDO au fini miroir, bac gastronomique pour les aliments, bac pour l'eau et couvercle ventilé pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le couvercle est entièrement escamotable. Le support robuste et souder et un contenant de combustible.

STAINLESS STEEL RONDO ROUND CHAFER

RÉCHAUD «RONDO» ROND EN ACIER INOXYDABLE

575138

7 Qt - 6.6 L / 7 pte - 6.6 L

22.5" x 20" - 57.1 cm x 50.8 cm



ECONOMY ROLL TOP CHAFER

RÉCHAUD À COUVERCLE PIVOTANT ÉCONOMIQUE



18/8 Stainless Steel with mirror finish. Top rolls up to 90° for easy serving. Full size x 2.5" (6.4 cm) deep food pan. 4" - 10.1 cm deep water pan. Sturdy, welded and stackable frame.

Acier inoxydable 18/8, fini miroir. Le couvercle s'ouvre à 90° pour service facile. Bac gastronome pleine grandeur de 2½ po (6,4 cm) de profondeur. Bassin à eau de 4" - 10,1 cm de profondeur. Châssis solide soudé, empilable.

575135

24.3" x 14.5" x 15.5" - 61.6 cm x 36.8 cm x 39.4 cm

9 Qt - 8.5 L / 9 pte - 8,5 L



STAINLESS STEEL RECTANGULAR ECONOMY CHAFER

RÉCHAUD ÉCONOMIQUE EN ACIER INOXYDABLE



Full-size water pan and food pan, dome cover and two fuel holders. Sturdy, welded, stackable frame.

Bassin à eau pleine grandeur, bac gastronome pleine grandeur, couvercle bombé et deux contenants à combustible. Châssis soudé pour une solidité accrue.

575126

26.3" x 14" x 12.3" - 61.6 cm x 35.6 cm x 31.1 cm

9 Qt - 8.5 L / 9 pte - 8,5 L

PARTS / PIÈCES

575126-2 Full Size Water Pan 3.5"
(575126BP) Bassin à eau 3.5"

575126-5 Fuel Holder
(575126B) Bassin à eau 3.5"





CEREAL DISPENSER

DISTRIBUTEUR À CÉRÉALE

Removable stainless steel top. Four-arm handle controls composite 6 blade windmill. Polycarbonate clear cylinder. Stainless steel base with 4 ball feet. Indentation on base to secure serving bowl.

Couvercle amovible en acier inoxydable. Poignée en croisillon contrôlant le moulinet à 6 lames en composite. Cylindre en polycarbonate clair. Base en acier inoxydable munie de 4 pieds ronds. Base endentée afin de maintenir en place le bol de service.

575161

13.75" x 10.2" x 27" - 35 cm x 25 cm x 68.5 cm

11.6 Qt - 11 L / 11.6 pte - 11 L



STAINLESS STEEL POLYGONAL BEVERAGE DISPENSER

DISTRIBUTEUR À JUS POLYGONAL

Stainless steel and polycarbonate construction with 12-sided clear cylinder. Removable faucet with hands-free full open setting. Sealed-bottom cylinder for cubed or crushed ice to keep juice cold. Removable drip tray with 4.3 oz (126 ml) capacity.

Boîtier en acier inoxydable et un cylindre clair en polycarbonate à 12 côtés. Robinet amovible avec ouverture pleine grandeur. Service mains libres. Base du cylindre scellée gardant le jus froid en maintenant la glace concassée ou en cubes à l'intérieur. Plateau d'égouttage amovible d'une capacité de 4.3 oz (126 ml).

575160

14" x 9.6" x 20.75" - 36 cm x 24 cm x 53 cm

7 Qt - 6.6 L / 7 pte - 6,6 L

Forty-five (45) 5 oz Servings / Forty-five (45) 150 ml Servings
Quarante-cinq portions de 5 oz / Quarante-cinq portions de 150 ml

PARTS /
PIÈCES

575179-3 Faucet only
Robinet Seulement



ELECTRIC HEATER FOR CHAFERS

ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE

For round and rectangular chafers. 120 volts, 700 watts. Supplied with 8' (2.43 m) power cord. Constant power. CSA/CUL approved.

Pour réchauds ronds ou rectangulaires. 120 volts, 700 watts. Vient avec un cordon électrique de 8' (2,43 m). Puissance constante. Homologué CSA et ULC.

575147

10" x 8" - 25.4 x 20.3 cm



CHAFER FUEL CELL HOLDER

SUPPORT À COMBUSTIBLE

Fits all Browne chafing dishes. Stainless steel with a sliding cover.

Support à combustible, convient à tous les réchauds Browne. Acier inoxydable avec couvercle à glissière.

575126-5 (575126B)

3.5" - 8.9 cm



10" SERVICE TONGS

PINCES DE SERVICE

18/8 Stainless steel. Mirror finish. 1.5 mm thickness
Acier inoxydable 18/8. Fini miroir. 1,5 mm d'épaisseur

746144

10" - 25.4 cm



STAINLESS STEEL SPOON REST

REPOSE-CUILLÈRE EN ACIER INOXYDABLE

575199

10.5" x 4.5" - 26.7 cm x 11.4 cm



STAINLESS STEEL SCALLOPED CLAW TONGS

PINCES EN ACIER INOXYDABLE AVEC GRIFFES CANNELES

Ideal for use with ice, cakes or pastries. 1.0 mm thickness.
Idéales pour les glaçons, les gâteaux ou les pâtisseries. 1,0 mm d'épaisseur

57525 (1157)

7.3" - 18.4 cm



'YING-YANG' DIVIDED FOOD PAN

RÉCIPIENT DIVISÉ DE STYLE « YING-YANG »

Fits all Round Chafers.

S'ajuste sur les réchauds ronds.

575165

15.25" x 2.75" - 38.7 cm x 7 cm

5.5 Qt - 5.2 L / 5.5 pte - 5,5 L



STAINLESS STEEL CHICKEN FEET TONGS

PINCES EN ACIER INOXYDABLE AVEC PIEDS DE POULET

Ideal for use with ice, cakes or pastries. 0.8 mm thickness
Idéales pour les glaçons, les gâteaux ou les pâtisseries. 0,8 mm d'épaisseur.

57526

6.5" - 16.5 cm



PORCELAIN INSERT FOOD PAN

BAC GASTRONOME EN PORCELAINE

Fits all round chafers.

S'ajuste sur les réchauds ronds.

575176-3

13.75" - 34.9 cm diameter

9 Qt - 8.5 L / 9 pte - 8,5 L



Specifically designed for mass catering and food service, Emile Henry Gastronorm® is the solution for functional, resistant ceramic adapted to intensive use while conveying a "home-made" atmosphere. Consisting of gastronorm containers and clever serving dishes for buffet presentations, the Gastronorm® range offers attractive, appetizing presentations for food service and delicatessens.

Composée de bacs à la norme GN et de contenants astucieux pour le buffet, Gastronorm® permet des présentations attractives et appétissantes en lignes de self et rayon traiteur. Particulièrement adaptée à la restauration collective, Gastronorm® est la solution céramique fonctionnelle résistante aux utilisations intensives qui véhicule la notion de « fait-maison » et apporte une note chaleureuse aux présentations en vitrine ou en ligne de self.



-20°C
-4°F



270°C
520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
2000 CYCLES
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT



CERAMIC INSERT PANS

BACS GASTRONORMÉS, CÉRAMIQUE

Full Size.
Pleine grandeur.

	COLOUR / COLEUR	DIM	CAP
91053401	White / Blanc	20.75 x 12.5 x 2.5" - 53 x 32.5 x 6.5 cm	5.3 Qt - 5L
91713401	Black. Satin / Noir. Satin.	20.75 x 12.5 x 2.5" - 53 x 32.5 x 6.5 cm	5.3 Qt - 5L



Half Size.
Demi grandeur.

	COLOUR / COLEUR	DIM	CAP
91053426	White / Blanc	12.5 x 10.5 x 2.5" - 32.5 x 26.5 x 6.5 cm	2.4 Qt - 2.3 L
91713426	Black. Satin / Noir. Satin.	12.5 x 10.5 x 2.5" - 32.5 x 26.5 x 6.5 cm	2.4 Qt - 2.3 L



1/3 Size.
Grandeur 1/3.

	COLOUR / COLEUR	DIM	CAP
91053417	White / Blanc	12.5 x 6.75 x 2.5" - 32.5 x 17.5 x 6.5 cm	2 Qt - 1.8L
91713417	Black. Satin / Noir. Satin.	12.5 x 6.75 x 2.5" - 32.5 x 17.5 x 6.5 cm	2 Qt - 1.8L

Stock
Colours
En stock



05



71

Available upon
special order
Des couleurs
supplémentaires
sont disponibles



11



02



32



33



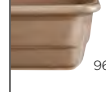
34



75



79



96



97

Additional sizes
available, talk
to your Sales
Representative
for full details.
Des tailles sont
disponibles,
demandez
à votre
représentant
Browne
Foodservice
pour plus de
details.

ECLIPSE SERVING UTENSILS

- Durable 18/8 mirror and NEW satin finish stainless steel construction.
- "Stay Cool" tapered, hollow handle design provides comfortable grip
- Unique arc handle "easy pick up" design reduces slippage in servingware
- Large collection in two ranges of sizes for all your serving requirements

USTENSILES DE SERVICE "ECLIPSE"

- Fabrication en acier inoxydable 18/8 durable fini miroir
- Le manche isotherme profilé assure une prise sûre et confortable
- Poignée arquée au design unique facilitant la préhension et permettant de réduire le glissement entre les doigts lors du service
- Ensemble extensive d'éléments en deux registres de formats pour tous vos besoins de service

NEW!
SATIN FINISH
NOUVEAU!
SATIN FINI

SATIN FINISH



SERVING LADLE
LOUCHE DE SERVICE
573270
14" - 35.5 cm
6 oz - 177 ml



SERVING LADLE
LOUCHE DE SERVICE
573284
10" - 25.5 cm
1 oz - 29 ml



SOLID TURNER
*PELLE DE SERVICE
PLEINE*
573271
14" - 35.5 cm



SLOTTED TURNER
*PELLE DE SERVICE
AJOURÉE*
573272
14" - 35.5 cm



SOLID SPOON
*CUILLÈRE DE
SERVICE PLEINES*
573273
13" - 33 cm
573280
10" - 25.5 cm



SLOTTED SPOON
*CUILLÈRE DE SERVICE
AJOURÉES*
573274
13" - 33 cm
573281
10" - 25.5 cm



PIE SERVER
PELLE À TARTES
573283
10" - 25.5 cm



SERVING TONG
PINCES
573286
6" - 15 cm
573287
9.5" - 24 cm
573288
12" - 30.5 cm

MIRROR FINISH



SERVING LADLE
LOUCHE DE SERVICE

573184
10" - 25.5 cm - 1 oz - 29 ml

573185
12" - 31.8 cm - 1 oz - 29 ml

573170
15" - 38 cm - 6 oz - 177 ml



SERVING TURNER SOLID
PELLE DE SERVICE PLEINE

573171
14" - 35.5 cm



SERVING TURNER SLOTTED
PELLE DE SERVICE AJOURÉE

573172
14" - 35.5 cm



SOLID SERVING SPOON
CUILLÈRE DE SERVICE PLEINES

573180
10" - 25.5 cm

573173
13.5" - 34.3 cm



SLOTTED SERVING SPOON
CUILLÈRE DE SERVICE AJOURÉES

573181
10" - 25.5 cm

573174
13" - 33 cm



PIE SERVER
PELLE À TARTES

573183
10" - 25.5 cm

573182



SERVING FORK
FOURCHETTES DE SERVICE

573182
10" - 25.5 cm

573175
13.5" - 34 cm

573175



WIDE TONGS
PINCES DE SERVICES LARGES

Suitable for use with Panini and grills
Conçues pour les paninis et les grills

573190
12" - 30.5 cm



POM TONGS
PINCES DE SERVICES POM

573192
6" - 15 cm

573194
9" - 23 cm



BAR TONGS
PINCES POUR LE BAR

57540
7" - 18 cm



SERVING TONG
PINCES DE SERVICE

573186
6" - 15.3 cm

573187
9.5" - 24.1 cm

573188
12" - 30.5 cm



OFFSET SERVING TONG
PINCES DE SERVICE À ANGLE

57567
9" - 22.9 cm

57568

12" - 30.5 cm

NEW ERA SERVING UTENSILS

Mirror finish. Stainless steel. One-piece stamped construction. 1.5 mm thickness.

USTENSILES DE SERVICE "NEW ERA"

Finis miroir. Acier inoxydable. Construction monobloc. 1,5 mm d'épaisseur.



COLD MEAT FORK
*FOURCHETTE À VIANDES
FROIDES*

820
8.5" - 21.6 cm



**SQUARE BOWL
SERVING SPOON**
*CUILLÈRE DE SERVICE
CARRÉE*

817
8.5" - 21.6 cm



**ROUND BOWL
SERVING SPOON**
*CUILLÈRE DE SERVICE
RONDE*

818
8" - 20.8 cm



SERVING LADLE
LOUCHE DE SERVICE

819
6.5" - 16.6 cm - 0.5 oz - 15 ml

MODENA SERVING UTENSILS

18/10 stainless steel with a beautifully functional design, the Modena serving tools compliment our Modena flatware pattern. Mirror polished serving area with satin handles. 4 mm thick.

USTENSILES DE SERVICE MODENA

Fait d'acier inoxydable 18/10 ainsi que le design fonctionnel, la série d'ustensiles de service MODENA fait d'après le service de coutellerie du même nom. L'ère de service a un finit poli miroir avec la poignée fini satin d'une épaisseur de 4 mm.



**SOLID SERVING
SPOON**
*CUILLÈRE DE SERVICE
PLEINE*

573160
8.5" - 21.6 cm



**SLOTTED SERVING
SPOON**
*CUILLÈRE DE SERVICE
AJOURÉES*

573161
8.5" - 21.6 cm



PIE SERVER
PELLE À TARTES

573163
9.8" - 25 cm



SERVING LADLE
LOUCHES DE SERVICE

573164
9.25" - 23.5 cm - 1.25oz - 40 ml

ELITE SERVING UTENSILS

Mirror finish stainless steel. One-piece construction.
Hollow handles. 2.5 mm thickness.

USTENSILES DE SERVICE ELITE

Acier inoxydable fini miroir. Construction monobloc.
Manches vides 2,5 mm d'épaisseur.



SPOUT LADLE
LOUCHE À BEC VERSEUR

573153 (11512)
11" - 28 cm - 2 oz - 118 ml
573142 (115SL)
11" - 28 cm - 1 oz - 59 ml



DEEP SERVING LADLE
LOUCHE DE SERVICE PROFONDE

573152 (114DL)
12" - 30.5 cm - 4 oz - 118 ml



WAVY EDGE SERRATED KNIFE
COUTEAU DENTELÉ À LAME ONDULÉE

573151
13.5" - 34.2 cm



SOLID SERVING SPOON
CUILLÈRE DE SERVICE PLEINE

573154
11.8" - 29.8 cm



SLOTTED SERVING SPOON
CUILLÈRE DE SERVICE AJOURÉES

573155
11.8" - 29.8 cm



NOTCHED SERVING SPOON
CUILLÈRE DE SERVICE DENTELÉE

573156
11.6" - 29.5 cm



COLD MEAT FORK
FOURCHETTE À VIANDES FROIDES

573141 (120)
10.5" - 26 cm



POT FORK
FOURCHETTE À VIANDES

573150 (121PF)
11" - 28 cm



PIE SERVER
PELLE À TARTES

573159
11" - 28 cm



PASTRY SERVER
PELLE À PÂTISSERIES

573158
11" - 28 cm

The background of the entire page is a repeating geometric pattern of interlocking diamonds. In the foreground, there is a top-down view of a dining table. A white plate is positioned in the lower-left quadrant. To its right, a set of silverware (fork, knife, and spoon) is laid out. The text is overlaid on the white plate area.

TABLE TOP SERVICE DE TABLE

TABLE TOP

Front of house creates the ambience, tells your story and works in partnership with the food you serve to create the overall experience. From everyday basics to specialty items Browne's collection of tabletop and dining room accessories offers quality, selection and variety to help you create your personalized look.

SERVICE DE TABLE

L'avant-scène crée l'ambiance, raconte votre histoire et travaille en partenariat avec la nourriture que vous desservez pour créer l'expérience globale. Des éléments de base de tous les jours aux articles spécialisés la collection d'accessoires de table et salle à manger de Browne offre qualité, sélection et variété pour vous aider à créer votre look personnalisé.

100



LUNA

18/10 Stainless steel. Knives 13/0. Mirror finish. 3.0 mm*

Acier inoxydable 18/10. Couteaux 13/0. Fini miroir. 3.0 mm*

503202	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7" - 18 cm
503203	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.5" - 19 cm
503204	Tablespoon <i>Cuillère de table</i>	8.25" - 21 cm
503205	European Fork <i>Fourchette européenne</i>	8.25" - 21 cm
503210	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.5" - 16.5 cm
503211S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	9.5" - 24 cm
503213	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	7.25" - 18 cm
503214	Iced Teaspoon <i>Cuillère à thé glacé</i>	7.25" - 18 cm
503217	Bouillon Spoon <i>Cuillère à bouillon</i>	5.7" - 14.5 cm
503221	Dessert Knife <i>Couteau à dessert</i>	7" - 18 cm
503223	Teaspoon** <i>Cuillère à thé**</i>	5.7" - 14.5 cm
503225	Demi Tasse Spoon <i>Cuillère demi-tasse</i>	5" - 12.8 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces



NEO

18/10 Stainless steel. Knives 13/0. Mirror finish. 3.0 mm*

Acier inoxydable 18/10. Couteaux 13/0. Fini miroir. 3.0 mm*

503902	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.5" - 19 cm
503903	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	8" - 20 cm
503904	Tablespoon <i>Cuillère de table</i>	7.5" - 19 cm
503905	European Fork <i>Fourchette européenne</i>	8.5" - 22 cm
503910	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.5" - 16.5 cm
503911S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	9" - 23 cm
503913	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	7.5" - 19 cm
503914	Iced Teaspoon <i>Cuillère à thé glacé</i>	7.25" - 18 cm
503917	Bouillon Spoon <i>Cuillère à bouillon</i>	5.9" - 15 cm
503921	Dessert Knife <i>Couteau à dessert</i>	7.1" - 18.1 cm
503923	Teaspoon <i>Cuillère à thé**</i>	6.3" - 16 cm
503925	Demi Tasse Spoon <i>Cuillère demi-tasse</i>	5" - 12.7 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces

ECLIPSE

18/10 Stainless steel. Knives 13/0. Mirror finish. 4.0 mm*

Acier inoxydable 18/10. Couteaux 13/0. Fini miroir. 4,0 mm*



502102	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.1" - 18.1 cm
502103	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.1" - 18.1 cm
502104	Tablespoon <i>Cuillère de table</i>	8" - 20.3 cm
502105	European Fork <i>Fourchette européenne</i>	8.3" - 23.1 cm
502110	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.5" - 16.5 cm
502115	Dinner Knife Serrated, 100 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	9.1" - 23.1 cm
502112	Steak Knife Serrated <i>Couteau à steak</i>	9.3" - 23.5 cm
502113	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	7" - 17.8 cm
502114	Iced Teaspoon <i>Cuillère à thé glacé</i>	7.4" - 18.7 cm
502115	Oyster Fork <i>Fourchette à huîtres</i>	5.8" - 14.6 cm
502117	Bouillon Spoon <i>Cuillère à bouillon</i>	6" - 15.2 cm
502121	Dessert Knife <i>Couteau à dessert</i>	7.1" - 18.1 cm
502122	Butter Spreader Bent <i>Tartineur à beurre</i>	7" - 17.8 cm
502123	Teaspoon** <i>Cuillère à thé**</i>	6.3" - 15.9 cm
502125	Demi Tasse Spoon <i>Cuillère demi-tasse</i>	5" - 12.7 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces

LYON

18/10 Stainless steel. Knives 13/0. Mirror finish. 3.0 mm*

Acier inoxydable 18/10. Couteaux 13/0. Fini miroir. 3,0 mm*



503602	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.3" - 18.4 cm
503603	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.3" - 18.4 cm
503604	Tablespoon <i>Cuillère de table</i>	8.3" - 21 cm
503605	European Fork <i>Fourchette européenne</i>	8" - 20.3 cm
503610	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.5" - 16.5 cm
503611S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	9" - 22.9 cm
503613	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	7" - 17.8 cm
503614	Iced Teaspoon <i>Cuillère à thé glacé</i>	7.5" - 17 cm
503617	Bouillon Spoon <i>Cuillère à bouillon</i>	6.5" - 15.9 cm
503621	Butter Knife/ Couteau à beurre	7.1" - 18.1 cm
503623	Teaspoon/ Cuillère à thé**†	6.4" - 16.2 cm
503625	Demi tasse/ Cuillère demi-tasse	4.9" - 12.4 cm

† Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces



MODENA

18/10 Stainless steel. Knives 13/0. Satin finish. 3.5 mm*

Acier inoxydable 18/10. Couteaux 13/0. Fini satiné. 3,5 mm*

503002	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.3" - 18.4 cm
503003	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.3" - 18.4 cm
503004	Tablespoon <i>Cuillère de table</i>	8.1" - 20.6 cm
503005	European Fork <i>Fourchette européenne</i>	8.1" - 20.6 cm
503010	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.5" - 16.5 cm
503011S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	8.9" - 22.5 cm
503012	Steak Knife Serrated <i>Couteau à steak**</i>	9.3" - 23.5 cm
503013	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	7" - 17.8 cm
503014	Iced Teaspoon <i>Cuillère à thé glacé</i>	7.3" - 18.4 cm
503015	Oyster Fork <i>Fourchette à huîtres</i>	5.7" - 14.3 cm
503017	Bouillon Spoon <i>Cuillère à bouillon</i>	6" - 15.2 cm
503021	Dessert Knife <i>Couteau à dessert</i>	7.1" - 18.1 cm
503022	Butter Spreader Bent <i>Tartineur à beurre</i>	7" - 17.8 cm
503023	Teaspoon** <i>Cuillère à thé**</i>	6.3" - 15.9 cm
503025	Demi Tasse Spoon <i>Cuillère demi-tasse</i>	5" - 12.7 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces

MODENA

18/10 Stainless steel. Satin polished. 4 mm thick*

Acier inoxydable 18/10. Fini satiné. 4 mm*

573160	Solid Serving Spoon <i>Cuillère de service pleine</i>	8.5" - 21.6 cm
573161	Slotted Serving Spoon <i>Cuillère de service ajourées</i>	8.5" - 21.6 cm
573163	Pie Server <i>Pelle à tartes</i>	9.8" - 25 cm
573164	Serving Ladle <i>Louches de service</i>	9.25" - 23.5 cm - 1.25oz - 40 ml

CONCERTO

18/10 Stainless steel, Knives 13/0. Mirror finish. 3.0 mm*
Acier inoxydable 18/10. Couteaux 13/0. Fini miroir. 3,0 mm*

502402	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.1" - 18.1 cm
502403	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.3" - 18.4 cm
502404	Tablespoon <i>Cuillère de table</i>	8.1" - 20.6 cm
502405	European Fork <i>Fourchette européenne</i>	8.3" - 21 cm
502410	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.5" - 16.5 cm
502411S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	9" - 22.9 cm
502412	Steak Knife Serrated <i>Couteau à steak</i>	9.3" - 23.5 cm
502413	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	7" - 17.8 cm
502417	Bouillon Spoon <i>Cuillère à bouillon</i>	6.5" - 15.9 cm
502421	Dessert Knife <i>Couteau à dessert</i>	7" - 17.8 cm
502423	Teaspoon** <i>Cuillère à thé**</i>	6.3" - 15.9 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces

BISTRO

18/0 Stainless steel, Knives 13/0. Mirror finish. 3.0 mm*
Acier inoxydable 18/0. Couteau 13/0. Fini miroir. 3,0 mm

502302	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.3" - 18.4 cm
502303	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.3" - 18.4 cm
502304	Tablespoon <i>CUILLÈRE DE TABLE</i>	8.3" - 21 cm
502305	European Fork <i>Fourchette européenne</i>	8" - 20.3 cm
502310	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.5" - 16.5 cm
502311S	Dinner Knife Serrated, 95 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	9" - 22.9 cm
502313	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	7" - 17.8 cm
502314	Iced Teaspoon** <i>Cuillère à thé glace**</i>	7.5" - 17 cm
502317	Bouillon Spoon <i>Cuillère à thé glace**</i>	6.5" - 15.9 cm
502321	Butter Knife <i>Tartineur à beurre</i>	7.2"/18.4cm
502323	Teaspoon <i>Cuillère à thé</i>	6.5"/16.4cm
502325	Demi Tasse <i>Cuillère demi-tasse</i>	4.4"/11.3cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces

* Thickness refers to dinner fork / L'épaisseur fait référence à la grande fourchette de table



LAFAYETTE

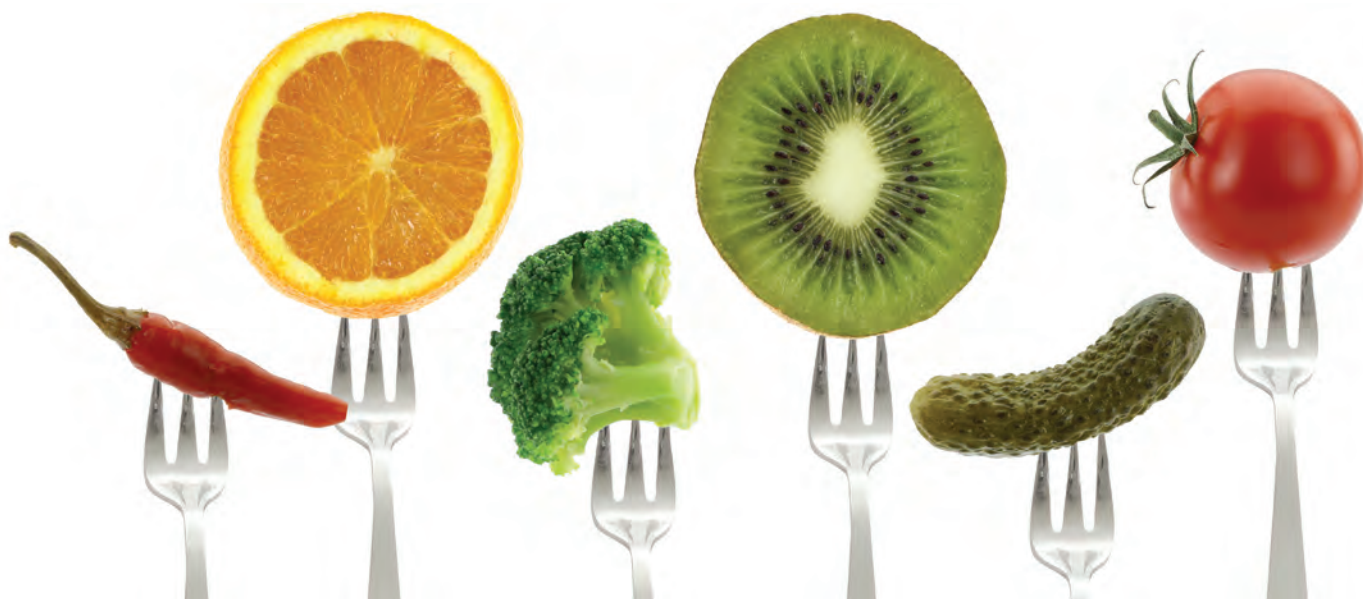
18/0 Stainless steel. Knives 13/0. Mirror finish. 20.8 mm*

Acier inoxydable 18/0. Couteaux 13/0. Fini miroir. 20,8 mm*

502202	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.3" - 18.4 cm
502203	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.5" - 19 cm
502204	Tablespoon <i>Cuillère de table</i>	8" - 20.3 cm
502205	European Fork <i>Fourchette européenne</i>	8.3" - 21 cm
502210	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.5" - 16.5 cm
502211S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	9.3" - 23.5 cm
502213	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	7" - 17.8 cm
502214	Iced Teaspoon <i>Cuillère à thé glacé</i>	7.3" - 18.4 cm
502215	Oyster Fork <i>Fourchette à huîtres</i>	5.8" - 14.6 cm
502217	Bouillon Spoon <i>Cuillère à bouillon</i>	7" - 17.8 cm
502221	Dessert Knife <i>Couteau à dessert</i>	7.1" - 18 cm
502222	Butter Spreader Bent <i>Tartineur à beurre</i>	7" - 17.8 cm
502223	Teaspoon** <i>Cuillère à thé**</i>	6.1" - 15.6 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces

* Thickness refers to dinner fork / L'épaisseur fait référence à la grande fourchette de table





OXFORD

18/0 Stainless steel. Knives 13/0. Mirror finish. 3.0 mm*

Acier inoxydable 18/0. Couteaux 13/0. Fini miroir. 3,0 mm*

502002	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.1" - 18.1 cm
502003	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.4" - 19.4 cm
502005	European Fork <i>Fourchette européenne</i>	8.1" - 20.6 cm
502010	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.7" - 16 cm
502011S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	9.3" - 23.5 cm
502013	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	7.3" - 18.4 cm
502016	Snail Fork <i>Tourchette à escargots</i>	6.5" - 16.5 cm
502021	Dessert Knife <i>Couteau à dessert</i>	7.1" - 18.1 cm
502022	Butter Spreader Bent <i>Tartineur à beurre</i>	6.4" - 16.2 cm
502023	Teaspoon** <i>Cuillère à thé**</i>	6.3" - 15.9 cm
502025	Demi Tasse Spoon <i>Cuillère demi-tasse</i>	5" - 12.7 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces



CONTOUR

18/0 Stainless steel. Knives 13/0. Mirror finish. 20.8 mm*

Acier inoxydable 18/0. Couteaux 13/0. Fini miroir. 20,8 mm*

502902	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.5" - 17 cm
502903	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.8" - 19.7 cm
502904	Tablespoon <i>Cuillère de table</i>	8.4" - 21.2 cm
502905	European Fork <i>Fourchette européenne</i>	8.3" - 21 cm
502910	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.5" - 16.5 cm
502911S	Dinner Knife Serrated, 85 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	8.9" - 22.5 cm
502912	Steak Knife Serrated <i>Couteau à steak</i>	9.3" - 23.5 cm
502913	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	7.1" - 18 cm
502914	Iced Teaspoon <i>Cuillère à thé glacé</i>	7.5" - 17 cm
502915	Oyster Fork <i>Fourchette à huîtres</i>	6" - 15.2 cm
502915	Bouillon Spoon <i>Cuillère à bouillon</i>	6.3" - 18 cm
502921	Dessert Knife <i>Couteau à dessert</i>	7.1" - 18.1 cm
502923	Teaspoon** <i>Cuillère à thé**</i>	6.5" - 16.5 cm
502925	Demi Tasse Spoon <i>Cuillère demi-tasse</i>	5" - 12.7 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces

*Thickness refers to dinner fork / L'épaisseur fait référence à la grande fourchette de table



CELINE

18/0 Stainless steel. Knives 13/0. Mirror finish. 3.0 mm*

Acier inoxydable 18/0. Couteaux 13/0. Fini miroir. 3,0 mm*

502502	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.3" - 18.4 cm
502503	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.3" - 18.4 cm
502504	Tablespoon <i>Cuillère de table</i>	8.3" - 23.1 cm
502505	European Fork <i>Fourchette européenne</i>	8" - 20.3 cm
502506	Large Dinner Fork <i>Tenedor de mesa</i>	8.3" - 23.1 cm
502510	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.5" - 16.5 cm
502511S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	9" - 22.9 cm
502512	Steak Knife Serrated <i>Couteau à steak</i>	9.3" - 23.5 cm
502513	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	7" - 17.8 cm
502514	Iced Teaspoon <i>Cuillère à thé glacé</i>	7.5" - 17 cm
502515	Oyster Fork <i>Fourchette à huîtres</i>	5.9" - 15 cm
502516	Snail Fork <i>Tourchette à escargots</i>	6.5" - 16.5 cm
502517	Bouillon Spoon <i>Cuillère à bouillon</i>	6.5" - 16.5 cm
502521	Dessert Knife <i>Couteau à dessert</i>	7.1" - 18.1 cm
502522	Butter Spreader Bent <i>Tartineur à beurre</i>	6.3" - 15.9 cm
502523	Teaspoon** <i>Cuillère à thé**</i>	6.4" - 16.2 cm
502525	Demi Tasse Spoon <i>Cuillère demi-tasse</i>	4.9" - 12.4 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces

Ask your Sales
representative about
personalized
cresting!**

**Minimum order quantity of
1000 dozen required.

Informez-vous
au sujet de
l'ajout de motifs
personnalisés auprès
de votre représentant.

** Quantité minimum de commande
de 1000 douzaines requise.

* Thickness refers to dinner fork / L'épaisseur fait référence à la grande fourchette de table

PARIS

18/0 Stainless steel. Knives 13/0. Mirror finish. 3.0 mm*

Acero inoxidable 18/0. Couteau 13/0. Fini miroir. 3,0 mm*



501902	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.3" - 18.4 cm
501903	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.3" - 18.4 cm
501904	Tablespoon <i>Cuillère de table</i>	8.1" - 20.6 cm
501905	European Fork <i>Fourchette européenne</i>	8.1" - 20.6 cm
501910	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.5" - 16.5 cm
501911S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	8.9" - 22.5 cm
501913	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	7" - 17.8 cm
501914	Iced Teaspoon <i>Cuillère à thé glacé</i>	7.3" - 18.4 cm
501917	Bouillon Spoon <i>Cuillère à bouillon</i>	6" - 15.2 cm
501921	Dessert Knife <i>Couteau à dessert</i>	7.1" - 18.1 cm
501923	Teaspoon** <i>Cuillère à thé**</i>	6.3" - 15.8 cm
501925	Demi Tasse Spoon <i>Cuillère demi-tasse</i>	5" - 12.7 cm
501926	Contemporary Teaspoon <i>Cuillère à thé moderne</i>	6.5" - 16 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces

ELEGANCE

18/0 Stainless steel. Knife 13/0. Mirror finish with satin finish handles. 2.5 mm*

Acier inoxydable 18/0. Couteaux 13/0. Fini miroir avec les manches au fini satiné. 2,5 mm**



502702	Oval Dessert Spoon** <i>Cuchara de postre oval**</i>	7.4" - 18.7 cm
502703	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.8" - 19.7 cm
502704	Tablespoon <i>Cuillère de table</i>	8" - 20.3 cm
502710	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.3" - 15.8 cm
502711S	Dinner Knife Serrated, 65 gr** / <i>Couteau de table dentelé**</i>	8.8" - 22.2 cm
502713	Round Soup Spoon/ <i>Cuchara redonda de sopa</i>	7" - 17.8 cm
502714	Iced-Tea Spoon <i>Cuillère à thé glacé</i>	7.8" - 19.7 cm
502715	Oyster Fork <i>Fourchette à huîtres</i>	5.5" - 14 cm
502722	Butter Spreader Bent/ <i>servir mantequilla, curvada</i>	6.8" - 17.1 cm
502723	Teaspoon** <i>Cuillère à thé**</i>	6" - 15.2 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces

* Thickness refers to dinner fork / L'épaisseur fait référence à la grande fourchette de table

ROYAL

18/0 Stainless steel. Knife 13/0. Mirror finish. 2.2 mm*

Acero inoxidable 18/0. Couteaux 13/0. Fini miroir.. 2,2 mm*

502602	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.1" - 18.1 cm
502603	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.4" - 18.7 cm
502604	Tablespoon <i>Cuillère de table</i>	8" - 20.3 cm
502610	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6" - 15.2 cm
502611S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	8.7" - 21.9 cm
502613	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	6.9" - 17.5 cm
502614	Iced Teaspoon <i>Cuillère à thé glacé</i>	7.9" - 20 cm
502615	Oyster Fork <i>Fourchette à huîtres</i>	5.7" - 14.3 cm
502617	Bouillon Spoon <i>Cuillère à bouillon</i>	5.8" - 14.5 cm
502622	Butter Spreader Bent <i>Tartineur à beurre</i>	6.8" - 17.1 cm
502623	Teaspoon** <i>Cuillère à thé**</i>	5.7" - 14.3 cm
502625	Demi Tasse Spoon <i>Cuillère demi-tasse</i>	4.9" - 12.4 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces

WIN2

18/0 Stainless steel. Knife 13/0. Mirror finish. 2 mm*

Acero inoxidable 18/0. Couteaux 13/0. Fini miroir. 2.0 mm*

503802	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.5" - 17 cm
503803	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.5" - 17 cm
503810	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	6.5" - 16.5 cm
503811S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	8.5" - 21.6 cm
503813	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	7.3" - 18.4 cm
503817	Bouillon Spoon <i>Cuillère à bouillon</i>	6" - 15.2 cm
503823	Teaspoon** <i>Cuillère à thé**</i>	6.3" - 15.8 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces

* Thickness refers to dinner fork / L'épaisseur fait référence à la grande fourchette de table

WINDSOR

18/0 Stainless steel. Knives 13/0. Vibro finish. 1.5 mm*

Acier inoxydable 18/0. Couteaux 13/0. Fini vibro. 1,5 mm**

502802	Dessert Spoon** <i>Cuillère à dessert**</i>	7.4" - 18.7 cm
502803	Dinner Fork** <i>Grande fourchette de table**</i>	7.3" - 18.4 cm
502804	Tablespoon <i>Cuillère de table</i>	7.8" - 19.7 cm
502810	Salad Fork** <i>Fourchette à salade**</i>	8.3" - 21 cm
502813	Round Soup Spoon <i>Cuillère à soupe ronde</i>	6.5" - 16.5 cm
502811S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** <i>Couteau de table dentelé**</i>	8.3" - 21 cm
502814	Iced Teaspoon <i>Cuillère à thé glacé</i>	7.7" - 19.3 cm
502815	Oyster Fork <i>Fourchette à huîtres</i>	5.8" - 14.6 cm
502817	Bouillon Spoon <i>Cuillère à bouillon</i>	6" - 15.2 cm
502811	Dinner Knife, 42 gr** <i>Couteau de table</i>	8.1" - 20.6 cm
502823	Teaspoon** <i>Cuillère à thé**</i>	5.9" - 14.9 cm
502825	Demi Tasse Spoon <i>Cuillère demi-tasse</i>	4.7" - 11.7 cm

**Represents 5 pc. place setting / Représente le couvert à 5 pièces

* Thickness refers to dinner fork / L'épaisseur fait référence à la grande fourchette de table



STAINLESS SEAFOOD UTENSILS

USTENSILES À FRUITS DE MER, ACIER INOXYDABLE



CHROME LOBSTER CRACK
PINCES À HOMARD CHROMÉES
746872
5.5"- 14 cm



CHROME LOBSTER CRACK
PINCES À HOMARD CHROMÉES
746874
6" - 15.2 cm



STAINLESS STEEL LOBSTER CRACK
*PINCES À HOMARD EN ACIER
INOXYDABLE*
746875 (530LC)
6" - 15.2 cm



STAINLESS STEEL LOBSTER FORK
*FOURCHETTES À HOMARD EN
ACIER INOXYDABLE*
Crab / Crabe
574031
8.5"-21.5 cm



STAINLESS STEEL LOBSTER FORK
*FOURCHETTES À HOMARD EN
ACIER INOXYDABLE*
Lobster / Homard
574032
6.5"- 16.5 cm

OYSTER FORKS

3-Tine. 18/10 Stainless steel.

FOURCHETTES À HUÎTRES*Trois dents. Acier inoxydable. 18/10.***ECLIPSE**

502115

5.8" - 14.6 cm

**LAFAYETTE**

502215

5.8" - 14.6 cm

**CELINE***

502515

6.3" - 15.9 cm

*4-Tine / *4 dents

**ROYAL**

502615

5.7" - 14.3 cm

**ELEGANCE**

502715

5.5" - 14 cm

**CONTOUR***

502915

6" - 15.2 cm

*4-Tine / *4 dents

**MODENA**

503015

5.7" - 14.3 cm

**WINDSOR**

502815

5.8" - 14.6 cm

SNAIL FORKS

2-Tine. 18/10 Stainless steel.

FOURCHETTES À ESCARGOTS*Deux dents. Acier inoxydable. 18/10.***OXFORD**

502016

6.5" - 16.5 cm

**CELINE**

502516

6.3" - 15.9 cm

**WINDSOR**

574352

6.5" - 16.5 cm



KNIVES PROGRAM PROGRAMME DE COUTEAUX



Choice Cut



Chateaubriand

ALL-STAINLESS STEEL STEAK KNIVES

COUTEAUX À STEAK EN ACIER INOXYDABLE

Hollow Handle with Pistol Grip and Pointed Blade. Satin Finish
Acier inoxydable. Manches creux. Manches au fini satiné.

574332	Choice Cut	9" - 23 cm
574333	Chateaubriand	10" - 25.5 cm



Delmonico

9" ALL-STAINLESS STEAK KNIFE

COUTEAUX À STEAK EN ACIER INOXYDABLE

Stainless steel. Hollow handle construction. Mirror finish.
Acier inoxydable. Manches creux. Fini miroir.

574334	Delmonico	9" - 23 cm
--------	-----------	------------



Eldorado



Omaha



New Line



Carnival

STEAK KNIFE WITH POLYPROPYLENE HANDLE

COUTEAUX À STEAK AVEC MANCHES EN POLYPROPYLENE

574335	Eldorado	10" - 25.5 cm
574336	Omaha	10" - 25.5 cm
574330	New Line	9" - 23 cm
574329	Carnival	8.8" - 22.5 cm

Ask your Sales representative about personalized crestring! **

**Minimum order quantity of 1000 dozen required.

Informez-vous au sujet de l'ajout de motifs personnalisés auprès de votre représentant.

** Quantité minimum de commande de 1000 douzaines requise.



238205, Carnival

Your corporate name or logo here.

Le nom ou le logo de votre entreprise ici.



Wave



Ridgeline



Idaho



Vista

STEAK KNIVES WITH PAKKAWOOD HANDLES
COUTEAUX À STEAK AVEC MANCHES EN BOIS DE PAKKA

*Indicates knives with full tang construction
Indique les couteaux monopièce.

574339	Wave*	Pointed Blade <i>Lame pointue</i>	9" - 23 cm
574338	Ridgeline	Rounded Blade <i>Lame ronde</i>	9" - 23 cm
574340	Idaho*	Rounded Blade <i>Lame ronde</i>	10" - 25.4 cm
574341	Vista*	Pointed Blade <i>Lame pointue</i>	10" - 25.4 cm



PALM

PALM CERAMIC
DINNERWARE

PALM VAISSELLE EN
CÉRAMIQUE

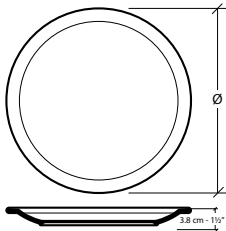


An extensive range of strong,
well-crafted porcelain dinnerware
at an affordable price. White.

*Une gamme complète de vaisselle en
porcelaine durable et bien fabriquée à
un prix abordable. Blanc.*



PLATES AND PLATTERS
ASSIETTES À DÎNER ET
PLATEAUX



DINNER PLATE
ASSIETTES À DÎNER

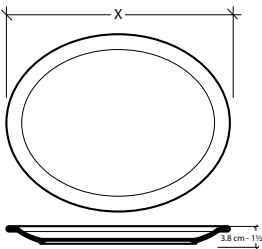
563964
9" - 22.9 cm
563965
9.5" - 24.1 cm
563966
10.4" - 26.4 cm

DESSERT PLATE
ASSIETTES À DESSERT

563963
7.25" - 18.4 cm

SIDE PLATE
ASSIETTES À HORS-D'OEUVRE

563961
5.5" - 14 cm
563962
6.5" - 16.5 cm



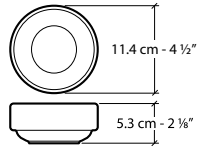
OVAL PLATTERS
PLATEAUX OVALES

563967
9.75" - 24.8 cm
563968
11.5" - 29.2 cm
563969
13.1" - 33.3 cm

*Fits 12.1 cm - 4 3/4" Saucer (563971) ** Fits 14 cm - 5 1/2" and 15.2 cm - 6" Saucers (563972 and 563973)

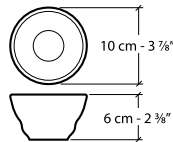
*Pour soucoupe de 12.1 cm - 4 3/4" (563971) ** Pour soucoupe de 14 cm - 5 1/2" et 15.2 cm - 6" (563972 et 563973)

BOWLS
BOLS



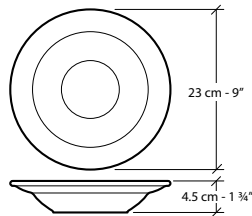
STACKING BOWL
BOLS EMPILABLES

563950
10.5 oz - 310 ml - 4.5" - 11.4 cm



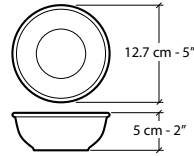
BOUILLON
BOLS À BOUILLON

563953
7 oz - 212 ml -
4" x 1.75" - 10 x 4.5 cm



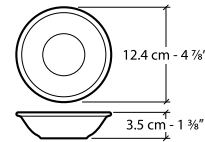
RIMMED BOWL
BOLS À SOUPE

563957
9" - 23 cm



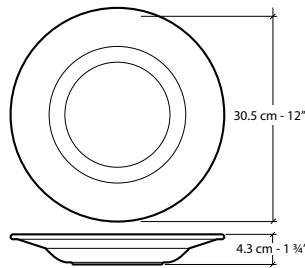
CEREAL BOWLS
BOL À CÉRÉALES

563951
10.5 oz - 310 ml - 4.5" - 11.4 cm



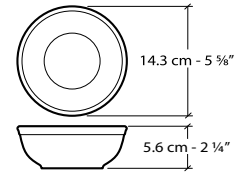
FRUIT BOWL
BOLS À FRUITS

563955
4.75 oz - 144 ml - 4.9" - 12.4 cm



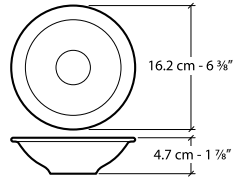
PASTA BOWL
BOLS À PÂTES

563954
12" - 31.8 cm



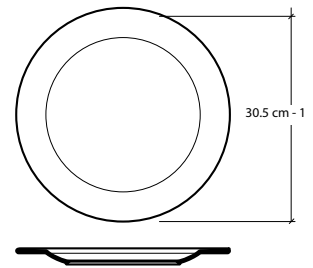
CEREAL BOWLS
BOL À CÉRÉALES

563952
15 oz - 444 ml - 5.6" - 14.3 cm



GRAPEFRUIT BOWL
BOLS À PAMPLEMOUSSE

563956
15 oz - 444 ml - 6.4" - 16.2 cm



PRESENTATION PLATE
ASSIETTES DE PRÉSENTATION

563970
12" - 31.8 cm

CUPS & MUGS
TASSES ET SOUCOUPES



ESPRESSO STACKING CUPS*
TASSES EMPILABLES
ESPRESSO*

563975
3 oz - 88 ml
2" x 2.25" - 5 x 5.7 cm
563976
3.5 oz - 102 ml
2.13" x 2.5" - 5.4 x 6.4 cm



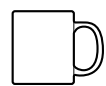
STACKING CUPS**
TASSES EMPILABLES**

563978
7 oz - 206 ml
3.25" x 2.25" - 8.3 x 5.7 cm



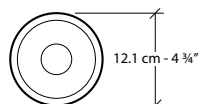
TALL CUP**
GRANDES TASSES**

563977
7 oz - 206 ml
3.25" x 3" - 8.3 x 7.6 cm



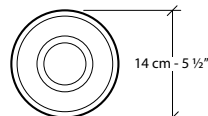
MUGS
TASSES À CAFÉ

563981
8.5 oz - 251 ml
3" x 3.75" - 7.6 x 9.6 cm
563982
11 oz - 325 ml
3.25" x 3" - 8.3 x 7.6 cm
563983
11.5 oz - 345 ml
3.25" x 3.75" - 8.3 x 9.5 cm



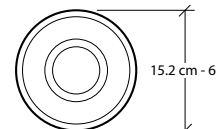
SINGLE WELL SAUCERS
SOUCOUPES SEUL
CAVITÉ

563971
4.75" - 12.1 cm



DOUBLE WELL SAUCERS
SOUCOUPES DOUBLE CAVITÉ

563972
5.5" - 14 cm



563973
6" - 15.2 cm

NEW
NOUVEAU

Our Acacia Wood serving boards are made from **one** piece of solid wood, creating variations in grain detailing, tone and sizing. These natural variances add to the beauty and uniqueness of each piece.

Cet article est fait d'une seule pièce de bois massif; chaque planche est donc unique par ses veinures, sa couleur et sa taille. Ces variances naturelles confèrent à chaque pièce une beauté exceptionnelle.



