



 **Browne**  
FOODSERVICE

Product Catalog  
*Catalogo de producto*



## Foodservice, elevated.

SCAN ME  
ESCANÉAME



You live and breathe foodservice and Browne Foodservice is right there with you delivering everyday quality, value and exceptional performance, meal after meal.

Our success lies in our ability to innovate and adapt to the everchanging needs of the foodservice and hospitality industry. We are the holy trinity: designer, manufacturer and supplier. Browne Foodservice remains dedicated to our brand values of delivering **quality products**, **innovation** and **everyday value** to our customers.

## *Servicio culinario de otro nivel*

Vives y respiras el mundo del servicio de alimentos, y Browne Foodservice está contigo, ofreciendo calidad, valor y un rendimiento excepcional, comida tras comida.

Nuestro éxito se basa en nuestra capacidad para innovar y adaptarnos a las necesidades siempre cambiantes de la industria de servicios de alimentos y hospitalidad. Somos la combinación perfecta: diseñadores, fabricantes y proveedores. En Browne Foodservice, seguimos comprometidos con nuestros valores de marca: ofrecer **productos de alta calidad**, **soluciones innovadoras** y **un valor constante** para nuestros clientes.

# A word from our President

## *Palabras de nuestro Presidente*

---

As we enter 2025, it's important to reflect on 2024 - a year of challenges and achievements. From supply chain disruptions to evolving customer needs, the foodservice industry faced significant obstacles, but our commitment to delivering exceptional products never wavered. These trials highlighted the strength of our team, the trust of our partners, and the clarity of our vision.

In 2024, we proudly celebrated Browne Group's 75th anniversary - a testament to our enduring dedication to innovation and quality. It was also a transformative year, marked by our move to a state-of-the-art head office and distribution center in Aurora, Ontario, and the launch of advanced IT systems that boost efficiency and sustainability.

Looking ahead, we are excited about the opportunities 2025 holds. With a focus on quality, innovation, and strong partnerships, we're ready to embrace the future and continue serving the dynamic needs of the foodservice industry.

Thank you for being a vital part of our journey. Let's make 2025 a year of growth and shared success!



*Al comenzar el 2025, es un buen momento para reflexionar sobre el año 2024, un año lleno de desafíos y logros. Desde las interrupciones en la cadena de suministro hasta la evolución de las necesidades de nuestros clientes, la industria de los servicios de alimentos enfrentó obstáculos importantes. Sin embargo, nuestro compromiso con la entrega de productos excepcionales nunca se vio afectado. Estos desafíos han puesto de manifiesto la fortaleza de nuestro equipo, la confianza de nuestros socios y la claridad de nuestra visión.*

*En 2024, tuvimos el honor de celebrar el 75º aniversario de Browne Group, un reflejo de nuestra dedicación continua a la innovación y la calidad. También fue un año transformador, marcado por la inauguración de nuestra nueva sede y centro de distribución de última generación en Aurora, Ontario, y el lanzamiento de avanzados sistemas de tecnología que mejoran nuestra eficiencia y sostenibilidad.*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dennis Poon'.

**Dennis Poon**  
President & CEO

*Mirando hacia el futuro, nos entusiasman las oportunidades que el 2025 nos depara. Con un enfoque renovado en la calidad, la innovación y el fortalecimiento de nuestras relaciones, estamos preparados para seguir evolucionando y atendiendo las crecientes necesidades de la industria de los servicios de alimentos.*

*Agradecemos profundamente que formen parte de nuestro camino. ¡Hagamos del 2025 un año de crecimiento y éxito compartido!*

# Our Journey

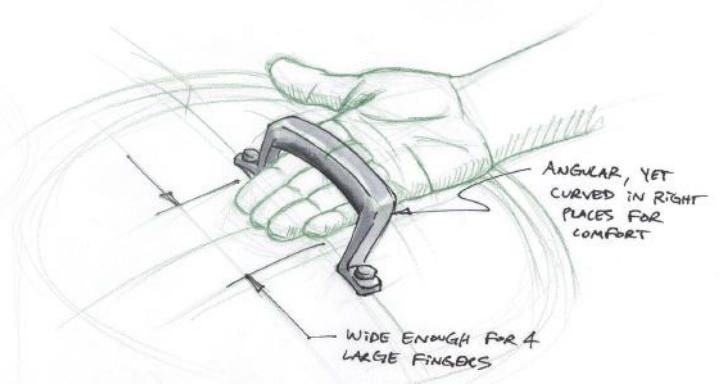
Browne stands as the trusted choice for home cooks, chefs, and foodservice professionals worldwide.

Our rich history reflects our unwavering commitment to excellence, making us the preferred partner in the culinary industry.

At Browne, we understand that trustworthiness and reliability are key. We believe in providing more than quality products. We deliver assurance and happiness.

Browne's legacy is not just measured by the years we've spent in the industry, it's about the impacts we've made in kitchenware history.

As your partner in success since 1949, here's a glimpse into the chapters of our culinary journey.



## 1949

O. Browne & Company & O. Browne Distributing Company registered. Acting as a general trading company, the company was successful in distributing a wide range of products including tires, camping and kitchenware.

## 1988

2<sup>nd</sup> generation cousins took over the family business, renaming it Browne & Co., with two divisions that focused on creating and sourcing quality products for the foodservice & consumer markets.

## 1995

Thermalloy<sup>®</sup> Professional Cookware became the choice of professional chefs for its durability, performance and value.

## 2004

Purchased Harold Leonard (Halco) and expanded its USA Foodservice operations.

## 2006

Acquired revolutionary brand Duncan Kitchen Grips and expanded distribution in both foodservice and retail markets.

## 2015

Dennis Poon, seasoned kitchenware industry professional, takes the helm at Browne. With the added value of vertical integration and supply chain optimization, Browne offers a unique competitive advantage and enhanced global strategic vision.



## 2024 & Beyond

Celebrating 75 years of excellence and innovation in the kitchenware industry.

Continuing our legacy of excellence, Browne proudly unveils its latest home in Aurora, Ontario. This state-of-the-art facility is a testament to our unwavering commitment to continuously delivering added value.



# Nuestra Trayectoria

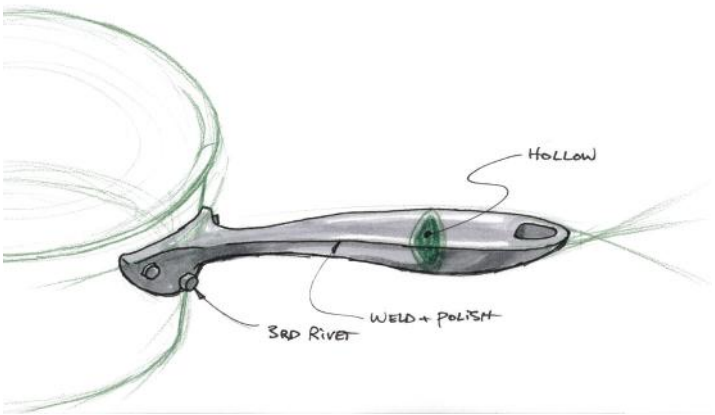
Browne es la elección confiable para cocineros aficionados, chefs y profesionales de la industria alimentaria en todo el mundo.

Nuestra rica historia refleja nuestro compromiso inquebrantable con la excelencia, lo que nos convierte en el socio preferido en la industria culinaria.

En Browne, entendemos que la confiabilidad y la confianza son fundamentales. Creemos en ofrecer más que productos de calidad. Ofrecemos garantía y satisfacción.

El legado de Browne no solo se mide por los años que llevamos en la industria, sino por el impacto que hemos tenido en la historia de los utensilios de cocina.

Como tu socio exitoso desde 1949, aquí te ofrecemos un vistazo de los capítulos de nuestra trayectoria culinaria.



## 1949

O. Browne & Company y O. Browne Distributing Company se registraron. Actuando como una empresa comercial general, la compañía tuvo éxito en la distribución de una amplia gama de productos, incluidos neumáticos, utensilios para acampar y utensilios de cocina.

## 1988

Los primos de la segunda generación se hicieron cargo de la empresa familiar y le cambiaron el nombre a Browne & Co. Crearon dos divisiones que se centraron en la creación y el suministro de productos de calidad para los mercados de servicios de alimentos y consumidores.

**1995** Los utensilios de cocina profesionales Thermalloy® creados por el Equipo de diseño de Browne, rápidamente se convirtieron en la elección de los chefs profesionales por su durabilidad, rendimiento y valor.

## 2004

Compró Harold Leonard (Halco) y amplió sus operaciones de servicio de alimentos en EE. UU..

## 2006

Adquirió la revolucionaria marca Duncan Kitchen Grips y amplió su distribución tanto en el mercado minorista como en el de servicios de alimentos.

## 2015

Dennis Poon, un experimentado profesional de la industria de los utensilios de cocina, toma el mando de Browne. Con el valor agregado de la integración vertical y la optimización de la cadena de suministro, Browne ofrece una ventaja competitiva única y una visión estratégica global mejorada.



## 2024 y más allá

Celebrando 75 años de excelencia e innovación en la industria de utensilios de cocina.

Continuando nuestro legado de excelencia, Browne presenta con orgullo su nueva sede en Aurora, Ontario. Esta instalación de última generación es un testimonio de nuestro compromiso inquebrantable de seguir ofreciendo valor agregado de manera continua.



# HOW TO READ THE GUIDE

## CÓMO LEER LA GUÍA

Product Description  
Descripción del producto

Item Number  
Indica número de ítem

Product Name  
Nombre del producto


**Salt & Pepper Shakers**  
Paneled Glass. Stainless steel mushroom-shaped top with universal holes.

**Saleros y pimenteros**  
Vidrio panelado. Parte superior en forma de hongo de acero inoxidable con perforaciones universales.

ITEM #	CAP	DIM
571912	1 oz / 29 ml	3 x 1.6" 7.6 x 4.1 cm
571930	2 oz / 59 ml	3.6 x 2" 9.2 cm x 5.1 cm
571934	3 oz / 89 ml	4.6 x 2.1" 11.7 x 5.4 cm

**Flatware Item Number**  
Número de ítem para cubiertos:  
Example | Ejemplo  
**LUNA** Teaspoon:  
**5032**  
+  
Last Two Digits of **Teaspoon**  
Últimos dos dígitos de **cucharilla**  
**23**  
=  
**503223**

	Luna 18/10	Eclipse 18/10	Modena 18/10	Concerto 18/10	Lumino 18/0	Bistro 18/0	Lafayette 18/0	Oxford 18/0	Contour 18/0	Celine 18/0	Paris 18/0	Elegance 18/0	Royal 18/0	WIN2 18/0	Windsor 18/0	Dominion 18/0
SPOONS / CUCHARA	50 32	50 21	50 30	50 24	50 14	50 23	50 22	50 20	50 29	50 25	50 19	50 27	50 26	50 38	50 28	50 39
TEASPOON CHCHARA DE TÉ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



# SYMBOLS AND LOGOS

## SÍMBOLOS Y LOGOTIPOS



**NSF**

This symbol indicates that a product has been tested by one of the most respected, independent certification organizations in the world. It is trusted by consumers, manufacturers, retailers and regulatory agencies worldwide.

*Este símbolo indica que un producto ha sido probado por una de las organizaciones de certificación independientes más respetadas que existen en la actualidad. Es valorado por consumidores, fabricantes, minoristas y agencias reguladoras de todo el mundo.*



### CASH & CARRY

This symbol indicates that a product is supplied with attractive showroom display packaging:

- Colored Box
- Blister Pack
- Hang Card
- Poly Bag with Header Card
- Shrink Wrapped
- Sleeve



### CASH & CARRY

Este símbolo indica que el producto se suministra con un determinado tipo de una variedad de empaques que brindan una presentación atractiva.

- Caja de color
- Empaque en blíster
- Tarjeta para colgar
- Bolsa de polietileno con tarjeta de en la parte superior
- Empaque termocontraíble
- Funda



### COLOR-CODED ICONS

Color-coded icons indicate suggested use by color.



**GREEN | VERDE**  
Fruits & Vegetables  
Frutas y verduras



**BLUE | AZUL**  
Seafood  
Les fruits de mer



**BROWN | MARRÓN**  
Cooked Meat  
Carne cocinada



**YELLOW | AMARILLA**  
Poultry  
Aves de corral



**WHITE | BLANCO**  
Dairy  
Lácteo



**RED | ROJO**  
Meat  
Carne



**PURPLE | PÚRPURA**  
Allergen Free  
Libre de alérgenos



### HEAT SURFACES

Product is suitable for use on the indicated heat surfaces.

### SUPERFICIES CALIENTES

El producto es adecuado para su uso en las superficies calientes indicadas.



**GAZ  
GAS**



**ÉLECTRIQUE  
ELÉCTRICA**



**CÉRAMIQUE  
CERÁMICA**



**HALOGÈNE  
HALÓGENA**



**INDUCTION  
INDUCCIÓN**



**FOUR  
HORNO**

# Contents

## Contenido



18

### 12 PROFESSIONAL COOKWARE | *BATERÍA DE COCINA PROFESIONAL*

<b>Thermalloy Professional Cookware</b>	<b>Batería de Cocina, Thermalloy</b>
Tri-Ply	<i>Tri-Ply</i>
Stainless Steel	<i>Acero Inoxidable</i>
2 Ply	<i>2 Ply</i>
Aluminum Heavy Weight	<i>Aluminio, de gama alta</i>
Aluminum Standard Weight	<i>Aluminio, de gama estándar</i>
Cast Iron	<i>Hierro fundido</i>
Carbon Steel	<i>Acero al carbono</i>
Combi Oven Accessories	<i>Accesorios para horno Combi</i>
<b>Elements</b>	<b>Elements</b>

### 48 BUFFET & CATERING | *BUFÉ Y CATERING*

Beverage Dispensers	<i>Dispensadores de bebidas</i>
Chafers	<i>Calentadores</i>
Serving Utensils	<i>Utensilios para servir</i>
Soup Stations	<i>Urna para sopa</i>
Parts	<i>Piezas y repuestos</i>

### 69 TABLETOP | *SERVICIO DE MESA*

Flatware	<i>Cubiertos</i>
Dinnerware	<i>Vajilla</i>
Knives	<i>Cuchillos</i>
Wood Serving Boards	<i>Tablas de madera para servir</i>
Tabletop Accessories	<i>Accesorios para mesa</i>
Cash & Carry	<i>Cash &amp; Carry</i>

### 108 BARWARE | *SERVICIO DE BAR*

Cocktail Shakers	<i>Cocteleras</i>
Condiment Holders	<i>Portacondimentos</i>
Corkscrews	<i>Sacacorchos</i>
Jiggers	<i>Medidores</i>
Wine/Ice Buckets	<i>Cubiteras para vino/hielo</i>
Mats	<i>Esterillas para bar</i>
Muddlers	<i>Machacadoras</i>
Pourers	<i>Tapón vertedores</i>

### 115 BACK OF HOUSE | *ÁREA DE COCINA*

Steam Pans, Bun Pans	<i>Bandejas para vapor, bandejas de horno</i>
Color-Coded Collections	<i>Colección de codificados por color</i>
Serving Utensils	<i>Utensilios para servir</i>
Bakeware	<i>Colección de utensilios para hornear</i>
Strainers / Colanders	<i>Coladores / escurridores</i>
Pizza	<i>Pizza</i>
Innova High Heat Tools	<i>Utensilios de alta temperatura Innova</i>
KitchenGrips Pro	<i>KitchenGrips Pro</i>
Graters	<i>Ralladores</i>
Mandolines	<i>Mandolinas</i>
Bun Pan Rack	<i>Carro de bandejas de horno</i>



86

### 185 CLEAN UP / *LIMPIEZA*

Flatware Cylinders	<i>Cilindros para cubiertos</i>
Dish Tote	<i>Contenedor para platos</i>
Brushes	<i>Cepillos</i>

### 188 WARRANTY & HANDLING / *GARANTÍA Y MANEJO*

**NEW**  
**NUEVO**



## What's new? *Novedades*



Thermalloy® Tri-Ply Fry Pans with ProGrip Handle | Sartenes Thermalloy® Tri-Ply con mango ProGrip

pg. 16



Horizon Serving Utensils | Utensilios de servir Horizon

pg. 64



Collapsible Chafer | Calentador plegable

pg. 49



Foundation Dinnerware Expansion | Ampliación de vajillas de porcelana






















pg. 85

















Pizza Accessories | Accesorios para pizzas

pg. 174

# COOKWARE COMPARISON CHART

	 <b>TRI-PLY</b> 	 <b>STAINLESS STEEL (DELUXE &amp; STANDARD)</b> 	 <b>2-PLY</b> 	 <b>ALUMINUM (HW &amp; STANDARD)</b> 	 <b>CAST IRON</b> 	 <b>CARBON STEEL</b> 	 
<b>PRODUCTS</b>							
Fry Pans	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Sauce Pans	✓	✓		✓			✓
Sauce Pots	✓	✓		✓			✓
Sauté Pans		✓		✓			✓
Stock Pots		✓		✓			✓
Roast Pans	✓			✓			
Braziers		✓		✓			✓
Woks	✓						
Paella Pans		✓					
Double Boilers		✓		✓			
Pasta Cooker		✓		✓			
Skillet					✓		
Miniatures					✓	✓	
Gas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Electric	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ceramic	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Halogen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Induction	✓	✓			✓	✓	✓
Grill					✓		
<b>Oven Safe</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Construction</b>	Stainless steel interior & exterior Aluminum mid layer	Stainless steel; impact bonded aluminum sandwich base	Stainless steel Aluminum	Aluminum	Cast Iron	Carbon Steel	Stainless steel, encapsulated tri-ply base
<b>Non-Stick Options</b>	Excalibur Non-Stick Coating	Excalibur Non-Stick Coating	Excalibur Non-Stick Coating	Eclipse Non-Stick Coating	"Non-stick" Pre-Seasoned	"Non-stick" Pre-Seasoned	Teflon Select Non-Stick Coating
<b>PFOA FREE</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Handles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stay cool, hollow</li> <li>Offset riveted, ergonomic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stay cool, hollow</li> <li>Deluxe: Offset riveted   Standard: Welded</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heat-resistant silicone sleeves</li> <li>Offset riveted</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heat-resistant silicone sleeves</li> <li>Offset riveted</li> </ul>	One piece design	Offset riveted	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stay cool, hollow</li> <li>Riveted</li> </ul>
<b>Covers</b>	Sold separately N/A for fry pans	Sold separately N/A for fry pans	Sold separately N/A for fry pans	Included with Double Boiler Sets Otherwise, sold separately N/A for fry pans			Included N/A for fry pans
<b>NSF Certified</b>	✓	✓	✓	✓			✓
<b>Warranty</b>	90 days for coated pans & fry pans Limited lifetime warranty*	90 days for coated pans & fry pans Limited lifetime warranty*	90 days for coated pans & fry pans Limited lifetime warranty*	90 days for coated pans & fry pans Limited lifetime warranty*	Limited lifetime warranty*	Limited lifetime warranty*	90 days for coated pans & fry pans Limited lifetime warranty*
<b>Best For</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideal for light flavors &amp; sauces, and the discerning chef</li> <li>Great for presentation cooking</li> <li>Stainless steel is non-reactive which eliminates flavor transfer from one recipe to the next</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durable SS cookware for all heavy use foodservice applications</li> <li>Stainless steel is non-reactive which eliminates flavor transfer from one recipe to the next</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideal for light cream sauces &amp; vegetables</li> <li>Stainless steel is non-reactive which eliminates flavor transfer from one recipe to the next</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideal for heavy, constant use in fast paced kitchens</li> <li>Popular for cooking eggs, omelets &amp; more</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Widely used for crisping and frying meat, potatoes &amp; more</li> <li>A traditional favorite among chefs</li> </ul>	Even heat and non-stick properties ideal for searing and cooking delicate product	<ul style="list-style-type: none"> <li>Workhorse stainless steel cookware</li> <li>Ideal for all foodservice environments</li> </ul>
<b>Features</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Only cookware brand to receive American Culinary Federation Seal of Approval</li> <li>Superior heat distribution throughout, including side walls</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Only cookware brand to receive American Culinary Federation Seal of Approval</li> <li>Impact bonded aluminum sandwich base provides fast &amp; even heat distribution</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Only cookware brand to receive American Culinary Federation Seal of Approval</li> <li>Stainless steel layer for durability &amp; aluminum exterior for superior heat distribution</li> <li>Non-drip edge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heavy Weight item #'s start with '5814'</li> <li>Standard Weight item #'s start with '5813'</li> <li>Durable aluminum with wide, thick bases are ideal for even heating &amp; release</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durable one piece design</li> <li>Superior heat retention for low temperature cooking &amp; serving</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heats quickly for superior browning</li> <li>Thick pan body prevents warping during heavy use</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tri-ply base allows for even heat distribution</li> <li>Wide handle loops for ease of use with oven mitts / dish cloths</li> <li>Self-basting domed covers</li> </ul>

# TABLA COMPARATIVA DE BATERÍA DE COCINA

	 <b>TRI-PLY</b>	 <b>ACERO INOXIDABLE (DE LUJO Y ESTANDAR)</b>	 <b>2-PLY</b>	 <b>ALUMINIO (DE GAMA ALTA / ESTANDAR)</b>	 <b>HIERRO FUNDIDO</b>	 <b>ACERO AL CARBON</b>	
<b>PRODUCTS</b>							
Sartenes	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Cacerolas	✓	✓		✓			✓
Ollas para salsa	✓	✓		✓			✓
Sartenes para saltear		✓		✓			✓
Ollas para caldo		✓		✓			✓
Bandejas para asar	✓			✓			
Calderos		✓		✓			✓
Woks	✓						
Sartenes para paella		✓					
Ollas de baño maría		✓		✓			
Cocedores de pasta		✓		✓			
Sartenes de hierro fundido					✓		
Miniaturas					✓	✓	
Gas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Eléctrico	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cerámico	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Halógeno	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Inducción	✓	✓			✓	✓	✓
Parrilla					✓		
<b>Apto para horno</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Construcción</b>	Acero inoxidable Aluminio	Acero inoxidable, base tri-ply unida por impacto	Acero inoxidable Aluminio	Aluminio	Hierro fundido	Acero al carbono	Acero inoxidable, base tri-ply encapsulada
<b>Opciones antiadherentes</b>	Revestimiento antiadherente Excalibur	Revestimiento antiadherente Excalibur	Revestimiento antiadherente Excalibur	Revestimiento antiadherente Eclipse	Pre-sazonado "antiadherente"	Pre-sazonado "antiadherente"	Revestimiento antiadherente Teflon Select
<b>SIN PFOA</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Mangos</b>	• Se mantiene fresca, hueca • Remachado desplazado, ergonómica	• Se mantiene fresca, hueca • Deluxe: Remachado desplazado   Estándar: soldado	• Mangos de silicona resistentes al calor • Remachado desplazado	• Fundas de silicona resistentes al calor • Remachado desplazado	Diseño de una sola pieza	Remachado desplazado	• Se mantiene fresca, hueca • Remachado
<b>Tapa</b>	Se vende por separado N/A para sartenes	Se vende por separado N/A para sartenes	Se vende por separado N/A para sartenes	Incluida con los sets de hervidor doble De lo contrario, se venden por separado N/A para sartenes			Incluida N/A para sartenes
<b>Apto para lavavajillas</b>	✓	✓	✓	✓			✓
<b>Garantía</b>	90 días para sartenes y sartenes revestidas Garantía limitada de por vida*	90 días para sartenes y sartenes revestidas Garantía limitada de por vida*	90 días para sartenes y sartenes revestidas Garantía limitada de por vida*	90 días para sartenes y sartenes revestidas Garantía limitada de por vida*	Garantía limitada de por vida*	Garantía limitada de por vida*	90 días para sartenes y sartenes revestidas Garantía limitada de por vida*
<b>Ideal para</b>	• Ideal para sabores y salsas ligeras, y para el chef exigente • Excelente para la cocina de presentación • El acero inoxidable no es reactivo, lo que elimina la transferencia de sabor de una receta a otra	• Utensilios de cocina de acero inoxidable duradero para todas las aplicaciones de servicio de comidas de uso intensivo • El acero inoxidable no es reactivo, lo que elimina la transferencia de sabor de una receta a otra	• Ideal para salsas cremosas ligeras y verduras • El acero inoxidable no es reactivo, lo que elimina la transferencia de sabor de una receta a otra	• Ideal para un uso intenso y constante en cocinas de ritmo rápido • Popular para cocinar huevos, tortillas y mucho más	• De amplio uso para freír carne, papas y mucho más • Un favorito tradicional entre los chefs	Calentamiento uniforme y propiedades antiadherentes ideales para dorar y cocinar productos delicados	• Confiable utensilio de cocina de acero inoxidable • Ideal para todas las aplicaciones de restauración
<b>Características</b>	• Única marca de utensilios de cocina que ha recibido el sello de aprobación de la Federación Culinaria Americana • Distribución superior del calor en toda la superficie, incluidas las paredes laterales	• Única marca de utensilios de cocina que ha recibido el sello de aprobación de la Federación Culinaria Americana • La base de sándwich de aluminio unido por impacto proporciona un calentamiento rápido y uniforme	• Única marca de utensilios de cocina que ha recibido el sello de aprobación de la Federación Culinaria Americana • Capa de acero inoxidable para mayor durabilidad y exterior de aluminio para una distribución del calor superior • Borde antigoteo	• Los números de artículo de gama alta empiezan por "5814" • Los números de artículo de gama estándar empiezan por "5813" • El aluminio duradero con bases anchas y gruesas es ideal para un calentamiento y liberación uniformes	• Diseño duradero de una sola pieza • Mayor retención del calor para cocinar y servir a baja temperatura	• Se calienta rápidamente para un dorado superior • El grueso cuerpo de la cacerola evita que se deforme durante un uso intensivo	• La base Tri-Ply permite una distribución uniforme del calor • Asas anchas para facilitar su uso con guantes de horno/ paños de cocina • Tapas tipo domo autosellantes



## Professional Cookware

Designed to perform and built to last, Browne's extensive cookware collection is engineered to respond to the demanding needs of commercial kitchens. Designed by our in-house industrial product development team, Browne professional cookware offers industry-best durability and performance.

---

## Batería de cocina profesional

*Diseñados para rendir y fabricados para durar, la amplia colección de utensilios de cocina de Browne está pensada para responder a las exigentes necesidades de las cocinas comerciales. Diseñada por el equipo interno de desarrollo de productos industriales de Browne. La línea de utensilios de cocina profesionales de Browne ofrece durabilidad y rendimiento de la más alta calidad.*

Our Thermalloy Cookware Collection features an extensive range of materials including Tri-Ply, 2-Ply, Stainless Steel, Aluminum, Carbon Steel and Cast Iron. Refer to our **Cookware Comparison Chart** to find the right collection for your cooking needs.

The **Thermalloy** Difference  
PROFESSIONAL COOKWARE

## 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 Tri-Ply, Stainless Steel and 2-Ply collections bear the ACF Seal of Approval. ACF brought together a foodservice panel of culinary experts to test our products in a professional environment and evaluated on the following 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
- 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 establishment with high quality, high performance products.

## COATINGS

### Excalibur® Non-Stick Coating



A coating system with the toughness of stainless steel and the release properties of the best non-stick – the most durable coating system ever created. Excalibur's alloy shows far less rust than all other non-stick coatings. PFOA free.

### Eclipse® Non-Stick Coating



Three-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. While most non-stick coatings show wear and tear after 20,000 cycles, Eclipse stands the test after 700,000 cycles. PFOA Free.

Nuestra colección Thermalloy Cookware cuenta con una amplia gama de materiales, incluidos Tri-Ply, 2-Ply, Acero Inoxidable, Aluminio, Acero al Carbono y Hierro Fundido. Consulta nuestra **Tabla Comparativa de Batería de Cocina** para encontrar la colección que mejor se adapte a tus necesidades culinarias.

La **Thermalloy** diferencia  
PROFESSIONAL COOKWARE

### Sello de Aprobación de la Federación Culinaria Americana



A diferencia de otros programas de aseguramiento de productos culinarios, el programa Sello de Aprobación de la FCA prueba más que solo el sabor. El sello de la FCA representa la calidad de todo un producto, incluida la aplicación y la facilidad de uso, las propiedades físicas y el rendimiento. La línea de TriPly, 2-Ply y Acero Inoxidable Browne Thermalloy® ha sido identificada con el sello de aprobación de la FCA. La FCA personalizó un panel de expertos en gastronomía para evaluar nuestros productos en un entorno profesional y así conocer las verdaderas capacidades profesionales de nuestros productos a través de criterios estándar. Los siguientes son los criterios generales de prueba:

- *Aplicación: facilidad de uso, versatilidad del producto, adaptabilidad del producto*
- *Propiedades físicas: apariencia, textura, color, forma y tamaño consistentes*
- *Rendimiento: uso o aplicación del producto en el procedimiento de cocción, horneado o servicio.*
- *Estándares de embalaje: contenedor, etiqueta, cumplimiento general de las normas y estándares gubernamentales*

Obtener el prestigioso Sello de Aprobación de la FCA, la organización de chefs más respetada de los Estados Unidos, subraya la calidad de la línea Thermalloy® y el valor de utilizar estos utensilios de cocina para su organización; lo que refuerza el compromiso continuo de Browne de ofrecer valor a largo plazo a sus clientes con productos de alta calidad y alto rendimiento.

### ANTIADHERENTE

Revestimiento antiadherente Excalibur®



Un sistema de recubrimiento con la resistencia del acero inoxidable y las propiedades antiadherentes de la mejor tecnología — el sistema de recubrimiento más duradero jamás creado. La aleación Excalibur presenta mucha menos corrosión que todos los demás recubrimientos antiadherentes. Libre de PFOA.

Revestimiento antiadherente Eclipse®



Sistema antiadherente de tres capas con refuerzo interno. La capa superior proporciona la función antiadherente, mientras que una capa intermedia une la capa superior con la inferior. Este sistema ofrece características superiores de desmoldeo y una alta durabilidad. Mientras que la mayoría de los recubrimientos antiadherentes muestran desgaste después de 20,000 ciclos, Eclipse supera la prueba con 700,000 ciclos. Libre de PFOA.

## TRI-PLY

Even heating, less scorching  
and no hot spots!

- Perfect for presentation cooking or chef's tables
- An aluminum mid-layer sandwiched between top and bottom layers of stainless steel
- Stainless steel eliminates flavor transfer
- Induction-ready & easy-to-clean
- Hollow "Stay Cool" handles
- Perfect temperature control and even bubbling up sidewalls for low-heat cooking of thin, light and creamy sauces



GAS  
GAS



ELECTRIC  
ELÉCTRICA



CERAMIC  
CERÁMICA



HALOGEN  
HALÓGENA



INDUCTION  
INDUCCIÓN



CASH & CARRY

## TRI-PLY

¡Calor uniforme, menos quemaduras y  
sin zonas calientes!

- Perfecto para cocinar frente a los clientes o en mesas de chef
- Capa intermedia de aluminio entre las capas superior e inferior de acero inoxidable
- El acero inoxidable elimina la transferencia de sabores
- Compatible con inducción y fácil de limpiar
- Mangos huecos "Stay Cool"
- Control perfecto de la temperatura y burbujeo uniforme en las paredes laterales para cocinar a baja temperatura salsas delgadas, ligeras y cremosas



## Thermalloy® Fry Pans with ProGrip handle

Your favorite Tri-Ply fry pans with a new handle

## Sartenes Thermalloy® con Mango ProGrip

Tus sartenes Tri-Ply favoritas con un mango nuevo



### ProGrip Handle Fry Pans Sartenes Thermalloy con mango ProGrip

Natural finish | Acabado natural

ITEM # DIM (W x H)

5724152	8 x 1.5" 20 x 4 cm
5724153	9.5 x 2" 24 x 5 cm
5724154	11 x 2" 28 x 5 cm

Non-stick finish | Recubrimiento antiadherente



ITEM # DIM (W x H)

5724156	8 x 1.5" 20 x 4 cm
5724157	9.5 x 2" 24 x 5 cm
5724158	11 x 2" 28 x 5 cm



### Fry Pans Sartenes para freír

Natural finish | Acabado natural

ITEM # DIM (W x H)

5724092	7.9 x 1.5" 20 x 4 cm
5724093	9.5 x 2" 24 x 5 cm
5724094	11 x 2" 28 x 5 cm

Non-stick finish | Recubrimiento antiadherente

ITEM # DIM (W x H)

5724096	7.9 x 1.5" 20 x 4 cm
5724097	9.5 x 2" 24 x 5 cm
5724098	11 x 2" 28 x 5 cm



### Woks

Natural finish | Acabado natural

ITEM # CAP DIM (W x H)

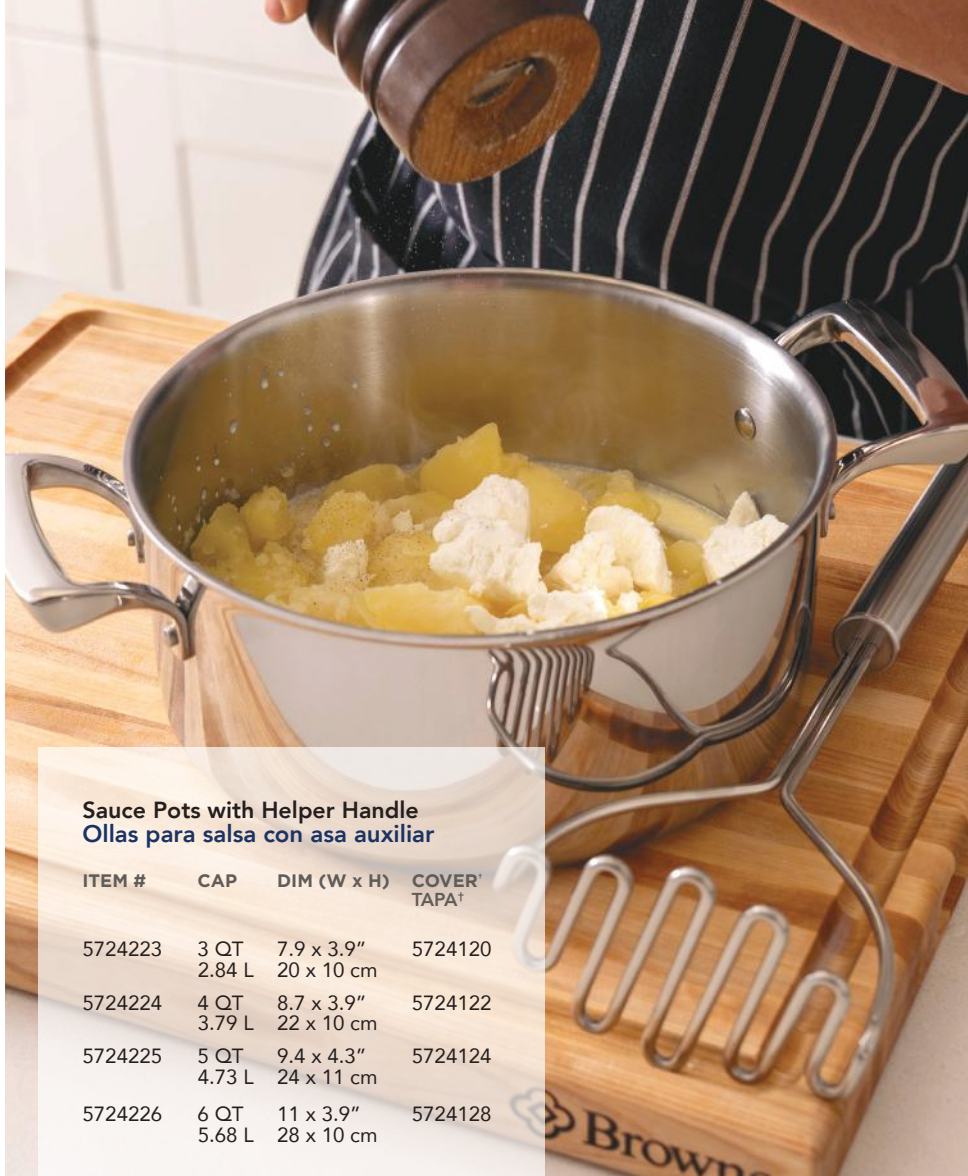
5724095	5 QT 4.7 L	12 x 3.6" 31 x 9 cm
5724100	9 QT 8.5 L	14 x 3.5" 35.5 x 9 cm

Non-stick finish | Recubrimiento antiadherente

ITEM # CAP DIM (W x H)

5724102	5 QT 4.7 L	12 x 3.6" 31 x 9 cm
5724104	9 QT 8.5 L	14 x 3.5" 35.5 x 9 cm





**Sauce Pots with Helper Handle  
Ollas para salsa con asa auxiliar**

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5724223	3 QT 2.84 L	7.9 x 3.9" 20 x 10 cm	5724120
5724224	4 QT 3.79 L	8.7 x 3.9" 22 x 10 cm	5724122
5724225	5 QT 4.73 L	9.4 x 4.3" 24 x 11 cm	5724124
5724226	6 QT 5.68 L	11 x 3.9" 28 x 10 cm	5724128



**Sauce Pans  
Cacerolas**

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5724211	1 QT 0.95 L	6.3 x 2.4" 16 x 6 cm	5724116
5724212	2.5 QT 2.37 L	7.1 x 3.5" 18 x 9 cm	5724118
5724213	3 QT 2.84 L	7.9 x 3.9" 20 x 10 cm	5724120
5724214	4 QT 3.79 L	8.7 x 3.9" 22 x 10 cm	5724122
5724205	5 QT 4.73 L	9.4 x 4.3" 24 x 11 cm	5724124
5724206	6 QT 5.68 L	11 x 3.9" 28 x 10 cm	5724128

What makes it Tri-Ply? /  
¿Qué cosa es Tri-Ply?



Long hollow  
handle stays cool  
during cooking

Manga larga y  
hueca se  
mantiene fría  
durante la cocción



Aluminum mid-layer  
for even heat transfer on  
bottom & sides

Capa intermedia  
de aluminio para  
una transferencia de calor  
uniforme en la parte  
inferior y los lados

Stainless steel cooking  
surface & outer layer  
for superior cooking performance.  
Induction-ready & easy to clean

Superficie de cocción y  
capa exterior de acero  
inoxidable preparada para  
cocción por inducción y  
fácil de limpiar

**Thermalloy**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
by Browne Foodservice



## TRI-PLY Stainless Steel Roast Pans

Display dishes beautifully with ornate and ergonomic handles. Perfect for cooking and serving. Quite simply the highest quality cook and serveware on the market. Ideal for buffet displays.



GAS  
GAS



ELECTRIC  
ELÉCTRICA



CERAMIC  
CERÁMICA



HALOGEN  
HALÓGENA



INDUCTION  
INDUCCIÓN



CASH & CARRY

## Bandejas para asar, TRI-PLY

*Los moldes para asar Thermalloy® exhiben los platos de forma exquisita con mangos adornados y ergonómicos. Perfectos para cocinar y servir. En pocas palabras, es el utensilio para cocinar y servir de más alta calidad en el mercado. Ideal para exhibiciones de bufé.*



**Deep Roast Pans**  
Cover (5724151) sold separately.

### Bandeja profunda para asar

Tapa (5724151), se vende por separado.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
5724179	7 QT / 6.6 L	14 x 10.2 x 3.7" 36 x 29 x 9.5 cm

### Roast Pan Cover

Suitable only for 5724179. Sold separately.

### Tapa para bandeja de asar de tres capas

Solo para 5724179. Se vende por separado.

ITEM #	DIM (L x W)
5724151	14 x 10" 36 x 29 cm



**Oval Roast Pan**  
Bandeja para asar oval

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
5724177	2.6 QT / 2.46 L	12 x 10.4 x 2" 30.5 x 26.5 x 5 cm



**Rectangular Roast Pans**  
Bandeja para asar rectangular

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
5724175	3 QT / 2.8 L	11 x 8.7 x 2" 28 x 22 x 5 cm
5724176	4.6 QT / 4.35 L	14 x 11.4 x 2" 36 x 29 x 5 cm

## STAINLESS STEEL

Eliminates flavor transfer with  
time-saving, even heating

- 6mm impact bonded aluminum sandwich base; thicker than competitive brands = faster cooking times and less energy usage
- Quick and even heat distribution = faster recovery times
- Stainless steel is non-reactive and eliminates flavor transfer
- Light cream sauces retain natural color and flavor
- Select SKUs available with Excalibur non-stick coating



GAS  
GAS



ELECTRIC  
ELECTRICA



CERAMIC  
CERÁMICA



HALOGEN  
HALÓGENA



INDUCTION  
INDUCCIÓN



CASH & CARRY

## ACERO INOXIDABLE

Elimina la transferencia de sabor con un  
calentamiento uniforme que ahorra tiempo

- Base tipo sándwich de aluminio con capa de unión por impacto de 6 mm; más gruesa que las marcas competidoras, lo que permite tiempos de cocción más rápidos y un menor consumo de energía
- Distribución rápida y uniforme del calor = tiempos de recuperación más rápidos
- El acero inoxidable no reacciona con los alimentos y elimina la transferencia de sabores
- Las salsas ligeras y cremosas mantienen su color y sabor naturales
- Algunos modelos disponibles con recubrimiento antiadherente Excalibur



 **Browne**





### Deluxe Fry Pans

Natural finish. Offset riveted for superior handle attachment.

#### Sartenes para freír de lujo

Acabado natural. Remaches desplazados para una sujeción superior del mango.

Natural finish | Acabado natural

ITEM #	DIM (W x H)	COVER†   TAPA†
5724048	7.8 x 1.5" / 20 x 4 cm	5724120

5724050	9.5 x 2" / 24 x 5 cm	5724124
---------	----------------------	---------

5724051	11 x 2" / 28 x 5 cm	5724128
---------	---------------------	---------

With helper handle | Con asa auxiliar

5724052	12 x 2" / 30 x 5 cm	5724132
---------	---------------------	---------

5724054	14 x 2.3" / 36 x 6 cm	5724136
---------	-----------------------	---------

Non-stick finish | Recubrimiento antiadherente

ITEM #	DIM (W x H)	COVER†   TAPA†
5724058	7.8 x 1.5" / 20 x 4 cm	5724120

5724060	9.5 x 2" / 24 x 5 cm	5724124
---------	----------------------	---------

5724061	11 x 2" / 28 x 5 cm	5724128
---------	---------------------	---------

With helper handle | Con asa auxiliar

5724062	12.5 x 2" / 32 x 5 cm	5724132
---------	-----------------------	---------

5724064	14 x 2.3" / 36 x 6 cm	5724136
---------	-----------------------	---------



### Standard Fry Pans Sartenes para freír estándar

Natural finish | Acabado natural

ITEM #	DIM (W x H)	COVER†   TAPA†
573770	8 x 1.5" / 20 x 4 cm	5724120

573771	9.5 x 2" / 24 x 5 cm	5724124
--------	----------------------	---------

573772	11 x 2" / 28 x 5 cm	5724128
--------	---------------------	---------

573773	12.5 x 2" / 32 x 5 cm	5724132
--------	-----------------------	---------

Non-stick finish | Recubrimiento antiadherente

ITEM #	DIM (W x H)	COVER†   TAPA†
573775	8 x 1.5" / 20 x 4 cm	5724120

573776	9.5 x 2" / 24 x 5 cm	5724124
--------	----------------------	---------

573777	11 x 2" / 28 x 5 cm	5724128
--------	---------------------	---------

573778	12.5 x 2" / 32 x 5 cm	5724132
--------	-----------------------	---------



### Sauté Pans

#### Sartenes para saltear

ITEM #	DES	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5724041	Tapered   Cónico	1.2 QT / 1.14 L	6.3 x 2.4" / 16 x 6 cm	5724116

5724042	Tapered   Cónico	2 QT / 1.89 L	8.5 x 2.8" / 22 x 7 cm	5724120
---------	------------------	---------------	------------------------	---------

5724180	Straight-sided   Lado recto	2 QT / 1.89 L	8 x 2.9" / 20 x 7.4 cm	5724120
---------	-----------------------------	---------------	------------------------	---------

With helper handle | Con asa auxiliar

5724181	Straight-sided   Lado recto	3 QT / 2.8 L	9.5 x 3" / 24 x 7.6 cm	5724124
---------	-----------------------------	--------------	------------------------	---------

5724182	Straight-sided   Lado recto	4 QT / 3.78 L	11 x 2.9" / 28 x 7.4 cm	5724128
---------	-----------------------------	---------------	-------------------------	---------



Riveted handles for increased durability

Remaches para una mayor durabilidad

†Covers sold separately unless noted.