SERVING BOARD
WITH HANDLE

PLANCHE DE SERVICE AVEC
POIGNÉE
57128

12 x 8"- 30 x 20 cm



SERVING BOARD
WITH HANDLE

PLANCHE DE SERVICE AVEC
POIGNÉE
571610

16 x 10"- 41 x 51 cm



SERVING BOARD OVAL

PLANCHE DE SERVICE,
OVALE
57168

16 x 8"- 41 x 20 cm



SERVING BOARD OVAL

PLANCHE DE SERVICE,
OVALE
57208

20 x 8"- 51 x 20 cm

*Please note each item is made from one piece of solid wood which causes sizing variation. Sizing noted is the average size and not precise for each piece. S'il vous plaît noter que chaque article est fabriqué à partir d'une seule pièce de bois massif qui provoque une variation de taille. Le dimensionnement noté est la taille moyenne et non précise pour chaque pièce.



PEPE CHILI & HERB MILL

AdHoc has developed a special cutting tool designed to cut dried herbs and spices with a special stainless steel blade featuring sharply etched teeth. The dried herbs and spices are cut, not ground, and can thus perfectly unfold their individual aroma. A new sensation of taste!

Stainless steel and acrylic design

- Chili cutter with clear storage container and aroma sealing bottom cap
- Unique cutting device optimized for use with dry, hot chilies such as: Birds Tongue, African Devils, Piri Piri
- Cutting instead of grinding
- Produces perfect shredding
- 2 Year Limited Warranty

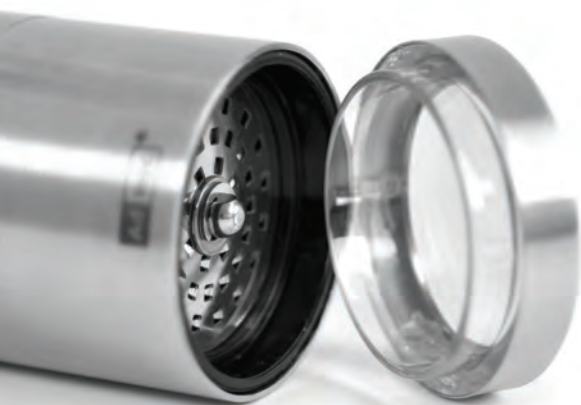
COUPE PIMENT PEPE

AdHoc a récemment élaboré un outil tranchant spécial qui était conçu spécialement pour couper les herbes fines et les épices séchées à l'aide d'une lame spéciale en acier inoxydable présentant des dents gravées à l'eau forte. Les herbes fines et les épices sont coupées et non moulues, et peuvent donc parfaitement libérer leur arôme individuel. Une nouvelle sensation gustative!

Design en acier inoxydable et en acrylique

- Coupe-piment muni d'un récipient transparent et d'un couvercle étanche préservant les arômes
- Dispositif de coupe unique optimisé pour utiliser des piments secs et épicés, tels le piment langue d'oiseau, le piment de Cayenne, le piri-piri
- Coupe au lieu de hacher
- Produit des lanières parfaites
- Garantie limitée de 2 ans

▣ PreciseCut®



PreciseCut® is a special stainless steel blade with razor sharp etched teeth specifically designed to cut dried herbs and spices.

PreciseCut® est une lame spéciale en acier inoxydable dotée de dents marquées à l'eau forte très affûtées conçue spécialement pour couper les fines herbes séchées et les épices.



PEPE CHILI & HERB MILL COUPE PIMENT PEPE

78MP203 1.8" x 8" - 4.5 x 20 cm



DAVID SALT AND PEPPER MILL SET



SALIÈRE ET POIVRIÈRE 'DAVID'

- Acacian wood and stainless steel design
- Manual mini pepper and salt mills
- Fully adjustable grinding from fine to coarse
- High tech, corrosion-free, spring loaded ceramic grinder
- Limited Lifetime Warranty on grinding mechanism
- *Design en bois d'acacia et en acier inoxydable brossé*
- *Moulin sel et poivre manuel*
- *Réglage complet de la mouture de fine à grossière*
- *Broyeur en céramique de pointe monté sur ressort et résistant à la corrosion*
- *Garantie à vie limitée sur le mécanisme de broyage*

78MP33

2.4" - 6.2 cm



GOLIATH SALT OR PEPPER MILL

SALIÈRE OU POIVRIÈRE 'GOLIATH'

- Acacian wood and brushed stainless steel design
- Fully adjustable grinding from fine to coarse
- High tech, corrosion-free, spring loaded ceramic grinder
- Suitable for pepper and salt
- Limited Lifetime Warranty on grinding mechanism
- *Design en bois d'acacia et en acier inoxydable brossé*
- *Réglage complet de la mouture de fine à grossière*
- *Broyeur en céramique de pointe monté sur ressort et résistant à la corrosion*
- *Convient pour moulin le poivre et le sel*
- *Garantie à vie limitée sur le mécanisme de broyage*

78MP84

2"x 4" - 5.1 cm x 10.2 cm

78MP85

2"x 6" - 5.1 cm x 15.2 cm

78MP83

2.4"x 11.8" - 6 cm x 30 cm

78MP82

2.8"x 20.3" - 7 cm x 51.5 cm



CLASSIC SALT OR PEPPER MILL

SALIÈRE OU POIVRIÈRE CLASSIQUE

- Stainless steel and acrylic design
- Fully adjustable grinding from fine to coarse
- High tech, corrosion-free, spring loaded ceramic grinder
- Suitable for pepper, salt and dried spices
- Grinder closing mechanism stops pepper and salt from spilling on to the table
- Limited Lifetime Warranty on grinding mechanism
- *Design en acier inoxydable et en acrylique*
- *Réglage complet de la mouture de fine à grossière*
- *Broyeur en céramique de pointe monté sur ressort et résistant à la corrosion*
- *Convient pour moulin le sel, le poivre et les épices séchées*
- *Un mécanisme de fermeture du broyeur empêche le poivre et le sel de se renverser sur la table*
- *Garantie à vie limitée sur le mécanisme de broyage*

78MP01

1.7" x 5" - 4.5 cm x 13 cm

78MP10

1.7" x 7" - 4.5 cm x 18 cm

78MP20

1.8" x 9" - 4.5 cm x 22.5 cm



TOWER SHAPED SALT & PEPPER SHAKERS

SALIÈRE ET POIVRIÈRE EN FORME DE TOUR

Classic tower glass design. Chrome-plated, dome-shaped top with universal holes.

En verre, forme de tours. Bouchons chromés à trous universels.

575182

1.02 oz- 30 ml - 4.5" x 2" - 11.4 cm x 5.1 cm



SALT AND PEPPER SHAKERS

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

Square glass. Stainless steel top with universal holes.

Carrées, en verre avec bouchons chromés à trous universels.

575183

2 oz - 60 ml

4" x 1.5" - 10.1 cm x 3.8 cm



MINI SALT & PEPPER SHAKER

MINI SALIÈRE ET POIVRIÈRE

Classic square glass design. Chrome-plated, dome-shaped top with universal holes.

Carrées, en verre avec bouchons chromés à trous universels.

575191

0.5 oz - 15 ml - 2" x 1.5" - 5.1 cm x 3.8 cm



SALT AND PEPPER SHAKERS

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

Paneled Glass. Stainless steel mushroom-shaped top with universal holes.

Pans de verre. Bouchons chromés à trous universels.

571912

1 oz- 29 ml - 3" x 1.6" - 7.6 cm x 4.1 cm

571930 (151SP)

2 oz - 59 ml - 3.6" x 2" - 9.2 cm x 5.1 cm

571934 (156SP)

3 oz - 89 ml - 4.6" x 2.1" - 11.7 cm x 5.4 cm



WOOD PEPPER MILL

MOULIN À POIVRE

Hardwood. Forged steel mechanism. Walnut finish.

Bois dur. Mécanisme en acier forgé. Fini noyer.

572121 (T136)

6"-15 cm



DELUXE WALNUT WOOD PEPPER MILL

MOULIN À POIVRE DE LUXE

Wood. Forged steel mechanism. Walnut finish.

Bois. Mécanisme en acier forgé. Fini noyer.

572120 (120PM)

12"-30.5 cm



PORCELAIN TEAPOT WITH STRAINER

THÉIÈRES EN CÉRAMIQUE

564023BR Brown / Brun

564023W White / Blanc

16 oz - 473 ml - 6.4" x 4" - 16.5 cm x 10.1 cm



CERAMIC SUGAR PACK HOLDER

CONTENANT EN CÉRAMIQUE POUR SACHETS DE SUCRE

564001

4" x 2.8" x 2.8" - 10.1 cm x 7 cm x 7 cm



PORCELAIN TEAPOT WITH STRAINER

THÉIÈRE EN PORCELAINE AVEC TAMIS

563933

16 oz - 473 ml - 7.3" x 3" - 19.7 cm x 7.2 cm



CERAMIC CREAMER

CRÉMIER EN CÉRAMIQUE

563930

6 oz - 166 ml - 4" x 3.3" - 10.1 cm x 9.5 cm



CAFÉ AU LAIT BOWL

CAFÉ AU LAIT

Stoneware. White. Oven, microwave and dishwasher safe.
Grès. Blanc. Va au lave-vaisselle et au micro-ondes.

564006

16 oz - 473 ml - 5.3" x 3" - 13.4 cm x 7.2 cm



BUTTER/SAUCE POT

POT À BEURRE

Stoneware. White.
Grès. Blanc.

564002W

2 oz - 59 ml - 2.3" x 1.3" - 5.5 cm x 3 cm

CONTEMPORARY COLLECTION – COLLECTION CONTEMPORARY

Contemporary offers a clean and simple design that will complement a variety of table settings.
18/8 stainless steel. Mirror finish.

Contemporary offre un design pur et sobre qui s'adapte bien à une grande variété de présentations. Acier inoxydable 18/8, Fini miroir.



TEAPOT WITH STRAINER
THÉIÈRE AVEC TAMIS

515002 12 oz - 355 ml



MILK POT
POTS À LAIT

515007 12 oz - 355 ml

515009 20 oz - 590 ml



BELL SHAPE CREAMERS
CRÉMIERS GALBÉS

Stainless steel. Mirror finish.

Acier inoxydable fini miroir.

	CAP	HT
515071	3 oz - 89 ml	2" - 5.1 cm
515072	5 oz - 150 ml	2.8" - 7 cm
515073	8 oz - 236 ml	3.1" - 7.9 cm

SWIRL INSULATED SERVERS

- Polyurethane foam insulation (average loss is only 0.188°F / minute over 4 hours)
- High impact resistance. ABS Plastic outer body
- Unbreakable polycarbonate inner liner
- Odourless and stain-resistant
- With thumb lever
- Handwashing recommended

**PICHETS ISOTHERMES "TORSADÉS"**

- Isolant en mousse de polyuréthane (perte moyenne de chaleur de seulement 0.188°F/min. sur une période de 4 heures)
- Coquille externe en plastique ABS
- Revêtement intérieur en polycarbonate incassable
- Sans odeur et résistants aux taches
- Il est recommandé de les laver à la main
- Ouverture à levier

**SWIRL INSULATED SERVERS****PICHETS ISOTHERMES "TORSADÉS"**

744220	20 oz - 590 ml	7.5" - 19.1 cm	White / Blanc
744221	40 oz - 1.2 L	9.5" - 24.1 cm	White / Blanc
744228	64 oz - 1.9 L	11.5" - 34 cm	White / Blanc
744222	20 oz - 590 ml	7.5" - 19.1 cm	Black / Noir
744223	40 oz - 1.2 L	9.5" - 24.1 cm	Black / Noir

SWIRL SERVER LIDS ONLY**COUVERCLES SEULEMENT**

744220-1	For use with 744220 / Pour 744220	White / Blanc
744221-1	For use with 744221 / Pour 744221	White / Blanc
744228-1	For use with 744228 / Pour 744228	White / Blanc
744222-1	For use with 744222 / Pour 744222	Black / Noir
744223-1	For use with 744223 / Pour 744223	Black / Noir

**COFFEE DECANTER****VERSEUSE À CAFÉ**

Polished stainless steel with a plastic handle.
En acier inoxydable poli avec poignée en plastique.

515022

64 oz - 1.9 L 6.5" - 16.5 cm

**COFFEE DECANTER****VERSEUSE À CAFÉ**

With stainless steel base. Lightweight and more resistant to breakage due to polysulfone construction.

Base en acier inoxydable. Légère et plus résistante au bris grâce à sa fabrication en polysulfone.

515023

64 oz - 1.9 L 6.5" - 16.5 cm



STACKABLE TEAPOT WITH STRAINER

THÉIÈRES EMPILABLES AVEC TAMIS

18/8 Stainless steel

Acier inoxydable 18/8.

515262 10 oz - 300 ml



STACKABLE TEAPOT WITH STRAINERS

THÉIÈRE EMPILABLE AVEC TAMIS

18/8 Stainless steel

Acier inoxydable 18/8.

515152 12 oz - 335 ml

515151 20 oz - 590 ml

515153 32 oz - 950 ml

515154 48 oz - 1.4 L



STACKABLE TEAPOT/CREAMER

THÉIÈRE/CRÉMIER ÉCONOMIQUES ET EMPILABLES

Stainless steel. With flat recessed top for easy stacking.

Acier inoxydable. Avec couvercle encastré pour mieux les empiler

	CAP	HT
515202 (S3202)	10 oz - 300 ml	3.3" - 8.3 cm



BELL-SHAPED PITCHERS

PICHETS GALBÉS

Stainless steel with tubular handle. Mirror finish.

Acier inoxydable avec poignée tubulaire. Fini miroir.

	CAP	HT
8202	68 oz - 2L	8" - 20.3 cm
8203	100 oz - 2.9 L	9" - 22.9 cm

With guard. Garde d'arrêt.

8202G	68 oz - 2L	8" - 20.3 cm
8203G	100 oz - 2.9 L	9" - 22.9 cm



STAINLESS STEEL WATER PITCHER

PICHET À EAU EN ACIER INOXYDABLE

Stainless steel with guard. Gadroon base.

Avec garde d'arrêt. Base godronnée.

	CAP	DIM (H x D)
515080 (S980)	64 oz - 1.9 L	9" x 5" - 22.9 x 12.7 cm



GOOSENECK TEAPOT

THÉIÈRE À COL-DE-CYGNE

Stainless steel. Hinged lid. "Stay cool" hollow handle.

Acier inoxydable. Couvercle à charnières. Poignée vide isotherme.

	CAP	DIM (W x H)
515200	10 oz - 300 ml	6.5" x 3.5" - 16.5 x 9 cm





ACRYLIC WINE BUCKET SEAU À VIN EN ACRYLIQUE



Insulated with chrome trim.
Isotherme. Garniture Chromée

DIM (HXD)

747436C 9" x 3.5" - 23 cm x 9 cm



STAINLESS STEEL WINE BUCKET SEAU À VIN

Stainless steel with tubular handle. Mirror finish.
*Acier inoxydable avec poignée tubulaire.
Fini miroir.*

	CAP	DIM (H x D)
69501	9.5" x 8.8	24.1 cm x 22.2 cm



STAND FOR WINE BUCKET STAND SEAU À VIN ET PIEDS

Stainless steel. Chrome-plated stand.
Acier inoxydable. Pied chromé.

DIM (HXD)

69502 30" - 76.2 cm



STAINLESS STEEL INSULATED WINE COOLER SEAU À VIN REFROIDISSEUR ISOTHERM

18/10 stainless. Double walled construction.
Acier inoxydable 18/10, double paroi.

	CAP	DIM (H x D)
57513	50 oz - 1.4 L z	7.8" x 4.5" - 19.7 cm x 12 cm



POLYCARBONATE PITCHER PICHET EN POLYCARBONATE

New clear polycarbonate pitchers feature a lightweight construction that is extremely durable, making it the ideal pitcher for heavy daily use. The non-stick, smooth interior surface cleans easily, and these pitchers can withstand temperatures that range from -40°F to 210°F. Great for beer, juice, soda, or other beverages. Dishwasher safe.

Le nouveau pichet en polycarbonate de Browne est léger et extrêmement résistant, il est idéal pour un grand usage. La surface intérieure anti-collante et douce se nettoie facilement et peut résister à des températures allant de -40°F à + 210°F. Très bon pour la bière, jus, soda ou tous autres breuvages. Va au lave vaisselle.

57483200

32 oz - 946.4 ml

Four 8 oz glasses / Quatre portions de 8 oz

57486000

64 oz - 1892.71 ml

Eight 8 oz glasses / Huit portions de 8 oz



STAINLESS STEEL WINE OR ICE BUCKET SEAU À VIN EN ACIER INOXYDABLE

DIM (H x D)

571525 (IB22) 6.3" x 6" - 16 cm x 15.2 cm



ONION SOUP BOWL

BOL POUR SOUPE À L'OIGNON

Stoneware. White.

Grès. Blanc.

744053W

18 oz - 543 ml
5" x 2.5" - 12.7 cm x 6.4 cm



ONION SOUP BOWL

BOL POUR SOUPE À L'OIGNON

Stoneware. White.

Grès. Blanc.

744048W

16 oz - 473 ml
4.5" x 3" - 11.4 cm x 7.2 cm



CHILI BOWL

BOL POUR CHILI

Stoneware. Two-tone brown.

Grès. Brun deux tons

564052BR

12 oz - 355 ml - 4.5" x 2.5" - 11.5 cm x 5.5 cm



ONION SOUP BOWL

BOL POUR SOUPE À L'OIGNON

Stoneware. With handle. Two-tone brown.

Grès. Bruns deux tons.

744050

12 oz - 355 ml
4.5" x 3" - 11.4 cm x 7.2 cm

744053BR

16 oz - 473 ml - 4.5" - 11.4 cm



ONION SOUP BOWL

BOL POUR SOUPE À L'OIGNON

Stoneware.

Grès.

744049BR

Brown / Brun

744049W

White / Blanc

12 oz - 355 ml
4.5" x 3" - 11.4 cm x 7.2 cm



ONION SOUP BOWL SET

ENSEMBLE DE BOLS POUR SOUPE À L'OIGNON

Ceramic. Set of 4 with Lids. Two-tone Brown.

Céramique. Ensemble de 4, incluant les couvercles. Brun deux tons.

744047

16 oz - 480 ml 3.5" - 8.9 cm



6-HOLE ESCARGOT PLATE WITH HANDLE

ASSIETTES À ESCARGOTS AVEC POIGNÉE

Stoneware.

Grès.

744042 White / Blanc

1.8" x 5.3" - 4.5 cm x 13.4 cm

744045 Brown / Brun

1.8" x 5.3" - 4.5 cm x 13.4 cm

744044 Honey / Miel

1.5" x 5.3" - 3.8 cm x 13.4 cm



ESCARGOT PLATE

ASSIETTES À ESCARGOTS

Stoneware.

Grès.

744046 Brown / Brun

744041 White / Blanc

1.5" x 5.3" - 3.8 cm x 13.4 cm



BUTTER WARMER WITH STONEWARE POT
CHAUFFE-BEURRE AVEC POT EN GRÈS

Chrome plated frame.
Châssis chromé.

575767

3.4 oz - 100 ml - 3.5" x 4.3" - 8.9 cm x 10.8 cm



STAINLESS STEEL GRAVY BOAT
SAUCIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

Mirror finish. Gadroon base.
Fini miroir. Base godronnée.

515039 (1103GB)

3 oz- 89 ml - 6.3" x 3.3" - 16 cm x 8.5 cm

515040

5 oz- 150 ml - 3.6" x 2" - 9.2 cm x 5.1 cm

515061

8 oz - 236 ml - 9" x 4.3" - 23 cm x 11 cm



ROUND AU GRATIN DISH
PLATS AU GRATIN RONDS

Stainless steel. Mirror finish.
Acier inoxydable fini miroir.

2984

6 oz - 177 ml - 5.5" x 3.4" - 13.9 x 1.9 cm

2985

8 oz - 236 ml - 5.8" x 3.4" - 14.5 x 1.9 cm

2986

10 oz - 300 ml - 6.3" x 3.4" - 15.9 x 1.9 cm



OVAL AU GRATIN DISH
PLATS AU GRATIN OVALES

Stainless steel. Mirror finish.
Acier inoxydable fini miroir.

515030

8 oz - 236 ml - 8" x 4.5" x 5/8" - 20.3 x 11.4 x 2.2 cm

515035

12 oz - 355 ml - 9" x 5" x 1" - 22.9 x 12.7 x 2.5 cm

515069

16 oz - 473 ml - 11" x 6.4" x 1.1" - 27.9 x 16.2 x 2.9 cm

**WHITE LASAGNA BAKERS****PLATS À LASAGNE**

Stoneware.

*Grès.***564012W** Ribbed Finish / *Côtelés*

12 oz - 355 ml - 10" x 5.3" x 1.8" - 25.5 cm x 13.5 cm x 4.5 cm

564015W Ribbed Finish / *Côtelés*

16 oz - 473 ml - 11" x 5.8" x 1.8" - 28 x 15 x 4.5 cm

Ribbed with smooth trim finish / *Côtelés avec rebord adouci***564011**

8 oz - 236 ml - 9.5" x 4.5" x 4.3" - 24 x 11 x 3 cm

564013

12 oz - 355 ml - 9.8" x 5" x 1.8" - 25 x 13 x 4 cm

564014.

16 oz - 473 ml - 11.5" x 5.8" x 1.8" - 29 x 15 x 4 cm

**RAMEKINS****RAMEQUINS**

Porcelain

*Porcelaine***564005W**

8 oz - 236 ml - 4.5" x 1.8" - 13 x 4.5 cm

564022W Ribbed with smooth trim finish. / *Côtelés avec rebord adouci.*

10 oz - 290 ml - 4.3" x 2" - 11 x 5 cm

564021W

4.5 oz - 130 ml - 3.5" x 1.5" - 9 x 4 cm

564024W

3 oz - 90 ml - 3" x 1.5" - 8 cm x 4 cm

Stoneware / *Grès***564003W** Ribbed with smooth trim finish. / *Côtelés avec rebord adouci.*

2.5 oz - 70 ml - 2.8" x 1.5" - 7 cm x 4 cm

**BAKING SHELLS****COQUILLES ALLANT AU FOUR****564008** - Porcelain / *Porcelaine*

6" - 15.2 cm

575194 - Natural / *Naturelle*

5" - 12.7 cm

**ROUND AU GRATIN DISH****PLATS AU GRATIN RONDS**

Porcelain. White.

*Porcelaine. Blanc.***564010W**

10 oz - 300 ml - 6.5" - 16.5 cm

**OVAL BAKERS****PLATS OVALES POUR LE FOUR**

Stoneware.

*Grès.***564004BR** Brown / *Brun***564004W** White / *Blanc*

9 oz - 266 ml

6" x 4" x 1.5" - 16 cm x 10.5 x 3.8 cm



STAINLESS STEEL EGG CUP
COQUETIER EN ACIER INOXYDABLE

Mirror finish.
Fini miroir.

575063

4.5ml - 1.5oz - 2" x 1" - 5 x 3 cm



SHERBET/SUNDAE DISH
COUPES À CRÈME GLACÉE/SORBET

Stainless steel. Mirror finish. Paneled top edge.
Gadroon base

Acier inoxydable. Fini miroir. Rebord supérieur ondulé. Base godronnée.

515043

3.5 oz - 104 ml - 3.8" - 9.5 cm

515044 (1045)

5 oz - 150 ml - 4.3" - 10.8 cm



STAINLESS STEEL SAUCE CUP
BOL À SAUCE

Stainless steel. Mirror finish exterior. Satin finish interior.
Plain rolled edge.

Acier inoxydable, extérieur fini miroir, intérieur satiné.
Rebord roulé, uni.

515058

515052*

1.5 oz - 44 ml - 2.4" - 6 cm

515059

515053*

2.5 oz - 66 ml - 2.4" - 6 cm

515057

515054*

4 oz - 118 ml - 3.2" - 8.1 cm

* Pack of 12 / Paquet de 12



STAINLESS STEEL PLATTER AND BAKELITE® UNDERLINER
ASSIETTE EN ACIER INOXYDABLE ET SOUS-PLAT EN BAKELITE^{MD}

Underliner Only, Oval.
Sous-plat seulement, Oval.

SO128U

10.9" x 7.1" - 27.6 x 18 cm

Platter Only, Oval.
Assiette seulement, Oval.

SO128P

10.9" x 7.1" - 27.6 x 18 cm



ALUMINUM STEAK PLATTERS
PLATEAUX À STEAK

Stamped aluminum. Mirror finish. To be used with wood underliners.
Aluminium moulé. Fini miroir. À utiliser avec les sous-plats en bois.

5811561 (561DC) Fits/ Utiliser avec 5811061 (61)

7" x 10.5" - 17.8 x 26.7 cm

5811562 (562DC) Fits/ Utiliser avec 5811062 (62WU)

8" x 11.5" - 20.3 x 29.2 cm

5811563 (563DC) Fits/ Utiliser avec 63U

8.3" x 12.5" - 21.6 x 31.8 cm



OVAL PLATTER
PLATEAUX DE SERVICE OVALES

Mirror finish 18/8 stainless steel, with rolled edges.
Surface safe for direct food contact. Dishwasher safe.

Miroir fini. En acier inoxydable 18/8, avec rebords roulés.
Surface sûre pour un contact alimentaire direct.
Lave-vaisselle.

574180

10" x 7.3" - 26 x 18 cm

574181

11.5" x 8.5" - 29 x 21.6 cm

574182

14" x 9" - 35.6 x 22.9 cm

574183

16.3" x 10.7" - 41.3 x 27 cm

574184

19.5" x 13.5" - 49.5 x 34.3 cm

574185

22" x 15" - 55.9 x 38.1 cm

574186

26" x 18" - 66 x 45.7 cm



CAST IRON SKILLET

POÊLES EN FONTE

To be used with solid wood oval serving trivet **573723 (BG78U)** or wood underliner (573706).

À utiliser avec les sous-plats de service en bois plein **573723 (BG78U)** ou en bois (573706).

573720 (BG77P)

9.5" x 7" - 24.1 cm x 17.8 cm

To be used with solid wood oval serving trivet (BG78U) or wood underliner (573706). With helper handle.

À utiliser avec les sous-plats de service en bois plein (BG78U) ou en bois (573706). Avec deuxième poignée sur le côté opposé.

573722 (BG78P)

9.5" x 7" - 24.1 cm x 17.8 cm



WOOD SERVING TRIVET UNDERLINER

SOUS-PLAT DE SERVICE EN BOIS

Protects tables from damage. Fits oval cast iron skillets (BG77P, BG78P). Operating temperature up to 200°F / 93°C. Natural Finish.

Évite d'endommager la table. Convient aux poêle ovales en fonte (BG77P, BG78P). Convient à une température jusqu'à 200°F / 93°C. Fini naturel.

573723 (BG78U)

12.5" x 7.8" - 13.8 x 19.7 cm



Interior coated with aluminized silicone.

Revêtement de silicone aluminisé.

PAN HANDLE SLEEVE

MANCHON POUR POIGNÉE

For safe handling of cast iron skillets. Cotton. Made in USA.

Pour la manutention sécuritaire de poêles en fonte. Coton. Fabriqué aux États-Unis.

AH-6

6" x 2.8" - 15.2 cm x 7 cm



WOOD UNDERLINER

SOUS-PLATS EN BOIS

Made of kiln-dried hardwood. To be used with aluminum steak platters.

Faits en bois dur séché au four. À utiliser avec les plateaux en aluminium.

5811061 (61) Fits/ Utiliser avec 561DC

8.3" x 12" - 21.0 x 30.5 cm

5811062 (62WU) Fits/ Utiliser avec 562DC

8.3" x 12.5" - 21.0 x 30.5 cm

5811063 (63) Fits/ Utiliser avec 563DC

9" x 13.5" - 22.9 x 34.3 cm



BREAD BASKET

CORBEILLES À PAIN

Tan. Polypropylene. Have wire-reinforced tops, bottoms and ribs. Non-absorbent. Dishwasher safe.

Tan. Rebords supérieurs, côtés et fond renforcés de fil de fer. Non absorbantes. Vont au lave-vaisselle.

575443 Oval / Oblongues

9" x 7" x 3" - 22.9 cm x 17.8 cm x 7.6 cm

575444 Round / Rondes

8" x 2.3" - 20.3 cm x 5.7 cm



NAPKIN DISPENSER

DISTRIBUTEURS À SERVIETTES EN PAPIER

Stainless steel. 150 Napkin capacity.

Acier inoxydable. Peuvent contenir 150 serviettes.

57221

4" x 4.5" x 7.5" - 10.2 cm x 11.4 cm x 19.1 cm

For standard napkins (3.5" x 7" - 8.9 cm x 17.8 cm).
Pour serviettes standard (3.5" x 7" - 8.9 x 17.8 cm).



SQUEEZE DISPENSER

BOUEILLES COMPRESSIBLES POUR CONDIMENTS

High-quality, soft yet durable Polyethylene dispensers. Will not crack or split. Features a no-drip tip design, eliminating messes.

Bouteilles en polyéthylène. Durables, souples, de haute qualité. Ne vont ni craqueler ni fendre. Design de l'embout réduisant les risques gâchis

24 oz - 710 ml

2403 Clear / Translucide



SQUEEZE DISPENSER

BOUEILLES COMPRESSIBLES POUR CONDIMENTS

High-quality, soft yet durable. Polyethylene dispensers. Will not crack or split. Features a no-drip tip design, eliminating messes.

Bouteilles en polyéthylène. Durables, souples, de haute qualité. Ne vont ni craqueler ni fendre. Design de l'embout réduisant les risques gâchis.

8 oz - 236 ml

1100 Red / Rouge

1101 Yellow / Jaune

1102 Clear / Translucide

12 oz - 355 ml

2101 Red / Rouge

2102 Yellow / Jaune

2103 Clear / Translucide



WIDE MOUTH SQUEEZE DISPENSER

BOUEILLES COMPRESSIBLES À LARGE EMBOUCHURE

Wide mouth for quick and easy filling. Polyethylene dispensers. Durable, high-quality, soft. Will not crack or split. No-drip tip design, eliminating messes.

Large embouchure pour remplissage facile et rapide. Bouteilles en polyéthylène. Durables, souples, de haute qualité. Ne vont ni craqueler ni fendre. Design de l'embout réduisant les risques de gâchis.

16 oz - 473 ml

57801600 Clear / Translucide

57801605 Red / Rouge

57801617 Yellow / Jaune

24 oz - 710 ml

57802400 Clear / Translucide

57802405 Red / Rouge

57802417 Yellow / Jaune

32 oz - 946 ml

57803200 Clear / Translucide

57803205 Red / Rouge

57803217 Yellow / Jaune

**GLASS CHEESE SHAKER****SAUPOUDROIR À FROMAGE EN VERRE**

With stainless steel perforated top.
Couvercle en acier inoxydable.

575185

6 oz - 152 ml 3.6" - 9.2 cm 2.6" - 6.7 cm

**CHEESE SHAKER****SAUPOUDROIR À FROMAGE**

Plastic with stainless steel perforated top.
Plastique. Couvercle en acier inoxydable.

575181 (800CSP)

12 oz - 355 ml 5.6" - 14.3 cm 3" - 7.6 cm

**GLASS OIL & VINEGAR CRUET****HUILIER/VINAIGRIER**

Stainless steel pouring top.
Capuchon en acier inoxydable

571600

6 oz - 152 ml 6" x 2" - 15.2 cm x 5.1 cm

**GLASS SUGAR POURER****DISTRIBUTEUR À SUCRE EN VERRE**

Fluted glass. Stainless steel top with self-closing side spout.

Verre cannelé. Couvercle en acier inoxydable, muni d'un bec verseur à fermeture automatique.

575187

12 oz - 355 ml - 5.6" - 14.3 cm

**GLASS SUGAR POURER****DISTRIBUTEUR À SUCRE**

Stainless steel top with self-closing centre spout.

Couvercle en acier inoxydable, un bec de centre.

575186

12 oz - 355 ml - 5.6" - 14.3 cm

**GLASS SYRUP DISPENSER****POT À SIROP**

Heavy glass. One-piece, heavy-duty. Chrome-plated metal top and handle. Stainless slide with rubber gasket.

Verre épais. Monobloc. Robuste. Poignée et couvercle métalliques plaqués chrome. Glissière en acier inoxydable sur joint de caoutchouc.

575190

14 oz - 414 ml - 6 x 3.5" - 15.2 x 8.9 cm

**PLASTIC SUGAR POURER****DISTRIBUTEUR À SUCRE EN VERRE**

Fluted glass. Stainless steel top with self-closing side spout.

Verre cannelé. Couvercle en acier inoxydable, muni d'un bec verseur à fermeture automatique.

575193 (57SP)

12 oz - 355 ml - 5.6" - 14.3 cm



STAINLESS STEEL SPRING-CLIP MENU/CARD HOLDER

SUPPORT POUR CARTE ET MENU

Stainless steel spring clip on a stamped base.

Pince à ressort en acier inoxydable sur base moulée.

57595

2" - 5.1 cm

Base 2.3" - 5.7 cm



NICKEL-PLATED MENU/CARD HOLDER

SUPPORT POUR CARTE ET MENU

Tightly wound spring wire welded to steel base.

Pince spirale en fil à ressort résistant, soudée à une base d'acier.

57596 (548)

2.5" - 6.4 cm

Base 2.3" x 5.7 cm

574107 (4107)

2.5" - 6.4 cm

Base 2.3" x 5.7 cm



MODERN-TYPE MENU/CARD HOLDER

SUPPORT POUR CARTE ET MENU

Chrome-plated clip on weighted base.

Pince plaquée chrome sur base lourde

4125

1.1" - 2.9 cm



CHROME-PLATED MENU AND CARD HOLDER

LONG SUPPORT POUR CARTE ET MENU

Tightly wound spring wire. Chrome-plated steel stand.

Pince spirale en fil à ressort résistant. Base en acier chromé.

4145

12" - 30.5 cm

4155

15" - 38.1 cm

4165

18" - 45.7 cm



ACRYLIC MENU/CARD HOLDER

SUPPORT EN ACRYLIQUE POUR CARTE ET MENU

575695

5.5" x 3.5" - 12.1 cm x 7.7 cm



CALL BELLS

CLOCHE D'APPEL

Durable nickel-plated bell with metal base. Loud ring.

Cloche durable, plaquée nickel, base en métal. Timbre fort.

715

3" - 7.6 cm

725

4" - 10.2 cm



WIRE SUGAR PACK CADDY

SUPPORT MÉTALLIQUE POUR SACHETS DE SUCRE

Chrome-plated with 4 ball feet. 2 compartments for sugar packets. Card holder handle.

Support métallique pour sachets de sucre. Plaqué chrome, quatre pieds en forme de boules. Deux compartiments pour les sachets de sucre. La poignée peut tenir une carte.

177

4.5" x 5" x 3" - 11.4 cm x 12.7 cm x 7.6 cm



WIRE CONDIMENT CADDY WITH CARD HOLDER HANDLE

SUPPORT MÉTALLIQUE POUR SACHETS DE SUCRE

Chrome-plated with four ball feet. For sugar packets and salt and pepper shakers (1 1/3" - 4.4 cm) diameter. Card holder handle. Use with 571912 and 157SP shakers.

Plaqué chrome, quatre pieds en forme de boules. Pour sachets de sucre, salière et poivrière (1 1/3" / 4,4 cm de diamètre). La poignée peut tenir une carte. Utilisez avec les salières et poivrières 571912 et 157SP.

188

5" x 7.5" x 4.5" - 12.7 cm x 19 cm x 11.4 cm



OIL/VINEGAR CRUET RACK

SUPPORT POUR HUILIER ET VINAIGRIER

Holds 2 oil/vinegar dispensers (571600).

Peut prendre deux contenants (571600).

571601 (600R)

9" x 2.3" - 22.9 cm x 5.7 cm



WIRE CONDIMENT RACK

SUPPORT MÉTALLIQUE

Chrome-plated. Holds up to 4 items - salt and pepper shakers and/or sugar/cream packets.

Plaqué chrome. Chacun peut tenir quatre articles – salière et poivrière et/ou sachets de sucre et godets de crème.

576001 (WR6001)

4" x 6" x 4" - 10.2 cm x 15 cm x 10.2 cm





FOLDING TRAY STAND

SUPPORT PLIANT POUR PLATEAU

Powder-coated finish. Double bar with two straps.

Fini saupoudré. Double barre avec deux courroies.

575697 (1586)

19" x 16" x 31" - 48.3 cm x 40.6 cm x 78.7 cm



TALL WOOD FOLDING TRAY STAND

GRANDS SUPPORTS PLIANT POUR PLATEAU EN BOIS

Durable hardwood stand with mahogany finish. Includes rubber rings that provide slip-proof stability.

Bois dur résistant, fini acajou. Munis de bagues de caoutchouc antidérapantes.

575694 (1551)

17" x 16.3" x 32.5" - 43.1 cm x 41.2 cm x 82.5 cm



CHROME-PLATED DELUXE TRAY STAND

SUPPORT PLIANT DE LUXE POUR PLATEAU

With double bar and 3 straps.

Plaqué chrome. Double barre avec trois courroies.

575696

19.5 x 15 x 31.5" - 49.5 x 39 x 80 cm



WOODEN HI-CHAIR

CHAISES HAUTES D'ENFANT

Stain-resistant finish. Wide stance to prevent tipping. Has safety restraint belt. Un-assembled

Fini résistant aux taches. Base large pour une meilleure stabilité. Ceinture de sécurité. Non-assemblées.

80973

27.3" - 69.2 cm

Natural / *Fini naturel*

80976

27.3" - 69.2 cm

Walnut / *Fini noyer*

BAR SERVICE SERVICE DE CONSUMMATION

BAR SERVICE

Keep your bar running smoothly and profitably with Browne's extensive selection of quality bar supplies. From professional corkscrews to stainless cocktail shakers, our quality crafted bar supplies are designed to make bar service easier for you and your employees.

SERVICE DE CONSUMMATION

Assurez le fonctionnement sans accrocs et rentable de votre bar grâce au grand choix de fournitures de bar de qualité de Browne. Des tire-bouchons professionnels aux coqueteliers en acier inoxydable, nos fournitures de bar de qualité visent à faciliter le service de consommation, pour vous comme pour vos employés.

COCKTAIL SHAKERS

One of the most important pieces of bar equipment. We offer many types of shakers from classic to modern style. Most of our shakers have three pieces – tumbler, strainer and cover cup.



STAINLESS STEEL COCKTAIL SHAKER COQUETELLIERS EN ACIER INOXYDABLE

Stainless steel. Satin finish inside. Fits a standard shaker glass.

Acier inoxydable. Intérieur fini satiné. S'adaptent à un verre mélangeur.

	CAP	HT	DIA
57505 (CS53812)	15 oz - 444 ml	4.5" - 11.4 cm	3.4" - 8.6 cm
57509	30 oz - 887 ml	7" - 17.8 cm	3.7" - 9.2 cm



THREE PIECE STAINLESS STEEL COCKTAIL SHAKER COQUETELLIER, 3 MCX

Satin finish inside. Complete with strainer and cover cup.

Acier inoxydable. Intérieur fini satiné. Complet avec passoire à cocktail et gobelet-couvercle.

	CAP	HT	DIA
57508	30 oz - 887 ml	10" - 25.4 cm	3.5" - 9.2 cm
57506 (CS277WC)	16 oz - 473 ml	4.8" - 12.1 cm	3.8" - 9.9 cm

COQUETELLIERS

L'un des plus importants articles pour le bar. Nous vous offrons plusieurs types de mélangeurs de style classique ou moderne. La plupart de nos coquetelliers viennent en trois pièces – le gobelet, la passoire à cocktail et le gobelet-couvercle.



3 PIECE 8 OZ STAINLESS STEEL COCKTAIL SHAKER



ACIER INOXYDABLE COQUETELLIER, 3 MCX

Satin finish inside. Complete with strainer and cover cup.

Intérieur fini satiné. Complet avec passoire à cocktail et gobelet-couvercle.

	CAP	HT	DIA
57502	8 oz - 236 ml	6" - 15.2 cm	2.7" - 6.7 cm



BAR PALS

Bar Pals allow users to pre-mix and store liquids, with easily identifiable color-coded spouts and lids. When one container is empty, quickly and easily change the spout to another so as not to waste time during service. Available in 6 colours: white, green, red, brown and yellow.

Cap stores conveniently on the bottom of jug.[†]

BAR PALS

Bar Pals permet à l'utilisateur de pré-mélanger et entreposer les liquides, avec des couvercles et verseurs de code couleurs. Lorsqu'un contenant est vide, vous pouvez facilement et rapidement changer le couvercle pour le mettre sur un autre contenant pour ne pas perdre de temps. Disponible en 6 couleurs : brun, vert, rouge, jaune, orange et blanc.

Les couvercles se rangent convenablement sous le contenant.[†]



WHITE
BLANC
57492101
1 QT - 1L



GREEN
VERT
57492104
1 QT - 1L



RED
ROUGE
57492105
1 QT - 1L



BROWN
BRUN
57492112
1 QT - 1L



YELLOW
JAUNE
57492117
1 QT - 1L



ORANGE
ORANGE
57492118
1 QT - 1L



6 PIECE SET*
ENSEMBLE DE 6
PIECES *
5749217
1 QT - 1L



WHITE
BLANC
57492201
2 QT - 2L



GREEN
VERT
57492204
2 QT - 2L



RED
ROUGE
57492205
2 QT - 2L



BROWN
BRUN
57492212
2 QT - 2L



YELLOW
JAUNE
57492217
2 QT - 2L



ORANGE
ORANGE
57492218
2 QT - 2L



6 PIECE SET BAR PALS*
ENSEMBLE DE 6 PIECES *
5749227
2 QT - 2L

*A set contains one complete bottle in each color according to capacity / Chaque ensemble de 6 pièces contient une bouteille et un couvercle de chacune des couleurs.

[†]For 1 Quart (1 Litre) only. / Pour 1 Quart (1 Litre) seulement.

ALL-IN-ONE BAR STATION

- Features 6 garnish compartments.
- Also available is a detachable "side" compartment for fruit condiments and a detachable compartment for cocktail accessories such as straws, picks, stirrers, etc.

BAR TOUT-EN-UN

- Comprend 6 compartiments à garniture
- Le compartiment latéral et amovible est idéal pour les accessoires à cocktails tels que les pailles, les pics, les bâtonnets, etc.



Salt rimmer is extended when opened fully
Le compartiment à givrer se déploie lorsqu'il est entièrement ouvert

SIDE ACCESSORIES COMPARTMENT COMPARTIMENTS LATÉRAUX

Detachable side compartments for cocktail accessories such as straws, picks, stirrers, etc. Set of two (right and left).

Les compartiments latéral et amovible est également offert afin de placer les garnitures de fruits ainsi qu'un compartiment amovible pour les accessoires à cocktails tels que les pailles, les pics, les bâtonnets, etc. Ensemble de deux (droite et gauche).

574877

6" x 2.33" x 5.5" - 15 x 6 x 14 cm

BAR CADDY COMPARTIMENTS POUR LE BAR

Features 6 garnish compartments. Also available are a detachable "side" compartment for fruit condiments and a detachable compartment for cocktail accessories such as straws, picks, stirrers, etc.

Comprend 6 compartiments à garniture. Le compartiment latéral et amovible est idéal pour les accessoires à cocktails tels que les pailles, les pics, les bâtonnets, etc.

574875

20" x 7" x 6" - 51 x 18 x 15.5 cm

SIDE CONDIMENT COMPARTMENT COMPARTIMENT LATÉRAL POUR CONDIMENT

Detachable compartment fruit condiment holders
Le compartiment amovible pour les fruits est muni d'un support.

574876

7.75" x 7" x 6" - 20 x 18 x 15.5 cm



PROFESSIONAL GLASS RIMMER SOUCOUPE À GIVRAGE

Three (3) individual tiers for lime juice, salt, and sugar. Includes juice sponge; replacement available. Fits glasses up to 5.5" - 14 cm diameter.

Trois niveaux avec tampon à jus de lime permettant une application facile et uniforme de sel ou de sucre sur les rebords du verre. Convient à toutes formes de verres.

574834

7.8" x 6.3" - 18.5 x 16 cm



SPONGE ONLY ÉPONGE SEULEMENT

Sponge only for Glass Rimmer item #574834

Éponge seulement pour Soucoupe à Givrage article #574834.

574834S



POLYCARBONATE TONGS FLAT PINCES EN POLYCARBONATE

52600

6" - 15cm



BAR CADDY -CONDIMENT TRAY PLATEAU À CONDIMENTS COMPARTIMENTÉ

Seamless plastic tray with cover. Odorless. Noiseless. 4 compartments: 4" x 4" x 2.8" - 10.2 cm x 10.2 cm x 7 cm).

En plastique moulé avec couvercle. Sans odeur. Non bruyant. 4 compartiments: 4" x 4" x 2.8" - 10.2 cm x 10.2 cm x 7 cm.

574837 (B35C)

18" x 5" x 3" - 45.7 x 12.7 x 7.6 cm



6 COMPARTMENT CONDIMENT HOLDER PLATEAU À CONDIMENTS DE 6 COMPARTIMENTS

Includes six durable plastic, semi-opaque 1-pint inserts that sit on top of a well of ice that keeps all condiments in one conveniently chilled location. Also features a clear lid for easy identification as well as to protect condiments when not in use.

Ce contenant inclus six compartiments en plastique durable, semi-opaque de 1 pinte insérer dans le contenant qui contient de la glace pour garder vos condiments dans un endroit froid. Le couvercle claire aide à voir les condiments et les protègent lorsque non utilise.

57483802 Black / Noir

20" x 5.1" x 6.5" - 50.5 x 13 x 16.5 cm



BAR CADDY -CONDIMENT TRAY PLATEAU À CONDIMENTS COMPARTIMENTÉ

Stainless steel.
Acier inoxydable.

79300

Four one pint plastic inserts.
Quatrescontenants en plastique d'une pinte.

11.9" x 5.5" x 3.5"
30.2 x 14 x 8.9 cm

79302

Five one pint plastic inserts.
Cinq contenants en plastique d'une pinte.

14.8" x 5.5" x 3.5"
37.5 x 14 x 8.9 cm

79303

Six one pint plastic inserts.
Six contenants en plastique d'une pinte.

17.8" x 5.5" x 3.5"
45.1 x 14 x 8.9 cm

CORKSCREWS

Browne corkscrews offer a great balance of price and quality. All made of a strong construction, meeting all of your bottle opening needs.



PROFESSIONAL WING CORKSCREW TIRE-BOUCHON PROFESSIONNEL

Chrome
Chromé

574081

Rubber Touch, Black
Fini caoutchouc, noir

574082

8.5" - 21.6 cm



CORKSCREW CHROME PERCE-BOÎTE ET OUVRE-BOUEILLE

Extra-thick stainless steel. Convenient, flat shape.
Acier inoxydable très épais. Pratique forme plate.

744071

6" - 15 cm



WAITER'S CORKSCREW BOUCHONS

Nickel-plated
Nickelé

574076

4.5" - 11.4 cm

Plastic handle. Hardened steel worm.
Manche en plastique. Spirale en acier trempé.

Black / Noir

574077BK

4.5" - 11.4 cm



FOIL CUTTER COUPE-CAPSULE

Black
Noir

574086

1.75" x 3.25" - 4.5 x 8 cm



PATENTED PROFESSIONAL CORKSCREW

LA POIGNÉE TIRE-BOUCHON PROFESSIONNEL

Patented: ergonomic handle design; perfect long lever uncorking grip; automatic raise up of spiral, pull out knife made from ABS and stainless steel.

Ergonomique longue est parfaite pour une bonne emprise ainsi que le tire bouchon sont brevetés. Le tire bouchon qui se soulève automatiquement est breveté, retirer le couteau en acier inoxydable de la poignée en ABS.

574075

4.5" - 11.4 cm



WALL MOUNT BOTTLE CAP REMOVER

DÉCAPSULEUR MURAL

Cast metal. Mounting screws included. Cadmium plated.

Métal moulé. Vis de montage incluses. Plaqué cadmium.

1199

CAN PUNCH AND BOTTLE OPENER PERCE-BOÎTE ET OUVRE-BOUEILLE

Nickel-plated.
Plaqué nickel.

574078

4" - 10.2 cm

BOTTLE OPENER PERCE-BOÎTE ET OUVRE-BOUEILLE

Extra-thick stainless steel. Convenient, flat shape.
Acier inoxydable très épais. Pratique forme plate.

574074 (HL552)

7" - 17.8 cm



GIANT OPENER / PUNCH GRAND PERCE-BOÎTE

Heavy gauge nickel-plated, stamped steel
Plaqué nickel de haute qualité, acier moulé.

574079

7" - 17.8 cm





STAINLESS BAR SPOON
CUILLÈRE À BAR EN INOX

Stainless steel. One-piece construction. Twisted shaft for easy stirring.

Acier inoxydable. Fabriquée en une seule pièce. Tige torsadée pour plus d'efficacité.