†Todas las tapas se venden por separado a menos que se indique lo contrario.



5724161

**Low Sauce Pans**  
**Cacerolas poco profundas**

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5724161	1.5 QT / 1.4 L	6 x 3.2" 6 x 8.2 cm	5724116
5724162	2.5 QT / 2.36 L	8 x 3.5" 20 x 9 cm	5724120
5724164	5 QT / 4.73 L	9.5 x 4.6" 24 x 11.8 cm	5724124



5724166

With helper handle | Con asa auxiliar

5724166	8 QT / 7.57 L	11 x 5.5" 28 x 14 cm	5724128
---------	---------------	-------------------------	---------



5724032

**Deep Sauce Pans**  
**Cacerolas profundas para salsas**

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5724032	2 QT / 1.89 L	6.3 x 3.8" 16 x 9.5 cm	5724116
5724033	3.5 QT / 3.31 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 / 5.678 L	8.5 x 6" 22 x 15.5 cm	5724122



5724037

With helper handle | Con asa auxiliar

5724037	7.6 QT / 7.19 L	9.5 x 6.3" 24 x 16 cm	5724124
5724040	10 QT / 9.46 L	11 x 6.3" 28 x 16 cm	5724128

Stainless steel construction  
*Construcción de acero inoxidable*

Non-reactive stainless steel  
*El acero inoxidable no reacciona*

6mm impact-bonded tri-ply base  
*Base tri-ply de 6 mm impactada a presión*



**Sauce Pots**  
**Ollas para salsas**

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5724186	7 QT / 6.62 L	9.5 x 6.3" 24 x 16 cm	5724124
5724188	11 QT / 10.4 L	11 x 7" 28 x 18 cm	5724128
5724190	16 QT / 15.14 L	12.5 x 7.9" 32 x 20 cm	5724132
5724192	22 QT / 20.8 L	14 x 8.7" 36 x 22 cm	5724136



### Paella Pans Paelleras

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	
5724171	2 QT / 1.89 L	9.5 x 2" 24 x 5 cm	5724171
5724172	3 QT / 2.83 L	11 x 2" 28 x 5 cm	5724128
5724173	3.7 QT / 3.5 L	12.5 x 2" 31.7 x 5 cm	5724132
5724174	8.6 QT / 8 L	16 x 2" 40.6 x 5 cm	5724140



### Braziers Calderos

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5724009	8 QT / 7.57 L	11 x 5" 28 x 13 cm	5724128
5724014	15 QT / 14.19 L	14 x 5.5" 36 x 14 cm	5724136
5724019	20 QT / 18.9 L	15.8 x 5.8" 40 x 15 cm	5724140
5724024	25 QT / 23.7 L	17.8 x 5.8" 45 x 15 cm	5724145
5724029	30 QT / 28.4 L	19.5 x 5.8" 50 x 15 cm	5724150

### Stainless Steel Insert Inserto de acero inoxidable

DIM (L x W x H) 11.5 x 8.4 x 7" / 29 x 21 x 17.7 cm

ITEM #	CAP	HOLES DIA DIÁMETRO DE LOS AGUJEROS	FITS PARA
5724013	3 QT / 2.83 L	0.5 cm	5724014

†Covers sold separately unless noted.  
†Todas las tapas se venden por separado a menos que se indique lo contrario.



### Double Boiler 3-Piece Sets

Includes solid insert and cover. Insert not sold separately.

### Juegos para baño maría, 3 piezas

Incluye recipiente sólido y tapa. El inserto no se vende por separado.

ITEM #	CAP	OVERALL DIM (WxH)	INSERT (WxH)	POT (W x H)	INSERT CAP
5724068	9 QT 8.5 L	9.5 x 9.6" 24 x 24.5 cm	9.5 x 6.8" 24 x 17.3 cm	9.5 x 7.8" 24 x 19.8 cm	4 QT 3.78 L
5724072	12 QT 11.35 L	10.3 x 11.5" 26 x 29.2 cm	10.3 x 8.5" 26 x 21.6 cm	10.25 x 9.6" 26 x 24.3 cm	7 QT 6.75 L
5724076	16 QT 15.14 L	11 x 12.8" 28 x 32.5 cm	11 x 9.9" 28 x 25 cm	11 x 10.8" 28 x 27.3 cm"	10 QT 9.5 L
5724080	20 QT 18.9 L	11.9 x 13.8" 30.2 x 34.9 cm	11.9 x 10.3" 30.2 x 27.3 cm	11.9 x 11.8" 30.2 x 29.8 cm	13 QT 12.5 L



### Pasta Cooker 3-Piece Sets

Includes perforated insert and cover. Insert not sold separately.

### Cocedor de pasta, 3 piezas

Incluye recipiente perforado y tapa. El inserto no se vende por separado.

ITEM #	CAP	OVERALL DIM (W x H)	INSERT (WxH)	POT (WxH)
5724082	12 QT 11.35 L	10.3 x 11.8" 26x 30 cm	10.3 x 8.9" 26.x 22.6cm	10.25 x 9.63" 26.04 x 24.5 cm
5724090	20 QT 18.9 L	11.8 x 13.13" 29.9 x 33.4 cm	11.8 x 10.9" 29.9 x 27.6 cm	11.75 x 11.8" 29.85 x 30 cm



### Deep Stock Pots Ollas profundas para caldo

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5723908	8 QT / 8.3 L	8.2 x 8" / 22 x 24 cm	5724122
5723910	9.6 QT / 9 L	9.5 x 7.8" / 24 x 20 cm	5724124
5723912	12 QT / 11.35 L	10.3 x 8.8" / 26 x 22.5 cm	5724126
5723916	16 QT / 15.14 L	11 x 9.8" / 28 x 25 cm	5724128
5723920	20 QT / 18.9 L	12.5 x 10.3" / 32 x 26 cm	5724132
5723924**	24 QT / 22.7 L	13.3 x 10.3" / 34 x 26 cm	5724134
5723932**	32 QT / 30.2 L	13.3 x 13.3" / 34 x 34 cm	5724134
5723940**	40 QT / 37.85 L	17.8 x 11" / 45 x 28 cm	5724145
5723960**	60 QT / 56.78 L	19.5 x 12.5" / 50 x 32 cm	5724150
5723980**	80 QT / 75.7 L	19.5 x 15.8" / 50 x 40 cm	5724150
5724000**	100 QT / 94.63 L	19.5 x 19.5" / 50 x 50 cm	5724150

**Thermalloy**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
by Browne Foodservice



## 2-PLY

Stainless steel interior with aluminum exterior, offers the best properties of both metals in this 2-layer design

- Stainless steel eliminates flavor transfer while aluminum heats quickly
- Affordable and durable stainless steel cooking option
- Ergonomic silicone grip reduces hand fatigue
- Specially designed drip free edge
- Select SKUs available with Excalibur® non-stick coating



GAS  
GAS



ELECTRIC  
ELÉCTRICA



CERAMIC  
CERÁMICA



HALOGEN  
HALÓGENA



CASH & CARRY



## 2-PLY

Interior de acero inoxidable con exterior de aluminio, que ofrece las mejores propiedades de ambos metales en este diseño de 2 capas

- El acero inoxidable elimina la transferencia de sabores, mientras que el aluminio calienta rápidamente
- Opción asequible y duradera con superficie de cocción en acero inoxidable
- El agarre ergonómico de silicona reduce la fatiga de las manos
- Bordes especialmente diseñados para evitar goteos
- Algunos modelos disponibles con recubrimiento antiadherente Excalibur®

Stainless steel cooking surface for superior cooking performance.

Superficie de cocción de acero inoxidable para un rendimiento de cocción superior.



Aluminum exterior surface for even heat transfer on bottom & sides (not induction ready)

Capa exterior de aluminio para una transferencia uniforme de calor en la parte inferior y los lados.



**2-Ply Fry Pans**  
Natural finish. Sleeve included.

**Sartenes para freír 2-Ply**  
Acabado natural. Funda incluida.

ITEM #	DIM (W x H)
5812807	7" / 18 cm
5812808	8" / 20 cm
5812810	10" / 25.4 cm
5812812	12" / 30.5 cm

**2-Ply Fry Pans**   
Non-stick. Sleeve included.

**Sartenes para freír 2-Ply**   
Recubrimiento antiadherente.  
Funda incluida.

ITEM #	DIM (W x H)
5812827	7" / 18 cm
5812828	8" / 20 cm
5812830	10" / 25.4 cm
5812832	12" / 30.5 cm

**Removable Silicone Sleeve**  
Cavity is completely sealed against water and debris. Heat resistant to 572°F / 300°C.

**Funda desprendible de silicona**  
La cavidad está completamente sellada contra el agua y los escombros. El mango de silicona es resistente al calor hasta 572°F / 300°C.

ITEM #	FOR   PARA
5811135	7" / 18 cm
	8" / 20 cm
5811136	10" / 25.4 cm
	12" / 30.5 cm



## ALUMINUM

Made for high volume kitchens

- Durable aluminum construction for even heat distribution
- Uniform metal thickness to reduce scorching and burning.
- All handles securely fastened with rivets for extra durability
- Lustrous satin finish
- Standard weight and heavy weight options
- Pots include extra-wide handles that can be used with gloves & mitts for a safer and sturdier grip



GAS  
GAS



ELECTRIC  
ELECTRICA



CERAMIC  
CERÁMICA



HALOGEN  
HALÓGENA



CASH & CARRY

## ALUMINIO

Hecho para cocinas de gran volumen

- *Fabricadao en aluminio duradero para una distribución uniforme del calor*
- *Espesor uniforme del metal para reducir las quemaduras y el ardor*
- *Todos los mangos están firmemente sujetos con remaches para mayor durabilidad*
- *Acabado satinado brillante*
- *Opciones disponibles de gama alta y estándar*
- *Las ollas incluyen mangos extra anchos que pueden usarse con guantes o manoplas para un agarre más seguro y firme*



## HEAVY WEIGHT | DE GAMA ALTA



### Heavy Weight Fry Pans

4.5 mm / 5 gauge. Heat resistant (572°F/300°C) removable silicone sleeve included. Ergonomic design reduces hand fatigue. Wide base allows for larger cooking surface and ensures pan sits flat on heat source. Offset riveted in handles for superior attachment that will not loosen over time. Comfort angled handle design enables easy pick-up without touching hot surface.

### Sartenes de gama alta

4.5 mm / calibre 5. Incluye funda de silicona extraíble resistente al calor (572 °F / 300 °C), diseño ergonómico que reduce la fatiga de las manos. La base ancha permite una superficie de cocción más grande y asegura que la sartén se apoye sobre la fuente de calor. Remaches descentrados en las asas para una sujeción superior que no se aflojarán con el tiempo. El diseño cómodo del mango en ángulo permite un fácil recojo sin tocar la superficie caliente.

Natural Finish | Acabado natural.

ITEM #	DIM (W x H)
5814807	7 x 1.3" / 18 x 3.2 cm
5814808	8 x 1.5" / 20 x 3.8 cm
5814810	10 x 2" / 25.4 x 5 cm
5814812	12 x 2.3" / 30.5 x 5.7 cm
5814814	14 x 2.5" / 35.6 x 6.3 cm



Non-stick finish, 3 layer non-stick coating, formulated for optimal results on aluminum cookware PFOA Free. Recubrimiento antiadherente de 3 capas, formulado para obtener resultados óptimos en utensilios de cocina de aluminio. Libre de PFOA.

ITEM #	DIM (W x H)
5814827	7 x 1.3" / 18 x 3.2 cm
5814828	8 x 1.5" / 20 x 3.8 cm
5814830	10 x 2" / 25.4 x 5 cm
5814832	12 x 2.3" / 30.5 x 5.7 cm
5814834	14 x 2.5" / 35.6 x 6.3 cm



### Heavy Weight Straight-Sided Sauce Pans

6.0 mm / 2 gauge.

### Cacerolas de gama alta, con costados rectos

6.0 mm / calibre 2.

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	SLEEVE	COVER† TAPA†
5814502	2.5 QT / 2.36 L	7.3 x 3.8" 18.5 x 9.6 cm	5811133	5815502
5814503	3.75 QT / 3.54 L	8 x 4.5" 20.5 x 11.6 cm	5811134	5815503
5814507	7.5 QT / 7.09 L	9.5 x 6.3" 24 x 16.2 cm	5811134	5815507
With helper handle   Con asa auxiliar				
5814511	11 QT / 10.4 L	11 x 6.8" 28 x 17 cm	5811134	5815511



### Heavy Weight Brazers

6.0 mm / 2 gauge.

### Calderos de gama alta

6.0 mm / calibre 2.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5814415	15 QT / 14.19 L	13.5 x 5.8" 34.5 x 15 cm	5815415
5814418	18 QT / 17 L	15.4 x 5" 39.2 x 15 cm	5815418
5814424	24 QT / 22 L	17 x 6.3" 43.2 x 16 cm	5815424
5814428	28 QT / 26.5 L	20 x 5.5" 51 x 14 cm	5815428
5814435	35 QT / 33.12 L	21.7 x 6" 55 x 15 cm	5815435

## HEAVY WEIGHT | DE GAMA ALTA



**Heavy Weight Sauce Pots**  
6.0 mm / 2 gauge.

**Ollas para salsa de gama alta**  
6.0 mm / calibre 2.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5814314	14 QT 13.25 L	12 x 7.5" 30 x 19.5 cm	5815314
5814320	20 QT 18.9 L	12.5 x 9" 32 x 23 cm	5815320
5814326	26 QT 24.6 L	13.5 x 10" 35 x 25 cm	5815326
5814334	34 QT 32 L	15.6 x 10" 39.6 x 25.4 cm	5815334



**Heavy Weight Stock Pots**  
6.0 mm / 2 gauge.

**Ollas para caldo de gama alta**  
6.0 mm / calibre 2.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5814108	8 QT 7.57 L	9 x 7.5" 23 x 19 cm	5815008
5814112	12 QT 11.35 L	9.8 x 9.3" 25 x 24 cm	5815012
5814116	16 QT 15.14 L	11 x 9.8" 28 x 25.5 cm	5815016
5814120	20 QT 18.9 L	11.8 x 10.8" 30 x 28 cm	5815020
5814124	24 QT 22.7 L	12.5 x 11.25" 32 x 29 cm	5815024
5814132	32 QT 30.2 L	13.8 x 12.5" 35 x 32 cm	5815032
5814140	40 QT 37.85 L	14.5 x 14.3" 37 x 36.5 cm	5815040

7.0 mm / 1 gauge | 7.0 mm / calibre 1

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5814160	60 QT 56.78 L	17.3 x 16" 44 x 40.5 cm	5815060
5814180	80 QT 75.7 L	18.8 x 16.7" 48 x 43 cm	5815080
5814200	100 QT 94.63 L	20 x 17.6" 51 x 45 cm	5815100
5814220	120 QT 113.56 L	21.5 x 19.5" 55 x 50 cm	5815120
5814240*	140 QT 132.49 L	23.5 x 19.5" 60 x 50 cm	5815140
5814260	160 QT 151.4 L	23.5 x 22" 60 x 56 cm	5815140

\*4 handle version | Versión de 4 asas





**Standard Weight Fry Pans**

3.5 mm / 8 gauge design reduces hand fatigue. Wide base allows for larger cooking surface and ensures pan sits flat on heat source. Offset riveted in handles for superior attachment that will not loosen over time. Comfort angled handle design enables easy pick-up without touching hot surface.

**Sartenes de gama estándar**

3.5 mm / calibre 8 reduce la fatiga en las manos. La base ancha permite una superficie de cocción más grande y asegura que la sartén se mantenga plana sobre la fuente de calor. Las asas remachadas en ángulo proporcionan una sujeción superior que no se aflojará con el tiempo. El diseño de las asas inclinadas para mayor comodidad permite levantarla fácilmente sin tocar la superficie caliente.

Natural Finish | Acabado natural

ITEM #	DIM (W x H)
5813807	7 x 1.3" / 18 x 3.2 cm
5813808	8 x 1.5" / 20 x 3.8 cm
5813810	10 x 2" / 25.4 x 5 cm
5813812	12 x 2.3" / 30.5 x 5.7 cm
5813814	14 x 2.5" / 35.6 x 6.3 cm



Non-stick finish, 3 layer non-stick coating, formulated for optimal results on aluminum cookware PFOA Free. | Recubrimiento antiadherente de 3 capas, formulado para obtener resultados óptimos en utensilios de cocina de aluminio. Libre de PFOA.

ITEM #	DIM (W x H)
5813827	7 x 1.3" / 18 x 3.2 cm
5813828	8 x 1.5" / 20 x 3.8 cm
5813830	10 x 2" / 25.4 x 5 cm
5813832	12 x 2.3" / 30.5 x 5.7 cm
5813834	14 x 2.5" / 35.6 x 6.3 cm



**Sauté Pans**

4.0 mm / 6 gauge.

**Sartenes para saltear**

4.0 mm / calibre 6.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	SLEEVE MANGA	COVER† TAPA†
5813703	3 QT 2.83 L	9 x 2.5" 25.4 x 6.6 cm	5811133	5815703
5813705	5 QT 4.73 L	11.5 x 2.9" 29.2 x 7.4 cm	5811134	5815705
5813707	7 QT 6.62 L	13.5 x 3" 34.3 x 7.6 cm	5811134	5815707
5813711	11 QT 10.4 L	15.3 x 3" 39 x 9.1 cm	5811134	5815711





## STANDARD WEIGHT | DE GAMA ESTÁNDAR



**Standard Weight Tapered Sauce Pans**  
4.0 mm / 6 gauge.

**Cacerolas de peso estándar con costados inclinados**  
4.0 mm / calibre 6.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	SLEEVE MANGA	COVER† TAPA†
5813901	1.5 QT / 1.4 L	5.8 x 3.8" 14.9 x 9.8 cm	5811133	5815901
5813902	2.5 QT / 2.36 L	7.6 x 4.2" 19.4 x 10.7 cm	5811133	5815902
5813903	3.75 QT / 3.54 L	8.5 x 4.5" 21.6 x 11.8 cm	5811134	5815903
5813904	4.5 QT / 4.2 L	9 x 5" 23 x 12.7 cm	5811134	5815904
5813905	5.5 QT / 5.2 L	9.8 x 5" 24.8 x 12.7 cm	5811134	5815905
5813907	7 QT / 6.62 L	10.5 x 5.7" 26.5 x 14.5 cm	5811134	5815907

With helper handle | Con asa auxiliar

5813908	8.5 QT / 8 L	11.5 x 5.6" 29.2 x 13.6 cm	5811134	5815908
5813911	10.25 QT / 10 L	12.3 x 5.5" 31.5 x 14 cm	5811134	5815911



**Standard Weight Braziers**  
4.0 mm / 6 gauge.

**Calderos de gama estándar**  
4.0 mm / calibre 6.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5813415	15 QT / 14.19 L	13.5 x 5.8" 34.5 x 15 cm	5815415
5813418	18 QT / 17 L	15.4 x 5" 39.2 x 15 cm	5815418
5813424	24 QT / 22 L	17 x 6.3" 43.2 x 16 cm	5815424

†Covers sold separately unless noted.  
†Todas las tapas se venden por separado a menos que se indique lo contrario.

STANDARD WEIGHT | DE GAMA ESTÁNDAR



**Standard Weight Sauce Pots**  
4.0 mm / 6 gauge

**Ollas para salsa de gama estándar**  
4.0 mm / calibre 6

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5813314	14 QT / 13.25 L	12 x 7.5" 30 x 19.5 cm	5815314
5813320	20 QT / 18.9 L	12.5 x 9" 32 x 23 cm	5815320
5813326	26 QT / 24.6 L	13.5 x 10" 35 x 25 cm	5815326
5813334	34 QT / 32 L	15.6 x 10" 39.6 x 25.4 cm	5815334



**Standard Weight Stock Pots**  
**Ollas para caldo de gama estándar**

4.0 mm / 6 gauge | 4.0 mm / calibre 6

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† TAPA†
5813108	8 QT / 7.57 L	9 x 7.5" / 23 x 19 cm	5815008
5813112	12 QT / 11.35 L	9.8 x 9.3" / 25 x 24 cm	5815012
5813116	16 QT / 15.14 L	11 x 9.8" / 28 x 25.5 cm	5815016
5813120	20 QT / 18.9 L	11.8 x 10.8" / 30 x 28 cm	5815020
5813124	24 QT / 22 L	12.5 x 11.3" / 32 x 29 cm	5815024
5813132	32 QT / 30.2 L	13.8 x 12.5" / 35 x 32 cm	5815032
5813140	40 QT / 37.85 L	14.5 x 14.3" / 37 x 36.5 cm	5815040

5.0 mm / 4 gauge | 5.0 mm / 4 calibre

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	COVER† TAPA†
5813160	60 QT / 56.78 L	17.3 x 16" / 44 x 40.5 cm	5815060
5813180	80 QT / 75.7 L	18.8 x 16.7" / 48 x 43 cm	5815080
5813200	100 QT / 94.63 L	20.3 x 17.8" / 51.4 x 45.1 cm	5815100



**Standard Weight Double Boiler Sets**  
Cover and insert included.

**Juegos de baño maría de gama estándar**  
Tapa y canasta incluidas.

4.0 mm / 6 gauge | 4.0 mm / calibre 6

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	REPLACEMENT COVER TAPA DE REPUESTO	REPLACEMENT INSERTS INSERTOS DE REPUESTO	INSERT CAP CAP DE INSERTOS
5813208	8 QT 7.57 L	9.3 x 8" 23.5 x 20 cm	5815208	5813208-1	5 L 5 QT
5813212	12 QT 11.35 L	10.3 x 9.3" 26 x 23.5 cm	5815212	5813212-1	7.5 L 8 QT
5813216	16 QT 15.14 L	11.3 x 9.3" 28.5 x 23.5 cm	5815216	5813216-1	10 L 10.5 QT
5813220	20 QT 18.9 L	12 x 9.8" 30.5 x 24.8 cm	5815220	5813220-1	12 L 12.5 QT



**Pasta Cooker with Four Inserts\*\***  
**Cocedor de pastas con cuatro insertos\*\***

ITEM #	CAP	DIM (W x H)
5813318	20 QT / 18.9 L	14.3 x 7" / 36.2 x 17.8 cm Without handles   sin mangos 16.8 x 7" / 42.6 x 17.78 cm With handles   sin mangos

**Stainless Steel Insert**  
**Inserto de acero inoxidable**

ITEM #	CAP	HOLES DIA DIÁMETRO DE LOS AGUJEROS
5813319	3 QT / 2.83 L	0.45 cm



**Straight Sided Roast Pan\*\***

Aluminum. Natural finish. 1.0 mm/18 gauge. With plated steel loop handles. Handles fold down for storing and up for ease of use. Straight sided. Full perimeter rolled edge.

**Bandeja para asar de costados rectos\*\***

Molde de aluminio para asar con costados rectos. Acabado natural. 1.0 mm / calibre 18 con asas en forma de argolla de acero enchapado. Las asas se bajan para guardarse y se levantan para su uso. Lados derechos. Borde enrollado en todo el perímetro.

ITEM #	DIM (L x W x H)
5811014	18.7 x 12.8 x 2.4" / 47.5 x 32.5 x 6 cm



**Aluminum Roast Pan\*\***

Natural finish. 1.0 mm / 18 gauge. Riveted loop handles with rolled edge. Full size.

**Bandeja para asar de aluminio\*\***

Acabado natural. 1.0 mm / calibre 18. Asas remachadas en forma de argolla. Con bordes enrollados.

ITEM #	DIM (L x W x H)
5811015	17 x 11 x 2" / 44 x 29 x 5.5 cm



**Removable Silicone Sleeve**

Heat resistant to 572°F / 300°C.

**Funda de silicona removible**

El mango de silicona es resistente al calor hasta 572°F / 300°C.

ITEM #	FOR   PARA SARTÉN PARA FREIR
5811133	7" / 18 cm 8" / 20 cm
5811134	10" / 25.4 cm 12" / 30.5 cm 14" / 35.6 cm

\*\*Non NSF / \*\*No certificado por NSF.



## CAST IRON

Heats evenly for superior browning

- Pre-seasoned "non-stick" properties improve with use
- PFOA/PTFE free
- Straight-sided walls for larger cooking surface and enhanced display presentation
- Retains heat well for low-temperature cooking and serving
- Complete one-piece design for strength and durability



GAS  
GAS



ELECTRIC  
ELÉCTRICA



CERAMIC  
CERÁMICA



HALOGEN  
HALÓGENA



INDUCTION  
INDUCCIÓN



OVEN  
HORNO



GRILL  
PARRILLA

## HIERRO FUNDIDO

Calienta de manera uniforme para un dorado superior

- Las propiedades "antiadherentes" de los productos pre-sazonados que mejoran con el uso
- Sin PFOA / PTFE
- Paredes rectas para una mayor superficie de cocción y mejor presentación visual
- Calienta de manera uniforme para un dorado superior
- Retiene bien el calor para cocinar y servir a bajas temperaturas
- Diseño completo de una sola pieza para mayor resistencia y durabilidad



### Pre-Seasoned Skillets, Round

Suitable for use with all utensils.

#### Sartenes pre-sazonado, redondos

Apto para usar con todos los utensilios.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)
573724	0.25 QT / 236.6 ml	4 x 1" / 10 x 2.5 cm
573726	0.69 QT / 650.6 ml	6 x 1.6" / 15.3 x 4.1 cm
573728	1.38 QT / 1.3 L	8 x 1.6" / 20.3 x 4.1 cm
573730	2.5 QT / 2.37 L	10 x 1.7" / 25.4 x 4.3 cm
573732	3.63 QT / 3.43 L	12 x 1.7" / 30.5 x 4.3 cm



CASH & CARRY



Compatible with our Wood Boards, see page 89.

Compatible con tablas de madera. Ver la página 89.

## TRADITIONAL | TRADICIONAL

573757



573758



573759



ITEM #	CAP	FINISH
	5.3" / 13.5 cm; Round   Redondo	
573757	9.5 oz / 280.9 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado
	6" / 15.3 cm; Rectangle   Rectangular	
573758	10.5 oz / 310.5 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado
	6.1" / 15.5 cm; Oval   Ovalado	
573759	11.5 oz / 340 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado

CAST IRON  
SERVEWAREUTENSILIOS  
PARA SERVIR DE  
HIERRO FUNDIDO

## MODERN | MODERNO

573760



573761



573762



ITEM #	CAP	FINISH
	5.8" / 14.8 cm; Round   Redondo	
573760	9.5 oz / 281 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado
	6.9" / 17.6 cm; Oval   Ovalado	
573761	12.5 oz / 370 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado
	6.6" / 16.6 cm; Round   Redondo	
573762	16 oz / 473 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado

573755



573756



ITEM #	CAP	FINISH
	5" / 12.7 cm; Oval Gratin   Ovalado, Gratén	
573755	11 oz / 325 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado
	6" / 15.2 cm; Round Gratin   Redondo, Gratén	
573756	12.25 oz / 362 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado



**Cast Iron Skillet**  
Pre-seasoned. Fits 573723 and 5811062 Wood Underliners

**Sartén de hierro fundido**  
Pre-sazonado. Compatible con las bases de madera 573723 y 5811062.

ITEM #	DIMS (L x W x H) OVERALL LARGO	DIMS (L x W x H) INSIDE WELL DENTRO
573720	10.6 x 7.4 x 0.9" 27 x 18.8 x 2.2 cm	9.3 x 6.8 x 0.3" 23.5 x 17.3 x 1.9 cm



CASH &amp; CARRY



**Cast Iron Skillet with Helper Handle**  
Pre-seasoned. Fits 573723 and 5811062 Wood Underliner.

**Sartén de hierro fundido con asa auxiliar**  
Pre-sazonado. Compatible con las bases de madera 573723 y 5811062.

ITEM #	DIMS (L x W x H) OVERALL LARGO	DIMS (L x W x H) INSIDE WELL DENTRO
573722	14.5 x 7 x 0.9" 36.8 x 17.8 x 2.2 cm	9 x 6.6 x 0.5" 22.8 x 16.8 x 1.3 cm



CASH &amp; CARRY



## CARBON STEEL

Bake, broil, sear and stir-fry!  
Superior browning every time

- Pre-seasoned, natural release gets better with use
- PFOA/PTFE free
- Thick pan body keeps the pan from warping during commercial use
- Fry pans have offset riveted handles to prevent gapping & trapped hot moisture for added safety
- Perfect for searing steaks and seafood



GAS  
GAS



ELECTRIC  
ELÉCTRICA



CERAMIC  
CERÁMICA



CASH & CARRY



HALOGEN  
HALÓGENA



INDUCTION  
INDUCCIÓN



OVEN  
HORNO

## ACERO AL CARBONO

¡Hornea, asa, sella y saltea! Un dorado superior en todo momento

- Pre-sazonado, con liberación natural que mejora con el uso
- Sin PFOA / PTFE
- Cuerpo grueso de la sartén evita que se deforme durante el uso comercial
- Las sartenes tienen mangos remachados desplazados para evitar aberturas y la humedad caliente atrapada, brindando mayor seguridad
- Perfecto para sellar filetes y mariscos

### Carbon Steel Fry Pans, 2-Handle Sartenes de acero al carbono, con dos asas

ITEM #	DIM (W x H)
573745	5.5 x 1.2" / 14 x 3 cm
573746	6.3 x 1.3" / 16 x 3.3 cm
573748	7.8 x 1.8" / 20 x 4.4 cm
573752	11.8 x 2.3" / 30 x 5.7 cm



### Carbon Steel Fry Pans Sartenes de acero al carbono

ITEM #	DIM (W x H) INSIDE WELL DENTRO
573735	5.5 x 1.3" / 14 x 3 cm
573736	6.3 x 1.3" / 16 x 3.3 cm
573738	7.8 x 1.6" / 20 x 4.1 cm
573740	10.2 x 1.8" / 26 x 4.6 cm



### Carbon Steel Fry Pan with Helper Handle Sartén de acero al carbono con asa auxiliar

ITEM #	DIM (W x H)
573742	11.8 x 2.3" / 30 x 5.7 cm



## COMBI OVEN ACCESSORIES

A range of accessories engineered for optimal performance and durability

- Roast, grill, bake, deep-fry, steam and re-therm
- Universal fit for all Combi Ovens - 1/1 GN

## ACCESORIOS PARA HORNO COMBI

*Una gama de accesorios diseñados para un rendimiento y durabilidad óptimos*

- *Ase, cocine a la parrilla, hornee, fría, cocine al vapor y vuelva a calentar*
- *Ajuste universal para todos los hornos combinados - 1/1 GN*

## Grids

Electroplated finish to protect welded joints from rust and corrosion

## Rejillas

Acabado galvanizado para proteger las uniones soldadas del óxido y la corrosión

Stainless steel. Electroplating finish. Welded construction for increased durability. Dishwasher safe.

Acero inoxidable. Electrochapado. Construcción soldada para una mayor durabilidad. Se puede lavar en lavavajillas.

ITEM #	DIM (L x W)	
576211	20.3 x 12.3" / 52.7 x 32.4 cm	1/1 GN
576213	25.6 x 20.7" / 65 x 53 cm	2/1 GN



576213

576211

## Poultry Rack

Spike design allows for legs to be crossed without string.

## Parrilla para aves

El diseño de púas permite cruzar las patas sin usar cuerdas.



- Fits up to 6 poultry items
- Ideal for roasting- perfect for uniformly browned skin and succulent meat
- Welded construction and heavy gauge for durability
- Stainless steel with electroless plating to protect welded joints from rust and corrosion
- Spike design allows for legs to be crossed without string

- Tiene capacidad para hasta 6 piezas de aves
- Ideal para asar: perfecto para obtener una piel dorada uniformemente y una carne succulenta
- Construcción soldada y calibre grueso para mayor durabilidad
- Acero inoxidable con acabado electrolítico para proteger las uniones soldadas del óxido y la corrosión
- El diseño de púas permite cruzar las patas sin usar cuerdas

### Poultry Rack

Easy to clean and dishwasher safe.

### Parrilla para aves

Fácil de limpiar y apto para lavavajillas.

ITEM#	DIM (L x W x H)
576212	20.9" x 12.8" x 5.9" 53.1 x 32.6 x 14.9 cm



## Enameled Roast Pans

Granite enamel finish for exceptional durability and longevity

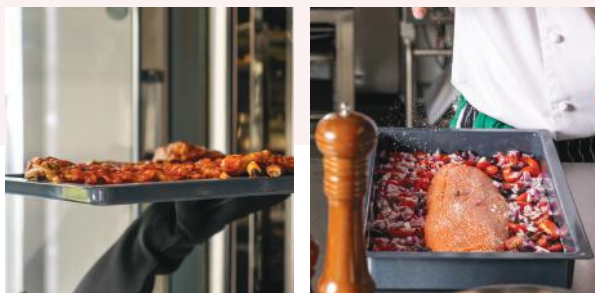
### *Bandejas para asar esmaltadas*

*Acabado de esmalte de granito para ofrecer una durabilidad y longevidad excepcionales*



- Sturdy, one-piece stamped construction for increased durability and hygiene
- Excellent heat conductivity & even browning
- Fully-rounded corners prevent food loss

- *Sólida construcción estampada de una pieza para mayor durabilidad e higiene*
- *Excelente conductividad térmica y dorado uniforme*
- *Las esquinas completamente redondeadas evitan la pérdida de alimentos*



### **Enameled Roast Pans**

Steel. Granite enamel finish. 0.8 mm / 20 gauge. Dishwasher safe. Suitable for silicone, nylon and wooden utensils. Heat resistant to 662°F / 350°C.

### **Bandejas para asar esmaltadas**

Acero. Esmalte de granito. 0.8 mm / calibre 20. Adecuada para utensilios de silicona, nylon y madera. Alta resistencia al calor de 662°F / 350°C.

ITEM #	DIM (L x W x H)
576201	20.8 x 12.8 x 0.8" / 52.7 x 32.4 x 2 cm
576202	20.8 x 12.8 x 1.5" / 52.7 x 32.4 x 4 cm
576203	20.8 x 12.8 x 2.5" / 52.7 x 32.4 x 6.4 cm



### Baking Tray

Aluminum. 3 layer PolyFlon non-stick coating offers superior release and high durability. 1.5 mm / 15 gauge. Suitable for silicone, nylon, and wooden utensils. Heat resistant to 575°F / 300°C.

### Bandeja de hornear

Aluminio. PolyFlon antiadherente. El recubrimiento PolyFlon antiadherente de 3 capas ofrece una capacidad de liberación superior y alta durabilidad. 1.5 mm / calibre 16 mm. Adecuado para utensilios de silicona, nylon y madera. Alta resistencia al calor de 575°F / 300°C.

ITEM # DIM (L x W)  
576210 20.8 x 12.8" / 52.7 x 32.4 cm

### Baking Tray

Corner pour spouts for easy draining of excess liquids

### Bandeja de hornear

Válvulas de vertido en las esquinas para un drenaje fácil de los líquidos sobrantes

- One-piece stamped construction for increased durability and hygiene
- Excellent heat conductivity ensures even cooking and consistent results

Allow the pan to cool completely before cleaning. Dry immediately and completely. It is important no water is left to sit on the pan.

- *Construcción estampada de una pieza para mayor durabilidad e higiene*
- *La excelente conductividad térmica garantiza una cocción uniforme y resultados coherentes*

*Deje que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla. Séquela de inmediato y por completo. Es importante que no quede agua en la sartén.*





## Grill & Pizza Tray

Reversible, two-sided design offers maximum functionality and flexibility

### *Bandeja antiadherente para parrillas y pizzas*

*El diseño reversible a doble cara ofrece la máxima funcionalidad y flexibilidad.*

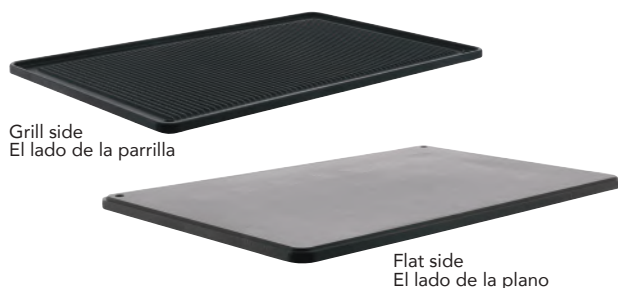
- Grill side provides traditional grill marks on meat, poultry, fish and vegetables
- Flat side provides ideal surface for crisping pizzas, breads and tortillas
- Heavy duty cast aluminum construction provides consistent heat conductivity ensuring uniform results
- 3 layer non-stick PolyFlon coating offers superior release and high durability

Not intended for industrial dishwashers



- *El lado de la parrilla aplica marcas de parrilla tradicionales en carne, aves de corral, pescado y verduras*
- *El lado plano proporciona una superficie ideal para pizzas crujientes, panes y tortillas*
- *Conductividad térmica constante que garantiza resultados uniformes*
- *El recubrimiento PolyFlon antiadherente de 3 capas ofrece una capacidad de liberación superior y alta durabilidad*

*No diseñado para lavavajillas industriales*



Grill side  
El lado de la parrilla

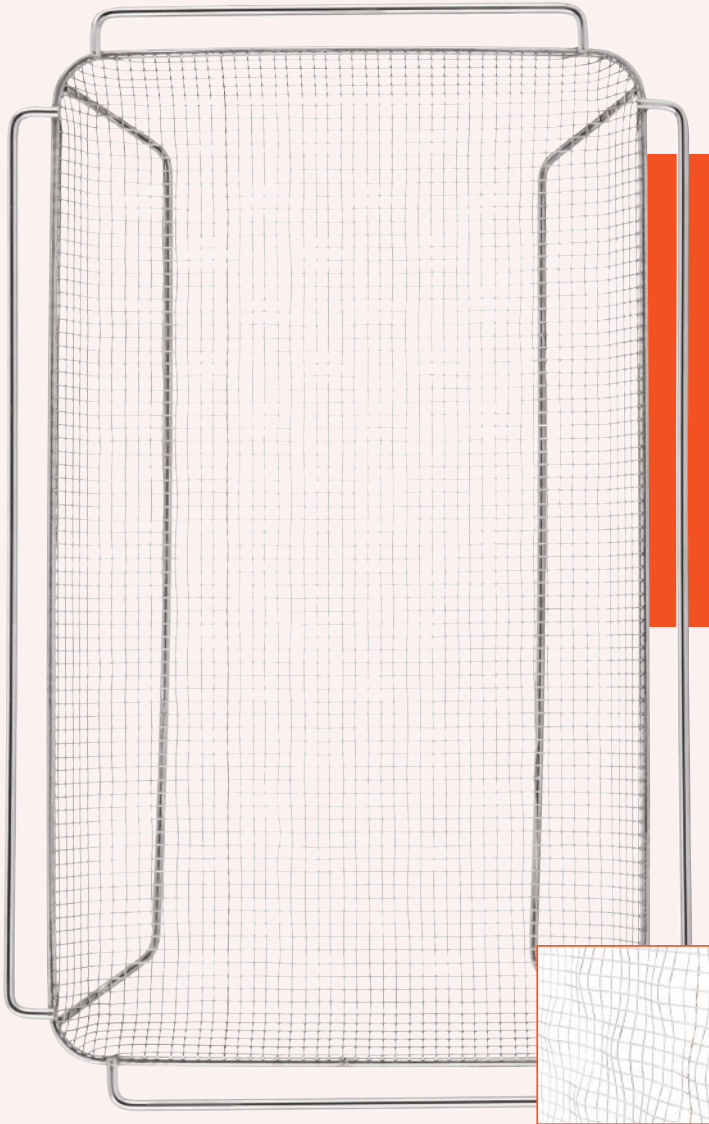
Flat side  
El lado de la plano

### **Non-Stick Grill and Pizza Tray**

Cast aluminum. PolyFlon non-stick finish.  
Suitable for silicone, nylon, and wooden utensils.  
Heat resistant to 575°F / 300°C.

**Bandeja antiadherente para parrillas y pizzas**  
Aluminio moldeado. PolyFlon antiadherente. Adecuado para utensilios de silicona, nylon y madera. Alta resistencia al calor de 575°F / 300°C.

ITEM #	DIM (L x W)
576206	20.8 x 12.8" / 52.7 x 32.4 cm



## Crisping / Frying Tray

Alternating raised mound design increases airflow and circulation for even cooking and optimal browning

## Bandeja para freír

El diseño de montículo elevado alternativo aumenta el flujo de aire y la circulación para lograr una cocción uniforme y resultados óptimos de dorado

### Crisping / Frying Tray

Welded construction for increased durability and longevity. Small gauge stainless steel wire cooking surface for excellent heat transfer. Suitable for use with metal, silicone, nylon and wooden utensils. Dishwasher safe. Heat resistant to 662°F / 350°C.

### Bandeja para freír

Construcción soldada para una mayor durabilidad y longevidad. Superficie de cocción de alambre de acero inoxidable de pequeño calibre para una excelente transferencia de calor. Adecuado para utensilios de metal, silicona, nylon y madera. Se puede lavar en lavavajillas. Alta resistencia al calor de 662°F / 350°C.

### ITEM # DIM (L x W x H)

576204 21 x 13 x 1" / 53.3 x 33 x 2.5 cm

- Facilitates healthier cooking by baking not frying, no additional oil required
- Cook large portions with consistent results in high volume kitchens
- Produces perfectly crisp fries, potato wedges, onion rings, calamari, chicken nuggets/fingers, spring rolls & more

- *Facilita una cocción más saludable, al hornear no freír, no se requiere aceite adicional*
- *Cocine porciones grandes, con resultados uniformes en cocinas de gran volumen*
- *Ideal para cocinar cualquier comida para la que desee un resultado crujiente perfecto, incluidas papas fritas, gajos, aros de cebolla, calamares, nuggets/dedos de pollo, rollitos de primavera y muchos más*



## 8 Section Baker

Ideal for eggs, omelets, pancakes, rosti or tortillas.

### Horno de 8 secciones

Ideal para huevos, tortillas, panqueques, rostisería o tortillas.