57501

11" - 27.9 cm



BAR STRAINER
PASSOIRE À COCKTAIL

Stainless steel body and spring.

Entièrement faite d'acier inoxydable.

57507

6" - 15.2 cm

Four (4) ears / Avec quatre "oreilles"



PROFESSIONAL LEMON/LIME SQUEEZER

PRESSE-CITRONS/LIMES DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE

Made of heavy, stainless steel.

Fait d'acier inoxydable robuste.

57520

6.1" - 15.6 cm

Closed Jaw / Mâchoir fermée



STAINLESS STEEL FRUIT MUDDLER
MÉLANGEUR EN ACIER INOXYDABLE

A durable, one-piece satin finish stainless steel fruit muddler features non-slip grip rings on handle to provide a comfortable grip. Note the sharp serrated base designed for efficiency.

Mélangeur en acier inoxydable mono pièce. Durable et poignée antidérapante pour une meilleure emprise confortable. Sa base acérée augmente son efficacité.

747091

8.5" x 1" - 21.6 cm x 2.5 cm



ABS MUDDLER
MÉLANGEUR EN ABS

Sharp serrated base for efficiency. One-piece black ABS construction.

Sa base acérée augmente l'efficacité du mélangeur. Fait d'ABS monobloc.

57514

8.25" x 1" - 21 cm x 2.5 cm



MUDDLER
MÉLANGEUR

Hardwood construction. Professional quality.

Fabriquée en bois dur. Qualité professionnelle.

571515 (115M)

8" x 20.3 cm



SIX-POINT ICE CHIPPER
PIC À GLACE « SIX POINTES »

Heavy-duty Carbon Steel Points. Hardwood handle.

Pointe d'acier au carbone de haute qualité. Manche en bois dur.

746740

9" - 22.9 cm



PLASTIC CORK
BOUCHON EN PLASTIQUE

For items 4054, 4055, 4057 only.

Pour articles 4054, 4055, 4057 seulement.

574642



LEMON ZESTER / DECORATOR
ZESTEUR

Hardwood handle. Stainless steel blade.

Manche en bois dur. Lame en acier inoxydable.

O/A/L

573841 6" - 15.cm

SURE SHOT® PRECISION LIQUOR POURERS

Serve 2 to 4 additional drinks per bottle! Eliminate over-pour and spillage with these precision liquor pours. No after drip.



FREE POURER
BOUCHON VERSEUR
No collar. Flip top. Clear.
Sans collier. « Flip Top ».
Transparent.
57490700



SURE SHOT WITH COLLAR FLIP
BOUCHON VERSEUR AVEC COLLIER
Clear.
Transparent.
57489400



Unique design uses **3** ball bearings rather than traditional 2. No after drip.

Design unique à **trois** boules plutôt que deux. Ne dégoutte pas.



SURE SHOT® MEASURED POURERS (1OZ. US)

BOUCHONS VERSEURS DOSEURS SURE SHOT™ (1OZ. US)



BLUE
BLEU
57489111
No collar / *Sans collier*



RED
ROUGE
57489105
No collar / *Sans collier*



GREEN
VERT
57489114
No collar / *Sans collier*



CLEAR
TRANSPARENT
57489100
No collar / *Sans collier*



AMBER
AMBRE
57489106
No collar / *Sans collier*



BLUE
BLEU
57489011
With collar / *Sans collier*



RED
ROUGE
57489005
With collar / *Sans collier*



GREEN
VERT
57489014
With collar / *Sans collier*



CLEAR
TRANSPARENT
57489000
With collar / *Sans collier*



AMBER
AMBRE
57489006
With collar / *Sans collier*

FREE POURERS

Reduce spillage with a professional look. These pourers feature a free flow design that will simplify bar service while reducing the amount of product spillage, thus reducing expenses.



CLEAR
TRANSPARENT
57484100



WHITE
BLANC
57484101



BLACK
NOIR
57484102



YELLOW
JAUNE
57484117



GREEN
VERT
57484104



RED
ROUGE
57484105



BLUE
BLEU
57484103



CLEAR
TRANSPARENT
57405400



CHROME
CHROME
57405520



CHROME PLATED STEEL
ACIER CHROMÉ
57405720



STAINLESS STEEL DOUBLE JIGGERS

GOBELETS DOSEURS DOUBLES EN ACIER INOXYDABLE

Satin Interior.
Intérieur satiné.

1290	0.5 oz - 1 oz	15 ml - 29 ml
1291	0.75 oz - 1.5 oz	22 ml - 44ml
1292	1 oz - 1.5 oz	29 ml - 44 ml
1293	1 oz - 2 oz	29 ml - 66 ml
1294	0.75 oz - 1.25 oz	22 ml - 37 ml
1295	1 oz - 1.25 o	30 ml - 37 ml



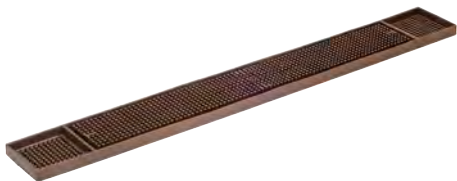
WINE AERATOR AÉRATEUR DE VIN

57491500
4" x 1.5" - 10.2 x 3.8 cm



LIQUOR POURER BOUCHON VERSEUR

Tapered spout. Stainless steel nozzle with plastic cork.
Bec conique. Bec en acier inoxydable avec bouchon de plastique.
78767



BAR DRAINER / MAT
TAPIS D'ÉGOUTTEMENT

Soft rubber mat with well at each end.
Tapis de caoutchouc avec cavité de rétention à chaque bout.

Brown / Brun

57486812 (BD273BR)

3.3" x 27" - 8.8 cm x 68.6 cm



BAR MAT
TAPIS D'ÉGOUTTEMENT

The Browne bar mats feature thick, heavy rubber that grips wet glassware (with well at each end) in order to prevent spills and to protect the bar's surface. Soft rubber mat.

Le tapis d'égouttement de Browne est fait de caoutchouc épais qui adhère au verre trempé pour éviter le déversement et protéger la surface de votre bar. Fait de caoutchouc flexible.

Black / Noir

57486602

24" x 3" - 61 cm x 7.6 cm



BAR MAT
TAPIS D'ÉGOUTTEMENT

The Browne bar mats feature thick, heavy rubber that grips wet glassware (with well at each end) in order to prevent spills and to protect the bar's surface. Soft rubber mat.

Le tapis d'égouttement de Browne est fait de caoutchouc épais qui adhère au verre trempé pour éviter le déversement et protéger la surface de votre bar. Fait de caoutchouc flexible.

Black / Noir

57486702

18" x 12" - 45.7 cm x 30.5 cm

Brown / Brun

57486712

18" x 12" - 45.7 cm x 30.5 cm



GLASS BRUSHES
BROSSES À VERRES

Nylon brushes with suction base.
Brosses en nylon noir, base à ventouse.

Double / Double
616112 (6131N)

Triple / Triple
616113 (6121N)

(DIA) 8.5" - 21.6 cm



STAINLESS STEEL ICE SCOOP
PELLE À GLAÇONS EN ACIER INOXYDABLE

Stainless Steel Ice Scoop, tapered shape is perfect for scooping ice into Stainless steel. Tapered shape is perfect for scooping ice into glass. Handle is welded to bowl.

Acier inoxydable 18/8. Sa forme conique facilite le transvasage des glaçons dans le verre. Sa poignée est soudée au bol.

Wide / Large

574214

Bowl/Bol

DIA O/A/L

3" - 7.6 cm 9.5" - 24.1 cm



ALUMINUM ICE SCOOP
PELLE À GLAÇONS EN ALUMINIUM

Die-cast aluminum. One-piece with a polished finish.

Aluminium moulé. Monobloc, fini poli.

Wide / Large

123

Bowl/Bol

DIA O/A/L

2.5" - 6.3 cm 9" - 22.8 cm



MALT CUP

RÉCIPIENT À MÉLANGEUR

Stainless steel graduated cup. Satin finish inside. Reinforced bottom. Fits all standard machines.

Récipient gradué en acier inoxydable. Intérieur fini satiné. Fond renforcé. Convient à tous les appareils standard.

57510

30 oz - 887 ml (HT) 7" - 18 cm (DIA) 4" - 10.2 cm

With handle / Avec Poignée

57512

30 oz - 887 ml (HT) 7" - 18 cm (DIA) 4" - 10.2 cm



BAR TONGS

PINCES POUR LE BAR

18/8 Stainless Steel

Acier inoxydable 18/8.

57540

7" - 17.8 cm



ACRYLIC WINE BUCKET

SEAU À VIN EN ACRYLIQUE

Insulated with chrome trim.

Isotherme. Garniture Chromée.

747436C

9" x 3.5" - 23 cm x 9 cm



STAINLESS STEEL WINE OR ICE BUCKET

SEAU À VIN EN ACIER INOXYDABLE

18/8 stainless steel. Mirror finish. 1.5 mm thickness.

Acier inoxydable 18/8. Fini miroir. 1,5 mm d'épaisseur.

571525 (IB22)

6.3" x 6" - 16 x 15.2 cm



STAND FOR WINE BUCKET

SEAU À VIN ET PIED

Stainless steel wine bucket. Chrome-plated stand. Seau à vin en acier inoxydable. Pied chromé.

69502- Stand Only / Pied seulement

30" - 76.2 cm



ICE CHIPPER

PIC À GLACE

Carbon Steel Blade. (4.5" / 11.4 cm).

Hardwood handle.

Lame en acier au carbone (4.4" / 11.4 cm)

Manche en bois dur.

57521 (7IP)

7.5" - 19.1 cm



STAINLESS STEEL WINE BUCKET

SEAU À VIN

Bucket Only.

Seau seulement.

69501

9.5" x 8.8" - 24.1 cm x 22.2 cm



STAINLESS STEEL INSULATED WINE COOLER

SEAU À VIN REFROIDISSEUR ISOTHERM

18/10 stainless. Double walled construction.

Acier inoxydable 18/10, double paroi.

57513

50 oz - 1.4 L 7.8" x 4.5" - 19.7 x 12 cm



KITCHEN SERVICE

SERVICE DE CUISINE

KITCHEN SERVICE

Browne provides a broad range of kitchenware to make preparation, serving and clean up fast and easy.

From our premium quality mixing bowls to our color coded utensils - all have the design and construction to ensure any commercial kitchen runs smoothly, while focusing on safety and efficiency.

SERVICE DE CUISINE

Browne offre une vaste gamme d'ustensiles de cuisine qui facilitent et accélèrent la préparation, le service et le nettoyage.

De nos bols à mélanger de qualité supérieure à nos ustensiles de cuisine à code de couleur, toute notre gamme offre une conception et une fabrication qui assurent le bon fonctionnement de n'importe quelle cuisine commerciale, tout en gardant la sécurité et l'efficience à l'esprit.

PIZZA

Pizza preparation requires tools that are almost as important as the ingredients. From our selection, you will find what you need to make preparation, display and delivery easy and efficient. For small to large operations, Browne delivers.



PROFESSIONAL ALUMINUM PIZZA COUPE PLATES

ASSIETTE À PIZZA EN ALUMINIUM

18 ga., 1.0mm. Heavy Weight.
Cal. 18. 1,0 mm d'épaisseur.
Haute qualité.

575307	7" - 17.8 cm
575308	8" - 20.3 cm
575309	9" - 22.8 cm
575310	10" - 25.4 cm
575311	11" - 28 cm
575312	12" - 30.5 cm
575313	13" - 33 cm
575314	14" - 35.6 cm
575315	15" - 38.1 cm
575316	16" - 40.6 cm
575317	17" - 43.2 cm
575318	18" - 45.7 cm
575319	19" - 48 cm
575320	20" - 50.8 cm



ALUMINUM PERFORATED PIZZA TRAYS

PLAQUES À PIZZA PERFORÉES EN ALUMINIUM

18 ga., 1.0 mm. Pizza bottom cooks faster and makes crispier crust.

Cal. 18. 1,0 mm d'épaisseur.
Le dessous de la pizza cuit plus vite et la croûte est plus croustillante.

575347	7" - 17.8 cm
575348	8" - 20.3 cm
575349	9" - 22.8 cm
575350	10" - 25.4 cm
575351	11" - 28 cm
575352	12" - 30.5 cm
575353	13" - 33 cm
575354	14" - 35.6 cm
575355	15" - 38.1 cm
575356	16" - 40.6 cm
575357	17" - 43.2 cm
575358	18" - 45.7 cm
575359	19" - 48 cm

Seamless rims. /
Bordures lisses.



ALUMINUM PIZZA SCREENS

GRILLES À PIZZA EN ALUMINIUM

18 ga., 1.0 mm. Seamless rim construction. Produces evenly baked crust by allowing air to circulate beneath crust while baking. Some sizes available in 6-packs. Cal. 18. 1,0 mm d'épaisseur. Rebord sans joint. Produit une croûte cuite uniformément en permettant à l'air de circuler sous la croûte pendant la cuisson. Certaines grandeurs offertes en paquet de 6.

575377	7" - 17.8 cm
(PS7)	
575378	8" - 20.3 cm
(PS8)	
575379	9" - 22.8 cm
(PS9)	
575360	10" - 25.4 cm
(PS10)	
575361	11" - 28 cm
(PS11)	
575362	12" - 30.5 cm
(PS12)	
575363	13" - 33.0 cm
(PS13)	
575364	14" - 35.6 cm
(PS14)	
575365	15" - 38.1 cm
(PS15)	
575366	16" - 40.6 cm
(PS16)	
575367	17" - 43.2 cm
(PS17)	
PS18	18" - 45.7 cm
PS19	19" - 48.0 cm
PS20	20" - 50.8 cm



ALUMINUM WIDE RIM PIZZA PANS

PLAQUES À PIZZA À LARGES REBORD

18 ga., 1.0 mm. Natural finish. Beaded edge.

Cal. 18. 1,0 mm d'épaisseur.
Fini naturel. Rebord à bourrelet.

5730026	6" - 15.2 cm
5730027	7" - 17.8 cm
5730028	8" - 20.3 cm
5730029	9" - 22.9 cm
5730030	10" - 25.4 cm
5730031	11" - 27.9 cm
5730032	12" - 30.5 cm
5730033	13" - 33.0 cm
5730034	14" - 35.6 cm
5730035	15" - 38.1 cm
5730036	16" - 40.6 cm
5730037	17" - 43.2 cm
5730038	18" - 45.7 cm



DOUGH SCRAPERS
COUPE-PÂTE/RACLOIRS

Stainless steel blade. Hardwood handle.

Lame en acier inoxydable. Poignée en bois dur.

574264

4" x 6" | 10.2 cm x 15.2 cm

574269 (183)

5" x 7" | 12.7 cm x 17.8 cm



HEAVY DUTY STAINLESS STEEL
DOUGH SCRAPER

COUPE-PÂTE/RACLOIR EN
ACIER INOXYDABLE

Heavy-duty one-piece stainless steel.

Acier inoxydable robuste, monobloc.

574263 (181SS)

4.5" x 5" - 11.4 cm x 12.7 cm



STAINLESS STEEL DOUGH SCRAPER

COUPE-PÂTE/RACLOIR EN
ACIER INOXYDABLE

With plastic handle.

Avec un poignée en plastique.

574268 (182PH)

4" x 6" - 10.2 cm x 15.2 cm



INNOVA® TOOLS DELUXE
DOUGH CUTTER / SCRAPER

COUPE-PÂTE / RACLOIR
INNOVA® TOOLS

Composite handle. Heavy duty Japanese stainless steel blade.

Poignée en composite ergonomique avec lame en acier inoxydable japonais.

574379

BLADE

O/A/L

6 x 3" - 15.2 x 7.6 cm 6" 15.2 cm



INNOVA® TOOLS DELUXE PIZZA CUTTER

ROULETTE À DÉCOUPER
INNOVA® TOOLS

Composite handle. Stainless steel cutting wheel, screw, nut and arm.

Poignée en composite. Molette de découpe, vis, écrou et bras en acier inoxydable.

574382

BLADE

O/A/L

4" - 10 cm 9.5" - 24.1 cm



BOWL SCRAPER

RACLOIR POUR BOL

Flexible Plastic. Forms easily to bowl surfaces and the firm flat edge allows for many creative uses.

Plastique flexible épousant les formes du bol. Le bord plat et ferme de la lame permet plusieurs usages.

574266 (FS-8446)

5.5" x 3.5" - 14 cm x 8.9 cm





PIZZA CUTTER ROULETTE À DÉCOUPER

Sanitary stainless steel wheel. Finger guard for safety.

Roulette en acier inoxydable hygiénique. Protège-doigts sécuritaire.

Polypropylene handle. / Manche en polypropylène.

	BLADE
5744261 (PC2001)	2.5" - 6.4 cm - 7" - 17.8 cm
5744262 (PC996)	4" - 10.2 cm - 9.3" - 23.5 cm
	Hardwood lacquered handle. / Manche en bois dur laqué.
574262	4" - 10.2 cm - 9" - 22.9 cm



WOODEN PIZZA PEELS PELLES À PIZZA EN BOIS

Made of finest seasoned lumber. Blade tapers at tip and sides.

Fabriquées en bois séché de la plus haute qualité. Lame amincie vers les bords et le bout.

5116 (Short Handle/Poignée courte)

	BLADE	O/A/L
	12 x 14" - 30.5 x 35.6 cm	22" - 55.9 cm
5117		
	BLADE	O/A/L
	14 x 17" - 35.6 x 43.2 cm	24" - 60.9 cm
5316		
	BLADE	O/A/L
	16 x 18" - 40.6 x 45.7 cm	36" - 91.4 cm



DELUXE PIZZA PEELS PELLES À PIZZA EN ALUMINIUM DE LUXE

Hardwood handle with two attachment screws and riveted aluminum blade.

Manche en bois dur muni de deux vis de fixations avec lame en aluminium rivetée.

575322	12" - 30.5 cm 26.5" - 67.3 cm
575324	14" - 35.6 cm 35.5" - 90.2 cm
575326	16" - 40.6 cm 42.5" - 107.9 cm



PIE/CAKE SERVER PELLE À TARTE

Flexible. 1.0 mm thickness.

Flexible. 1,0 mm d'épaisseur.

5744311 (PC25S)

BLADE	O/A/L
5.5" - 14 cm	10.8" - 27.3 cm



PIE/CAKE SERVER PELLE À TARTE

Flexible. 1.0 mm thickness.

Flexible. 1,0 mm d'épaisseur.

574311

BLADE	O/A/L
5.5" - 14 cm	10" - 25.4 cm



INNOVA® TOOLS DELUXE PIE/CAKE SERVER



PELLE À TARTE INNOVA® TOOLS

Composite handle. Heavy duty Japanese stainless steel blade.

Poignée en composite ergonomique avec lame en acier inoxydable japonais.

574361	
BLADE	O/A/L
2" x 5" - 5 x 12.7 cm	10.5" - 26.7 cm



PAN GRIPPER FOR DEEP DISH PANS

PINCE PLAT

Nickel-plated. Self locking design. Pan load activates clamping action.

Nickelée. Autobloquante. Le poids du récipient active le serrage.

PG1

7.5" - 19.1 cm

60° Angle/ Angle de 60°



PLASTIC ROLLER DOCKER

PIQUE-PÂTE

Seamless join between pins and roller base for easy cleaning. 64 pins, each pin is 7/8" - 2.2 cm long. Distance between pins is 5/8" - 1.5 cm.

Joints invisibles entre les pics et le rouleau. 64 pics de 7/8" - 2.2 cm de longueur chacun. 5/8" - 1,5 cm d'espace entre les pics.

574265

8.5" x 4.8" - 22.4 x 12.1 cm



GLASS CHEESE SHAKER

SAUPOUDROIRS À FROMAGE EN VERRE

With stainless steel top.

Avec couvercle en acier inoxydable.

575185

CAP	HT	DIA
6 oz - 177 ml	3.6" - 9.2 cm	2.6" - 6.7 cm

KitchenGrips[®] PRO

- Made using exclusive FLXaPrene[™] flexible, non-porous material for use in professional kitchens.
- Heat Protection. Dishwasher safe. Water-repellent. Safe non-slip grip. Stain-resistant.
- En FLXaPrene^{MC}, un matériau flexible et non poreux, pour usage dans les cuisines professionnelles.
- Protection contre la chaleur. Lave-vaisselle. Hydrofuge. Poignée antidérapante sûre. Résistant aux taches.



ULTRA THICK HOT PAD

SOUS-PLATS TRÈS ÉPAIS

Superior heat protection (-134°F to 500°F / -92°C to 260°C). 1/4" [0.6 cm] thick, single layer construction.

Protection supérieure contre la chaleur (-134°F à 500°F / -92°C à 260°C). Fabriquées en une seule couche d'une épaisseur de 1/4" [0.6 cm].

5442002

7" - 17.8 cm

5442102

10" - 25.4 cm



SAFE SERVER FINGER HOT PAD

SOUS-PLATS TRÈS ÉPAIS

Superior heat protection (-134°F to 500°F / -92°C to 260°C).

Protection supérieure contre la chaleur (-134°F à 500°F / -92°C à 260°C).

5437102

7" - 17.8 cm



HOT PADS

SOUS-PLATS

Superior heat protection (-134°F to 500°F / -92°C to 260°C). Zig-zag stitching.

Protection supérieure contre la chaleur (-134°F à 500°F / -92°C à 260°C). Coutures zigzag.

5436102

7" - 17.8 cm

5436502

10" - 25.4 cm

WHIPPED CREAM DISPENSERS

- Yields 4 times the amount poured into cream whipper in seconds
- Keeps whipped cream fresh in the refrigerator up to 2 weeks
- Lightweight and ergonomic; fits perfectly in refrigerator door shelves for optimum storage
- Use cold or warm ingredients to make foams and sauces
- Whips creams, flavoured coffee toppings, delicate sauces, chef-style sweet & savoury gourmet toppings and light yogurt mousses in seconds
- NSF listed for stainless steel versions only

SIPHONS À CRÈME FOUETTÉE

- Donne en quelques secondes 4 fois plus de crème fouettée que la quantité de crème versée
- La crème fouettée demeure fraîche jusqu'à 2 semaines lorsque gardée au réfrigérateur
- Léger et ergonomique, il se loge parfaitement sur les tablettes de votre réfrigérateur afin d'optimiser l'espace
- Peut être utilisé avec des ingrédients chauds ou froids afin de faire de la mousse ou des sauces
- Il fouette la crème, les garnitures à café, les sauces délicates, les nappages sucrés et salés dignes des chefs et le yogourt léger en quelques secondes
- Approuvé NSF dans la version en acier inoxydable seulement

NEW
NOUVEAUMOSA PROFESSIONAL
THERMAL CREAM
WHIPPERSIPHONS À CRÈME
FOUETTÉEAll Stainless Steel.
Acier Inoxydable

574354

1 Pint - 0.5 L

MOSA WHIPPER
SIPHONS À CRÈME
FOUETTÉEAll Aluminum.
En aluminium

574350

1 Pint - 0.5 L

574351

1 Qt - 1 L

MOSA STAINLESS
STEEL CREAM WHIPPER
SIPHONS À CRÈME
FOUETTÉEAll Stainless Steel.
Acier Inoxydable

574355

1 Pint - 0.5 L

574356

1 Qt - 1 L

MOSA CREAM WHIPPER
CHARGERSCARTOUCHES POUR SIPHONS
À CRÈME FOUETTÉE8 gr. Nitrous Oxide.
Acide nitreux, 8g.

574357

N2O Box of 10 / Boîte de 10

574359

N2O Box of 24 / Boîte de 24



MOSA SODA SYPHON CHARGERS

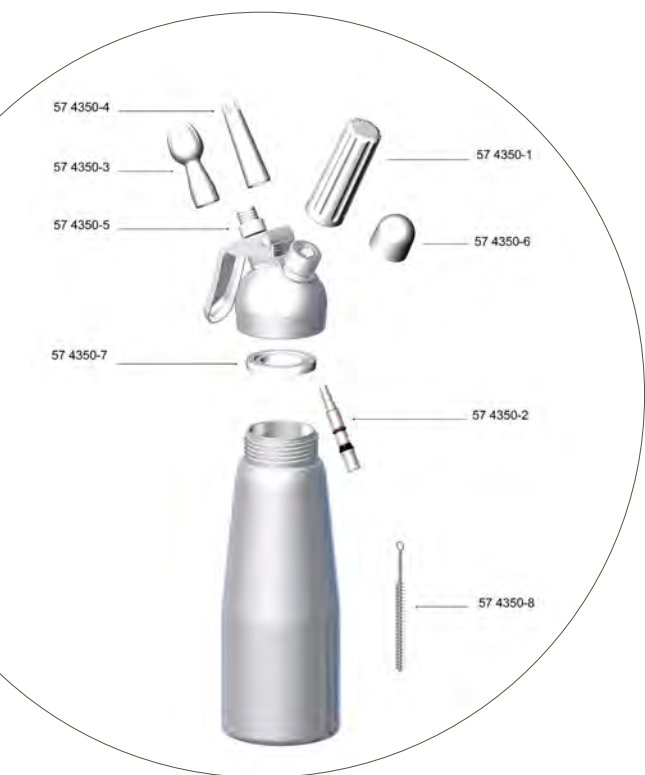
CARTOUCHES POUR SIPHON À
BOISSONS GAZEUSES8 gr. Carbon Dioxide. Box of 10.
Universal threading for any brand of dispenser.

8g. Dioxyde de carbone. Boîte de 10. Filetage universel afin de s'adapter à toutes les marques de siphons.

574358

CO2 Box of 10 / Boîte de 10

ALUMINUM WHIPPED CREAM DISPENSER PARTS



CARTOUCHES POUR SIPHONS À CRÈME FOUETTÉE EN ALUMINIUM



CHARGER HOLDER
(WHITE) FOR
ALUMINUM MODELS

PORTE-CARTOUCHE
(BLANC) POUR MODÈLES
EN ALUMINIUM

574350-1



PISTON-STAINLESS
STEEL FOR STAINLESS
STEEL AND ALUMINUM
MODELS

PISTON - INOX POUR
MODÈLES EN INOX ET
EN ALUMINIUM

574355-2



NOZZLE ADAPTOR
(BRASS NICKEL PLATED
WITH NEOPRENE
STOPPER) FOR
STAINLESS STEEL AND
ALUMINUM MODELS

ADAPTATEUR POUR BEC -
LAITON POUR MODÈLES
EN ACIER INOXYDABLE
ET EN ALUMINIUM

574350-5



NOZZLE TULIP- PLASTIC
WHITE FOR ALUMINUM
MODELS

BEC EN FORME DE
TULIPE - PLASTIQUE
(BLANC) POUR MODÈLES
EN ALUMINIUM

574350-3



NOZZLE STRAIGHT-
PLASTIC WHITE FOR
ALUMINUM MODELS

BEC DROIT - PLASTIQUE
(BLANC) POUR MODÈLES
EN ALUMINIUM

574350-4



CAP (WHITE) FOR
ALUMINUM MODELS

ACCESSOIRES POUR
SIPHONS À CRÈME
FOUETTÉE

574350-6



GASKET FOR STAINLESS
STEEL AND ALUMINUM
MODELS

JOINTS POUR MODÈLES
EN ACIER INOXYDABLE
ET EN ALUMINIUM

574350-7



BRUSH FOR STAINLESS
STEEL AND ALUMINUM
MODELS

BROSSE POUR MODÈLES
EN INOX ET EN
ALUMINIUM

574350-8



HEAD, COMPLETE FOR
ALUMINUM MODELS

TÊTE COMPLÈTE
POUR MODÈLES EN
ALUMINIUM

574350-9



BOTTLE ONLY FOR ALUMINUM WHIPPER

BOUTEILLE SEULEMENT, ALUMINIUM 0.5 L

574350-10

0.5L



574351-10

1L

STAINLESS STEEL WHIPPED CREAM DISPENSER PARTS

CARTOUCHES POUR SIPHONS À CRÈME FEN ACIER INOXYDABLE



CHARGER HOLDER (ANODIZED) FOR STAINLESS STEEL MODELS

PORTE-CARTOUCHE (ANODISÉ) POUR MODÈLES EN ACIER INOXYDABLE

574355-1



PISTON-STAINLESS STEEL FOR STAINLESS STEEL AND ALUMINUM MODELS

PISTON - INOX POUR MODÈLES EN INOX ET EN ALUMINIUM

574355-2



NOZZLE, STAR FOR STAINLESS STEEL MODELS

BEC EN FORME D'ÉTOILE POUR MODÈLES EN ACIER INOXYDABLE

574355-3



NOZZLE FLAT-STAINLESS STEEL FOR STAINLESS STEEL MODELS

BEC PLAT - INOX POUR MODÈLES EN ACIER INOXYDABLE

574355-4



NOZZLE ADAPTOR (BRASS NICKEL PLATED WITH NEOPRENE STOPPER) FOR STAINLESS STEEL AND ALUMINUM MODELS

ADAPTATEUR POUR BEC - LAITON POUR MODÈLES EN ACIER INOXYDABLE ET EN ALUMINIUM

574350-5



CAP (ANODIZED) FOR STAINLESS STEEL MODELS

BOUCHON (ANODISÉ) POUR MODÈLES EN ACIER INOXYDABLE

574355-6



GASKET FOR STAINLESS STEEL AND ALUMINUM MODELS

JOINTS POUR MODÈLES EN ACIER INOXYDABLE ET EN ALUMINIUM

574350-7



BRUSH FOR STAINLESS STEEL AND ALUMINUM MODELS

BROSSE POUR MODÈLES EN INOX ET EN ALUMINIUM

574350-8



HEAD, COMPLETE FOR STAINLESS STEEL MODELS

TÊTE COMPLÈTE POUR MODÈLES EN ACIER INOXYDABLE

574355-9



BOTTLE ONLY FOR STAINLESS WHIPPER
BOUTEILLE SEULEMENT, 0.5 L EN ACIER

574355-10

0.5L

574356-10

1L



KitchenGrips. PRO

PROFESSIONAL FOODSERVICE SAFETY HAND PRODUCTS

Made using exclusive FLXaPrene™ flexible, non-porous material for use in professional kitchens.

- Superior heat protection (-134°F to 500°F / -92°C to 260°C)
- Water-repellent
- Safe non-slip grip
- Stain-resistant
- Dishwasher safe

PRODUITS PROFESSIONNELS POUR UNE MANUTENTION SÉCURITAIRE

Fabriqués du matériau exclusif, flexible et non-poreux FLXaPrene™ pour utilisation dans les cuisines professionnelles.

- Protection supérieure contre la chaleur (-92°C à 260°C / -134°F à 500°F)
- Hydrofuges
- Antitaches
- Antidérapantes et sécuritaires
- Vont au lave-vaisselle



OVEN MITT

MITAINES DE FOUR



Combined straight and inverted zig-zag stitching for extra strength. Black.

Coutures droites et zigzag inversées pour plus de résistance. Noir.

5431202

10.75" – 30.5 cm

5431502

13.75" – 39.4 cm

5431802

16.38" – 41.6 cm



OVEN MITT

MITAINES DE FOUR



With Nomex® binding. Black
Avec revêtement NOMEX®. Noir.

5432202

10.75" – 30.5 cm

5432502

13.75" – 39.4 cm

5432802

16.38" – 41.6 cm



3-FINGER MITT

MITAINES DE FOUR À TROIS DOIGTS



3-Finger configuration provides added dexterity. Features Nomex® binding. Black

La configuration à trois doigts permet une meilleure dextérité. Avec revêtement NOMEX®. Noir.

5443602

16.38" – 41.6 cm



PUPPET MITT

MITAINES MARIONNETTE



With straight and inverted zig-zag stitching. Black
Coutures droites et zigzag inversées. Noir

5434102

15" – 38 cm

5434202

17" – 43 cm



DELUXE PUPPET MITT

MITAINES MARIONNETTE DELUXE

With Nomex® palm for added protection against wear and tear. Black
Avec revêtement NOMEX®. Noir.

5443502

15" – 38 cm



PAN HANDLE SLEEVE

MANCHON POUR POIGNÉE DE POÊLE

5439002

6" x 3" - 15.2 cm x 7.6 cm



ULTRA THICK HOT PAD SOUS-PLATS TRÈS ÉPAIS

Superior heat protection (-134°F to 500°F / -92°C to 260°C). 1/4" [06 cm] thick, single layer construction.

Protection supérieure contre la chaleur (-134°F à 500°F / -92°C à 260°C). Fabriquées en une seule couche d'une épaisseur de 1/4" [06 cm].

5442002

7" - 17.8 cm

5442102

10" - 25.4 cm



SAFE SERVER FINGER HOT PAD SOUS-PLATS

Superior heat protection (-134°F to 500°F / -92°C to 260°C).

Protection supérieure contre la chaleur (-134°F à 500°F / -92°C à 260°C).

5437102

7" - 17.8 cm



HOT PADS SOUS-PLATS

Superior heat protection (-134°F to 500°F / -92°C to 260°C). Zig-zag stitching.

Protection supérieure contre la chaleur (-134°F à 500°F / -92°C à 260°C). Coutures zigzag.

5436102

7" - 17.8 cm

5436502

10" - 25.4 cm



PAN HANDLE SLEEVE

MANCHON POUR POIGNÉE

Cotton. Made in USA. Interior coated with aluminized silicone.

Pour la manutention de poêle en fonte. Coton. Fabriqué aux États-Unis.

AH-6

6" x 2.8" - 15.2 cm x 7 cm

Cream
Crème



FLAME RETARDANT OVEN MITTS

MITAINES DE FOUR IGNIFUGES

All cotton. Protects up to 400° F - 204° C. Sold in pairs. Made in USA.

Tout coton. Protègent jusqu'à des températures de 400° F - 204° C. Vendues à la paire. Fabriquées aux États-Unis.

Cream
Crème

FRM15

15" - 38.1 cm

FRM17

17" - 43.1 cm

Metallic
Métallique



Canvas
Toile



FLAME RETARDANT OVEN MITTS

MITAINES DE FOUR IGNIFUGES

All cotton. Protects up to 400° F / 204° C. Water and stain repellent. Sold in pairs. Made in USA.

Tout coton. Protègent jusqu'à des températures de 400° F - 204° C. Vendues à la paire. Fabriquées aux États-Unis.

Metallic
Métallique

SOM15

15" - 38.1 cm

SOM17

17" - 43.1 cm

Canvas
Toile

POM13

13" - 33 cm

POM15

15" - 38.1 cm

POM17

17" - 43.1 cm

POM24

24" - 60.9 cm



8" POT HOLDER

SOUS-PLAT

Coated with aluminized silicone. Protects up to 200° F - 93° C. Made in USA.

Enduit de silicone aluminisé. Protège jusqu'à des températures de 200° F - 93° C. Fabriqué aux États-Unis.

PHS8

8" x 8" - 20.3 cm x 20.3 cm



SEALED PASTRY BRUSHES

PINCEAUX À PÂTISSERIE SCELLÉS

100% pure boar bristle. ABS plastic ferrules. Wood handle.

100% pures soies de sanglier. Ferrules en plastique ABS. Manche en bois.

Oval / Ovaies

61200

1" - 2.5 cm

Flat / Plats

61200-1

1" - 2.5 cm

6120015

1.5" - 3.8 cm

61200-2

2" - 5 cm

61200-3

3" - 7.6 cm



HEAT RESISTANT SPOON

CUILLÈRE RÉISTANT À LA CHALEUR

Silicone blades. Plastic handles. Heat resistant up to 500°F / 260°C.

Lames en silicone. Manches en plastic (PP). Résistant à la chaleur jusqu'à 500°F (260°C).

71782

10" - 25.4 cm

71785

14" - 35.5 cm

71788

16" - 40.6 cm



PASTRY BRUSH OVAL

PINCEAUX À PÂTISSERIE

Sterilized boar bristles with a stainless metal band. Wood handle.

Soies de sanglier stérilisées, bande d'acier inoxydable. Manche en bois.

Oval / Ovaies

61100

1" - 2.5 cm



HEAT RESISTANT SCRAPER

GRATTOIRS RÉISTANT À LA CHALEUR

Silicone blades. Plastic handles. Heat Resistant up to 500°F / 260°C.

Lames en silicone. Manches en plastic (PP). Résistant à la chaleur jusqu'à 500°F (260°C).

71772

10" - 25.4 cm

71775

14" - 35.5 cm

71778

16" - 40.6 cm



HEAT RESISTANT NYLON SPOONS

CUILLÈRE EN NYLON RÉISTANT À LA CHALEUR

Heat Resistant up to 390°F / 200°C.

Résiste à la chaleur jusqu'à 390°F (200°C).

Blue / Blue

57538203

12" - 30.5 cm

57538503

15" - 38 cm

Red / Rouge

57538205

12" - 30.5 cm

57538505

15" - 38 cm



TWO PIECE HEAT RESISTANT SCRAPER

GRATTOIR RÉISTANT À LA CHALEUR

Plastic (PP). Heat-resistant up to 200°F / 93°C.

Plastique (PP). Résiste à la chaleur jusqu'à 200°F (93°C).

71771

10" - 25.4 cm

71774

14" - 35.5 cm

71777

16" - 40.6 cm



PLAIN PASTRY TUBES

DOUILLES PÂTISSIÈRES LISSE

18/8 Stainless Steel.
2" - 5 cm tip size.

Acier inoxydable 18/8.
Dimension du bout, 2" - 5 cm.

5710810 (5020T) Size 0 / Taille 0

5/32" - 4mm

5710811 (5021T) Size 1 / Taille 1

3/16" - 5mm

5710812 (5022T) Size 2 / Taille 2

1/4" - 6mm

5710813 (5023T) Size 3 / Taille 3

5/16" - 8mm

5710814 (5024T) Size 4 / Taille 4

3/8" - 9mm

5710815 (5025T) Size 5 / Taille 5

7/16" - 11mm

5710816 (5026T) Size 6 / Taille 6

1/2" - 13mm

5710817 (5027T) Size 7 / Taille 7

9/16" - 14mm

5710818 (5028T) Size 8 / Taille 8

5/8" - 17mm

5710819 (5029T) Size 9 / Taille 9

11/16" - 18mm



SET OF 12 STAINLESS STEEL PASTRY TIPS

ENSEMBLES DE DOUILLES PÂTISSIÈRES

18/8 Stainless Steel. Sizes range from 4 mm - 15 mm.

Acier inoxydable 18/8. Ensemble de 12 taille de 4 mm à 15 mm

Plain Tubes / Douilles lisses

5750209 (50209)

Star Tubes / Douilles étoilées

5750409 (50409)



STAR PASTRY TUBES

DOUILLES PÂTISSIÈRES ÉTOILÉES

18/8 Stainless Steel.
2" - 5 cm tip size.

Acier inoxydable 18/8.
Dimension du bout, 2" - 5 cm.

5710820 Size 0 / Taille 0

5/32" - 4mm

5710821 Size 1 / Taille 1

3/16" - 5mm

5710822 Size 2 / Taille 2

1/4" - 6mm

5710823 Size 3 / Taille 3

5/16" - 8mm

5710824 Size 4 / Taille 4

3/8" - 9mm

5710825 Size 5 / Taille 5

7/16" - 11mm

5710826 Size 6 / Taille 6

1/2" - 13mm

5710827 Size 7 / Taille 7

9/16" - 14mm

5710828 Size 8 / Taille 8

5/8" - 17mm

5710829 Size 9 / Taille 9

11/16" - 18mm



DECORATING TUBE SET

ENSEMBLES DE DOUILLES PÂTISSIÈRES À DÉCORATION

Stainless steel. Includes standard coupling and assorted tubes. Stores in a hinged box.

Acier inoxydable. L'ensemble comprend raccords et douilles assorties. Se range dans une boîte à charnières.

Set of 26 / Ensemble de 26

5710782

Set of 52 / Ensemble de 26

5710783

Clos. Star 4mm / Ensemble de 26



CAKE DECORATING TUBE SET

ENSEMBLES DE DOUILLES PÂTISSIÈRES À DÉCORATION

Stainless steel. Star tube closure.

Acier inoxydable. Douilles étoilées.

5710840 - 4mm

5710841 - 5mm

5710843 - 8mm

5710845 - 10mm

PAGE
117



NYLON PASTRY BAG

POCHES À DOUILLES EN NYLON

Made of super pliable nylon for exceptional control and feel. Simply boil for easy cleaning. See page 117 for full details.

Faites de nylon super souple pour un contrôle et un toucher exceptionnels. Faire bouillir pour un nettoyage facile. Consultez la page 117.



ALUMINUM ROLLING PINS

ROULEAUX À PÂTE EN ALUMINIUM

A classic design updated with aluminum for an easy cleaning rolling pin. Ball bearing roller. Cast aluminum 3 1/2" (8.9 cm) barrel.

Un design classique au goût du jour en aluminium pour un nettoyage facile. Roulement à billes. Rouleau de 3 1/2 po. (8,9 cm) en fonte d'aluminium.

844715

23.5" - 60 cm

Barrel 15 x 3.5" - 38 x 9 cm

Handle 4.24" - 10.7 cm

844718

26.6" - 67 cm

Barrel 18 x 3.5" - 45.7 x 9 cm

Handle 4.24" - 10.7 cm



HARDWOOD ROLLING PINS

ROULEAUX À PÂTE EN BOIS DUR

Revolving 2 3/4" (7 cm) barrel. Stainless Steel Ball Bearings.

Rouleau de 2 3/4 po. (7 cm). Monté sur roulement à billes en acier inoxydable.

575213 (1313)

13" - 33 cm

3.5" - 8.9 cm

575215

15" - 38.1 cm

3.8" - 9.5 cm

575218

18" - 45.7 cm

3.8" - 9.5 cm



WOOD ROLLING PINS

ROULEAUX À PÂTE EN BOIS

Maple Construction. Nylon Bearings. Waxed Finish.

Construction en érable, coussinets en nylon, fini ciré.

744247

10" - 25.4 cm

2.2" - 6 cm



PASTRY CUTTERS

EMPORTE-PIÈCES

Eight (8) piece set. Stainless steel. Stores in a round, translucent container.

Ensemble de huit pièces en acier inoxydable. Se range dans une boîte translucide et ronde.

Plain

Lisses

80880101

Fluted

Cannelés

80880001



STAINLESS STEEL 6-WHEEL DOUGH CUTTER

COUPE-PÂTE

Sharp stainless steel wheels. Nickel-plated steel frame. Adjustable up to 24.1" - 61.2 cm fully open.

Roues acérées en acier inoxydable [2.5mm]

Cadre en acier nickelé. S'ajuste jusqu'à 24.1" - 61.2 cm lorsque entièrement ouvert.

2226

6 Wheels /6 roues

2" - 6.35 cm



STAINLESS STEEL TART RINGS

CERCLES À TARTES EN ACIER INOXYDABLE

Rolled edges.

Rebords roulés.

80824920

3" - 8 cm

80824940

4" - 10 cm

80824944

7" - 18 cm

80824960

8.7" - 22 cm

**PIE MARKER****MARQUEUR À TARTES**

Cast aluminum. Polished finish. Good for any diameter of pie.

Fonte d'aluminium. Fini poli. Adéquat pour tous diamètres de tartes

575105 (8405)

5-cut / 5-tranches

575106

6-cut / 6-tranches

575107

7-cut / 7-tranches

575108

8-cut / 8-tranches

575110

10-cut / 10-tranches

575112

12-cut / 12-tranches

**CAKE COVER****CLOCHE À GÂTEAUX**

One-piece, durable lucite cover with chrome handle.

Couvercle monopièce durable, en lucite avec poignée chromée.

57140

DIA	HT
12" - 30.5 cm	6.4" - 16.2 cm

57140-1 (57140H)

Handle only / Poignée seulement

**STAINLESS STEEL PIE CUTTER****COUPE-TARTE EN ACIER INOXYDABLE**

575116 (856)

6-cut / 6-tranches

575117

7-cut / 7-tranches

575118 (858)

8-cut / 8-tranches

**STAINLESS STEEL RIM SIEVE****TAMIS À REBORDS EN ACIER INOXYDABLE**

16 mesh wire with two cross-bar wire reinforcers.

Grillage métallique 16 muni de deux fils de renforcement croisés

574142 (S9912)

DIA	HT
12" - 31 cm	2.8" - 7 cm

574144 (S9914)

DIA	HT
14" - 36 cm	2.8" - 7 cm

574146 (S9916)

DIA	HT
16" - 41 cm	2.8" - 7 cm

**CAKE STAND****PLATEAU À GÂTEAUX**

Stainless steel. Unassembled.
Acier inoxydable. Non assemblé.

57125

DIA	HT
12" - 30.5 cm	7.1" - 18.1 cm

**LOW BASE CAKE STAND****PLATEAU À GÂTEAUX (BASE PEU ÉLEVÉE)**

Stainless steel.
Acier inoxydable.

57124

12" - 30.5 cm

**MALT CUP****RÉCIPIENT À MÉLANGEUR**

Stainless steel graduated cup. Satin finish inside. Reinforced bottom. Fits all standard machines.

Réceptacle gradué en acier inoxydable. Intérieur fini satiné. Fond renforcé. Convient à tous les appareils standard.

57510

30 oz - 887 ml (HT) 7" - 18 cm (DIA) 4" - 10.2 cm

With handle / Avec Poignée

57512

30 oz - 887 ml (HT) 7" - 18 cm (DIA) 4" - 10.2 cm



8-CUP STAINLESS STEEL FLOUR SIFTER

TAMIS À FARINE EN ACIER INOXYDABLE

18/8 stainless steel. Polished body, handle and 16 mesh (squares per inch) screen. Chrome-plated beater with wire reinforcement on bottom.

Acier inoxydable 18/8. Bâti, poignée et grillage 16 carreaux par po. ca., Châssis fini poli. Batteur plaqué chrome avec fond renforcé.

1260

8 Cups 6" x 6.5" - 15.2 cm x 16.5 cm



PLASTIC DREDGE SET

ENSEMBLE DE SAUPOUDROIRS EN PLASTIQUE

Tough polycarbonate construction. Comes with 3 lids (fine, medium and large holes).

Polycarbonate résistant. Vendus avec trois couvercles interchangeables.

575680 (PD3573)

10 oz - 300 ml

2.5" x 3.7" - 6.4 cm x 9.2 cm



ALUMINUM DREDGE

SAUPOUDROIRS EN ALUMINIUM

Satin finish. Universal holes.

Fini satiné. Trous standard.

575671 (HL257) With handle / Avec poignée

10 oz - 300 ml

2.5" x 3.7" - 6.4 cm x 9.2 cm

575681 (AD3571) No handle / Sans poignée

13 oz - 385 ml

2.8" x 4" - 7 cm x 10.2 cm

575682 (ADH3571) With handle / Avec poignée

13 oz - 385 ml

2.8" x 4" - 7 cm x 10.2 cm



STAINLESS STEEL DREDGES

SAUPOUDROIRS EN ACIER INOXYDABLE

Polished finish. Universal holes.

Fini poli. Trous standards.

	DES	CAP	DIM [DIA x H]
575698 (SD2571)	Without Handle / Sans poignée	12 oz - 355 ml	2.7" x 3.8" - 6.7 x 9.5 cm
575672 (SD2572)	Without Handle / Sans poignée	12 oz - 355 ml	2.7" x 3.8" - 6.7 x 9.5 cm
Holes - 1.9 mm diameter / Perforaciones de 1.9mm de diámetro			
575673 (SD3571)	Without Handle / Sans poignée	16 oz - 473 ml	2.7" x 5.5" - 6.7 x 13.3 cm
575675 (SD4571)	Without Handle / Sans poignée	22 oz - 650 ml	2.7" x 7.9" - 6.7 x 18.1 cm
575699	With Handle / Avec poignée	12 oz - 355 ml	2.7" x 3.8" - 6.7 x 9.5 cm
575674 (SDH3571)	With Handle / Avec poignée	16 oz - 473 ml	2.7" x 5.3" - 6.7 x 13.3 cm



ALUMINUM PIE PLATE

ASSIETTE À TARTES EN ALUMINIUM

0.75mm (.030") Thickness. Height is 1.3" - 3 cm.

Calibre 0,75 mm d'épaisseur. Profondeur de 1.3" - 3 cm.

575328

8" - 20 cm

1.3" - 3 cm

575329

9" - 23 cm

1.3" - 3 cm

575330

10" - 25 cm

1.3" - 3 cm

**QUICHE PANS****MOULES À QUICHES**

Tinned. Removable bottom.
Low rim. 1" - 2.5cm height.

*Moules à fond amovible.
Profondeur de 1 po - 2.5cm.*

80126420
7.8" - 20 cm

80126430
9.5" - 24 cm

80126432
10" - 26 cm

80126440
11" - 28 cm

**QUICHE PANS****MOULES À QUICHES**

Tinned. Removable bottom.
Medium rim. 1.2" - 3 cm

*Moules à fond amovible.
Profondeur moyenne.
1,8" - 3cm*

80126620
8" - 20 cm

80126640
11" - 28 cm

High rim.
Très profond.

80124810

DIA HT
4" - 10 cm 1.8" - 3cm

80124840

DIA HT
10" - 25 cm 2.3" - 5.7 cm

**NON-STICK QUICHE PANS****MOULES À QUICHES ANTIADHÉSIFS**

Removable bottom. Low rim. 3/4" - 2 cm height.
Coated steel.

Fond amovible. Profondeur de 3/4 po - 2 cm. Acier avec revêtement.

80293480

4.8" - 12 cm

**NON-STICK FLUTED TARTELETTE MOLDS****MOULES À TARTELETTES CANNELÉS ANTIADHÉSIFS**

Tinned.

Fer blanc.

80293570

3.9" - 10 cm

**FLUTED TARTELETTE MOLDS****MOULES À TARTELETTES CANNELÉS**

Tinned.

Fer blanc.

80193530

2.4" - 6 cm

80193550

3.1" - 8 cm

80193560
3.5" - 9 cm

80193570
3.9" - 10 cm

**GOBEL FOLDING LOAF PAN****MOULE À PAIN PLIANT**

Heavy tin steel.

Acier étamé épais.

80120010

9.5 x 3.7 x 2.8" - 24 x 9.5 x 7 cm

80020020

11 x 4 x 3" - 27 x 10 x 7.5 cm

80020030

12 x 4 x 3" - 30 x 10 x 7.5 cm

**BRIOCHE MOLDS****MOULES À BRIOCHES**

Tinned. Small, fluted, flat bottom.

Fer blanc. Petits, cannelés à fond plat

80193710
2.5" - 6 cm

80193720
2.8" - 7 cm

80193730
3" - 7.5 cm

80193740
3.1" - 8 cm

80193750
3.5" - 9 cm

80193760
3.9" - 10 cm

**NON-STICK BRIOCHE MOLDS****MOULES À BRIOCHES ANTIADHÉSIFS**

Large. 14 wide ribs with flatbottom. Coated steel

Fer blanc. Grands moules. 14 larges cannelures, fond plat

80223010

5.5" - 14 cm

80223020

6.3" - 16 cm

**PLAIN BOAT TARTLET MOLDS****BARQUETTES POUR TARTELETTES LISSES**

Tinned.

Fer blanc.

80194030
3.1" - 8 cm

80194040
3.5" - 9 cm

80194050
3.9" - 10 cm

80194060
4.3" - 11 cm

80194070
4.7" - 12 cm

**MADELEINE SHEET****PLAQUES "MADELEINES"**

Tinned.

Fer blanc.

80164710
12 x 3" - 8 cm



SPRING FORM CAKE PANS

MOULES À GÂTEAUX À CHARNIÈRES GOBEL

Highly polished tin.

Fer blanc hautement poli.

746060

7 x 3.8" - 18 x 9.5 cm

746061

8 x 3.8" - 20 x 9.5 cm

746063

9.5 x 3.8" - 23 x 9.5 cm



SPRING FORM CAKE PANS

MOULES À GÂTEAUX À CHARNIÈRES

Highly polished tin. Depth 2.5" / 6.4 cm

Fer blanc hautement poli. Depth 2.5" / 6.4 cm

746070

7 x 2.5" - 18 x 6.4 cm

746071

8 x 2.5" - 20.3 x 6.4 cm

746073

9 x 2.5" - 23 x 6.4 cm

746074

10 x 2.5" - 25.4 x 6.4 cm

746075

11 x 2.75" - 28 x 7 cm



NON-STICK SPRING FORM CAKE PANS

MOULES À GÂTEAUX ANTIADHÉSIFS, À CHARNIÈRES

Coated tin. Depth 2.5" / 6.4 cm

Fer blanc avec revêtement. Depth 2.5" / 6.4 cm

746080

7 x 2.5" - 18 x 6.4 cm

746081

8 x 2.5" - 20.3 x 6.4 cm

746083

9 x 2.5" - 23 x 6.4 cm

746084

10 x 2.5" - 25.4 x 6.4 cm

746085

11 x 2.75" - 28 x 7 cm



LOAF PAN

MOULE À PAIN

Heavy tin steel.

Acier étamé épais.

746050

8 x 3" - 20 x 7.6 cm

746051

10 x 3" - 24.5 x 7.6 cm

746052

12 x 3" - 30.4 x 7.6 cm



ALUMINUM MUFFIN PAN

MOULES À MUFFINS

Heavy Duty Aluminum. Cups are 1 3/16" - 3 cm deep, permanently seamed in frame. Frame 1.6 mm. Cups 0.6 mm.

Fabriqués en aluminium de haute qualité. Chaque cavité a 1 3/16" / 3 cm de profondeur et est soudée à la tôle. Châssis 1,6 mm d'épaisseur et cavités 0,6 mm d'épaisseur.

5811612 (1612A) 12 Cups / 12 cavités

10.8 x 14.1 x 1.2" - 27.3 x 35.5 x 3 cm

Top Cup / Récipient inférieur : 2.8" - 7 cm

Bottom Cup / Récipient supérieur : 2" - 5.1 cm

5811624 (1624A) 24 Cups / 24 cavités

20.6" x 14.1" x 1.2" - 52.4 x 35.5 x 3 cm

Top Cup / Récipient inférieur : 2.8" - 7 cm

Bottom Cup / Récipient supérieur : 2" - 5.1 cm



STAINLESS STEEL MEASURING SPOON SETS

ENSEMBLES DE CUILLÈRE À MESURER

1/4 teaspoon, 1/2 teaspoon, 1 teaspoon and 1 tablespoon
1/4, 1/2, 1 c. à thé et 1 c. à table.

746108

Stainless steel / Acier inoxydable

746105

Extra heavy stainless steel / Acier inoxydable extra fort



ALUMINUM BUN PAN

PLAQUES À PÂTISSERIES

18 and 20 gauges. With perimeter reinforcing wire to resist warping.

Calibres 18 et 20 Bordure munie de fil de renforcement pour prévenir le gauchissement.

58152140 (BP1521-40)

15" x 21" x 1" - 38 x 53.3 x 2.5 cm

Two-Thirds. 0.8 mm - 20 Gauge
Deux Tiers. 0.8 mm - calibre 20.

58132640 (BP1826-12)

13" x 18" x 1" - 45.7 x 33 x 2.5 cm

Half Size. 1.0 mm - 18 Gauge
Demi-grandeur. 1.0 mm - calibre 18

58182632 (BP1826-32)

26" x 18" x 1" - 66 x 45.7 x 2.5 cm

Full Size. 0.8 mm - 20 Gauge
Pleine grandeur. 0.8 mm - calibre 20.

58182640 (BP1826-40)

26" x 18" x 1" - 66 x 45.7 x 2.5 cm

Full Size. 1.0 mm - 18 Gauge.
Pleine grandeur. 1.0 mm - calibre 18.



PERFORATED ALUMINUM BUN PAN

PLAQUES À PÂTISSERIES, PERFORÉES

18 gauge - 1.0 mm. With perimeter reinforcing wire to resist warping. 3.0 mm diameter perforations.

Calibre 18 - 1.0 mm d'épaisseur. Fil métallique de renforcement sur tout le périmètre pour empêcher le gauchissement. Perforations de 3,0 mm de diamètre.

58132641 (BP1826-12P)

13 x 18" x 1" - 33 x 45.7 x 2.5 cm

Half Size. 1.0 mm - 18 Gauge
Demi-grandeur. 1.0 mm - calibre 18.

58182641 (BP1826-40P)

26 x 18 x 1" - 66 x 45.7 x 2.5 cm

Full Size 1.0 mm - 18 Gauge
Pleine grandeur. 1.0 mm - calibre 18

RACKS AND COVERS
PLEASE GO TO PAGE
177 & 178.

LES GRILLES
ET LES COUVERCLES,
CONSULTEZ LA
PAGE 177 ET 178.



FOOTED WIRE RIB GRATE

GRILLES AVEC NERVURES DE RENFORCEMENTS

Nickel-plated steel wire. Fits full size pans.

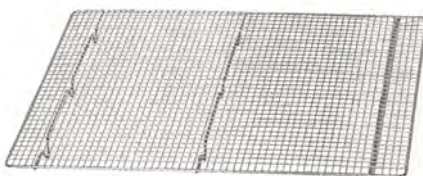
Fil d'acier nickelé. Aller de pair avec plaques de pleine grandeur.

575524 (WRG1525)

15" x 25" - 38.1 x 63.5 cm

575525 (WRG1725)

17" x 25" - 43.1 x 63.5 cm



FOOTED PAN GRATE

GRILLES POUR PLAQUES MUNIES DE PIEDS

Nickel-plated steel wire. Fits full size pans.

Fil d'acier nickelé. Aller de pair avec plaques de pleine grandeur.

575516 (PG12165)

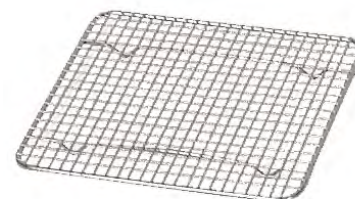
12 x 16.5 x 1.3" - 30 x 41.9 x 3.2 cm

Fits half size pans / aller de pair avec plaques de demi-grandeur

575519

24 x 16 x 1.3" - 61 x 40.5 x 3.2 cm

Fits full size pans / aller de pair avec plaques de pleine grandeur



DONUT SCREEN

GRILLE À BEIGNETS

Nickel-plated steel wire.

Fils d'acier nickelés

575517 (DS1725)

17 x 25" - 43.2 x 63.5 cm

Cuisipro.

STAINLESS STEEL MEASURING CUPS & SPOONS

- Sleek, oval design with long handles, comfortably reaches into spice jars or tall containers.
 - Each nested cups and spoon set comes with convenient storage clip to keep them together
 - Thick, flat rims make it easy to level your cups with a knife
 - Gently curved handles allow the spoons to sit securely on the counter without tipping over
- US PATENT NO. D439175

CUILLÈRES ET TASSES À MESURER

- Conception ovale élégante avec longues poignées, s'insère facilement dans les pots à épices ou les contenants de haute taille
- Chaque ensemble tasse et cuillère imbriquée s'accompagne d'une attache de rangement pratique qui les fait rester ensemble
- Grâce aux bords plats épais, il est facile d'aplanir vos tasses à l'aide d'un couteau
- Les poignées légèrement courbées permettent aux cuillères de reposer en toute sécurité sur le comptoir sans se renverser

Brevet américain n° D439175



CUISIPRO STAINLESS STEEL MEASURING TOOLS

ENSEMBLE DE 4 TASSES À MESURER
EN ACIER INOXYDABLE

747002 Spoons

1/8, 1/4, 1/2, 1 teaspoon, and 1 tablespoon

1/8, 1/4, 1/2, 1 cuillère à thé et 1 cuillère à table

747141 Cups

1/4, 1/3, 1/2 and 1 Cup

1/4, 1/3, 1/2 et 1 tasse



ALUMINUM DRY MEASURES

MESURES D'ALIMENTS SECS

Seamless construction. Large riveted handles. Capacity markings. 10.8 mm thickness.

Aluminium, construction sans joint. Grandes poignées rivetées. Marques de graduation. 1,8 mm d'épaisseur.

575605 (M05)	0.5 Qt - 0.5L	4.3" x 3.9" - 10.8 x 9.8 cm
575610 (M10)	1 Qt - 0.9L	5.3" x 5.3" - 13 x 13 cm
575620 (M20)	2 Qt - 1.9L	6.1" x 6.7" - 15.6 x 16.8 cm
575640 (M40)	4 Qt - 3.8L	7.4" x 8.5" - 18.7 x 21.6 cm



ALUMINUM LIQUID MEASURES

MESURES POUR LIQUIDES

Seamless construction. Large riveted handles. Capacity markings. Designed for no-spill pouring. 10.8 mm thickness.

Aluminium de haute qualité. Construction sans joint. Grandes poignées rivetées. Graduées. Conçues pour verser sans dégât. 1,8 mm d'épaisseur.

575645 (ML05)	0.5 Qt - 0.5L	4.3" x 3.9" - 10.8 cm x 9.8 cm
575650 (ML10)	1 Qt - 0.9L	5.3" x 5.3" - 13 cm x 13 cm
575660 (ML20)	2 Qt - 1.9L	6.1" x 6.7" - 15.6 cm x 16.8 cm
575670 (ML40)	4 Qt - 3.8L	7.4" x 8.5" - 18.7 cm x 21.6 cm



STAINLESS STEEL MEASURING CUP SET (4)

ENSEMBLE DE TASSES À MESURER (4)

With solid handles. Graduated inside and out.

En acier inoxydable, manches pleins. Graduées intérieur extérieur.

746107

4 pc. Set includes ¼ cup, ⅓ cup, ½ cup and 1 cup
4 pc. L'ensemble comprend ¼ tasse, ⅓ tasse, ½ tasse et 1 tasse



STAINLESS STEEL MEASURING CUP SET (4)

ENSEMBLE DE TASSES À MESURER

With solid handles.

Acier inoxydable avec poignées en fil métallique.

746106 (1191MC)

4 pc. Set includes ¼ cup, ⅓ cup, ½ cup and 1 cup
4 pc. L'ensemble comprend ¼ tasse, ⅓ tasse, ½ tasse et 1 tasse



ALUMINUM SCOOPS

PELLES EN ALUMINIUM

Flat bottom. Cast Aluminum.
Fond plat. Fonte d'aluminium.

	CAP	O/A/L
574250	1 oz - 30 ml	4.3" - 1.10 cm
574251	2 oz - 60 ml	5.8" - 1.45 cm
574252	4 oz - 118 ml	8.3" - 2.10 cm
574253	7 oz - 207 ml	9.8" - 2.50 cm
574254	16 oz - 473 ml	12.3" - 3.10 cm
574255	24 oz - 710 ml	14" - 3.56 cm



PLASTIC SCOOPS

PELLE EN PLASTIQUE

White. Flat bottom. One-piece construction. Dishwasher safe. Non-toxic. Ideal for ice bins.

Blanche. Fond plat. Fabrication monobloc. Va au lave-vaisselle. Non-toxique. Idéale pour les contenants à glace.

	CAP
574873	64 oz - 1.9L



STAINLESS STEEL ICE CREAM SPADE

PELLES À CRÈME-GLACE EN ACIER INOXYDABLE

Spade is a one-piece stainless steel blade with a black plastic handle.

Lame monobloc en acier inoxydable munie d'une poignée en plastique noire.

	DIM
571465	9.8" - 23.5 cm



ONE PIECE ALUMINUM ICE CREAM DIPPER

CUIILLÈRE À CRÈME-GLACE MONOBLOC EN ALUMINIUM



Colour coded caps. Cast aluminum. Completely non-mechanical and sealed. Self defrosting.

Capuchons à code de couleurs. Fonte d'aluminium. Sans aucun mécanisme et complètement étanche. Auto-dégivrage.

	CAP	COLOUR	SIZE
571412	3 oz - 89 ml	Yellow / Jaune	12
571416	2.5 oz - 66 m	Green / Vert	16
571420	2 oz - 59 ml	Brown / Brun	20
571424	1.5 oz - 44 ml	Red / Rouge	24



ALUMINUM SCOOPS PELLES EN ALUMINIUM

Die-cast aluminum. Highly polished inside and outside. Handle has grooved finish with finger grip to prevent slipping.

Aluminium moulé. Intérieur et extérieur hautement polis.
Poignée cannelée avec empreintes de doigts pour une meilleure prise.
Fond rond.

	CAP	BOWL
575400	5 oz - 150 ml	4.8" x 2.4" - 12.1 cm x 6 cm
575401	12 oz - 350 ml	6.8" x 3.1" - 15.9 cm x 13 cm
575402	24 oz - 710 ml	8" x 4" - 20.3 cm x 10.2 cm
575403	38.8 oz - 1.1 L	9" x 4.8" - 22.9 cm x 12.1 cm
575404	57.5 oz - 1.7 L	10.5" x 5.5" - 26.7 x 14 cm
575405	84.5 oz - 2.5 L	12" x 6.8" - 30.5 x 15.9 cm



FOR PASTRY TIPS,
PLEASE SEE
PAGE 107

POUR LES
DOUILLES PÂTISSÈRES
CONSULTEZ LA
PAGE 107

NYLON PASTRY BAG POCHES À DOUILLES EN NYLON

Made of super pliable nylon for exceptional control and feel. Simply boil for easy cleaning.

Faites de nylon super souple pour un contrôle et un toucher exceptionnels. Faire bouillir pour un nettoyage facile.

5712510 (NPB1)	6.25" x 10" - 15.9 cm x 25.5 cm
5712511	6.8" x 11" - 17 cm x 28 cm
5712512	7.5" x 12" - 19 cm x 30.5 cm
5712514 (NPB4)	8" x 14" - 20.3 cm x 35.5 cm
5712515 (NPB5)	9" x 16" - 22.8 cm x 35.5 cm
5712517 (NPB6)	9.5" x 17" - 24 cm x 43 cm
5712518	10" x 18" - 25.4 cm x 45.5 cm
5712520 (NPB8)	11" x 20" - 27.9 cm x 50.8 cm
5712521	12" x 21" - 30.4 cm x 53.5 cm
5712524	13" x 24" - 33 cm x 61 cm
5712001	Coupling only. / Couplage Seulement



MINUTE TIMER MINUTERIE



Long-ring. 1-hour timing capacity. Insistent ring up to 18 seconds.

À sonnerie prolongée. Temps maximum de 1 heure. Sonnerie insistante.

	FACE DIAMETER
571929	2.8" - 7.1 cm
	FACE DIAMETER
	1-hour timing capacity. Single ring. / Temps maximum de 1 heure. Sonnerie simple.
572428	2.5" - 6.3 cm



STAINLESS STEEL DEMI ONE-PIECE LADLE

LOUCHES MONOBLOC DEMI GRANDEUR

Stainless steel. Mirror finish. Has reinforced, grooved handle to remain rigid ensuring serving control. 1.0 mm (.040") thickness.

Acier inoxydable fini miroir. Munies d'un manche renforcé d'une cannelure pour plus de rigidité et un meilleur contrôle. 1,0 mm (.040") d'épaisseur.

	CAP	HANDLE
575726 (0404)	0.5 oz - 15 ml	4.8" - 13 cm
575727 (0405)	1 oz - 29 ml	5.8" - 14.7 cm



ULTRA ONE-PIECE LADLE

LOUCHES MONOBLOC ULTRA

Super heavy-duty 18/8 Stainless steel ladle. One-piece construction. 2.5 mm (.098") thickness.

Louches en acier inoxydable 18/8 super robuste. Faites d'une seule pièce 2,5 mm (.098") d'épaisseur.

	CAP	HANDLE
7741	1 oz - 29 ml	9.8" - 23.5 cm
7742	2 oz - 59 ml	9.8" - 23.5 cm
7744	4 oz - 118 ml	13" - 33 cm
7746	6 oz - 177 ml	13" - 33 cm
7748	8 oz - 236 ml	13.5" - 34.3 cm



OPTIMA ONE-PIECE LADLES

LOUCHES MONOBLOC OPTIMA

Stainless steel, Mirror finish. 1 Pc. construction. Has reinforced, grooved handle to remain rigid ensuring serving control. 1.0 mm (.040") thickness.

Acier inoxydable fini miroir. Munies d'un manche renforcé d'une cannelure pour plus de rigidité et un meilleur contrôle. 1,0 mm (.040") d'épaisseur.

	CAP	HANDLE
5757005 (8839)	0.5 oz - 15 ml	10" - 25.4 cm
575701	1 oz - 29 ml	10.5" - 26.6 cm
575702	2 oz - 59 ml	11" - 27.9 cm
575703	3 oz - 89 ml	11.5" - 29.2 cm
575704	4 oz - 118 ml	12.5" - 31.8 cm
575706	6 oz - 177 ml	13" - 33 cm
575708	8 oz - 236 ml	13" - 33 cm
575712	12 oz - 355 ml	13" - 33 cm
575716 (8816)	16 oz - 473 ml	13" - 33 cm
575724 (8824)	24 oz - 710 ml	16" - 40.6 cm



CONVENTIONAL TWO-PIECE LADLES

LOUCHES DEUX PIÈCES CONVENTIONNELLE

Heavy gauge. Satin finish. Hooked handle for resting on pot rim or for hanging. 2.0 mm (.08") thickness.

Robustes. Fini satiné. Bout du manche recourbé pour tenir sur le bord de la marmite ou pour accrocher. 2,0 mm (.08") d'épaisseur.

	CAP	HANDLE
5747005 (273912)	0.5 oz - 15 ml	10.5" - 26.7 cm
574701	1 oz - 29 ml	10.5" - 26.7 cm
574721 (2741SH)	1 oz - 29 ml	7.5" - 19.1 cm
5747015 (274112)	1.5 oz - 44 ml	9" - 22.9 cm
574702	2 oz - 59 ml	10.8" - 26 cm
574703	3 oz - 89 ml	10" - 25.4 cm
574704	4 oz - 118 ml	12" - 31.8 cm
574705 (2745)	5 oz - 150 ml	12" - 31.8 cm
574706	6 oz - 177 ml	12.5" - 31.8 cm
574708	8 oz - 236 ml	12.8" - 31.1 cm
574712	12 oz - 355 ml	12.8" - 31.1 cm



COLOUR-CODED ONE-PIECE LADLES LOUCHES MONOBLOC À CODE DE COULEURS

One-piece stainless steel ladles. Color coded polypropylene handles for convenient size reference. Plastic coated to prevent cracking, peeling or slip off. Heat resistant to 392°F/200°C. 1.0 mm (.040") thickness.

Louches monobloc en acier inoxydable. Manches à code de couleurs selon le format. Revêtement de plastique les empêchant de craquer, de peler et de glisser. Résistent à la chaleur jusqu'à 392°F/200°C. 1,0 mm (.040") d'épaisseur.

SOLID	COLOUR	CAP	O/A/L
9941BLK	Black / Noir	1 oz - 29 ml	11.1" - 28.25 cm
994112WH	White Blanc	1.5 oz - 44 ml	10.8" - 27.62 cm
9942BLU	Blue / Bleu	2 oz - 59 ml	10.8" - 27.3 cm
9943IVR	Ivory Ivoire	3 oz - 89 ml	11.6" - 29.5 cm
9944GRY	Gray Gris	4 oz - 118 ml	12.8" - 32.4 cm
9946TL	Teal Sarcelle	6 oz - 177 ml	13" - 33 cm
9948OR	Orange / Orange	8 oz - 236 ml	12.8" - 32.7 cm
9912RED	Red / Rouge	12 oz - 355 ml	13.3" - 33.6 cm



BLACK-HANDLED ONE-PIECE LADLES LOUCHES MONOBLOC À MANCHE NOIR

One-piece stainless steel. Sizes stamped on handles to ensure fast and easy portion control. Plastic coated to prevent cracking, peeling or slip off. Heat resistant to 392°F/200°C. 1.0 mm (.040") thickness.

Monobloc, en acier inoxydable. Formats estampillés sur le manche pour assurer un contrôle rapide et facile des portions. Revêtement de plastique les empêchant de fissurer, de peler et de glisser. Résistent à la chaleur jusqu'à 392°F/200°C. 1,0 mm (.040") d'épaisseur.

	CAP	O/A/L
9941BLK	1 oz - 30 ml	11.1" - 28.25 cm
994112BLK	1.5 oz - 44 ml	10.8" - 27.62 cm
9942BLK	2 oz - 59 ml	10.8" - 27.3 cm
9943BLK	3 oz - 89 ml	11.6" - 29.5 cm
9944BLK	4 oz - 118 ml	12.8" - 32.4 cm
9946BLK	6 oz - 177 ml	13" - 33 cm
9948BLK	8 oz - 236 ml	12.8" - 32.7 cm



COLOUR-CODED ONE-PIECE PORTIONERS PORTIONNEUSES MONOBLOC À CODE DE COULEURS

One-piece stainless steel. Heat resistant to 392°F/200°C. Color coded polypropylene handles. No weld joint where food can collect. 1.0 mm thickness.

Monobloc, en acier inoxydable. Résistent à la chaleur jusqu'à 392°F/200°C. Manche en polypropylène à code de couleurs selon le format. Pas de soudure pouvant retenir des particules d'aliments. 1,0 mm (.040") d'épaisseur.

SOLID	PERF	COLOUR	CAP	O/A/L
5757420 (5742)	5757421 (5742P)	Red / Rouge	2 oz - 59 ml	10.8" - 27.4 cm
5757430 (5743)	5757431 (5743P)	Beige / Beige	3 oz - 89 ml	10.8" - 27.4 cm
5757440 (5744)	5757441 (5744P)	Green / Vert	4 oz - 118 ml	10.8" - 27.4 cm
5757450 (5745)	5757451 (5745P)	Yellow / Jaune	5 oz - 150 ml	10.8" - 27.4 cm
5757460 (5746)	5757461 (5746P)	Black / Noir	6 oz - 177 ml	10.8" - 27.4 cm
5757480 (5748)	5757481 (5748P)	Blue / Bleu	8 oz - 236 ml	10.8" - 27.4 cm



BLACK-HANDLED ONE-PIECE PORTIONERS PORTIONNEUSES MONOBLOC À MANCHE NOIR



Stainless steel. One-piece construction. Heat resistant to 392°F/200°C. No weld joint where food can collect. Long, black polypropylene handle. Available in both perforated and solid. 1.0 mm (.040") thickness.

Monobloc, en acier inoxydable. Pas de joint où la nourriture pourrait s'accumuler. Long manche noir en polypropylène. Disponibles en version pleine ou perforée. 1,0 mm (.040") d'épaisseur.

SOLID	PERF	CAP	O/A/L
5757220 (5722)	5757221 (5722P)	2 oz - 59 ml	10.8" - 27.4 cm
5757230 (5723)	5757231 (5723P)	3 oz - 89 ml	10.8" - 27.4 cm
5757240 (5724)	5757241 (5724P)	4 oz - 118 ml	10.8" - 27.4 cm
P5746	5746P	6 oz - 177 ml	10.8" - 27.4 cm
5757280 (5728)	5757281 (5728P)	8 oz - 236 ml	10.8" - 27.4 cm

COLOUR-CODED DISHERS

NSF Listed

PORTIONNEUSES À CRÈME-GLACÉE À CODE DE COULEURS

Approuvé NSF.



DELUXE ONE-PIECE DISHERS / CUIILLÈRE À CRÈME-GLACÉE MONOBLOC DE LUXE

Item #	Colour / Couleur	Size	Capacity/ capacité (Cups / Tasses)	Packaging Reference / Référence d'emballage
5712606 (HL1266)	White/Blanc	6	4.82 oz - 143 ml (0.6025 cups)	6
5712608 (HL1268)	Gray/Gris	8	3.89 oz - 115 ml (0.48625 cups)	8
5712610 (HL12610)	Cream/Ivory / Ivoire	10	3.65 oz - 108 ml (0.45625 cups)	10
5712612 (HL12612)	Green/Vert	12	2.98 oz - 88 ml (0.3725 cups)	12
5712616 (HL12616)	Blue/Bleu	16	2.4 oz - 70 ml (0.3 cups)	16
5712620 (HL12620)	Yellow/Jaune	20	2.08 oz - 62 ml (0.26 cups)	20
5712624 (HL12624)	Red/Rouge	24	1.44 oz - 43 ml (0.18 cups)	24
5712630 (HL12630)	Black/Noir	30	1.05 oz - 31 ml (0.13125 cups)	30
5712640 (HL12640)	Purple/Violet	40	0.81 oz - 24 ml (0.10125 cups)	40

STANDARD DISHERS / CUIILLÈRE À CRÈME GLACÉE STANDARD

Item #	Colour / Couleur	Size	Capacity/ capacité (Cups / Tasses)	Packaging Reference / Référence d'emballage
573306	White/Blanc	6	4.77 oz - 141 ml (0.59625 cups)	6
573308	Gray/Gris	8	3.96 oz - 117 ml (0.495 cups)	8
573310	Cream/Ivory / Ivoire	10	3.42 oz - 101 ml (0.4275 cups)	10
573312	Green/Vert	12	3.21 oz - 95 ml (0.40125 cups)	12
573316	Blue/Bleu	16	2.43 oz - 72 ml (0.30375 cups)	16
573320	Yellow/Jaune	20	1.96 oz - 58 ml (0.245 cups)	20
573324	Red/Rouge	24	1.52 oz - 45 ml (0.19 cup)	24
573330	Black/Noir	30	1.25 oz - 37 ml (0.15625 cups)	30
573340	Purple/Violet	40	0.88 oz - 26 ml (0.11 cups)	40



No gap where food particles can accumulate.

Pas d'orifice où les particules d'aliments peuvent s'accumuler

White	Gray	Ivory	Green	Blue	Yellow	Red	Black	Purple
6	8	10	12	16	20	24	30	40
Blanco	Gris	Ivoire	Vert	Bleu	Jaune	Rouge	Noir	Violet



DELUXE ONE-PIECE DISHERS

CUILLÈRE À CRÈME-GLACÉE MONOBLOC DE LUXE



Bowl and solid core neck formed as one-piece for strength and ease of cleaning. 18/8 stainless steel bowl and mechanism. Heavy-duty trigger release. Colour coded, ribbed polypropylene handle. Size stamped on finger rest.

Le bol et le début du manche sont monoblocs pour plus de solidité et facilité de nettoyage. Bol et mécanisme en acier inoxydable 18/8. Levier robuste. Poignée côtelée en polypropylène à code de couleurs. Format estampillé sur l'appui-pouce.

	COLOUR / COULEUR	SIZE	CAP
5712606 (HL1266)	White/ Blanc	6	4.82 oz - 143 ml
5712608 (HL1268)	Gray/ Gris	8	3.89 oz - 115 ml
5712610 (HL12610)	Cream/Ivory/ Ivoire	10	3.65 oz - 108 ml
5712612 (HL12612)	Green/ Vert	12	2.98 oz - 88 ml
5712616 (HL12616)	Blue/ Bleu	16	2.4 oz - 70 ml
5712620 (HL12620)	Yellow/ Jaune	20	2.08 oz - 62 ml
5712624 (HL12624)	Red/ Rouge	24	1.44 oz - 43 ml
5712630 (HL12630)	Black/ Noir	30	1.05 oz - 31 ml
5712640 (HL12640)	Purple/ Violet	40	0.81 oz - 24 ml

STANDARD DISHERS

CUILLÈRE À CRÈME GLACÉE STANDARD



18/8 Stainless steel. Colour coded polypropylene handles for convenient size reference. All metal mechanism. Sizes stamped on the bowl knife blade. Full loop release bar for easy use. Ribbed plastic handle for sure grip.

Acier inoxydable 18/8. Poignée côtelée en polypropylène à code de couleurs selon le format. Formats estampillés sur le bol de la cuillère. Mécanisme de démolage à action complète. Poignée en plastique côtelée pour une prise solide.

	COLOUR / COULEUR	SIZE	CAP
573306	White/ Blanc	6	4.82 oz - 143 ml
573308	Gray/ Gris	8	3.89 oz - 115 ml
573310	Cream/Ivory/ Ivoire	10	3.65 oz - 108 ml
573312	Green/ Vert	12	2.98 oz - 88 ml
573316	Blue/ Bleu	16	2.4 oz - 70 ml
573320	Yellow/ Jaune	20	2.08 oz - 62 ml
573324	Red/ Rouge	24	1.44 oz - 43 ml
573330	Black/ Noir	30	1.05 oz - 31 ml
573340	Purple/ Violet	40	0.81 oz - 24 ml



DELUXE ONE-PIECE DISHERS

CUILLÈRE À CRÈME-GLACÉE MONOBLOC DE LUXE



Stainless steel with a twin grip. Size stamped on blade.

En acier inoxydable avec poignée à double prise. Format estampillé sur le bol de la cuillère.

	SIZE	CAP		SIZE	CAP
573408 (E1258)	8	4 oz - 118 ml	573440 (E12540)	40	0.9 oz - 26 ml
573410 (E12510)	10	3.8 oz - 111 ml	573450 (E12550)	50	0.6 oz - 19 ml
573416	16	2.8 oz - 81 ml	573460 (E12560)	60	0.56 oz - 16.5 ml
573420	20	2.5 oz - 66 ml	573470	70	0.5 oz - 14 ml
573424	24	1.8 oz - 52 ml	5734100 (E125100)	100	0.4 oz - 11 ml
573430	30	1.3 oz - 37 ml			

STAINLESS STEEL ONE-QUART DIPPER

LOUCHE D'UNE PINT

With solder seal. 00.6 mm (.024") thickness.

Louche en acier inoxydable, joint soudé. 0,6 mm (.024") d'épaisseur.

	CAP	HANDLE
72919	32 oz - 945 ml	12" - 31.8 cm

THERMOMETERS



Feature 304 stainless steel case or parts and accuracy of +/- 1 to 2°F. Antimicrobial protection. Some dials are dual face. Many are NSF listed.

PT84101



PT84104



PT84113



POCKET TEST THERMOMETER



THERMOMÈTRES DE POCHE

Bezel and pointed stem. Protective storage case with pocket clip. Accuracy of +/- 1°F. Not for oven use.

Tige biseautée et pointue. Étui de rangement et pince à poche. Précision à +/- 1°F. Pas pour le four.

	O/A/L	DIAL DIA	RANGE
PT84101	5" - 12.7 cm	1" - 2.5 cm	0°F to 220°F 18°C to 104°C
PT84104	5" - 12.7 cm	1" - 2.5 cm	50°F to 550°F 10°C to 288°C
PT84113	5" - 12.7 cm	1" - 2.5 cm	14°F to 230°F -10°C to 110°C

THERMOMÈTRES



Étui ou pièces en acier inoxydable 304 et précision de +/- 1 à 2°F. Protection antibactérienne. Certains cadrans sont à surface double. Plusieurs sont homologués NSF.



DIAL MEAT THERMOMETER

THERMOMÈTRES DE POCHE

Dual face. Pointed stem. Accuracy +/- 1°F. Dishwasher safe.

Deux échelles de température. Tige pointue. Précision de +/- 1°F. Va au lave-vaisselle.

	O/A/L	DIAL DIA	RANGE
MT84001	5" - 12.7 cm	2.4" - 7 cm	120°F to 220°F 49°C to 104°C

OT84010



HANGING THERMOMETER



THERMOMÈTRE SUSPENDU POUR LE FOUR

Dual face. Hangs or stands. Extra wide base. Accuracy of +/- 1°F. Dishwasher safe. NSF listed.

Deux échelles de température. Se dépose ou se suspend. Grande base. Précision de +/- 1°F. Va au lave-vaisselle. Approuvée NSF.

	O/A/L	DIAL DIA	RANGE
OT84010	3.8" - 9.5 cm	2.4" - 6 cm	150°F to 550°F -65.6°C to 287.8°C

For oven
Pour le four

RT84016



REFRIGRATOR AND FREEZER THERMOMETER



THERMOMÈTRE DE RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

Dual face. Stands. Accuracy of +/- 2°F. Dishwasher safe.

Deux échelles de température. Se dépose. Précision de +/- 2°F. Va au lave-vaisselle.

	HT	DIAL DIA	RANGE
RT84019	2.4" - 7 cm	2.4" - 6 cm	-30° F to 70°F -35° to 21°C

For refrigerator & freezer
Pour réfrigérateur ou congélateur

	HT	DIAL DIA	RANGE
RT84016	3.8" - 9.5 cm	2.4" - 6 cm	-20° F to 80°F -30° to 30°C

CT84119



CANDY / DEEP FRY THERMOMETER

THERMOMÈTRE À BONBON/FRITURE

Adjustable pan clip. Dishwasher safe.

Attache à casserole ajustable. Va au lave-vaisselle.

	O/A/L	DIAL DIA	RANGE
CT84119	8" - 20.3 cm	2.1" - 5.4 cm	50°F to 550°F - 10°C to 288°C
CT84122	12" - 30.5 cm	2.1" - 5.4 cm	50°F to 550°F - 10°C to 288°C

CT84004



CT84031



CANDY / JELLY / DEEP FRY THERMOMETER

THERMOMÈTRE À BONBON/GELÉE/FRITURE

Dual face. Accuracy of +/- 1°F. Adjustable pan clip. Dishwasher safe. NSF listed.

Deux échelles de température. Précision de +/- 1°F. Poignée résistant à la chaleur. Attache à casserole ajustable. Va au lave-vaisselle. Approuvée NSF.

	HT	DIAL DIA	RANGE
CT84004	6.3" - 15.8 cm	2.3" - 5.7 cm	100°F to 400°F 37°C to 204°C

Dual face. Glass thermometer. Alcohol filled. Accuracy of +/- 1°F. Heat resistant handle. Dishwasher safe.

Deux échelles de température. Thermomètre en verre. Au mercure. Précision de +/- 1°F. Poignée résistant à la chaleur. Va au lave-vaisselle.

	DIM (WXH)	RANGE
CT84031	4.9" x 1.3" - 12.4 cm x 3.2 cm	100°F to 400°F - 37°C to 204°C

84115



84119

DIGITAL POCKET THERMOMETER

THERMOMÈTRE À DIGITAL

Perfect for thin cuts of meat, fish or poultry. Thin tip, stainless steel stem. Waterproof and can be calibrated. 6-8 second response, data-hold, temperature guide, shatterproof, auto shut-off after 10 minutes. Sheath can be used as handle extension, includes storage case with pocket clip, batteries included.

Parfait pour coupures minces de viande, poisson et volaille. Pointe réduite. Tige d'acier inoxydable. Imperméable à l'eau et peut être calibrer. 6-8 secondes temps de réponse, maintient les données, guide de température, incassable, auto éteint après 10 minutes. La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée, incluant un étui de rangement avec attache, piles incluses.

	DES / TIP	RANGE
84115	Waterproof / Imperméable 2.5 mm	-40°F to 450°F / -40°C to 230°C
84119	Thin tip / Pointe mince 1.5 mm	-40°F to 450°F / -40°C to 230°C



HANGING REFRIGERATOR & FREEZER THERMOMETER



THERMOMÈTRE SUSPENDU DE RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

Dual face. Hangs or stands. Accuracy of +/- 2°F. Dishwasher safe. Rust proof. NSF listed.

Deux échelles de température. Se dépose ou se suspend. Précision de +/- 2°F. Va au lave-vaisselle. Antirouille. Approuvée NSF.

	DIM (WXH)	RANGE
FT84028	1.9" x 12" - 4.7 x 30.5 cm	-40°F to 80°F -40°C to 27°C

POLYCARBONATE STEAM TABLE PANS



- Clear colored polycarbonate
- Super tough, yet lightweight construction
- Easily stackable
- Non-stick smooth interior surface cleans easily
- Withstands temperatures from -40°C to 99°C / -40°F to 210°F.
- Sides of the pans are clearly marked with both quart and liter capacity measurements



BACS GASTRONOMES EN POLYCARBONATE

- Polycarbonate transparent
- Fabrication très résistante, mais légère
- S'empile facilement
- Surface intérieure anti-adhérente facilement nettoyable
- Résiste aux températures de -40 °C à 99 °C / -40°F to 210°F.
- Les côtés de la casserole sont clairement marqués de mesures de capacité en quarts et en litres.

Also Available
Aussi disponible

PAGE 89



POLYCARBONATE TONGS FLAT
PINCES EN POLYCARBONATE

52600 6" - 15cm

POLYCARBONATE STEAM TABLE PANS

CASSEROLES À VAPEUR DE TABLE EN POLYCARBONATE

COVER / COUVERCLE

PAN DIMENSIONS/ DIMENSIONS DE LA CASSEROLE	ITEM #	DEPTH/ PROFONDEUR	CAPACITY/ CAPACITÉ	SOLID / SOLIDE	NOTCHED* / DENTELE*	SEAL LID/ GRILLE MÉTALLIQUE	DRAIN SHELF ÉTAGÈRE D'ÉGOUTTAGE
	1/1 Full Pleine grandeur 53 x 32.4 cm 20 3/4" x 12 3/4"	38002	2.5" - 6.4 cm	8.2 Qt - 7.7 L	35528	35529	35520
		38004	4" - 10 cm	13.7Qt - 13 L			
		38006	6" - 15.2 cm	21 Qt - 20 L			
		38008	7.8" - 20 cm	27 Qt - 25.6 L			
	1/2 Half Demi grandeur 26.4 x 32.4 cm 10 3/8" x 12 3/4"	38122	2.5" - 6.4 cm	4.1 Qt - 3.9 L	35538	35539	35530
		38124	4" - 10 cm	6.2 Qt - 5.9 L			
		38126	6" - 15.2 cm	9.4 Qt - 8.9 L			
		38128	7.8" - 20 cm	12.3 Qt - 11.7 L			
	1/3 One-Third Un tiers 17.5 x 32.4 cm 6 7/8" x 12 3/4"	38132	2.5" - 6.4 cm	2.5 Qt - 2.4 L	35548	35549	35540
		38134	4" - 10 cm	3.8 Qt - 3.6 L			
		38136	6" - 15.2 cm	5.6 Qt - 5.3 L			
		38138	7.8" - 20 cm	7.3 Qt - 6.9 L			
	1/4 One-Fourth Un quart 26.4 x 16.2 cm 10 3/8" x 6 3/8"	38142	2.5" - 6.4 cm	1.7 Qt - 1.7 L	35558	35559	35550
		38144	4" - 10 cm	2.6 Qt - 2.5 L			
		38146	6" - 15.2 cm	3.9 Qt - 3.7 L			
	1/6 One-Sixth Un sixième 17.5 x 16.2 cm 6 3/8" x 6 1/4"	38162	2.5" - 6.4 cm	1.0 Qt - 1.0 L	35568	35569	35560
		38164	4" - 10 cm	1.6 Qt - 1.5 L			
		38166	6" - 15.2 cm	2.3 Qt - 2.2 L			
	1/9 One-Ninth Un neuvième 17.5 x 10.8 cm 6 7/8" x 4 1/4"	38192	2.5" - 6.4 cm	0.6 Qt - 0.57 L	35592	NA	35590
		38194	4" - 10 cm	0.89 Qt - 0.85 L			

ANTI-JAM STEAM PANS

- Anti-Jam design covers full perimeter of pan, preventing damaged edges
- Available in 22, 24 or 25. 18/8 stainless steel
- Space between pan creates ventilation allowing pans to dry completely for proper sanitation
- Reinforced edges and corners resist bending

ANTI-JAM, 22 GAUGE, 0.8MM (HEAVY WEIGHT)

ANTIBLOCCAGE, CALIBRE 22 – 0,8 MM (QUALITÉ SUPÉRIEURE)



BACS GASTRONOMES, ANTIBLOCCAGE

- Design antibloccage sur tout le périmètre du bac, limitant les risques d'endommager les bords
- Disponibles dans les calibres suivants : 22, 24 ou 25. En acier inoxydable 18/8
- Un espace entre les bacs assure une ventilation qui favorise le séchage pour plus d'hygiène
- Bords et coins renforcés les empêchant de se plier

PAN DIMENSIONS/ DIMENSIONS DE LA CASSEROLE	ITEM #	DEPTH/ PROFONDEUR	CAPACITY/ CAPACITÉ	COVER / SOLID / SOLIDE	COVER / COUVERCLE NOTCHED* / DENTÉLÉ*	WIRE GRATE/ GRILLE MÉTALLIQUE	FALSE BOTTOM/ DOUBLE-FOND
	1/1 Full <i>Pleine grandeur</i> 53 x 32.4 cm 20 3/4" x 12 3/4"	22002	2.5" - 6.4 cm	8.2 Qt - 7.7 L			
		22004	4" - 10 cm	14.8 Qt - 14 L	575528	575529	5788010 (FB917)
		22006	6" - 15.2 cm	21.2 Qt - 20 L		575527	
	2/3 Two-Thirds <i>Deux tiers</i> 35.2 x 32.4 cm 13 3/8" x 12 3/4"	22232	2.5" - 6.4 cm	6.3 Qt - 5.9 L			
		22234	4" - 10 cm	10.1 Qt - 9.5 L	575578 (CP8232)	575579 (CP8232NC)	NA
		22236	6" - 15.2 cm	15.7 Qt - 14.8 L		NA	NA
	1/2 Half <i>Demi grandeur</i> 26.4 x 32.4 cm 10 3/8" x 12 3/4"	22122 (22122STP)	2.5" - 6.4 cm	4.3 Qt - 4 L			
		22124 (22124STP)	4" - 10 cm	7 Qt - 6.6 L	575538	575539	5788120 (FB810)
		22126	6" - 15.2 cm	10.6 Qt - 10 L		575537	
	1/2 Half-Long <i>Longitude media</i> 53 x 16.2 cm 20 3/4" x 6 7/16"	22241L	1.3" - 3.2 cm	2.1 Qt - 1.9 L			
		22242 (22242L)	2.5" - 6.4 cm	4 Qt - 3.7 L			
		22244 (22244L)	4" - 10 cm	6.3 Qt - 5.9 L	22240 (CP2224L)	NA	NA
		22246 (22246L)	6" - 15.2 cm	9.2 Qt - 8.7 L		NA	NA
	1/3 One-Third <i>Un tiers</i> 17.5 x 32.4 cm 6 7/8" x 12 3/4"	22132	2.5" - 6.4 cm	2.6 Qt - 2.4 L			
		22134	4" - 10 cm	4.5 Qt - 4.2 L	575548	575549	575518
		22136	6" - 15.2 cm	6.4 Qt - 6 L		575518	NA
	1/4 One-Fourth <i>Un quart</i> 26.4 x 16.2 cm 10 7/8" x 6 3/8"	22142	2.5" - 6.4 cm	2.2 Qt - 2 L			
		22144	4" - 10 cm	3.1 Qt - 2.9 L	575558	575559	NA
			6" - 15.2 cm	4.6 Qt - 4.3 L		NA	NA
	1/6 One-Sixth <i>Un sixième</i> 17.5 x 16.2 cm 6 7/8" x 6 1/4"	22162	2.5" - 6.4 cm	1.2 Qt - 1.1 L			
		22164	4" - 10 cm	2.1 Qt - 1.9 L	575568	575569	NA
		22166	6" - 15.2 cm	2.8 Qt - 2.6 L		NA	NA
	1/9 One-Ninth <i>Un neuvième</i> 17.5 x 10.8 cm 6 7/8" x 4 1/4"	22192	2.5" - 6.4 cm	0.8 Qt - 0.7 L			
		22194	4" - 10 cm	1.1 Qt - 1 L	575598 (CP8192)	575599 (CP8192NC)	NA

*NOTCHED COVER NOT NSF LISTED. / LE MODÈLE DENTÉLÉ N'EST PAS HOMOLOGUÉ NSF.