- Uniform cooking in each section, ensuring consistent results
- One-piece stamped construction for increased durability and hygiene
- 3 layer non-stick PolyFlon coating offers superior release and high durability

Not intended for industrial dishwashers

- *Cocción uniforme en cada sección, garantizando resultados consistentes*
- *Construcción estampada de una pieza para mayor durabilidad e higiene*
- *El recubrimiento PolyFlon antiadherente de 3 capas ofrece una capacidad de liberación superior y alta durabilidad*

*No diseñado para lavavajillas industriales*



#### 8-Section Baker

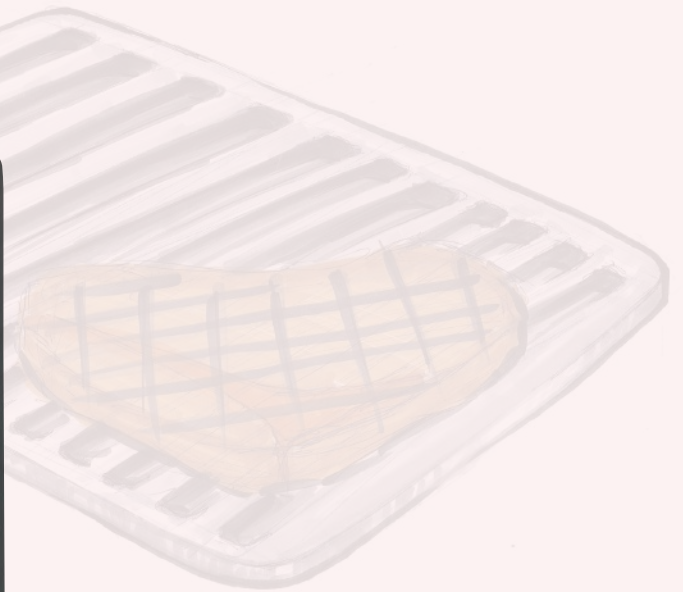
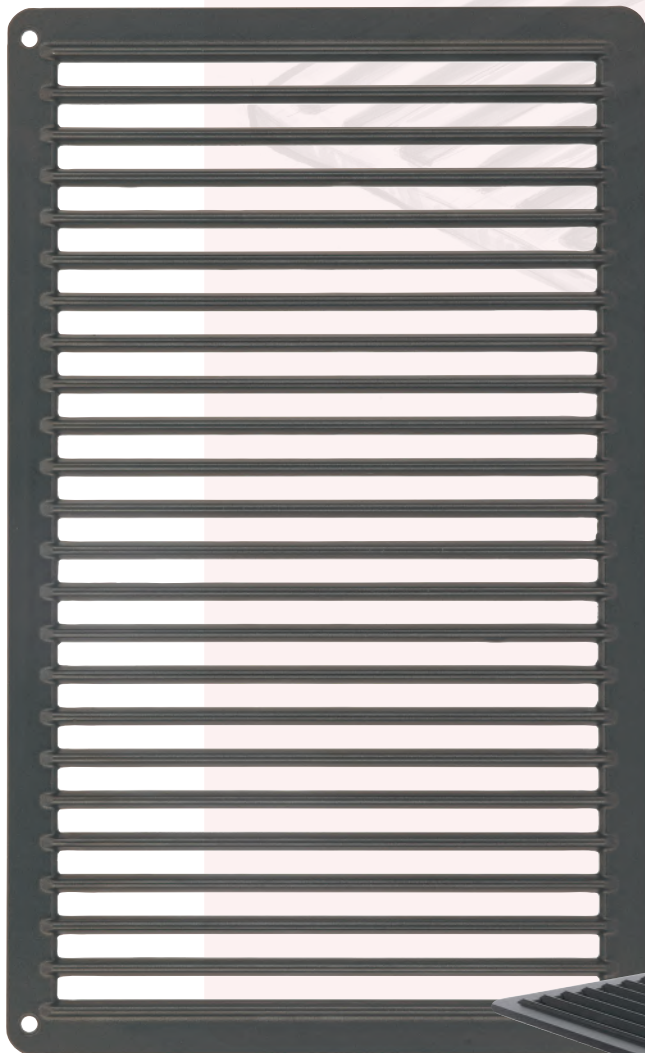
Aluminum. PolyFlon non-stick finish.  
8 sections: 0.5" / 1.2 cm depth. 1.5 mm / 15 gauge.  
Suitable for silicone, nylon, and wooden utensils.  
Heat resistant to 575°F / 300°C.

#### Horno de 8 secciones

Aluminio. PolyFlon antiadherente.  
8 secciones con 0.5" / 1.2 cm de profundidad.  
1.5 mm / calibre 15. Adecuado para utensilios de silicona, nylon y madera. Alta resistencia al calor de 575°F / 300°C.

ITEM # DIM (L x W)  
576209 20.8 x 12.8" / 52.7 x 32.4 cm





### Non-Stick Grill Tray

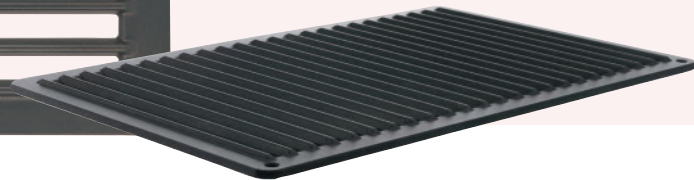
Cast aluminum. PolyFlon non-stick finish. Suitable for silicone, nylon, and wooden utensils. Heat resistant to 575°F / 300°C.

### Bandeja para parrilla antiadherente

Aluminio moldeado. PolyFlon antiadherente. Adecuado para utensilios de silicona, nylon y madera. Alta resistencia al calor de 575°F / 300°C.

ITEM # DIM (L x W)

576207 20.8 x 12.8" / 52.7 x 32.4 cm



## Non-Stick Grill Tray

Two-sided open grill design offers increased airflow and optimal searing

## Bandeja para parrilla antiadherente

El diseño de parrilla abierta de dos lados ofrece un mayor flujo de aire y una abrasión óptima

- Create traditional grill marks on meat, poultry, fish and vegetables
- Consistent heat conductivity ensuring uniform results
- 3 layer non-stick PolyFlon coating offers superior release and high durability

Allow the pan to cool completely before cleaning. Dry immediately and completely. It is important no water is left to sit on the pan.

- 
- Cree marcas de parrilla tradicionales en carne, aves de corral, pescado y verduras
  - Conductividad térmica constante que garantiza resultados uniformes

- El recubrimiento PolyFlon antiadherente de 3 capas ofrece una capacidad de liberación superior y alta durabilidad

Deje que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla. Séquela de inmediato y por completo. Es importante que no quede agua en la sartén.



Workhorse, everyday stainless steel cookware for professional kitchens

- Covers included with sauce pots, sauce pans and braziers
- Self-basting dome covers reduce spillage, clean-up, moisture loss while retaining flavor and nutrition
- 4.0 mm/0.2" encapsulated base is as thick or thicker than competitors providing superior heat distribution
- Wide loop riveted handles on all items, including covers, for a durable and secure burn-free grip
- Select SKUs available with Teflon Select non-stick coating provides long-lasting durability and excellent release properties



GAS  
GAS



ELECTRIC  
ELECTRICA



CERAMIC  
CERÁMICA



HALOGEN  
HALÓGENA



INDUCTION  
INDUCCIÓN



OVEN  
HORNO



CASH & CARRY



Utensilios de cocina de acero inoxidable de calidad comercial, ideales para el uso cotidiano en cocinas profesionales

- Las tapas están incluidas con ollas, cacerolas y calderos
- Las tapas tipo domo autobasteadoras reducen el derrame, la limpieza y la pérdida de humedad, mientras retienen el sabor y los nutrientes
- Base encapsulada de 4.0 mm / 0.2" que es tan gruesa o más que las marcas competidoras, proporcionando una distribución superior del calor
- Mangos anchos remachados en todos los artículos, incluidas las tapas, para un agarre duradero y seguro sin quemaduras
- Algunos modelos disponibles con recubrimiento antiadherente Teflon Select, proporcionando durabilidad a largo plazo y excelentes propiedades de liberación





### Stainless Steel Fry Pans Sartenes para freír en acero inoxidable

ITEM # DIM (W x H)

Natural finish. | Acabado natural

5734048 8 x 1.6" / 20 x 4 cm

5734050 9.5 x 2" / 24 x 5 cm

5734051 11 x 2" / 28 x 5 cm

With helper handle | Con asa auxiliar

5734052 12.5 x 2" / 32 x 5 cm

5734054 14 x 2.4" / 36 x 6 cm

Non-stick finish | Recubrimiento antiadherente

5734058 8 x 1.6" / 20 x 4 cm

5734060 9.5 x 2" / 24 x 5 cm

5734061 11 x 2" / 28 x 5 cm

5734062 12.5 x 2" / 32 x 5 cm

5734064 14 x 2.4" / 36 x 6 cm



Ergonomic handles  
for comfort and  
ease of use  
*Mangos ergonómicos  
para mayor  
comodidad y  
facilidad  
de uso*



### Sauce Pans Cover included.

### Cacerolas Incluye tapa.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	REPLACEMENT COVER TAPA DE REPUESTO
5734032	2 QT / 1.89 L	6.3 x 3.9" 16 x 10 cm	5734116
5734033	3.5 QT / 3.31 L	7.9 x 4.3" 20 x 11 cm	5734120
With helper handle   Con asa auxiliar			
5734034	4.5 QT / 4.25 L	7.9 x 5.7" 20 x 14.5 cm	5734120
5734035	5.3 QT / 5 L	9.4 x 4.5" 24 x 11.5 cm	5734124
5734037	7.6 QT / 7.2 L	9.4 x 6.5" 24 x 16.5 cm	5734124
5734040	10 QT / 9.5 L	11 x 6.3" 28 x 16 cm	5734128



### Sauté Pans Cover included.

### Sartenes para saltear Incluye tapa.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	REPLACEMENT COVER TAPA DE REPUESTO
5734185	5 QT 4.75 L	11.8 x 3" 30 x 7.5 cm	5734130
5734187	7 QT 6.75 L	13.4 x 3.3" 34 x 8.5 cm	5734134



**Stock Pots**  
Cover included.

**Ollas para caldo**  
Incluye tapa.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	REPLACEMENT COVER TAPA DE REPUESTO
5733905	5 QT / 5 L	9.4 x 4.6" / 24 x 11.7 cm	5734124
5733908	8 QT / 7.57 L	9.4 x 6.5" / 24 x 16.5 cm	5734124
5733912	12 QT / 11.25 L	11 x 7.3" / 28 x 18.5 cm	5734128
5733916	16 QT / 15 L	11 x 10" / 28 x 25.5 cm	5734128
5733920	20 QT / 19 L	11.8 x 10.4" / 30 x 26.5 cm	5734130
5733924	24 QT / 22.75 L	13.4 x 10.6" / 34 x 27 cm	5734134
5733932	32 QT / 30.25 L	14.2 x 12.2" / 36 x 31 cm	5734136
5733940	40 QT / 38 L	15.7 x 12.2" / 40 x 31 cm	5734140
5733960	60 QT / 56.75 L	17.7 x 14.4" / 45 x 36.5 cm	5734145

Extra-wide loop handles allow for easy pickup when using oven mitts.

*Las asas extra anchas permiten un fácil recojo cuando se usan guantes para horno.*



**Braziers**  
Cover included.

**Calderos**  
Incluye tapa.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	REPLACEMENT COVER TAPA DE REPUESTO
5734014	15 QT / 14.2 L	14.2 x 5.7" / 36 x 14.5 cm	5734136
5734019	20 QT / 19 L	15.7 x 6.1" / 40 x 15.5 cm	5734140
5734024	25 QT / 23.75 L	17.7 x 6.1" / 45 x 15.5 cm	5734145
5734030	30 QT / 28.5 L	19.7 x 6.1" / 50 x 15.5 cm	5734150





## Buffet & Catering

Our extensive collection of chafers, beverage dispensers, soup urns and serving utensils to help you serve in style.

---

## Bufé y Catering

*Nuestra amplia colección de calentadores, dispensadores de bebidas, urnas para sopa y utensilios para servir le ayudarán a servir con estilo.*

**NEW  
NUEVO**

# COLLAPSIBLE CHAFER

**GOOD  
ESTÁNDAR**

The outdoor catering must have. Collapsible chafers fold flat for easy storage and transportation

- Wind resistant frame perfect for outdoor catering events
- Prevents flames from extinguishing. Enclosed frame helps retain heat
- Frame fits full size food & water pans

## KIT DE CALENTADOR PLEGABLE

*El imprescindible para el catering al aire libre. El marco plegable del chafing dish se pliega completamente para un fácil almacenamiento y transporte*

- Estructura resistente al viento, ideal para eventos de catering al aire libre
- Evita que las llamas se apaguen. El marco cerrado ayuda a conservar el calor
- El marco es compatible con bandejas de comida y de agua de tamaño estándar



### Collapsible Chafer Kit

- Everything included to create a full chafer kit:
- Collapsible Frame
  - Water pan
  - Food pan
  - 2 Fuel cell holders

### Kit de Calentador Plegable

- Todo lo necesario para crear un kit de chafing dish completo:
- Estructura plegable
  - Recipiente para agua
  - Recipiente para alimentos
  - 2 soportes para combustibles

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575129	9 QT	22 x 14 x 12.6"
	8.5 L	60 x 35 x 32 cm

Frame folds flat for tidy storage

*La estructura se pliega completamente para un almacenamiento ordenado.*



Fits 2 kits into Browne Delivery Bags (Item# 575389)

*Cabe 2 kits en las bolsas de entrega Browne (# 575389)*





## OCTAVE COLLECTION

Our most elegant and timeless collection featuring rectangular and round chafers, soup urns, and beverage dispensers

- Cover has built-in stop at 140° for single-sided serving and fully retracts to 180° for two-sided serving
- Automatic tension adjuster keeps cover in position
- Vents on cover top allow steam to escape
- Cover removes easily without tools for cleaning
- Mounting studs for option of electric heating
- All chafers come with components listed under replacement parts

## COLECCIÓN OCTAVE

*Nuestra colección más elegante y atemporal que incluye calentadores, urnas para sopa y dispensadores de bebidas rectangulares y redondos*

- *La tapa tiene un tope incorporado a 140° para porciones de un solo lado y se retrae completamente a 180° para porciones de dos lados*
- *El ajustador automático de tensión mantiene la tapa en su posición.*
- *Los respiraderos en la tapa superior permiten que el vapor escape*
- *La tapa se quita fácilmente sin herramientas para poder limpiarse.*
- *Pernos de montaje para la opción de calefacción eléctrica*
- *Todos los calentadores vienen con los componentes enumerados en piezas de repuesto.*



### Octave Rectangular Chafin

Dripless drainage system. Full size. Stainless steel.

### Calentador inoxidable de mesa rectangular Octave

A prueba de goteo. Tamaño completo. Acero inoxidable.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575170	9 QT / 8.3 L	26.5 x 21.5 x 16" 67.3 x 54.6 x 40.6 cm

#### REPLACEMENT PARTS REPUUESTO PARTES

ITEM #	DES	DIM (L x W x H)
575170-1	Full Size Food Pan Recipiente para alimentos, tamaño completo	19.7 x 11.6 x 2.6" 50 x 29.5 x 6.5 cm
575170-2	Full Size Water Pan Recipiente para agua, tamaño completo	19.7 x 11.8 x 4.1" 50 x 30 x 10.5 cm
575170-3	Hinge Assembly Conjunto con bisagra	N/A
575126-5	Fuel Holder Contenedor de combustible	N/A
575175-5	Burner Assembly Conjunto de quemador	N/A
575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Tuercas para el montaje del quemador	N/A



Recycles condensation back to water pan and keeps water off the table. Holes in cover bottom direct condensation to water pan, helping to keep water pan from running dry.

### Sistema De Drenaje A Prueba De Goteo

*Recicla la condensación de vuelta a la bandeja de agua y mantiene el agua fuera de la mesa. Los orificios en la parte inferior de la tapa dirigen la condensación hacia el recipiente para agua, lo que ayuda a evitar que el agua gotee sobre la superficie de la mesa.*



**Octave Round Chafer**  
Stainless steel.

**Calentador redondo Octave**  
Acero inoxidable.

ITEM #	CAP	DIM (L x H)
575171	7 QT / 6.6 L	22.5 x 20" 57.1 x 50.8 cm

ITEM #	DES	DIM (DIA x H)
575171-1	Round Food Pan   Recipiente para alimentos, tamaño completo	13.6 x 2.6" 34.5 x 6.5 cm
575171-2	Round Water Pan   Recipiente para agua, tamaño completo	14.6 x 3" 37 x 7.5 cm
575126-5	Fuel Holder Contenedor de combustible	N/A
575170-3	Hinge Assembly Conjunto con bisagra	N/A
575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Tuercas para el montaje del quemador	N/A

REPLACEMENT PARTS  
REPUUESTO PARTES



**Octave Coffee Urn**

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

**Cafetera Octave**

El grifo se puede colocar en posición totalmente abierta y manos libres. Grifo desmontable para facilitar la limpieza.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575173	11 QT / 10.4 L	12 x 12.5 x 20" 30.5 x 31.8 x 50.8 cm

*Serves forty-four (44) 8 oz / 240 ml portions.  
Porciones cuarenta y cuatro (44) 8 oz / 240 ml.*

ITEM #	DES
575126-5	Fuel Holder Contenedor de combustible
575179-3	Faucet   Grifo

REPLACEMENT PARTS  
REPUUESTO PARTES



**Octave Soup Station**  
Stainless steel.

**Urna para sopa Octave**  
Acero inoxidable.

ITEM #	CAP	DIM (L x H)
575172	10.5 QT / 10 L	15 x 17.5" 38.1 x 44.5 cm

ITEM #	DES	DIM (W x H)
575126-5	Fuel Holder Contenedor de combustible	N/A
575172-1	Soup Tureen Sopera solamente	15.3 x 8.3" 39 x 21 cm

REPLACEMENT PARTS  
REPUUESTO PARTES

**Octave Juice Dispenser**

Polycarbonate container with stainless steel top and base. Ice cube cylinder keeps drinks cold.

**Dispensador de jugo Octave**

Recipiente de policarbonato con tapa y base de acero inoxidable. Cilindro para cubos de hielo que mantiene las bebidas frías.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575174	7 QT / 6.6 L	11 x 12 x 20" 27.9 x 30.5 x 50.8 cm

*Serves forty-four (44) 5 oz / 150 ml portions.  
Porciones cuarenta y cuatro (44) 5 oz / 150 ml.*

ITEM #	DES
575174-3	Ice Holder Cylinder Cilindro para hielo
575179-3	Faucet Grifo
575174-1	Plastic Cylinder Cilindro de plástico

REPLACEMENT PARTS  
REPUUESTO PARTES





# HARMONY COLLECTION

Simply elegant. Our Harmony Collection features rectangular and round chafers, soup urns, and beverage dispensers

- 18/10 stainless steel
- Roll top cover has built-in stop at 140° for one-sided serving and fully retracts to 180° for two-sided serving
- Automatic tension adjuster keeps cover in position
- Vents on cover top allow steam to escape
- Cover removes easily without tools, for cleaning
- Mounting studs for option of electric heating
- All chafers come with components listed under replacement parts

## COLECCIÓN HARMONY

*Simplemente elegante. Nuestra colección Harmony presenta calentadores, urnas para sopa y dispensadores de bebidas rectangulares y redondos*

- 18/10 acero inoxidable
- La tapa tiene un tope incorporado a 140° para porciones de un solo lado y se retrae completamente a 180° para porciones de dos lados
- El ajustador automático de tensión mantiene la tapa en su posición
- Los respiraderos en la tapa superior permiten que el vapor escape
- La tapa se quita fácilmente sin herramientas para poder limpiarse.
- Pernos de montaje para la opción de calefacción eléctrica
- Todos los calentadores vienen con los componentes enumerados en piezas de repuesto



**Harmony Round Chafer**  
Stainless steel with mirror finish.

**Calentador redondo Harmony**  
Acero inoxidable con acabado espejo.

ITEM #	CAP	DIM (L x H)
575176	7 QT / 6.6 L	22.5 x 20" 57.1 x 50.8 cm

### REPLACEMENT PARTS REPUESTO PARTES

ITEM #	DES	DIM (DIA x H)
575176-1	Round Full Size Food Pan Recipiente para alimentos, tamaño completo	13.6 x 2.6" 34.5 x 6.5 cm
575176-2	Round Full Size Water Pan Recipiente para agua, tamaño completo	14 x 3.9" 35.5 x 10 cm
575170-3	Hinge Assembly Conjunto con bisagra	N/A
575126-5	Fuel Holder Contenedor de combustible	N/A
575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Tuercas para el montaje del quemador	N/A



**Harmony Rectangular Chafer**  
Full-size rectangular chafer. Mirror finish.

**Calentador rectangular Harmony**  
Calentador rectangular, tamaño completo.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575175	9 QT / 8.5 L	26.5 x 21.5 x 17.5" 67.3 x 54.6 x 44.5 cm

REPLACEMENT PARTS  
REPUUESTO PARTES

ITEM #	DES	DIM (L x W x H) #
575175-1	Full Size Food Pan Recipiente para alimentos, tamaño completo	21 x 12.9 x 2.6" 53 x 32.7 x 6.5 cm
575175-2	Full Size Water Pan Recipiente para agua, tamaño completo	20 x 12 x 4.3" 51 x 31 x 11 cm
575170-3	Hinge Assembly Conjunto con bisagra	N/A
575126-5	Fuel Holder Contenedor de combustible	N/A
575175-5	Burner Assembly Conjunto de quemador	N/A
575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Tuercas para el montaje del quemador	N/A

### Nautilus Clear Polycarbonate Window

"Fog-resistant" window allows food viewing without opening cover, reducing heat loss.



### Una ventana transparente de policarbonato Nautilus

"resistente al empañamiento" permite ver los alimentos sin abrir la tapa, lo que reduce considerablemente la pérdida de calor.



Optional:  
Porcelain insert food pan  
*Opcional: Recipiente para alimentos de porcelana*

#### Harmony Rectangle Chafer with Nautilus Window Cover

Full-size. With clear polycarbonate "fog-resistant" window. Mirror finish.

#### Calentador rectangular con ventana Nautilus Harmony

Tamaño completo con una ventana transparente de policarbonato "resistente al empañamiento". Acero inoxidable con acabado espejo.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575166	9 QT / 8.5 L	26.5 x 21.5 x 17.5" 67.3 x 54.6 x 44.5 cm

#### Harmony Round Chafer with Nautilus Window Cover

Round chafer with clear polycarbonate "fog-resistant" window. Mirror finish.

#### Calentador redondo con ventana Nautilus Harmony

Calentador redondo de tamaño completo con una ventana transparente de policarbonato "resistente al empañamiento". Acero inoxidable con acabado espejo.

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)
575167	7 QT / 6.6 L	22.5 x 20" 57.1 x 50.8 cm

#### REPLACEMENT PARTS REPUESTO PARTES

ITEM #	DES	DIM (W x H)
575175-1	Full Size Food Pan   Recipiente para alimentos, tamaño completo	19.7 x 11.6 x 2.5" 50 x 29.5 x 6.5 cm
575175-2	Full Size Water Pan   Recipiente para agua, tamaño completo	20 x 12 x 4.3" 51 x 31 x 11 cm
575126-5	Fuel Holder Contenedor de combustible	N/A
575170-3	Hinge Assembly Conjunto con bisagra	N/A
575175-5	Burner Assembly Conjunto de quemador	N/A
575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Tuercas para el montaje del quemador	N/A

#### REPLACEMENT PARTS REPUESTO PARTES

ITEM #	DES	DIM (DIA x H)
575176-1	Round Size Food Pan Recipiente para alimentos, tamaño completo	13.6 x 2.6" 34.5 x 6.5 cm
575176-2	Round Size Water Pan Recipiente para agua, tamaño completo	14 x 3.9" 35.5 x 10 cm
575126-5	Fuel Holder Contenedor de combustible	N/A
575170-3	Hinge Assembly Conjunto con bisagra	N/A
575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Tuercas para el montaje del quemador	N/A



**Harmony Soup Station**  
Stainless steel. Mirror finish.

**Urna para sopa Harmony**  
Acero inoxidable. Acabado espejo.

ITEM #	CAP	DIM
575177	10.5 QT 9.9 L	15 x 17.5" 38.1 x 44.5 cm

REPLACEMENT PARTS  
REPUUESTO PARTES

ITEM #	DES
575126-5	Fuel Holder Contenedor de combustible
575177-1	Soup Toureen   Sopera solamente



**Smart Faucet Handle**

Can be set as hands-free full open position. Removable for easy cleaning

**Manija inteligente de grifo**

Se puede configurar en posición de apertura total sin manos. Removable para facilitar la limpieza.



**Harmony Juice Dispenser**

Polycarbonate container with stainless top and base. Ice cylinder keeps drinks cold. Mirror finish.

**Dispensador de jugo Harmony**

Contenedor de policarbonato con tapa inoxidable. Cilindro para hielo mantiene frío el jugo. Acabado espejo.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575179	7 QT / 6.6 L	11 x 12 x 20" 27.9 x 30.5 x 50.8 cm

Serves forty-four (44) 8 oz / 237 ml portions. Porciones cuarenta y cuatro (44) 8 oz / 237ml.

REPLACEMENT PARTS  
REPUUESTO PARTES

ITEM #	DES
575174-1	Plastic Cylinder Cilindro de plástico
575179-3	Faucet only Grifo solamente

**Harmony Coffee Urn**

Mirror finish.

**Cafetera Harmony**

Acabado espejo.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575178	11 QT 10.4 L	12 x 12.5 x 20" 30.5 x 31.8 x 50.8 cm

Serves forty-four (44) 8 oz / 237 ml portions. Porciones cuarenta y cuatro (44) 8 oz / 237ml.

REPLACEMENT PARTS  
REPUUESTO PARTES

ITEM #	DES
575126-5	Fuel Holder Contenedor de combustible
575179-3	Faucet only Grifo solamente



## SYMPHONY CHAFER

Features hydraulic mechanism for smooth cover motion

- Clear glass cover displays food which helps reduce opening and closing and keeps food hotter, longer
- Automatic 'stay-open' position at 60° for serving convenience
- Hydraulic mechanism provides smooth cover motion. Auto close at 45°
- Cover removes easily for cleaning and storage
- Mounting studs for optional electric heating
- All chafers come with components listed under replacement parts

## CALENTADOR SYMPHONY

Con mecanismo hidráulico para un movimiento suave se la tapa

- La tapa de vidrio transparente significa menos necesidad de abrir, lo que ahorra energía utilizada para calentar los alimentos
- Posición automática de permanecer abierta a 60° para una mayor comodidad de servicio
- El mecanismo hidráulico proporciona un movimiento suave de la tapa. Cierre automático a 45°
- La tapa se quita fácilmente para su limpieza y almacenamiento
- Pernos de montaje para la calefacción eléctrica opcional
- Todos los calentadores vienen con los componentes enumerados en piezas de repuesto

### Full Clear Glass Cover

Clear cover = less need to open the lid. Save energy used to heat food and helps food stay hotter, longer.



### Tapa de vidrio transparente

Tapa transparente = menos necesidad de abrir la tapa. Ahorra energía utilizada para calentar los alimentos y ayuda a que los alimentos se mantengan más calientes por más tiempo.



### Full Size Rectangular Chafer with Glass Cover Calentador rectangular tamaño completo con tapa de vidrio

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575162	9 QT / 8.5 L	26.5 x 21.5 x 17.5" 67.3 x 54.6 x 44.5 cm

ITEM #	DES	DIM (L x W x H)
575175-1	Full Size Food Pan Recipiente para alimentos, tamaño completo	19.7 x 11.6 x 2.6" 50 x 29.5 x 6.5 cm
575175-2	Full Size Water Pan Recipiente para agua, tamaño completo	19.7 x 12 x 3.5" 51 x 31 x 9 cm
575126-5	Fuel Holder Contenedor de combustible	N/A
575175-5	Burner Assembly Conjunto de quemador	N/A
575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Tuercas para el montaje del quemador	N/A

REPLACEMENT PARTS  
REPUESTO PARTES



## CADENCE CHAFER

Fully retractable roll top chafer to 180° for two-sided serving. Vented top for steam release. Mirror finish.

- Sturdy, welded frame
- Includes two stainless steel fuel holders
- All chafers come with components listed under replacement parts

## CALENTADOR CADENCE

*Chafar con tapa abatible completamente retráctil a 180° para servir por ambos lados. Tapa ventilada para liberar vapor. Acabado espejo.*

- Estructura resistente y soldada
- Incluye dos contenedores de combustible de acero inoxidable
- Todos los calentador incluyen los componentes indicados en la sección de piezas de repuesto



### Cadence Rectangular Chafer Calentador rectangular Cadence

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575137	9 QT / 8.5 L	26.5 x 21.5 x 17.5" 67.3 x 54.6 x 44.5 cm

REPLACEMENT PARTS  
REPUUESTO PARTES

ITEM #	DES	DIM
575175-1	Full Size Food Pan Recipiente para alimentos, tamaño completo	19.7 x 11.6 x 2.6" 50 x 29.5 x 6.5 cm
575126-5	Fuel Holder Contenedor de combustible	N/A



## RONDO CHAFER

Stainless steel. Full mirror finish. Vented top for steam release.

- All chafers come with components listed under replacement parts

## CALENTADOR RONDO

*Acero inoxidable. Acabado espejo. Ventilado top para liberación de vapor.*

- Todos los calentadores vienen con los componentes enumerados en piezas de repuesto.



### Rondo Round Chafar Calentador redondo Rondo

ITEM #	CAP	DIM (L x H)
575138	7 QT / 6.6 L	20.4 x 18.5" 52 x 47 cm

REPLACEMENT PARTS  
REPUUESTO PARTES

ITEM #	DES	DIM (DIA x H)
575176-1	Round Full Size Food Pan Recipiente para alimentos, tamaño completo	13.8 x 2.6" 35 x 6.5 cm
575126-5	Fuel Holder Contenedor de combustible	N/A



GOOD  
ESTÁNDAR

## VALUE COLLECTION

For occasional events and catering where price & frequency are top of mind



### Economy Roll Top Chafers

18/8 stainless steel. Mirror finish. Top rolls up to 90° for easy serving. Sturdy, welded and stackable frame.

Includes:

- 1 x 2.5" / 6.4cm full size deep food pan
- 1 x 4" / 10 cm deep water pan

### Calentador económico con tapa corrediza

Acero inoxidable 18/8. Con acabado espejo.

La tapa se abre hasta los 90° para un fácil acceso al servir. Soporte sólido, soldado y apilable.

Incluye:

- 1 recipiente para alimentos de tamaño completo (6,4 cm / 2.5" de profundidad)
- 1 recipiente para agua de tamaño completo (10 cm / 4" de profundidad)

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575135	9 QT 8.5 L	25.5 x 13.8 x 15.7" 65 x 35 x 40 cm

REPLACEMENT PARTS  
REPUESTO PARTES

ITEM #  
575126-5

DES  
Fuel Holder  
Contenedor  
de combustible



**Ying Yang Divided Food Pan**  
Fits all round chafers.

### Recipiente dividido para alimentos 'Yin-Yang'

Cabe en todos los calentadores redondos.

ITEM #	CAP	DIM
575165	5.5 QT / 5.2 L	15.3 x 2.8" 38.7 x 7 cm



**Porcelain Insert Food Pan**  
Fits all round chafers.

### Recipiente de porcelana para alimentos

Cabe en todos los calentadores redondos.

ITEM #	CAP	DIA
575176-3	9 QT / 8.5 L	13.8" 34.9 cm



**Chafers Fuel Holder**  
Stainless steel with a sliding cover.  
Fits all Browne chafers.

### Contenedor de combustible

Acero inoxidable con tapa deslizante.  
Cabe en todos los recipientes calentadores Browne.

ITEM #	DIM
575126-5	3.5" / 8.9 cm

GOOD  
ESTÁNDAR**CALENTADOR VALOR**

Para eventos ocasionales y catering donde el precio y la frecuencia son lo más importante

**Economy Rectangular Chafer**

Sturdy, welded and stackable frame with wide "Stay Cool" handle. Lid clips hold lid in open position.

Includes:

- 1 x Full Size Food Pan (2.5 / 6.4 cm deep)
- 1 x Full Size Water Pan (4" / 10 cm deep)
- Fits 2.5" & 4" food pans
- 2 x Fuel Holders
- 1 x Full Size Cover

**Calentador rectangular económico**

Marco sólido, soldado y apilable. Asideros anchos "Stay cool".

Los clips de la tapa sostienen la tapa en posición abierta. Incluye:

- 1 recipiente para alimentos de tamaño completo (6.4 cm / 2.5" de profundidad)
- 1 recipiente para agua de tamaño completo 10 cm / 4" de profundidad, para bandejas de comida de (6.4 cm / 2.5" de profundidad y de 10 cm / 4" pulg)
- 2 soportes de combustible
- 1 tapa de tamaño completo

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575126	9 QT	23.6 x 13.8 x 12.6"
	8.5 L	60 x 35 x 32 cm

REPLACEMENT PARTS  
REPUESTO PARTES

ITEM #	DES
575126-2	Water Pan Recipiente para agua

**Smart Faucet Handle**

Can be set as hands-free full open position. Removable for easy cleaning

**Mango inteligente de grifo**

Se puede configurar en posición de apertura total sin manos. Removible para facilitar la limpieza.

**Stainless Steel Polygonal Beverage Dispenser**

Polycarbonate construction with 12-sided clear cylinder. Sealed-bottom cylinder for cubed or crushed ice to keep drinks cold.

**Dispensador poligonal de bebidas en acero inoxidable**

Cilindro transparente de 12 lados. Acero inoxidable y policarbonato. Cilindro con fondo sellado para cubitos de hielo o hielo machacado que mantiene frío el jugo.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575160	7 QT	14 x 9.6 x 20.8"
	6.6 L	36 x 24 x 53 cm

Serves forty-five (45) 5 oz / 150 ml portions.  
Porciones cuarenta y cinco (45), 5 oz / 150 ml

REPLACEMENT PARTS  
REPUESTO PARTES

ITEM #	DES	ITEM #	DES
575179-3	Faucet only Grifo solamente	575160-1	Lid Tapa
575160-3	Plastic Cylinder Cilindro de plástico		

**Cereal Dispenser**

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.

**Dispensador de cereales**

Tapa separable de acero inoxidable. Manivela de cuatro ramas que controla el molinete con 6 paletas de material compuesto. Cilindro transparente de policarbonato. Base de acero inoxidable con 4 patas en forma de bola. Hendidura en la base para asegurar el tazón de servir.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575161	11.6 QT	13.8 x 10.2 x 27"
	11 L	35 x 25 x 68.5 cm



## ECLIPSE SERVING UTENSILS

Elegant and timeless. Ideal for buffet serving stations and catering

- Durable 18/8 stainless steel construction
- Available in mirror and satin finish
- “Stay Cool” hollow handle reduces heat build-up
- Tapered design provides comfortable grip



CASH & CARRY

## UTENSILIOS PARA SERVIR ECLIPSE

*Elegante y atemporal.  
Ideal para estaciones de  
servicio de bufé y catering*

- Construcción duradera de acero inoxidable 18/8, en acabado espejo y satinado
- El mango hueco “Stay Cool” resiste la acumulación de calor
- El diseño cónico proporciona un agarre cómodo



**Pie Server**  
Pala para servir tartas

Satin finish | Acabado Satinado

573283 10" / 25.5 cm

Mirror Finish | Acabado Espejo

ITEM # DIM

573183 10" / 25.5 cm



Satin Finish  
Acabado Satinado



Mirror Finish  
Acabado Espejo

**Turner**  
Pala

Satin finish | Acabado Satinado

ITEM # DES DIM

573271 Solid | Sólida 14" / 35.5 cm

573272 Slotted | Ranurada 14" / 35.5 cm

Mirror Finish | Acabado Espejo

ITEM # DES DIM

573171 Solid | Sólida 14" / 35.5 cm

573172 Slotted | Ranurada 14" / 35.5 cm



**Serving Fork**  
Mirror finish.

**Tenedor para servir**  
Acabado espejo.

ITEM # DES DIM

573182 3 Prongs | 3 Puntas 10" / 25.5 cm

573175 2 Prongs | 2 Puntas 13.5" / 34 cm



Unique arc handle  
for easy pick-up and  
less slippage



El mango arqueado  
de diseño único  
asegura  
un fácil recojo y reduce el  
deslizamiento al servir



Mirror Finish  
Acabado Espejo

Satin Finish  
Acabado Satinado

### Serving Spoon Cuchara para servir

Satin finish | Acabado Satinado

ITEM #	DES	DIM
573280	Solid   Sólida	10" / 25.5 cm
573273	Solid   Sólida	13" / 33 cm
573281	Slotted   Ranurada	10" / 25.5 cm
573274	Slotted   Ranurada	13" / 33 cm

Mirror finish | Acabado Espejo

ITEM #	DES	DIM
573180	Solid   Sólida	10" / 25.5 cm
573173	Solid   Sólida	13" / 33 cm
573181	Slotted   Ranurada	10" / 25.5 cm
573174	Slotted   Ranurada	13" / 33 cm



### Wide Tong Mirror finish

**Pinza ancha**  
Acabado Espejo

ITEM #	DIM
573190	12" / 30.5 cm

Satin Finish  
Acabado Satinado



Mirror Finish  
Acabado Espejo

### Serving Ladle Cucharón para servir

Satin finish | Acabado Satinado

ITEM #	CAP	DIM
573284	1 oz / 29 ml	10" / 25.5 cm
573270	6 oz / 177 ml	14" / 35.5 cm

Mirror finish | Acabado Espejo

ITEM #	CAP	DIM
573184	1 oz / 29 ml	10" / 25.5 cm
573185	1 oz / 29 ml	12" / 30.5 cm
573170	6 oz / 177 ml	15" / 38 cm



**Serving Tong**  
**Pinza para servir**

Satin finish | Acabado Satinado

ITEM # DIM

573286 6" / 15 cm

573287 9.5" / 24 cm

573288 12" / 30.5 cm

Mirror finish | Acabado Espejo

ITEM # DIM

573186 6" / 15 cm

573187 9.5" / 24 cm

573188 12" / 30.5 cm



**Stainless Steel Spoon Rest**  
Mirror finish.

**Reposacucharas de acero  
inoxidable**  
Acabado espejo.

ITEM # DIM

575199 10.5 x 4.5"  
26.7 x 11.4 cm



**Pom Tong**  
Mirror finish.

**Pinza Pom**  
Acabado espejo.

ITEM # DIM

573192 6" / 15 cm

573194 9" / 23 cm



**Offset Serving Tong**  
Mirror finish.

**Pinza angular**  
Acabado espejo.

ITEM # DIM

57567 9" / 22.9 cm

57568 12" / 30.5 cm



**Bar Tong**  
Mirror finish

**Pinza de bar**  
Acabado Espejo

ITEM # DIM

57540 7" / 18 cm



**Waffle Iron Fork**

Safe for use on non-stick surfaces.  
Commercial dishwasher safe.  
Heat resistant up to 550° F / 288° C.

**Tenedor de hierro para waffles**

Seguro para usar en superficies  
antiadherentes. Seguro para el  
lavavajillas comercial. Resistente al calor  
hasta 550° F / 288° C.

ITEM # DIM

57476502 10.5" / 25.4 cm



**Service Tong**

Mirror finish.  
1.5 mm thickness.

**Pinza para servir**  
Acabado espejo.  
1.5 mm de espesor.

ITEM #

746144 10" / 25.4 cm

BETTER  
SUPERIOR

# HORIZON SERVING UTENSILS

NEW  
NUEVO

Elegant, modern, durable.  
A variety of utensils for chafers,  
soup stations and steam pans.

- 18/8 stainless steel
- Proprietary, curved-handle design prevents slippage
- Ergonomic, thumb indexing reduces hand fatigue
- "One-piece" construction reduces warping

## UTENSILIOS PARA SERVIR HORIZON

Elegante, moderno y duradero.  
Una variedad de herramientas para  
calentadores, estaciones de sopas  
y bandejas de vapor.

- Acero inoxidable 18/8
- El diseño patentado del mango curvado evita el deslizamiento
- La indexación ergonómica del pulgar reduce la fatiga de la mano
- La construcción en una sola pieza reduce las deformaciones

Ergonomic  
thumb indent  
indexing reduces  
hand fatigue

La indexación  
ergonómica  
del pulgar  
reduce la fatiga  
de la mano

One-piece  
construction reduces  
warping

La construcción  
en una sola pieza  
reduce las deformaciones



**Serving Fork**  
Tenedor para servir

ITEM#	DIM
573375	10" / 25.4 cm



**Slotted Spoon**  
Cuchara ranurada

ITEM#	DIM	CAP
573381	10" / 25.4 cm	1 oz / 29 ml
573374	13" / 33 cm	1 oz / 29 ml



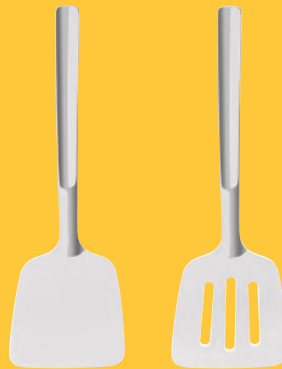
**Solid Spoon**  
Cuchara sólida

ITEM#	DIM	CAP
573380	10" / 25.4 cm	1 oz / 29 ml
573373	13" / 33 cm	1 oz / 29 ml



**Pie Server**  
Pala para servir tartas

ITEM#	DIM
573383	10" / 25.4 cm



**Turner**  
Pala

ITEM#	DIM	DES
573371	13.5" / 34.3 cm	Solid   Sólida
573372	13.5" / 34.3 cm	Slotted   Ranurada



**Ladle**  
Cucharón

ITEM#	DIM	CAP
573384	10" / 25.4 cm	1 oz / 29 ml
573385	14" / 35.5 cm	4 oz / 118.3 ml
573370	14" / 35.5 cm	6 oz / 177 ml

Rolled edge  
prevents spillage

*El borde rodado  
evita derrames*



GOOD  
ESTÁNDARELITE SERVING  
UTENSILS

- Mirror finish; stainless steel
- One-piece construction with hollow handles
- 2.5 mm thickness

Pastry Server  
Pala para servir pasteles

ITEM # DIM  
573158 11" / 28 cm



Pie Server  
Pala para servir tartas

ITEM # DIM  
573159 11" / 28 cm



Solid Serving Spoon  
Cuchara para servir sólida

ITEM # DIM  
573154 11.8" / 30 cm



Slotted Serving Spoon  
Cuchara para servir ranurada

ITEM # DIM  
573155 11.8" / 30 cm



Notched Serving Spoon  
Cuchara para servir hendidura

ITEM # DIM  
573156 11.6" / 29.5 cm



Serrated Knife  
Cuchillo con hoja dentada

ITEM # DIM  
573151 13.5" / 34.2 cm



Spout Ladle  
Cucharón con pico vertedor

ITEM # DIM  
573153 11" / 28 cm  
2 oz / 59 ml  
573142 11" / 28 cm  
1 oz / 29 ml



Deep Serving Ladle  
Cucharón para servir profundo

ITEM # DIM  
573152 13.4" / 34 cm  
3.65 oz / 108 ml

## UTENSILIOS DE SERVICIO ELITE

GOOD ESTÁNDAR

- Acabado espejo con acero inoxidable
- Construcción de una sola pieza con mangos huecos
- 2.5 mm de espesor



**Cold Meat Fork**  
Tenedor para fiambres

ITEM #	DIM
573141	10.5" / 26 cm



**Pot Fork**  
Tenedor para asado

ITEM #	DIM
573150	11" / 28 cm

GOOD ESTÁNDAR

## NEW ERA SERVING UTENSILS

- Mirror finish. Stainless steel
- One-piece construction, hollow handles
- 1.5 mm thickness

## UTENSILIOS PARA SERVIR NEW ERA

- Acabado espejo con acero inoxidable
- Construcción de una sola pieza con mangos huecos
- 1.5 mm de espesor



**Square Bowl Serving Spoon**  
Cuchara para servir de cuenco cuadrado

ITEM #	DIM
817	8.5" / 21.6 cm



**Cold Meat Fork**  
Tenedor para fiambres

ITEM #	DIM
820	8.5" / 21.6 cm



**Round Bowl Serving Spoon**  
Cuchara para servir de cuenco redondo

ITEM #	DIM
818	8" / 20.8 cm



**Serving Ladle**  
Cucharón para servir

ITEM #	DIM / CAP
819	6.5" / 16.6 cm 0.5 oz / 15 ml

## DELIVERY BAGS

Keeps food hot or cold with delivery bags

- Maintain temperatures for up to 35 minutes
- Durable and water resistant polyester exterior
- Thermal reflective aluminum interior
- Reinforced straps for easy carrying
- Window pockets for storing slips, and menus. Mesh pockets for extra storage space

## BOLSAS DE ENTREGA

Mantenga los alimentos calientes, calientes y los alimentos fríos, fríos con las bolsas de entregas

- *Conserva las temperaturas hasta por 35 minutos*
- *Exterior de poliéster, durable y resistente al agua*
- *Interior de aluminio reflector térmico*
- *Correas reforzadas para facilitar su transporte*
- *Bolsillo transparente para guardar talones y menús. Bolsillos de malla para almacenamiento adicional*



575389



575390



575391

### Delivery Bags

Outer material is 600 denier polyester in grey with black edging and aluminum film, insulated interior.

### Bolsas de entrega

El material externo es poliéster 600 negacionista de color gris con un interior aislado de borde negro y forrado en aluminio.

ITEM #	DES	DIM (L x W x H)	CAP
575389	Delivery Bag Bolsa de entrega	23 x 15 x 14" 58.5 x 38 x 35.5 cm	Footprint can fit a full size steam pan comfortably El tamaño permite colocar cómodamente una bandeja de vapor de tamaño completo
575390	Delivery Bag Bolsa de entrega	16 x 14 x 16" 40.5 x 35.5 x 40.5 cm	Footprint can fit a 2/3 steam pan comfortably El tamaño permite colocar cómodamente una bandeja de vapor de 2/3.
575391	Pizza Delivery Bag Bolsa de entrega de pizza	20 x 20 x 6.5" 50.8 x 50.8 x 16.5 cm	Can hold 3 extra large pizza boxes Cabén 3 cajas de pizza extra grandes



## Tabletop

Front of house sets the mood and works in tandem with the food you serve to tell your story. From everyday basics to specialty items, Browne's collection of tabletop and dining room accessories offers quality, selection and variety to help you transform everyday dining into an experience.