ANTI-JAM PERFORATED, 22 GAUGE, 0.8 MM (HEAVY WEIGHT)

ANTIBLOCCAGE, PERFORÉS, CALIBRE 22 – 0,08 MM (QUALITÉ SUPÉRIEURE)



PAN DIMENSIONS/ DIMENSIONS DE LA CASSEROLE	ITEM #	DEPTH/ PROFONDEUR	CAPACITY/ CAPACITÉ	COVER / SOLID / SOLIDE	COVER / COUVERCLE NOTCHED* / DENTÉE*	WIRE GRATE/ GRILLE MÉTALLIQUE	FALSE BOTTOM/ DOUBLE- FOND
	22112 (22002P)	2.5" - 6.4 cm	8.2 Qt - 7.7 L				
	22114 (22004P)	4" - 10 cm	14.8 Qt - 14 L	575528	575529	575527	5788010 (FB917)
	22116 (22006P)	6" - 15.2 cm	21.2 Qt - 20 L				
	21212 (22122P)	2.5" - 6.4 cm	4.3 Qt - 4 L				
	21214 (22124P)	4" - 10 cm	7 Qt - 6.6 L	575538	575539	575537	5788120 (FB810)
	21216 (22126P)	6" - 15.2 cm	10.6 Qt - 10 L				



ANTI-JAM PERFORATED, 24 GAUGE, 0.6 MM

ANTIBLOCCAGE, PERFORÉS, CALIBRE 24 – 0,6 MM



PAN DIMENSIONS/ DIMENSIONS DE LA CASSEROLE	ITEM #	DEPTH/ PROFONDEUR	CAPACITY/ CAPACITÉ	COVER / SOLID / SOLIDE	COVER / COUVERCLE NOTCHED* / DENTÉE*	WIRE GRATE/ GRILLE MÉTALLIQUE	FALSE BOTTOM/ DOUBLE- FOND
	5781112	2.5" - 6.4 cm	8.2 Qt - 7.7 L				
	5781114	4" - 10 cm	14.8 Qt - 14 L	575528	575529	575527	5788010 (FB917)
	5781116	6" - 15 cm	21.2 Qt - 20 L				
	5781212	2.5" - 6.4 cm	4.3 Qt - 4 L				
	5781214	4" - 10 cm	7 Qt - 6.6 L	575538	575539	575537	5788120 (FB810)
	5781216	6" - 15 cm	10.6 Qt - 10 L				



ANTIJAM, 24 GAUGE, 0.6 MM

ANTIBLOCAGE, CALIBRE 24 – 0,06 MM



PAN DIMENSIONS/ DIMENSIONS DE LA CASSEROLE	ITEM #	DEPTH/ PROFONDEUR	CAPACITY/ CAPACITÉ	COVER / SOLID / SOLIDE	COVER / COUVERCLE NOTCHED* / DENTELE*	WIRE GRATE / GRILLE MÉTALLIQUE	FALSE BOTTOM / DOUBLE- FOND
	1/1 Full <i>Pleine grandeur</i> 53 x 32.4 cm 20 3/4" x 12 3/4"	5781102	2.5" - 6.4 cm	8.2 Qt - 7.7 L			
		5781104	4" - 10 cm	14.8 Qt - 14 L	575528	575529	575527
		5781106	6" - 15.2 cm	21.2 Qt - 20 L			5788010 (FB917)
	2/3 <i>Deux tiers</i> 35.2 x 32.4 cm 13 7/8" x 12 3/4"	5788232	2.5" - 6.4 cm	6.3 Qt - 5.9 L			
		5788234	4" - 10 cm	10.1 Qt - 9.5 L	575599 (CP8232)	575579 (CP8232NC)	NA
		5788236	6" - 15.2 cm	15.7 Qt - 14.8 L			NA
	1/2 <i>Demi grandeur</i> 26.4 x 32.4 cm 10 3/8" x 12 3/4"	5781202	2.5" - 6.4 cm	4.3 Qt - 4 L			
		5781204	4" - 10 cm	7 Qt - 6.6 L	575538	575539	575537
		5781206	6" - 15.2 cm	10.6 Qt - 10 L			5788120 (FB810)
	1/3 <i>Un tiers</i> 17.5 x 32.4 cm 6 7/8" x 12 3/4"	5781302	2.5" - 6.4 cm	2.6 Qt - 2.4 L			
		5781304	4" - 10 cm	4.5 Qt - 4.2 L	575548	575549	575518
		5781306	6" - 15.2 cm	6.4 Qt - 6 L			NA
	1/4 <i>Un quart</i> 26.4 x 16.2 cm 10 3/8" x 6 3/8"	5781402	2.5" - 6.4 cm	2.2 Qt - 2 L			
		5781404	4" - 10 cm	3.1 Qt - 2.9 L	575558	575559	NA
		5781406	6" - 15.2 cm	4.6 Qt - 4.3 L			NA
	1/6 <i>Un sixième</i> 17.5 x 16.2 cm 6 3/8" x 6 1/4"	5781602	2.5" - 6.4 cm	1.2 Qt - 1.1 L			
		5781604	4" - 10 cm	2.1 Qt - 1.9 L	575568	575569	NA
		5781606	6" - 15.2 cm	2.8 Qt - 2.6 L			NA
	1/9 <i>Un neuvième</i> 17.5 x 10.8 cm 6 7/8" x 4 1/4"	5781902	2.5" - 6.4 cm	0.8 Qt - 0.7 L	575598 (CP8192)	575599 (CP8192NC)	NA
		5781904	4" - 10 cm	1.1 Qt - 1 L			NA

STEAM TABLE FOOD PANS, 24 GAUGE, 0.6MM

BACS GASTRONOMES, CALIBRE 24, 0,6 MM



Stainless steel. Anti-jam design covers full perimeter of pan, preventing damaged edges. Space between pans creates ventilation allowing, pans to dry completely for proper sanitation. Reinforced edges and corners resist bending.

Acier inoxydable. La conception anti-coincement couvre tout le périmètre de la casserole, ce qui évite d'endommager les bords. L'espace entre les casseroles crée une ventilation qui permet à ces dernières de sécher complètement, assurant ainsi une hygiène appropriée. Les arêtes et les coins renforcés résistent à la flexion.



PAN DIMENSIONS/ DIMENSIONS DE LA CASSEROLE	ITEM #	DEPTH/ PROFONDEUR	CAPACITY/ CAPACITÉ	COVER / SOLID / SOLIDE	COVER / COUVERCLE NOTCHED* / DENTÉLÉ*	WIRE GRATE / GRILLE MÉTALLIQUE	FALSE BOTTOM / DOUBLE- FOND
	1/1 Full <i>Pleine grandeur</i> 20.8" x 12.8"	48002	2.5" - 6.4 cm	8.2 Qt - 7.7 L			
		48004	4" - 10 cm	14.8 Qt - 14 L	45528	45529	575527
		48006	6" - 15.2 cm	21.2 Qt - 20 L			5788010 (FB917)
	1/2 Half <i>Demi grandeur</i> 12.8" x 10.4"	48122	2.5" - 6.4 cm	4.3 Qt - 4 L			
		48124	4" - 10 cm	7 Qt - 6.6 L	45538	45539	575537
		48126	6" - 15.2 cm	10.6 Qt - 10 L			5788010 (FB810)
	1/3 One-Third <i>Un tiers</i> 12.8" x 6.9"	48132	2.5" - 6.4 cm	2.6 Qt - 2.4 L			
		48134	4" - 10 cm	4.5 Qt - 4.2 L	45548	45549	575518
		48136	6" - 15.2 cm	6.4 Qt - 6 L			NA
	1/4 One-Fourth <i>Un quart</i> 10.4" x 6.4"	48142	2.5" - 6.4 cm	2.2 Qt - 2 L			
		48144	4" - 10 cm	3.1 Qt - 2.9 L	45558	45559	NA
		48146	6" - 15.2 cm	4.6 Qt - 4.3 L			NA
	1/6 One-Sixth <i>Un sixième</i> 6.9" x 6.4"	48162	2.5" - 6.4 cm	1.2 Qt - 1.1 L			
		48164	4" - 10 cm	2.1 Qt - 1.9 L	45568	45569	NA
		48166	6" - 15.2 cm	2.8 Qt - 2.6 L			NA
	1/9 One-Ninth <i>Un neuvième</i> 6.9" x 4.3"	48192	2.5" - 6.4 cm	0.8 Qt - 0.7 L			
		48194	4" - 10 cm	1.1 Qt - 1 L	45598	45599	NA
							NA
	1/1 Full <i>Pleine grandeur</i> 12.8" x 10.4"	41112	2.5" - 6.4 cm	8.2 Qt - 7.7 L			
		41114	4" - 10 cm	14.8 Qt - 14 L	45528	45529	575527
		41116	6" - 15.2 cm	21.2 Qt - 20 L			5788010 (FB917)
	1/2 Half <i>Demi grandeur</i> 12.8" x 10.4"	41212	2.5" - 6.4 cm	4.3 Qt - 4 L			
		41214	4" - 10 cm	7 Qt - 6.6 L	45538	45539	575537
		41216	6" - 15.2 cm	10.6 Qt - 10 L			5788010 (FB810)



ANTI-JAM STEAM PANS

BACS GASTRONOMES ANTIBLOCAGE ÉCONOMIQUES

18/8 type 304 stainless steel. 25 gauge – 0.5 mm.

Acier inoxydable 18/8 de type 304. Calibre 25 – 0.5 mm



PAN DIMENSIONS/ DIMENSIONS DE LA CASSEROLE	ITEM #	DEPTH/ PROFONDEUR	CAPACITY/ CAPACITÉ	COVER / SOLIDE	COVER / COUVERCLE NOTCHED* / DENTÉLÉ*	WIRE GRATE / GRILLE MÉTALLIQUE	FALSE BOTTOM / DOUBLE- FOND
	1/1 Full Pleine grandeur 53 x 32.4 cm 20 3/4" x 12 3/4"	98002 2.5" - 6.4 cm	8.2 Qt - 7.7 L				
		98004 4" - 10 cm	14.8 Qt - 14 L	575528	575529	575527	5788010 (FB917)
		98006 6" - 15.2 cm	21.2 Qt - 20 L				
	1/3 One-Third Un tiers 17.5 x 32.4 cm 6 7/8" x 12 3/4"	98132 2.5" - 6.4 cm	6.3 Qt - 5.9 L				
		98134 4" - 10 cm	10.1 Qt - 9.5 L	575548	575549	575518	NA
		98136 6" - 15.2 cm	15.7 Qt - 14.8 L				
	1/2 Half Demi grandeur 26.4 x 32.4 cm 10 3/8" x 12 3/4"	98122 2.5" - 6.4 cm	4.3 Qt - 4 L				
		98124 4" - 10 cm	7 Qt - 6.6 L	575538	575539	575537	5788010 (FB810)
		98126 6" - 15.2 cm	10.6 Qt - 10 L				
	1/4 One-Fourth Un quart 26.4 x 16.2 cm 10 3/8" x 6 3/8"	98142 2.5" - 6.4 cm	2.2 Qt - 2 L				
		98144 4" - 10 cm	3.1 Qt - 2.9 L	575548	575559	NA	NA
		98146 6" - 15.2 cm	4.6 Qt - 4.3 L				
	1/6 One-Sixth Un sixième 17.5 x 16.2 cm 6 7/8" x 6 1/4"	98162 2.5" - 6.4 cm	1.2 Qt - 1.1 L				
		98164 4" - 10 cm	2.1 Qt - 1.9 L	575568	575569	NA	NA
		98166 6" - 15.2 cm	2.8 Qt - 2.6 L				
	1/9 One-Ninth Un neuvième 17.5 x 10.8 cm 6 7/8" x 4 1/4"	98192 2.5" - 6.4 cm	0.8 Qt - 0.7 L				
		98194 4" - 10 cm	1.1 Qt - 1 L	575598 (CP8192)	575599 (CP8192NC)	NA	NA



STEAM TABLE PAN COVERS, 24 GAUGE, 0.6 MM



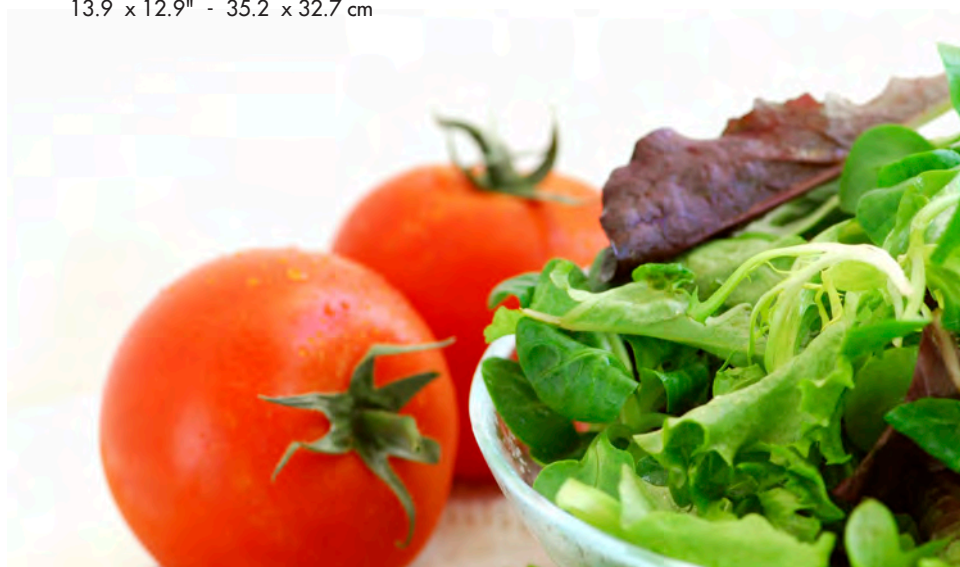
COUVERCLES POUR BACS GASTRONOMES, CALIBRE 24 – 0,6 MM

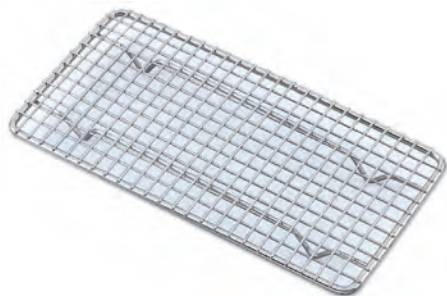
18/8 Stainless steel. Flat covers of medium weight. Helps prevent seepage or spills during transport.

Couvercles pour bacs gastronomes, calibre 24 – 0,6 mm. Acier inoxydable 18/8. Couvercles plats, d'épaisseur moyenne. Aide à prévenir l'infiltration d'eau et les déversements.

	SOLID / PLEINE	DIM [L x W]
575528	Full / Pleine grandeur	21 x 12.9" - 53.3 x 33 cm
575538	Half / Demi grandeur	12.8 x 10.4" - 32.4 x 26.5 cm
22240 (CP2224L)	Half, Long / Demi grandeur, long	20.8 x 6.4" - 53 x 16.2 cm
575548	One-Third / Un tiers	12.8 x 7" - 32.4 x 17.8 cm
575558	One-Fourth / Un quart	10.4 x 6.4" - 26.5 x 16.3 cm
575568	One-Sixth / Un sixième	7 x 6.4" - 17.8 x 16.3 cm
575598 (CP8192)	One-Ninth / Un neuvième	6.3 x 4.4" - 17.6 x 11.1 cm
575578 (CP8232)	Two-Thirds / Deux tiers	13.9 x 12.9" - 35.2 x 32.7 cm
	NOTCHED* / LE MODÈLE DENTELÉ*	DIM [L x W]
575529	Full / Pleine grandeur	21 x 12.9" - 53.3 x 33 cm
575539	Half / Demi grandeur	12.8 x 10.4" - 32.4 x 26.5 cm
575549	One-Third / Un tiers	12.8 x 7" - 32.4 x 17.8 cm
575559	One-Fourth / Un quart	10.4 x 6.4" - 26.5 x 16.3 cm
575569	One-Sixth / Un sixième	7 x 6.4" - 17.8 x 16.3 cm
575599 (CP8192NC)	One-Ninth / Un neuvième	6.3 x 4.4" - 17.6 x 11.1 cm
575579 (CP8232NC)	Two-Thirds / Deux tiers	13.9 x 12.9" - 35.2 x 32.7 cm

*NOTCHED NOT NSF LISTED / LE MODÈLE DENTELÉ
N'EST PAS HOMOLOGUÉ NSF





FOOTED PAN GRATES

GRILLES AVEC NERVURES DE RENFORCEMENTS

Nickel-plated steel wire

Fil d'acier nickelé.

	O/A/L	WIDTH / LARGEUR	DEPTH	FITS PAN
575518	10" - 25.4 cm	5" - 12.7 cm	0.9" - 2.2cm	1/3/ Pleine grandeur
575537	10" - 25.4 cm	8" - 12.7 cm	0.9" - 2.2cm	1/2/ Pleine grandeur
575527	18" x 45.7 cm	10" - 25.4 cm	0.9" - 2.2cm	Full/ Pleine grandeur



FULL SIZE CHAFER DOME COVERS

COUVERCLE BOMBÉ À CHARNIÈRES, PLEINE GRANDEUR

Stainless Steel Polished Exterior, fits standard size pans.

Couvercle en acier inoxydable 18/8, extérieur poli. Muni de poignées

	DESC	DIM [W x L x H]
575530 (SH8943)	Solid / Solide	21.5 x 13 x 2.8" - 54.6 x 33 x 7 cm
575532 (SH943HDC)	Hinged / Avec charnières	21.5 x 13 x 2.8" - 54.6 x 33 x 7 cm



FULL SIZE DIVIDED PAN

BAC PLEINE GRANDEUR DIVISÉ

24 gauge, 0.6 mm. 18/8 Stainless steel. No adapter bars needed. 3.5 Qt - 3.3 L capacity for each well.

Acier inoxydable 18/8, calibre 24 - 0,6 mm. Pas besoin de barre de division. Capacité de chaque puit : 3.5 qt (3.3 l).

	DEPTH	O/A/L/	WIDTH / LARGEUR
578002 (8002DV)	2.5" - 6.4 cm	20.8" - 52.7 cm	12.8" - 32.4 cm



FALSE BOTTOMS

FAUX FONDS

Holds food above pan bottom for draining. Finger holes allow easy removal. 0.6" - 1.4 cm depth

Créent un espace entre les aliments et le fond du bac, permettant ainsi l'égouttement. Orifices pour les doigts pour enlever facilement. Profondeur 0.6" - 1.4 cm.

	O/A/L	WIDTH / LARGEUR	FITS PAN
5788120 (FB810)	10.8" - 27 cm	8.4" - 21.3 cm	Full/ Pleine grandeur
5788010 (FB917)	17" - 43.2 cm	9" - 22.9 cm	1/2/ Pleine grandeur



STAINLESS STEEL ADAPTER BARS

BARRES DE DIVISION

Prevents steam loss and reduces energy consumption.

Limitent la perte de vapeur et réduit la consommation d'énergie.

	LENGTH / LONGUEUR
5781110	20.6" - 52.3 cm
5781111	12.4" - 31.5 cm



VEGETABLE INSET COVERS

COUVERCLES POUR MARMITES À BAINS-MARIE

Stainless steel. Hinged. Notched.
Acier inoxydable. À charnières. Encoché.

	FITS / FIT
575589	575587
575593	575591



VEGETABLE INSET COVERS

COUVERCLES POUR BAINS-MARIE

Stainless steel. Notched.
Acier inoxydable. Encoché.

	FITS / FIT
575582	575581
575585	575584
575588	575587
575592	575591



BAIN MARIE COVER

COUVERCLES POUR BAINS-MARIE

Stainless steel. Solid covers.
Acier inoxydable. Couverts pleins.

	FITS / FIT
575771 (CBMP1)	575771 (BMP1)
575772 (CBMP2)	575772 (BMP2)
575773 (CBMP3)	575773 (BMP3)
575774 (CBMP4)	575774 (BMP4)
575776 (CBMP6)	575776 (BMP6)
575778 (CBMP8)	575778 (BMP8)
575782 (CBMP12)	575782 (BMP12)



VEGETABLE INSETS

MARMITES À LÉGUMES POUR BAINS-MARIE

Stainless Steel, Mirror finish exterior. Satin finish interior. Can be used in steam tables or soup warmers. Covers available separately.

Acier inoxydable. Extérieur fini miroir. Intérieur fini satiné. S'utilisent dans les puits de tables chaudes ou dans les réchauds à soupe. Couverts disponibles séparément.

	CAP	WIDTH / LARGEUR	FITS OPENING FIT D'OUVERTURE
575581	2.4 Qt - 2.2 L	5.4" - 14 cm	5" - 12.5 cm
575584	4.1 Qt - 3.9 L	7.5" - 18.1 cm	6.5" - 16.5 cm
575587	7.1 Qt - 6.7 L	9.5" - 24.1 cm	8.5" - 21.5 cm
575591	11 Qt - 10.4 L	11.4" - 28.9 cm	10.5" - 26.5 cm



BAIN MARIES

BAINS-MARIE

Stainless steel. Mirror finish exterior. Satin finish interior. Excellent storage containers. Covers available separately.

Acier inoxydable. Extérieur fini miroir. Intérieur fini satiné. Excellents contenants de stockage. Couverts disponibles séparément.

	CAP	DEPTH	FITS OPENING FIT D'OUVERTURE
575771 (BMP1)	1.3 Qt - 1.2 L	4.8" - 12 cm	4.1" - 10.5 cm
575772 (BMP2)	2 Qt - 1.9 L	5.5" - 14 cm	4.9" - 12.4 cm
575773 (BMP3)	3.5 Qt - 3.3 L	6.8" - 17.5 cm	6.1" - 15.6 cm
575774 (BMP4)	4.3 Qt - 4 L	7.1" - 18 cm	6.7" - 16.8 cm
575776 (BMP6)	6 Qt - 5.7 L	8" - 20 cm	7.3" - 18.4 cm
575778 (BMP8)	8.3 Qt - 7.8 L	8.8" - 22 cm	8" - 20.3 cm
575782 (BMP12)	12 Qt - 11.4 L	10.7" - 27 cm	9.3" - 23.5 cm

INNOVA® TOOLS



- Handle heat resistant to 446°F / 230°C
- Comfortable 5" long ergonomic handle reduces hand fatigue
- Dual texture on handle ensures an improved grip even under greasy conditions
- Stainless steel blades made with high quality Japanese steel
- Dishwasher safe

INNOVA® TOOLS



- Poignées résistant à la chaleur jusqu' à 446°F / 230°C
- Poignée ergonomique, confortable, de 5 po. de longueur réduisant la fatigue de la main
- La double texture de la poignée assure une meilleure prise même avec les mains grasses
- Lame en acier inoxydable japonais de haute qualité
- Vont au lave-vaisselle



PIE/CAKE SERVER

PELLE À TARTE

	BLADE [W x L]	O/A/L
574360	3" x 5" - 7.6 cm x 12.7 cm	11.3" - 28.5 cm

DELUXE PIE/CAKE SERVER

PELLE À TARTE

	BLADE [W x L]	O/A/L
574361	2" x 5" - 5 cm x 12.7 cm	10.5" - 26.7 cm

BUTTER SPREADER, SERRATED

TARTINEUR À BEURRE, DENTELÉ

	BLADE [W x L]	O/A/L
574362	1.3" x 3.5" - 3.2 cm x 9 cm	8.3" - 21 cm

TURNER, BEVELED

PELLE BISEAUTÉE

DES	BLADE [W x L]	O/A/L
574378 Beveled / Biseautée	3" x 4.5" - 7.5 cm x 11.4 cm	10.7" - 27 cm
574363 Mini /Mini	2.5" x 2.5" - 6.3 cm x 6.3 cm	8.3" - 21 cm



PERFORATED TURNER

PELLE PERFORÉE

ITEM	BLADE [W x L]	O/A/L
574365	3" x 8" - 7.6 x 20.3 cm	14.5" - 36.8 cm



TURNER FLEXIBLE

PELLE FLEXIBLE

ITEM	BLADE [W x L]	O/A/L
574364	3" x 8" - 7.6 x 20.3 cm	14.5" - 36.8 cm



SQUARE END TURNER, BEVELED

PELLE ROBUSTE, BISEAUTÉE BOUT CARRE

ITEM	BLADE [W x L]	O/A/L
574376	3" x 6" - 7.6 x 15.2 cm	12.8" - 32.4 cm



MEDIUM TURNER

PELLE MOYENNE

ITEM	BLADE [W x L]	O/A/L
574375	2.5" x 4" - 6.3 x 10 cm	10.7" - 27 cm



HEAVY DUTY TURNER, BEVELED

PELLE ROBUSTE, BISEAUTÉE

ITEM	BLADE [W x L]	O/A/L
574377	4" x 5" - 10 x 12.7 cm	11.7" - 29.5 cm



PANCAKE / ROUND TURNER

PELLE À CRÊPES

ITEM	BLADE [W x L]	O/A/L
574384	7.5" x 6.5" - 19 x 16.5 cm	14" - 30.6 cm



DELUXE DOUGH CUTTER / SCRAPER

COUPE-PÂTE / RACLOIR

	BLADE [W x L]	O/A/L
574379	6" x 3" - 15.2 cm x 7.6 cm	6" - 15.2 cm



SCRAPER, BEVELED

RACLOIR BISEAUTÉE

	BLADE [W x L]	O/A/L
574380	4" x 4.5" - 10 cm x 11.4 cm	9.5" - 24.1 cm



LARGE TURNER, BEVELED

GRANDE PELLE, BISEAUTÉE

	BLADE [W x L]	O/A/L
574381	5" x 6" - 12.7 cm x 15.2 cm	13.3" - 33.7 cm



DELUXE PIZZA CUTTER

ROULETTE À DÉCOUPER

	WHEEL DIA	O/A/L
574382	4" - 10 cm	9.5" - 24.1 cm



SPATULA

SPATULES

	BLADE [W x L]	O/A/L
574386	1" x 6" - 2.5 cm x 15.2 cm	11" - 27.9 cm
574388	1.3" x 8" - 3.2 cm x 20.3 cm	13" - 33 cm
574390	1.5" x 10" - 3.1 cm x 25.4 cm	15" - 38.1 cm
574392	1.8" x 12" - 4.5 cm x 30.5 cm	17.3" - 43.8 cm



FISH TURNER, SLOTTED

PELLE À POISSON, À FENTES

	BLADE [W x L]	O/A/L
574383	3" x 7" - 7.6 cm x 17.8 cm	11.5" - 29.2 cm

BLACK ABS HANDLE TOOLS

Stainless steel blade. Tempered

PELLES ET USTENSILES À MANCHES NOIRS EN ABS

Lame en acier inoxydable. Trempé.



TURNER

PELLES

Flexible. 1.0 mm thickness.

Flexibles. 1,0 mm d'épaisseur.

	FINISH / FINI	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
5744319 (PC219P)	Perforated / Perforée	8" x 2.8" - 20.3 x 7 cm	14.5" - 36.8 cm
5744314 (PC1280)	Solid / Pleine	8" x 2.8" - 20.3 x 7 cm	14.5" - 36.8 cm



PIE SERVER

PELLES

Flexible. 1.0 mm thickness.

Flexibles. 1,0 mm d'épaisseur.

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
5744311 (PC25S)	5.5" - 14 cm	10.8" - 27.3 cm



TURNER

PELLES

Beveled Bladed. 1.0 mm thickness.

Lame biseautée. 1,0 mm d'épaisseur.

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
5744315 (PC233HT)	4.8" x 2.8" - 12 x 7 cm	12" - 30.5 cm



ICING SPATULAS

SPATULES À GLAÇAGE

Flexible. 1.2 mm thickness.

Flexible. 1,2 mm d'épaisseur.

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
PC10SP6	6" - 15.2 cm	11.3" - 28.5 cm
PC10SP8	8" - 20.3 cm	13" - 33 cm





PAN / GRIDDLE SCRAPPER

RACLOIR À PLAQUE / À POÊLE À FRIRE

Stiff. 1.2 mm thickness.

Rigide. 1,2 mm thickness.

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
5744313 (PC2013)	4.5" x 3" - 11.4 x 7.6 cm	10" - 25.4 cm



LEMON ZESTER

ZESTEUR

O/A/L

574446 6" - 15.2 cm



SANDWICH SPREADER

TARTINEUR À SANDWICH

Serrated bladed. 0.8 mm thickness.

Lame dentelée. 0,8 mm d'épaisseur.

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
5744312 (PC288S)	4" - 10.2 cm	9.5" - 24.1 cm



GARNISHING TOOL KIT

ENSEMBLE D'OUTILS À GARNITURES

7 piece set with bag.

Ens. 7 mcx. Étui inclus.

BLADE

574464 11" x 9.25" - 28 cm x 23.05 cm

WOOD HANDLE TURNERS AND UTENSILS

Stainless steel blade. Tempered blades.
Hardwood handles. Full tang with 2 or 3 rivets.



TURNER
PELLE

	THICKNESS	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
574320 (SQ1280)	1.0 mm 1,0 mm d'épaisseur. Flexible. Flexible	8" x 3" - 20.3 x 7.6 cm	13.5" - 34.3 cm
574315	1.8 mm. 1,8 mm d'épaisseur. Beveled. Lame biseautée.	6" x 2.8" - 15.2 x 7 cm	11.5" - 28.6 cm



SANDWICH SPREADER
TARTINEUR À SANDWICH

Serrated blade. 0.8 mm thickness.
Lame dentelée. 0,8 mm d'épaisseur.

	BLADE LENGTH / LONGUEUR
574312	3.75" - 9.5 cm



TURNER
PELLE

Perforated. 1.0 mm thickness.
Perforée. 1,0 mm d'épaisseur.

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
574314P	8" x 3" - 20.3 cm x 7.6 cm	14.5" - 36.8 cm

PELLES ET USTENSILES À MANCHES DE BOIS

Lames en acier inoxydable trempé. Manches de bois
dur. Soie complète avec 2 ou 3 rivets.



TURNER
PELLE

Long handle. Flexible. 1.0 mm thickness.
Long manche. 1,0 mm d'épaisseur.

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
574316	8" x 3" - 20.3 x 7.6 cm	20" - 50.8 cm



STAINLESS STEEL SOLID TURNER
PELLE

Stiff. 2.0 mm thickness.
Rigide. 2,0 mm d'épaisseur.

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
574318	5" x 6" - 12.7 cm x 15.2 cm	13" - 33 cm



STAINLESS STEEL SOLID TURNER
PELLE

Flexible. 1.0 mm thickness.
Flexible. 1,0 mm d'épaisseur.

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
574317	6.5" x 3" - 16.5 cm x 7.6 cm	13" - 33 cm
574314	8" x 3" - 20.3 cm x 7.6 cm	4.5" - 36.8 cm



ALL PURPOSE SPATULA

SPATULES TOUT USAGE

1.0 mm thickness.
1,0 mm d'épaisseur..

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
574304 (HL24S)	3.5" x 2" - 8.9 x 5.1 cm	7.5" - 19.1 cm



PIE SERVER

PELLE À TARTE

Flexible. 1.0 mm thickness.
Flexible. 1,0 mm d'épaisseur.

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
574311	5.5" - 14 cm	10" - 25.4 cm



GRILL SCRAPER

PELLE

Stiff. 1.2 mm thickness.
Rigide. 1,0 mm d'épaisseur.

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
574313	3.3" - 8 cm	8.1" - 20.6 cm



SPATULA WITH WOOD HANDLES

SPATULA, POIGNÉES SAILLATNES
EN BOIS

18/8 Stainless steel blade, tempered steel.
Lame, acier inoxydable, acier trempé.

	O/A/L
573824	4.5" x .75 - 11.4 x 1.9 cm
573826	6" x 1" - 15.2 x 2.5 cm
573828	8" x 1.25 - 20.3 x 3.2 cm
573830	10" x 1.5" - 25.4 x 3.8 cm
573832	12" x 1.5 - 30.5 x 5.1 cm
Offset / saillantes	
573804	4.5" x .75 - 11.4 x 1.9 cm
573806	6" x 1" - 15.2 x 2.5 cm
573810	10" x 1.5" - 25.4 x 3.8 cm



STAINLESS STEEL TURNER

PELLES ACER INOXYABLE

1.0 mm thickness.
1,0 mm d'épaisseur..

	DES	BLADE LENGTH / LONGUEUR	O/A/L
573714	Solid / Pleine	6" - 15.2 cm	14" - 35.6 cm
573716	Slotted / Pleine	6" - 15.2 cm	14" - 35.6 cm



JUMBO ROTARY CHEESE GRATER
RÂPE À FROMAGE ROTATIVE JUMBO



Stainless Steel. For right and left handed use.
Acier inoxydable. Poignée ambidextre.

	DRUM	O/A/L
746586	8.5" - 21.6 cm	9" x 4" x 3.5" - 23.6 x 10.2 x 9 cm



CHEESE GRATER ROTARY
RÂPE ROTATIVE



Stainless Steel. For right and left handed use.
Acier inoxydable. Poignée ambidextre.

	DRUM	O/A/L
746607	8" - 20 cm	8" x 3" x 3.3" - 20.8 x 7.6 x 8.6 cm



ALUMINUM CHEESE SLICER
COUPE-FROMAGE EN ALUMINIUM



Die-cast polished aluminum with an adjustable roller.
Coupe-fromage en aluminium avec rouleau ajustable.

	DES	DIM (DXH)
386	Slicer / Coupe-fromage	4" - 10.1 cm
386W	Replacement wire only/ Fil de remplacement seulement	4" - 10.1 cm



CHECK CLIP
PINCES À FACTURES

Aluminum. Holds paper in place using heat-resistant glass marbles.
Easily usable with one hand.

Tient le papier en place grâce à des billes de verre résistant à la chaleur.
S'utilise facilement d'une seule main.

	DIM (LXH)
576524	24" x 3.5" - 60 x 8.7 cm
576536	36" x 3.5" - 91 x 8.7 cm
576548	48" x 3.5" - 122 x 8.7 cm



CALL BELLS
CLOCHE D'APPEL

Durable nickel-plated bell with metal base. Loud ring.
Cloche durable, plaquée nickel, base en métal. Timbre fort.

	DIM (DXH)
71S	3" - 7.6 cm
725	4" - 10.2 cm





575685

EGG SLICER, DELUXE COUPE-OEUF DE LUXE



746685

Stainless Steel Cutting Wires, 9 wires for slices, 3 cross wires cut 6 wedges. Nickel plated zinc body. ABS rubber-coated wire guides.
18/8 stainless steel hinge pin. Slip-resistant base.

Fils en acier inoxydable : 9 fils à découpe. 3 fils croisés pour couper en 6 lanières. Boîtier en zinc nickelé. Base de guidage recouverte de plastique ABS. Charnière en acier inoxydable 18/8. Base antidérapante

O/A/L

575685 4.5" x 3.5" - 11 cm x 9 cm

SINGLE EGG SLICER COUPE-OEUF SIMPLE



Made of die-cast polished aluminum.

Fait d'aluminium moulé, poli.

DIM [D x H]

746685 4.8" - 10.8 cm



57515



57516



57517

PRECISION TONGS PINCES DE PRÉCISION

18/0 Stainless steel.
18/0 acero inoxidable



DESC

O/A/L

57515 Curved/ Incurvé

8" - 20.3 cm

57516 Straight/ Tout droit

8" - 20.3 cm

57517 Offset/ Offset

8" - 20.3 cm



STEAK TENDERIZER

ATTENDRISEURS À STEAK

FINISH / FINI

BLADE LENGTH /
LONGUEUR

O/A/L

574725
(201ST)

Cast aluminum head. One face is coarse-cut; the other is fine-cut. Hardwood handle. Tête en d'aluminium moulé. Une surface à coupe grossière et une surface à coupe fine. Manche en bois dur.

2.5" - 3 cm

10.5" - 26.7 cm

574726
(202ST)

One face is coarse-cut, the other is fine-cut. Une surface à coupe grossière et une surface à coupe fine.

3" - 7.6 cm

11.8" - 29.8 cm



ALUMINIUM STEAK WEIGHTS

ATTENDRISEUR À STEAK TOUT EN ALUMINIUM

Ribbed flat bottom. Wooden handle. Keeps edges of steaks from curling during cook.

Dessous plat nervuré. Poignée en bois. Empêche les bords du steak de rouler pendant la cuisson.

FINI

DIM

705 Aluminum / Aluminum

8.25" x 4.25" - 20.9 x 10.8 cm

706 Gray Iron / Gray Iron

9" x 5.8" - 22.6 x 13 cm

707 Aluminum / Aluminum

9" x 5.8" - 22.6 x 13 cm

708 Aluminum / Aluminum

11" X 9" - 22 x 22.8 cm

709 Gray Iron / Gray Iron

8.25" x 4.25" - 20.9 x 10.8 cm

707H Handle / Poignée



SWING MANDOLINE

- Constructed of stainless steel and polymer composite
- Double-sided horizontal blade: straight and serrated
- Double-sided Julienne cutting blades: 4 and 10 mm spacing
- Cut thicknesses adjustable up to 2/5" - 10 mm
- Dishwasher safe

MANDOLINE SWING

- *Fabriquée d'acier inoxydable et de matériaux composite de polymère*
- *Lame horizontale à double tranchant – lame droite ou dentelée*
- *Lames juliennes doubles – espacements de 4 et 10 mm*
- *Épaisseur de coupe ajustable jusqu'à 2/5" - 10 mm*
- *Va au lave-vaisselle*



Patented integrated cube system

Système cubes intégré breveté

SWING MANDOLINE MANDOLINE SWING

Food slides freely on guide plate. Double cutting blade system. Cut thickness adjusting screws. Non-slip coating on base. Safe easy to grip ergonomic pusher.

Les aliments glissent facilement sur la plaque. Système de lames à deux tranchants. Revêtement antidérapant à la base. Vis d'ajustement de l'épaisseur de coupe.

DIM [L x W x H] FOLDED

57201500 15.8" x 5.3" x 2.1 - 40 cm x 13.3 cm x 5.4 cm



"CHEF" MANDOLINE SLICER MANDOLINE DU CHEF



18/10 Stainless steel. Includes hand guard. 4 Julienne blades (2, 4, 7 & 10 mm). Also includes 1 serrated blade with thickness adjustment (approx 0.75") and 1 adjustable, removable straight cut blade. Revolving stand.

Acier inoxydable 18/10. Munie d'un protège-main, de 4 lames pour couper en juliennes (2, 4, 7 et 10 mm). Également inclus : 1 lame acérée avec épaisseur ajustable (appr. 0.75") et une lame à coupe

DIM (DXH)

5715000 16.5" x 5.5" x 3" - 42 x 14 x 7.8 cm



MANDOLINE SLICER MANDOLINE



18/10 Stainless steel. One serrated blade with thickness adjustment (approx 0.125"). One double sided julienne blade. 30 teeth - 3 mm spacing on one side. 10 teeth - 10 mm spacing on second side.

Acier inoxydable 18/10. Une lame acérée ajustable (appr. 0.125"). Une lame à double côté pour couper en juliennes. Un côté avec espacement de 3 mm. 10 dents - L'autre côté avec espacement de 10 mm.

DIM (DXH)

5720638 16.5" x 5.5" x 3" - 42 x 14 x 7.8 cm

Protective Carriage / Protecteur pour tranchoir

18/10 Stainless steel. / 18/10 Acier inoxydable.

5720600 For 5720638 / Pour 5720638

Cuisipro[®] HANDHELD MANDOLINE

Makes perfectly sliced food in a blink of an eye, all-in-on compact body

- Includes three interchangeable blades for slicing, crinkle & waffle cutting, grating and julienning
- Hand guard included
- Food glides effortlessly on the grooved stainless steel slicing platform
- Adjustable thickness setting - 6 thickness options
- Instruction booklet included
- Soft coated handles are easy to grip and non-slip

MANDOLINE MANUELLE

Coupez parfaitement et facilement des pommes de terre en tranches

- Comprend trois lames interchangeables pour trancher et effectuer une coupe ondulée, en gaufres, en dés et en juliennes
- Protection des mains comprise
- Les aliments glissent sans effort sur la plateforme de découpe rainurée en acier inoxydable
- Épaisseur réglable
- Livret d'instructions inclus
- Les poignées comportent un revêtement doux et offre une prise facile et antidérapante



HANDHELD MANDOLINE MANDOLINE MANUELLE

DIM [L x W x H] FOLDED

747199 14.2" x 4" - 36 cm x 10.1 cm

Cuisipro®

V GRATERS WITH SURFACE GLIDE TECHNOLOGY



V pattern guides grating movement to improve safety and efficiency of each stroke

- Patented Surface Glide Technology™. Grate more with less effort
- Constructed with durable stainless steel for long lasting use and enjoyment
- Non-slip band for stability when grating
- Protective cover doubles as measuring tool
- Knurled comfortable non-slip handle

RÂPES EN V AVEC TECHNOLOGIE DE GLISSEMENT EN SURFACE



Le motif en V guide le mouvement de râpage et améliore la sécurité et l'efficacité de chaque mouvement

- Technologie de glissement en surface « Surface Glide Technology^{MC} » brevetée. Râpez davantage en faisant moins d'effort
- Fabrication en acier inoxydable durable assurant une utilisation et un plaisir de longue durée
- Bande antiglis de stabilité pendant le râpage
- Couvercle de protection servant également d'instrument de mesure
- Poignée anti-dérapante confortable



Protective cover doubles as measuring device.

Le couvercle peut être utilisé pour râper les grilles de la râpe.



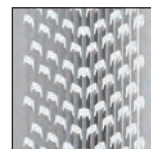
STARBURST FLAT GRATER
RÂPES, ÉTOILÉE

O/A/L
747345 13.9" x 4.6" x 1.1"
35.2 cm x 11.9 cm x 3 cm



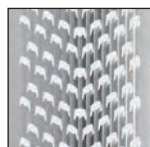
ULTRA-COARSE FLAT GRATER
RÂPES, À GROS GRAIN

O/A/L
747346 13.9" x 4.6" x 1.1"
35.2 cm x 11.9 cm x 3 cm



DUAL GRATER
RÂPES, DUO (GRAIN MOYEN ET FIN)

O/A/L
747347 15.25" x 3.25" x 1"
38.7 cm x 8.3 cm x 2.7 cm



FINE RASP
RÂPE, FINE

747342 O/A/L
15.25" x 3.25" x 1"
38.7 cm x 8.3 cm x 2.7 cm



SMALL SHAVER RASP
RASOIR

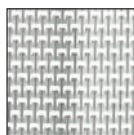
747344 O/A/L
15.25" x 3.25" x 1"
38.7 cm x 8.3 cm x 2.7 cm



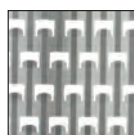
COARSE RASP
RÂPES, GROSSIÈRE

747343 O/A/L
15.25" x 3.25" x 1"
38.7 cm x 8.3 cm x 2.7 cm

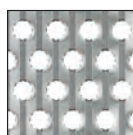
O/A/L 11.5" - 29.2 cm



FINE GRATER
RÂPE, FINE
746802



COARSE GRATER
RÂPE, GRAIN MOYEN
746801



STARBURST GRATER
RÂPE, PLATE ÉTOILÉE
746806

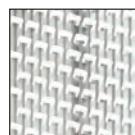


SHAVER GRATER
RÂPE À FINES LAMELLES
746803



ULTRA COARSE GRATER
RÂPE, GROS GRAIN
746805

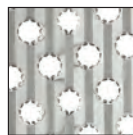
O/A/L 11.5" - 29.2 cm



FINE RASP
RÂPE À GRAIN FIN
747161



COARSE RASP
RÂPE À GRAIN MOYEN
747162



STARBURST RASP
RAPE PLATE ÉTOILÉE
747163



SHAVER RASP
RÂPE À FINES LAMELLES
747165



ULTRA COARSE RASP
RÂPE, GROS GRAIN
746886 4" - 35.6 cm

Coarse/Gros grain
Fine / fine

Cuisipro.

CUT RESISTANT GLOVE

Protect your hands during cutting tasks†

- Category 5 cut resistance
- Flexible/soft fabric is breathable
- Use with knives, graters and mandolines
- Fits left or right hand
- One size fits most



†Glove is cut resistant, not cut or puncture proof



CUT RESISTANT GLOVE
GANT RÉSISTANT AUX COUPURES

O/A/L

747329 14.2" x 4" - 36 cm x 10.1 cm

GANT RÉSISTANT AUX COUPURES

Protégez-vous les mains pendant que vous coupez des aliments†

- Résistance aux coupures de catégorie 5
- Tissu souple et doux perméable à l'air
- S'adapte à la main droite ou gauche
- Taille universelle

†Ce gant est résistant aux coupures, mais non aux lacerations ou perforations.



BOX GRATER

RÂPE « BOÎTIER »

Stainless steel. Four different surfaces: coarse and medium shredder, slicer and julienne cuts.

Acier inoxydable. Quatre surfaces de coupe : effileuses grossière, moyenne et fine, trancheuse.

DIM (DXH)

746127 9.5" x 4" x 3"- 24 x 10 x 7.5 cm



SQUARE GRATER

RÂPE CARRÉE

Stainless steel. Four different surfaces: coarse and medium shredder, slicer and julienne cuts

Acier inoxydable. Quatre surfaces de coupe : Déchiqueteur grossier et moyen, Trancheur et coupe-julienne.

DIM (DXH)

573300 9" x 4" x 4" - 23 x 10 x 10 cm



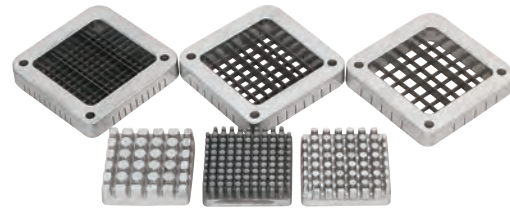
FRENCH FRY CUTTER COUPE-FRITES



Heavy-duty cast body. Cast iron handle. Stainless steel trough. The frame, pusher block and cutting frame are all rustproof. Wall or table-mounted. Potato capacity: 6" (15.2 cm) long / up to 50 lb. (22.7 kg) per hour.

Châssis moulé robuste. Levier en fonte moulé. Godet en acier inoxydable. Châssis, bloc poussoir et couteaux anticorrosifs. Se fixe au mur ou à une table. Volume de pommes de terre : 6" (15,2 cm) de longueur/ jusqu'à 50 lb (22.7 kg) à l'heure

	CUT
5720375 (K375)	0.4" (3/8") - 1 cm



FRENCH FRY CUTTER PARTS

PIÈCES DE REMPLACEMENT POUR COUPE-FRITES

Blade Set only. (Blade kits consisting of frame with blades and pusher block.)

Ensemble de lames seules. (Les ensembles de lames comprennent un cadre avec lames et le bloc poussoir.

	DIM (DXH)
37512	0.5" - 1.3 cm
37514	0.3" - 0.6 cm
37538	0.4" - 1 cm



PASTA MACHINE

MACHINE À PÂTES ALIMENTAIRES

Pasta Maker features, 1 roller blade with 9 thickness options to create pasta sheets as well as 2 cutting options to make linguini or spaghetti. Ergonomic handle for comfort when turning, table clamp and instruction booklet included. Stainless steel.

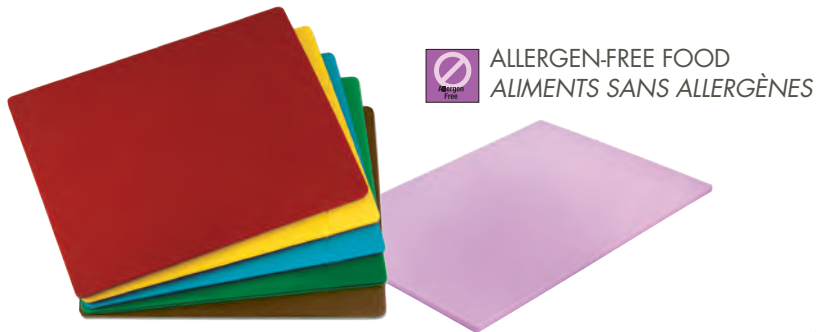
Caractéristiques de Pasta Maker, 1 lame à rouleaux avec 9 options d'épaisseur pour créer des feuilles de pâtes ainsi que 2 options de coupe pour faire du linguini ou du spaghetti. Poignée ergonomique pour le confort lors du tournage, collier de table et livre d'instructions inclus.

	DIM (DXH)
575205	7.5" x 7.5" x 5" 19.1 x 19.1 x 12.7 cm



COLOUR-CODED POLYETHYLENE CUTTING BOARDS

- Non-absorbent
- Stain-resistant
- Will not harbor food-borne bacteria
- Non-skid surface will not dull knives, chip, crack, peel or warp
- Dishwasher safe
- Both sides are useable
- Individually shrink-wrapped



MEDIUM-DENSITY

MOYENNE DENSITÉ

½" Thick

1.3 cm d'épaisseur



COLOUR / COULEUR

DIM 12" x 18" x 0.5" - 30.5 x 45.7 x 1.3 cm

57361203 (PER1218MBL)
57361212 (PER1218MBR)
57361201 (573612)
57361204 (PER1218MG)
57361205 (PER1218MR)
57361217 (PER1218MY)
57361216 (PER1218MP)

Blue / Blue
Brown / Brun
White / Blanc
Green / Vert
Red / Rouge
Yellow / Jaune
Purple / Violet

DIM 15" x 20" x 0.5" - 38.1 x 50.8 x 1.3 cm

57361503 (PER1520MBL)
57361512 (PER1520MBR)
57361501 (573615)
57361504 (PER1520MG)
57361505 (PER1520MR)
57361517 (PER1520MY)
57361516 (PER1520MP)

Blue / Blue
Brown / Brun
White / Blanc
Green / Vert
Red / Rouge
Yellow / Jaune
Purple / Violet

DIM 18" x 24" x 0.5" - 45.7 x 61 x 1.3 cm

57361803 (PER1824MBL)
57361812 (PER1824MBR)
57361801 (573618)
57361804 (PER1824MG)
57361805 (PER1824MR)
57361817 (PER1824MY)
57361816 (PER1824MP)

Blue / Blue
Brown / Brun
White / Blanc
Green / Vert
Red / Rouge
Yellow / Jaune
Purple / Violet

PLANCHES À DÉCOUPER EN POLYETHYLENE À CODE DE COULEURS

- Non absorbantes
- Résistent aux taches
- Ne favorisent pas le développement de bactéries
- Surface antidérapante n'abîment pas les couteaux, ne s'écaillent pas, ne pèlent pas et ne voilent pas
- Vont au lave-vaisselle
- Emballage individuel sous film de plastique rétractable
- Approuvée NSF



HIGH-DENSITY, WHITE

MOYENNE DENSITÉ

½" Thick. Made in USA. Individually shrink-wrapped.

1.3 cm d'épaisseur. Fabrication aux États-Unis. Emballage individuel sous film de plastique rétractable.