---

## Servicio de Mesa

*El área de atención al cliente establece el ambiente y trabaja en conjunto con la comida que sirves para contar tu historia. Desde lo esencial hasta artículos especializados, la colección de accesorios de mesa y comedor de Browne ofrece calidad, selección y variedad para ayudarte a transformar cada comida en una experiencia.*

# BROWNE'S FLATWARE OVERVIEW

## RESUMEN DE CUBIERTOS BROWNE

\*\*Represents 5 piece place setting  
\*\*Juego de 5 piezas

### Flatware Item Number

Example : LUNA Teaspoon : **5032** ▲ 3 tine | 3 dents  
Last Two Digits of Teaspoon **23** ■ 4 tine | 4 dents  
**5032 + 23 = 503223**

### Número de ítem para cubiertos

Ejemplo : LUNA Cucharilla : **5032**  
Últimos dos dígitos de cucharilla **23**  
**5032 + 23 = 503223**

	Luna 18/10	Eclipse 18/10	Modena 18/10	Concerto 18/10	Lumino 18/0	Bistro 18/0	Lafayette 18/0	Oxford 18/0	Contour 18/0	Celine 18/0	Paris 18/0	Elegance 18/0	Royal 18/0	WIN2 18/0	Windsor 18/0	Dominion 18/0	
<b>SPOONS / CUCHARA</b>																55	
Teaspoon Cucharita de té	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	23	02
Tablespoon Cucharita de mesa	●	●	●	●		●	●	●		●	●		●		●	04	
Oval Dessert Spoon Cucharita oval de postre	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	02	04
Round Soup Spoon Cucharita de sopa redonda	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	13	
Bouillon Spoon Cucharita para consomé	●	●	●	●	●	●	●			●	●		●	●	●	17	09
Iced Tea Spoon Cucharita de té helado	●	●	●		●	●	●		●	●	●	●	●		●	14	06
Demi Tasse Spoon Cucharita de café	●	●	●		●	●		●	●	●	●	●	●		●	25	
<b>FORKS / TENEDORES</b>																	
European Fork Tenedor europeo	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●					05	
Large Dinner Fork Tenedor de mesa grande										●						06	
Dinner Fork Tenedor de mesa	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	03	03
Salad Fork Tenedor para ensaladas	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	10	08
Oyster Fork Tenedor para ostras		▲	▲				▲		■	■		▲	▲		▲	15	07
Snail Fork Tenedor para escargot								●		●					●	16	23
<b>KNIVES / CUCHILLOS</b>																	
Spreader Cuchillo para untar		●	●			●	●	●	●	●			●			22	
Dinner Knife* Cuchillo de mesa																11	
Dinner Knife Serrated* Cuchillo de mesa dentado	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	11S	00W
Steak Knife Cuchillo para carne		●	●	●					●	●						12	
Dessert / Butter Knife Cuchillo de postre / mantequilla	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●					21	

## HOW TO CHOOSE YOUR FLATWARE

## CÓMO ELEGIR TUS CUBIERTOS

### QUICK COMPARISON AT A GLANCE COMPARACIÓN DE CUBIERTOS

Features <i>Características</i>	18/10 Stainless Steel <i>Acero Inoxidable 18/10</i>	18/0 Stainless Steel <i>Acero Inoxidable 18/0</i>
<i>Durability</i> <i>Durabilidad</i>	Superior durability and corrosion resistance <i>Durabilidad superior y resistencia a la corrosión</i>	Good durability but may corrode over time <i>Buena durabilidad, pero puede corroerse con el tiempo</i>
<i>Shine &amp; Aesthetic</i> <i>Brillo y Estética</i>	Shiny, polished finish that lasts <i>Acabado brillante y pulido que perdura</i>	Duller finish that may tarnish or dull over time <i>Acabado más opaco que puede empañarse o deslucirse con el tiempo</i>
<i>Cost</i> <i>Costo</i>	Higher cost due to nickel content <i>Costo más alto debido al contenido de níquel</i>	More affordable, budget-friendly option <i>Opción más asequible y económica</i>
<i>Weight</i> <i>Peso</i>	Heavier, more substantial feel <i>Sensación más pesada y sustancial</i>	Lighter and easier to handle <i>Más liviano y fácil de manejar</i>
<i>Long-Term Value</i> <i>Valor a Largo Plazo</i>	High-quality, long-lasting investment <i>Inversión de alta calidad y larga duración</i>	Less expensive but may require replacement sooner <i>Menos costoso, pero puede necesitar ser reemplazado antes</i>
<i>Best For</i> <i>Mejor para</i>	Upscale and fine dining restaurants <i>Ideal para restaurantes de alta gama y de fine dining</i>	Casual, mid-range, or high-volume establishments <i>Establecimientos casuales, de gama media o de alto volumen</i>

## LUNA

18/10 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 3.0 mm.  
Acero inoxidable 18/10. Acabado espejo. De gama alta. 3.0 mm.



### Knives 13/0 Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
503202	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7" / 18 cm
503203	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.5" / 19 cm
503204	Tablespoon Cuchara de mesa	8.3" / 21 cm
503205	European Fork Tenedor europeo	8.3" / 21 cm
503210	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	6.5" / 16.5 cm
503211S	Dinner Knife, Serrated, 100 gr Cuchillo de mesa dentado 100 gr	9.5" / 24 cm
503213	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	7.3" / 18 cm
503214	Iced Tea Spoon Cuchara para té helado	7.3" / 18 cm
503217	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	5.7" / 14.5 cm
503221	Dessert Knife Cuchillo de postre	7" / 18 cm
503223	Teaspoon* Cuchara de té*	5.7" / 14.5 cm
503225	Demi Tasse Spoon Cucharita de café	5" / 12.8 cm



## ECLIPSE

18/10 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 4.0 mm.  
Acero inoxidable 18/10. Acabado espejo. De gama alta. 4.0 mm.



### Knives 13/0 Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
502102	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7.1" / 18.1 cm
502103	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.1" / 18.1 cm
502104	Tablespoon Cuchara de mesa	8" / 20.3 cm
502105	European Fork Tenedor europeo	8.3" / 23.1 cm
502110	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	6.5" / 16.5 cm
502111S	Dinner Knife, Serrated, 108 gr* Cuchillo de mesa dentado, 108 gr**	9.1" / 23.1 cm
502112	Steak Knife Serrated Cuchillo para carne dentado	9.3" / 23.5 cm
502113	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	7" / 17.8 cm
502114	Iced Tea Spoon Cuchara para té helado	7.4" / 18.7 cm
502115	Oyster Fork Tenedor para ostras	5.8" / 14.6 cm
502117	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	6" / 15.2 cm
502121	Dessert Knife Cuchillo de postre	7.1" / 18.1 cm
502122	Butter Spreader, Bent Cuchillo para untar mantequilla, curvado	7" / 17.8 cm
502123	Teaspoon* Cuchara de té*	6.3" / 15.9 cm
502125	Demi Tasse Spoon Cucharita de café	5" / 12.7 cm

\*\*Represents 5 piece place setting  
\*\*Juego de 5 piezas



## MODENA

18/10 stainless steel. Satin finish.  
Heavy weight. 3.5 mm.

*Acero inoxidable 18/10. Acabado satinado.  
De gama alta. 3.5 mm.*

### Knives 13/0 Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
503002	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7.3" / 18.4 cm
503003	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.3" / 18.4 cm
503004	Tablespoon Cuchara de mesa	8.1" / 20.6 cm
503005	European Fork Tenedor europeo	8.1" / 20.6 cm
503010	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	6.5" / 16.5 cm
503011S	Dinner Knife, Serrated, 100 gr* Cuchillo de mesa dentado, 100 gr*	8.9" / 22.5 cm
503012	Steak Knife, Serrated Cuchillo para carne dentado	9.3" / 23.5 cm
503013	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	7" / 17.8 cm
503014	Iced Tea Spoon Cuchara para té helado	7.3" / 18.4 cm
503015	Oyster Fork Tenedor para ostras	5.7" / 14.3 cm
503017	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	6" / 15.2 cm
503021	Dessert Knife Cuchillo de postre	7.1" / 18.1 cm
503022	Butter Spreader Bent Cuchillo para untar mantequilla, curvada	7" / 17.8 cm
503023	Teaspoon* Cuchara de té*	6.3" / 15.9 cm
503025	Demi Tasse Spoon Cucharita de café	5" / 12.7 cm



\*\*Represents 5 piece place setting  
\*\*Juego de 5 piezas

## CONCERTO

18/10 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 3.0 mm.  
Acero inoxidable 18/10. Acabado espejo. De gama alta. 3.0 mm.



### Knives 13/0 Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
502402	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7.1" / 18.1 cm
502403	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.3" / 18.4 cm
502404	Tablespoon Cuchara de mesa	8.1" / 20.6 cm
502405	European Fork Tenedor europeo	8.3" / 21 cm
502410	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	6.5" / 16.5 cm
502411S	Dinner Knife, Serrated, 100 gr* Cuchillo de mesa dentado, 100 gr*	9" / 22.9 cm
502412	Steak Knife, Serrated Cuchillo para carne dentado	9.3" / 23.5 cm
502413	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	7" / 17.8 cm
502417	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	6.5" / 15.9 cm
502421	Dessert Knife Cuchillo de postre	7" / 17.8 cm
502423	Teaspoon* Cuchara de té*	6.3" / 15.9 cm

\*\*Represents 5 piece place setting  
\*\*Juego de 5 piezas

### Volume Guide

Knowing how much flatware to buy can be confusing. There are many factors to consider including: the number of seats, turnover rate, specialty items on the menu, washing capacity, type of operation (fine dining, family style, cafeteria, etc.) and backup inventory requirements.

**For example, the amount of teaspoons needed for a fine dining restaurant with 125 seats would be:**

$$125 \times 5 = 625.$$

$$= 52 \text{ dozen}$$

Round to the nearest dozen

### Guía de volúmenes

Saber cuánto cubiertos comprar puede resultar confuso. Hay muchos factores a considerar, incluyendo el número de asientos, la frecuencia de servicio, los artículos especiales en el menú, la capacidad de lavado, el tipo de establecimiento (alta cocina, estilo familiar, cafetería, etc.) y los requisitos de inventario de reserva.

**Por ejemplo, la cantidad de cucharitas de té necesarias para un restaurante de lujo con 125 asientos sería**  
**125 x 5 = 625.**  
**= 52 docenas**

Redondee hacia abajo a 624

Scan for  
flatware guide

Escanea el código  
para la guía de  
cubertería.



# LUMINO

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 4.5 mm  
Acero inoxidable 18/0. Acabado espejo. De gama alta. 4.5 mm.



## Knives 13/0 Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
501402	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	8.5" / 21.5 cm
501403	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	8.3" / 21 cm
501405	European Fork Tenedor europeo	9" / 23 cm
501410	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	7" / 18 cm
501411S	Dinner Knife, Serrated, 125 gr* Cuchillo de mesa dentado, 125 gr*	9.5" / 24 cm
501413	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	7.8" / 20 cm
501414	Iced Tea Spoon Cuchara para té helado	7.5" / 19 cm
501417	Boullion Spoon Cuchara para consomé	6.5" / 16.5 cm
501421	Butter Knife Cuchillo para untar mantequilla	7" / 18 cm
501423	Teaspoon* Cuchara de té*	6.1" / 15.5 cm
501425	Demi Tasse Spoon Cucharita de café	4.8" / 12 cm

\*\*Represents 5 piece place setting  
\*\*Juego de 5 piezas

## BISTRO

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 3.0 mm  
 Acero inoxidable 18/0. Acabado espejo.  
 De gama alta. 3.0 mm.



### Knives 13/0, 3.0 mm Cuchillos 13/0, 3.0 mm

ITEM #	DES	DIM (L)
502302	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7" / 17.9 cm
502303	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.2" / 18.4 cm
502304	Tablespoon Cuchara de mesa	8" / 20.5 cm
502305	European Fork Tenedor europeo	8" / 20.3 cm
502310	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	6.5" / 16.5 cm
502311S	Dinner Knife Serrated, 125 gr* Cuchillo de mesa dentado, 125 gr*	9" / 22.9 cm
502313	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	6.8" / 17.3 cm
502314	Iced Tea Spoon Cuchara para té helado	7" / 19 cm
502317	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	6.2" / 15.8 cm
502321	Butter Knife Cuchillo para untar mantequilla	7.2" / 18.4cm
502323	Teaspoon* Cuchara de té*	6.5" / 16.4cm
502325	Demi Tasse Spoon Cucharita de café	4.4" / 11.3cm

\*\*Represents 5 piece place setting

\*\*Juego de 5 piezas

## LAFAYETTE

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 2.8 mm.  
Acero inoxidable 18/0. Acabado espejo. De gama alta. 2.8 mm.



### Knives 13/0 Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
502202	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7.3" / 18.4 cm
502203	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.5" / 19 cm
502205	European Fork Tenedor europeo	8.3" / 21 cm
502210	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	6.5" / 16.5 cm
502211S	Dinner Knife, Serrated, 105 gr* Cuchillo de mesa dentado, 105 gr*	9.3" / 23.5 cm
502213	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	7" / 17.8 cm
502214	Iced Tea Spoon Cuchara para té helado	7.3" / 18.4 cm
502215	Oyster Fork Tenedor para ostras	5.8" / 14.6 cm
502217	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	7" / 17.8 cm
502221	Dessert Knife Cuchillo de postre	7.1" / 18 cm
502222	Butter Spreader, Bent Cuchillo para untar mantequilla, curvado	7" / 17.8 cm
502223	Teaspoon* Cuchara de té*	6.1" / 15.6 cm

## OXFORD

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 3.0 mm.  
Acero inoxidable 18/0. Acabado espejo. De gama alta. 3.0 mm.



### Knives 13/0 Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
502002	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7.1" / 18.1 cm
502003	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.4" / 19.4 cm
502005	European Fork Tenedor europeo	8.1" / 20.6 cm
502010	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	6.7" / 16 cm
502011S	Dinner Knife, Serrated, 95 gr* Cuchillo de mesa dentado, 95 gr*	9.3" / 23.5 cm
502013	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	7.3" / 18.4 cm
502016	Snail Fork Tenedor para caracoles	6.5" / 16.5 cm
502021	Dessert Knife Cuchillo de postre	7.1" / 18.1 cm
502022	Butter Spreader, Bent Cuchillo para untar mantequilla, curvado	6.4" / 16.2 cm
502023	Teaspoon* Cuchara de té*	6.3" / 15.9 cm
502025	Demi Tasse Spoon Cucharita de café	5" / 12.7 cm

\*\*Represents 5 piece place setting  
\*\*Juego de 5 piezas

## CONTOUR

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 2.8 mm.  
 Acero inoxidable 18/0. Acabado espejo.  
 De gama alta. 2.8 mm.



## PARIS

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 3.0 mm.  
 Acero inoxidable 18/0. Acabado espejo.  
 De gama alta. 3.0 mm.



### Knives 13/0 Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
502902	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7.4" / 18.9cm
502903	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.7" / 19.5cm
502910	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	6.5" / 16.5 cm
502911S	Dinner Knife, Serrated, 90 gr* Cuchillo de mesa dentado, 90 gr*	8.8" / 22.4 cm
502912	Steak Knife, Serrated Cuchillo para carne dentado	9.3" / 23.7 cm
502913	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	7.2" / 18.2 cm
502914	Iced Tea Spoon Cuchara para té helado	7.4" / 18.9 cm
502915	Oyster Fork Tenedor para ostras	5.9" / 15.1 cm
502917	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	6.3" / 16 cm
502923	Teaspoon* Cuchara de té*	6.6" / 16.7cm
502925	Demi Tasse Spoon Cucharita de café	5" / 12.6 cm



### Knives 13/0, 3.0 mm Cuchillos 13/0, 3.0 mm

ITEM #	DES	DIM (L)
501902	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7.3" / 18.4 cm
501903	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.3" / 18.4 cm
501904	Tablespoon Cuchara de mesa	8.1" / 20.6 cm
501905	European Fork Tenedor europeo	8.1" / 20.6 cm
501910	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	6.5" / 16.5 cm
501911S	Dinner Knife, Serrated, 95 gr* Cuchillo de mesa dentado, 95 gr*	8.9" / 22.5 cm
501913	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	7" / 17.8 cm
501914	Iced Tea Spoon Cuchara para té helado	7.5" / 17 cm
501917	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	6.5" / 15.9 cm
501923	Teaspoon* Cuchara de té*	6.4" / 16 cm
501925	Demi Tasse Spoon Cucharita de café	4.9" / 12.4 cm
501926	Contemporary Teaspoon Cucharita de té	5.5" / 14 cm

\*\*Represents 5 piece place setting

\*\*Juego de 5 piezas

## CELINE

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 3.0 mm  
 Acero inoxidable 18/0. Acabado Espejo.  
 De gama alta. 3.0 mm.



## ELEGANCE

18/0 stainless steel. Satin finish. Heavy weight. 2.5 mm.  
 Acero inoxidable 18/0. Acabado satinado.  
 De gama alta. 2.5 mm.



### Knives 13/0 Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
502502	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7.3" / 18.4 cm
502503	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.3" / 18.4 cm
502504	Tablespoon Cuchara de mesa	8.3" / 23.1 cm
502505	European Fork Tenedor europeo	8" / 20.3 cm
502506	Large Dinner Fork Tenedor de mesa	8.3" / 23.1 cm
502510	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	6.5" / 16.5 cm
502511S	Dinner Knife, Serrated, 95 gr* Cuchillo de mesa dentado, 95 gr*	9" / 22.9 cm
502512	Steak Knife, Serrated Cuchillo para carne dentado	9.3" / 23.5 cm
502513	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	7" / 17.8 cm
502514	Iced Tea Spoon Cuchara para té helado	7.5" / 17 cm
502515	Oyster Fork Tenedor para ostras	5.9" / 15 cm
502516	Snail Fork Tenedor para caracoles	6.5" / 16.5 cm
502517	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	6.5" / 16.5 cm
502521	Dessert Knife Cuchillo de postre	7.1" / 18.1 cm
502522	Butter Spreader Cuchillo para untar mantequilla	6.3" / 15.9 cm
502523	Teaspoon* Cuchara de té*	6.4" / 16.2 cm
502525	Demi Tasse Spoon Cucharita de café	4.9" / 12.4 cm

### Satin finished handles. Knives 13/0 Mangos con acabado satinado. Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
502702	Oval Dessert Spoon* Cuchara de postre oval*	7.4" / 18.7 cm
502703	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.8" / 19.7 cm
502710	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	6.3" / 15.8 cm
502711S	Dinner Knife, Serrated, 65 gr* Cuchillo de mesa dentado, 65 gr*	8.8" / 22.2 cm
502713	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	7" / 17.8 cm
502714	Iced Tea Spoon Cuchara para té helado	7.8" / 19.7 cm
502715	Oyster Fork Tenedor para ostras	5.5" / 14 cm
502723	Teaspoon* Cuchara de té*	6" / 15.2 cm

\*\*Represents 5 piece place setting  
 \*\*Juego de 5 piezas

## ROYAL

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 2.2 mm  
 Acero inoxidable 18/0. Acabado espejo. De gama alta. 2.2 mm.



### Knives 13/0 Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
502602	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7.1" / 18.1 cm
502603	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.4" / 18.7 cm
502604	Tablespoon Cuchara de mesa	8" / 20.3 cm
502610	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	6" / 15.2 cm
502611S	Dinner Knife, Serrated, 65 gr* Cuchillo de mesa dentado, 65 gr*	8.7" / 21.9 cm
502613	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	6.9" / 17.5 cm
502614	Iced Tea Spoon Cuchara para té helado	7.9" / 20 cm
502615	Oyster Fork Tenedor para ostra	5.7" / 14.3 cm
502617	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	5.8" / 14.5 cm
502622	Butter Spreader, Bent Cuchillo para untar mantequilla, curvada	6.8" / 17.1 cm
502623	Teaspoon* Cuchara de té*	5.7" / 14.3 cm
502625	Demi Tasse Spoon Cucharita de café	4.9" / 12.4 cm

## WIN2

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 2.0 mm.  
 Acero inoxidable 18/0. Acabado espejo. De gama alta. 2.0 mm.



### Knives 13/0 Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
503802	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7.5" / 17 cm
503803	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.5" / 17 cm
503810	Salad Fork** Tenedor para ensalada*	6.5" / 16.5 cm
503811S	Dinner Knife, Serrated, 63 gr* Cuchillo de mesa dentado, 63 gr*	8.5" / 21.6 cm
503813	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	7.3" / 18.4 cm
503817	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	6" / 15.2 cm
503823	Teaspoon* Cuchara de té*	6.3" / 15.8 cm

\*\*Represents 5 piece place setting

\*\*Juego de 5 piezas

## WINDSOR

18/0 stainless steel. Vibro finish. Medium weight. 1.5 mm.

Acero inoxidable 18/0. Acabado vibrado. De gama media. 1.5 mm.



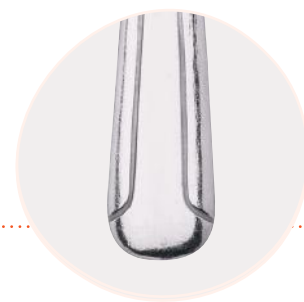
### Knives 13/0 Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
502802	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7.4" / 18.7 cm
502803	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.3" / 18.4 cm
502804	Tablespoon Cuchara de mesa	7.8" / 19.7 cm
502810	Salad Fork* Tenedor para ensalada*	6.3" / 15.8 cm
502811	Dinner Knife, 42 gr* Cuchillo de mesa, 42 gr*	8.1" / 20.6 cm
502811S	Dinner Knife, Serrated, 55 gr* Cuchillo de mesa dentado, 55 gr*	8.3" / 21 cm
502813	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	6.5" / 16.5 cm
502814	Iced Tea Spoon Cuchara para té helado	7.7" / 19.3 cm
502815	Oyster Fork Tenedor para ostras	5.8" / 14.6 cm
502817	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	6" / 15.2 cm
502823	Teaspoon* Cuchara de té*	5.9" / 14.9 cm
502825	Demi Tasse Spoon Cucharita de café	4.7" / 11.7 cm
574352	Snail Fork Tenedor para escargot	6.5" / 16.5 cm

## DOMINION

18/0 stainless steel. Vibro finish. Medium weight. 1.5 mm.

Acero inoxidable 18/0. Acabado vibrado. De gama media. 1.5 mm.



### Knives 13/0 Cuchillos 13/0

ITEM #	DES	DIM (L)
5500W	Dinner Knife, Serrated, 42 gr* Cuchillo de mesa dentado, 42 gr*	8.3" / 20.9 cm
5502	Teaspoon* Cuchara de té*	6" / 15.2 cm
5503	Dinner Fork* Tenedor de mesa*	7.4" / 19.7 cm
5504	Dessert Spoon* Cuchara de postre*	7.1" / 18 cm
5506	Iced Tea Spoon Cuchara para té helado	8.8" / 22.2 cm
5509	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	5.8" / 14.6 cm

\*\*Represents 5 piece place setting  
\*\*Juego de 5 piezas

# KNIFE COLLECTION

Efficient. Affordable. Made for  
cutting steaks and chops.

# COLECCIÓN DE CUCHILLOS

Efficiente. Asequible. Diseñado  
para cortar bistecs y chuletas.

## Eldorado

ITEM # DIM  
574335 10" / 25.5 cm

POLYPROPYLENE

POLIPROPILENO

## Carnival

ITEM # DIM (L)  
574329 8.8" / 22.5 cm

## New Line

ITEM # DIM (L)  
574330 9" / 23 cm

## Omaha

ITEM # DIM (L)  
574336 10" / 25.5 cm

## PAKKAWOOD

### Ridgeline

Rounded blade | Hoja redondeada

ITEM # DIM (L)  
574338 9" / 23 cm

### Wave

Pointed blade  
Hoja puntiaguda

ITEM # DIM (L)  
574339 9" / 23 cm

### Idaho<sup>1</sup>

Rounded Blade  
Hoja redondeada

ITEM # DIM (L)  
574340 10" / 25.5 cm

### Vista<sup>1</sup>

Pointed blade  
Hoja  
puntiaguda

ITEM # DIM (L)  
574341 10" / 25.5 cm

<sup>1</sup>With full tang construction | Con construcción de espiga completa



## STAINLESS STEEL

### ACERO INOXIDABLE



#### Choice Cut Steak Knife

Satin finish. Hollow handle and pointed blade.

#### Cuchillo para bistec Choice-Cut

Acabado satinado. Mango hueco y cuchilla puntiaguda.

ITEM # DIM (L)  
574332 9" / 23 cm

#### Contre-Filet Steak Knife

Satin finish handle with mirror polish Tazónster. Hollow handle. Serrated. Pointed blade.

#### Cuchillo para bistec Contre-Filet

Acabado espejo. Mango de acabado satinado con refuerzo de Mango hueco. Dentado. Cuchilla puntiaguda.

ITEM # DIM (L)  
574343 9.8" / 25 cm

#### Tournedo Steak Knife

Satin finish handle with mirror polish Tazónster. Hollow handle. Serrated. Pointed blade.

#### Cuchillo para bistec Tournedo

Mango de acabado satinado con refuerzo de acabado espejo. Mango hueco. Dentado. Cuchilla puntiaguda.

ITEM # DIM (L)  
574344 9.5" / 24 cm



#### Chateaubriand Steak Knife

Satin finish. Hollow handle and pointed blade.

#### Cuchillo para bistec Chateaubriand

Acabado satinado. Mango hueco y cuchilla puntiaguda.

ITEM # DIM (L)  
574333 10" / 25.5 cm



#### Delmonico Steak Knife

Mirror finish. Hollow handle construction.

#### Cuchillo para bistec Delmonico

Pulido acabado. Mango hueco.

ITEM # DIM (L)  
574334 9" / 23 cm

## LOBSTER UTENSILS

### UTENSILIOS DE LANGOSTA



746872

#### Chrome Lobster Cracker Cascanueces para langosta cromado

ITEM # DIM (L)  
746872 5.5" / 14 cm  
746874 6" / 15.2 cm



#### Stainless Steel Lobster Cracker Cascanueces para langosta en acero inoxidable

ITEM # DIM (L)  
746875 6" / 15.2 cm



#### Stainless Steel Crab/Lobster Fork Tenedor para cangrejo / langosta en acero inoxidable

ITEM # DIM (L)  
574031 8.5" / 21.5 cm



#### Stainless Steel Lobster Fork Tenedor para langosta en acero inoxidable

ITEM # DIM (L)  
574032 6.5" / 16.5 cm

# Foundation

by Browne Foodservice

## PORCELAIN DINNERWARE

A blank canvas for limitless creations

- A wide range of shapes and sizes to fit your needs
- High alumina, reinforced porcelain withstands wear and tear

## VAJILLA DE PORCELANA

Base en blanco para creaciones ilimitadas

- Una amplia gama de formas y tamaños para adaptarse a sus necesidades
- Porcelana reforzada con alto contenido de alúmina que resiste el desgaste



\*Conditions apply. See Warranty page 188 for details. | Se aplican condiciones. Consulta la página de Garantía 190 para más detalles.



## COLLECTION EXPANSION

A variety of pieces to complement any tabletop

Expansion includes: bowls, cups, creamer, mugs, plates, salt & pepper shaker, saucer and teapot.

## EXPANSIÓN DE LA COLECCIÓN

Una variedad de piezas para complementar cualquier mesa

La expansión incluye: tazones, vasos, cremera, tazas, platos, salero y pimentero, platillo y tetera.

**NEW  
NUEVO**



**Sheer Bowl**  
Tazón angulado

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)	PACK
5630159	50 oz 1479 ml	9.6 x 4.5" 24.5 x 11.5 cm	1 dz 1 doc



**Stackable Bowl**  
Tazón apilable

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)	PACK
5630151	10 oz 295 ml	4.5 x 2" 11.4 x 5.1 cm	4 dz 4 doc



**Salt & Pepper Shaker**  
Salero y pimentero

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)	PACK
5630141	2 oz	2.8 x 1.3 x 1.3" 7.1 x 3.3 x 3.3 cm	1 dz
5630142	2 oz	2.8 x 1.3 x 1.3" 7.1 x 3.3 x 3.3 cm	1 doc



**Chef Plate**  
Plato del chef

ITEM #	DIM (DIA x H)	PACK
5630209	9 x 0.8" / 22.8 x 2 cm	2 dz 2 doc
5630211	11 x 0.8" / 30 x 2 cm	2 dz 2 doc



**Round Wide Rim Plate**  
Plato redondo de borde ancho

ITEM #	DIA	PACK
5630112	12" / 30 cm	1 dz 1 doc



**Bowl  
Tazón**

ITEM #	CAP	DIM (DIAxH)	PACK
5630152	13.5 oz 400 ml	6" 15 cm	3 dz 3 doc



**Bowl  
Tazón**

ITEM #	CAP	DIM (DIAxH)	PACK
5630153	15.2 oz 450 ml	6 x 2.4" 15.3 x 6.1 cm	2 dz 2 doc



**Round Rimmed Bowl  
Tazón redondo con borde**

ITEM #	CAP	DIA
5630157	8.5 oz 250 ml	9.3 x 1.6" 23.5 x 4.1 cm

**PACK**

3 dz  
3 doc



**Bowl  
Tazón**

ITEM #	CAP	DIM (DIAxH)	PACK
5630155	6.8 oz 200 ml	4 x 2" 10.2 x 5.1 cm	3 dz 3 doc
5630158	1.35 oz 40 ml	2.3 x 0.8" 7.3 x 2 cm	4 dz 4 doc



**Bowl  
Tazón**

ITEM #	CAP	DIA	PACK
5630154	40.6 oz 1200 ml	9.3 x 2.6" 23.8 x 6.5 cm	1 dz 1 doc



**Stackable Bowl  
Tazón apilable**

ITEM #	CAP	DIM (DIAxH)	PACK
5630150	7.1 oz 210 ml	4 x 2.1" 10.1 x 5.3 cm	3 dz 3 doc
5630151	10 oz 295 ml	4.5 x 2" 11.4 x 5.1 cm	4 dz 4 doc



**Stackable Ramekin  
Ramequin apilable**

ITEM #	CAP	DIM (DIAxH)	PACK
5630102	2.37 oz 70 ml	2.5 x 1.1" 6.4 x 2.8 cm	2 dz 2 doc



**Spoon  
Cuchara**

ITEM #	DIM (WxLxH)	PACK
5630103	5.5 x 1.8 x 2" 13.8 x 4.7 x 4.9 cm	2 dz 2 doc





### Teapot Tetera

ITEM #	CAP	DIM (WxLxH)
5630133	15.2 oz 450 ml	7.5 x 4.3 x 4.3" 19 x 10.8 x 12.1 cm

#### PACK

4 piezas  
4 piezas



### Cup Taza con platillo

ITEM #	CAP	DIM (W x L x H)	PACK
5630175	2.7 oz 80ml	3 x 2.5 x 2" 7.8 x 6 x 5.2 cm	3 dz 3 doc
5630177	7.4 oz 220ml	4.3 x 3.5 x 2.8" 11 x 8.7 x 7.3 cm	3 dz 3 doc



5630173



5630171

### Saucer Platillo

ITEM #	DIA	FITS PARA	PACK
5630173	6" 15 cm	5630178 5630181	3 dz 3 doc
5630171	4.5" 11.5 cm	5630175	3 dz 3 doc
5630172	6.3" 16 cm	5630177	3 dz 3 doc



5630181

5630183

### Mug Taza

ITEM #	CAP	DIM (W x L x H)	PACK
5630181	10.1 oz 300 ml	4.3 x 3 x 3.8" 11 x 7.9 x 9.4 cm	3 dz 3 doc
5630183	11.8 oz 350 ml	4.8 x 3.5 x 4.5" 12.1 x 8.9 x 11.4 cm	2 dz 2 doc



### Stackable Cup Taza apilable

ITEM #	CAP	DIM (W x L x H)
5630178	7.8 oz 230 ml	4.3 x 3.3 x 2.8" 10.8 x 8.3 x 7 cm

#### PACK

3 dz  
3 docenas



5630120

5630130

### Creamer Cremera

ITEM #	CAP	DIM (WxLxH)	PACK
5630120	5.4 oz 160 ml	2.8 x 2.8 x 3" 7 x 7 x 7.6 cm	3 dz 3 doc
5630130	6.4 oz 190 ml	5 x 3 x 3" 12.7 x 7.6 x 7.6 cm	3 dz 3 doc



### Sugar Packet Holder Porta sobres de azúcar

ITEM #	DIM (WxLxH)	PACK
5630101	4.3 x 3 x 1.8" 11 x 7.5 x 4.3 cm	2 dz 2 doc





**Round Coupe Plate**  
Plato coupé redondo

ITEM #	DIM (W)	PACK
5630162	6.5" 16.2 cm	3 dz 3 doc
5630163	8" 20.3 cm	2 dz 2 doc
5630166	10" 25.4 cm	1 dz 1 doc
5630168	12" 30.6 cm	1 dz 1 doc



**Round Wide Rim Plate**  
Plato redondo de borde ancho

ITEM #	DIM (W)	PACK
5630106	6.5" 16.4 cm	3 dz 3 doc
5630108	9" 22.7 cm	2 dz 2 doc
5630110	10.8" 27.1 cm	1 dz 1 doc
5630112	12" 30 cm	1 dz 1 doc



**Round Pizza Plate**  
Plato redondo para pizza

ITEM #	DIM (W)
5630169	12" / 30.5 cm
<b>PACK</b>	
	1 dz
	1 doc



**Rounded Square Coupe Plate**  
Plato coupé cuadrado redondeado

ITEM #	DIM (W)	PACK
5630195	6.3" 17 cm	3 dz 3 doc
5630196	8.5" 21.5 cm	2 dz 2 doc
5630197	10" 25.3 cm	1 dz 1 doc
5630198	11.3" 29.9 cm	1 dz 1 doc



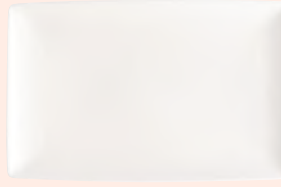
**Square Coupe Plate**  
Plato coupé cuadrado

ITEM #	DIM (W)	PACK
5630189	6.3" 15.8 cm	3 dz 3 doc
5630190	8" 20.5 cm	3 dz 3 doc
5630191	10.3" 26.2 cm	1 dz 1 doc



**Square Wide Rim Plate**  
Plato cuadrado de borde ancho

ITEM #	DIM (W)	PACK
5630192	6" 15.4 cm	3 dz 3 doc
5630194	8.5" 21.7 cm	2 dz 2 doc
5630193	10" 25.4 cm	1 dz 1 doc



**Rectangle Coupe Plate**  
Plato coupé rectangular

ITEM #	DIM (WxH)	PACK
5630187	9.3 x 5.3 23.7 x 13.3 cm	3 dz 3 doc
5630188	12.3 x 8" 31.3 x 20.3 cm	1 dz 1 doc



**Rectangular Plate**  
Plato rectangular

ITEM #	DIM (WxH)
5630186	12.3 x 9.5" 32.6 x 23.6 cm
<b>PACK</b>	
	1 dz
	1 doc



**Oval Coupe Plate**  
Plato coupé ovalado

ITEM #	DIM (WxH)	PACK
5630115	10 x 7.3" 25.3 x 18.4 cm	1 dz 1 doc
5630117	12 x 8" 30.6 x 20.6 cm	1 dz 1 doc



**Oval Wide Rim Plate**  
Plato ovalado de borde ancho

ITEM #	DIM (WxH)	PACK
5630118	11.3 x 8.5" 30.1 x 21.6 cm	1 dz 1 doc



**Oval Plate**  
Plato ovalado

ITEM #	DIM (WxH)	FITS ENCAJA	PACK
5630170	13.3 x 7.5" 33.7 x 19.2 cm	5630102 5630155 5630158	1 dz 1 doc



# WOOD SERVING BOARDS

Beautifully detailed, ideal for entrées, appetizers, share platters & buffet.

- Solid wood, unique variations in grain detailing, tone & sizing
- Sealed with foodsafe mineral oil or varnish to enhance appearance and prevents absorption of water when washed



CASH & CARRY

# TABLAS DE MADERA PARA SERVIR

*Hermosamente detallada,  
es ideal para entradas, aperitivos,  
compartir platos y bufets*

- *Nuestras tablas para servir de madera acacia están hechas de madera maciza, lo que crea variaciones en los detalles del grano, el tono y el tamaño*
- *Sellado con un barniz seguro para los alimentos para mejorar su apariencia y ayudar a prevenir la absorción de agua cuando se lava*



**Acacia Wood Serving Board with Stainless Steel Handle**

Sealed with a foodsafe protective varnish.

**Tabla para servir de madera de acacia con mango de acero inoxidable**  
Sellada con un barniz protector apto para alimentos

ITEM #	DES	DIM (L x W)
571507	Rectangle, 3 Sections Rectángulo, tres secciones	12 x 7" 30.5 x 18 cm
571808	Rectangle   Rectángulo	15.1 x 8.3" 38.4 x 21 cm
571712	Round   Redondo	12" 30.5 cm

**Hand Wash**  
Lavar a mano**Reversible**  
Reversible**Foodsafe**  
Apto para alimentos

Smooth finish, walnut stain, stainless steel handles with plated screws

- Flat surfaces for serving
- Stainless steel handle protects against rusting
- 4 plated screws secure handle attachment for durability

*Acabado liso, color nogal, asas recubiertas en acero inoxidable tornillos enchapados*

- Superficies planas para servir
- El asa de acero inoxidable protege contra el óxido
- 4 tornillos revestidos aseguran el aditamento del asa para su durabilidad

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

*Nuestras tablas para servir de madera de acacia están hechas de una sola pieza de madera maciza, lo que crea variaciones en los detalles, el tono. Estas variaciones naturales se suman a la belleza y singularidad de cada pieza.*



57128



571680

**Acacia Wood Serving Board with Handle**

Boards are hand cut, no one piece is alike. Sealed with a foodsafe, protective varnish.

**Tabla para servir de madera de acacia con mango**

Las tablas son cortadas a mano, no hay dos piezas iguales. Selladas con un barniz protector apto para alimentos.

ITEM #	DIM (L x W)
57128	12 x 8" / 30 x 20 cm
571610	16 x 10" / 41 x 25.4 cm

**Oval Shape Acacia Wood Board**

Sealed with a foodsafe protective mineral oil.

**Tabla de madera con forma ovalada**  
Selladas con un barniz protector apto para alimentos.

ITEM #	DIM (L x W)
571680	16 x 8" / 40 x 20 cm
571260	12 x 6" / 30.5 x 15.2 cm



Made in  
Canada  
Hecho en  
Canadá



Knife Friendly  
Apto para  
cuchillos

### Maple Wood Cutting / Carving Board

Two-sided design for optimal usage:

- Includes liquid channel for no-drip cutting and carving
- Flat serving face for cutting or serving

### Tabla de cortar/ trincar de madera de arce

Diseño de doble lado para un uso óptimo:

- Incluye canal de jugos para cortar y trincar sin goteos
- Planas para cortar o servir

ITEM #	DIM (L x W x H)
573616	16 x 12 x 1.5" / 40.64 x 30.48 x 3.8 cm
573620	20 x 16 x 1.5" / 50.8 x 40.64 x 3.8 cm



### Reversible Acacia Wood Board with Insets

Sealed with a foodsafe protective mineral oil.  
Includes insets for use with a variety of serving dishes.

### Tabla reversible de madera de acacia con insertos

Sellada con un aceite mineral protector apto para uso alimentario. Incluye insertos para uso con una variedad de platos para servir.

ITEM #	DES	DIM	DIA (INSERT / INSERTOS)
571267	1 Insert 1 Inserto	11.75 x 6.25" / 29.85 x 15.87 cm	3.3" / 8.6cm
571643	3 Inserts 3 Insertos	19 x 5.7" / 48.5 x 14.5 cm	3.3" / 8.6cm



CASH & CARRY

Compatible with  
Thermalloy® Cast Iron  
Minis, pg 34, 92

Compatible con  
miniaturas de hierro  
fundido Thermalloy®,  
página 34, 92.



## CAST IRON MINIS

Heats evenly for superior browning

- Pre-seasoned "non-stick" properties improve with use
- PFOA/PTFE Free
- Straight-sided walls for larger cooking surface and enhanced display presentation
- Retains heat well for low-temperature cooking and serving
- Complete one-piece design for strength and durability



GAS  
GAS



ELECTRIC  
ELÉCTRICA



CERAMIC  
CERÁMICA



HALOGEN  
HALÓGENA



CASH & CARRY



INDUCTION  
INDUCCIÓN



OVEN  
HORNO



GRILL  
PARRILLA

## MINIATURAS DE HIERRO FUNDIDO

Calienta de manera uniforme para un dorado superior

- Las propiedades "antiadherentes" de los productos pre-sazonados que mejoran con el uso
- Libre de PFOA/PTFE
- Paredes rectas para una mayor superficie de cocción y mejor presentación visual
- Retiene bien el calor para cocinar y servir a bajas temperaturas
- Diseño completo de una sola pieza para mayor resistencia y durabilidad





Compatible con tablas de madera de acacia con insertos, página 91

ITEM #	CAP	FINISH
	5.3" / 13.5 cm; Round   Redondo	
573757	9.5 oz / 280.9 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado
	6" / 15.3 cm; Rectangle   Rectangular	
573758	10.5 oz / 310.5 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado
	6.1" / 15.5 cm; Oval   Ovalado	
573759	11.5 oz / 340 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado



Compatible con tablas de madera de acacia con insertos, página 91

ITEM #	CAP	FINISH
	5.8" / 14.8 cm; Round   Redondo	
573760	9.5 oz / 281 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado
	6.9" / 17.6 cm; Oval   Ovalado	
573761	12.5 oz / 370 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado
	6.6" / 16.6 cm; Round   Redondo	
573762	16 oz / 473 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado



ITEM #	CAP	FINISH
	5" / 12.7 cm; Oval Gratin   Gratén ovalado	
573755	11 oz / 325 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado
	6" / 15.2 cm; Round Gratin   Gratén redondo	
573756	12.3 oz / 362 ml	Pre-seasoned   Pre-sazonado

## CAST IRON SERVEWARE

### UTENSILIOS PARA SERVIR DE HIERRO FUNDIDO



**Cast Iron Skillet**  
Pre-seasoned. Fits 573723 and 5811062.

**Sartén de hierro fundido**  
Pre-sazonado. Para 573723 y 5811062.

ITEM #	DIMS OVERALL LARGO	DIMS INSIDE WELL DENTRO
573720	10.6 x 7.4 x 0.9" 27 x 18.8 x 2.2 cm	9.25 x 6.8 x 0.75" 23.5 x 17.3 x 1.9 cm



CASH & CARRY



**Cast Iron Skillet with Helper Handle**  
Pre-seasoned. Fits 573723 and 5811062

**Sartén de hierro fundido con mango**  
Pre-sazonado. Para 573723 y 5811062.

ITEM #	DIMS OVERALL LARGO	DIMS INSIDE WELL DENTRO
573722	14.5 x 7 x 0.9" 36.8 x 17.8 x 2.2 cm	9 x 6.6 x 0.5" 22.8 x 16.8 x 1.3 cm



CASH & CARRY

**Onion Soup Bowl**

Stoneware. With handle.  
Two-tone brown. Oven safe.

**Tazón para sopa de cebolla**

Gres. Con mango.  
Dos tonos de marrón. Apto para horno.

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)
744050	12 oz / 355 ml	4.5 x 3" 11.4 x 7.2 cm
744053BR	16 oz / 473 ml	5 x 2.5" 12.7 x 6.4 cm

**Onion Soup Bowl**

Stoneware. White. Oven safe.

**Tazón para sopa de cebolla**

Gres. Blanco. Apto para horno.

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)
744053W	16 oz / 473 ml	5 x 2.5" 12.7 x 6.4 cm

**Onion Soup Bowl Set**

Ceramic. Set of 4 with lids. Two-tone brown.

**Juego de tazones para sopa de cebolla**

Cerámica. Juego de 4 con tapas. Dos tonos de marrón.

ITEM #	CAP	DIA
744047	16 oz / 473 ml	3.5" / 8.9 cm



CASH &amp; CARRY

**Onion Soup Bowl**

Stoneware. White. Oven safe.

**Tazón para sopa**

Gres. Blanco. Apto para horno.

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)
744049W	12 oz / 355 ml	4.5 x 3" 11.4 cm x 7.2 cm

**Café Au Lait Bowl**

Stoneware. White. Oven,  
microwave and dishwasher safe.

**Tazón para café con leche**

Gres. Blanco. Apto para horno,  
microondas y lavavajillas.

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)
564006	16 oz 473 ml	5.3 x 3" 13.4 x 7.2 cm

**Butter / Sauce Pot**

Stoneware. White. Oven safe.

**Olla para mantequilla/salsa**

Gres. Blanco. Apto para horno.

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)
564002W	2 oz 59 ml	2.3 x 1.3" 5.5 x 3 cm



564012W



564011



564005W



564021W

### White Lasagna Bakers

Smooth & ribbed.

#### Fuentes para lasaña blanco

Lisos y acanalado.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
Smooth   Lisos		
564012W	12 oz 355 ml	10 x 5.3 x 1.8" 25.5 x 13.5 x 4.5 cm
564015W	16 oz 473 ml	11 x 5.8 x 1.8" 28 x 15 x 4.5 cm
Ribbed with smooth trim Acanalado con borde liso		
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

Porcelain.

#### Ramequines

Porcelana.

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)
564005W	8 oz 236 ml	4.5 x 1.8" 13 x 4.5 cm
Ribbed rim & sided Con borde y lados acanalados		
564021W	5 oz 147 ml	3.5 x 1.5" 9 x 4 cm
564024W	3 oz 90 ml	3 x 1.5" 8 x 4 cm
Smooth rim & ribbed sides Con borde liso y lados acanalados		
564022W	10 oz 296 ml	4.3 x 2" 11 x 5 cm
564003W	2.5 oz 70 ml	2.8 x 1.5" 7 x 4 cm



564010W



564004BR

### Round Au Gratin Dish

Porcelain. White.

#### Fuentes ovaladas para gratinar

Porcelana. Blanco.

ITEM #	CAP	DIM (W)
564010W	10 oz 300 ml	6.5" 16.5 cm

### Oval Bakers

Stoneware.

#### Fuentes ovaladas para horno

Gres.

ITEM #	COLOR	CAP	DIM (L X W x H)
564004BR	Brown Marrón	9 oz 266 ml	6 x 4 x 1.5" 16 x 10.5 x 3.8 cm
564004W	White Blanco	9 oz 266 ml	6 x 4 x 1.5" 16 x 10.5 x 3.8 cm



### 6-Hole Escargot Plate with Handle

Stoneware.

#### Plato para caracoles con mango

Gres.

ITEM #	COLOR	DIM (DIA x H)
744042	White Blanco	1.8 x 5.3" 4.5 x 13.4 cm
744045	Brown Marrón	1.8 x 5.3" 4.5 x 13.4 cm
744044	Honey Miel	1.5 x 5.3" 3.8 x 13.4 cm



744042



744045

### Escargot Plate

Stoneware.

#### Plato para caracoles

Gres.

ITEM #	COLOR	DIM (DIA x H)
744046	Brown Marrón	1.5 x 5.3" 3.8 x 13.4 cm
744041	White Blanco	1.5 x 5.3" 3.8 x 13.4 cm



## SERVE / FRY CUPS

Ideal for serving appetizers, fries, onion rings, sauces, dips & more.

- Satin finish minimizes appearance of finger prints
- 18/8 stainless steel
- Stackable for storage
- Dishwasher safe

Available  
in singles |  
Disponibles  
en unidades  
individuales

## TAZA PARA SERVIR / FREÍR

Ideal para servir aperitivos, frituras, aros de cebolla, salsas, dips y más.

- El acabado satinado minimiza la aparición de las huellas dactilares
- Acero inoxidable 18/8
- Apilable para almacenamiento
- Aptas para el lavavajillas



ITEM #	CAP	DIM (W x H)
515067 formerly   anteriormente 515064	13.5 oz 400 ml	2.5 x 4.3" 6 x 11 cm



CASH &amp; CARRY



ITEM #	CAP	DIM (W x H)
515066 formerly   anteriormente 515062	13.5 oz 400 ml	2.8 x 4" 7 x 10 cm



CASH &amp; CARRY



ITEM #	CAP	DIM (W x H)
515068 formerly   anteriormente 515065	13.5 oz 400 ml	2.4 x 4.1" 6.2 x 10.5 cm



CASH &amp; CARRY





### Stainless Steel Sauce Cup, Pack of 12

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

### Taza para salsa de acero inoxidable, 12 piezas

Acero inoxidable. Exterior con acabado de espejo. Interior con acabado satinado. Bordes enrollados.

ITEM #	CAP	DIM (W)
515058	1.5 oz / 44 ml	2.4" / 6 cm
515059	2.5 oz / 66 ml	2.4" / 6 cm
515057	4 oz / 118 ml	3.2" / 8.1 cm



515045

515047

515048

### Mini Sauce Cups

Stainless steel. Mirror finish exterior. Satin finish interior. Stackable, unbreakable and reuseable. Dishwasher safe.

### Mini tazas para salsa

Acero inoxidable. Exterior con acabado espejo. Interior con acabado satinado. Apilables, irrompibles y reutilizables. Apto para lavavajillas.

ITEM #	CAP	DIM (L x H)
515045	2 oz / 60ml	2.6 x 1.18" 6.7 x 3 cm
515047	2 oz / 60ml	2.6 x 1" 6.5 x 2.5 cm
515048	2 oz / 60ml	2.6 x 1" 6.5 x 2.5 cm



### Stainless Steel Gravy Boat

Mirror finish.

### Salsera de acero inoxidable

Acabado espejo.

ITEM #	CAP	DIM (L x H)
515039	3 oz / 89 ml	6.3 x 3.3" 16 x 8.5 cm
515040	5 oz / 150 ml	3.6 x 2" 9.2 x 5.1 cm
515061	8 oz / 236 ml	9 x 4.3" 23 x 11 cm



### Stainless Steel Egg Cup

Mirror finish.

### Portahuevo de acero inoxidable

Acabado espejo.

ITEM #	CAP	DIM (L x H)
575063	4.5 ml / 1.5oz	2 x 1" 5 x 3 cm



515043



515044

### Sherbet / Sundae Dish

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

### Copa para sorbet / sundae

Acero inoxidable. Acabado espejo. Borde superior en paneles. Base con moldura acanalada.

ITEM #	CAP	DIM (W)
515043	3.5 oz / 104 ml	3.8" / 9.5 cm
515044	5 oz / 150 ml	4.3" / 10.8 cm



### Bread Basket

Tan. Polypropylene. Wire-reinforced top, bottom and rib. Non-absorbent. Dishwasher safe.

### Canasta para servir pan

Beige. Polipropileno. Refuerzo de alambre en la parte superior, inferior y los costados. No absorbente. Apts para lavavajillas.

ITEM #	DES	DIM (L x W x H)
575443	Oval Ovalado	9 x 7 x 3" 22.9 x 17.8 x 7.6 cm
575444	Round Redondo	8 x 2.3" 20.3 x 5.7 cm



### Butter Warmer with

### Stoneware Pot

Chrome plated frame.

### Calentador de mantequilla con olla de gres

Soporte cromado.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)
575767	4 oz / 118 ml	3.5 x 4.3" 8.9 x 10.8 cm



### Aluminum Steak Platters and Dark Wood Underliner

Stamped aluminum. Mirror finish. To be used with dark wood underliners. Underliners made of kiln-dried hardwood.

### Platos de bistec de aluminio y base de madera oscura

Aluminio estampado. Acabado espejo. Para usar con bases de madera oscura. Bases hechas de madera dura secada en horno.

ITEM #	FITS PARA	DIM (L x W)	ITEM #	FITS PARA	DIM (L x W)
Platter   Fuentes			Underliner   Base		
5811561	5811061	10.5 x 7" 26.7 x 17.8 cm	5811061	5811561	12 x 8.3" 21.0 x 30.5 cm
5811562	5811062	11.5 x 8" 29.2 x 20.3 cm	5811062	5811562	12.5 x 8.3" 30.5 x 21.0 cm
5811563	5811063	8.3 x 12.5" 31.8 x 21.6 cm	5811063	5811563	13.5 x 9" 34.3 x 22.9 cm



### Oval Platters

Stainless steel. Mirror finish. Rolled edges. Surface safe for direct food contact. Dishwasher safe.

### Bandejas ovaladas

Acero inoxidable con acabado espejo y bordes enrollados. Superficie segura para el contacto directo con los alimentos. Apto para lavavajillas.

ITEM #	DIM (L x W)	ITEM #	DIM (L x W)
574180	10 x 7.3" / 26 x 18 cm	574184	19.5 x 13.5" / 49.5 x 34.3 cm
574181	11.5 x 8.5" / 29 x 21.6 cm	574185	22 x 15" / 55.9 x 38.1 cm
574182	14 x 9" / 35.6 x 22.9 cm	574186	23.5 x 16.5" / 59 x 41 cm
574183	16.3 x 10.7" / 41.3 x 27 cm		



### Wood Serving Trivet Underliner

Natural Finish. Protects tables from damage. Heat resistant up to 200°F / 93°C.

### Base de madera para servir

Acabado natural. Protege las mesas de daños. Resistente al calor hasta 200°F / 93°C.

ITEM #	DIM (L x W)	FITS PARA
573723	12.5 x 7.8"	573720
	31.8 x 19.7 cm	573722



### Chopstick/Cutlery Rest

Instantly elevate your table setting with our stainless steel chopstick/cutlery rest. Ideal for banquets, catering and group dining.

### Apoya cubiertos / palillos

Eleve al instante la decoración de su mesa con nuestro soporte de acero inoxidable para palillos y cubiertos. Ideal para banquetes, catering y cenas grupales.

ITEM #	DIM (L x W x H)
575686	2.8 x 0.8 x 0.6" 7 x 2 x 1.5 cm

\*Chopsticks not included | Cubiertos no incluidos.



### Ceramic Sugar Pack Holder Porta sobres de azúcar de cerámica

ITEM #	DIM (L x W x H)
564001	4 x 2.8 x 2.8" 10.1 x 7 x 7 cm

**Wire Skewers**

Polished stainless steel with loop handle. Pointed tip.

**Brochetas de alambre**

Acero inoxidable pulido con mango en forma de lazo. Punta afilada.

ITEM #	DES	DIA
575692	Oval Ovalada	10" / 25.5 cm
575693	Oval Ovalada	12" / 30.5 cm
575691	Round Redonda	12" / 30.5 cm

**Top Glass Sugar Pourer**

Self-closing center spout with stainless steel top.

**Azucarera de vidrio**

Boquilla central autocerrable con tapa de acero inoxidable.

ITEM #	CAP	DIM (H)
575186	12 oz / 355 ml	5.6" / 14.3 cm

572121



572120

**Walnut Wood Pepper Mill**

Walnut finish. Forged steel mechanism.

**Molino para pimienta**

Acabado nogal. Mecanismo de acero forjado.

ITEM #	DES	DIM (H)
572121	Hardwood Madera dura	6" / 15 cm
572120	Wood Madera	12" / 30.5 cm

Cuisipro.

**Salt & Pepper Pump**

One-handed, one-touch pump. Sleek stainless steel mill and grinding mechanism. Compact size for easy storage and portability. Easy to use and refill.

**Bomba de sal y pimienta**

Bomba de un solo toque, de un toque. Elegante molino de acero inoxidable y mecanismo de molienda. Operación con una sola mano. Tamaño compacto para un fácil almacenamiento y portabilidad. Fácil de usar y rellenar.

ITEM #	DIM (H)
747869	5.9" / 15 cm

Our Cash & Carry program is ideal for easy stocking and quick sales of everyday restaurant essentials!



CASH &amp; CARRY

Nuestro programa Cash & Carry es ideal para un almacenamiento fácil y para ventas rápidas de utensilios de cocina esenciales para un restaurante cotidiano.



### Squeeze Bottles

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

### Dispensadores estrujables

Dispensadores de polietileno. Durables, de alta calidad y blandos. No se resquebrajan o parten. Con un diseño a prueba de goteo para mayor higiene.

ITEM #	COLOR	CAP
1100	Red   Rojo	8 oz / 236 ml
1101	Yellow   Amarillo	8 oz / 236 ml
1102	Clear   Transparente	8 oz / 236 ml
2101	Red   Rojo	12 oz / 355 ml
2102	Yellow   Amarillo	12 oz / 355 ml
2103	Clear   Transparente	12 oz / 355 ml
2403	Clear   Transparente	24 oz / 710 ml

### 6 pack | 6 piezas

ITEM #	COLOR	CAP
57800805	Red   Rojo	8 oz / 236 ml
57800817	Yellow   Amarillo	8 oz / 236 ml
57800800	Clear   Transparente	8 oz / 236 ml
57801205	Red   Rojo	12 oz / 355 ml
57801217	Yellow   Amarillo	12 oz / 355 ml
57801200	Clear   Transparente	12 oz / 355 ml

### Wide Mouth Squeeze Dispenser

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

### Dispensadores estrujables de boca ancha, 6 piezas

Boca ancha para llenar rápida y fácilmente. Dispensadores de polietileno. Durables, de alta calidad y blandos. No se resquebrajan o parten. Con un diseño a prueba de goteo para mayor higiene.

ITEM #	COLOR	CAP
57801605	Red   Rojo	16 oz / 473 ml
57801617	Yellow   Amarillo	16 oz / 473 ml
57801600	Clear   Transparente	16 oz / 473 ml
57802405	Red   Rojo	24 oz / 710 ml
57802417	Yellow   Amarillo	24 oz / 710 ml
57802400	Clear   Transparente	24 oz / 710 ml
57803205	Red   Rojo	32 oz / 946 ml
57803217	Yellow   Amarillo	32 oz / 946 ml
57803200	Clear   Transparente	32 oz / 946 ml

### 6 pack | 6 piezas

ITEM #	COLOR	CAP
57801705	Red   Rojo	16 oz / 473 ml
57801717	Yellow   Amarillo	16 oz / 473 ml
57801700	Clear   Transparente	16 oz / 473 ml
57802505	Red   Rojo	24 oz / 710 ml
57802517	Yellow   Amarillo	24 oz / 710 ml
57802500	Clear   Transparente	24 oz / 710 ml
57803305	Red   Rojo	32 oz / 946 ml
57803317	Yellow   Amarillo	32 oz / 946 ml
57803300	Clear   Transparente	32 oz / 946 ml



**4 pack | 4 piezas**  
ITEM # 575231

### Plastic Sugar Pourer

Stainless steel top with self-closing side spout.

### Azucarera de plástico

Tapa de acero inoxidable con pico a un lado que se cierra por sí solo.

ITEM #	CAP	DIM
575193	12 oz / 355 ml	5.6" / 14.3 cm



**4 pack | 4 piezas**  
ITEM # 575228

### Glass Sugar Pourer

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

### Azucarera de vidrio

Tapa de acero inoxidable con pico a un lado que se cierra por sí solo. Vidrio estriado.

ITEM #	CAP	DIM
575187	12 oz / 355 ml	5.6" / 14.3 cm



**6 pack | 6 piezas**  
ITEM # 575226

### Glass Oil & Vinegar

Stainless steel pouring top.

### Dispensador de aceite y vinagre, de vidrio

Tapa con vertedor de acero inoxidable.

ITEM #	CAP	DIM (H x W)
571600	6 oz / 152 ml	6 x 2" 15.2 x 5.1 cm



**4 pack | 4 piezas**  
ITEM # 575229

### Glass Syrup Dispenser

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

### Dispensador de jarabe

Tapa corrediza inoxidable con arandela de gom. Vidrio grueso. Una pieza. Muy resistente, tapa y mango de metal cromado.

ITEM #	CAP	DIM (H x W)
575190	14 oz / 414 ml	6 x 3.5" 15.2 x 8.9 cm



575185

575181

**4 pack | 4 piezas**

ITEM # 575233	12 oz / 355 ml
ITEM # 575227	6 oz / 152 ml

### Cheese Shaker

Stainless steel perforated top.

### Dispensador para queso rallado

Con tapa perforada de acero inoxidable.

ITEM #	DES	CAP	DIM (H x W)
575181	Plastic Plástico	12 oz 355 ml	5.6 x 3" 14.3 x 7.6 cm
575185	Glass Vidrio	6 oz 152 ml	3.6 x 2.6" 9.2 x 6.7 cm



12 pack | 12 piezas

ITEM # 575222

### Salt & Pepper Shakers

Stainless steel top with universal holes. Square glass.

### Saleros y pimenteros

Vidrio cuadrado con tapa de acero inoxidable con perforaciones universales.

ITEM #	CAP	DIM (H x W)
575183	2 oz / 60 ml	4 x 1.5" 10.1 x 3.8 cm



12 pack | 12 piezas

ITEM # 575225

### Mini Salt & Pepper Shakers

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

### Mini saleros y pimenteros

Vidrio cuadrado con tapa cromada con perforaciones universales.

ITEM #	CAP	DIM (H x W)
575191	0.5 oz / 15 ml	2 x 1.5" 5.1 x 3.8 cm



12 pack | 12 piezas

ITEM # 575224 1 oz / 29 ml

ITEM # 575232 2 oz / 59 ml

ITEM # 575223 3 oz / 89 ml

### Salt & Pepper Shakers

Stainless steel mushroom shaped top with universal holes. Paneled glass.

### Saleros y pimenteros

Tapa de acero inoxidable con perforaciones universales. Vidrio en paneles.

ITEM #	CAP	DIM (H x W)
571912	1 oz / 29 ml	3 x 1.6" 7.6 x 4.1 cm
571930	2 oz / 59 ml	3.6 x 2" 9.2 cm x 5.1 cm
571934	3 oz / 89 ml	4.6 x 2.1" 11.7 x 5.4 cm



12 pack | 12 piezas

ITEM # 575221

### Tower Shaped Salt & Pepper Shakers

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

### Saleros y pimenteros con forma de torre

Tapa cromada con perforaciones universales. Vidrio, en forma de torre.

ITEM #	CAP	DIM (H x W)
575182	1.02 oz / 30 ml	4.5 x 2" 11.4 x 5.1 cm



**Stainless Steel Economy Teapot**  
**Tetera económica de acero inoxidable**

ITEM #	CAP	DIM (H x W)
515000	12 oz / 355 ml	4 x 4" / 10 x 10 cm



**Teapot with Strainer**  
**Tetera con colador**

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
515002	12 oz / 355 ml	5.3 x 3.3 x 4.1" 13.5 x 8.4 x 10.5 cm



**Gooseneck Teapot**

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

**Tetera con cuello de cisne**

Acero inoxidable. Tapa con bisagra. Mango hueco «Stay Cool».

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
515200	10 oz / 300 ml	6.1 x 6.5 x 3.5" / 15.5 x 16.5 x 9 cm



**Stackable Teapot With Strainer**  
18/8 stainless steel.

**Tetera apilable con colador**  
Acero inoxidable 18/8.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
515152	12 oz / 355 ml	6.5 x 3.8 x 3.3 16.5 x 9.5 x 8.2 cm
515151	20 oz / 590 ml	8.1 x 4.5 x 3.7" 20.6 x 11.4 x 9.3 cm
515153	32 oz / 950 ml	9 x 5.1 x 4.1" 22.9 x 13 x 10.5 cm
515154	47.3 oz / 1.4 L	10.1 x 5.8 x 4.8" 25.7 x 14.7 x 48 cm



**Stackable Teapot**  
**With Strainer**  
18/10 stainless steel.

**Tetera apilable con colador**  
Acero inoxidable 18/10.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
515262	10 oz / 300 ml	4.9 x 3.3 x 3.8" 12.4 x 8.4 x 9.5 cm





**Porcelain Teapot**  
**Tetera de porcelana**

ITEM #	CAP	DIM (W x H)
564023W	16 oz / 473 ml	6.4 x 4" 16.5 x 10.1 cm



**Porcelain Teapot With Strainer**  
**Tetera de porcelana con colador**

ITEM #	CAP	DIM (W x H)
563933	16 oz / 473 ml	7.3 x 3" 19.7 x 7.2 cm



**Ceramic Creamer**  
**Cremera de cerámica**

ITEM #	CAP	DIM (W x H)
563930	6 oz / 166 ml	4 x 3.3" 10.1 x 9.5 cm



### Swirl Insulated Servers

Polyurethane foam insulation. Average temperature loss is only 0.188°F / -17.7°C per minute over 4 hours. Unbreakable polycarbonate inner. Odorless and stain-resistant.

### Jarras aislantes en espiral

Aislamiento de espuma de poliuretano. La pérdida de temperatura promedio es de solo 0.188°F / -17.7°C por minuto durante 4 horas. Interior de policarbonato irrompible. Sin olores y resistente a manchas.

ITEM #	COLOR	CAP	DIM (H)
744220	White   Blanco	20 oz / 0.6 L	7.5" / 19.1cm
744221	White   Blanco	40 oz / 1.2 L	9.5" / 24.1 cm
744228	White   Blanco	64 oz / 1.9 L	11.5" / 34 cm
744222	Black   Negro	20 oz / 0.6 L	7.5" / 19.1cm
744223	Black   Negro	40 oz / 1.2 L	9.5" / 24.1 cm

High impact resistance  
**ABS plastic body with thumb lever**  
**Cuerpo de plástico ABS de alta resistencia al impacto**  
Accionada con palanca de pulgar.



Comes with orange, brown and green tabs for easy identification

Viene con pestañas en naranja, marrón y verde para una fácil identificación



### Swirl Lid Only

**Tapa solamente**

ITEM #	COLOR	FITS
744220-1	White   Blanco	744220
744221-1	White   Blanco	744221
744228-1	White   Blanco	744228
744222-1	Black   Negro	744222
744223-1	Black   Negro	744223





### Stackable Creamer

Stainless steel. Flat recessed top for easy stacking.

### Cremera apilable

Acero inoxidable. Con parte superior plana empotrada para un fácil apilamiento.

ITEM #	CAP	DIM (H)
515202	10 oz / 300 ml	3.3" / 8.3 cm



### Bellshaped Pitcher

Stainless steel with tubular handle. Mirror finish.

### Jarra con forma acampanada

Acero inoxidable con mango tubular. Acabado espejo.

ITEM #	CAP	DIM (H)
8202	68 oz / 2 L	8" / 20.3 cm
8203	100 oz / 2.9 L	9" / 22.9 cm
With guard   Con guarda		
8202G	68 oz / 2 L	8" / 20.3 cm
8203G	100 oz / 2.9 L	9" / 22.9 cm



### Stainless Steel Water Pitcher

Stainless steel with guard. Gadroon base.

### Jarra de agua de acero inoxidable

Con guarda. Acero inoxidable. Base con moldura acanalada.

ITEM #	CAP	DIM (H X W)
515080	64 oz / 1.9 L	9 x 5" / 22.9 x 12.7 cm



### Bellshaped Creamer

Stainless steel. Mirror Finish.

### Cremera con forma acampanada

Acero inoxidable. Acabado espejo.

ITEM #	CAP	DIM (H)
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



### Milk Frother

Tapered spout for controlled pouring of liquid and foam. Stainless steel for even heat distribution when frothing. Widened bottom design to promote perfect frothing. Does not absorb odors. Large handle for comfortable and secure grip. Easy to clean and dishwasher safe.

### Lechera

Punta cónica que facilita el vertido del líquido y de la espuma. Construida en Acero inoxidable para una distribución uniforme del calor a la hora de espumar. Base ancha para una mejor formación de la espuma. No absorbe olores. Asa amplia para un agarre más cómodo y seguro. Fácil de limpiar y apta para el lavavajillas.

ITEM #	CAP	DIM (H x W)
515007	12 oz / 355 ml	4.5 x 3.4" / 11.4 x 8.5 cm
515009	20 oz / 591 ml	5 x 4.3" / 13 x 11 cm
515010	32 oz / 94.6 ml	5.7 x 5" / 14.5 x 13 cm
515012	48 oz / 1.4 L	6.5 x 6" / 16.5 x 15.3 cm



### Water Jug

Tapered spout with ice catcher for controlled pouring.

### Jarra de agua

Punta cónica con guarda para hielo que facilita el vertido controlado.

ITEM #	CAP	DIM (H x W)
515070	70 oz / 2.1 L	7.3 x 6.5" / 18.5 x 16.5 cm





**Stainless Steel Wine / Ice Bucket**  
Balde de acero inoxidable para vino

ITEM # DIM (DIA X H)  
571525 6.3 x 6" / 16 x 15.2 cm



**Insulated Wine Cooler**  
18/10 stainless steel. Double walled construction.

**Enfriador de vino**  
Acero inoxidable 18/10.  
Construcción de doble pared.

ITEM # CAP DIM (W x H)  
57513 50 oz / 1.4 L 7.8 x 4.5"  
19.7 x 12 cm



**Stainless Steel Wine Bucket**  
Stainless steel with tubular handle.  
Mirror finish.

**Balde de acero inoxidable para vino**  
Acero inoxidable con mango tubular.  
Acabado espejo.

ITEM # DIM (H x W)  
69501 9.5 x 8.8" / 24.1 x 22.2 cm

**Stand for Wine Bucket**  
Chrome-plated stand.

**Soporte para balde de vino**  
Soporte cromado.

ITEM # DIM (H)  
69502 30" / 76.2 cm



**Stainless Steel Spring-Clip Menu / Card Holder**

Stainless steel spring-clip on a stamped base.

**Porta menú / tarjeta de acero oxidable**

Clip con resorte de acero inoxidable sobre base estampada.

ITEM # DIM (W)  
57595 2.5" / 6.3 cm



57596

**Nickel-Plated Menu / Card Holder**  
Tightly wound spring wire welded to steel base.

**Porta menú / tarjeta, niquelado**  
Resorte de alambre resistente niquelado sobre base pesada.

ITEM # DIM (W)  
57596 2" / 5.1 cm  
574107 2" / 5.1 cm



574107



4125

**Modern-Type Menu/Card Holder**  
Chrome-plated clip on weighted base.

**Porta menú / tarjeta moderno**  
Clip cromado sobre base pesada.

ITEM # DIM  
4125 1.1" / 2.9 cm

**Chrome-Plated Menu & Card Holder**  
Tightly wound spring wire.  
Chrome-plated steel stand.

**Porta menú y tarjeta, cromado**  
Resorte de alambre, enroscado muy apretado. Soporte de acero cromado.

ITEM # DIM (H)  
4145 12" / 30.5 cm  
4155 15" / 38.1 cm  
4165 18" / 45.7 cm



4145

**Call Bells**

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

**Timbres de llamada**

Durable, niquelado, con base de metal y timbre fuerte.

ITEM # DIM (W)  
715 3" / 7.6 cm



**Napkin Dispenser**

Stainless steel. 150 napkin capacity.

**Dispensador de servilleta**  
Acero inoxidable. Capacidad: 150.

ITEM # DIM (L x W x D)  
57221 7.5 x 4.5 x 4"  
19.1 x 11.4 x 10.2 cm

For standard napkins | Para servilleta estándar  
(3.5 x 7" / 8.9 x 17.8 cm)





**Tall Wood Folding Tray Stand**

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

**Soporte para bandeja plegable**

Madera durable con acabado caoba. Tiene aros de goma para prevenir que la bandeja se deslice.

ITEM #	DIM (L x H x W)
575694	32.5 x 17 x 16.3" 82.5 x 43.1 x 41.2 cm



**Powder Coated Deluxe Tray Stand**  
With double bar and 3 straps.

**Soporte plegable para bandeja, de lujo**

Con doble barra y 3 tiras.

ITEM #	DIM (L x H x W)
575696	19.5 x 15 x 31.5" 49.5 x 39 x 80 cm



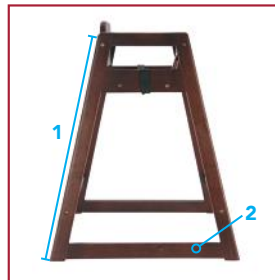
**Wooden High Chair**

Stain-resistant finish. Wide stance to prevent tipping. Has safety restraint belt. Assembly required.

**Sillas altas de madera**

Acabado resistente a las manchas. Estructura ancha para prevenir accidentes. Con cinturón de seguridad. Requiere ensamblaje.

ITEM #	FINISH ACABADO	DIM (H)
80973	Natural Natural	27.3" 69.2 cm



1. Increased leg dimension to 20.1 x 22.2" (510 x 565 mm). Aumento de la dimensión de los soportes a 20.1 x 22.2" / 510 x 565 mm.



2. Changed bottom bar of legs to increase stability. Cambio de la barra inferior de las piernas para aumentar la estabilidad.



3. Reduced distance from the back to the T-bar for added safety. Distancia reducida desde la parte posterior hasta la barra en T para mayor seguridad.

4. Narrowed side opening (below child's arm). Se estrechó la abertura lateral (debajo del brazo del niño).

5. Enlarged width of the seat bar to reduce the gap, keeping children properly seated and increasing the overall sturdiness of the chair. Se amplió el ancho de la barra del asiento para reducir el espacio, mantener a los niños sentados adecuadamente y aumentar la robustez general de la silla.

Compliant with ASTM F404-18 safety requirements

Cumple con los requisitos de seguridad ASTM F404-18s



**Wooden High-Chair**

Stain-resistant finish. Wide stance to prevent tipping. Has safety restraint belt. Assembly required.

**Sillas altas de madera**

Acabado resistente a las manchas. Estructura ancha para prevenir accidentes. Con cinturón de seguridad. Requiere ensamblaje.

ITEM #	FINISH ACABADO	DIM
80976	Walnut Nogal	27.3" 69.2 cm

## *Barware*

From jiggers to corkscrews to stainless steel cocktail shakers - keep your bar running smoothly and profitably with Browne's collection of quality barware.

---

## *Servicio de Bar*

Desde medidores hasta sacacorchos y cocteleras de acero inoxidable: mantenga su bar funcionando sin problemas y de manera rentable con la colección de utensilios de bar de alta calidad de Browne.



### 3 Piece Stainless Steel Cocktail Shakers

Satin finish interior. Complete with strainer and cover cup.

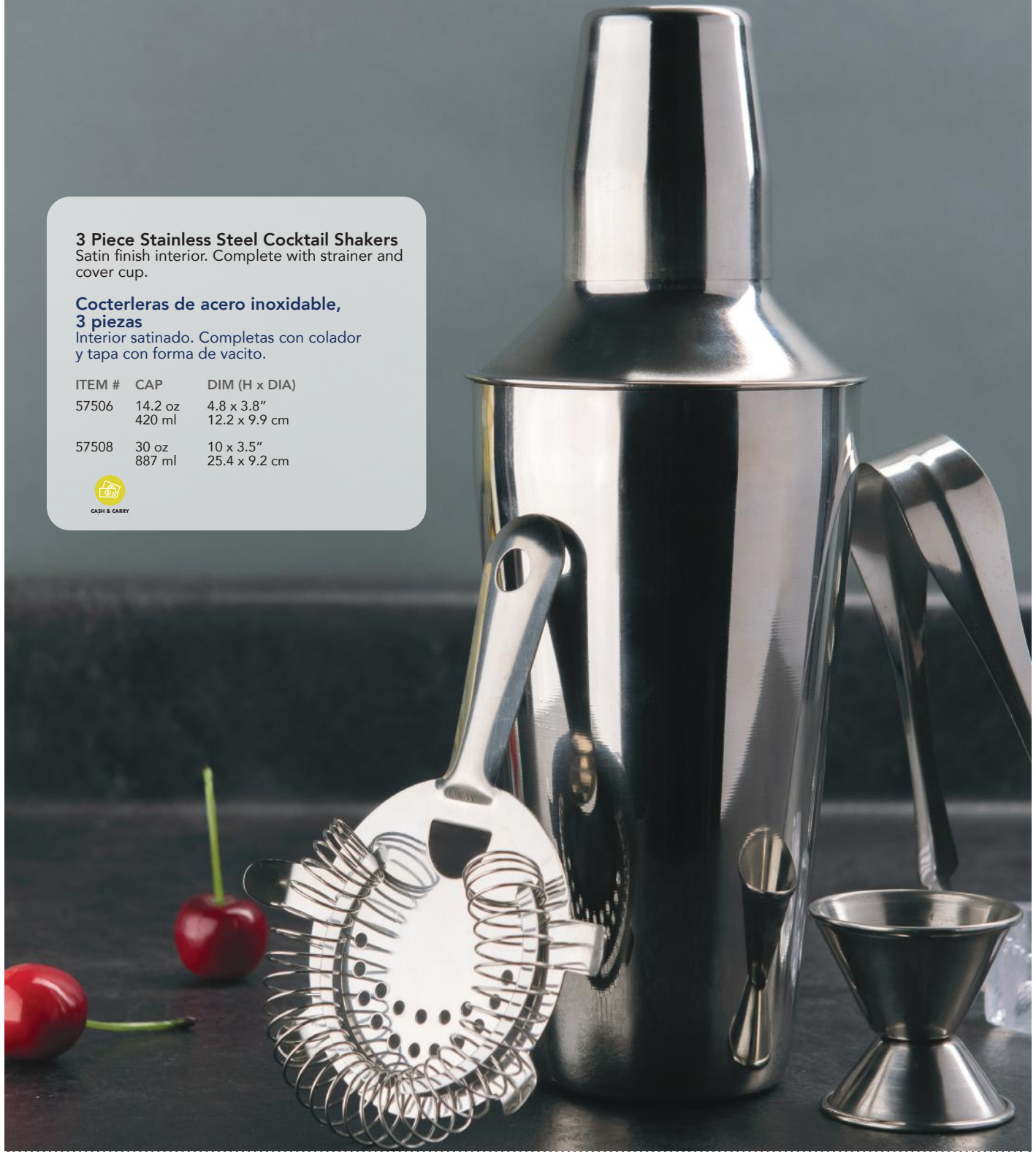
### Cocteleras de acero inoxidable, 3 piezas

Interior satinado. Completas con colador y tapa con forma de vacito.

ITEM #	CAP	DIM (H x DIA)
57506	14.2 oz 420 ml	4.8 x 3.8" 12.2 x 9.9 cm
57508	30 oz 887 ml	10 x 3.5" 25.4 x 9.2 cm



CASH &amp; CARRY



### 3 Piece Stainless Steel Cocktail Shaker

Satin finish interior.

### Coctelera de acero inoxidable, 3 piezas

Interior satinado.

ITEM #	CAP	DIM (H x DIA)
57502	8 oz / 236 ml	6 x 2.7" 15.2 x 6.7 cm



CASH &amp; CARRY



### Stainless Steel Cocktail Shakers

Satin finish interior. Fits a standard shaker glass.

### Cocteleras de acero inoxidable

Interior satinado. Acomoda un vaso para mezclar.

ITEM #	CAP	DIM (H x DIA)
57505	15 oz / 444 ml	4.5 x 3.4" 11.4 x 8.6 cm
57509	30 oz / 887 ml	7 x 3.7" 17.8 x 9.2 cm



CASH &amp; CARRY

Extends to 5 rimmers when fully expanded



Se extiende a 5 bordes cuando está completamente expandido

### All-in-One Bar Caddy

Features 6 garnish compartments and extendable rimmer. Detachable side compartments for condiments, cocktail accessories including straws, picks, stirrers and more (sold separately).

### Porta bar todo en uno

Cuenta con 6 compartimentos para guarniciones y borde extensible. Compartimentos laterales desmontables para condimentos, accesorios para cócteles que incluyen pajitas, palillos, agitadores y más (se venden por separado).

ITEM #	CAP	DIM (L X W X H)
574875	500 ml / 1 pint	20 x 7 x 6" 51 x 18 x 15.5 cm



### Side Accessories Compartment

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

### Compartimento lateral para accesorios

Compartimentos laterales desmontables para accesorios de coctelería como popotes, palillos, agitadores, etc. Juego de dos (izquierdo y derecho).

ITEM #	DIM (L x W x H)
574877	6 x 2.3 x 5.5" 15 x 6 x 14 cm

### 6 Compartment Condiment Holder



Includes six durable, plastic, semi-opaque 500 mL / 1 pint inserts that sit on top of ice keeping all condiments in one conveniently chilled location. Also features a clear lid for easy identification and to protect condiments when not in use. Sealed bottom prevents leakage.

### Portacondimentos de 6 compartimientos

Incluye seis insertos duraderos de plástico semiopaco de 500 mL / 1 pinta que se colocan sobre hielo, manteniendo todos los condimentos en un solo lugar convenientemente refrigerado. También cuenta con una tapa transparente para facilitar la identificación y proteger los condimentos cuando no están en uso. La base sellada evita filtraciones.

ITEM #	COLOR	DIM (L X W X H)
57483802	Black   Negro	19.5 x 6.1 x 4" 49.5 x 15.5 x 10.2 cm

### Bar Caddy Condiment Tray

Seamless plastic tray with cover. Odorless. Noiseless. 4 compartments. Compartment dimensions: 4 x 4 x 2.8" / 10.2 x 10.2 x 7 cm.

### Organizador / bandeja de condimentos

Bandeja de plástico sin costura. Sin olor. Silenciosa. 4 compartimentos. Compartimento dim: 4 x 4 x 2.75 pulg. / 10.2 x 10.2 x 7 cm.

ITEM #	CAP	DIM (L X W X H)
574837	600mL 1.25 pinta	18 x 5 x 3" 45.7 x 12.7 x 7.6 cm



### Side Condiment Compartment

Detachable condiment holder.

### Compartimento lateral para condimentos

Portacondimentos desmontable.

ITEM #	CAP	DIM (L X W X H)
574876	2 L / 2 pints	7.8 x 7 x 6" 20 x 18 x 15.5 cm

### Stainless Steel Bar Caddy

Condiment tray with clear plastic lid. 500 ml / 1 pint inserts

### Porta bar de acero inoxidable

Con tapa de plástico transparente

ITEM #	DES	DIM (L X W X H)
79300†	Four 500 ml / 1 pint plastic inserts† Cuatro insertos de plástico de 500 ml / 1 pinta	11.9 x 5.5 x 3.5" 30.2 x 14 x 8.9 cm
79302†	Five 500 ml / 1 pint plastic inserts† Cuatro insertos† de plástico de 500 ml / 1 pinta	14.8 x 5.5 x 3.5" 37.5 x 14 x 8.9 cm
79303†	Six 500 ml / 1 pint plastic inserts† Cuatro insertos† de plástico de 500 ml / 1 pinta	17.8 x 5.5 x 3.5" 45.1 x 14 x 8.9 cm

†Inserts are not sold separately  
Los insertos no se venden por separado



### Professional Glass Rimmer

3 individual tiers for lime juice, salt, and sugar. Includes juice sponge. Fits glasses up to 5.5" / 14 cm diameter.

### Escarchador de copas profesional

3 niveles individuales para jugo de limón / lima, sal y azúcar. Excelente para preparar Margaritas, Bloody Marys y otros cócteles escarchados con sal o azúcar. Incluye esponja para jugo. Para copas de hasta 14 cm (5.5 pulg.) de diámetro.

ITEM #	DIM (W x H) (OVERALL   LARGO TOTAL)
574834	7.8 x 6.3" 18.5 x 16 cm

REPLACEMENT PARTS  
REPUUESTO PARTES

DES	ITEM #
Sponge Esponja	574834S



### Professional Lemon / Lime Squeezer

Made of heavy, stainless steel. Closed jaw.

### Exprimidor profesional de limón / lima

Acero inoxidable resistente. Mandíbula cerrada.

ITEM #	DIM (L)
57520	6.1" / 15.6 cm



### Bar Strainer

Stainless steel body and spring. 4 ears.

### Colador para bar

Con cuerpo de acero inoxidable y resorte. Cuatro orejas.

ITEM #	DIM (L)
57507	6" / 15.2 cm



### Malt Cup

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

### Vaso para malta

Vaso graduado de acero inoxidable. Interior satinado. Fondo reforzado. Apto para todas las máquinas estándar.

ITEM #	CAP	DIM (HT X DIA)
57510	30 oz 887 ml	7 x 4" 18 x 10.2 cm



### Malt Cup with Handle

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

### Vaso para malta con mango

Vaso graduado de acero inoxidable. Interior satinado. Fondo reforzado. Apto para todas las máquinas estándar.

ITEM #	CAP	DIM (HT X DIA)
57512	30 oz 887 ml	7 x 4" 18 x 10.2 cm



### Stainless Steel Bar Spoon

One piece construction. Twisted shaft for easy stirring.

### Cuchara de acero inoxidable para bar

Construcción de una sola pieza. Tallo retorcido para revolver mejor.

ITEM #	DIM (L)
57501	11" / 27.9 cm



### Stainless Steel Fruit Muddler

A durable, one-piece satin finish stainless steel fruit muddler. Features non-slip grip rings on handle to provide a comfortable grip. Sharp, serrated blade designed for efficiency.

### Machacador de frutas en acero inoxidable

Durable, construido de una pieza en acero inoxidable con acabado satinado. Mango de diseño antirresbalante que proporciona un agarre firme y cómodo. Base serrada y filosa, para mayor eficiencia.

ITEM #	DIM (L X DIA)
747091	8.5 x 1" 21.6 x 2.5 cm



### ABS Muddler

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

### Machacador de ABS

Base serrada y filosa, para mayor eficiencia. Construido de una pieza de ABS negro.

ITEM #	DIM (L X DIA)
57514	8.3 x 1" 21 x 2.5 cm



### Muddler

Hardwood construction.

### Machacador

Construcción de madera dura.

ITEM #	DIM (L X DIA)
571515	8 x 1" 20.3 x 2.5 cm



**Ice Chipper**

Carbon steel blade.  
Hardwood handle.

**Picahielo para romper hielo**

Hoja de acero al carbono.  
Mango de madera dura.

ITEM #	DIM (L)
57521	7.5" / 19.1 cm

**Six-Point Ice Chipper**

Heavy-duty carbon steel points.  
Hardwood handle.

**Picahielo de seis puntas**  
Puntas de acero al carbono muy resistente. Mango de madera dura.

ITEM #	DIM (L)
746740	9" / 22.9 cm



**Stainless Steel Chicken Feet Tongs**

Ideal for use with ice, cakes or pastries.  
0.8 mm / 0.04" thickness.

**Pinza de patas de pollo en acero inoxidable**

Ideal para usar con hielo, pasteles o repostería.  
0.8 mm / 0.04" de espesor.

ITEM #	DIM (L)
57526	6.5" / 16.5 cm



**Stainless Steel Ice Scoop**

Tapered shape perfect for scooping ice into glass.  
Handle is welded to bowl. Wide scoop.

**Pala de acero inoxidable para servir hielo**

Con forma cónica, perfecta para servir hielo en el vaso.  
El mango está soldado al tazón de la pala.

ITEM #	CAP	DIA (BOWL)	DIM (L)
574214	3.3 oz / 97.6 ml	3" / 7.6 cm	9.5" / 24.1 cm



**Stainless Steel Scalloped Claw Tongs**

Ideal for use with ice, cakes or pastries.  
1.0 mm / 0.04" thickness.

**Pinza con garras festoneadas en acero inoxidable**

Ideal para usar con hielo, pasteles o repostería.  
1.0 mm / 0.04" de espeso

ITEM #	DIM (L)
57525	7.3" / 18.4 cm



**Aluminum Ice Scoop**

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

**Pala de aluminio para servir hielo**

Aluminio fundido. Una sola pieza con acabado pulido.

ITEM #	CAP	DIA	DIM (L)
123	4 oz / 118.3 ml	2.5 / 6.3 cm	9" / 22.8 cm



### Double Hinged Professional Corkscrew

Patented ergonomic handle design. Perfect long lever uncorking grip. Patented 1-step opening including spiral. Pull out knife made from ABS and stainless steel. Built-in bottle opener.

### Sacacorchos profesional de doble bisagra

Mango ergonómico patentado. Perfecto agarre de palanca larga descorche; Abertura patentada de 1 paso que incluye espiral, cuchillo extraíble hecho de ABS y acero inoxidable. Construido en abrebotellas.