DIM (DXH)

PER69 6" x 9" x 0.5" - 15.2 x 22.9 x 1.3 cm
PER1218 12" x 18" x 0.5" - 30.5 x 45.7 x 1.3 cm
PER1520 15" x 20" x 0.5" - 38.1 x 50.8 x 1.3 cm
PER1824 18" x 24" x 0.5" - 45.7 x 62 x 1.3 cm



CUTTING BOARD STORAGE

SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER

DIM (DXH)

26099 12" x 11.5" x 11" - 30.4 x 29.2 x 27.9 cm
Holds 10 boards up to 1" thick. / Contient 10 panneaux d'une épaisseur allant jusqu'à 1".
573619 10" x 9" x 7" - 25 x 23 x 18 cm
With 7 slots. / Muni de 7 fentes

COLOUR-CODED KNIFE COLLECTION



Made of the finest German molybdenum stainless steel. Sharp right out of the box. Keeps its edge well. Well balanced ABS handles are made to provide many years of heavy commercial service. Use with our matching color coded cutting boards.

COLLECTION DE COUTEAUX À CODE DE COULEURS

Fabriqués à partir du plus fin acier inoxydable allemand au molybdène. Déjà aiguisés. Gardent leur tranchant. Manches en ABS bien de poids équilibré assurant des années d'usage commercial. Utilisez nos planches à découper à code de couleurs assorties. Approuvée NSF.

Colour-Coding

A great, yet simple way to control food cross contamination.

Code de couleur

Une façon excellente, mais simple de contrôler la contamination croisée des aliments



Fruits & Vegetables
Fruits & Vegetables
Fruits et légumes



Poultry
Uncooked Poultry
Non cuit la volaille



Cooked Food
Cooked Foods
Cuit nourriture



Dairy
Dairy Products
Produits des lait



Fish
Fish
Poisson



Meat
Raw Meats
Viandes crues



COOK'S KNIFE

COUTEAUX DE CHEF

	COLOUR / COULEUR	BLADE
PC12910BL	Blue / Bleu	10" - 25.4 cm
PC12910GR	Green / Vert	10" - 25.4 cm
PC12910RD	Red / Rouge	10" - 25.4 cm
PC12910TN	Tan / Tan	10" - 25.4 cm
PC12910WH	White / Blanc	10" - 25.4 cm
PC12910YL	Yellow / Jaune	10" - 25.4 cm



BONING KNIFE

COUTEAU À DÉOSSER

	COLOUR / COULEUR	BLADE
PC1286RD	Red / Rouge	6" - 15.2 cm

BLACK ABS HANDLE CUTLERY



Constructed of high quality German molybdenum stainless steel

- Razor-sharp long-life edge
- Black ABS handle



BONING KNIFE COUTEAU À DÉOSSER

	COLOUR / COULEUR	BLADE
PC1286	Stiff / Rigide	6" - 15.2 cm



COOK'S KNIVES COUTEAUX DE CHEF

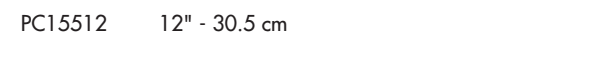
	BLADE
PC1298	8" - 20.3 cm
PC12910	10" - 25.4 cm
PC12912	12" - 30.5 cm



BREAD KNIFE COUTEAUX À PAIN

Wavy edge serrated blade.
Lame dentelée à tranchant ondulé.

	COLOUR / COULEUR
PC15510	10" - 25.4 cm
PC15512	12" - 30.5 cm



COUTELLERIE À MANCHE NOIR EN ABS



Fait en acier inoxydable d'Allemagne de haute qualité au molybdène

- Tranchant durable aiguisé comme un rasoir
- Manche noir en ABS



CLEAVERS COUPERETS

	BLADE
PC1216	6" - 15.2 cm
PC1218	8" - 20.3 cm



PAIRING KNIVES COUTEAU D'OFFICE

	BLADE
PC12625	3" - 7.6 cm



SLIDERS COUTEAUX À TRANCHER

	BLADE
PC15410	10" - 25.4 cm



SHARPENING STEEL FUSIL

	BLADE	O/A/L
PC12002	12" - 30.5 cm	17.5" - 44.5 cm



**SANTOKU KNIFE, FLUTED**

COUTEAU GRANTON SANTOKU



Fluted blade allows food to easily slip away.

La lame cannelée permet aux aliments de glisser facilement

	BLADE	O/A/L
574461	7" - 17.8 cm	12" - 31.8 cm

**STEEL POULTRY SHEARS**

CISEAUX À VOLAILLE EN ACIER

Made of forged steel. Spring-operated with built-in bone crusher.

Fabriqués en acier forgé. Mécanisme à ressort, broyeur à os intégré.

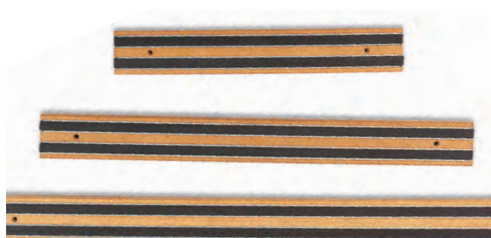
	FINISH / FINI	O/A/L
1219	Chromed Steel / Acier chromé	9.5" - 24.1 cm

**STAINLESS STEEL PARING KNIVES**

COUTEAU D'OFFICE



	DES	BLADE	DIM (D x H)
574460	Display pack (24). <i>Emballage-présentoir (24)</i>	3.3" - 8.3 cm	7.5" - 19 cm

**MAGNETIC KNIFE RACK**

SUPPORTS À COUTEAUX MAGNÉTIQUES

Permanent magnetism, no moving parts.

Almant permanent. Aucune pièce mobile.

	DIM (D x H)
MTH12	12" - 31.8 cm
MTH18	18" - 47.5 cm
MTH24	24" - 60.9 cm

**KNIFE RACK**

SUPPORT À COUTEAUX

Stainless steel. Holds: 5 knives, 2 cleavers, 2 steels. Rubber insert protects blades. Can be wall, counter or table mounted.

En acier inoxydable. Peut recevoir : 5 couteaux, 2 couperets, 2 fusils à affûter. L'insert en caoutchouc protège les lames. Peut être placé au mur, sur le comptoir ou sur la table.

	DIM (D x H)
HKP321	12" x 12.4" x 2.5" - 30.5 x 32.7 x 6.35 cm

**SHARPENING STONE**

PIERRE À AIGUISER

Finest quality silicon carbide stone.

Abrasif de carbure de silicium de la plus haute qualité.

	DIM (D x H)
821	8" x 2" x 1" - 20.3 cm x 5.1 cm x 2.5 cm

GLOBAL®

GLOBAL knives are made from the finest stainless steel material. The blades utilize CROMOVA 18 high-carbon stainless steel, ice tempered and hardened to Rockwell C56°-58° which holds a razor sharp edge longer than any other steel and resists rust, stains and corrosion. Smooth contours and seamless construction eliminate food and dirt traps, offering the ultimate in safety and hygiene. Perfectly balanced to offset the weight of each blade and textured, providing an excellent grip and balance in the hand.

Les couteaux GLOBAL sont fabriqués du meilleur acier inoxydable. Les lames utilisent de l'acier inoxydable à haute teneur en carbone CROMOVA 18, trempé à la glace et durci à C56°-58° selon l'échelle Rockwell, qui conserve un bord tranchant comme une lame de rasoir plus longtemps que tout autre acier et qui résiste à la rouille, aux taches et à la corrosion. Les contours lisses et la fabrication sans joints éliminent les pièges qui retiennent la nourriture et la saleté, pour une sécurité et une hygiène optimales. Parfaitement équilibrés pour compenser le poids de chaque lame et sont texturés, procurant ainsi une prise et un équilibre excellents dans la main.



COOK
CHEF

71G2 BLADE LENGTH / LONGUEUR
8" - 20 cm



CARVING
CHEF

71G3 BLADE LENGTH / LONGUEUR
8.5" - 21 cm



ORIENTAL COOK
À CHEF ORIENTAL

71G4 BLADE LENGTH / LONGUEUR
7" - 18 cm



VEGETABLE
À LÉGUMES

71G5 BLADE LENGTH / LONGUEUR
7" - 18 cm



ORIENTAL DEBA BUTCHER
LA DEBA ORIENTAL BOUCHER

71G7 BLADE LENGTH / LONGUEUR
7" - 18 cm



ROAST SLICER
RÔTI

71G8 BLADE LENGTH / LONGUEUR
8.75" - 22 cm



BREAD
PAIN

71G9 BLADE LENGTH / LONGUEUR
8.75" - 22 cm



HAM - SALMON SLICER, FLEXIBLE
JAMBON - SAUMON

71G10 BLADE LENGTH / LONGUEUR
12" - 32 cm



SASHIMI

SASHIMI

71G11 BLADE LENGTH / LONGUEUR
10" - 25 cm



MEAT CHOPPER

HACHOIR À VIANDE

71G12 BLADE LENGTH / LONGUEUR
6.5" - 16 cm



COOK

CHEF

71G16 BLADE LENGTH / LONGUEUR
9.5" - 24 cm



BONING KNIFE, FLEXIBLE

A DESOSSER FLEXIBLE

71G21 BLADE LENGTH / LONGUEUR
6.5" - 16 cm



SWEDISH FILET, FLEXIBLE

FILET SUEDOIS, FLEXIBLE

71G30 BLADE LENGTH / LONGUEUR
8.5" - 21 cm



COOK

CHEF

71G55 BLADE LENGTH / LONGUEUR / LONGUEUR
7" - 18 cm



COOKS, FLUTED

CHEF CANNELE

71G77 BLADE LENGTH / LONGUEUR
8" - 20 cm
71G78 7" - 18 cm
71G79 6.5" - 16 cm

SANTOKU, FLUTED

CANNELEE SANTOKU

Fluted blade allows food to easily slip away.
La lame cannelée permet aux aliments de bien glisser.

71G80 BLADE LENGTH / LONGUEUR
7" - 18 cm



HAM-SALMON SLICER, FLUTED

JAMBON - SAUMON, A CANNELURES

71G87 BLADE LENGTH / LONGUEUR
11" - 27 cm



KITCHEN

CUISINE

71GS1 BLADE LENGTH / LONGUEUR
4.25" - 11 cm



COOK

CHEF

71GS3 BLADE LENGTH / LONGUEUR
5" - 13 cm



PARING, SPEAR

ÉPLUCHEUR À POINTE

71GS7 BLADE LENGTH / LONGUEUR
4" - 10 cm



PEELING

ÉPLUCHEUR

71GS8 BLADE LENGTH / LONGUEUR
2.75" - 7 cm



TOMATO

TOMATE

71GS9 BLADE LENGTH / LONGUEUR
3" - 8 cm



CHEESE

FROMAGE

71GS10 BLADE LENGTH / LONGUEUR
5.5" - 14 cm



UTILITY

TOUT USAGE

71GS11	Flexible / Flexible	6" - 15 cm
71GS14	Scalloped / Dentselée	6" - 15 cm





CARVING FORK, STRAIGHT EDGE

FOURCHETTE À DÉCOUPER

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	FINISH / FINI
71GF24	8" - 20 cm	Forged / Forgé



BONING

À DOSOSSER

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	FINISH / FINI
71GF31	6.5" - 16 cm	Forged / Forgé



CARVING

À DÉCOUPER

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	FINISH / FINI
71GF37	8.75" - 22 cm	Forged / Forgé



PEELING

ÉPLUCHEUR

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	FINISH / FINI
71GSF15	3" - 8 cm	Forged / Forgé



STEAK, SERRATED

À STEAK

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	FINISH / FINI
71GSF23	4.25" - 11 cm	Forged / Forgé



UNIVERSAL KNIFE

UNIVERSEL

	BLADE LENGTH / LONGUEUR	FINISH / FINI
71GSF24	6" - 15 cm	Forged / Forgé



MEZZOLUNA/HERB CHOPPER

HACHOIR A HERBES

	BLADE LENGTH / LONGUEUR
71G76	7" - 18 cm



2 PIECE CARVING SET

ENSEMBLE A DÉCOUPER (2 PIÉCES)

DES	
71G313	71G3 Carving Knife 71G13 Carving Fork 71G3 Couteau à découper 71G13 Fourchette à découper



The Latest innovative Design from global's skilled japanese craftsmen feature: a super sharp cutting edge, and ergonomic handles that are engineered for comfort. with an impeccable balance, Global NI knives feel like an extension of your hand.

La toute dernière conception innovante de la part des artisans japonais spécialisés de Global, avec un bord coupant extrêmement tranchant et des manches ergonomiques conçus pour le confort. Grâce à leur équilibre impeccable, vous aurez l'impression que les couteaux Global NI sont une extension de votre main.



BREAD

PAIN

71GN004 BLADE LENGTH / LONGUEUR
9" - 23 cm



SLICER

ROTI

71GN005 BLADE LENGTH / LONGUEUR
9" - 23 cm



VEGETABLE, FLUTED

LÉGUMES, CANNELÉ

71GN006 BLADE LENGTH / LONGUEUR
7" - 18 cm



SANTOKU

SANTOKU

71GN007 BLADE LENGTH / LONGUEUR
7" - 18 cm



ORIENTAL COOKS

À CHEF, ORIENTAL

71GN008 BLADE LENGTH / LONGUEUR
6" - 16 cm



ORIENTAL COOKS

À CHEF, ORIENTAL

71GN009 BLADE LENGTH / LONGUEUR
8" - 20 cm



PARING, FORGED

À ÉPLUCHEUR

71GNFS01 BLADE LENGTH / LONGUEUR
3.5" - 9 cm



PARING, FORGED

À ÉPLUCHEUR

71GNFS02 BLADE LENGTH / LONGUEUR
4" - 11 cm



UTILITY

UTILITAIRE

71GNS02 BLADE LENGTH / LONGUEUR
5.5" - 14 cm



VEGETABLE, FLUTED

À LEGUMES, CANNELE

71GNM03 BLADE LENGTH / LONGUEUR
6.25" - 16 cm



SLICER KNIFE, FLEXIBLE

ROTI, FLEXIBLE

71GNM04 BLADE LENGTH / LONGUEUR
6.25" - 16 cm





PEELER SET 3-WAY
ÉPLUCHEUR 3-LAMES

71GS94 Plain, Serrated, Julienne / Simple, Dentele, Julienne



WATER SHARPENER
AFFUTEUSE A L'EAU POIGNEE

	DES
71G91BW	Black handle / white dots <i>Poignée noire / points blancs</i>
71G91RB	Red handle / black dots <i>Poignée rouge / points noir</i>
71G91SB	Stainless handle / black dots <i>Acier inoxydable / points noir</i>
71G91R	Replacement wheels <i>Medium / Coarse</i>

*Roue de rechange
Médium / Grain*



DELUXE WATER STONE
AFFÛTEUSE À L'EAU DE LUXE

Combination Type
Tout usage

	DIM
71G1800L	9.4 x 3.5 x 1.8" - 23 x 9 x 4.5 cm



CERAMIC KNIFE SHARPNER
FUSIL À AIGUISER EN CERAMIQUE

	BLADE LENGTH / LONGUEUR
71G45(25)	9.5" - 24 cm
71G25R	Replacement Ceramic Rod / <i>Tige de remplacement en céramique</i>



CHEF'S CARRYING CASE
ÉTUI À COUTEAUX DE CHEF

Holds three (3) 14" - 35.5 cm and four (4) 11" - 27.5 cm knives.

Pour ranger (3) couteaux de 14" / 35.5 cm et (4) couteaux de 11" / 27.5

71G66607



CERAMIC WATER KNIFE SHARPENER
AFFÛTEUSE À L'EAU

Fast and safe sharpening process. Restores razor sharpness of the knife. Consists of 2 ceramic wheels. Not recommended for G4, G7, G11 Knife.

Un affûtage rapide et sécuritaire. Redonne au couteau la finesse d'un rasoir. Comprend 2 rondelles de céramique. Pas recommander pour les couteaux G4, G7, G11.

	COLOUR / COULEUR
712200GB	Grey and black / gris et noir
71223	Medium / Médium Pink/ Rose
71222	Coarse / Grain White/ blanc

Ceramic Wetstone Replacement Wheel
Roue de rechange en céramique



COMMERICAL HEAVY-DUTY CAN OPENER

OUVRE-BOÎTE PROFESSIONNEL
EN ACIER INOXYDABLE



Cast iron body. Handle has a comfortable free-spin grip. Plated steel mounting plate with screws. Heat-treated gear for extra durability. Reversible knife provides longer service. Replacement gears and knives available.

Boîtier en fonte. Poignée recouverte d'un matériau antidérapant. Plaque de montage soudée munie de vis. Engrenage en acier durci thermiquement pour une durabilité accrue. Couteau réversible pour une durée de vie prolongée. Engrenages et couteaux de remplacement également offerts.

SHAFT

574064 (HL010) 14" - 35.6 c m



CAN OPENER OUVRE-BOÎTES

Chrome plated steel with polypropylene handles. Large easy to turn key-handle and smooth cutting mechanism.

Acier chromé et poignées en polypropylène. La largeur de la poignée principale facilite le mécanisme de coupe..

O/A/L

574456 8" - 20.3 cm



SWING-A-WAY® PORTABLE CAN OPENER

OUVRE-BOÎTE

Chrome-plated rotary knife type, gear operated. Also includes a cap remover.

Couteau chromé, rotatif. Actionné par engrenages. Muni d'un décapsuleur.

DIM

574058 7" - 17.8 cm
(574058W)





POTATO MASHER

PILON

Stainless Steel.
Acier inoxydable.

	O/A/L	FACE
575442	15" - 38.1 cm	5 x 3.3" - 12.7 x 9.5 cm



POTATO RICER

PRESSE-PURÉE EN ACIER INOXYDABLE

Stainless Steel. Heavy duty. Large portion. Bowl securely welded to frame.

Acier inoxydable. Usage intensif. Grande portion.
Bol solidement soudé au châssis.

	DIM	CUP SIZE
746193 (3RS)	17" - 43.1 cm	5" x 4.5" - 12.7 cm x 11.4 cm



NICKEL-PLATED MASHER

PILONS NICKELÉS

One-piece base. Securely welded base rods. Hardwood handle.
Pilons plaqués nickel. Tiges solidement soudées à la base.

	O/A/L	FACE
1618	18" - 45.7 cm	4 x 4" - 10.2 x 10.2 cm
1623	23" - 58.4 cm	5 x 5" - 12.7 x 12.7 cm



MASHERS

PILONS

Stainless steel. Round face. Hardwood handle.
Acier inoxydable. Surface ronde. Manche en bois..

	BASE	O/A/L
575441	4.5" - 11.4 cm	18" - 47.7 cm
1725	5" - 12.7 cm	25" - 63.5 cm



STAINLESS STEEL ROUND FACE MASHER

PILONS EN ACIER INOXYDABLE SURFACE RONDE

Round face.
Surface ronde.

	O/A/L	BASE
1726	25" - 63.5 cm	5" - 12.7 cm



HEAVY-DUTY GARLIC PRESS

PRESSE-AIL ROBUSTE

Heavy-duty die-cast aluminum construction. Self-cleaning, plate of poly teeth pushes through holes.
Construction robuste en aluminium moulé.
Autonettoyant, plaque à dents multiples s'insérant dans les trous.

	DIM
575769	8" - 20.3 cm



GARNISH / SERRATOR

COUPE-LÉGUMES DE DÉCORATION

Stainless steel corrugated blade. Hardwood handle. Use to make French Fries, carrot slices and other garnishes.

Lame cannelée en acier inoxydable.
Poignée en bois dur. Utilisé pour couper frites, arottes et autres.

	DIM
574309 (923P)	7" x 2" - 17.8 x 5.1 cm



OYSTER KNIFE

COUTEAU À HUITRES

Hardwood handle.
Manche en bois dur.

	FINISH / FINI	DIM
575687	Carbon steel blade with guard Poignée en bois dur	3" - 7.6 cm
575688 (5000OK)	Stainless steel blade Lame en acier inoxydable.	3" - 7.6 cm



MELON BALLERS

CUILLÈRE PARISIENNE

Polished stainless steel bowls.
Cuillères en acier inoxydable poli.

	DES	DIA / DIM
1226	Wood / Bois	1"/1.8" - 2.5/3.1 cm - 7" - 17.8 cm
1226SP	Plastic / Plastique	1"/1.8" - 2.5/3.1 cm - 7" - 17.8 cm



TOMATO CORER

ÉQUETEUR À TOMATES

Stainless steel. Quickly scoops core.
Acier inoxydable. Enlève facilement les parties dures de la tomate.

	DIM
71894	4.8" - 10.8 cm



FRUIT / VEGETABLE PEELERS

ÉCONOMES POUR FRUITS ET LÉGUMES

Double-edge floating blade. Can be used for scraping and coring. Stainless steel.
Acier inoxydable. Lame flottante à double taillant. Utile aussi pour racle et évider.

	DIM
575690	2.5" - 6.3 cm



STAINLESS STEEL SPAGHETTI FORK

FOURCHETTE À SPAGHETTI

Mirror finish. Grooved handle for added strength and blunted tips for easier noodle serving. 1.2 mm thickness.

Fini miroir. Manche renforcé d'une cannelure et bouts émoussés pour servir les nouilles plus facilement. 1,2 mm d'épaisseur.

	O/A/L
71073	11.5" - 29.2 cm



SPAGHETTI TONGS

PINCE À SPAGHETTI

Spring steel with blunted Tip on each side. 0.6 mm thickness.
Conçues pour servir facilement les nouilles cuites. Acier à ressort, bouts émoussés de chaque côté. 0,6 mm d'épaisseur.

	O/A/L
57533	7.5" - 19.1 cm



UTILITY TONGS

PINCES DE SERVICE

Stainless steel. Coil spring operated. Scalloped edges. Individually poly-bagged.

Acier inoxydable. Mécanisme à ressort hélicoïdal. Bords cannelés. Ensachées individuellement.

O/A/L

0.5 mm thickness / 0.5 mm d'épaisseur

Mirror Finish / Fini miroir

57536	Standard / Standard	7" - 17.8 cm
57527	Standard / Standard	9.5" - 24 cm
57528	Standard / Standard	12" - 30.5 cm
57529	Standard / Standard	16" - 40.6 cm

0.8 mm thickness / 0.8 mm d'épaisseur

Mirror Finish / Fini miroir

3511EH	Extra Heavy / Extra robustes	9.5" - 24 cm
3512EH	Extra Heavy / Extra robustes	12" - 30.5 cm
3513EH	Extra Heavy / Extra robustes	16" - 40 cm

1.0 mm thickness / 1.0 mm d'épaisseur

Mirror Finish / Fini miroir

O/A/L

57547	9.5" - 24 cm
57548	12" - 30.5 cm
57549	16" - 40.6 cm

1.0 mm thickness / 1.0 mm d'épaisseur

Satin Finish / Fini satiné

O/A/L

57537	9.5" - 24 cm
57538	12" - 30.5 cm
57539	16" - 40.6 cm

1.2 mm thickness / 1.2 mm d'épaisseur

Mirror Finish / Fini miroir

O/A/L

4511	9.5" - 24 cm
4512	12" - 30.5 cm
4513	16" - 40.6 cm



Colour-Coding

A great, yet simple way to control food cross contamination.

Code de couleur

Une façon excellente, mais simple de contrôler la contamination croisée des aliments



Fruits & Vegetables
Fruits et légumes



Uncooked Poultry
Non cuit la volaille



Raw Meats
Cuit nourriture

COLOUR-CODED ONE-PIECE TONGS

PINCES MONOBLOC À CODE DE COULEURS

Stainless steel with PVC coating. One-piece construction eliminates food traps for more sanitary use. Colour coded handles help maintain food safety and HACCP compliance in your foodservice operation. 1.0 mm thickness.

Acier inoxydable recouvert de PVC. Construction monobloc, diminuant l'accumulation d'aliments, pour un usage plus hygiénique. Les manches à code de couleurs aident à maintenir la sécurité alimentaire et la conformité HACCP en restauration. 1.0 mm d'épaisseur.

	COLOUR / COULEUR	DIM
5511BK	Black / Noir	9" - 23 cm
5511GR	Green / Vert	9" - 23 cm
5511RD	Red / Rouge	9" - 23 cm
5511YL	Yellow / Jaune	9" - 23 cm
5512BK	Black / Noir	12" - 30.5 cm
5512GR	Green / Vert	12" - 30.5 cm
5512RD	Red / Rouge	12" - 30.5 cm
5512YL	Yellow / Jaune	12" - 30.5 cm
5513BK	Black / Noir	16" - 40.6 cm
5513GR	Green / Vert	16" - 40.6 cm
5513RD	Red / Rouge	16" - 40.6 cm
5513YL	Yellow / Jaune	16" - 40.6 cm



WIDE GRILL / FRY TONGS
LARGES PINCES À GRILLER/FRIRE

Wide shape tip picks up larger size food. Holes allow easy draining of fats and oils. Dishwasher safe.

Les embouts à forme élargie permettent de ramasser les aliments volumineux. Les trous laissent la graisse et l'huile s'égoutter facilement. Va au lave-vaisselle.

O/A/L
57599 12" - 30.5 cm



SILICONE TONGS WITH TEETH
PINCES EN SILICONE AVEC DENTS

Metal teeth on one side to securely grab food. Silicone - Heat resistant to 425°F/220°C. Commercial-quality stainless steel.

Acier inoxydable. Fini miroir. Manche renforcé d'une cannelure et bouts émoussés pour servir les nouilles plus facilement. 1,2 mm d'épaisseur.

O/A/L
57597 9.5" - 24 cm
57598 12" - 30.5 cm



CUISIPRO SILICONE LOCKING TONGS IN BLACK
PINCES TRAITEUR NOIRES EN SILICONE CUISIPRO

Designed to handle both cooking and serving tasks with ease. Patented locking pull mechanism. Push to open. Pull to lock. Tongs can be opened with one hand. Loop for hanging. Non-stick silicone ends. Heat-resistant to 575°F/300°C. Commercial-quality. Dishwasher safe.

Conçues pour faciliter les travaux de cuisson et de service. Mécanisme de verrouillage escamotable breveté. Pousser pour ouvrir. Tirer pour fermer. Les pinces peuvent s'ouvrir d'une seule main. Boucle à suspendre. Embouts anti-adhérents en silicone résistants à la chaleur jusqu'à 575 °F/300 °C. Qualité commerciale. Va au lave-vaisselle.

	FINISH / FINI	O/A/L
74708602	Black / Noir	9.5" - 24 cm
74708702	Black / Noir	12" - 30.5 cm
74708605	Red / Rouge	9.5" - 24 cm
74708705	Red / Rouge	12" - 30.5 cm



GRILL / FRY TONGS - LONG
PINCES À GRILLER/FRIRE - LONGUES

Easy to use locking pull mechanism. Holes allow easy draining of fats and oils. Easy hang hook. Grooved and offset handle allows secure grip and quick pick-up. Made of rust and weather resistant 18/10 stainless steel.

Mécanisme de blocage à traction facile à utiliser. Les trous laissent la graisse et l'huile s'égoutter facilement. Crochet à suspente facile. Le manche à cannelure désaxé offre une bonne prise en main et permet de saisir rapidement les aliments. En acier inoxydable 18/10 résistant à la rouille et aux intempéries.

O/A/L
747304 16" - 40.5 cm



POM TONGS
PINCES POM

Stainless steel. One-piece construction. 0.7 mm thickness.

Acier inoxydable. Monopiece. 0,7 mm d'épaisseur.

O/A/L
57530 6" - 15.2 cm
57531 9" - 23 cm



LOCKING TONGS US PAT NO 6056338
PINCES TRAITEUR

Designed to handle both cooking and serving tasks with ease. Patented locking pull mechanism. Push to open. Pull to lock. Tongs can be opened with one hand. Loop for hanging. Commercial-quality stainless steel. Dishwasher safe.

Conçues pour faciliter les travaux de cuisson et de service. Mécanisme de verrouillage escamotable breveté. Pousser pour ouvrir. Tirer pour fermer. Les pinces peuvent s'ouvrir d'une seule main. Boucle à suspendre. Acier inoxydable. Va au lave-vaisselle.

O/A/L
57577 9.5" - 24 cm
57578 12" - 30.5 cm
57579 16" - 40.6 cm



HEAVY DUTY STAINLESS STEEL DOUGH SCRAPER

COUPE-PÂTE/RACLOIR EN ACIER INOXYDABLE

One piece construction. 0.8 mm thickness.
Monopiece. 0,8 mm d'épaisseur.

O/A/L

574263 4.5" x 5"- 11.4 cm x 12.7 cm
(181SS)



PLASTIC BOWL SCRAPER

RACLOIR POUR BOL

Flexible plastic forms easily to bowl surfaces. Firm flat edge allows for many creative uses.

*Plastique flexible épousant les formes du bol.
Le bord plat et ferme de la lame permet plusieurs usages.*

O/A/L

574266 5.5" x 3.5"- 14 cm x 8.9 cm
(FS-8446)



HEAT RESISTANT SCRAPERS & SPOONS

GRATTOIRS ET CUILLÈRES

Silicone blades. Plastic (PP) handles. Heat Resistant up to 500° F / 260° C

*Lames en silicone. Manches en plastic (PP).
Résistent à la chaleur jusqu'à 500°F (260°C).*

	DES	DIM
71772	Scraper / Grattoir	10.5" - 26.5 cm
71775	Scraper / Grattoir	14" - 35.5 cm
71778	Scraper / Grattoir	16.3" - 41 cm
71782	Spoon / Cuillère	10.5" - 26.5 cm
71785	Spoon / Cuillère	14" - 35.5 cm
71788	Spoon / Cuillère	16.3" - 41 cm



ONE PIECE HEAT RESISTANT SCRAPERS

GRATTOIRS ET CUILLÈRES

Plastic (PP). Heat-resistant up to 200°F / 93°C.

Plastique (PP). Résistent à la chaleur jusqu'à 200°F (93°C).

	DES	DIM
71771	Scraper / Grattoir	10" - 25.4 cm
71774	Scraper / Grattoir	14" - 35.5 cm
71777	Spoon / Cuillère	16.3" - 41 cm



HEAVY DUTY NYLON SPOONS

CUILLÈRES EN NYLON RÉSTANT À LA CHALEUR

Heat Resistant up to 390°F / 200°C.

Résistent à la chaleur jusqu'à 390°F (200°C).

	COLOUR / COULEUR	O/A/L
57538203	Blue / Bleu	12" - 30.5 cm
57538205	Red / Rouge	12" - 30.5 cm
57538503	Blue / Bleu	15" - 38 cm
57538505	Red / Rouge	15" - 38 cm



WOODEN SPOONS

CUILLÈRES EN BOIS

Alpine Beachwood Large Bowl.

Hêtre alpin. Grand Cuillèreon.

	O/A/L	DIA
575384	14" - 35.6 cm	0.7" - 1.7 cm
575386	16" - 40.6 cm	0.7" - 1.7 cm
575388	18" - 45.7 cm	0.7" - 1.7 cm

Alpine Beachwood. Wax Finish.

Hêtre alpin. Fini ciré.

744562	12" - 30.5 cm	0.7" - 1.7 cm
744564	14" - 35.6 cm	0.7" - 1.7 cm
744566	16" - 40.6 cm	0.7" - 1.7 cm
744568	18" - 45.7 cm	0.7" - 1.7 cm



BLACK HANDLED SERVING SPOONS

CUILLÈRES DE SERVICE À MANCHES NOIRS

Stainless steel. Black polypropylene handles, with a hanging hole. Grooved handle for added durability. (Note: 3-sided spoons have rounded handles.) 1.5 mm thickness.

Acier inoxydable. Manche noir en polypropylène, troué pour accrocher. Manche à rainure pour une plus grande durabilité. (Note : Les cuillères à trois côtés ont un manche rond.) 1,5 mm d'épaisseur.

	DESC	O/A/L
572311	Solid / Pleine	11" - 27.9 cm
572331	Solid / Pleine	13" - 33 cm
572351	Solid / Pleine	15" - 38.1 cm
572312	Perforated / Perforée	11" - 27.9 cm
572332	Perforated / Perforée	13" - 33 cm
572352	Perforated / Perforée	15" - 38.1 cm
572313	Slotted / À fentes	11" - 27.9 cm
572333	Slotted / À fentes	13" - 33 cm
572353	Slotted / À fentes	15" - 38.1 cm
5761	Solid, 3 sided - Pleine, trois côtés	13" - 33 cm
5763	Perforated, 3 sided - Pleine, trois côtés	13" - 33 cm



RENAISSANCE SERVING SPOONS

Curved Handle Design - An Industry First. The curved handle in our heavy duty Renaissance serving spoons ensures they rest safely on the edge and do not slide into food vessels. The open angle of the curve promotes easy pick-up from any countertop. This simple feature not only improves ease of serving but also helps to ensure hygienic and safe food service.



RENAISSANCE SERVING SPOONS, CURVED

CUILLÈRE À SERVICE RENAISSANCE, COURBÉ

Stainless steel. Satin finish. 1.75 mm thickness.

Acier inoxydable. Fini satiné. 1,75 mm d'épaisseur.

	DESC	O/A/L
4765	Solid / Pleine	13" - 33 cm
4766	Perforated / Perforée	13" - 33 cm
4767	Solid / Pleine	13" - 33 cm
4775	Perforated / Perforée	15" - 38.1 cm
4776	Solid / Pleine	15" - 38.1 cm
4777	Perforated / Perforée	15" - 38.1 cm

CUILLÈRES DE SERVICE RENAISSANCE

Cuillères de service extra robuste avec fini brossé pour atténuer l'apparence de l'usure. La courbe dans le manche empêche la cuillère de glisser dans les bacs gastronome ou les contenants d'aliments. Facile à manipuler.



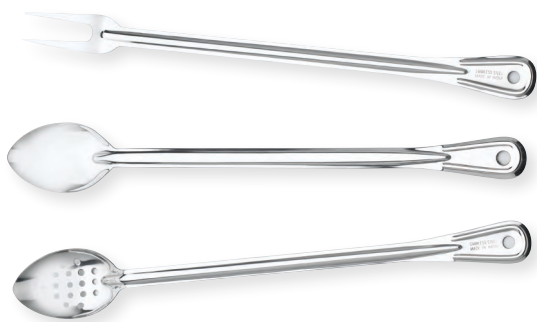
RENAISSANCE SERVING SPOONS

CUILLÈRE À SERVICE RENAISSANCE

Stainless steel. Will not bend or break, with normal use. Satin finish. Grooved handle for added durability. 1.75 mm thickness.

Acier inoxydable. Ne pliera pas ni ne cassera pas à l'usage normal. Fini satiné. Manche à rainure pour une plus grande durabilité. 1,75 mm d'épaisseur.

	DESC	O/A/L
4750	Solid / Pleine	11" - 27.9 cm
4760	Solid / Pleine	13" - 33 cm
4770	Solid / Pleine	15" - 38.1 cm
4752	Perforated / Perforée	11" - 27.9 cm
4762	Perforated / Perforée	13" - 33 cm
4772	Perforated / Perforée	15" - 38.1 cm
4754	Slotted / À fentes	11" - 27.9 cm
4764	Slotted / À fentes	13" - 33 cm
4774	Slotted / À fentes	15" - 38.1 cm



EXTRA LONG HANDLED UTENSILS

USTENSILES À TRÈS LONG MANCHE

Stainless steel. Mirror finish. Reinforced handle with a deep groove for added strength. 1.5 mm thickness.

Acier inoxydable fini miroir. Manche renforcé d'une profonde rainure pour plus de solidité. 1,5 mm d'épaisseur.

	DESC	O/A/L
4780	Solid Spoon / Pleine Cuillère	18" - 45.7 cm
4783P	Perforated Spoon / Perforée	18" - 45.7 cm
4781	Solid Spoon / Pleine Cuillère	21" - 53.3 cm
4782	Fork / Fourchette	21" - 53.3 cm
4784P	Perforated Spoon / Perforée	21" - 53.3 cm



HOOK HANDLED UTENSILS

USTENSILES À MANCHE RECOURBÉ

Stainless steel. Satin finish. Handles are 2.0 mm thick, with full length reinforcement rib.

Acier inoxydable fini satiné. Manche de 2,0 mm d'épaisseur avec une rainure de renforcement sur toute sa longueur.

	DESC	O/A/L
85949	Fork / Fourchette	15" - 38.1 cm
85946	Fork / Fourchette	21" - 53.3 cm
85943	Spoon / Cuillère	21" - 53.3 cm
85952	Perforated Spoon / Perforée	21" - 53.3 cm
85955	Turner / Pelle	21" - 53.3 cm



CONVENTIONAL SERVING SPOONS

CUILLÈRE À SERVICE CONVENTIONNELLE

Stainless steel. Mirror finish. Grooved handles for added durability. With full-length reinforcement rib.

Acier inoxydable fini miroir. Manches à rainure de renforcement sur toute sa longueur.

1.5 mm thickness / 1.5 mm d'épaisseur

	DESC	O/A/L
2750	Solid / Pleine	11" - 27.9 cm
2760	Solid / Pleine	13" - 33 cm
2770	Solid / Pleine	15" - 38.1 cm
2752	Perforated / Perforée	11" - 27.9 cm
2762	Perforated / Perforée	13" - 33 cm
2772	Perforated / Perforée	15" - 38.1 cm
2754	Slotted / Ajourées	11" - 27.9 cm
2764	Slotted / Ajourées	13" - 33 cm
2774	Slotted / Ajourées	15" - 38.1 cm

1.0 mm thickness / 1.0 mm d'épaisseur

	DESC	O/A/L
572111	Solid / Pleine	11" - 27.9 cm
572131	Solid / Pleine	13" - 33 cm
572151	Solid / Pleine	15" - 38.1 cm
572112	Perforated / Perforée	11" - 27.9 cm
572132	Perforated / Perforée	13" - 33 cm
572152	Perforated / Perforée	15" - 38.1 cm
572113	Slotted / Ajourées	11" - 27.9 cm
572133	Slotted / Ajourées	13" - 33 cm
572153	Slotted / Ajourées	15" - 38.1 cm



STAINLESS STEEL MIXING PADDLES

PALETTES À MÉLANGER

Stainless steel. Polished finish.

Acier inoxydable. Fini poli.

	DESC	O/A/L
19930	4.5" x 8" - 11.4 x 20.3 cm	30" - 76.2 cm
19936	4.5" x 8" - 11.4 x 20.3 cm	36" - 91.4 cm
19942	4.5" x 8" - 11.4 x 20.3 cm	42" - 106.7 cm
19948	4.5" x 8" - 11.4 x 20.3 cm	48" - 121.9 cm
19960	4.5" x 8" - 11.4 x 20.3 cm	60" - 152.4 cm



POT FORK

FOURCHETTE À VIANDE

Stainless Steel. Forged blade.

Dents en acier inoxydable. Forgée.

	O/A/L
5551	14" - 35.6 cm





LONG HANDLE WHIPS

FOUETS À LONG MANCHE

Stainless steel. Sturdy, long handle ideal for deep mixer bowls.
Ball diameter is 8 1/4" - 21 cm.

*Long manche rigide, parfait pour mélanger dans des bols profonds.
Acier inoxydable. Diamètre de la sphère 8 1/4 po. (21 cm).*

	DES	O/A/L
571140 (MW40)	Mayonnaise Whip (Teardrop shape) Forme allongée	40" - 101.6 cm

Fouet à fil piano ou fouet français?

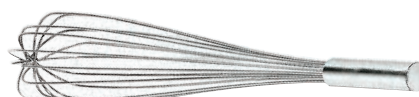
*Fouet à fil piano – Piano :
Pour fouetter les œufs, les crèmes
et les sauces.*

*Fouet français :
Pour les blancs d'œufs aérés,
la crème fouettée et les
meringues.*

Piano Whip or French Whip?

Piano Whip is good:
For beating eggs, creams
and sauces.

Take a French Whip:
For airy egg whites,
whipped cream and
meringues.



DELUXE STAINLESS PIANO WHIP

FOUETS À FILS PIANO DE LUXE EN ACIER INOXYDABLE

Solid handle for better balance and more sanitary. Epoxy filled for superior durability, and to help prevent contamination due to accumulation of food particles. 11 soldered wires. For beating eggs, creams and sauces.

*Manche rempli d'époxy pour plus de durabilité et ainsi prévenir la contamination par l'accumulation de particules de nourriture.
11 fils métalliques soudés..*

	O/A/L
571210	10" - 25.4 cm
571212	12" - 30.5 cm
571214	14" - 35.6 cm
571216	16" - 40.6 cm
571218	18" - 45.7 cm

DELUXE FRENCH WHIP

FOUETS FRANÇAIS DE LUXE

Epoxy filled for superior durability and to help prevent contamination due to accumulation of food particles. Solid handle for better balance and more sanitary.

Manche rempli d'époxy pour plus de durabilité et ainsi prévenir la contamination par l'accumulation de particules de nourriture. 8 fils métalliques soudés.

	O/A/L
571110	10" - 25.4 cm
571112	12" - 30.5 cm
571114	14" - 35.6 cm
571116	16" - 40.6 cm
571118	18" - 45.7 cm
571120	20" - 50.8 cm
571122	22" - 55.8 cm
571124	24" - 60.9 cm



MIXING BOWLS

BOLS À MÉLANGER EN ACIER INOXYDABLE

18/8 stainless steel. Mirror finish. Satin interior. Rolled edge. 0.7 mm thickness.

Acier inoxydable 18/8. Fini miroir. Intérieur satiné. Rebord roulé. 0,7 mm d'épaisseur.

	CAP	DIA
575920	0.75 Qt - 0.76 L	6.5" - 16.5 cm
575921	1.5 Qt - 1.4 L	7.8" - 20 cm
575923	3 Qt - 2.8 L	9.5" - 24.5 cm
575924	4 Qt - 3.7 L	10.5" - 27 cm
575925	5 Qt - 4.7 L	11.5" - 30 cm
575926	6 Qt - 5.7 L	12" - 30.5 cm
575928	8 Qt - 7.8 L	13.5" - 34 cm
575930	10 Qt - 9.5 L	14.5" - 36.5 cm
575933	12 Qt - 12.3 L	16.3" - 41 cm
575936	16 Qt - 15 L	17.5" - 44.5 cm
575940	20 Qt - 19 L	18.8" - 48 cm



MIXING BOWLS

BOLS À MÉLANGER

Stainless steel. Mirror finish. Rolled edge.

Acier inoxydable. Fini miroir. Rebord roulé.

	CAP	DIA
0.4 mm thickness / 0,4 mm d'épaisseur		
574950	0.75 Qt - 0.76 L	6.5" - 16.5 cm
574951	1.5 Qt - 1.4 L	7.9" - 20 cm
574953	3 Qt - 2.8 L	9.9" - 25 cm
574954	4 Qt - 3.7 L	10.7" - 27 cm
574955	5 Qt - 4.7 L	11.5" - 29.2 cm
574956 (5776)	6.8 Qt - 6.4 L	12.5" - 30.5 cm
574958	8 Qt - 7.8 L	13.3" - 34 cm
574960 (5778)	10.5 Qt - 9.9 L	15" - 38.1 cm
574963	13 Qt - 12.3 L	16" - 40.6 cm
0.5 mm thickness / 0,5 mm d'épaisseur		
574966	16 Qt - 15 L	17.7" - 45 cm
574970	20 Qt - 19 L	19" - 48 cm



DEEP MIXING BOWLS

BOLS À MÉLANGER PROFONDS EN ACIER INOXYDABLE

18/8 stainless steel. Mirror finish. Satin interior. Rolled edge. 0.7 mm thickness.

Acier inoxydable 18/8. Fini miroir. Intérieur satiné. Rebord roulé. 0,7 mm d'épaisseur.

	CAP	DIA
575900	.75 Qt - .76 L	5.3" - 13 cm
575901	1.5 Qt - 1.4 L	6.9" - 18 cm
575903	3 Qt - 2.8 L	8.7" - 22 cm
575904	4 Qt - 3.7 L	9.8" - 25 cm
575906	6 Qt - 5.7 L	10.9" - 28 cm
575908	8 Qt - 7.8 L	11.8" - 30 cm
575912	12 Qt - 11.4 L	14" - 36 cm





EUROPEAN STYLE COLANDERS

PASSOIRES DE STYLE EUROPÉEN

Stainless steel. Mirror finish. Wide, deep bottom and tall sides allow water to drain quickly. Wide steady round stable base. Large, looped handles for secure grip.

Acier inoxydable. Fini miroir. Le fond large et profond ainsi que les côtés élevés, permettent d'égoutter l'eau rapidement. La base ronde et large offre une plus grande stabilité. Les grandes poignées circulaires offrent une meilleure prise.

	CAP	DIA	DEPTH
575950	7.25 Qt - 8 L	12.5" - 32 cm	5.8" - 14.6 cm
575952	16 Qt - 18 L	15.75" - 40 cm	7.3" - 18.1 cm



HEAVY DUTY ALUMINUM COLANDERS

PASSOIRE EN ALUMINIUM ROBUSTE

Stand-alone base for hands-free draining. Riveted handles and rounded edges for added strength. 3/16" (0.5 cm) holes. 3.0 mm thickness.

Base autoportante pour un usage mains libres. Poignées rivetées et rebord roulé pour plus de rigidité. Trous de 3/16 po. 3,0 mm d'épaisseur.

	CAP	DIA	DEPTH
5811611 (CA1611)	10.5 Qt - 10.5 L	15" - 38.1 cm	5.8" - 14.6 cm
5811616 (CA1616)	15 Qt - 15 L	16" - 41.9 cm	7.3" - 18.1 cm



FOOTED COLANDERS

PASSOIRE SUR PIED

Stainless steel. Mirror finish. Exceptionally durable and dent-resistant. 0.4 mm thickness.

Acier inoxydable. Fini miroir. Très durable et résiste aux bosselures. 0,4 mm d'épaisseur.

	DIA	DEPTH
746038	3 Qt - 2.8 L	8.5" - 21.6 cm
746109	5 Qt - 4.8 L	10.3" - 26.7 cm
746110	8 Qt - 7.6 L	13" - 33 cm
746111	13 Qt - 12.3 L	15.3" - 38.7 cm



ALUMINUM STRAINER WITH HANDLE

PASSOIRE EN ALUMINIUM DE QUALITÉ ÉCONOMIQUE

Dent resistant with riveted groove handle. Flat bottom allows for quicker draining, includes pan hook for easy drainage into a pot.

Résistant des bosses. Avec la poignée à rainure rivetée. Le fond plat permet de l'écoulement des liquides plus vite. Comprend d'un crochet pour faciliter l'écoulement dans un pot.

	CAP	DIA	DEPTH
HA26	6 Qt - 5.68 L	10.25" - 26 cm	4" - 10 cm

Strainers are required for making lumpless creams, smooth puréed soups, and silky custards. Because often the foods you'll be passing through a strainer are acidic- think tomatoes and lemons- it's best to buy stainless steel strainers; with stainless steel, you don't have to worry that acidic foods will discolor them or that they, in turn, will give an off taste to the foods.

Les passoires permettent d'obtenir des crèmes sans grumeaux, des soupes en purée bien lisses et des flans onctueux. Comme les aliments que vous faites passer sont souvent acides (comme les tomates et le citron), il est préférable d'acheter une passoire en acier inoxydable; ainsi, vous n'avez pas à vous inquiéter que les aliments acides la décolorent ou que la passoire donne un mauvais goût aux aliments.



BOUILLON STRAINER

PASSE-BOUILLON

Stainless steel with extra-fine mesh. Pan hook provides stability while straining.

Acier inoxydable, extra fin. Les crochets de soutènement offrent une bonne stabilité lors du tamisage.

DES	BOWL	CAP
575515 (20P)	8" - 20.3 cm	2.3 Qt - 2.1 L
575514 (208WR) With reinforcement bar / Avec barre de renforcement	8" - 20.3 cm	2.3 Qt - 2.1 L



SOUP STRAINER

CHINOIS

18/8 Stainless steel with perforated metal body. One-piece grooved handle for added strength. Frame style dissipates heat.

Acier inoxydable 18/8 avec corps de métal perforé. Manche monobloc à rainure pour une plus grande rigidité. Le châssis dissipe la chaleur.

FINE	COARSE	BOWL	CAP
575407	575507	7" - 17.8 cm	1.7 Qt - 1.5 L
575408	575508	8" - 20.3 cm	2.3 Qt - 2.2 L
575409	575509	9" - 23 cm	2.8 Qt - 2.6 L
575410	575510	10" - 25.4 cm	4 Qt - 3.7 L
575412	575512	12" - 30.5 cm	6.8 Qt - 6.4 L

STAINLESS STEEL STRAINERS

Made of stainless steel to resist rusting. Constructed with a large gauge wire structure and a sanitary plastic handle. Drainage hole on rim for cleanliness.



DOUBLE MESH - FINE

TAMIS À DEUX COUCHES - FINE

	DIA
18096	6.25" - 16 cm
18098	8" - 20.3 cm
18099	10.25" - 26 cm



DOUBLE MESH - MEDIUM

TAMIS À UNE COUCHE - MOYENNE

	DIA
18196	6.25" - 16 cm
18198	8" - 20.3 cm
18199	10.25" - 26 cm

TAMIS EN ACIER INOXYDABLE

Fait en acier inoxydable pour résister à la rouille. Fabriqué avec un calibre large de fil de fer ainsi qu'une poignée de plastique sanitaire. Trou de drainage sur le rebord pour une plus grande propreté.