ITEM #	DIM (L)
574075	4.5" / 11.4 cm



### Single Hinged Corkscrew

Plastic handle. Hardened steel worm. Black.

### Sacacorchos de una sola bisagra

Mango de plástico. Espiral de acero endurecido. Negro.

ITEM #	DIM (L)
574077BK	4.5" / 11.4 cm



### Waiter's Corkscrew Sacacorchos "mesero"

ITEM #	DES	DIM (L)
1147K	Nickel-plated   Niquelado	4.5" 11.4 cm
574076	Chrome   Cromado	4.5" 11.4 cm



### Wing Corkscrew

Chrome. Heavy duty.

### Sacacorchos profesional de aleta

Cromo. De alta resistencia.

ITEM #	DIM (L)
574081	8.5" / 21.6 cm



### Wing Corkscrew

Chrome. Heavy duty. Black.

### Sacacorchos profesional de aleta

Cromo. De alta resistencia. Negro.

ITEM #	DIM (L)
574082	8.5" / 21.6 cm



### Chrome Corkscrew

Die cast, chrome plated. Geared lever.

### Sacacorchos de cromo

Fundido a presión, cromado. Palanca con engranajes.

ITEM #	DIM (L)
744071	6" / 15 cm



### Can Punch & Bottle Opener

Nickel plated.

### Abrebotellas y punzón para latas

Niquelado.

ITEM #	DIM (L)
574078	4" / 10.2 cm



### Bottle Opener

Extra-thick stainless steel. Convenient, flat shape.

### Abrebotellas

Acero inoxidable extra grueso. Conveniente forma plana.

ITEM #	DIM (L)
574074	7" / 17.8 cm



### Giant Opener

Heavy gauge nickel-plated, stamped steel.

### Abridor / punzón, gigante

Acero estampado niquelado muy resistente

ITEM #	DIM (L)
574079	7" / 17.8 cm



### Wall Mount Bottle Cap Remover

Cast metal. Mounting screws included. Cadmium plated.

### Destapador de pared

Metal fundido. Tornillos para instalar incluidos. Enchapado en cadmio.

ITEM #	DIM (L)
1199	3.2 x 2.6 x 1.1" 8.1 x 6.7 x 2.9 cm



### Stainless Steel Double Jiggers

Satin interior.

#### Mediadores dobles de acero inoxidable

Interior satinado.

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



### Stainless Steel Jet Pourer

With polycork.

#### Tapón vertedor jet de acero inoxidable

Con corcho sintético.

ITEM #  
574088 (formerly |  
anteriormente 78767)



### Stainless Steel Tapered Pourers

With polycork.

#### Tapón vertedor cónico de acero inoxidable

Con corcho sintético.

ITEM #  
574089 (formerly |  
anteriormente 57405720)



### Bar Drainer / Mat

Soft rubber mat with well at both ends.

#### Esterilla escurridora para bar

Suave esterilla de goma con cavidad en ambos extremos.

ITEM #	COLOR	DIM (L x W)
57486812	Brown   Marrón	27 x 3.3" / 68.6 x 8.8 cm

### Bar Drainer / Mat

Thick, heavy rubber that grips wet glassware (with well at one end) in order to prevent spills and protect bar surfaces. Soft rubber mat.

#### Esterilla escurridora para bar

Goma gruesa y pesada que sujeta la cristalería mojada (con cavidad en un extremo) para evitar derrames y proteger las superficies del bar. Tapete de goma suave.

ITEM #	COLOR	DIM (L x W)
57486602	Black   Negro	24 x 3" / 61 x 7.6 cm
57486612	Brown   Marrón	24 x 3" / 61 x 7.6 cm

### Bar Mat

Thick, heavy rubber that grips wet glassware in order to prevent spills and protect bar surface. Soft rubber mat.

#### Esterilla para el bar

Goma gruesa y pesada que se agarra a la cristalería húmeda para evitar derrames y proteger la superficie de la barra. Esterilla de goma suave.

ITEM #	COLOR	DIM (L x W)
57486702	Black   Negro	18 x 12" / 45.7 x 30.5 cm
57486712	Brown   Marrón	18 x 12" / 45.7 x 30.5 cm



## Back of House

Browne provides a wide range of kitchenware to optimize preparation, cooking and clean-up. Innovation in both design and construction to ensure smooth back of house operations, while focusing on performance, safety and efficiency.

---

## Área de Cocina

*Browne ofrece una amplia gama de utensilios de cocina para optimizar la preparación, cocción y limpieza. Innovamos tanto en diseño como en construcción para garantizar operaciones fluidas en la cocina, enfocándonos en el rendimiento, la seguridad y la eficiencia.*

## ANTI-JAM STEAM PANS





Reinforced edges & corners resist bending. Space between pan creates ventilation, allowing pans to dry completely for proper sanitation.

Available in three different gauges:

- 22 / 0.8 mm
- 24 / 0.6 mm
- 25 / 0.5 mm



### HEAVY WEIGHT / 304 STAINLESS STEEL / 0.8 MM / 22 GAUGE | DE GAMA ALTA / ACERO INOXIDABLE 304 / 0.8 MM / CALIBRE 22

ITEM #	DIM		DEPTH PROFUNDIDAD	CAP	SOLID COVER TAPA SÓLIDA	NOTCHED COVER TAPA CON MUESCA	WIRE GRATE REJILLA	FALSE BOTTOM FALSOS FONDOS
22002			2.5" / 6.4 cm	8.2 QT / 7.7 L				
22004		Full   Completo 20 3/4 x 12 3/4" 53 x 32.4 cm	4" / 10 cm	14.8 QT / 14 L	575528	575529	575527	5788010
22006			6" / 15.2 cm	21.2 QT / 20 L				
22232			2.5" / 6.4 cm	6.3 QT / 5.9 L				
22234		Two-Thirds   Dos Tercios 13 3/8 x 12 3/4" 35.2 x 32.4 cm	4" / 10 cm	10.1 QT / 9.5 L	575578	575579	N/A	N/A
22236			6" / 15.2 cm	15.7 QT / 14.8 L				
22122			2.5" / 6.4 cm	4.3 QT / 4 L				
22124		Half   Mediano 10 3/8 x 12 3/4" 26.4 x 32.4 cm	4" / 10 cm	7 QT / 6.6 L	575538	575539	575537	5788120
22126			6" / 15.2 cm	10.6 QT / 10 L				
22241L			1.3" / 3.2 cm	2.1 QT / 1.9 L				
22242		Half Long   Medio largo 20 3/4 x 6 7/16" 53 x 16.2 cm	2.5" / 6.4 cm	4 QT / 3.7 L	22240	N/A	N/A	N/A
22244			4" / 10 cm	6.3 QT / 5.9 L				
22246			6" / 15.2 cm	9.2 QT / 8.7 L				

# BANDEJAS PARA VAPOR



Los bordes y esquinas reforzados resistentes atorceduras. El espacio entre los recipientes sirve de ventilación permite que éstos se sequen. Completamente asegurando una debida higiene.

Disponible en tres diferentes calibres:

- 22 / 0.8 mm
- 24 / 0.6 mm
- 25 / 0.5 mm



Anti-jam design covers full perimeter of pan, resulting in better performance.

El diseño fácil de separar cubre todo el perímetro de la bandeja, lo que resulta en un mejor rendimiento.

## HEAVY WEIGHT / 304 STAINLESS STEEL / 0.8 MM / 22 GAUGE | DE GAMA ALTA / ACERO INOXIDABLE 304 / 0.8 MM / CALIBRE 22








ITEM #	DIM	DEPTH PROFUNDIDAD	CAP	SOLID COVER TAPA SÓLIDA	NOTCHED COVER TAPA CON MUESCA	WIRE GRATE REJILLA	FALSE BOTTOM FALSOS FONDOS
22132		One-Third   Un tercio 6 7/8 x 12 3/4" 17.5 x 32.4 cm	2.5" / 6.4 cm	2.6 QT / 2.4 L			
22134		4" / 10 cm	4.5 QT / 4.2 L	575548	575549	PG510	N/A
22136		6" / 15.2 cm	6.4 QT / 6 L				
22142		One-Fourth   Un cuarto 10 7/8 x 6 3/8" 26.4 x 16.2 cm	2.5" / 6.4 cm	2.2 QT / 2 L			
22144		4" / 10 cm	3.1 QT / 2.9 L	575558	575559	N/A	N/A
22146		6" / 15.2 cm	4.6 QT / 4.3 L				
22162		One-Sixth   Un sexto 6 7/8 x 6 1/4" 17.5 x 16.2 cm	2.5" / 6.4 cm	1.2 QT / 1.1 L			
22164		4" / 10 cm	2.1 QT / 1.9 L	575568	575569	N/A	N/A
22166		6" / 15.2 cm	2.8 QT / 2.6 L				
22192		One-Ninth   Un noveno 6 7/8 x 4 1/4" 17.5 x 10.8 cm	2.5" / 6.4 cm	0.8 QT / 0.7 L			
22194		4" / 10 cm	1.1 QT / 1 L	575598	575599	N/A	N/A
22196		6" / 15.2 cm	1.5 QT / 1.4 L				



PERFORATED | PERFORADO

ITEM #	DIM	DEPTH PROFUNDIDAD	CAP	SOLID COVER TAPA SÓLIDA	NOTCHED COVER TAPA CON MUESCA	WIRE GRATE REJILLA	FALSE BOTTOM FALSOS FONDOS
22112		Full   Completo 20 3/4 x 12 3/4" 53 x 32.4 cm	2.5" / 6.4 cm	8.2 QT / 7.7 L			
22114		4" / 10 cm	14.8 QT / 14 L	575528	575529	575527	5788010
22116		6" / 15.2 cm	21.2 QT / 20 L				
21212		Half   Mediano 10 3/8 x 12 3/4" 26.4 x 32.4 cm	2.5" / 6.4 cm	4.3 QT / 4 L			
21214		4" / 10 cm	7 QT / 6.6 L	575538	575539	575537	5788120
21216		6" / 15.2 cm	10.6 QT / 10 L				









**MEDIUM WEIGHT / 304 STAINLESS STEEL / 0.6 MM / 24 GAUGE |  
DE GAMA MEDIA / ACERO INOXIDABLE 304 / 0.6 MM / CALIBRE 24**

ITEM #	DIM	DEPTH PROFUNDIDAD	CAP	SOLID COVER TAPA SÓLIDA	NOTCHED COVER TAPA CON MUESCA	WIRE GRATE REJILLA	FALSE BOTTOM FALSOS FONDOS	
5781102		Full   Completo 20 3/4 x 12 3/4" 53 x 32.4 cm	2.5" / 6.4 cm	8.2 QT / 7.7 L				
5781104			4" / 10 cm	14.8 QT / 14 L	575528	575529	575527	5788010
5781106			6" / 15.2 cm	21.2 QT / 20 L				
88232		Two-Thirds   Dos tercios 13 7/8 x 12 3/4" 35.2 x 32.4 cm	2.5" / 6.4 cm	6.3 QT / 5.9 L				
88234			4" / 10 cm	10.1 QT / 9.5 L	575578	575579	N/A	N/A
88236			6" / 15.2 cm	15.7 QT / 14.8 L				
5781202		Half   Mediano 10 3/8 x 12 3/4" 26.4 x 32.4 cm	2.5" / 6.4 cm	4.3 QT / 4 L				
5781204			4" / 10 cm	7 QT / 6.6 L	575538	575539	575537	5788120
5781206			6" / 15.2 cm	10.6 QT / 10 L				
5781302		One-Third   Un tercio 6 7/8 x 12 3/4" 17.5 x 32.4 cm	2.5" / 6.4 cm	2.6 QT / 2.4 L				
5781304			4" / 10 cm	4.5 QT / 4.2 L	575548	575549	PG510	N/A
5781306			6" / 15.2 cm	6.4 QT / 6 L				
5781402		One-Fourth   Un cuarto 10 3/8 x 6 3/8" 26.4 x 16.2 cm	2.5" / 6.4 cm	2.2 QT / 2 L				
5781404			4" / 10 cm	3.1 QT / 2.9 L	575558	575559	N/A	N/A
5781406			6" / 15.2 cm	4.6 QT / 4.3 L				
5781602		One-Sixth   Un sexto 6 3/8 x 6 1/4" 17.5 x 16.2 cm	2.5" / 6.4 cm	1.2 QT / 1.1 L				
5781604			4" / 10 cm	2.1 QT / 1.9 L	575568	575569	N/A	N/A
5781606			6" / 15.2 cm	2.8 QT / 2.6 L				
5781902		One-Ninth   Un noveno 6 7/8 x 4 1/4" 17.5 x 10.8 cm	2.5" / 6.4 cm	0.8 QT / 0.7 L				
5781904			4" / 10 cm	1.1 QT / 1 L	575598	575599	N/A	N/A

ITEM #	DIM	DEPTH PROFUNDIDAD	CAP	SOLID COVER TAPA SÓLIDA	NOTCHED COVER TAPA CON MUESCA	WIRE GRATE REJILLA	FALSE BOTTOM FALSOS FONDOS	
5781112		Full   Completo 20 3/4 x 12 3/4" 53 x 32.4 cm	2.5" / 6.4 cm	8.2 QT / 7.7 L				
5781114			4" / 10 cm	14.8 QT / 14 L	575528	575529	575527	5788010
5781116			6" / 15 cm	21.2 QT / 20 L				
5781212		Half   Mediano 10 3/8 x 12 3/4" 26.4 x 32.4 cm	2.5" / 6.4 cm	4.3 QT / 4 L				
5781214			4" / 10 cm	7 QT / 6.6 L	575538	575539	575537	5788120
5781216			6" / 15 cm	10.6 QT / 10 L				

LIGHT WEIGHT / 304 STAINLESS STEEL / 0.5 MM / 25 GAUGE |  
DE GAMA BÁSICA / ACERO INOXIDABLE 304 / 0.5 MM / CALIBRE 25

ITEM #	DIM		DEPTH PROFUNDIDAD	CAP	SOLID COVER TAPA SÓLIDA	NOTCHED COVER TAPA CON MUESCA	WIRE GRATE REJILLA	FALSE BOTTOM FALSOS FONDOS
98002		Full   Completo 20 3/4 x 12 3/4" 53 x 32.4 cm	2.5" / 6.4 cm	8.2 QT / 7.7 L				
98004			4" / 10 cm	14.8 QT / 14 L	575528	575529	575527	5788010
98006			6" / 15.2 cm	21.2 QT / 20 L				
98122		Half   Mediano 10 3/8 x 12 3/4" 26.4 x 32.4 cm	2.5" / 6.4 cm	4.3 QT / 4 L				
98124			4" / 10 cm	7 QT / 6.6 L	575538	575539	575537	5788120
98126			6" / 15.2 cm	10.6 QT / 10 L				
98132		One-Third   Un tercio 10 3/8 x 12 3/4" 26.4 x 32.4 cm	2.5" / 6.4 cm	2.6 QT / 2.4 L				
98134			4" / 10 cm	4.5 QT / 4.2 L	575548	575549	PG510	N/A
98136			6" / 15.2 cm	6.4 QT / 6 L				
98142		One-Fourth   Un cuarto 10 3/8 x 6 3/8" 26.4 x 16.2 cm	2.5" / 6.4 cm	2.2 QT / 2 L				
98144			4" / 10 cm	3.1 QT / 2.9 L	575558	575559	N/A	N/A
98146			6" / 15.2 cm	4.6 QT / 4.3 L				
98162		One-Sixth   Un sexto 6 7/8 x 6 1/4" 17.5 x 16.2 cm	2.5" / 6.4 cm	1.2 QT / 1.1 L				
98164			4" / 10 cm	2.1 QT / 1.9 L	575568	575569	N/A	N/A
98166			6" / 15.2 cm	2.8 QT / 2.6 L				
98192		One-Ninth   Un noveno 6 7/8 x 4 1/4" 17.5 x 10.8 cm	2.5" / 6.4 cm	0.8 QT / 0.7 L				
98194			4" / 10 cm	1.1 QT / 1 L	575598	575599	N/A	N/A



**Full Size Chafer Dome Covers**

Stainless steel, polished exterior. Fits standard size pans.  
0.6 mm / 24 gauge.

**Tapas cúpula para calentador de tamaño completo**

Exterior lustrado. Tamaño completo. Para recipientes de tamaño estándar. 0.6 mm / calibre 24.

ITEM #	DIM (L x W x D)
Solid   Sólida 575530	21.5 x 13 x 2.8" 54.6 x 33 x 7 cm

ITEM #	DIM (LxWxD)
Hinged   Con bisagras 575532	21.5 x 13 x 2.8" 54.6 x 33 x 7 cm



**Full Size Divided Pan**

18/8 stainless steel. No adapter bars needed. 3.5 QT / 3.3 L capacity for each well. 0.6 mm / 24 gauge.

**Recipiente dividido, tamaño completo**

Acero inoxidable 18/8. No se necesitan barras adaptadoras. 3.5 cuartos de galón (3.3 L). 0.6 mm / calibre 24.

ITEM #	DIM (L x W x D)
578002	20.8 x 12.8 x 2.5" 52.7 x 32.4 x 6.4 cm

Notched  
Con hendiduras**Steam Table Pan Covers**

18/8 stainless steel. Flat covers. Medium weight. Helps prevent seepage or spills during transport.

**Tapas para bandejas de vapor**

Acero inoxidable 18/8. Tapas planas. Peso medio. Ayuda a prevenir filtraciones o derrames durante el transporte

**Solid | Sólida**

ITEM #	FITS   PARA	DIM (L x W)
575528	Full Completo	21 x 12.9" 53.3 x 33 cm
575538	Half Mediano	12.8 x 10.4" 32.4 x 26.5 cm
22240	Half, Long Mediano, Largo	20.8 x 6.4" 53 x 16.2 cm
575548	One-Third Un tercio	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 sexto	7 x 6.4" 17.8 x 16.3 cm
575598	One-Ninth Un noveno	6.3 x 4.4" 17.6 x 11.1 cm
575578	Two-Thirds Dos tercios	13.9 x 12.9" 35.2 x 32.7 cm

**Notched | Con hendiduras**

ITEM #	SIZE	DIM (L x W)
575529	Full Completo	21 x 12.9" 53.3 x 33 cm
575539	Half Mediano	12.8 x 10.4" 32.4 x 26.5 cm
575549	One-Third Un tercio	12.8 x 7" 32.4 x 17.8 cm
575559	One-Fourth Un cuarto	10.4 x 6.4" 26.5 x 16.3 cm
575569	One-Sixth Un sexto	7 x 6.4" 17.8 x 16.3 cm
575599	One-Ninth Un noveno	6.3 x 4.4" 17.6 x 11.1 cm
575579	Two-Thirds Dos tercios	13.9 x 12.9" 35.2 x 32.7 cm

**False Bottoms**

Holds food above pan bottom for draining. Finger holes allow for easy removal.

**Falsos fondos**

Mantienen los alimentos sin tocar el fondo del recipiente, para su mejor drenaje. Las perforaciones para los dedos permiten levantarlos fácilmente.

ITEM #	FITS   PARA	DIM (L x W x D)
5788120	Half Mediano	10.8 x 8.4 x 0.6" 27 x 21.3 x 1.4 cm
5788010	Full Completo	17 x 9 x 0.6" 43.2 x 22.9 x 1.4 cm

**Footed Pan Grates**

Nickel-plated steel wire.

**Rejillas de alambre, con patas**

Alambre de acero niquelado.

ITEM #	FITS   PARA	DIM (L x W x D)
PG510	One-Third Un tercio	5 x 10 x 0.9" 12.7 x 25.4 x 2.2 cm
575537	Half Mediano	8 x 10 x 0.9" 20.3 x 25.4 x 2.2 cm
575527	Full Completo	10 x 18 x 0.9" 25.4 x 45.7 x 2.2 cm

**Stainless Steel Adapter Bars**

Prevents steam loss and reduces energy consumption.

**Barras adaptadoras de acero inoxidable**

Previenen la pérdida de vapor y reducen el consumo de energía.

ITEM #	DIM (L)
5781110	20.6" / 52.3 cm
5781111	12.4" / 31.5 cm



**Bain Maries**

Stainless steel. Mirror finish exterior. Satin finish interior. Excellent storage containers. Covers sold separately.

**Baños maría**

Acero inoxidable. Exterior con acabado espejo. Interior con acabado satinado. Excelentes contenedores de almacenamiento. Las tapas se venden por separado.

ITEM #	CAP	DEPTH PROFUNDIDAD	FITS PARA	COVERS TAPAS
575771	1.3 QT / 1.2 L	4.8" / 12 cm	4.1" / 10.5 cm	5757711
575772	2 QT / 1.9 L	6.77" / 17.2 cm	4.9" / 12.4 cm	5757721
575773	3.5 QT / 3.3 L	6.8" / 17.5 cm	6.1" / 15.6 cm	5757731
575774	4.3 QT / 4 L	7.1" / 18 cm	6.7" / 16.8 cm	5757741
575776	6 QT / 5.7 L	8" / 20 cm	7.3" / 18.4 cm	5757761
575778	8.3 QT / 7.8 L	8.8" / 22 cm	8" / 20.3 cm	5757781
575782	12 QT / 11.4 L	10.7" / 27 cm	9.3" / 23.5 cm	5757821



†Covers sold separately  
†Todas las tapa se venden por separado



**Vegetable Insets**

Stainless steel. Mirror finish exterior. Satin finish interior. Can be used in steam tables or soup warmers. Covers sold separately.

**Insertos para vegetales**

Acero inoxidable. Exterior con acabado espejo. Interior con acabado satinado. Excelentes contenedores de almacenamiento. Las tapas se venden por separado.

ITEM #	CAP	DIM (W)	FITS OPENING PARA
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



**Vegetable Inset Covers**

Stainless steel.

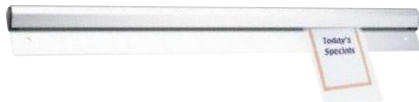
**Tapas para insertos de vegetales**

Acero inoxidable.

Hinged & Notched   Con bisagra y ranura		Notched   Con muesca	
ITEM #	FITS PARA	ITEM #	FITS PARA
575589	575587	575582	575581
575593	575591	575585	575584
		575588	575587
		575592	575591

**Check Holder Bar**

Aluminum check clip. Holds paper in place using heat-resistant glass marbles. Easily usable with one hand.



**Barra portacuentas**

Clip de aluminio. Sostiene el papel en su lugar utilizando bolitas de vidrio resistentes al calor. Fácil de usar con una sola mano.

ITEM #	DIM (L x W)
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

# INNOVA HIGH HEAT TOOLS

German carbon steel blades, heat treated and tempered for durability

- Heat resistant nylon handle for up to 446°F / 230°C
- Dual texture on handle ensures an improved grip even under greasy conditions
- Comfortable 5" long ergonomic handle reduces hand fatigue
- Dishwasher safe

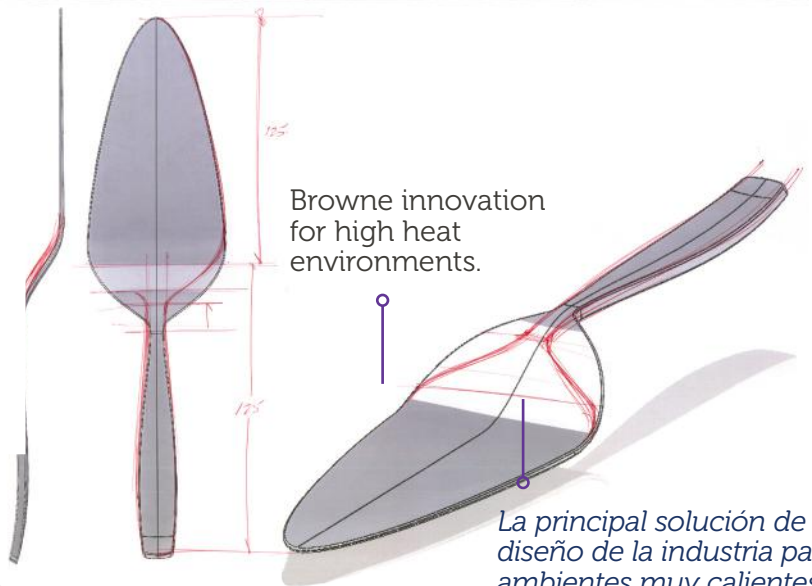


## UTENSILIOS DE ALTA TEMPERATURA INNOVA

Hojas de acero al carbono alemán, tratadas y temperadas para una mayor durabilidad

- Mango resistente al calor a 446°F / 230°C
- La textura doble en el mango garantiza un mejor agarre incluso en condiciones de grasa
- Cómodo mango ergonómico de 5" de largo que reduce la fatiga de la mano
- Aptos para lavavajillas





Browne innovation  
for high heat  
environments.

*La principal solución de  
diseño de la industria para  
ambientes muy calientes*

### Perforated Turner Pala perforada

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA	OVERALL LENGTH LARGO TOTAL
574365	8 x 3" 20.3 x 7.6 cm	14" / 35.6 cm

### Turner Pala



ITEM #	DES	DIM (L x W) BLADE   HOJA	OVERALL LENGTH LARGO TOTAL
574378	Beveled Biselada	4.5 x 3" 11.4 x 7.5 cm	10.7" / 27 cm
574363	Mini. Non-Beveled Mini. No biselada	2.5 x 2.5" 6.3 x 6.3 cm	8.3" / 21 cm

### Turner, Flexible 14.5" / 36.8 cm overall length.

**Pala flexible**  
14.5" / 36.8 cm de largo total.



ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574364	8 x 3" 20.3 x 7.6 cm

### Fish Turner, Slotted 11.5" / 29.2 cm overall length.

**Pala para pescado ranurada**  
11.5" / 29.2 cm de largo



ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574383	7 x 3" 17.8 x 7.6 cm

### Square End Turner, Beveled 12.8" / 32.4 cm overall length.

**Pala con extremo  
cuadrado, biselada**  
12.8" / 32.4 cm de largo total.



ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574376	6 x 3" 15.2 x 7.6 cm

### Grill Scraper 9.8" / 24.8 cm overall length.

**Raspador**  
9.8" / 24.8 cm de largo total.



ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574380	4.5 x 4" 11.43 x 10 cm



**Heavy Duty Turner, Beveled**  
11.7" / 29.5 cm overall length.

**Pala para trabajo pesado, biselada**  
11.7" / 29.5 cm de largo total.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574377	4 x 5" 10 x 12.7 cm



**Pie / Cake Server**  
11.3" / 28.5 cm overall length.

**Pala para servir pasteles**  
11.3" / 28.5 cm de largo total.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574360	3 x 5" 7.6 x 12.7 cm



**Pancake / Round Turner**  
14" / 30.6 cm overall length.

**Pala redonda para panqueques**  
14" / 30.6 cm de largo total.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574384	7.5 x 6.5" 19 x 16.5 cm



**Medium Turner**  
10.7" / 27 cm overall length.

**Pala mediana**  
10.7" / 27 cm de largo total.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574375	4 x 2.5" 10 x 6.3 cm



**Deluxe Pie / Cake Server**  
10.5" / 26.7 cm overall length.

**Pala para servir pasteles / tortas, delujo**  
10.5" / 26.7 cm de largo total.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574361	5 x 2" 12.7 x 5 cm



**Butter Spreader, Serrated**  
8.3" / 21 cm overall length.

**Untador de mantequilla, dentado**  
8.3" / 21 cm de largo total.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574362	3.5 x 1.3" 9 x 3.2 cm



**Large Turner, Beveled**  
13.3" / 33.7 cm overall length.

**Pala grande, biselada**  
13.3" / 33.7 cm de largo total.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574381	6 x 5" 15.2 x 12.7 cm



**Spatula  
Espátula**

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA	OVERALL LENGTH LARGO TOTAL
574386	6 x 1" 15.2 x 2.5 cm	11" / 27.9 cm
574388	8 x 1.3" 20.3 x 3.2 cm	13" / 33 cm
574390	10 x 1.5 x" 25.4 x 3.1 cm	15" / 38.1 cm
574392	12 x 1.8" 30.5 x 4.5 cm	17.3" / 43.8 cm

## BLACK HANDLE TOOLS

Solid ABS plastic handle construction for durability and comfort.

Stainless steel tools for everyday use in professional kitchens

## UTENSILIOS CON MANGO NEGRO

El mango está construido en plástico ABS sólido sobre acero inoxidable para mayor durabilidad y comodidad.

Las herramientas de acero inoxidable son perfectas para el uso cotidiano y presentan un aspecto profesional en la cocinas.



**One Piece Construction**  
Eliminates food traps and reduces contamination.

*La construcción de una sola pieza elimina las trampas de alimentos y la contaminación.*

### Pie Server

Flexible. 1 mm thickness. 5.5" (14 cm) blade length.

### Pala para servir pasteles

Flexible. 1 mm de espesor. 5.5" (14 cm) de largo de la hoja.

ITEM #	DIM (L)
5744311	10.8" / 27.3 cm



### Turner

Flexible. 1 mm thickness. 8 x 2.8" / 20.3 x 7 cm blade length.

### Pala

Flexible. 1.0 mm de espesor. 18" x 2.8" / 20.3 x 7 cm de largo de la hoja.

### Pan / Griddle Scraper

Stiff. 1.2 mm thickness. 4.5 x 3" / 11.4 x 7.6 cm blade length.

### Raspador de sartén / plancha

Rígido. 1.2 mm de espesor. 4.5 x 3" / 11.4 x 7.6 cm de largo de la hoja.

### Turner

Beveled blade. 1 mm thickness. 4.8 x 2.8" / 12 x 7 cm blade length.

### Pala

Flexible. 1.0 mm de espesor. 4.8 x 2.8" / 12 x 7 cm de largo de la hoja.

### Sandwich Spreader

Serrated blade. 0.8 mm thickness. 4" / 10.2 cm blade length.

### Untador para sándwiches

Hoja dentada. 0.8 mm de espesor. 4" / 10.2 cm de largo de la hoja.

ITEM #	DES	DIM (L)
5744319	Perforated Perforada	14.5" / 36.8 cm
5744314	Solid Sólida	14.5" / 36.8 cm

ITEM #	DIM (L)
5744313	10" / 25.4 cm

ITEM #	DIM (L)
5744315	12" / 30.5 cm

ITEM #	DIM (L)
5744312	9.5" / 24.1 cm

## BLACK HANDLE KNIFE CUCHILLO CON MANGO NEGRO

Made with German steel  
Hecho con acero alemán



Honed edges for lasting sharpness  
Bordes afilados

High carbon, stain-free German steel

Acero alemán de alto carbono libre de manchas

Molded polypropylene  
Polipropileno moldeado



Professional, ergonomic, non-slip grip  
Agarre ergonómico profesional antideslizante

### Cook's Knife Cuchillo de cocinero

ITEM #	DIM (L) BLADE   HOJA
PC1298	8" / 20.3 cm
PC12910	10" / 25.4 cm
PC12912	12" / 30.5 cm



### Boning Knife Stiff

#### Cuchillo para deshuesar Rígido

ITEM #	DIM (L) BLADE   HOJA
PC1286	6" / 15.2 cm



### Cleaver Hacha de cocinero

ITEM #	DIM (L) BLADE   HOJA
PC1216	6" / 15.2 cm
PC1218	8" / 20.3 cm



### Slicer Rebanador

ITEM #	DIM (L) BLADE   HOJA
PC15410	10" / 25.4 cm



### Paring Knife Stiff. 1.2 mm thickness.

#### Cuchillo para pelar Rígido. 1.2 mm de espesor.

ITEM #	DIM (L) BLADE   HOJA
PC12625	3" / 7.6 cm



### Paring Knives, 24 pack Cuchillos para pelar, 24 piezas

ITEM #	DIM (L X )
574460	7.5 x 3.3" 19.1 x 8.3 cm



### Bread Knife Wavy edge. Serrated blade.

#### Cuchillo de pan Borde ondulado, hoja dentada.

ITEM #	DIM (L) BLADE   HOJA
PC15510	10" / 25.4 cm
PC15512	12" / 30.5 cm



### Sharpening Steel Afilador de acero

ITEM #	DIM (L)	BLADE HOJA
PC12002	17.5" / 44.5 cm	12" / 30.5 cm



## WOODEN HANDLE TOOLS

Stainless steel, tempered blades. Hardwood handles with 2 or 3 rivets.

## UTENSILIOS CON MANGO MADERA

Hojas de acero inoxidable.  
Hojas templadas.  
Mangos de madera dura con 2 o 3 remaches.



"Stay Cool" Wood Handle Tools

Mantente fresco con utensilios de mango de madera

### All Purpose Spatula

7.5" / 19.1 cm overall length.  
1.0 mm thickness.

### Espátula multiusos

7.5" / 19.1 cm de largo total.  
1.0 mm de espesor.

ITEM #	BLADE (L) HOJA (L)
574304	3.5 x 2" 8.9 x 5.1 cm



574320

574315

### Turner Pala

13.5" / 34.3 cm overall length  
13.5" / 34.3 cm de largo total

ITEM #	THICKNESS DE ESPESOR	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574320	1.0 mm	8 x 3" 20.3 x 7.6 cm



### Turner

Long handle. Flexible.  
20" / 50.8 cm overall length.

### Pala

Mango largo. Flexible. 20" / 50.8 cm de largo total.

ITEM #	THICKNESS DE ESPESOR	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574316	1.0 mm	8 x 3" 20.3 x 7.6 cm



### Stainless Steel Turner Flexible.

### Pala en acero inoxidable Flexible.

ITEM #	THICKNESS DE ESPESOR	DIM (L x W) BLADE   HOJA	DIM (L) OVERALL   LARGO
574317	1.0 mm	6.5 x 3" 16.5 x 7.6 cm	13" / 33 cm
574314	1.0 mm	8 x 3" 20.3 x 7.6 cm	14.5" / 36.8 cm



**Stainless Steel Solid Turner**  
Stiff. 13" / 33 cm overall length.

**Pala sólida en acero inoxidable**  
Rígida. 13" / 33 cm de largo total.

ITEM #	THICKNESS DE ESPESOR	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574318	2.0 mm	6 x 5" 15.2 x 12.7 cm



**Turner**  
Perforated. 14.5" / 36.8 cm overall length.

**Pala**  
Perforada. 14.5" / 36.8 cm de largo total.

ITEM #	THICKNESS DE ESPESOR	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574314P	1.0 mm	8 x 3" 20.3 x 7.6 cm



**Grill Scraper**  
Stiff.

**Raspador de parrilla**  
Rígida.

ITEM #	THICKNESS DE ESPESOR	DIM (L x W) OVERALL LARGO TOTAL
574313	1.2 mm	8 x 3" / 20.6 x 8 cm



**Pie Server**  
Flexible.

**Pala para servir pasteles**  
Flexible.

10" / 25.4 cm overall length.  
10" / 25.4 cm de largo total

ITEM #	THICKNESS DE ESPESOR	DIM (L) BLADE   HOJA
574311	1.0 mm	5.5" / 14 cm

11.5" / 28.6 cm overall length  
11.5" / 28.6 cm de largo total

ITEM #	THICKNESS DE ESPESOR	DIM (L) BLADE   HOJA
574315	1.8 mm	6 x 2.8" 15.2 x 7 cm



**Spatula**  
18/8 stainless steel blade.

**Espátula**  
Hoja de acero inoxidable 18/8

ITEM #	FINISH ACABADO	DIM (L) BLADE   HOJA	DIM (L x W) OVERALL   LARGO
573824	Straight / Flat Recto / Plano	4.3" / 10.8 cm	4.5 x .08 / 11.4 x 1.9 cm
573826	Straight / Flat Recto / Plano	6" / 15.2 cm	6 x 1" / 15.2 x 2.5 cm
573828	Straight / Flat Recto / Plano	8" / 20.3 cm	8 x 1.3" / 20.3 x 3.2 cm
573830	Straight / Flat Recto / Plano	10" / 25.4 cm	10 x 1.5" / 25.4 x 3.8 cm
573832	Straight / Flat Recto / Plano	12" / 30.5 cm	12 x 1.5" / 30.5 x 5.1 cm
573804	Offset Angular	3.5" / 8.9 cm	4.5 x .8" / 11.4 x 1.9 cm
573806	Offset Angular	4.8" / 12 cm	6 x 1" / 15.2 x 2.5 cm
573810	Offset Angular	8.5" / 21.6 cm	10 x 1.5" / 25.4 x 3.8 cm



**Pot Fork**  
Stainless steel. Forged blade.

**Tenedor para asado**  
Hoja de acero inoxidable. Forjado.

ITEM #	DIM (L)
5551	14" / 35.6 m



**Sandwich Spreader**  
Serrated blade.

**Untador para sándwiches**  
Hoja dentada.

ITEM #	DIM (L) BLADE   HOJA	DIM (L) BLADE   HOJA
574312	BLADE   HOJA	3.8" / 9.5 cm

# COLOR-CODED COLLECTION

Avoid cross-contamination

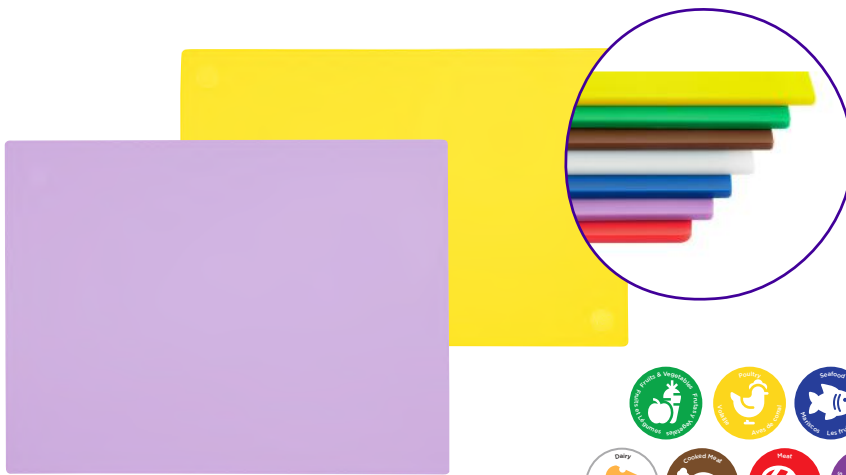
# COLECCIÓN DE CODIFICADOS POR COLOR

Evite la contaminación cruzada



PC12510





### Cutting Board, Medium Density 1/2" Thick

Polyethylene. Non-absorbent. Stain-resistant. Individually shrink-wrapped. Will not harbor food-borne bacteria. Non-skid surface will not dull knives, chip, crack, peel or warp. Dishwasher safe.

### Tabla de cortar, densidad mediana, 1/2" de espesor

Poliétileno. No absorbente. Resistente a manchas. Empaque individual. No retiene bacterias transmitidas por los alimentos. Superficie antideslizante que no dañará los Cuchillo, ni se astillará, agrietará, despegará ni deformará. Apto para lavavajillas.



DIM (L x W x H)  
18 x 12 x 0.5" / 45.7 x 30.5 x 1.3 cm

ITEM #	COLOR
57361201	White   Blanco
57361203	Blue   Azul
57361204	Green   Verde
57361205	Red   Rojo
57361212	Brown   Marrón
57361216	Purple   Púrpura
57361217	Yellow   Amarillo

DIM (L x W x H)  
24 x 18 x 0.5" / 61 x 45.7 x 1.3 cm

ITEM #	COLOR
57361801	White   Blanco
57361803	Blue   Azul
57361804	Green   Verde
57361805	Red   Rojo
57361812	Brown   Marrón
57361816	Purple   Púrpura
57361817	Yellow   Amarillo

DIM (L x W x H)  
20 x 15 x 0.5" / 50.8 x 38.1 x 1.3 cm

ITEM #	COLOR
57361501	White   Blanco
57361503	Blue   Azul
57361504	Green   Verde
57361505	Red   Rojo
57361512	Brown   Marrón
57361516	Purple   Púrpura
57361517	Yellow   Amarillo



DIM (L x W x H)  
6 x 10 x 0.5" / 15.2 x 25.4 x 1.3 cm

With Handle | Con mango

ITEM #	COLOR
57360601	White   Blanco



26099

### Cutting Board Storage

Steel construction with black powder coat finish. Holds ten (10) boards up to 1" thick.

### Guarda tablas

Acero con acabado en pintura negra en polvo hasta. Con espacio para 10 tablas de hasta 1" de espesor.

ITEM #	DIM (L x W x H)
26099	12 x 11.5 x 11" 30.4 x 29.2 x 27.9 cm



573619

### Collapsible Plastic Board Storage

Seven (7) slots. Holds up to 1/2" thick boards.

### Guarda tablas de plástico plegables

Siete (7) ranuras. Sostiene tablas de hasta 1/2" de espesor.

ITEM #	DIM (L x W x H)
573619	10 x 9 x 7" / 25 x 23 x 18 cm



### Flexible Cutting Board Mat

Ideal for slicing, dicing, carving, and transferring food. Can be bent to funnel food directly into bowls, storage containers, pots, or pans without spilling. Durable heavy gauge plastic cutting surface. Lightweight design. Food safe. Will not dull knives.

### Tapete flexible para tablas de cortar

Ideal para cortar en rodajas, dados, trincar y transferir alimentos. La tabla de cortar flexible se puede doblar para introducir los alimentos directamente en tazones, recipientes, ollas o sartenes sin que se derramen. Superficie de corte de plástico. Diseño ligero y fácil de transportar. Apto para alimentos. No desafilan los cuchillos.

ITEM #	COLOR	DIM (L x W)
573672	Red, yellow, blue & green Rojo, amarillo, azul, verde	11.5" x 15" / 29 x 38 cm
573614	Red, yellow, blue & green Rojo, amarillo, azul, verde	12" x 18" / 30 x 46 cm
573673	Clear / Transparente	18" x 24" / 46 x 61 cm

## COLOR-CODED KNIVES

Crafted from premium German molybdenum stainless steel

- Well balanced polypropylene handles are made to withstand many years of heavy commercial use
- Use with matching color-coded cutting boards to reduce contamination



## CUCHILLOS CODIFICADOS POR COLOR

Hechos del mejor acero inoxidable de molibdeno alemán

- Los mangos de polipropileno bien equilibrados están diseñados para soportar muchos años de uso intensivo en entornos comerciales
- Úsalos con las tablas para cortar codificadas por color



### Knife Rack

Stainless steel. Holds: 5 knives, 2 cleavers, 2 steels. Rubber insert protects blades. Can be wall, counter or table mounted.

### Porta cuchillo

Acero inoxidable. Capacidad para: 5 cuchillo, 2 hachas de cocinero, 2 afiladores. Inserto de goma que protege las hojas. Se puede montar en la pared, mostrador o en la mesa.

ITEM #	DIM (L x W x H)
HKP321	12 x 12.4 x 2.5" 30.5 x 32.7 x 6.4 cm



Molybdenum stainless steel is more corrosion resistant

Acero inoxidable de molibdeno aumenta la resistencia a la corrosión de los aceros inoxidables.



**Cook's Knife**  
10" / 25.4 cm length

**Cuchillo de cocinero**  
10" / 25.4 cm de longitud

ITEM #	COLOR
PC12910TN	Tan   Beige
PC12910WH	White   Blanco
PC12910YL	Yellow   Amarillo
PC12910BL	Blue   Azul
PC12910GR	Green   Verde
PC12910RD	Red   Rojo



**Boning Knife**  
**Cuchillo para deshuesar**

ITEM #	COLOR	DIM (L)
PC1286RD	Red   Rojo	6" / 15.2 cm



### Magnetic Knife Rack

Wood. Permanent magnetism. No moving parts.

### Porta cuchillo magnético

Madera. Magnetismo permanente, sin partes móviles.

ITEM #	DIM (L)
MTH12	12" / 31.8 cm
MTH18	18" / 47.5 cm
MTH24	24" / 60.9 cm



### Sharpening Stone

Finest quality silicon carbide stone.

### Piedra afiladora

Piedra de carburo de silicio de calidad superior.

ITEM #	DIM (L x W x H)
821	8 x 2 x 1" 20.3 x 5.1 x 2.5 cm

### Grit Number

120 one side. 240 other side.

### Número de grano

120 por un lado, 240 por el otro.

## COLOR-CODED TONGS

Stainless steel with  
PVC coating

One piece construction eliminates  
food traps and reduces contamination.



## PINZAS CODIFICADOS POR COLOR

Acero inoxidable con  
revestimiento de PVC

La construcción de una sola pieza  
elimina trampas para alimentos y  
reduce la contaminación.



### One Piece Tongs

1.0 mm thickness.

### Pinzas de una pieza

1.0 mm de espesor

DIM (L) 9" / 23 cm

ITEM # COLOR

5511BK Black | Negro

5511GR Green | Verde

5511RD Red | Rojo

5511YL Yellow | Amarillo

DIM (L) 16" / 40.6 cm

ITEM # COLOR

5513BK Black | Negro

5513GR Green | Verde

5513RD Red | Rojo

5513YL Yellow | Amarillo

DIM (L) 12" / 30.5 cm

ITEM # COLOR

5512BK Black | Negro

5512GR Green | Verde

5512RD Red | Rojo

5512YL Yellow | Amarillo

5512BL Blue | Azul

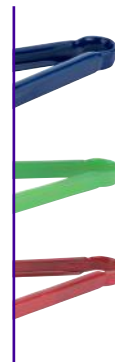


### Color-coded handle

reduces  
contamination

### Las asas codificadas por colores

reduce la  
contaminación



## COLOR-CODED DISHERS

When precision counts

- Color-coded polypropylene handles
- Size-stamped for convenient reference



## PORCIONADORES CODIFICADOS POR COLOR

Cuando la precisión importa

- Mangos de polipropileno codificados por colores
- Tamaño estampado para una práctica referencia



### Color-Coded Standard Disher

18/8 stainless steel. Full loop release bar. Ribbed plastic handle for solid grip. Size stamped on bowl knife blade.

### Porcionador estándar codificado por color

Acero inoxidable 18/8. Barra de liberación de bucle completo. Mango de plástico texturizado para un agarre sólido. Tamaño marcado en la cuchilla del cuenco.

ITEM #	COLOR	CAP	SIZE TAMAÑO
573306	White   Blanco	4.9 oz / 144.9 ml	6
573308	Gray   Gris	3.7 oz / 110 ml	8
573310	Ivory   Marfil	3.5 oz / 103.5 ml	10
573312	Green   Verde	2.8 oz / 82.8 ml	12
573316	Blue   Azul	2.3 oz / 68 ml	16
573320	Yellow   Amarillo	1.8 oz / 53 ml	20
573324	Red   Rojo	1.4 oz / 41 ml	24
573330	Black   Negro	1.1 oz / 32.5 ml	30
573340	Purple   Púrpura	0.8 oz / 23.6 ml	40



## COLOR-CODED MEASURES

When precision matters

- Color-coded polypropylene handles
- Size-stamped for convenience
- Heat resistant plastic coating up to 392° F / 200°C for ease of serving
- Essential for proper portion control

## MEDIDORES CODIFICADOS POR COLOR

Cuando la precisión importa

- Mangos de polipropileno codificados por colores
- Tamaño estampado para una práctica referencia
- Revestimiento de plástico resistente al calor hasta 392° F / 200 °C para facilitar el servicio
- Esencial para el control adecuado de las porciones



### Color-Coded One Piece Portioner

No weld joint where food can collect. Long polypropylene handle. 1 mm / 0.04" thickness. 10.8" / 27.4 cm overall length.

### Porcionador de una sola pieza codificado por color

Sin juntura soldada donde la comida puede acumularse. Mango largo de polipropileno. 1 mm / 0.04" de espesor. 10.8" / 27.4 cm de largo total.

Solid Sólido	Perforated Perforado	COLOR	CAP
ITEM #	ITEM #		
5757420	5757421	Red   Rojo	2 oz / 59 ml
5757430	5757431	Beige   Beige	3 oz / 89 ml
5757440	5757441	Green   Verde	4 oz / 118 ml
5757450	5757451	Yellow   Amarillo	5 oz / 150 ml
5757460	5757461	Black   Negro	6 oz / 177 ml
5757480	5757481	Blue   Azul	8 oz / 236 ml

### Color-Coded One Piece Ladles

Plastic coated to prevent cracking, peeling or slip off. 1 mm / 0.04" thickness.

### Cucharon de una pieza codificados por color

Revestidos de plástico para que no se agrieten, descascaren o resbalen. 1 mm / 0.04" de espesor.

ITEM #	COLOR	CAP	DIM (L)
994112WH	White   Blanco	1.5 oz / 44 ml	10.8" / 27.6 cm
9942BLU	Blue   Azul	2 oz / 59 ml	10.8" / 27.6 cm
9943IVR	Ivory   Marfil	3 oz / 89 ml	11.1" / 28.3 cm
9944GRY	Gray   Gris	4 oz / 118 ml	12.8" / 32.4 cm
9946TL	Teal   Verde azulado	6 oz / 177 ml	13" / 33 cm
9948OR	Orange   Naranja	8 oz / 236 ml	12.8" / 32.7 cm



### Black-Handle One Piece Portioner

No weld joint where food can collect. Long, black polypropylene handle. 1 mm / 0.04" thickness. 10.8" / 27.4 cm overall length.

### Porcionador de una sola pieza con mango negro

Sin juntura soldada donde la comida puede acumularse. Mango largo, negro de polipropileno. 1 mm / 0.04" de espesor. 10.8" / 27.4 cm de largo total.

Solid Sólido	Perforated Perforado	CAP
ITEM #	ITEM #	
5757220	5757221	2 oz / 59 ml
5757230	5757231	3 oz / 89 ml
5757240	5757241	4 oz / 118 ml
5757460	5757461	6 oz / 177 ml
5757280	5757281	8 oz / 236 ml



CASH & CARRY



### Black-Handled One Piece Ladles

Size stamped handle ensures fast and easy portion control. Plastic coated to prevent cracking, peeling or slipping. 1 mm / 0.04" thickness.

### Cucharón de una pieza con mango negro

El mango estampado con el tamaño garantiza un control rápido y sencillo de las porciones. Recubierto de plástico para evitar que se agriete, se pele o se resbale. 1 mm / 0.04" de espesor.

ITEM #	CAP	DIM (L)
9941BLK	1 oz / 30 ml	11.1" / 28.3 cm
994112BLK	1.5 oz / 44 ml	10.8" / 27.6 cm
9942BLK	2 oz / 59 ml	10.8" / 27.6 cm
9943BLK	3 oz / 89 ml	11.6" / 29.5 cm
9944BLK	4 oz / 118 ml	12.8" / 32.7 cm
9946BLK	6 oz / 177 ml	13" / 33 cm
9948BLK	8 oz / 236 ml	12.8" / 32.7 cm



### One-Quart Dipper

With solder seal stainless steel. Bowl height is 3" / 7.6 cm. 0.6 mm / 0.024" thickness.

### Cucharón de un cuarto

Cazo de acero inoxidable con soldadura sellada. La altura del tazón es de 3" / 7.6 cm. 0.6 mm / 0.024" de espesor.

ITEM #	CAP	DIM (L)
72919	32 oz / 945 ml	16.1" / 40.9 cm



### Conventional Two-Piece Ladles

Heavy gauge. Satin finish. Hooked handle for resting on pot rim or for hanging. 2 mm / 0.08" thickness.

### Cucharón convencional de dos piezas

De calibre pesado. Acabado satinado. Mango ganchudo para descansar en el borde de la olla o para colgar. Calibre 2 mm / 0.08" de espesor.

ITEM #	CAP	DIM (L)
5747005	0.5 oz / 15 ml	10.5" / 26.6 cm
574701	1 oz / 29 ml	10.5" / 26.6 cm
574721	1 oz / 29 ml	7.5" / 19.1 cm
5747015	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	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



### Demi One Piece Ladle

Stainless steel. Mirror finish. Curved ergonomic handle for easy pick up from any flat surface, increasing hygiene and safety. 1 mm / 0.04" thickness.

### Cucharón Demi de una pieza

Acero inoxidable. Acabado espejo. Mango ergonómico curvo para fácil recogida desde cualquier superficie plana, aumentando la higiene y seguridad. 1 mm / 0.04" de espesor.

ITEM #	CAP	DIM (L)
575726	0.5 oz / 15 ml	4.8" / 13 cm
575727	1 oz / 29 ml	5.8" / 14.7 cm



### Optima One-Piece Ladles

Stainless steel. Mirror finish. One Piece construction. Reinforced, grooved handle to remain rigid for serving control. 1 mm / 0.04" thickness.

### Cucharón Optima de una pieza

Acero inoxidable con acabado espejo. Construcción de una pieza. Con mango reforzado y acanalado para mantener su rigidez y para mayor control al servir. Calibre 1 mm / 0.04" de espesor.

ITEM #	CAP	DIM (L)
5757005	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	16 oz / 473 ml	13" / 33 cm
575724	24 oz / 710 ml	16" / 40.6 cm



### Stainless Steel Ultra One Piece Ladle

Super heavy duty. 18/8 stainless steel. One piece construction. 2.5 mm / 0.098" thickness.

### Cucharón Ultra de una pieza en acero inoxidable

Cucharón de acero inoxidable 18/8 super resistente. Construcción de una pieza. Calibre 2.5 mm / 0.098" de espesor.

ITEM #	CAP	DIM (L)
7741	1 oz / 29 ml	9.8" / 23.5 cm
7742	2 oz / 59 ml	9.8" / 23.5 cm
7743	3 oz / 89 ml	10" / 25.4 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

# Cuisipro.

## FIBERGLASS TOOLS

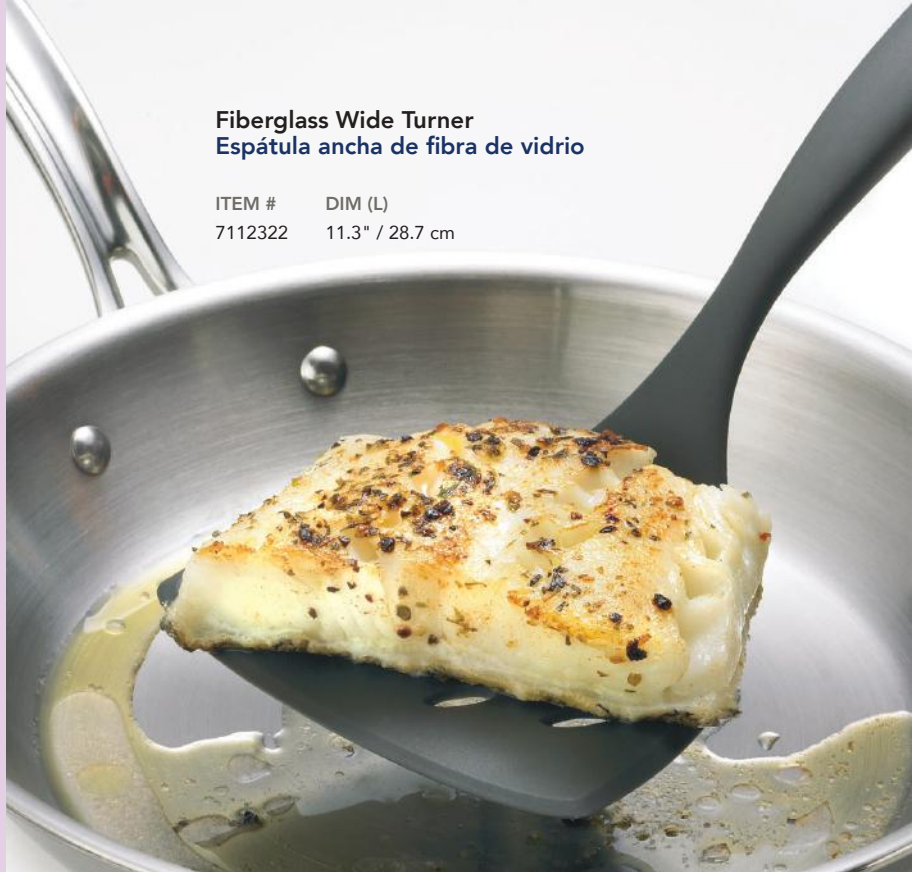
- 13% more fiberglass – strong enough for heavy duty commercial use. Won't crack, twist or bend
- Heat resistant to 455°F / 235°C
- Curved ergonomic handle features an "easy pick up" design
- Flexible and pliable yet sturdy and strong
- Easy to clean

## UTENSILIOS DE FIBRA DE VIDRIO

- Con un 13% de fibra de vidrio añadida al nylon, que hace los utensilios más duraderos y que evita que se rajen, se deformen o se doblen
- Resistentes al calor hasta 455° F / 235° C
- El mango ergonómico curvo presenta un diseño de "fácil recogida"
- Flexible y maleable, pero a la vez resistente y fuerte
- Fácil de limpiar

### Fiberglass Wide Turner Espátula ancha de fibra de vidrio

ITEM #	DIM (L)
7112322	11.3" / 28.7 cm



### Fiberglass Turner Espátula de fibra de vidrio

ITEM #	DIM (L)
7112302	11.3" / 28.6 cm



### Fiberglass Spaghetti Server Servidor de espaguetis de fibra de vidrio

ITEM #	DIM (L)
7112312	12" / 30.5 cm



### Fiberglass Slotted Spoon Cuchara ranurada de fibra de vidrio

ITEM #	DIM (L)
7112308	11.8" / 29.8 cm



### Fiberglass Serving Ladle Cucharón para servir de fibra de vidrio

ITEM #	DIM (L)
7112324	12" / 30 cm



### Fiberglass Basting Spoon Cucharón para basteo de fibra de vidrio

ITEM #	DIM (L)
7112303	11.8" / 29.8 cm



## RENAISSANCE SERVING SPOONS

Curved handle design -  
an industry first

- Heavy duty, curved handle reduces slippage into food vessels.
- Say goodbye to dirty spoons!

## CUCHARAS DE SERVIR RENAISSANCE

*Diseño de mango curvo;  
el primero de la industria*

- *Mango robusto y curvado que reduce el deslizamiento en los recipientes de comida.*
- *¡Despidete de las cucharas sucias!*

Curved handles  
for easy pickup from any flat  
surface, increasing hygiene  
safety.

*Mango curvo  
para una fácil extracción  
desde cualquier encimera.*



### Heavy Duty Renaissance Curved Serving Spoons

Stainless steel. Satin Finish. Will not bend or break with normal use. Grooved handle for added durability. 1.8 mm thickness.

### Cucharas de servir de alta resistencia Renaissance, curvas

Acero Inoxidable. Acabado satinado. No se dobla o rompe con el uso normal. Mango acanalado para mayor durabilidad. 1.8 mm de espesor.

ITEM #	DES	DIM (L)
4765	Solid   Sólida	13" / 33 cm
4775	Solid   Sólida	15" / 38.1 cm
4766	Perforated   Perforada	13" / 33 cm
4776	Perforated   Perforada	15" / 38.1 cm
4767	Slotted   Ranurada	13" / 33 cm
4777	Slotted   Ranurada	15" / 38.1 cm

### Renaissance Serving Spoons

Stainless steel. Will not bend or break with normal use. Satin finish. Grooved handle for added durability. 1.8 mm thickness.

### Cucharas de servir Renaissance

Acero inoxidable. No se dobla o rompe con el uso normal. Acabado satinado. Mango acanalado para mayor durabilidad. 1.8 mm de espesor.

ITEM #	DES	DIM (L)
4750	Solid   Sólida	11" / 27.9 cm
4760	Solid   Sólida	13" / 33 cm
4770	Solid   Sólida	15" / 38.1 cm
4752	Perforated   Perforada	11" / 27.9 cm
4762	Perforated   Perforada	13" / 33 cm
4772	Perforated   Perforada	15" / 38.1 cm
4754	Slotted   Ranurada	11" / 27.9 cm
4764	Slotted   Ranurada	13" / 33 cm
4774	Slotted   Ranurada	15" / 38.1 cm

4764



4762



4772



4772





### Black Handled Serving Spoons

Stainless steel. Black polypropylene handles with a hanging hole. Grooved handle for added durability. 1.5 mm thickness. Note: 3-sided spoons have rounded handles.

### Cuchara de servir con mango negro

Acero inoxidable. Mangos negros de polipropileno con orificio para colgar. Mango acanalado para mayor durabilidad. 1.5 mm de espesor. Nota: las cucharas de 3 lados tienen mangos redondeados.

ITEM #	DES	DIM (L)
572311	Solid Sólida	11" / 27.9 cm
572331	Solid Sólida	13" / 33 cm
572351	Solid Sólida	15" / 38.1 cm
572312	Perforated Perforada	11" / 27.9 cm
572332	Perforated Perforada	13" / 33 cm
572352	Perforated Perforada	15" / 38.1 cm
572313	Slotted Ranurada	11" / 27.9 cm
572333	Slotted Ranurada	13" / 33 cm
572353	Slotted Ranurada	15" / 38.1 cm

### 3-Sided Spoons | Con 3 lados

ITEM #	DES	DIM (L)
5761	Solid Sólida	13" / 33 cm
5763	Perforated Perforada	13" / 33 cm



### Grill / Fry Tong

Wide tip for better grip of larger foods. Holes allow easy draining of fats and oils. Dishwasher safe.

### Pinza para asara a la parrilla/freír

Su punta de forma ancha permite agarrar alimentos de gran tamaño. Los orificios permiten escurrir fácilmente las grasas y aceites. Lavable en el lavaplatos.

ITEM #	DIM (L)
57599	12" / 30.5 cm



### Fryer Tong

Stainless steel. 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. Rust resistant.

### Pinza para freír

Acero inoxidable. Mecanismo de cierre con traba fácil de usar. Los orificios permiten un fácil drenaje de grasas y aceites. Gancho para colgar fácilmente. Mango ranurado y desfasado que proporciona un agarre seguro y una manipulación rápida. Resistente a la corrosión.

ITEM #	DIM (L)
747304	16" / 40.5 cm



### Conventional Serving Spoons

Stainless steel. Mirror finish. Grooved handles for added durability. Full-length reinforcement rib.

### Cucharas de servir "Conventional"

Acero inoxidable. Acabado espejo. Mangos acanalados para mayor durabilidad. Con nervadura de refuerzo a todo lo largo.

1.0 mm thickness / espesor

ITEM #	DES	DIM (L)
572111	Solid   Sólida	11" / 27.9 cm
572131	Solid   Sólida	13" / 33 cm
572151	Solid   Sólida	15" / 38.1 cm
572112	Perforated   Perforada	11" / 27.9 cm
572132	Perforated   Perforada	13" / 33 cm
572152	Perforated   Perforada	15" / 38.1 cm
572113	Slotted   Ranurada	11" / 27.9 cm
572133	Slotted   Ranurada	13" / 33 cm
572153	Slotted   Ranurada	15" / 38.1 cm

1.5 mm thickness / espesor

ITEM #	DES	DIM (L)
2750	Solid   Sólida	11" / 27.9 cm
2760	Solid   Sólida	13" / 33 cm
2770	Solid   Sólida	15" / 38.1 cm
2752	Perforated   Perforada	11" / 27.9 cm
2762	Perforated   Perforada	13" / 33 cm
2772	Perforated   Perforada	15" / 38.1 cm
2754	Slotted   Ranurada	11" / 27.9 cm
2764	Slotted   Ranurada	13" / 33 cm
2774	Slotted   Ranurada	15" / 38.1 cm



### Extra Long Handled Utensils

Stainless steel. Mirror finish. Reinforced handle with a deep groove for added strength. 1.5 mm thickness.

### Utensilios con mango extra largo

Acero inoxidable. Acabado espejo. Mango reforzado con una nervadura profunda para mayor resistencia. 1.5 mm de espesor.

ITEM #	DES	DIM (L)
4780	Solid   Sólido	18" / 45.7 cm
4781	Solid   Sólido	21" / 53.3 cm
4783P	Perforated   Perforado	18" / 45.7 cm
4784P	Perforated   Perforado	21" / 53.3 cm
4782	Fork   Tenedor	21" / 53.3 cm



### Blade Turners

#### Palas de hoja

ITEM #	DES	DIM BLADE   HOJA	OVERALL LENGTH LARGO TOTAL
573714	Solid Sólida	5.9 x 3" / 15 x 7.6 cm	14" / 35.5 cm
573716	Slotted Ranurada	5.9 x 3" / 15 x 7.6 cm	14" / 35.5 cm



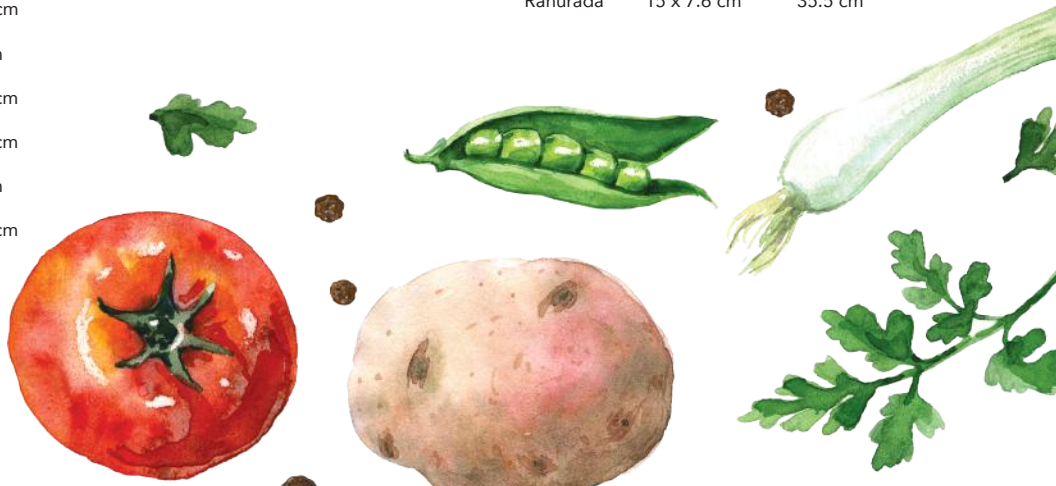
### Hook Handled Utensils

Stainless steel. Satin finish. Full length reinforcement rib. Handles are 2 mm thick.

### Utensilios con mango ganchudo

Acero inoxidable. Acabado satinado. Con nervadura de refuerzo a todo lo largo. Los mangos tienen 2 mm de espesor.

ITEM #	DES	DIM (L)
85949	Fork   Tenedor	15" / 38.1 cm
85946	Fork   Tenedor	21" / 53.3 cm
85943	Spoon   Cuchara	21" / 53.3 cm
85952	Perforated Spoon Cuchara perforada	21" / 53.3 cm
85955	Turner   Pala	21" / 53.3 cm



**Ambidextrous Stainless Steel Dishers**

18/8 stainless steel with a twin grip. Size stamped on blade.

**Cucharas ambidiestras para helado de acero inoxidable**

Acero inoxidable 18/8 con mango doble. Medidas estampadas en la cuchilla.

ITEM #	CAP	SIZE TAMAÑO
573408	4 oz / 118 ml	8
573410	3.8 oz / 111ml	10
573412	3.3 oz / 96 ml	12
573416	2.8 oz / 81 ml	16
573420	2.5 oz / 66 ml	20
573424	1.8 oz / 52 ml	24
573430	1.3 oz / 37 ml	30
573440	0.9 oz / 26 ml	40
573450	0.6 oz / 19 ml	50
573460	0.56 oz / 16.5 ml	60
573470	0.5 oz / 14 ml	70
5734100	0.4 oz / 11 ml	100



CASH &amp; CARRY

**Stainless Steel Ice Cream Spade**

One piece stainless steel blade with a black plastic handle.

**Paleta para helado**

La paleta es una hoja de una pieza de acero inoxidable con mango de plástico negro.

ITEM #	DIM (L)
571465	9.8" / 23.5 cm

**Chrome Dishers**

Brass chrome plated. Twin-grip handle. Stainless steel spring. 1.0 mm thickness.

**Cucharones cromados**

Recubrimiento de latón cromado. Mango de doble agarre. Resorte de acero inoxidable. 1.0 mm de espesor.

ITEM #	CAP	SIZE TAMAÑO
U12160	0.56 oz / 16.5 ml	60

**Aluminum One Piece Ice Cream Dippers**

Color-coded caps. One piece cast aluminum. Corrosion and break resistant. Handwash only. Not for heat exceeding 140°F / 60°C.

**Cucharas para helado de aluminio de una pieza**

Código de color en el extremo del mango. Hecha en un solo bloque de aluminio. A prueba de corrosión y roturas. Lavar sólo a mano. No apto para temperatura mayor a 60°C / 140°F.

ITEM #	CAP	COLOR	SIZE / TAMAÑO
571412	3 oz / 89 ml	Yellow   Amarillo	12
571416	2.5 oz / 66 ml	Green   Verde	16
571420	2 oz / 59 m	Brown   Marrón	20
571424	1.5 oz / 44 ml	Red   Rojo	24



**Heavy Duty Aluminum Colanders**

Standalone base for hands-free draining. Riveted handles and rounded edges for added strength. Curved design ensures effective draining. 3/16" / 0.2 cm holes. 3.0 mm thickness.

**Escurreidores de aluminio de gama alta**

Base firme que permite escurrir alimentos sin necesidad de manos. Mangos remachados y bordes Redondeados para mayor resistencia. Agujeros de 0.5 cm / 3/16". Orificios de 3/16" / 0.2 cm. 3.0 mm de espesor.

ITEM #	CAP	DIA
Depth   Profundidad 5.8" / 14.6 cm		
5811611	10.5 QT / 10.5 L	15" / 38.1 cm
Depth   Profundidad 7.3" / 18.1 cm		
5811616	15 QT / 15 L	16" / 41.9 cm

**Footed Colanders**

Stainless steel. Mirror finish. 0.4 mm thickness.

**Escurreidores con patas**

Acero inoxidable. Acabado espejo. 0.4 mm de espesor.

ITEM #	CAP	DIA	ITEM #	CAP	DIA
746038	3 QT 2.8 L	8.5" 21.6 cm	746110	8 QT 7.6 L	13" 33 cm
746109	5 QT 4.8 L	10.3" 26.7 cm	746111	13 QT 12.3 L	15.3" 38.7 cm

**European Style Stainless Steel Colanders**

Mirror finish. Wide, deep bottom and tall sides allow water to drain quickly. Wide, steady, round stable base. Large, looped handles for secure grip.

**Escurreidores estilo europeo**

Acero inoxidable. Acabado espejo. El fondo ancho y profundo y los lados altos permiten que el agua se cuele rápidamente. Base redonda, firme y segura. Asas grandes y anilladas, para una firme sujeción.

ITEM #	CAP	DIA
Depth   Profundidad 5.8" / 14.6 cm		
575950	7.3 QT / 6.9 L	12.5" / 32 cm
Depth   Profundidad 7.3" / 18.1 cm		
575952	16 QT / 15 L	15.8" / 40 cm

**Mixing Bowls**

Stainless steel. Mirror finish. Rolled edge.

**Tazones para mezclar**

Acero inoxidable. Acabado espejo. Bordes rodados.

0.4 mm thickness | espesor

ITEM #	CAP	DIA
574950	0.75 QT / 0.7 L	6.5" / 16.5 cm
574951	1.5 QT / 1.4 L	7.8" / 20 cm
574953	3 QT / 2.8 L	9.5" / 24.5 cm
574954	4 QT / 3.7 L	10.5" / 27 cm
574955	5 QT / 4.7 L	11.5" / 30 cm
574956	6.75 QT / 6.4 L	12.5" / 30.5 cm
574958	8 QT / 7.8 L	13.3" / 34 cm
574960	10.5 QT / 9.9 L	15" / 38.1 cm
574963	13 QT / 12.3 L	16" / 40.6 cm

0.5 mm thickness | espesor

574966	16 QT / 15 L	17.7" / 45 cm
574970	20 QT / 19 L	19" / 48 cm

**Heavy Duty Deep Mixing Bowls**

18/8 stainless steel. Mirror finish. Satin interior. Rolled edge. 0.7 mm thickness.

**Tazones profundos para mezclar**

Acero inoxidable 18/8. Acabado espejo. Borde enrollado. 0.7 mm de espesor.

ITEM #	CAP	DIA
575900	0.75 QT / 0.7 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 / 11.35 L	14" / 36 cm



## Precision Tongs

Allows chefs to place small, delicate food precisely.

### Pinzas de precisión

Permiten a los chefs colocar alimentos pequeños y delicados con precisión.



57515

Curved: Bent end for placement at different angles

Curva: Punta curva para usar en diferentes ángulos.



57516

Straight: Versatile, can be used in many applications

Recta: Muy versátil para diferentes aplicaciones.



57517

Offset: Fine tip for precise placement of small ingredients

Angular: Punta fina para la colocación precisa de ingredientes pequeños.

## Precision Tongs

18/8 stainless steel. Serrated inside tips for better grip on food. Available in curved, straight, or offset.

### Pinzas de precisión

18/8 acero inoxidable. Puntas aserradas en su interior para mejor agarre. Disponible en modo angulado, recto y curvo.

ITEM #	DES	DIM (L)
57515	Curved   Curva	8" / 20.3 cm
57516	Straight   Recta	8" / 20.3 cm
57517	Offset   Angular	8" / 20.3 cm



## Pom Tongs

Stainless steel. One piece construction. 0.7 mm thickness.

### Pinzas "Pom"

Acero inoxidable. Construcción de una sola pieza. 0.7 mm de espesor.

ITEM #	DIM (L)
57530	6" / 15.2 cm

57531	9" / 23 cm
-------	------------



## Spaghetti Tong

Spring steel with blunted top on each side. 0.6 mm thickness.

### Pinza para espaguetis

Resorte de acero con puntas romas de cada lado. 0.6 mm de espesor.

ITEM #	DIM (L)
57533	7.5" / 19.1 cm



## Stainless Steel Spaghetti Fork

Mirror finish. Grooved handle for added strength. Blunted tips for easier serving. 1.2 mm thickness.

### Tenedor en acero inoxidable para espaguetis

Acabado espejo. Mango acanalado para mayor resistencia y puntas romas para servir los fideos con mayor facilidad. 1.2 mm de espesor.

ITEM #	DIM (L)
71073	11.5" / 29.2 cm



**Utility Tongs**

Stainless steel. Coil spring operated. Scalloped edges. Individually poly-bagged.

**Pinzas multiusos**

Acero inoxidable. Operadas por resorte en espiral. Bordes acanalados. Empacadas individualmente en bolsa de polietileno.

0.5 mm thickness. Mirror finish.

0.5 mm de espesor. Acabado espejo.

ITEM #	DIM (L)
57536	7" / 17.8 cm
57527	9.5" / 24 cm
57528	12" / 30.5 cm
57529	16" / 40.6 cm

1 mm thickness. Mirror finish.

1 mm de espesor. Acabado espejo.

ITEM #	DIM (L)
57547	9.5" / 24 cm
57548	12" / 30.5 cm
57549	16" / 40.6 cm

1 mm thickness. Satin finish.

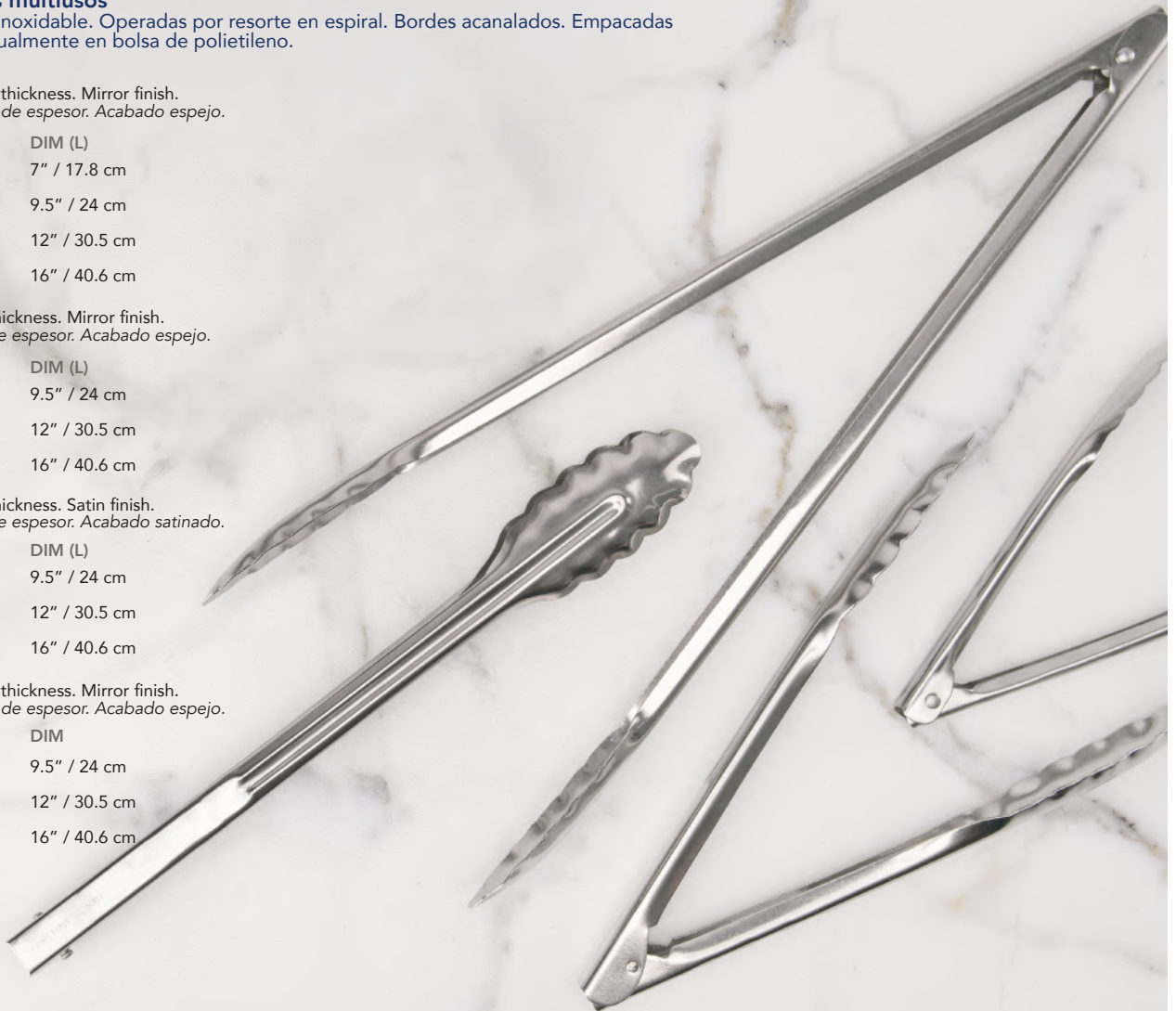
1 mm de espesor. Acabado satinado.

ITEM #	DIM (L)
57537	9.5" / 24 cm
57538	12" / 30.5 cm
57539	16" / 40.6 cm

1.2 mm thickness. Mirror finish.

1.2 mm de espesor. Acabado espejo.

ITEM #	DIM
4511	9.5" / 24 cm
4512	12" / 30.5 cm
4513	16" / 40.6 cm

**Cuisipro****Patented Silicone Locking Tongs**

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.

**Pinzas de silicona con mecanismo de bloqueo, patentada**

Diseñadas para un fácil uso tanto al cocinar como al servir. Mecanismo de bloqueo patentado de extracción. Empuje para abrir. Tire para bloquear. Las pinzas se pueden abrir y cerrar con una sola mano. Bucle para colgar. Puntas de silicona antiadherente resistentes al calor hasta 575°F / 300°C. Acero inoxidable de calidad comercial. Producto apto para el lavavajillas.

ITEM #	FINISH ACABADO	DIM (L)
74708602	Black   Negra	9.5" / 24 cm
74708702	Black   Negra	12" / 30.5 cm
74708605	Red   Roja	9.5" / 24 cm
74708705	Red   Roja	12" / 30.5 cm

**Cuisipro****Patented Locking Tongs**

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.

**Pinzas con mecanismo de bloqueo, patentada**

Diseñadas para un fácil uso tanto al cocinar como al servir. Mecanismo de bloqueo patentado de extracción. Empuje para abrir. Tire para bloquear. Las pinzas se pueden abrir y cerrar con una sola mano. Bucle para colgar. Acero inoxidable de calidad comercial. Producto apto para el lavavajillas.

ITEM #	DIM (L)
57577	9.5" / 24 cm
57578	12" / 30.5 cm
57579	9.5" / 24 cm





## STAINLESS STEEL STRAINERS

Rust resistant. Dishwasher safe. Constructed with a large gauge wire structure & sanitary plastic handle. Drainage hole on rim for cleanliness.

## COLADORES DE ACERO INOXIDABLE

Resistir la oxidación. Construido con una estructura de alambre de gran calibre y un mango de plástico sanitario. Orificio de drenaje en el borde para la limpieza.



### Double Mesh, Fine Colador de doble malla, fino

ITEM #	DIA
18096	6.3" / 16 cm
18098	8" / 20.3 cm
18099	10.3" / 26 cm



### Single Mesh, Fine Colador de una malla, fino

ITEM #	DIA
19095	4.3" / 12 cm
19096	6.3" / 16 cm
19097	7.3" / 18.4 cm
19098	8" / 20.3 cm
19099	10.3" / 26 cm



### Single Mesh, Medium Colador de una malla, mediano

ITEM #	DIA
19195	4.8" / 12 cm
19196	6.3" / 16 cm
19197	7.3" / 18.4 cm
19198	8" / 20.3 cm
19199	10.3" / 26 cm



### Double Mesh, Medium Colador de doble malla, mediano

ITEM #	DIA
18196	6.3" / 16 cm
18198	8" / 20.3 cm
18199	10.3" / 26 cm





9099



9091



574128



574131

### Single Mesh Strainer

Tin plated. Wood handle.

### Colador de una malla

Completamente bañados en estaño. Mango de madera.

ITEM #	DIA	HANDLE MANGO	ITEM #	DIA	HANDLE MANGO
Fine   Fino			Medium   Mediano		
9093	4.8" / 12.1 cm	5.8" / 13.3 cm	574114	4.8" / 12.1 cm	5.8" / 13.3 cm
9094	5.5" / 14 cm	6" / 15.2 cm	574115	5.5" / 14 cm	6" / 15.2 cm
9095	6.8" / 15.8 cm	6" / 15.2 cm	574116	6.8" / 15.8 cm	6" / 15.2 cm
9096	7.8" / 18.4 cm	6" / 15.2 cm	574117	7.8" / 18.4 cm	6" / 15.2 cm
9098	8" / 20.3 cm	6.5" / 16.5 cm	574118	8" / 20.3 cm	6.5" / 16.5 cm
9099	10.8" / 26 cm	9" / 22.9 cm	574120	10.8" / 26 cm	9" / 22.9 cm

Wire handle | Mango de alambre

ITEM #	DIA	HANDLE MANGO
9091	2.3" / 7 cm	4" / 10.2 cm
9092	4" / 10.2 cm	4.5" / 11.4 cm

### Double Mesh Strainer

Full-bathed tinned. Wood handle.

### Colador de doble malla

Completamente bañados en estaño. Mango de madera.

ITEM #	DIA	HANDLE MANGO
Fine   Fino		
8095	6.8" / 15.9 cm	6" / 15.2 cm
8098	8" / 20.3 cm	6.5" / 16.5 cm
8099	10.8" / 26 cm	9" / 22.9 cm
Medium   Mediano		
574126	6.8" / 15.9 cm	6" / 15.2 cm
574128	8" / 20.3 cm	6.5" / 16.5 cm
574130	10.8" / 26 cm	9" / 22.9 cm

### Heavy Duty Strainer

Rigid double mesh construction, with reinforcing bands. Heavy wood handle. Medium mesh. Full-bathed tinned.

### Colador muy resistentes de alta resistencia

Construcción rígida de doble malla, con bandas de refuerzo. Mango pesado de madera. Malla mediana. Completamente bañados en estaño.

ITEM #	DIA	HANDLE MANGO
574131	9" / 22.9 cm	8" / 20.3 cm
574132	10.8" / 26 cm	8" / 20.3 cm
574133	12" / 30.5 cm	16" / 40.6 cm
9250	14" / 35.6 cm	16.25" / 41.3 cm



### Round Skimmer

Brightly polished stainless steel. Long, hooked handle serves as a pot rest.

### Espumadera redonda

Acero inoxidable lustrado brillante. El mango largo y ganchudo sirve para colgar de la olla.

ITEM #	DIA	HANDLE MANGO
375	6" / 15.2 cm	13.7" / 35 cm



### Nickel-Plated Skimmer

Rigid, long handle displaces heat. Square mesh.

### Espumadera niqueladas

El mango largo y rígido desplaza el calor. Malla a cuadros.

ITEM #	DIA	HANDLE MANGO
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



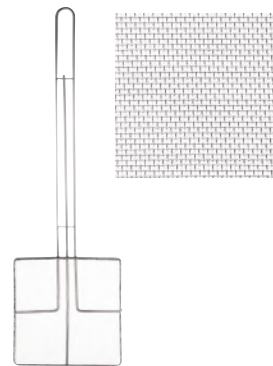
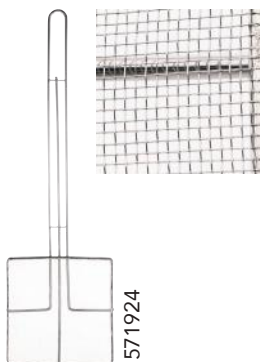
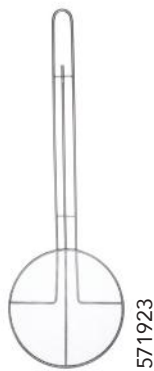
### Nickel-Plated Spiral Wire Skimmer

Long, hooked handle displaces heat and allows for a greater reach. Coarse mesh. Spiral wire.

### Espumadera niqueladas con alambre en espiral

El mango largo y ganchudo desplaza el calor y permite un mayor alcance. Malla gruesa. Alambre en espiral.

ITEM #	DIA	HANDLE MANGO
1306	6" / 15.2 cm	17.6" / 44.5 cm
1307	7" / 17.8 cm	17.6" / 44.5 cm
1308	8" / 20.3 cm	17.6" / 44.5 cm
1309	9" / 23 cm	17.6" / 44.5 cm



### Fine Mesh Skimmer

Nickel plated. One piece handle for low-heat transfer.

### Espumadera de malla fina

Mango de una pieza transmite poco calor. Niquelado.

ITEM #	DES	DIM (L x W)	HANDLE MANGO
997	Rectangular   Rectangular	5.3 x 6" / 13.3 x 15.2 cm	11.5" / 29 cm
571923	Round   Redonda	6.5" / 16.5 cm	13" / 33 cm
571924	Square   Cuadrada	6.5" / 16.5 cm	12.8" / 32.5 cm

### Fine Mesh Skimmer

Stainless steel. One piece handle for low-heat transfer.

### Espumadera de malla fina

Mango de una pieza transmite poco calor. Acero inoxidable. Largo del mango:

ITEM #	DES	DIM (L x W)	HANDLE MANGO
571922	Square Cuadrada	6.5 x 6.5" 16.5 x 16.5 cm	14.5" 36.8 cm



### Bouillon Strainer

Stainless steel with extra-fine mesh. Pan hook provides stability while straining. 8" / 20.3 cm.

### Colador de consomé

Acero inoxidable con trama extra fina. El gancho para colgarlo de la cacerola le proporciona estabilidad cuando se cuelean líquidos. 8" / 20.3 cm.

ITEM #	DES
575514	With reinforcement bar   Con barra de refuerzo
575515	Without bar   Sin barra



### Soup Strainer

18/8 stainless steel with perforated metal body. One piece grooved handle for added strength. Frame style dissipates heat.

### Colador de sopa

Acero inoxidable resistente 18/8 con cuerpo de metal perforado. Mango acanalado de una pieza para mayor fuerza, con un estilo que también dispersa el calor.

	ITEM #	DIA	CAP		ITEM #	DIA	CAP
	575407	7" / 17.8 cm	1.7 QT / 1.5 L		575507	7" / 17.8 cm	1.7 QT / 1.5 L
FINE MESH MALLA FINA	575408	8" / 20.3 cm	2.3 QT / 2.2 L		575508	8" / 20.3 cm	2.3 QT / 2.2 L
	575409	9" / 23 cm	2.8 QT / 2.6 L		575509	9" / 23 cm	2.8 QT / 2.6 L
	575410	10" / 25.5 cm	4 QT / 3.7 L		575510	10" / 25.4 cm	4 QT / 3.7 L
	575412	12" / 30.5 cm	6.8 QT / 6.4 L		575512	12" / 30.5 cm	6.8 QT / 6.4 L



### Bouillon Strainer

18/8 stainless steel with extra-fine mesh. Pan hook provides stability while straining.