SINGLE MESH - FINE

TAMIS À UNE COUCHE - FINE

Perfect for blanching vegetables and straining stock.

Parfait pour blanchir vos légumes et tamiser vos bouillons.

	DIA
19095	4.75" - 12 cm
19096	6.25" - 16 cm
19097	7.25" - 18.4 cm
19098	8.0" - 20.3 cm
19099	10.25" - 26 cm



SINGLE MESH - MEDIUM

TAMIS À UNE COUCHE - MOYENNE

	DIA
19195	4.75" - 12 cm
19196	6.25" - 16 cm
19197	7.25" - 18.4 cm
19198	8.0" - 20.3 cm
19199	10.25" - 26 cm



SINGLE MESH STRAINER

TAMIS SIMPLE

Full-bathed tinned. Wood handle.

Étamé. Manche en bois.

FINE	MED	BOWL	HANDLE
9092		4" - 10 cm	
9093	574114 (9193)	4.8" - 12.1 cm	5.8" - 13.3 cm
9094	574115	5.5" - 14 cm	6" - 15.2 cm
9095	574116	6.8" - 15.8 cm	6" - 15.2 cm
9096	574117	7.8" - 18.4 cm	6" - 15.2 cm
9098	574118	8" - 20.3 cm	6.5" - 16.5 cm
9099	574120	10.8" - 26 cm	9" - 22.9 cm



DOUBLE MESH STRAINERS

TAMIS DOUBLE MAILLE

Full-bathed tinned. Wood handle.

Étamé. Manche en bois.

FINE	MED	BOWL	HANDLE
8095	574126	6.8" - 15.9 cm	6" - 15.2 cm
8098	574128	8" - 20.3 cm	6.5" - 16.5 cm
8099	574130	10.8" - 26 cm	9" - 22.9 cm



HEAVY DUTY STRAINER

TAMIS ROBUSTE

Rigid double-mesh construction, with reinforcing bands. Heavy wooden handle. Medium mesh. Full-bathed tinned.

Rigide, à double maille avec bandes de renforcement. Manche en bois robuste. Grillage moyen. Étamé.

	BOWL	HANDLE
574131	9" - 22.9 cm	9" - 22.9 cm
574132	10.8" - 26 cm	9" - 22.9 cm
574133	12" - 30.5 cm	15" - 38.1 cm
9250	14" - 35.6 cm	15" - 38.1 cm



SINGLE MESH STRAINERS

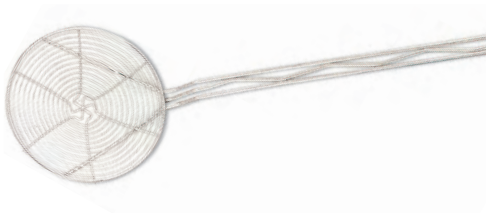
TAMIS SIMPLE

Full-bathed tinned. Wire handle.

Étamé. Manche en fil métallique.

	BOWL	HANDLE
9091	2.75" - 7 cm	4" - 10.2 cm





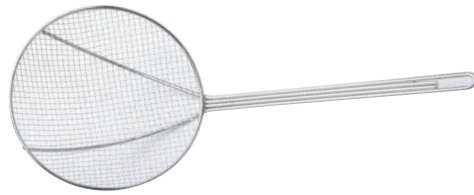
HEAVY DUTY SKIMMERS

ÉCUMOIRES ROBUSTES

Brightly polished stainless steel. Long, hooked handle serves as a pot rest.

Acier inoxydable au poli étincelant. Le long manche recourbé permet de déposer l'écumoire sur le bord de la casserole.

	DIA	HANDLE
575765	4" - 10 cm	12.25" - 31 cm
575766	6.3" - 16 cm	16.33" - 41.5 cm



NICKEL PLATED SKIMMERS

ÉCUMOIRES PLAQUÉES NICKEL

Rigid, long handle displaces heat. Square mesh.

Le long manche rigide n'est pas thermoconducteur. Grillage carré.

	DIA	HANDLE
571925	6" - 15.2 cm	14" - 35.6 cm
1307T	7" - 17.8 cm	14" - 35.6 cm
571926	8" - 20.3 cm	14" - 35.6 cm
1309T	9" - 23 cm	14" - 35.6 cm
571928	12" - 30.5 cm	14" - 35.6 cm



TINNED SPIRAL WIRE SKIMMERS

ÉCUMOIRES FAITES DE FILS SPIRALÉS EN FER BLANC

Long, hooked handle displaces heat and allows for a greater reach. Coarse mesh. Spiral wire.

Le manche recourbé réduit la chaleur dégagée et permet une plus longue portée. Maillage grossier. Fils spiralés.

	DIA	HANDLE
1306	6" - 15.2 cm	17.5" - 44.5 cm
1307	7" - 17.8 cm	17.5" - 44.5 cm
1308 (1308MS)	8" - 20.3 cm	17.5" - 44.5 cm
1309	9" - 23 cm	17.5" - 44.5 cm



NICKEL PLATED SPIRAL WIRE SKIMMERS

ÉCUMOIRES PLAQUÉES NICKEL

Rigid, long handle displaces heat. Square mesh.

Le long manche rigide n'est pas thermoconducteur. Grillage carré.

	DIA
1306TSW	6" - 15.2 cm
1307TSW	7" - 17.8 cm
1308TSW	8" - 20.3 cm
1309TSW	9" - 23 cm



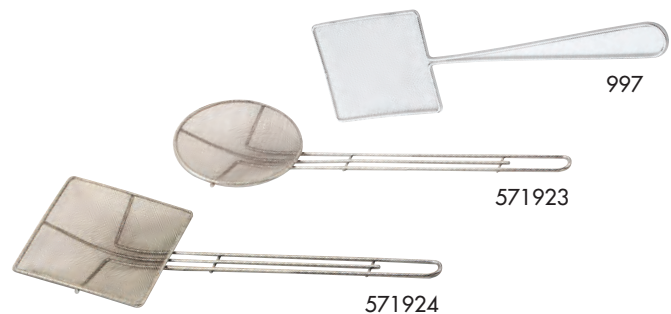
SKIMMERS

ÉCUMOIRES

Brightly polished stainless steel. Long, hooked handle serves as a pot rest.

Acier inoxydable poli brillant. Manche long et recourbé permettant de tenir sur le bord de la casserole.

	DES	DIA	HANDLE
375	Round / Rond	6" - 15.2 cm	13.7" - 35 cm
571922	Round / Rond	6.5" - 15.2 cm	13.7" - 35 cm



FINE MESH SKIMMERS

ÉCUMOIRES À GRILLAGE FIN RENFORCÉ

One-piece handle is low-heat transferring. Nickel-plated.

Manche monobloc à faible thermoconduction. Plaqués nickel.

	DESC	DIA	HANDLE
571923	Round / Rond	6.5" - 16.5 cm	14" - 35.6 cm
571924	Square / Carré	6.5" - 16.5 cm	14" - 35.6 cm
997	Square / Carré	5" x 6" - 12.7 x 15.2 cm	11.8" - 30 cm



WIRE FRY BASKET

PANIER À FRITURE EN FILS DE FER

Heavy nickel-plated wire frame. Medium mesh.

Cadrage en fils nickelés robustes. Maillage moyen.

	DIA
79090 (B090)	8.5" - 21.6 cm
79100 (B0100)	9.5" - 24.1 cm
79120 (B0120)	11.5" - 29.2 cm



WIRE FRY BASKETS

PANIER À FRITURE EN FILS DE FER

Nickel-plated. Single wire construction. Colored plastic handle.

Paniers à friture d'un seul fil de fer nickelé.

	COLOUR / COULEUR	DIA x HT	
79204	Green / Vert	13" x 5.4" x 5.7"	33 cm x 13.7 cm x 14.3 cm
79207	Red / Rouge	13" x 5.4" x 5.7"	33 cm x 13.7 cm x 14.3 cm
79213	Green / Vert	12.5" x 6.3" x 5.3"	31.8 cm x 15.8 cm x 13.3 cm
79216	Red / Vert	12.5" x 6.3" x 5.3"	31.8 cm x 15.8 cm x 13.3 cm

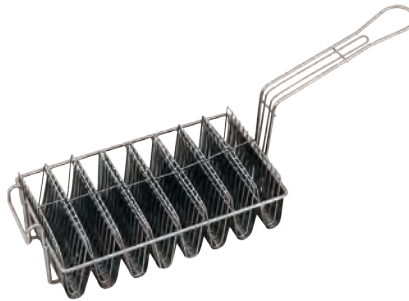


CULINARY BASKETS

PANIER CULINAIRES

Nickel-plated steel wire. Alambre de acero niquelado.

	DIA
Fine 1/8" (0.3 cm) / Mailles fines	
79751	8" - 20.3 cm
79754	10" - 25.4 cm
79757	12" - 30.5 cm
Medium 1/4" (0.6 cm) / Maillage moyen	
79741	8" - 20.3 cm
79744	10" - 25.4 cm
79747	12" - 30.5 cm
Coarse 1/2" (1.3 cm) / Maillage gros grain	
79731	8" - 20.3 cm
79734	10" - 25.4 cm
79737	12" - 30.5 cm



TACO BASKET

PANIER À TACOS

Heavy-duty construction features a fry kettle hook and a polished chrome finish. Handle has a low heat-transferring design. For use in 28-35 lb. or larger fry kettles. Holds up to eight shells per load.

La construction robuste présente un bouchon de bouilloire et une finition chrome poli. Handle a un faible transfert de chaleur de conception. Pour une utilisation dans des bouilloires frites de 28 à 35 lb ou plus. Contient jusqu'à huit obus par chargement.

	DIM
79218 (TB8M)	12" x 6.5" x 3" - 30.5 x 16.5 x 7.6 cm



WIRE SKEWERS

BROCHETTES MÉTALLIQUES

Polished stainless steel with loop handle. Pointed tip.

En acier inoxydable poli. Anneau à un bout et autre bout pointu.

	DES	O/A/L
575692	Oval / Ovale	10" - 25.4 cm
575693	Oval / Ovale	12" - 30.5 cm
575691 (12RS)	Round / Rond	12" - 30.5 cm

ALUMINUM BUN PAN RACKS

The racks are suitable for freezer to -20°C. The wheels are Thermoplastic Rubber, suitable for up to -20°C. All the shelves are fully welded on the back to the frame.

- Frame : 1" x 1" square tube, 1.55 mm thickness
- Support : 6 pcs 1" x 1" square tube, 10.6 mm thickness
- Shelves : 1" x 1.5" slides, 1.65 mm thickness



GRILLES POUR TÔLES À BRIOCHES EN ALUMINIUM

Les grilles peuvent aller au congélateur à une température allant jusqu'à -20 °C. Les roues sont en caoutchouc thermoplastique et supportent des températures allant jusqu'à -20 °C. Toutes les étagères sont entièrement soudées au cadre à l'arrière.

- Cadre : Tube carré de 1 po sur 1 po, épaisseur de 1,55 mm
- Support : 6 pièces, tube carré de 1 po sur 1 po, épaisseur de 10,6 mm
- Étagères : Glissières de 1 po sur 1,5 po, épaisseur de 1,65 mm

FOR BUN PANS,
PLEASE GO TO
PAGE 113

POUR LES
TÔLES À BRIOCHES,
CONSULTEZ LA PAGE 113.

ALUMINUM BUN PAN RACK

GRILLES POUR TÔLES À BRIOCHES EN ALUMINIUM

Holds 10, 12, or 20 full-size sheet pans respectively. Made of aluminum for lasting durability. Has rail-type ledges to support pans. Complete with four (4) casters for easy transportation units ship unassembled.

Accueillant respectivement 10, 12 ou 20 tôles pleine grandeur. Fabrication en aluminium qui offre une excellente durabilité. Rebords à rail qui soutiennent les tôles. Modèle complet avec quatre (4) roues pour faciliter le transport; unités expédiées non assemblées.

	DESC	DIM [W x D x H]
589110	10 Tier / Étagères	26" x 20.25" x 44" - 66 cm x 51 cm x 113.24 cm
589112	12 Tier / Étagères	25.6" x 20.5" x 69" - 65 cm x 52 cm x 175.24 cm
589120	20 Tier / Étagères	25.6" x 20.5" x 69" - 65 cm x 52 cm x 175.24 cm

RACK COVERS

Eliminates costly cleanup while providing excellent moisture and vapor barrier prolonging shelf life. All covers have #5 zippers, 2 vertical seams and 1" / 2.5 cm binding around seams and hems. Flame-resistant, complies with NFPA-701.



HEAVY-DUTY RACK COVER

HOUSSE ROBUSTE POUR ÉTAGÈRE

- PVC "bath method" coating over a polyester reinforcing scrim
- Cover weight is 12 oz. (340 g) per square yard
- Translucent white colour
- Clear label pocket 6.5" x 5" (16.5 x 12.7 cm) and large view window
- Hang strap on top seam
- Mold and mildew resistant
- Resists cracking to - 40°F / -40°C
- End Load

- Un canevas de polyester léger recouvert de PVC par méthode de « baignage »
- Panneau supérieur fait de tissus blanc 12oz (340 g.) par verge carrée
- Blanc translucide
- Pochette d'étiquetage transparente 6½" x 5" (16,5 x 12,7 cm) et grande fenêtre
- Couture supérieure munie d'une courroie pour suspendre
- Bonne résistance à la moisissure
- Résiste aux craquelures jusqu'à -40°F / -40°C
- Ouverture à l'avant

DIM [W x D x H]

57913401 23" x 28" x 62" - 58.5 x 71 x 157.5 cm

HOUSSE POUR ÉTAGÈRES

Élimine les frais de nettoyage tout en offrant une excellente protection contre l'humidité et la vapeur et prolonge ainsi la durée de vie des rails. Toutes les housses sont munies de fermetures éclair No 5, de 2 coutures verticales et d'attaches de 1" / 2.5 cm autour des coutures et des bords. Ignifuges, homologuées NFPA-701.



CLEAR RACK COVER

HOUSSE TRANSPARENTE POUR ÉTAGÈRE

- PVC "construction for main body of cover
- Top panel made of 10 oz. (283 g) per square yard white reinforced fabric with PVC laminate
- Clear menu card pocket 6.5" x 5" (16.5 x 12.7 cm)
- Hang strap on top seam
- Mold and mildew resistant
- Resists cracking to - 10°F / 23°C
- End Load

- Partie principale en PVC
- Panneau supérieur fait de tissus blanc 10oz (283g.) par verge carrée, renforcé d'un laminage de PVC
- Pochette transparente d'étiquetage 6½" x 5" (16,5 x 12,7 cm)
- Couture supérieure munie d'une courroie pour suspendre
- Bonne résistance à la moisissure
- Résiste aux craquelures jusqu'à -10°F / 23°C
- Ouverture à l'avant

DIM [W x D x H]

57913400 23" x 28" x 62" - 58.5 x 71 x 157.5 cm



CLEAN UP **NETTOYAGE**

CLEAN UP

From Dish'n'totes and grill brushes to pre-rinses and faucets the Browne clean up collection offers everyday items to help ensure cleanliness and hygiene in small and large professional kitchens.

NETTOYAGE

Ce collection de Browne offre des articles de tous les jours pour vous aidez à assurer la propreté et l'hygiène dans les cuisines petites ou bien grandes et professionnelles.



UNDERCOUNTER DISH'N' TOTE BOX

BAC À MANUTENTION OU À VAISSELLE (SOUS LE COMPTOIR)

High density plastic (PP). Narrow for tight-space storage. Handles are reinforced for heavy load support. Dishwasher safe. Weight: 2 lbs. / 860 g.

Polyéthylène très résistant. Étroit pour espace de rangement restreint. Poignées renforcées pour les contenus plus lourds. Va au lave-vaisselle. Poids : 2 lb / 860 g.

DIM

1919 21" x 12" x 6" - 53.3 cm x 30.5 cm x 15.2 cm



DISH'N'TOTE BOX

PANIER CULINAIRES

High density plastic (PP). Seamless for easy cleaning. Under rim lugs allow for perfect nesting. Dishwasher safe. Sterilizes to commercial standards. Weight: 2.3 lbs. / 1 kg.

Plastique (PP) de haute densité. Sans joint pour un nettoyage facile. Cales de blocage sous le rebord pour empilage facile. Va au lave-vaisselle. Se stérilise pour répondre au standard commercial. Poids : 2.3 lb / 1 kg.

DIM

1900 21.6" x 16" x 5" - 55 cm x 40.6 cm x 12.7 cm



CUTLERY BOX

BAC À USTENSILES

High density plastic (PP). 4 compartments. Seamless for easy cleaning. Odorless and noiseless. Can be used for storage of individually packaged condiments. Narrow for tight-space storage. Dishwasher safe. Sterilizes to commercial standards. Weight: 2.3 lbs. / 1 kg.

Plastique (PP) de haute densité. Sans joint pour un nettoyage facile. Sans odeur et non bruyant. Peut être utilisé comme panier pour les condiments emballés individuellement. Étroit pour espace de rangement restreint. Se stérilise pour répondre au standard commercial. Quatre compartiments. Va au lave-vaisselle. Poids : 2.3 lb / 1 kg.

DIM

1990 21.5" x 11.8" x 3.8" - 54.6 cm x 29.8 cm x 9 cm



FLATWARE CYLINDER

PANIER À USTENSILES CYLINDRIQUES, PERFORÉ

	DESC	DIM	HEIGHT
80110	Stainless steel. Perforated / Acier inoxydables. Perforé.	3.8" - 9.8 cm	5.5" - 14.0 cm
80113	Stainless steel. Plain / Acier inoxydables	3.8" - 9.8 cm	5.5" - 14.0 cm
5735	Plastic. Perforated. Polyethylene. White. / En plastique. Perforé. Polyéthylène. Blanc.	4.3" - 10.8 cm	5.3" - 13.3 cm



GLASS BRUSHES

PANIER CULINAIRES

Black nylon brushes. Has a suction base.

Brosses en nylon noir, base à ventouse.

DESC

DIM

616112 (6131N)	Double / Double	8.5" - 21.6 cm
616113 (6121N)	Triple / Triple	8.5" - 21.6 cm



GRILL SCREEN HOLDER

PORTE-GRILLES

Protects hands and evens pressure on the grill when cleaning. Clamp ensures screen held securely and permits easy changing

Protège les mains et applique une pression uniforme sur la grille lors du nettoyage. Les pinces de fixation assurent le bon maintien de la grille et rendent le remplacement facile.

DIM

3300 5" x 3" - 12.7 cm x 7.6 cm



WIRE BRUSH WITH SCRAPER

BROSSE MÉTALLIQUE MUNIE D'UN RACLOIR

3 x 19 rows of wire bristles. Hardwood.

3 x 19 rangées de soies. Bois dur.

O/A/L

572460 114" - 35.5 cm



LONG HANDLE WIRE BRUSH WITH SCRAPER

BROSSE MÉTALLIQUE MUNIE D'UN RACLOIR

Hardwood. Long handle.

Long manche. Bois dur.

O/A/L

574267 20" - 51 cm



BROILER / GRILL BRUSH

BROSSE À GRILLOIR ET À GRIL

Cleans grills, grates and rotisseries with very stiff brass wire bristles. Ergonomic plastic handle.

Nettoie les grils, grilles et tournebroche grâce à ses soies de métal très rigides. Manche ergonomique en plastique.

DIM

4203 11" - 28 cm



PIZZA OVEN BRUSH

BROSSE POUR FOUR À PIZZA

Brass wire bristles. Steel blade scraper affixed to solid wood block.

Soies en fil de laiton. Lame de racloir en acier inoxydable solidement fixées à un manche en bois.

HANDLE

BLOCK

611001 (100B) 36" - 91.4 cm 10" x 1.5" - 25.4 cm x 3.8 cm



MEDIUM SIZE STAINLESS STEEL SPONGE

TAMPON EN ACIER INOXYDABLE, MOYEN

DIM

571950 3.5" x 2.3" - 8.9 cm x 5.7 cm



OVERFLOW TUBES

TUYAUX DE DÉBORDEMENT

Brass nickel-plated tube with neoprene stopper. For use in 1.5" (3.8 cm) sink drains.

Tube en laiton plaqué nickelé avec bloqueur de néoprène. Convient au drain de lavabo de 1.5 po. (3,8 cm).

LENGTH (BEYOND STOPPER) / LONGUEUR (

40100200 7.5" - 9 cm

40100255 10" - 25 cm

40100305 12" - 30 cm

Clean Up | Nettoyage



1 YEAR WARRANTY

GARANTIE UN AN

PRE-RINSES AND FAUCETS

Browne distribution combined with T&S reliability

- Ceramic cartridges
- Chrome plated brass
- Lead-free*
- CSA, NSF, EPA 2005 Compliant, AB 1953 Compliant

Lead-free refers to <0.25% lead content (weighted average) in relation to the wetted surfaces of pipe, fittings and fixtures in systems delivering water for human consumption.



WALL MOUNT BASE, PRE-RINSE

ROBINET DE PRÉ-RINÇAGE MONTÉ AU MUR

DESC

- BR-5PR-8W00**
- 8" (203 mm) adjustable centers, wall mount faucet base
 - 31⁷/₁₆" (798 mm) high
 - 6" (152 mm) Wall Bracket
 - Built in check valves prevent cross-flow (Cross flow occurs when the hot water backs up into the cold water system.)
 - 1/4" turn to full on ceramic cartridges
 - Chrome plated spring protects hose but enables excellent reach and flexibility
 - Spray Head capacity 1.42 US Gallons per Minute at 60 P.S.I.
 - Base à fixation murale à centres ajustables de 8 po (203 mm)
 - Hauteur de 31⁷/₁₆ po (798 mm)
 - Support mural de 6 po (152 mm)
 - Les clapets de non-retour intégrés empêchent l'écoulement croisé (se produit lorsque l'eau chaude refoule dans le système d'eau froide)
 - Cartouches de céramique à 1/4 tour pour le débit complet
 - Le ressort chromé protège le tuyau, tout en permettant une excellente portée et une grande flexibilité
 - Pomme d'arrosage d'une capacité de 1,42 gallon US par minute à 60 psi

UNITÉS DE PRÉ-RINÇAGE ET ROBINETS

La distribution de Browne combinée avec la fiabilité de T&S

- Cartouches en céramique
- Laiton chromé
- Sans plomb*
- Conforme aux exigences CSA, NSF, EPA 2005, AB 1953

Le sans plomb fait référence à une teneur en plomb <0,25% (moyenne pondérée) par rapport aux surfaces mouillées des tuyaux, des raccords et des accessoires dans les systèmes fournissant de l'eau pour la consommation humaine.



DECK MOUNTED PRE-RINSE

ROBINET DE PRÉ-RINÇAGE MONTÉ SUR COMPTOIR

DESC

- BR-5PR-2S00**
- Single hole Deck Mount Pre-Rinse
 - 34¹/₄" (869 mm) high, 3¹/₂" (90 mm) spray head clearance above deck
 - 6" (152 mm) Wall Bracket
 - 18" (457 mm) flexible inlets with 1/2" couplings
 - 1/2" in-line check valves prevent cross-flow
 - 1/4" turn to full on ceramic cartridges
 - Chrome plated spring protects hose but enables excellent reach and flexibility
 - Spray Head capacity 1.42 US Gallons per Minute at 60 P.S.I.
 - Mounting hole: no smaller than 1¹/₄" (31.7 mm) - no larger than 1¹/₂" (38.1 mm)
 - Spray Head capacity 1.42 US Gallons per Minute at 60 P.S.I.
 - Robinet de pré-rinçage à fixation sur le comptoir à un seul orifice
 - Hauteur de 34¹/₄ po (869 mm), dégagement de la pomme d'arrosage de 3¹/₂ po (90 mm) au-dessus du comptoir
 - Support mural de 6 po (152 mm)
 - Entrées flexibles de 18 po (457 mm) avec raccords de 1/2 po
 - Les clapets de non-retour en ligne de 1/2 po empêchent l'écoulement croisé
 - Cartouches de céramique à 1/4 tour pour le débit complet
 - Le ressort chromé protège le tuyau, tout en permettant une excellente portée et une grande flexibilité
 - Orifice de montage : diamètre minimal de 1¹/₄ po (31,7 mm) et diamètre maximal de 1¹/₂ po (38,1 mm)
 - Pomme d'arrosage d'une capacité de 1,42 gallon US par minute à 60 psi



WALL MOUNT FAUCET
ROBINET À FIXATION MURALE

DESC

BR-5F-8WLX12

- 8" (203 mm) adjustable center Wall Mount Faucet
- 12" swivel nozzle
- Laminar flow nozzle outlet delivers high flow non-splashing stream of water
- 4.8 US Gallons per Minute at 60 P.S.I. maximum flow rate
- Quarter-turn ceramic cartridges
- Robinet à fixation murale à centre ajustable de 8 po (203 mm)
- Bec pivotant de 12 po
- Le bec à écoulement laminaire procure un courant d'eau à débit élevé, sans éclaboussures
- 4,8 gallons US par minute à un débit maximal de 60 psi
- Cartouche de type quart de tour



ADD-ON FAUCET
POUR UTILISATION AVEC LES UNITÉS DE PRÉ-RINÇAGES

DESC

BR-5AFL12

- For use with Browne by T&S Pre-Rinses to conveniently provide water for other uses
- 12" swivel nozzle
- Laminar flow nozzle outlet delivers high flow non-splashing stream of water
- 3/8" NPT female outlet
- 3/8" NPT male inlet
- Quarter-turn ceramic cartridges
- Pour utilisation avec les robinets de pré-rinçage Browne par T&S pour une façon commode d'obtenir de l'eau pour d'autres utilisations
- Bec pivotant de 12 po
- Le bec à écoulement laminaire procure un courant d'eau à débit élevé, sans éclaboussures
- Sortie femelle 3/8 po NPT
- Entrée mâle 3/8 po NPT
- Cartouche de type quart de tour



STAINLESS STEEL CLAD HOSE
BOYAU REVÊTU D'ACIER INOXYDABLE

DESC

435HSE44

- 44" Hose including handle
- Replacement hose for Pre-rinse
- Stainless steel exterior layer
- Rubber inner hose
- Boyau de rechange pour unité de pré-rinçage
- Couche extérieure en acier inoxydable
- Boyau intérieur en caoutchouc



SPRAY VALVE FOR PRE-RINSE UNITS

PULVÉRISATEUR POUR UNITÉ DE PRÉ-RINÇAGE

DES

435SV

- Replacement Spray Valve for Pre-Rinses
- Capacity 1.42 US Gallons per Minute at 60 P.S.I.
- Pulvérisateur de remplacement pour unité de pré-rinçage
- Capacité de 1.42 gallon US par minute à 60 psi



CERAMIC CARTRIDGES FOR USE WITH ALL BROWNE BY T&S PRE-RINSES AND FAUCETS

CARTOUCHES EN CÉRAMIQUE À UTILISER AVEC TOUS LES ROBINETS ET ROBINETS DE PRÉ-RINÇAGE

DESC

4313787-45

Ceramic Cartridge Assembly, Hot, RTC (RED)
Ensemble de cartouches en céramique, eau chaude, fermeture à droite (ROUGE)

4313788-45

Ceramic Cartridge Assembly, Hot, LTC (BLUE)
Ensemble de cartouches en céramique, eau chaude, fermeture à droite (BLEU)

PLEASE REFER TO T&S GENERAL CATALOG FOR FULL LISTING OF ALL PRODUCTS.
POUR DE PLUS AMPLE RENSEIGNEMENTS, VEUILLEZ CONSULTER LE CATALOGUE DE T&S.



RELIABILITY BUILT IN™



3 YEAR WARRANTY

GARANTIE DE 3 ANS



EASY INSTALL PRE-RINSE, WALL MOUNT BASE, 8" CENTERS, WITH B109 WALL BRACKET

ROBINET DE PRÉ-RINÇAGE FACILE À INSTALLER, MONTÉ AU MUR, CENTRES DE 8 PO, AVEC SUPPORT MURAL B109

Polished chrome plated brass body, riser and spray valve body, stainless steel hose and chrome plated metal handles. 3 year warranty. Parts item no. 432711-40 (COLD) and 432712-40 (HOT). See page xx for full description.

Corps, colonne montante et corps du pulvérisateur en laiton chromé poli, tuyau en acier inoxydable et poignées métalliques chromées. Garantie de 3 ans. Nos de pièces 432711-40 (FROID) et 432712-40 (CHAUD). Voir la page xx pour obtenir une description complète.

DESC

43B133B

- 8" wall mount mixing faucet with polished chrome plated brass body
- EasyInstall riser for quick installation
- 44" flexible stainless steel hose with heat resistant gray handle and hold down ring
- 1.42 GPM spray valve
- Eterna compression cartridges with spring checks to prevent cross flow of water
- Lever handles w/ color coded indexes
- 1/2" NPT female eccentric inlets with dia 2" flanges
- Adjustable centers from 7 3/4" to 8 1/4"
- 6" adjustable wall bracket
- Robinet mélangeur monté au mur de 8 po avec corps en laiton chromé poli
- Colonne montante facile et rapide à installer
- Tuyau souple en acier inoxydable de 44 po avec poignée grise résistante à la chaleur et anneau de maintien
- Pulvérisateur de 1,42 gal/min
- Cartouche à compression Eterna avec clapets à ressort qui évitent l'écoulement tangentiel de l'eau
- Manettes à volant avec indicateurs à code de couleur
- Raccords d'entrée femelles excentrés NTP de 1/2 po avec brides de 2 po de diamètre
- Centres réglables entre 7 3/4 po et 8 1/4 po
- Support mural réglable de 6 po



EASY INSTALL PRE-RINSE, SINGLE HOLE BASE, FLEX LINES, WALL BRACKET

ROBINET DE PRÉ-RINÇAGE FACILE À INSTALLER, TROU UNIQUE, TUYAUX SOUPLES, SUPPORT MURAL

Polished chrome plated brass body, riser & spray valve body, stainless steel hose and chrome plated metal handles. 3 year warranty. Parts item no. 432711-40 and 432712-40. See page xx for full description.

Corps, colonne montante et corps du pulvérisateur en laiton chromé poli, tuyau en acier inoxydable et poignées métalliques chromées. Garantie de 3 ans. Nos de pièces 432711-40 et 432712-40. Voir la page xx pour obtenir une description complète.

DESC

43B113B

- Single hole deck mount mixing faucet with polished chrome plated brass body
- EasyInstall riser for quick installation
- 44" flexible stainless steel hose with heat resistant gray handle and hold down ring
- 1.42 GPM spray valve
- Quarter-turn Eterna compression cartridges with spring checks to prevent cross flow of water
- Lever handles w/ color coded indexes
- 1/2" NPSM / 5/8" compression connections
- 6" adjustable wall bracket
- Robinet mélangeur à trou unique monté sur comptoir avec corps en laiton chromé poli
- Colonne montante facile et rapide à installer
- Tuyau souple en acier inoxydable de 44 po avec poignée grise résistante à la chaleur et anneau de maintien
- Pulvérisateur de 1,42 gal/min
- Cartouche à compression Eterna de type quart de tour avec clapets à ressort qui évitent l'écoulement tangentiel de l'eau
- Manettes à volant avec indicateurs à code de couleur
- Tuyaux d'alimentation souples en acier inoxydable de 1/2 po avec raccords à compression 1/2 po NPSM / 5/8 po
- Support mural réglable de 6 po



RELIABILITY BUILT IN™



ADD-ON FAUCET, 12" SWING NOZZLE

ROBINET ACCESSOIRE, AJUTAGE PIVOTANT DE 12 PO

Polished chrome plated brass body, tubular nozzle, nipple and chrome plated metal handle.

Corps en laiton chromé poli, ajutage tubulaire, mamelon et poignée métallique chromée.

DESC

- 43B156**
- Add-On faucet w/ polished chrome plated brass body
 - 3/8" NPT female outlet
 - 12" swing nozzle w/ stream regulator outlet, Series 1
 - Quarter-turn Eterna cartridge
 - Lever handle
 - 3" Nipple w/ 3/8" NPT male inlet
 - Robinet accessoire avec corps en laiton chromé poli
 - Raccord de sortie femelle NPT de 3/8 po
 - Ajutage pivotant de 12 po avec régulateur de débit, série 1
 - Cartouche Eterna de type quart de tour
 - Manette à volant
 - Mamelon de 3 po avec raccord mâle NPT de 3/8 po

PARTS / PIÈCES

435960-40QT	Quarter-turn Eterna Cartridge, Example Use B156. Less Handle. Cartouche Eterna de type quart de tour.
431638-45	Lever Handle, Blank Manette volante, vide
43922-45	Screw for Lever Handle Vis de la manette volante



WALL MOUNT FAUCET, 8" CENTERS, 12" SWING NOZZLE

ROBINET MONTÉ AU MUR, CENTRES DE 8 PO, AJUTAGE PIVOTANT DE 12 PO

Polished chrome plated brass body & tubular spout and chrome plated metal handles.

Corps en laiton chromé poli, ajutage tubulaire et poignées métalliques chromées.

DESC

- 43B231**
- 8" centers wall mount mixing faucet with polished chrome plated brass body
 - 12" swing nozzle
 - Stream regulator outlet, Series 1
 - Eterna compression cartridges
 - Lever handles w/ color coded indexes
 - 1/2" NPT female eccentric inlets w/ dia 2" flanges
 - Adjustable centers from 7 3/4" to 8 1/4"
 - Robinet mélangeur monté au mur à centres de 8 po avec corps en laiton chromé poli
 - Ajutage pivotant de 12 po
 - Régulateur de débit, série 1
 - Cartouches à compression Eterna
 - Manettes à volant avec indicateurs à code de couleur
 - Raccords d'entrée femelles excentrés NPT de 1/2 po avec brides de 2 po de diamètre
 - Centres réglables entre 7 3/4 po et 8 1/4 po

PARTS / PIÈCES

Eterna Spindle Assembly with Lever Handle, Without Spring Checks.

Ensemble de tiges Eterna avec manette volante, sans clapet à ressort.

432713-40	Eterna cartridge. Lever handle. Blue index and screw. Cold side. Cartouche Eterna. Manette à volant. Indicateur et vis bleus. Froid
432714-40	Eterna cartridge. Lever handle. Red index and screw. Hot side. Cartouche Eterna. Manette à volant. Indicateur et vis rouges. Chaud.



RELIABILITY BUILT IN™



PANTRY FAUCET, DECK MOUNT, 8" CENTRES. LESS NOZZLE

ROBINET DE GARDE-MANGER, MONTAGE SUR COMPTOIR, CENTRES DE 8 PO. MOINS L'AJUTAGE.

Polished chrome plated brass body, polished chrome plated handles and tubular spout.

Corps en laiton chromé poli, poignées et ajutage tubulaire chromés polis.

DESC

43B220LN

- 8" deck mount mixing faucet with polished chrome plated brass body
- Swivel outlet accepts T&S swing nozzles
- Eterna compression cartridges
- Lever handle w/ color coded indexes
- 1/2" NPT female eccentric inlets w/ dia 2" flanges
- Adjustable centers from 7 3/4" to 8 1/4"
- Robinet mélangeur monté sur comptoir à centres de 8 po avec corps en laiton chromé poli
- Le raccord de sortie pivotant s'adapte aux ajutages pivotants de T&S
- Cartouches à compression Eterna
- Manette à volant avec indicateurs à code de couleur
- Raccords d'entrée femelles excentrés NTP de 1/2 po avec brides de 2 po de diamètre
- Centres réglables entre 7 3/4 po et 8 1/4 po



WORKBOARD FAUCET, DECK MOUNT, 4" CENTERS. LESS NOZZLE

ROBINET DE TABLE DE TRAVAIL, MONTAGE SUR COMPTOIR, CENTRES DE 4 PO. MOINS L'AJUTAGE.

4" deck mount mixing faucet. Forged brass body.

Centres de 4 po. Ajutage en acier inoxydable

DESC

43B1110LN

- Swivel outlet accepts T&S swing nozzles
- Standard Compression
- Lever handles w/ color coded indexes
- 1/2" NPT male inlets
- Tailpieces and nuts for 1/4" NPT male connections
- Chrome plated escutcheon
- Le raccord de sortie pivotant s'adapte aux ajutages pivotants de T&S
- Compression standard
- Manettes à volant avec indicateurs à code de couleur
- Raccords mâles NPT de 1/2 po
- Abouts et écrous de raccords mâles NTP de 1/4 po
- Rosace chromée

PARTS / PIÈCES

Eterna Spindle Assembly with Lever Handle, Without Spring Checks.

Ensemble de tiges Eterna avec manette volante, sans clapet à ressort.

432713-40

Eterna cartridge.
Lever handle. Blue index and screw.
Cartouche Eterna.
Manette à volant.
Indicateur et vis bleus.

432714-40

Eterna cartridge. Lever handle. Red index and screw.
Fits all T&S faucets
Cartouche Eterna. Manette à volant. Indicateur et vis rouges. S'adapte à tous les robinets T&S.



**WORKBOARD FAUCET, DECK MOUNT, 8" CENTERS.
LESS NOZZLE.**

**ROBINET DE TABLE DE TRAVAIL, MONTAGE SUR
COMPTOIR, CENTRES DE 8 PO. MOINS L'AJUTAGE.**

8" deck mount mixing faucet with chrome plated brass body. Forged brass body.

Robinet mélangeur monté sur comptoir à centres de 8 po avec corps en laiton chromé. Corps en laiton forgé.

DESC

43B1120LN

- Standard Compression Spindle
- Lever handles w/ color coded indexes
- Swivel outlet accepts T&S swing nozzles
- 1/2" NPT male inlets
- Tailpieces and nuts for 1/4" NPT male connections
- Chrome plated escutcheon
- Tige à compression standard
- Manettes à volant avec indicateurs à code de couleur
- Le raccord de sortie pivotant s'adapte aux ajutages pivotants de T&S
- Raccords mâles NPT de 1/2 po
- Abouts et écrous de raccords mâles NTP de 1/4 po
- Rosace chromée

PARTS / PIÈCES

For 43B220LN, 43B1110LN and 43B1120LN
Pour 43B220LN, 43B1110LN et 43B1120LN

- 4359X 6" swing nozzle
Ajutage pivotant de 6 po
- 4360X 8" swing nozzle
Ajutage pivotant de 8 po
- 4361X 10" swing nozzle
Ajutage pivotant de 10 po
- 4362X 12" swing nozzle
Ajutage pivotant de 12 po
- 4363X 14" swing nozzle
Ajutage pivotant de 14 po
- 4364X 16" swing nozzle
Ajutage pivotant de 16 po
- 4365X 18" swing nozzle
Ajutage pivotant de 18 po
- 43133X 5 11/16" swivel gooseneck. Fits all T&S swivel outlet faucets.
Col de cygne pivotant de 5 11/16" po
S'adapte à tous les robinets de sortie



ETERNA CARTRIDGE ASSEMBLY, WITH SPRING CHECK. INCLUDES LEVER HANDLE. FOR USE WITH PRE-RINSES.

ENSEMBLE DE CARTOUCHES ETERNA AVEC CLAPET À RESSORT. COMPREND UNE MANETTE VOLANTE POUR LES PRÉ-RINÇAGES.

Chrome plated brass

Chromé

DESC

- 432711-40**
- Eterna cartridge with spring check
 - Lever handle
 - Blue index and screw
 - Cartouche Eterna avec clapet à ressort
 - Manette à volant
 - Indicateur et vis bleus laiton
- 432712-40**
- Eterna cartridge, LTC with spring check
 - Lever handle
 - Red index and screw
 - Eterna cartridge, LTC with spring check
 - Manette à volant
 - Indicateur et vis rouge laiton



QUARTER-TURN ETERNA CARTRIDGE, EXAMPLE USE B156. LESS HANDLE.

CARTOUCHE ETERNA DE TYPE QUART DE TOUR, B156 DANS L'EXEMPLE. MOINS LA POIGNÉE.

DESC

- 435960-40QT** Quarter-turn Eterna cartridge, RTC
Cartouche Eterna de type quart de tour, fermeture à droite
- *431638-45** Lever Handle, Blank
Manette volante, vide
- *43922-45** Screw for Lever Handle
Vis de la manette volante

*Sold separately. / Vendu séparément.



ETERNA CARTRIDGE ASSEMBLY, WITHOUT SPRING CHECKS, WITH LEVER HANDLE.

ENSEMBLE DE CARTOUCHES ETERNA SANS CLAPET À RESSORT. COMPREND UNE MANETTE.

Chrome plated brass

Chromé

DESC

- 432713-40**
- Eterna cartridge
 - Lever handle
 - Blue index and screw
 - Cartouche Eterna
 - Manette à volant
 - Indicateur et vis bleus laiton
- 432714-40**
- Eterna cartridge
 - Lever handle
 - Red index and screw
 - Eterna cartridge
 - Manette à volant
 - Indicateur et vis rouge laiton



PRE-RINSE HOSE WITH PLASTIC HANDLE

TUYAU DE PRÉ-RINÇAGE AVEC POIGNÉE EN PLASTIQUE

Polished chrome plated brass end fittings, thermoplastic handle and stainless steel hose.

Embouts en laiton chromé poli, poignée en matériau thermoplastique et tuyau en acier inoxydable.

DES

- 43B44 with Handle / avec poignée**
- 44" flexible stainless steel hose with heat resistant gray handle
 - Polyurethane inner tubing
 - 3/4"-14 UN female outlet; 3/4"-14 UN female inlet
 - Hose washers included
 - Tuyau souple en acier inoxydable de 44 po avec poignée grise résistante à la chaleur
 - Tuyaux internes en polyuréthane
 - Raccord d'entrée femelle UN 3/4"-14; Raccord de sortie femelle UN 3/4"-14
 - Rondelles de tuyau comprises
- 43B44H2A without handle / sans poignée**
- 38 5/8" flexible stainless steel hose (less handle)
 - Polyurethane inner tubing
 - 7/8"-20 UN female outlet; 3/4"-14 UN female inlet
 - Hose washers included
 - Tuyau souple en acier inoxydable de 38 5/8" po (moins la poignée)
 - Tuyaux internes en polyuréthane
 - Raccord d'entrée femelle UN 7/8"-20
 - Raccord de sortie femelle UN 3/4"-14
 - Rondelles de tuyau comprises



SWING NOZZLES

AJUTAGES PIVOTANTS

Chrome plated brass tubular spout. B-PT stream regulator outlet. Fits all T&S swivel outlet faucets.

Ajutage tubulaire en laiton chromé. Régulateur de débit B-PT. S'adapte à tous les robinets de sortie pivotants T&S.

LENGTH / LONGUEUR / LONGUEUR

4359X	6" swing nozzle Longueur de 6 po
4360X	8" LENGTH / LONGUEUR / LONGUEUR, 2 ¹⁵ / ₁₆ " Clearance Longueur de 8 po, dégagement de 2 ¹⁵ / ₁₆ po
4361X	10" LENGTH / LONGUEUR / LONGUEUR, 3 ⁵ / ₈ " Clearance Longueur de 10 po, dégagement de 3 ⁵ / ₈ po
4362X	12" LENGTH / LONGUEUR / LONGUEUR, 3 ³ / ₄ " Clearance Longueur de 12 po, dégagement de 3 ³ / ₄ po
4363X	14" LENGTH / LONGUEUR / LONGUEUR, 5" Clearance Longueur de 14 po, dégagement de 5 po
4364X	16" LENGTH / LONGUEUR / LONGUEUR, 5 ¹ / ₁₆ " Clearance Longueur de 16 po, dégagement de 5 ¹ / ₁₆ po
4365X	18" LENGTH / LONGUEUR / LONGUEUR, 6 ³ / ₈ " Clearance Longueur de 18 po, dégagement de 6 ³ / ₈ po



SWIVEL GOOSENECK, 5 11/16" SPREAD, 10 3/8" HEIGHT, 6 3/8" CLEARANCE

COL DE CYGNE PIVOTANT, ÉCART DE 5 11/16" PO, HAUTEUR DE 10 3/8" PO, DÉGAGEMENT DE 6 3/8" PO

Chrome plated brass tubular spout
Ajutage tubulaire en laiton chromé

DES

- 43133X
- 5 3/8" swivel gooseneck
 - B-PT Stream regulator outlet, Series 1
 - Fits all T&S swivel outlet faucets
 - Col de cygne pivotant de 5 3/8" po
 - Régulateur de débit B-PT, série 1
 - S'adapte à tous les robinets de sortie pivotants T&S



SPRAY VALVE, GRAY RUBBER BUMPER, 1.42 GPM FLOW CONTROL - EPACT 2005 COMPLIANT

PULVÉRISATEUR, TAMPON GRIS EN CAOUTCHOUC, RÉGULATEUR DE DÉBIT DE 1,42 GAL/MIN, CONFORME À LA NORME EPACT 2005

Polished chrome plated brass body and rubber bumper.

Corps en laiton chromé et tampon en caoutchouc

DESC

43B107

- Designed for heavy-duty use in industrial kitchens
- 1.42 GPM spray valve
- Shuts off when handle is released
- Hold down ring
- 3/4-14 UN male inlet fitting
- Conçu pour une utilisation intensive en cuisine industrielle
- Pulvérisateur de 1,42 gal/min
- Arrêt de l'écoulement lorsqu'on lâche la poignée
- Anneau de retenue
- Raccord d'entrée mâle UN 3/4-14

For B-0107 Spray Valves (Gray). Brass valve stem and plastic spray face.

Pour les pulvérisateurs B-0107 (gris). Tige de manœuvre en laiton et avant de pulvérisateur en plastique.



43B10K

- Valve stem, spring, washers and packing seal
- Spray face and components to ensure GPM output accuracy
- Tige de manœuvre, ressort, rondelles et garniture d'étanchéité
- Avant de pulvérisateur, et composants assurant l'exactitude du débit en gal/min

PARTS / PIÈCES

Item Page

ALPHABETICAL

A

Aluminium Strainers 172
Au Gratin Dishes..... 76-77

B

Bain Marie Covers 132
Bain Maries 132
Baking Shells 77
Bar Caddy 88, 89
Bar Mat 94
Bar Pals 87
Bar Service 85-95
Bar Strainer 91
Bar Tongs 95
Basket 176
Beverage Servers,
Insulated 72
Bistro Flatware 53
Bottle Openers 90
Bouillon Strainer 172

Braziers

Aluminum 25
Stainless Steel 19
Bread Basket 80
Brioche Molds 111
Brushes 180
Buffet/Catering Service.. 32-47
Bun Pans 28, 113
Bun Pan Racks Covers..... 178
Bun Pan Racks 177
Butter Pot 70
Butter Warmer 76

C

Café Au Lait 70
Cake Cover 109
Cake Pans 112
Cake Stand 109
Call Bell 82,140
Can Openers 159
Cast Iron Skillet 30, 79
Celine Flatware 56
Cereal Dispenser 41
Chafer Accessories . 41-42, 131
Chafers Rectangular .. 33,35-36
.....38-40
Chafers Round 34-36,39
Check Clip 140
Cheese Shakers 81,100
Cheese Slicer 140
Chili Bowl 75
Clean Up 179-189
Cocktail Shakers 86
Coffee Decanters..... 72
Coffee Urns 34,37
Colanders 171
Colour-Coded Tongs 162
Concerto Flatware 53
Contour Flatware..... 55
Cookware 10-31
Cork 91
Cork/ Corkscrews..... 90
Cream Whipper Chargers, 101
Creamers 70,71,73
Culinary Baskets 176
Curved Spoons 166

Item Page

Cutlery Box 180
Cutting Board Racks..... 148
Cutting Boards 148

D

Dinnerware,
PALM Ceramic 64-65
Dishers 120-121
Dish'N' Tote Box..... 180

Double Boiler

Aluminum 26
Stainless Steel 19
Dough Cutters 98,108
Dough Scrapers 98,135,164
Dredges 110
Dry Measure 115

E

Eclipse Flatware 51
Eclipse Mirror 45
Eclipse Satin 44
Egg Cup 78
Egg Slicer 141
Elegance, Flatware 57
Elite Serving Utensils..... 47
Emile Henry 43
Escargot Plate 75

F

Faucets 183
.....185-187
Flatware 49-59
Bistro 53
Celine 56
Concerto 53
Contour 55
Eclipse 51
Elegance 57
Lafayette 54
Luna 50
Lyon 51
Modena 52
Neo 50
Oxford 55
Paris 57
Royal 58
Win2 58
Windsor 59
Flatware Cylinder..... 180
Flour Sifter 110
Folding Tray Stands..... 84
Foil Cutter 90
French Fry Cutter..... 147
Fry Baskets 176

Fry Pans

2-ply 20
Aluminum 23
Carbon Steel 31
Cast Iron 30, 79
Mini 21
Sleeve 21, 23, 79
.....104, 105
Stainless Steel 16
Tri-Ply 16

G

Garlic Press 160

Item Page

Garnish / Serrator 160
Garnishing Tools..... 137
Glass Brushes 94, 180
Glass Rimmer 89
Gloves 146
Graters 140, 144 -146
Gravy Boat 76
Grill Brushes 181
Grill Screen Holder..... 180
Grill/Fry Tongs 163

H

Handheld Mandoline 143
Harmony Chafer With
Nautilus Window 36
Hi-Chairs 84
Hose 183, 188
Hot Pads 100, 105

I

Ice Chipper 91, 95
Ice Cream Dipper 116
Innova® Tools 133-135

J

Jiggers 93
Juice Dispensers..... 34, 37, 41

K

Kitchen Services 96-178
Knife Carrying Case 158
Knives 149-157
Knife Rack 151

L

Ladles 118-119
.....121
Lafayette Flatware 54
Lasagna Bakers 77
Lemon Zester 91,137
Lemon / Lime Squeezer 91
Liquid Measures 115
Liquor Pourer 93
Loaf Pans 111, 112
Lobster Crackers..... 60
Lobster Forks 60
Locking Tongs 163
Luna Flatware 50
Lyon Flatware 51

M

Madeleine Sheet..... 111
Malt Cups 95, 109
Mandolines 142, 143
Mashers 160
Measuring Cups 114-115
Measuring Spoons..... 112,114
Meat Tenderizer/Weight... 141
Melon Ballers 161
Menu/Card Holder..... 82
Milk Pot 71
Miniature Cookware 21
Mini Salt & Pepper Shaker.. 69
Mini Stock Pot With Lid..... 21
Mixing Bowls 170
Mixing Paddles 168

Item Page

Modena Flatware..... 52
Modena Utensils..... 52
Mosa Cream Whipper
Chargers 101
Mosa Professional Thermal
Cream Whipper 101
Mosa Soda Syphon
Chargers 101
Mosa Whipper 101
Muddler 91
Muffin Pan 112

N

Napkin Dispenser 80
Neo Flatware 50
New Era 46
Nylon Pastry Bag 107, 117
Nylon, Heat
Resistant Spoons 106, 165

O

Oil/Vinegar 81
Onion Soup Bowls..... 75
Oval Bakers 77
Oven Mitts 104, 105
Overflow Tubes 181
Oxford Flatware 55
Oyster Forks 61
Oyster Knives 161

P

Paella Pans 18
Palm Ceramic
Dinnerware 64 -65
Pan Gripper 100
Paris Flatware 57
Pasta Cookers
Alumimum 25
Stainless Steel 19
Pasta Machine 147
Pastry Brush 106
Pastry Cutters 108
Pastry Tubes 107
Peeler 158, 161
Pepper Mills 67-69
Pie Cutters 109
Pie Markers 109
Pie Plate 110
Pie Server 99, 133
.....136, 139
Pizza Cutter 98-99, 135
Pizza Pans 97
Pizza Peels 99
Pizza Screens 97
Platters 78
Polycarbonate Tongs 89
Pom Tongs 163
Portioners 119
Pot Fork 168
Potato Ricer 160
Poultry Shears 151
Pourers 92-93
Precision Tongs 141
Pre-Rinse Units 182, 184

Q

Quiche Pans 111

Item Page

R

Rack	178
Rack Covers	178
Ramekins	77
Rim Sieve	109
Renaissance Serving Spoons	166
Roast Pan	
Aluminium	29
Stainless Steel	17
Roller Docker	100
Rolling Pins	108
Royal Flatware	58

S

Salt And Pepper Shakers	69
Sauce Cups	78
Sauce Pan	
Aluminium	25, 27
Mini	21
Stainless Steel	19
Sauce Pot	
Aluminium	24
Stainless Steel	19
Sauté Pans	
Aluminium	27
Stainless Steel	18
Scoops	94, 116
Scraper	106, 135-137
.....	139, 164
Seafood Utensils	60
Serving Spoon	165-167
Serving Board	66
Sharpeners	150-151, 158
Sherbet/Sundae Dish	78
Silicone Tongs	163
Skewers	176
Skillets	79
Skimmers	175
Snail Forks	61
Soda Syphon Chargers	101
Soup Stations	34, 37
Soup Strainers	172
Spaghetti Fork	161
Spaghetti Tongs	161
Spatulas	135, 136, 139
Sponge	181
Spoons	
Bar Spoon	91
Curved Spoons	166
Heat Resistant	106, 164
Nylon, Heat Resistant Spoons	106, 165
Serving Spoons	165-167
Wooden Spoons	165
Spray Valve	183, 189
Spreader	133, 137, 138
Squeeze Dispenses	80
Stainless Steel Strainers	173
Stainless Steel Tongs	162
Steak Knives	62-63
Steam Pans	
22 Gauge	125-126
24 Gauge	126-128
25 Gauge	129
Accessories	131
Covers	130
Perforated	126
Polycarbonate	124

Item Page

Stock Pots

Aluminium	24, 26
Mini	21
Perforated Baskets	29
Stainless Steel	20

Strainers

Aluminium Strainers	172
Bouillon Strainers	172
Soup Strainers	172
Stainless Steel Strainers ..	173
Tinned Strainers	174
Sugar Pack Holder	70
Sugar Pourer	81
Syrup Dispenser	81

T

Table Top	48-84
Taco Basket	176
Tart Rings	108
Tartellete Molds	111
Teapots	70, 71, 73
Thermometers	122-123
Timer	117
Tinned Strainers	174
Tomato Corer	161

Tongs

Bar	95
Colour-Coded	162
Grill/Fry	163
Locking	163
Polycarbonate	89
Pom	163
Precision	141
Silicone	163
Spaghetti	161
Stainless Steel	162
Turners	133-136
.....	138-139

U

Underliners	30, 78-79
Utensils Hook Handled	167
Utensils Long Handled	167
Utility Tongs	162

V

Vegetable Inset/ Covers	132
----------------------------------	-----

W

Water Pitcher	73, 74
Whipped Cream Dispensers	101
Whipped Cream Dispenser Parts	102-103
Whips	169
Win2 Flatware	58
Windsor Flatware	59
Wine Aerator	93
Wine Buckets/ Coolers	74, 95
Wire Grates	113, 131
Wire Racks	83
Woks	16
Wooden Spoons	165

Item Page

Alphabétique

A

Aérateur De Vin	93
Aiguiseurs	150-151, 158
Assiette à Tartes	110
Assiettes à Escargots	75
Assiettes à Pizza	97
Attendrisseurs à Viande	141

B

Bains-Marie

Acier Inoxydable	19
Aluminium	26
Bains-Marie	132

Bacs Gastronomes

Accessoires	131
Calibre 22	125-126
Calibre 24	126-128
Calibre 25	129
Couvercles	130
Perforés	126
Polycarbonate	124

Bacs Gastronomes, Ceramique Emile Henry	43
Bacs à Vaisselle	180
Bac à Utensiles	180
Bar Pals	87
Bar Tout-en-un	88, 89
Batterie de Cuisine	10-31
Bistro Coutellerie	53
Bols à Melanger	170
Bol à Sauce	78
Bol pour Chiil	75
Bol pour Soupe à l'Oignon .	75
Bouchon	91
Bouchons Verseurs	92-93

Bouilloires a Pates

Acier Inoxydable	19
Aluminium	25
Bouteilles Compressibles pour Condiments	80
Boyau	183, 188

Braisières

Acier Inoxydable	19
Aluminium	25
Brochettes	176
Brosses à Grilloir	181
Brosses à Verres	94, 180

C

Café Au Lait	70
Cartouches pour Siphons à Boissons Gazeuses	101
Cartouches pour Siphons à Crème Fouettée	101
Casseroles Basses	
Acier Inoxydable	18-19
Aluminium	24-25, 27
Mini	21
Céline Coutellerie	56
Cercles à Tartes	108
Accessoires à Réchaud ..	41-42
.....	131
Chaises Hautes	84
Chauffe-Beurre	76
Chinois	172
Cloche à Gâteaux	109

Item Page

Cloche d'Appel	82, 140
Cisaille à Volaille	151
Concerto Coutellerie	53
Contenant pour Sachets de Sucre	70
Contour Coutellerie	55
Coupe-Capsule	90
Coupe-Frites	147
Coupe Fromage	140
Coupe-Oeufs	141
Coquetelliers	86
Coquetier	78
Coquilles allant au Four	77
Coupe-Légumes de Décoration	160
Coupe-Pâte	98, 108
Coupes à Crème Glacée/Sorbet	78
Coupe-Tarte	109
Couteaux	149-157
Couteaux à Huîtres	161
Couteaux à Steak	62-63

Coutellerie

Bistro	53
Céline	56
Concerto	53
Contour	55
Élégance	57
Éclipse	51
Lafayette	54
Luna	50
Lyon	51
Modena	52
Néo	50
Oxford	55
Paris	57
Royal	58
Win2	58
Windsor	59
Couvercles pour Bains-Maries	132
Couvercles pour Marmites à Bains-Marie	132
Crémier	70, 71, 73

Cuillère

Cuillère à Bar	91
Cuillères Courbes	166
Cuillères de Service ..	165-167
Cuillères en Bois	165
Nylon, Cuillère Résistant à la Chaleur	106, 165
Résistant à la Chaleur .	106, 164
Cuillère à Crème Glacée	116, 120-121
Cuillère à Mesurer	112, 114
Cuillères Parisienne	161

D

Distributeur à Jus ..	34, 37, 411
Distributeurs à Serviettes En Papier	80
Distributeur à Sucre	81
Douilles Pâtisseries	107

E

Éclipse Coutellerie	51
Éclipse Miroir	45
Éclipse Satin	44
Élégance Coutellerie	57

Item	Page
Élite	47
Émile Henry	43
Emporte-Pieces	108
Éplucheur	158,161
Étui à Couteaux	158
Écumoires	175

F

Fourchette à Spaghetti	161
Fouets	169
Fourchette à Viande	168
Fourchettes à Escargots.....	61
Fourchettes à Homard	60
Fourchettes à Huîtres.....	61

G

Gants	146
Gobelets Doseurs	93
Grattoirs	106,135
.....	137, 139,164
Grilles	113,131
Grilles à Pizza	97
Grilles pour	
Toles à Brioche	177

H

Housse pour Etageres.....	178
Huilier/Vinaigrier.....	81

I

Innova® Tools	133-135
---------------------	---------

L

Lafayette Coutellerie.....	54
Les Pièces pour Siphons	
à Crème Fouettée	102-103
Louches	118-119, 121
Luna Coutellerie	50
Lyon Coutellerie	51

M

Machine à Pâtes	147
Mandoline	142-143
Marmites à Légumes	
pour Bain-Maries	132

Marmites Profondes

Acier Inoxydable.....	20
Aluminium	24, 26
Mini	21
Paniers Perforés	29
Marqueur à Tartes	109
Mélangeur	91
Mesures d'Aliments Secs..	115
Mesures pour Liquides.....	115
Minuterie	117
Mitaines de Four.....	104-105
Modena Coutellerie	52
Modena Ustensiles	52
Moule à Pain	111, 112
Moules à Brioches	111
Moules à Gâteaux.....	112
Moules à Muffins.....	112
Moules à Quiches.....	111
Moules à Tartelettes.....	111
Moulin à Poivre	67-69

Item	Page
------	------

N

Néo Coutellerie	50
Nettoyage	179-189
New Era	46
Nylon, Cuillère Résistant	
à la Chaleur	106,165

O

Outils à Garnitures.....	137
Ouvre-Boîtes	159
Ouvre-Bouteille	90
Oxford Coutellerie.....	55

P

Paris Coutellerie	57
Palettes à Mélanger.....	168

Paniers

Corbeilles à Pain.....	80
Paniers Culinaires	176
Paniers à Ustensiles	180
Paniers à Friture	176
Paniers à Taco	176
Passoire	171

Passoire

Cocktail	91
Chinois	172
Tamis en	
Acier Inoxydable.....	173
Tamis Etame	174
Pelles	94, 116
.....	133-136, 138-139
Pelles à Crème Glacée	116
Pelles à Pizza	99
Pelles à Tarte	99, 133
.....	136, 139
Percolateurs Inoxydable	34, 37
Pic à Glace	91,95
Pince à Homard	60
Pince Plat	100
Pinceaux à Pâtisserie	106

Pinces

Pince à	
Acier Inoxydable.....	162
Pince à Code de Couleur	162
Pince à Griller/Frire.....	163
Pinces à Factures	140
Pince à Spaghetti.....	161
Pince en	
Silicone avec Dents	163
Pince Polycarbonate.....	89
Pince pour le Bar	95
Pinces de Précision.....	141
Pinces Pom	163
Pinces Traiteur	163
Pique-Pâte	100
Pitchets à Eau	73,74
Pitchets Isothermes	72
Planches à Découper	148
Planche de Service	66
Plaques à Pâtisserie.....	28, 113
Plaques Madeleines	111
Plateau à Gâteaux	109
Plateaux	78
Plats à Lasagne	77
Plats au Gratin	76-77
Plats Ovaux pour le Four....	77
Pilons	160
Poches à Douilles	

Item	Page
------	------

en Nylon	117
Poele en Fonte	30,79

Poêles à Frire

Acier au Carbone	
en Fonte	31
Acier Inoxydable.....	16
Aluminium	23
Deux-Plis	20
Manchons	21, 23, 79
.....	104, 105
Mini	21
Trois-Plis	16
Poêles à Paella	18
Porte-Grilles	180
Portionneuses	119
Portionneuses à	
Crème Glacée	120-121
Pot à Beurre	70
Pot à Lait	71
Pot à Sirop	81
Presse-Ail	160
Presse-Citrons/Limes.....	91
Presse-Purée	160
Pulvérisateur	183, 189

R

Racloir à Pâte ...	98,135, 164
Ramequins	77
Rape	140, 144-146
Réchaud Rectangulaire ..	33,35
.....	36, 38-40
Réchaud Rond	34-36, 39
Réchaud à Soupe.....	34, 37
Récipient à Mélangeur	95, 109
Robinets	183,
.....	185-187

Rotissoire

Acier Inoxydable	17
Aluminium	29
Rouleaux à Pâte	108
Roulette à	
Découper	98-99, 135
Royal Coutellerie	58

S

Salière & Poivrière.....	69
Saucières	76
Saupoudroir à	
Fromage	81, 100
Saupoudroirs	110
Sauteuses	
Acier Inoxydable.....	18
Aluminium	27
Seau à vin	74, 95
Service de Bar	85-95
Service de	
Buffet et Traiteur.....	32-47
Service de Cuisine	96-178
Service de Table	48-84
Siphons à	
Crème Fouettée	101
Soucoupe à Givrage.....	89
Sous-Plat	100, 105
Sous-Plat de Service	30,
.....	78-79
Spatules	135,136,139
Supports à Couteaux.....	151
Support pour	
Planche à Découper	148

Item	Page
------	------

Support Métalique	83
Support Pliant	
pour Plateau	84
Support pour	
Carte et Menu	82

T

Tamis en	
Acier Inoxydable.....	173
Tamis Étamé	174
Tamis à Farine	110
Tamis à Rebords	109
Tampon en	
Acier Inoxydable.....	181
Tapis d'Egouttement	94
Tartineur	133,
.....	137-138
Tasses à Mesurer	114-115
Théières	70,71,73
Thermomètres	122-123
Tire-Bouchons	90
Tuyau de Débordement..	181

U

Ustensiles à	
Manche Longue	167
Ustensiles à	
Manche Recourbé	167
Unités de	
Pre-Rincage	182, 184

V

Vaisselle en	
Céramique, PALM	64-65
Verseuse à Café	72

W

Win2 Coutellerie.....	58
Windsor Coutellerie	59
Woks	16

Z

Zesteur	91, 137
---------------	---------

Item	Page	Item	Page	Item	Page	Item	Page
NUMERICAL		183	 98	22246L	 125	38194	 124
Numérique		188	 83	2403	 80	3RS	 160
0		1900	 180	26099	 148	4	
0404	 118	19095	 173	273912	 118	40100200	 181
0405	 118	19096	 173	274112	 118	40100255	 181
1		19097	 173	2741Sh	 118	40100305	 181
100B	 181	19098	 173	2745	 118	4107	 82
1045	 78	19099	 173	2750	 167	41112	 128
1100	 80	1919	 180	2752	 167	41114	 128
1101	 80	19195	 173	2754	 167	41116	 128
1102	 80	19196	 173	2760	 167	41212	 128
1103GB	 76	19197	 173	2762	 167	41214	 128
114DL	 47	19198	 173	2764	 167	41216	 128
11512	 47	19199	 173	2770	 167	4125	 82
1157	 42	1990	 180	2772	 167	4145	 82
115M	 91	19930	 168	2774	 167	4155	 82
115SL	 47	19936	 168	2984	 76	4165	 82
1191MC	 115	19942	 168	2985	 76	4203	 181
1199	 90	19948	 168	2986	 76	43133X	 187, 189
120	 47	19960	 168	3		4313787-45	 183
120PM	 69	2		3300	 180	4313788-45	 183
1219	 151	2201ST	 141	3511EH	 162	431638-45	 185, 188
121PF	 47	202ST	 141	3512EH	 162	432711-40	 188
1226	 161	208Wr	 172	3513EH	 162	432712-40	 188
1226SP	 161	20P	 172	35520	 124	432713-40	185, 186, 188
123	 94	2101	 80	35528	 124	432714-40	185, 186, 188
1260	 110	2102	 80	35529	 124	435960-40QT	 185, 188
1290	 93	2103	 80	35530	 124	4359X	 187, 189
1291	 93	21212	 126	35538	 124	435HSE44	 183
1292	 93	21214	 126	35539	 124	435SV	 183
1293	 93	21216	 126	35540	 124	4360X	 187, 189
1294	 93	22002	 125	35548	 124	4361X	 187, 189
1295	 93	22002P	 126	35549	 124	4362X	 187, 189
1306	 175	22004	 125	35550	 124	4363X	 187, 189
1306TSW	 175	22004P	 126	35558	 124	4364X	 187, 189
1307	 175	22006	 125	35559	 124	4365X	 187, 189
1307T	 175	22006P	 126	35560	 124	43922-45	 185, 188
1307TSW	 175	22112	 126	35568	 124	43B107	 189
1308	 175	22114	 126	35569	 124	43B10K	 189
1308MS	 175	22116	 126	35590	 124	43B1110LN	 186
1308TSW	 175	22122	 125	35592	 124	43B1120LN	 187
1309	 175	22122P	 126	375	 175	43B113B	 184
1309T	 175	22122Stp	 125	37512	 147	43B133B	 184
1309TSW	 175	22124	 125	37514	 147	43B156	 185
1313	 108	22124P	 126	37538	 147	43B220LN	 186
151SP	 69	22124Stp	 125	38002	 124	43B231	 185
1551	 84	22126	 125	38004	 124	43B44	 188
156SP	 69	22126P	 126	38006	 124	43B44H2A	 188
1586	 84	22132	 125	38008	 124	4511	 162
1612A	 112	22134	 125	38010	 124	4512	 162
1618	 160	22136	 125	38120	 124	4513	 162
1623	 160	22142	 125	38122	 124	45528	 128
1624A	 112	22144	 125	38124	 124	45529	 128
1725	 160	22146	 125	38126	 124	45538	 128
1726	 160	22162	 125	38128	 124	45539	 128
177	 83	22164	 125	38130	 124	45548	 128
18096	 173	22166	 125	38132	 124	45549	 128
18098	 173	22192	 125	38134	 124	45558	 128
18099	 173	22194	 125	38136	 124	45559	 128
18196	 173	22232	 125	38138	 124	45568	 128
18198	 173	22234	 125	38140	 124	45569	 128
18199	 173	22236	 125	38142	 124	45598	 128
181SS	 98, 164	22240	 125, 130	38144	 124	45599	 128
182PH	 98	22241L	 125	38146	 124	4750	 166
		22242	 125	38160	 124	4752	 166
		22242L	 125	38162	 124	4754	 166
		22244	 125	38164	 124	4760	 166
		22244L	 125	38166	 124	4762	 166
		22246	 125	38192	 124	4764	 166

Item	Page	Item	Page	Item	Page	Item	Page
4765	166	502117	51	502617	58	503603	51
4766	166	502121	51	502622	58	503604	51
4767	166	502122	51	502623	58	503605	51
4770	166	502123	51	502625	58	503610	51
4772	166	502125	51	5026T	107	503611S	51
4774	166	5021T	107	502702	57	503613	51
4775	166	502202	54	502703	57	503614	51
4776	166	502203	54	502704	57	503617	51
4777	166	502204	54	502710	57	503621	51
4780	167	502205	54	502711S	57	503623	51
4781	167	502210	54	502713	57	503625	51
4782	167	502211S	54	502714	57	503802	58
4783P	167	502213	54	502715	57, 61	503803	58
4784P	167	502214	54	502722	57	503810	58
48002	128	502215	54, 61	502723	57	503811S	58
48004	128	502217	54	5027T	107	503813	58
48006	128	502221	54	502802	59	503817	58
48122	128	502222	54	502803	59	503823	58
48124	128	502223	54	502804	59	503902	50
48126	128	5022T	107	502810	59	503903	50
48132	128	502302	53	502811	59	503904	50
48134	128	502303	53	502811S	59	503905	50
48136	128	502304	53	502813	59	503910	50
48142	128	502305	53	502814	59	503911S	50
48144	128	502310	53	502815	59, 61	503913	50
48146	128	502311S	53	502817	59	503914	50
48162	128	502313	53	502823	59	503917	50
48164	128	502314	53	502825	59	503921	50
48166	128	502317	53	5028T	107	503923	50
48192	128	502321	53	502902	55	503925	50
48194	128	502323	53	502903	55	50409	107
5		502325	53	502904	55	5117	99
		5023T	107	502905	55	515002	71
		502402	53	502910	55	515007	71
		502403	53	502911S	55	515009	71
		502404	53	502912	55	515022	72
5000OK	161	502405	53	502913	55	515023	72
501902	57	502410	53	502914	55	515030	76
501903	57	502411S	53	502915	55, 61	515035	76
501904	57	502412	53	502921	55	515039	76
501905	57	502413	53	502923	55	515040	76
501910	57	502417	53	502925	55	515043	78
501911S	57	502421	53	5029T	107	515044	78
501913	57	502423	53	503002	52	515052*	78
501914	57	5024T	107	503003	52	515053*	78
501917	57	502502	56	503004	52	515054*	78
501921	57	502503	56	503005	52	515057	78
501923	57	502504	56	503010	52	515058	78
501925	57	502505	56	503011S	52	515059	78
501926	57	502506	56	503012	52	515061	76
502002	55	502510	56	503013	52	515069	76
502003	55	502511S	56	503014	52	515071	71
502005	55	502512	56	503015	52, 61	515072	71
502010	55	502513	56	503017	52	515073	71
502011S	55	502514	56	503021	52	515080	73
502013	55	502515	56, 61	503022	52	515151	73
502016	55, 61	502516	56, 61	503023	52	515152	73
502021	55	502517	56	503025	52	515153	73
502022	55	502521	56	503202	50	515154	73
502023	55	502522	56	503203	50	515200	73
502025	55	502523	56	503204	50	515202	73
50209	107	502525	56	503205	50	515262	73
5020T	107	5025T	107	503210	50	52600	89, 124
502102	51	502602	58	503211S	50	530LC	60
502103	51	502603	58	503213	50	5316	99
502104	51	502604	58	503214	50	5431202	104
502105	51	502610	58	503217	50	5431502	104
502110	51	502611S	58	503221	50	5431802	104
502111S	51	502613	58	503223	50	5432202	104
502112	51	502614	58	503225	50	5432502	104
502113	51	502615	58, 61	503602	51	5432802	104
502114	51						
502115	51, 61						

Item	Page	Item	Page	Item	Page	Item	Page
5434102	104	564010W	77	5712624	120, 121	5724000	20
5434202	104	564011	77	5712630	120, 121	5724009	19
5436102	100, 105	564012W	77	5712640	120, 121	5724014	19
5436502	100, 105	564013	77	57128	66	5724019	19
5437102	100, 105	564014	77	57140-1	109	5724024	19
5439002	104	564015W	77	57140H	109	5724029	19
5442002	100, 105	564021W	77	571412	116	5724030	21
5442102	100, 105	564022W	77	571416	116	5724032	18
5443502	104	564023BR	70	571420	116	5724033	18
5443602	104	564023W	70	571424	116	5724034	18
548	82	564024W	77	571465	116	5724036	18
5500W	59	564052BR	75	5715000	143	5724037	18
5502	59	5710782	107	571515	91	5724040	18
5503	59	5710783	107	571525	74, 95	5724041	18
5504	59	5710810	107	571600	81	5724042	18
5506	59	5710811	107	571601	83	5724044	21
5509	59	5710812	107	571610	66	5724048	16
5511BK	162	5710813	107	57168	66	5724050	16
5511GR	162	5710814	107	571912	69	5724051	16
5511RD	162	5710815	107	571922	175	5724052	16
5511YL	162	5710816	107	571923	175	5724054	16
5512BK	162	5710817	107	571924	175	5724058	16
5512GR	162	5710818	107	571925	175	5724060	16
5512RD	162	5710819	107	571926	175	5724061	16
5512YL	162	5710820	107	571928	175	5724062	16
5513BK	162	5710821	107	571929	117	5724064	16
5513GR	162	5710822	107	571930	69	5724068	19
5513RD	162	5710823	107	571934	69	5724072	19
5513YL	162	5710824	107	571950	181	5724076	19
5551	168	5710825	107	57201500	142	5724080	19
561DC	78, 79	5710826	107	5720375	147	5724082	19
562DC	78, 79	5710827	107	5720600	143	5724090	19
563930	70	5710828	107	5720638	143	5724092	16
563933	70	5710829	107	57208	66	5724093	16
563950	65	5710840	107	572111	167	5724094	16
563951	65	5710841	107	572112	167	5724095	16
563952	65	5710843	107	572113	167	5724096	16
563953	65	5710845	107	572120	69	5724097	16
563954	65	571110	169	572121	69	5724098	16
563955	65	571112	169	572131	167	5724100	16
563956	65	571114	169	572132	167	5724102	16
563957	65	571116	169	572133	167	5724104	16
563961	65	571118	169	572151	167	5724116	18
563962	65	571120	169	572152	167	5724120	16, 18
563963	65	571122	169	572153	167	5724122	18, 20
563964	65	571124	169	5722	119	5724124	16, 18, 19, 20
563965	65	571140	169	57221	80	5724126	20
563966	65	5712001	11	5722P	119	5724128	16, 18, 19, 20
563967	65	571210	169	5723	119	5724132	16, 19, 20
563968	65	571212	169	572311	165	5724134	20
563969	65	571214	169	572312	165	5724136	16, 19
563970	65	571216	169	572313	165	5724140	19
563971	65	571218	169	572331	165	5724145	19, 20
563972	65	57124	109	572332	165	5724150	19, 20
563973	65	57125	109	572333	165	5724151	17
563975	65	5712510	117	572351	165	5724161	18
563976	65	5712511	117	572352	165	5724162	18
563977	65	5712512	117	572353	165	5724164	18
563978	65	5712514	117	5723906	21	5724166	18
563981	65	5712515	117	5723908	20	5724171	18
563982	65	5712517	117	5723910	20	5724172	18
563983	65	5712518	117	5723912	20	5724173	18
563DC	78, 79	5712520	117	5723916	20	5724174	18
564001	70	5712521	117	5723920	20	5724175	17
564002W	70	5712524	117	5723924	20	5724176	17
564003W	77	5712606	120, 121	5723932	20	5724177	17
564004BR	77	5712608	120, 121	5723940	20	5724179	17
564004W	77	5712610	120, 121	5723960	20	5724180	18
564005W	77	5712612	120, 121	5723980	20	5724181	18
564006	70	5712616	120, 121	5723P	119	5724182	18
564008	77	5712620	120, 121	5724	119	5724186	19

Index | Index

Item	Page	Item	Page	Item	Page	Item	Page
5724188	19	573320	120, 121	574031	60	574334	62
5724190	19	573324	120, 121	574032	60	574335	62
5724192	19	573330	120, 121	57405400	93	574336	62
572428	117	573340	120, 121	57405520	93	574338	63
572460	181	573408	121	57405720*	93	574339	63
5724P	119	573410	121	574058	159	574340	63
5728	119	5734100	121	574058W	159	574341	63
5728P	119	573416	121	574064	159	574350	101
5730026	97	573420	121	574074	90	574350-1	102
5730027	97	573424	121	574075	90	574350-10	102
5730028	97	573430	121	574076	90	574350-3	102
5730029	97	573440	121	574077BK	90	574350-4	102
5730030	97	573450	121	574078	90	574350-5	102, 103
5730031	97	573460	121	574079	90	574350-6	102
5730032	97	573470	121	574081	90	574350-7	102, 103
5730033	97	5735	180	574082	90	574350-8	102, 103
5730034	97	57351205	148	574086	90	574350-9	102
5730035	97	57351501	148	574107	82	574351	101
5730036	97	573612	148	574114	174	574351-10	102
5730037	97	57361201	148	574115	174	574352	61
5730038	97	57361203	148	574116	174	574354	101
573141	47	57361204	148	574117	174	574355	101
573142	47	57361212	148	574118	174	574355-1	103
573150	47	57361216	148	574120	174	574355-10	103
573151	47	57361217	148	574131	174	574355-2	102, 103
573152	47	573615	148	574132	174	574355-3	103
573153	47	57361501	148	574133	174	574355-4	103
573154	47	57361503	148	574142	109	574355-6	103
573155	47	57361504	148	574144	109	574355-9	103
573156	47	57361505	148	574146	109	574356	101
573158	47	57361512	148	574180	78	574356-10	103
573159	47	57361516	148	574181	78	574357	101
573160	46, 52	57361517	148	574182	78	574358	101
573161	46, 52	573618	148	574183	78	574359	101
573163	46, 52	57361801	148	574184	78	574360	133
573164	46, 52	57361803	148	574185	78	574361	99, 133
573170	45	57361804	148	574186	78	574362	133
573171	45	57361805	148	5742	119	574363	133
573172	45	57361812	148	574214	94	574364	134
573173	45	57361816	148	574250	116	574365	134
573175	45	57361817	148	574251	116	574375	134
573180	45	573619	148	574252	116	574376	134
573181	45	573714	139	574253	116	574377	134
573182	45	573716	139	574254	116	574378	133
573183	45	573720	30, 79	574255	116	574379	98, 135
573184	45	573722	30, 79	574262	99	574380	135
573185	45	573723	30, 79	574263	98, 164	574381	135
573186	45	573735	31	574264	98	574382	98, 135
573187	45	573736	31	574265	100	574383	135
573188	45	573738	31	574266	164	574384	134
573190	45	573740	31	574267	181	574386	135
573192	45	573742	31	574268	98	574388	135
573194	45	573745	31	574269	98	574390	135
573270	44	573748	31	5742P	119	574392	135
573271	44	573770	16	5743	119	5743P	119
573272	44	573771	16	574304	139	5744	119
573273	44	573772	16	574309	160	5744261	99
573274	44	573773	16	574311	99, 139	5744262	99
573280	44	573775	16	574312	138	5744311	99, 136
573281	44	573776	16	574313	139	5744312	137
573283	44	573777	16	574314	138	5744313	137
573284	44	573778	16	574314P	138	5744314	136
573286	44	573804	139	574315	138	5744315	136
573287	44	573806	139	574316	138	5744319	136
573288	44	573810	139	574317	138	574446	137
573300	146	573824	139	574318	138	574456	159
573306	120, 121	573826	139	574320	138	574460	151
573308	120, 121	573828	139	574329	62	574461	151
573310	120, 121	573830	139	574330	62	574464	137
573312	120, 121	573832	139	574332	62	5744P	119
573316	120, 121	573841	91	574333	62	5745P	119

Item	Page	Item	Page	Item	Page	Item	Page
574642	91	574955	170	575179	37	575378	97
574680	90	574956	170	575179-3	34, 37, 41	575379	97
5746P	119	574958	170	575181	81	57538	162
5747005	118	574960	170	575182	69	57538203	106, 165
574701	118	574963	170	575183	69	57538205	106, 165
5747015	118	574966	170	575185	81, 100	575384	165
574702	118	574970	170	575186	81	57538503	106, 165
574703	118	57501	91	575187	81	57538505	106, 165
574704	118	57502	86	575190	81	575386	165
574705	118	5750209	107	575191	69	575388	165
574706	118	5750409	107	575193	81	57539	162
574708	118	57505	86	575194	77	57540	45, 95
574712	118	57506	86	575199	42	575400	117
574721	118	575063	78	57520	91	575401	117
574725	141	57507	91	575205	147	575402	117
574726	141	57508	86	57521	95	575403	117
5747460	119	57509	86	575213	108	575404	117
5748	119	57510	95, 109	575215	108	575405	117
57483200	74	575105	109	575218	108	575407	172
574834	89	575106	109	57525	42	575408	172
574834S	89	575107	109	57526	42	575409	172
574837	89	575108	109	57527	162	575410	172
57483802	89	575110	109	57528	162	575412	172
57484101*	93	575112	109	57529	162	575441	160
57484102*	93	575116	109	57530	163	575442	160
57484103*	93	575117	109	575307	97	575443	80
57484104*	93	575118	109	575308	97	575444	80
57484105*	93	57512	95, 109	575309	97	57547	162
57484117*	93	575126	40	57531	163	57548	162
57486000	74	575126-2	131	575310	97	57549	162
57486602	94	575126-2	131	575311	97	575514	172
57486612	94	575126-5	41	575312	97	575515	172
57486702	94	575126B	41	575313	97	575516	113
57486712	94	57513	74, 95	575314	97	575517	113
57486812	94	575135	40	575315	97	575518	125, 127, 128
574873	116	575137	39	575316	97		129, 131
574875	88	575138	39	575317	97	575519	113
574876	88	57514	91	575318	97	575524	113
574877	88	575147	41	575319	97	575525	113
57489000	92	57515	141	575320	97	575527	125-129
57489005	92	57516	141	575322	99		131
57489006	92	575160	41	575324	99	575528	125, 126
57489011	92	575161	41	575326	99		127, 129, 130
57489014	92	575162	38	575328	110	575529	125, 126
57489100	92	575165	42	575329	110		127, 129, 130
57489105	92	575166	36	57533	161	575530	131
57489106	92	575167	36	575330	110	575532	131
57489111	92	57517	141	575347	97	575537	125-129
57489114	92	575170	33	575348	97		131
57489400	92	575170-1	33	575349	97	575538	125, 126
5748P	119	575170-2	33	575350	97		127, 129, 130
57490700	92	575170-3	33, 34	575351	97	575539	125, 126
57491500	93		35, 36	575352	97		127, 129, 130
57492101	87	575171	34	575353	97	575548	125, 127
57492104	87	575172	34	575354	97		129, 130
57492105	87	575172-1	34	575355	97	575549	125, 127
57492112	87	575173	34	575356	97		129, 130
57492117	87	575174	34	575357	97	575558	125, 127, 130
57492118	87	575174-3	34, 37	575358	97	575559	125, 127
5749217	87	575175	35	575359	97		129, 130
57492201	87	575175-1	35, 36	57536	162	575568	125, 127
57492204	87	575175-2	35, 36	575360	97		129, 130
57492205	87	575175-5	36	575361	97	575569	125, 127
57492212	87	575176	35	575362	97		129, 130
57492217	87	575176-1	35, 36	575363	97	575578	125, 130
57492218	87	575176-2	35, 36	575364	97	575579	125, 127
5749227	87	575176-3	42	575365	97	575581	132
574950	170	575176-6	36	575366	97	575582	132
574951	170	575177	37	575367	97	575584	132
574953	170	575177-1	37	57537	162	575585	132
574954	170	575178	37	575377	97	575587	132

Index | Index

Item	Page	Item	Page	Item	Page	Item	Page
575588	132	575765	175	5781204	127	58132640	28, 113
575589	132	575766	175	5781206	127	58132641	28, 113
575591	132	575767	76	5781212	126	5813318	25
575592	132	575769	160	5781214	126	5813319	25
575593	132	57577	163	5781216	126	5813703	27
575598	125, 127	575771	132	5781302	127	5813705	27
	129, 130	5757711	132	5781304	127	5813707	27
575599	125, 127	575772	132	5781306	127	5813711	27
	129, 130	5757721	132	5781402	127	5813807	23
575605	115	575773	132	5781404	127	5813808	23
575610	115	5757731	132	5781406	127	5813810	23
575620	115	575774	132	5781602	127	5813812	23
575640	115	5757741	132	5781604	127	5813814	23
575645	115	575776	132	5781606	127	5813827	23
575650	115	5757761	132	5781902	127	5813828	23
575660	115	575778	132	5781904	127	5813830	23
57567	45	5757781	132	5788010	125-131	5813832	23
575670	115	57578	163	5788120	125-131	5813834	23
575671	110	575782	132	5788232	127	5813901	27
575672	110	5757821	132	5788234	127	5813902	27
575673	110	57579	163	5788236	127	5813903	27
575674	110	575900	170	57913400	178	5813904	27
575675	110	575901	170	57913401	178	5813905	27
57568	45	575903	170	57SP	81	5813907	27
575680	110	575904	170	5811014	29	5813908	27
575681	110	575906	170	5811015	29	5813911	27
575682	110	575908	170	5811061	79	5814108	24
575685	141	575912	170	5811062	79	5814112	24
575687	161	575920	170	5811063	79	5814116	24
575688	161	575921	170	5811120	29	5814120	24
575690	161	575923	170	5811124	29	5814124	24
575691	176	575924	170	5811132	29	5814132	24
575692	176	575925	170	5811133	23, 25, 27	5814140	24
575693	176	575926	170	5811134	23, 25, 27	5814160	24
575694	84	575928	170	5811135	21	5814180	24
575695	82	575930	170	5811136	21	5814200	24
575696	84	575933	170	5811140	29	5814314	24
575697	84	575936	170	5811160	29	5814320	24
575698	110	575940	170	5811561	78	5814326	24
575699	110	57595	82	5811562	78	5814334	24
5757005	118	575950	171	5811563	78	5814415	25
575701	118	575952	171	5811611	171	5814418	25
575702	118	57596	82	5811612	112	5814424	25
575703	118	57597	163	5811616	171	5814430	25
575704	118	57598	163	5811624	112	5814436	25
575706	118	57599	163	5812807	20	5814502	25
575708	118	576001	83	5812808	20	5814503	25
575712	118	5761	165	5812810	20	5814507	25
575716	118	5763	165	5812812	20	5814511	25
5757220	119	576524	140	5812827	21	5814807	23
5757221	119	576536	140	5812828	21	5814808	23
5757230	119	576548	140	5812830	21	5814810	23
5757231	119	578002	131	5812832	21	5814812	23
575724	118	57801600	80	5813108	26	5814814	23
5757240	119	57801605	80	5813112	26	5814827	23
5757241	119	57801617	80	5813116	26	5814828	23
575726	118	57802400	80	5813120	26	5814830	23
575727	118	57802405	80	5813124	26	5814832	23
5757280	119	57802417	80	5813132	26	5814834	23
5757281	119	57803200	80	5813140	26	5815008	24, 26
5757420	119	57803205	80	5813160	26	5815012	24, 26
5757421	119	57803217	80	5813180	26	5815016	24, 26
5757430	119	5781102	127	5813200	26	5815020	24, 26
5757431	119	5781104	127	5813208	26	5815024	24, 26
5757440	119	5781106	127	5813208-1	26	5815032	24, 26
5757441	119	5781110	131	5813212	26	5815040	24, 26
5757450	119	5781111	131	5813212-1	26	5815060	24, 26
5757451	119	5781112	126	5813216	26	5815080	24, 26
5757461	119	5781114	126	5813216-1	26	5815100	24, 26
5757480	119	5781116	126	5813220	26	5815208	26
5757481	119	5781202	127	5813220-1	26	5815212	26

Item	Page	Item	Page	Item	Page	Item	Page
58152140	28, 113	71775	106, 164	744050	75	747304	163
5815216	26	71777	106, 164	744053BR	75	747329	146
5815220	26	71778	106, 164	744053W	75	747342	145
5815314	24	71782	106, 164	744071	90	747343	145
5815320	24	71785	106, 164	744220	72	747344	145
5815326	24	71788	106, 164	744220-1	72	747345	144
5815334	24	71894	161	744221	72	747346	144
5815415	25	71G10	152	744221-1	72	747347	144
5815418	25	71G11	153	744222	72	747436C	74, 95
5815424	25	71G12	153	744222-1	72	7741	118
5815430	25	71G16	153	744223	72	7742	118
5815436	25	71G2	152	744223-1	72	7744	118
5815502	25	71G21	153	744228	72	7746	118
5815503	25	71G25R	158	744228-1	72	7748	118
5815507	25	71G3	152	744247	108	78767	93
5815511	25	71G30	153	744562	165	78MP01	68
5815703	27	71G313	155	744564	165	78MP10	68
5815705	27	71G4	152	744566	165	78MP20	68
5815707	27	71G45(25)	158	744568	165	78MP203	67
5815711	27	71G5	152	746038	171	78MP33	68
5815901	27	71G55	153	746050	112	78MP82	68
5815902	27	71G66607	158	746051	112	78MP83	68
5815903	27	71G7	152	746052	112	78MP84	68
5815904	27	71G76	155	746060	112	78MP85	68
5815905	27	71G77	153	746061	112	79090	176
5815907	27	71G78	153	746063	112	79100	176
5815908	27	71G79	153	746070	112	79120	176
5815911	27	71G8	152	746071	112	79204	176
58182632	28, 113	71G80	153	746073	112	79207	176
58182640	28, 113	71G87	154	746074	112	79213	176
58182641	28, 113	71G9	152	746075	112	79216	176
589110	177	71G91BW	158	746080	112	79218	176
589112	177	71G91R	158	746081	112	79300	89
589120	177	71G91RB	158	746083	112	79302	89
		71G91SB	158	746084	112	79303	89
		71GF24	155	746085	112	79731	176
		71GF37	155	746105	112	79734	176
		71GN004	156	746106	115	79737	176
600R	83	71GN005	156	746107	115	79741	176
61	79	71GN006	156	746108	112	79744	176
61100	106	71GN007	156	746109	171	79747	176
611001	181	71GN008	156	746110	171	79751	176
61200	106	71GN009	156	746111	171	79754	176
61200-1	106	71GNFS01	157	746127	146	79757	176
6120015	106	71GNFS02	157	746144	42	7IP	95
61200-2	106	71GNM03	157	746193	160		
61200-3	106	71GNM04	157	746586	140		
6121N	94, 180	71GNS02	157	746607	140		
6131N	94, 180	71GS1	154	746685	141	80020020	111
616112	94, 180	71GS10	154	746740	91	80020030	111
616113	94, 180	71GS11	154	746801	145	8002DV	131
62WU	79	71GS14	154	746802	145	800412WD	131
63	79	71GS3	154	746803	145	800CSP	81
69501	74, 95	71GS7	154	746805	145	80110	180
69502	74, 95	71GS8	154	746806	145	80113	180
		71GS9	154	746872	60	80120010	111
		71GS94	158	746874	60	80124810	111
705	141	71GSF15	155	746875	60	80124840	111
706	141	71GSF23	155	746886	145	80126420	111
707	141	71GSF24	155	747002	114	80126430	111
707H	141	725	82, 140	74708602	163	80126432	111
708	141	72919	121	74708605	163	80126440	111
709	141	744041	75	74708702	163	80126620	111
71073	161	744042	75	74708705	163	80126640	111
712200GB	158	744044	75	747091	91	80164710	111
71222	158	744045	75	747141	114	80193530	111
71223	158	744046	75	747161	145	80193550	111
715	82, 140	744047	75	747162	145	80193560	111
71771	106, 164	744048W	75	747163	145	80193570	111
71772	106, 164	744049BR	75	747165	145	80193710	111
71774	106, 164	744049W	75	747199	143	80193720	111

Index | Index

Item	Page	Item	Page	Item	Page	Item	Page
80193730	111	98142	129		129, 130	MW40	169
80193740	111	98144	129	CP8232	125, 127, 130	N	
80193750	111	98146	129	CP8232NC	125, 127, 130	NPB1	117
80193760	111	98162	129	CS277WC	86	NPB4	117
80194030	111	98164	129	CS53812	86	NPB5	117
80194040	111	98166	129	CT84004	123	NPB6	117
80194050	111	98192	129	CT84031	123	NPB8	117
80194060	111	98194	129	CT84119	123	P	
80194070	111	9912RED	119	CT84122	123	P5745	119
80223010	111	994112BLK	119	E		P5746	119
80223020	111	994112WH	119	E12510	121	PC10SP6	136
80293480	111	9941BLK	119	E125100	121	PC10SP8	136
80293570	111	9942BLK	119	E12516	121	PC12002	150
8095	174	9942BLU	119	E12520	121	PC1216	150
80973	84	9943BLK	119	E12524	121	PC1218	150
80976	84	9943IVR	119	E12530	121	PC12625	150
8098	174	9944BLK	119	E12540	121	PC1280	136
8099	174	9944GRY	119	E12550	121	PC1286	150
817	46	9946BLK	119	E12560	121	PC1286RD	149
818	46	9946TL	119	E1258	121	PC12910	150
819	46	9948BLK	119	F		PC12910BL	149
820	46	9948OR	119	FB810	125, 126	PC12910GR	149
8202	73	997	175		127, 128, 129, 131	PC12910RD	149
8202G	73	A		FB917	125, 126	PC12910TN	149
8203	73	AD3571	110		127, 128, 129, 131	PC12910WH	149
8203G	73	ADH3571	110	FRM15	105	PC12910YL	149
821	151	B		FRM17	105	PC12912	150
8405	109	B0100	176	FS-8446	164	PC1298	150
84115	123	B0120	176	H		PC15410	150
84119	123	B090	176	HA26	172	PC15510	150
844715	108	B35C	89	HKP321	151	PC15512	150
844718	108	BD273BR	94	HL010	159	PC2001	99
856	109	BG77P	30, 79	HL1266	120, 121	PC2013	137
858	109	BG78P	30, 79	HL1268	120, 121	PC219P	136
85943	167	BG78U	30, 79	HL12610	120, 121	PC233HT	136
85946	167	BMP1	132	HL12612	120, 121	PC25S	99, 136
85949	167	BMP2	132	HL12616	120, 121	PC288S	137
85952	167	BMP3	132	HL12620	120, 121	PC996	99
85955	167	BMP4	132	HL12624	120, 121	PD3573	110
8816	118	BMP6	132	HL12630	120, 121	PER1218	148
8824	118	BMP8	132	HL12640	120, 121	PER1218MBL	148
8839	118	BMP12	132	HL24S	139	PER1218MBR	148
9		BP1521-40	28, 113	HL257	110	PER1218MG	148
9091	174	BP1826-12	28, 113	HL552	90	PER1218MP	148
9092	174	BP1826-12P	28, 113	I		PER1218MR	148
9093	174	BP1826-32	28, 113	IB22	74, 95	PER1218MY	148
9094	174	BP1826-40	28, 113	K		PER1520	148
9095	174	BP1826-40P	28, 113	K375	147	PER1520MBL	148
9096	174	BR-5AFL12	183	M		PER1520MBR	148
9098	174	BR-5F-8WLX12	183	M05	115	PER1520MG	148
9099	174	BR-5PR-2S00	182	M10	115	PER1520MP	148
91053401	43	BR-5PR-8W00	182	M20	115	PER1520MR	148
91053417	43	C		M40	115	PER1520MY	148
91053426	43	CA1611	171	ML05	115	PER1824	148
91713401	43	CA1616	171	ML10	115	PER1824MBL	148
91713417	43	CBMP1	132	ML20	115	PER1824MBR	148
91713426	43	CBMP2	132	ML40	115	PER1824MG	148
9193	174	CBMP3	132	MTH12	151	PER1824MP	148
923P	160	CBMP4	132	MTH18	151	PER1824MR	148
9250	174	CBMP6	132	MTH24	151	PER1824MY	148
98002	129	CBMP8	132	P		PER69	148
98004	129	CP2224L	125, 130	PG1	100	PG12165	113
98006	129	CP8192	125, 127	PGS8	105	PHS8	105
98122	129		129, 130	PS7	97	PS8	97
98124	129	CP8192NC	125, 127	PS9	97		
98126	129						
98132	129						
98134	129						
98136	129						

Item	Page	Item	Page	Item	Page	Item	Page
PS10	 97						
PS11	 97						
PS12	 97						
PS12	 97						
PS13	 97						
PS14	 97						
PS15	 97						
PS16	 97						
PS17	 97						
PS18	 97						
PS19	 97						
PS20	 97						
PT84101	 122						
PT84104	 122						
PT84113	 122						
R							
RT84016	 122						
RT84019	 122						
S							
S3202	 73						
S776	 170						
S778	 170						
S980	 73						
S9912	 109						
S9914	 109						
S9916	 109						
SD2571	 110						
SD2572	 110						
SD3571	 110						
SD4571	 110						
SDH3571	 110						
SH8943	 131						
SH943HDC	 131						
SQ1280	 138						
T							
T136	 69						
TB8M	 176						
W							
WR6001	 83						
WRG1525	 113						
WRG1725	 113						