### Colador de consomé

Acero inoxidable 18/8 con trama extra fina. El gancho para colgarlo de la cacerola le proporciona estabilidad cuando se cuelean líquidos.

ITEM # / DES	DIM (L x W x H)
575414 With reinforcement bar   Con barra de refuerzo	18.3 x 9 x 9" 46.3 x 22.8 x 22.8 cm
575415	18.3 x 9 x 9 46.3 x 22.8 x 22.8 cm



**Round Wire Fry Basket**  
Heavy nickel-plated wire frame.  
Medium mesh.

**Canastas de alambre para freír, redondo**  
Estructura niquelada de alambre grueso.  
Malla mediana.

ITEM #	DIA
79090	8.5" / 21.6 cm
79100	9.5" / 24.1 cm
79120	11.5" / 29.2 cm



**Wire Fry Basket**  
Nickel-plated. Single wire construction.  
Colored plastic handle.

**Canastas de alambre para freír**  
Estructura niquelada. Construcción con un solo alambre. Mango plástico de color.

ITEM #	COLOR	DIM (L x W x H)
79204	Green Verde	25 x 5.5 x 12" 63.5 x 14 x 30.5 cm
79207	Red Rojo	25 x 5.5 x 12" 63.5 x 14 x 30.5 cm
79213	Green Verde	25 x 6.5 x 12" 63.5 x 16.5 x 30.5 cm
79216	Red Rojo	25 x 6.5 x 12" 63.5 x 16.5 x 30.5 cm



**Taco Basket**  
Nickel-plated. Heavy-duty construction features a fry kettle hook. Handle has a low heat-transfer. For use in 12-15 kg / 28-35 lb. or larger fry pot. Holds up to eight shells per load.

**Canasta para freír tacos**  
Estructura niquelada. Construcción muy resistente con un gancho para colgar de la freidora y acabado en cromo pulido. El mango transmite poco calor. Para usarse con freidoras de 12-15 kg (28-35 libras) o más. Con espacio para 8 tacos.

ITEM #	DIM (L x W x H)
79218	12 x 6.5 x 3" 30.5 x 16.5 x 7.6 cm

**Culinary Basket**  
Nickel-plated steel wire.

**Canasta para cocinar**  
Alambre de acero niquelado.



FINISH   ACABADO	ITEM #	DIA
Fine   Fino 1/8" / 0.3 cm	79751	8" / 20.3 cm
	79754	10" / 25.4 cm
	79757	12" / 30.5 cm
Medium   Mediano 1/4" / 0.6 cm	79741	8" / 20.3 cm
	79744	10" / 25.4 cm
	79747	12" / 30.5 cm
Coarse   Grueso 1/2" / 1.3 cm	79731	8" / 20.3 cm
	79734	10" / 25.5 cm
	79737	12" / 30.5 cm



**Deluxe Egg Slicer**  
Stainless steel cutting wires. Nickel-plated zinc body. ABS rubber-coated wire guides. 18/8 stainless steel hinge pin. Slip-resistant base. Slice or wedge mode:  
9 wires for slices / 3 cross wires = 6 wedges

**Rebanador de huevo, de lujo**  
Alambres de corte de acero inoxidable. Cuerpo de zinc niquelado. Guías de alambre recubiertas de goma ABS. Pasador de bisagra de acero inoxidable 18/8. Base antideslizante. Modo rebanada o cuña:  
9 alambres para rebanadas / 3 alambres transversales = 6 cuñas

ITEM #	DIM (L x W)
575685	4.5 x 3.5" 11 x 9 cm



CASH &amp; CARRY



**Single Egg Slicer**  
Die-cast, polished aluminum.

**Rebanador de huevo**  
Hecho de aluminio fundido pulido.

ITEM #	DIA
746685	4.8" / 10.8 cm



CASH &amp; CARRY

## PEELERS

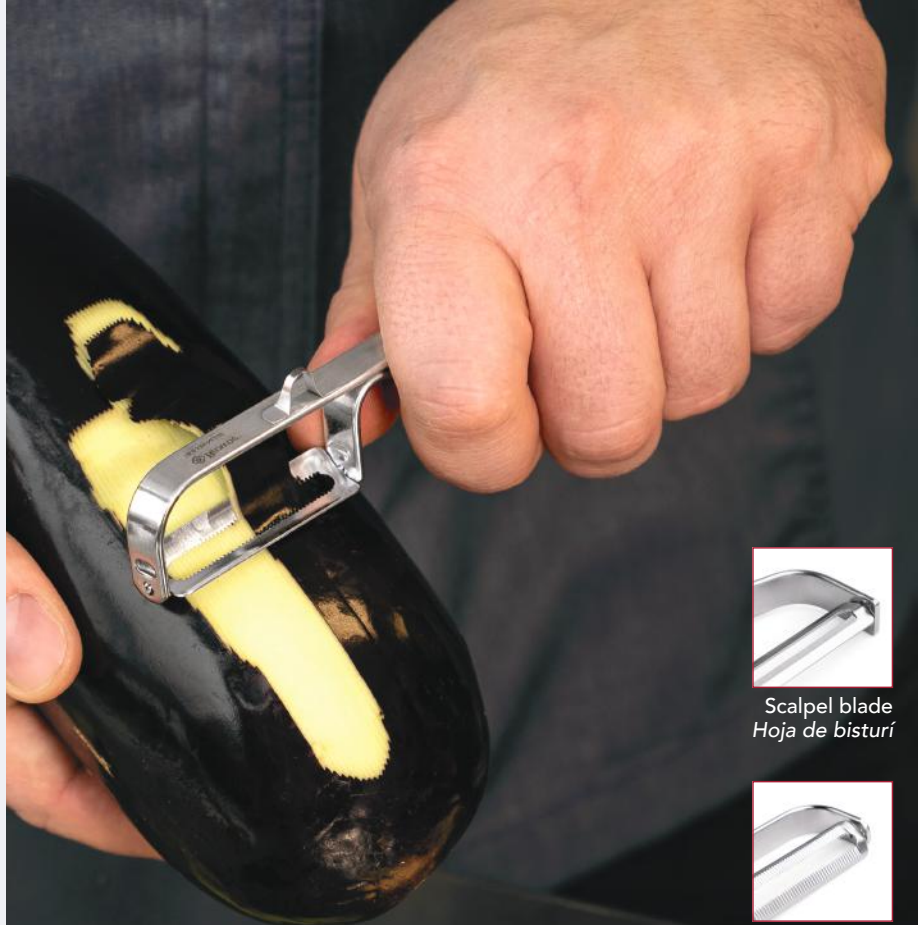
Peeling fruits & vegetables is easy breezy with our color-coded peelers

- Steel blade for razor-sharp peeling
- Integrated side cutter for removing eyes or blemishes and scoring
- Durable stainless steel with soft TPE coated handles for easy grip and comfort
- Ambidextrous
- Includes blade protector

## PELADORES

Pelar frutas y verduras es muy fácil con nuestros peladores codificados por colores

- *Cuchilla de acero para un pelado muy afilado*
- *Cuchilla lateral integrada para eliminar puntos o manchas y marcas*
- *Elaborados en acero inoxidable duradero con mangos suaves recubiertos de TPE para un agarre fácil y cómodo*
- *Ambidextra*
- *Protector de la cuchilla*



Scalpel blade  
Hoja de bisturí



Dual-serrated blade  
Peladora de hoja dentada doble



Integrated side cutter for removing eyes | *Cuchilla lateral integrada para eliminar puntos*

Razor sharp peeling | *Pelado con el mayor filo*



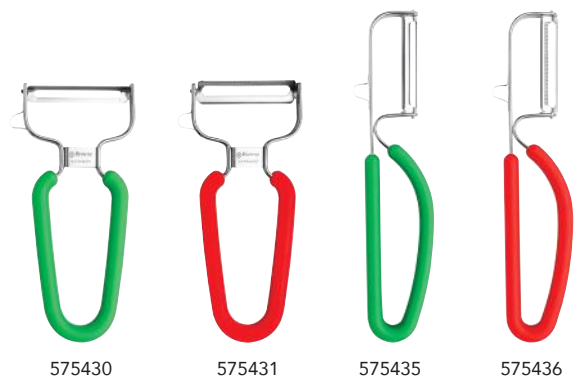
### Peelers

Green = scalpel blade. Ideal for a range of hard fruits and vegetables.  
Red = dual-serrated blade. Ideal for soft fruits and vegetables.  
Both blades available in Y and straight peeler designs.

### Peladores

Verde = tipo bisturí. Ideal para una amplia gama de frutas y verduras duras.  
Roja = cuchilla dentada doble. Ideal para frutas y verduras blandas.  
Ambas cuchillas están disponibles en diseños de pelador en Y y pelador recto.

ITEM#	COLOR	DES	DIM (L x W)
575430	Green Verde	Y Peeler with Scalpel Blade Pelador en Y con hoja tipo bisturí	4.8 x 2.2" 12.2 x 5.5 cm
575431	Red Roja	Y Peeler with Dual Serrated Blade Pelador en Y con hoja dentada doble	4.8 x 2.2" 12.2 x 5.5 cm
575435	Green Verde	Straight Peeler with Dual Scalpel Blade Pelador recto con hoja doble tipo bisturí	6.5 x 1.2" 16.5 x 3 cm
575436	Red Roja	Straight Peeler with Dual Serrated Blade Pelador recto con hoja dentada doble	6.5 x 1.2" 16.5 x 3 cm



575430

575431

575435

575436



**Potato Masher**  
Stainless steel.

**Pisapapas**  
Acero inoxidable.

ITEM #	LENGTH LARGO	FACE   CARA (L x W)
575442	15" 38.1 cm	5 x 3.3" 12.7 x 9.5 cm



**Nickel-Plated Masher**  
One piece base. Securely welded base rods.  
Hardwood handle.

**Pisapapas niquelado**  
Base de una pieza. Varillas de la base firmemente soldadas. Mango de madera dura.

ITEM #	LENGTH LARGO	FACE   CARA (L x W)
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



**Masher**  
Stainless steel. Round face.  
Hardwood handle.

**Pisapapas**  
Acero inoxidable. Cara redonda.  
Mango de madera dura.

ITEM #	LENGTH LARGO	FACE   CARA (L x W)
575441	18" 45.7 cm	4 x 4" 10.2 x 10.2 cm
1725	25" 63.5 cm	5 x 5" 12.7 x 12.7 cm



**Stainless Steel Round  
Face Masher**

**Pisapapas redondo en acero  
inoxidable**

ITEM #	LENGTH LARGO	FACE   CARA (L x W)
1726	25" 63.5 cm	5" 12.7 cm

**Fruit / Vegetable Peeler**

Stainless steel. Double-edge floating blade. Can be used for scraping and coring.

**Pelador de frutas / verduras**

Acero inoxidable. Cuchilla flotante de doble filo. Puede utilizarse para raspar y despepitar.

ITEM #	DIM (L)
575690	6" / 15.2 cm

**Tomato Corer**

Stainless steel. Quickly scoops core.

**Descorazonador de tomate**

Acero inoxidable. Para sacar rápidamente el corazón del tomate

ITEM #	DIM (L)	BOWL TAZÓN
71894	4.1" / 10.5 cm	0.8" / 1.9 cm

**Melon Baller**

Polished, stainless steel bowls.

**Cucharilla para melón**

Cazoleta de acero inoxidable pulido.

ITEM #	DIM (L)	BOWL TAZÓN
1226SP	2.5 x 7" 3.1 x 17.8 cm	1" / 2.5 cm



746193

**Potato Ricer**

Stainless steel. Heavy duty. Large portion. Bowl securely welded to frame.

**Prensapapas**

Acero inoxidable. Muy resistente. Porción grande. Tazón soldado firmemente al armazón.

ITEM #	DIM	FACE   CARA (L x W)
746193	17" 43.1 cm	5 x 4.5" 12.7 x 11.4 cm

**Garnish / Serrator**

Stainless steel. Corrugated blade. Hardwood handle. Use to make French fries, carrot slices and other garnishes.

**Sierra ondeada para guarniciones**

Cuchilla acanalada de acero inoxidable. Mango de madera dura. Se puede utilizar para cortar papas fritas, rodajas de zanahorias y otras guarniciones.

ITEM #	DIM (L x W)
574309	7 x 2" 17.8 x 5.1 cm

**Heavy Duty Garlic Press**

Heavy duty, die-cast aluminum construction. Self-cleaning, plate of poly teeth pushes through holes.

**Prensador de ajo muy resistente**

Construcción de aluminio fundido muy resistente. Plancha dentada poly autolimpiante que atraviesa las perforaciones.

ITEM #	DIM (L)
575769	8" / 20.3 cm

**Steel Poultry Shear**

Chromed steel finish. Forged steel. Spring-operated with built-in bone crusher.

**Tijeras para aves de corral de acero**

De acero forjado. A resorte con triturador de huesos incorporado.

ITEM #	DIM (L)
1219	9.5" 24.1 cm



575687



575688

**Oyster Knife**

Hardwood handle.

**Cuchillo para ostra**

Mango de madera dura.

ITEM #	FINISH ACABADO	DIM (L)
575687	Carbon steel   Acero al carbono	3" / 7.6 cm
575688	Stainless steel   Acero inoxidable	3" / 7.6 cm



705



707

**Steak Weight**

Ribbed flat bottom. Wooden handle. Keeps edges of steaks from curling during cooking.

**Peso para carne**

Fondo plano acanalado. Mango de madera. Evita que los bordes de los filetes se curven durante la cocción.

Aluminum | Aluminio      Gray Iron | Hierro gris

ITEM #	DIM (L x W)	ITEM #	DIM (L x W)
705	8.3 x 4.3" 20.9 x 10.8 cm	706	9 x 5.8" 22.6 x 13 cm
707	9 x 5.8" 22.6 x 13 cm	709	8.3 x 4.3" 20.9 x 10.8 cm
708	11 x 9" 22 x 22.8 cm		

**REPLACEMENT PARTS |  
REPUESTO PARTES**

ITEM #	DES
707H	Replacement Handle for 707 <i>Mango de repuesto para 707</i>



574725



574726

**Steak Tenderizer**

Dual-faced. Coarse and fine cut.

**Ablandador de carne**

De doble cara. Corte grueso y fino.

ITEM #	DES	LENGTH BLADE LARGO (HOJA)	LENGTH OVERALL LARGO TOTAL
574725	Cast aluminum head. Wood handle. <i>Cabezal de aluminio fundido. Mango de madera dura.</i>	2.5" / 3 cm	10.5" / 26.7 cm
574726	Cast aluminum head <i>Cabezal de aluminio fundido.</i>	3" / 7.6 cm	11.8" / 29.8 cm



### Commercial Heavy Duty Can Opener

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 & knives available. Opens cans up to 11"/33 cm high.

### Abrelatas muy resistente profesional

Cuerpo de hierro fundido. Mango con cómoda agarradera que gira libremente sobre su propio eje. Placa para montar con tornillos, de acero enchapado. Mecanismo tratado al calor para una mayor durabilidad. Cuchilla reversible que brinda un servicio más prolongado. Disponibles mecanismo y cuchillas de repuesto. Abrir latas de hasta 11" / 33 cm de alto."

ITEM #	SHAFT ARBRE
574064	13" / 33 cm

### REPLACEMENT PARTS PARTES

ITEM #	DES
574064-1	Knife/ Blade Cuchilla de corte
574064-2	Gear Le elengranaje



### Swing-A-Way® Can Opener

Chrome-plated rotary knife type, gear operated. Also includes a cap remover

### Abrelata Swing-A-Way®

Tipo cuchillo giratorio con engranajes, chapado en cromo. Incluye también un removedor de tapas.

ITEM #	DIM (L)
574058	7" / 17.8 cm



### Pasta Maker

Stainless steel. Features 1 roller blade with 9 thickness options to create pasta sheets as well as 2 cutting options to make linguine or spaghetti. Ergonomic handle for comfort when turning. Table clamp and instruction manual included.

### Máquina de pasta

Acero inoxidable. La hacedora de pasta incluye 1 hoja de rodillo con 9 opciones de grosor para crear fideos y 2 opciones de corte para hacer linguini o espagueti. Asa ergonómica para mayor comodidad al girar, incluye abrazadera para mesa y manual de instrucciones.

ITEM #	DIM (L x W x H)
575205	7.5 x 7.5 x 5" / 19.1 x 19.1 x 12.7 cm



### French Fry Cutter

Heavy duty cast body. Cast iron handle. Stainless steel trough. The frame, pusher block and cutting frame are all rust-proof. Wall or table-mounted. Potato capacity: 6" / 15.2 cm long, up to 50 lb / 22.7 kg per hour.

### Cortador de papas fritas

Estructura principal muy resistente y manija de hierro fundido. Bandeja de acero inoxidable. El armazón, la placa para prensar y el armazón para cortar son inoxidables. Se puede instalar en la pa. Montaje en pared o mesa. Capacidad: una papa de 15.2 cm / 6" de largo, hasta 50 libras (22.7 kg) por hora.

ITEM #	CUT   CORTE
5720375	3/8" / 1 cm



### French Fry Cutter Parts

Blade set only. Blade set consists of frame with blades and pusher blocks

### Repuestos para el cortador de papas fritas

Juego de cuchillas únicamente. El conjunto incluye el marco con las cuchillas y los bloques empujadores.

ITEM #	DES	CUT   CORTE
37512	Set   Juego	0.5" / 1.3 cm
37514	Set   Juego	0.2" / 0.6 cm
37538	Set   Juego	0.4" / 1 cm

REPLACEMENT PARTS  
REPUESTO PARTES

ITEM #	DIM
H16P	0.5" / 1.3 cm
H16B	0.2" / 0.6 cm
H16	0.4" / 1 cm

## PROFESSIONAL FOOD SAFETY PRODUCTS

- Superior heat protection up to 482°F / 250°C
- Water-repellent, safe non-slip grip
- Stain-resistant and dishwasher safe

**KitchenGrips.**  
PRO

## PRODUCTOS DE SEGURIDAD PROFESIONAL PARA LAS MANOS

- Protección superior al calor
- Hasta 482°F / 250°C
- Repelente al agua, agarre antideslizante seguro
- Resistente a las manchas y apto para lavavajillas



Exclusive  
FLXa-Prene™  
Non-porous material

Exclusivo  
FLXa-Prene™  
Material no poroso



**5-Finger Gloves**  
Kevlar® stitching. Straight and inverted zig-zag stitching. Black.

**Guante de 5 dedos**  
Costuras de Kevlar®. Puntadas rectas e invertidas en zig-zag. Negro.

ITEM #	DIM (L)
5430502	15" / 38 cm
5430702	17" / 43 cm



**Oven Mitt with Kevlar Gusset**  
FLXaPrene™ non-porous material with Kevlar® gusset. Black.

**Guante para el horno con refuerzo de Kevlar**  
Material no poroso FLXaPrene™ con refuerzo de Kevlar®. Negro.

ITEM #	DIM (L)
5441802	16.4" / 41.6 cm



**Puppet Mitt**  
Straight and inverted zig-zag stitching. Black.

**Manoplas estilo marioneta**  
Con costura zig-zag invertida. Negra.

ITEM #	DIM (L)
5434102	15" / 38 cm
5434202	17" / 43 cm

**Oven Mitt**  
With Nomex® binding. Black.

**Manoplas para el horno**  
Encuadernación de Nomex®.  
Negra.

ITEM #	DIM (L)
5432202	10.3" / 30.5 cm
5432502	13.3" / 39.4 cm
5432802	16.3" / 41.6 cm

**Nomex® binding**  
Flame retardant binding, heat protection

**Encuadernación  
Nomex®** Unión ignífuga,  
protección térmica



### 3-Finger Mitt

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

### Manoplas de 3 dedos

Con encuadernación de Nomex®. La configuración de 3 dedos permite una mayor destreza. Negra.

ITEM #	DIM (L)
5443602	16.4" / 41.6 cm



### Deluxe Puppet Mitt

With Nomex® palm for added protection against wear and tear. Black.

### Manoplas estilo marioneta de lujo

Con palma de Nomex®. Negra.

ITEM #	DIM (L)
5443502	15" / 38 cm



### Oven Mitt

**Manoplas para el horno**  
Black | Negra

ITEM #	DIM (L)
5431202	10.8" / 30.5 cm
5431502	13.8" / 39.4 cm
5431802	16.4" / 41.6 cm



CASH & CARRY



**Flame Retardant Oven Mitts**  
Cotton. Coated with aluminized silicone. Non-stick coating easily wipes clean. Protects up to 200°F / 93°C. Sold in pairs.

**Manoplas para horno resistente al fuego**  
Algodón. Recubiertos con silicona aluminizada. Recubrimiento antiadherente que se limpia fácilmente. Protege hasta 200°F / 93°C. Se venden en pares.

ITEM #	DIM (L)
541215 (formerly   anteriormente SOM15)	15" / 38 cm
541217 (formerly   anteriormente SOM17)	17" / 43 cm



**Flame Retardant Oven Mitts**  
100% cotton. Protects up to 400°F / 204°C. Water and stain repellent. Sold in pairs.

**Manoplas para horno resistente al fuego**  
100% algodón. Protege hasta 400°F / 204°C. Repelente al agua y a las manchas. Se venden en pares.

ITEM #	COLOR	DIM (L)
541115 (formerly   anteriormente FRM15)	Cream Crema	15" / 38 cm
541117 (formerly   anteriormente FRM17)	Cream Crema	17" / 43 cm
541313 (formerly   anteriormente POM13)	Canvas Lona	13" / 33 cm
541315 (formerly   anteriormente POM15)	Canvas Lona	15" / 38 cm
541317 (formerly   anteriormente POM17)	Canvas Lona	17" / 43 cm
541324 (formerly   anteriormente POM24)	Canvas Lona	24" / 60.9 cm

**Pan Handle Sleeve**  
Cotton. Interior coated with aluminized silicone. Protects up to 200°F / 93°C.

**Funda para mango de sartén**  
Algodón. Interior recubierto con silicona aluminizada. Protege hasta 200°F / 93°C.

ITEM #	DIM (L x W)
543206 (formerly   anteriormente AH-6)	6 x 2.8" / 15.2 x 7 cm



**8" Pot Holder**  
Coated with aluminized silicone. Protects up to 428°F / 220°C.

**Agarre para olla de 8"**  
Recubierto con silicona aluminizada. Protege hasta 428°F / 220°C

ITEM #	DIM (L x W)
542208 (formerly   anteriormente PHS8)	8 x 8" / 20.3 x 20.3 cm



**Pan Handle Sleeve**  
Black.

**Funda para mango de sartén**  
Negra.

ITEM #	DIM (L x W)
5439002	6 x 3" / 15.2 x 7.6 cm



**Safe Server Finger Hot Pad**  
Black.

**Agarradera segura al servir, con anillo para el pulgar**  
Negra.

ITEM #	DIM (L x W)
5437102	7" / 17.8 cm



**Ultra-Thick Hot Pad**  
1/4" / 0.6 cm thick. Single layer construction. Black.

**Agarraderas ultra gruesos**  
1/4" / 0.6 cm de espesor. Construcción de una sola capa. Negra.

ITEM #	DIM (L x W)
5442002	7" / 17.8 cm
5442102	10" / 25.4 cm



**Hot Pads**  
Zig-zag stitching. Black.

**Agarraderas**  
Con costura en zigzag derecha. Negra.

ITEM #	DIM (L)
5436102	7" / 17.8 cm
5436502	10" / 25.4 cm

# BAKEWARE COLLECTION

From bun pans to cream whippers, the Browne bakeware collection offers you the very best in baking essentials.

For both small and large scale operations, we offer a range of accessories designed specifically for the needs of the professional baker.

## COLECCIÓN DE UTENSILIOS PARA HORNEAR

*Desde bandejas para panecillos hasta batidores de crema, la colección de utensilios para hornear de Browne te ofrece lo mejor en esenciales para repostería. Para operaciones tanto pequeñas como grandes, ofrecemos una variedad de artículos para hornear, todos diseñados específicamente para las necesidades del panadero profesional*



**Heat Resistant Scraper & Spoon**  
Silicone blades. Plastic polypropylene handles. Heat resistant up to 500° F / 260° C.

**Raspadores y cucharas  
resistentes al calor**  
Hojas de silicona. Mangos de plástico polypropylene. Resistentes al calor hasta 500°F / 260°C.

ITEM #	DES	DIM (L)
71772	Scraper Raspador	10.5" / 26.5 cm
71775	Scraper Raspador	14" / 35.5 cm
71778	Scraper Raspador	16.3" / 41 cm
71782	Spoon Cuchara	10.5" / 26.5 cm
71785	Spoon Cuchara	14" / 35.5 cm
71788	Spoon Cuchara	16.3" / 41 cm



**Nylon Pastry Bags**

Super-pliable nylon for outstanding control and feel. Simply boil to sanitize for quick, easy cleaning.

**Mangas de nylon**

De nylon super flexible para mayor control. Simplemente hiérvelas para su fácil limpieza.

ITEM #	DIM (L x W)	ITEM #	DIM
5712510	10 x 6.3" 25.5 x 15.9 cm	5712518	18 x 10" 45.5 x 5.4 cm
5712511	11 x 6.8" 28 x 17 cm	5712520	20 x 11" 50.8 x 27.9 cm
5712512	12 x 7.5" 30.5 x 19 cm	5712521	21 x 12" 53.5 x 30.4 cm
5712514	14 x 8" 35.5 x 20.3 cm	5712524	24 x 13" 61 x 33 cm
5712515	16 x 9" 35.5 x 22.8 cm	5712001	Coupling only Solo acoplamiento
5712517	17 x 9.5" 43 x 24 cm		



16" / 40

**Silicone Baking Mats**

- Provides consistent and even heat distribution for optimal results
- Microwave, freezer & oven safe
- Fits standard bun pans
- Food grade silicone over fiberglass reinforcement
- Temperature range: -22°F to 446°F / -30°C to 230°C

**Tapetes de silicona para hornear**

- *Proporciona una distribución uniforme y homogénea del calor para obtener resultados óptimos*
- *Apto para microondas, congelador y horno*
- *Se adapta a los moldes estándar*
- *Silicona de calidad alimentaria sobre refuerzo de fibra de vidrio.*
- *Rango de temperatura: -22 °F a 446 °F / -30 °C a 230 °C*

**Silicone Baking Mats**

Ideal for all types of baking and cooking. Double-sided. Naturally non-stick and reusable. Use in place of parchment paper or oil/grease. Save time and money without compromising results.

**Tapetes de silicona para hornear**

Ideal para todo tipo de horneado y cocción, de doble cara, naturalmente antiadherente y reutilizable. Use en lugar de papel pergamino o aceite / grasa, ahorrándole tiempo y costos sin comprometer los resultados.

ITEM #	DIM (L x W)	SIZE
58182642	24.3 x 16.3" / 61.6 x 41.4 cm	Full Completo
58132642	16.5 x 11.6" / 42 x 29.5 cm	Half Mediano
58152142	20.3 x 14.4" / 51.5 x 36.5 cm	Two-thirds Dos tercios
58131042	11.8 x 8.3" / 30 x 21 cm	One-Quarter Un cuarto





### Wooden Spoons

0.7" / 1.7 cm diameter.

### Cucharas de madera

0.7" / 1.7 cm de diámetro.

ITEM #	FINISH ACABADO	DIM (L)
Maple Wood   Madera de arce		
575384	Regular Regular	14" / 35.6 cm
575386	Regular Regular	16" / 40.6 cm
575388	Regular Regular	18" / 45.7 cm
Birchwood   Madera de abedul		
744562	Wax finish Acabado encerado	12" / 30.5 cm
744564	Wax finish Acabado encerado	14" / 35.6 cm
744566	Wax finish Acabado encerado	16" / 40.6 cm
744568	Wax finish Acabado encerado	18" / 45.7 cm



### Two-Piece Heat Resistant Scrapers

Plastic polypropylene. Heat protection up to 200°F / 93°C.

### Raspadores resistentes al calor de dos piezas

Raspadores en dos piezas, resistentes al calor. Mangos de polipropileno (PP). Resistentes al calor hasta 200°F / 93°C.

ITEM #	DES	DIM (L)
71771	Scraper Raspador	10.5" / 26.5 cm
71774	Scraper Raspador	14" / 35.5 cm
71777	Spoon Cuchara	16.3" / 41 cm



### Heavy Duty Nylon Spoons

Heat resistant up to 390°F / 200°C.

### Cucharas de nylon de alta resistencia

Resistentes al calor hasta 390°F / 200°C.

ITEM #	COLOR	DIM (L)
57538203	Blue   Azul	12" / 30.5 cm
57538205	Red   Rojo	12" / 30.5 cm
57538503	Blue   Azul	15" / 38 cm
57538505	Red   Rojo	15" / 38 cm



### French Rolling Pin

Wood. Tapered.

### Rodillo francés

Fabricado en madera. Diseño cónico.

ITEM #	DIM (L x H)
744246	20.5 x 1.75" 52 x 4 cm



### Aluminum Rolling Pins

A classic design with aluminum twist for easy cleaning. Ball bearing roller. Cast aluminum 3.5" / 8.9 cm barrel.

### Rodillos de aluminio

Diseño clásico con acabado de aluminio para facilitar la limpieza. Rodillo con rodamientos de bolas. Cilindro de aluminio de 3.5" / 8.9 cm

ITEM #		DIM (L)
844715	Overall	23.5" / 60 cm
	Barrel   Cuerpo	15 x 3.5" / 38 x 9 cm
	Handle   Mango	4.2" / 10.7 cm
844718	Overall	26.6" / 67 cm
	Barrel   Cuerpo	18 x 3.5" / 45.7 x 9 cm
	Handle   Mango	4.2" / 10.7 cm



### Hardwood Rolling Pins

Stainless steel ball bearings. Revolving 2.8" / 7 cm barrel.

### Rodillos de madera dura

Rodamientos de acero inoxidable. Cilindro giratorio de 2.8" / 7 cm.

ITEM #		DIM (L)
575213	Barrel   Cuerpo	13" / 33 cm
	Handle   Mango	3.5" / 8.9 cm
575215	Barrel   Cuerpo	15" / 38.1 cm
	Handle   Mango	3.8" / 9.5 cm
575218	Barrel   Cuerpo	18" / 45.7 cm
	Handle   Mango	3.8" / 9.5 cm



### Wood Rolling Pin

Nylon bearings.

### Rodillo de madera

Con rodamientos de nylon.

ITEM #		DIM (L)
744247	Barrel   Cuerpo	10" / 25.4 cm
	Handle   Mango	2.2" / 6 cm



**Thermalloy**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
by Browne Foodservice



See racks on page 183.  
*Visite la página 183 para los carros de bandejas.*

**Aluminum Bun Pans**

1" / 2.5 cm height pan. Wire-reinforced rims.

**Bandejas de horno de aluminio**

Bandeja de 1" de altura. Con refuerzo de alambre en todo su perímetro a fin de evitar que se deforme.

0.8 mm | 20 gauge / calibre 20

ITEM #	DIM (W x L)	SIZE TAMAÑO
58182632	18 x 26" 45.7 x 66 cm	Full Completo
58131032	9.5 x 13" 24 x 32cm	Quarter Un cuarto
58152140	15 x 21" 38 x 53.3 cm	Two-Thirds Dos tercios
58100632	10 x 6" 25.4 x 15.2 cm	One-eight Un octavo

1.0 mm | 18 gauge / calibre 18

58182640	18 x 26" 45.7 x 66 cm	Full Completo
58132640	18 x 13" 45.7 x 33 cm	Half Mediano



**Perforated Aluminum Bun Pans**

1.0 mm / 18 gauge. Perimeter reinforcement wire prevents warping. 3.0 mm diameter perforations.

**Bandejas de horno perforadas de aluminio**

1.0 mm / calibre 18. Con refuerzo de alambre en todo su perímetro a fin de evitar que se deforme. Perforaciones de 3.0 mm de diámetro.

ITEM #	DIM (W x L)	SIZE TAMAÑO
58182641	18 x 26" 45.7 x 66 x 2.5 cm	Full Completo
58132641	18 x 13" 45.7 x 33 x 2.5 cm	Half Mediano



**Fully Perforated Aluminum Bun Pan**

Fully perforated. 0.1" / 2.3 mm square perforation over entire pan for superior air circulation. Curled edges prevent products from sliding off. Wire reinforced edge. 16 gauge aluminum for durability and strength.

**Bandeja de horno totalmente perforada de aluminio**

Totamente perforada, perforaciones cuadradas de 0.1" / 2.3mm sobre toda la bandeja para una circulación de aire superior. Los bordes curvados evitan que los productos se deslicen. Borde reforzado con alambre. Material de aluminio calibre 16 para una mayor durabilidad y resistencia.

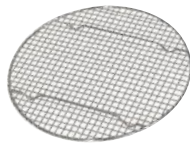
ITEM #	DIM (W x L x H)	SIZE TAMAÑO
58182651	18 x 26 x 0.98" 45.72 x 66 x 2.5cm	Full Completo



**Footed Pan Grates**  
Nickel-plated steel wire.

**Rejillas de alambre con patas**  
Alambre de acero niquelado

ITEM #	DIM (W x L x D)
575516	12 x 16.5 x 1.3" 30 x 41.9 x 3.2 cm
FITS PAN SIZE   PARA TAMAÑO DE RECIPIENTE	Half   Mediano
575519	24 x 16 x 1.3" 61 x 40.5 x 3.2 cm
FITS PAN SIZE   PARA TAMAÑO DE RECIPIENTE	Full   Completo



**Footed Pan Grates**  
Footed rib grate.

**Parrilla acanalada con patas**  
Rejilla con nervaduras

ITEM #	DES	DIM (W x L)	FITS PAN SIZE PARA TAMAÑO DE RECIPIENTE
575518	Round Redondo	12" 30 cm	Half   Mediano
575524	Rectangle Rectangular	15 x 25" 38.1 x 63.5 cm	Full   Completo
575525	Rectangle Rectangular	16 x 24" 40.6 x 61 cm	Full   Completo



**Donut Screen**  
Nickel-plated steel wire.

**Rejilla para donas**  
Alambre de acero niquelado.

ITEM #	DIM (W x L)	FITS PAN SIZE PARA TAMAÑO DE RECIPIENTE
575517	16 x 24" 40.6 x 61 cm	Full   Completo



**Deluxe Stainless Piano Whips**  
Solid handle for better balance. Epoxy-filled for superior durability. Prevents contamination due to accumulation of food particles. One piece welded designs prevents solid or liquid accumulation inside the handle. 11 soldered wires. Great for beating eggs, creams and sauces.

**Batidor de lujo de acero inoxidable "Piano"**  
Mango sólido para un mejor balance. Relleno con resina epóxica para una mayor durabilidad. Previene la contaminación por acumulación de partículas de alimentos. Diseño de una sola pieza soldado que previene la acumulación de sólidos o líquidos dentro del mango. 11 alambres soldados. Ideal para batir huevos, cremas y salsas.

ITEM #	DIM (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 Stainless French Whips**  
Epoxy-filled for superior durability and to help prevent contamination due to accumulation of food particles. One piece welded designs prevents solid or liquid accumulation inside the handle. Stiff wires resist bending.

**Batidor de lujo de acero inoxidable francés**  
Relleno con resina epóxica para una durabilidad superior y para ayudar a prevenir la contaminación por acumulación de partículas de alimentos. Diseño de una sola pieza soldado que previene la acumulación de sólidos o líquidos dentro del mango. Alambres rígidos que resisten los dobleces.

ITEM #	DIM (L)	ITEM #	DIM (L)
571110	10" / 25.4 cm	571118	18" / 45.7 cm
571112	12" / 30.5 cm	571120	20" / 50.8 cm
571114	14" / 35.6 cm	571122	22" / 55.8 cm
571116	16" / 40.6 cm	571124	24" / 60.9 cm



**Long Handle Whip**  
Stainless steel. Sturdy, long handle. Ideal for deep mixer bowls. Ball diameter is 8.3" / 21 cm. Mayonnaise whip.

**Batidor de mango largo**  
Acero inoxidable. Mango largo y resistente. Ideal para tazones profundos para mezclar. Diámetro de la bola: 8.3" / 21cm. Ideal para batir mayonesa.

ITEM #	DIM (L)
571140	40" / 101.6 cm



**Stainless Steel Mixing Paddles**  
Polished finish. 4.5 x 8" / 11.4 x 20.3 cm blade.  
Hollow handles.

**Palas de mezcla de acero inoxidable**  
Acabado pulido. Hoja de 4.5 x 8" /  
11.4 x 20.3 cm. Asas huecas.

ITEM #	DIM (L)
19930	30" / 76.2 cm
19936	36" / 91.4 cm
19942	42" / 106.7 cm
19948	48" / 121.9 cm
19960	60" / 152.4 cm



**Heavy Duty Stainless Steel Dough Scraper**  
One piece construction.

**Raspador de masa de acero inoxidable de alta resistencia**  
Construcción de una pieza.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574263	5 x 4.5" 12.7 x 11.4 cm



**Stainless Steel Dough Scraper**  
With polypropylene handle.

**Raspador de masa de acero inoxidable**  
Mango de polipropileno.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574268	4 x 6" 10.2 x 15.2 cm



**Dough Cutter / Scraper**  
Polypropylene handle. Stainless steel blade. 6" / 15.2 cm overall length.

**Cortador / raspador de masa**  
Mango de polipropileno.  
Cuchilla de acero inoxidable.  
Largo total: 6" / 15.2 cm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574379	6 x 3" 15.2 x 7.6 cm



**Bowl Scrapers**  
Flexible plastic. Forms easily to bowl surfaces. Firm flat edge allows for many creative uses.

**Raspador de tazón**  
Plástico flexible que se conforma fácilmente a la superficie de los tazones con borde plano y firme que permite muchos usos diferentes.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574266	5.5 x 3.5" 14 x 8.9 cm



**Dough Scrapers**  
Stainless steel blade.  
Hardwood handle.

**Raspador de masa**  
Hoja de acero inoxidable.  
Mango de madera dura.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE   HOJA
574264	4 x 6" / 10.2 x 15.2 cm
574269	5 x 7" / 12.7 x 17.8 cm

## WHIPPED CREAM DISPENSERS

.....  
 Ideal for whipping fresh cream, flavored coffee toppings, delicate sauces, sweet and savory gourmet toppings, espumas, light yogurt mousses, whipped soups and more  
 .....

## DISPENSADORES DE CREMA

.....  
 Ideal para batir crema fresca, coberturas de café aromatizado, salsas delicadas, coberturas gourmet dulces y saladas, espumas, mousses ligeros de yogurt, sopas batidas y más.  
 .....

### Aluminum Cream Whippers Dispensadores de crema en aluminio

ITEM #	CAP
574407	1 Pint   Pinta / 0.5 L
574408	1 QT / 1 L



### Stainless Steel Cream Whippers Dispensadores de crema en acero inoxidable

ITEM #	CAP
574409	1 Pint   Pinta / 0.5 L
574410	1 QT / 1 L





Double Wall Bottle  
for best insulation storage.  
Keeps whipped cream fresh in  
the refrigerator up to 2 weeks.

*Botella de doble  
pared, para el mejor  
almacenamiento aislante.  
Mantiene la crema batida  
fresca en el refrigerador  
hasta 2 semanas.*

**mosa** Professional Thermal Cream Whipper  
Stainless Steel. Dishwasher safe. 2 Year warranty.

**Dispensador profesional de crema térmico, Mosa**  
Acero inoxidable. Apto para el lavavajillas. 2 años de garantía.

ITEM # CAP  
574354 1 Pinta / 0.5 L

**mosa** Stainless Steel Cream Whippers  
Stainless steel.

**Dispensadores de crema  
de acero inoxidable**  
Acero inoxidable.

ITEM # CAP  
574355 1 Pint | Pinta / 0.5 L  
574356 1 QT / 1 L



**Whipped Cream Chargers**  
8g. Nitrous oxide (N<sub>2</sub>O).

**Cartuchos cargadores para crema**  
Óxido de nitrógeno, 8g.

ITEM # QTY | CANT  
574397 N<sub>2</sub>O Box of 10  
N<sub>2</sub>O Caja de 10  
574399 N<sub>2</sub>O Box of 24  
N<sub>2</sub>O Caja de 24



**mosa** Cream Whipper  
Chargers  
8g. Nitrous oxide (N<sub>2</sub>O).

**Cartuchos cargadores para crema**  
Óxido de nitrógeno, 8g.

ITEM # QTY | QTÉ  
574357 N<sub>2</sub>O Box of 10  
N<sub>2</sub>O Caja de 10  
574359 N<sub>2</sub>O Box of 24  
N<sub>2</sub>O Caja de 24



**mosa** Soda Syphon Chargers  
8g. Carbon dioxide (CO<sub>2</sub>). Box of 10.  
Universal threading for all brand of dispenser.

**Cartuchos cargadores para sifón de soda**  
8g. Dióxido de carbono. Caja de 10. Rosca universal  
para usar con cualquier marca de dispensador.

ITEM # QTY | QTÉ  
574358 CO<sub>2</sub> Box of 10  
CO<sub>2</sub> Caja de 10



80880101



80880001

**Pastry Cutters**

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

Ring sizes:

1.2 / 1.6 / 2 / 2.4 / 2.8 / 3.1 / 3.5 / 4"  
3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 cm

**Cortadores para pastelería**

Juego de ocho (8) piezas. Acero inoxidable. Se almacena en un contenedor redondo y translúcido. Tamaños:

1.2 / 1.6 / 2 / 2.4 / 2.8 / 3.1 / 3.5 / 4"  
3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 cm

ITEM #	DES	DIA
80880101	Plain   Liso	1.2 - 4" / 3 - 10 cm
80880001	Fluted   Estriado	1.2 - 4" / 3 - 10 cm

**Aluminum Scoops**

Die-cast aluminum. High-polish interior and exterior finish. Handle has grooved finish with finger grip to prevent slipping.

**Palas de aluminio**

Aluminio fundido. Altamente pulidas por dentro y fuera. El mango tiene acabado estriado con ranuras para los dedos a fin de evitar que se resbalen.

ITEM #	CAP	DIM (L)
575400	5 oz / 150 ml	4.8" / 12.1 cm
575401	12 oz / 350 ml	6.8" / 15.9 cm
575402	24 oz / 710 ml	8" / 20.3 cm
575403	38.8 oz / 1.1 L	9" / 22.9 cm
575404	57.5 oz / 1.7 L	10.5" / 26.7 cm
575405	84.5 oz / 2.5 L	12" / 30.5 cm

**Stainless Steel 6-Wheel Dough Cutter**

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

**Cortador de masa de 6 ruedas de acero inoxidable**

Ruedas de acero inoxidable filosas. Estructura de acero niquelado. Ajustable, se abre completamente hasta 24.1" / 61.2 cm

ITEM #	DIM (L)
2226	2" / 6.4 cm



CASH &amp; CARRY

**Aluminum Scoops**

Flat bottom. Cast aluminum.

**Palas de aluminio**

Fondo plano. Aluminio fundido.

ITEM #	CAP	DIM (L)
574250	1 oz / 30 ml	4.3" / 11 cm
574251	2 oz / 60 ml	5.8" / 14.7 cm
574252	4 oz / 118 ml	8.3" / 21 cm
574253	7 oz / 207 ml	9.8" / 25 cm
574254	16 oz / 473 ml	12.3" / 31 cm
574255	24 oz / 710 ml	14" / 35.6 cm

**Polyethylene Funnels**

One piece. Seamless.

**Embudos de polietileno**

Una pieza. Sin costura.

ITEM #	CAP	DIA
368	8 oz / 236 ml	4.1" / 10.5 cm
369	16 oz / 473 ml	5.3" / 13.5 cm
370	32 oz / 945 ml	6.3" / 16 cm

**Plastic Scoops**

White. Flat bottom. One piece construction. Dishwasher safe. Non-toxic. Ideal for ice bins.

**Palas de plástico**

Blanca. Fondo plano. Construcción de una pieza. Se puede lavar en el lavavajillas. Material no tóxico. Ideal para depósitos de hielo.

ITEM #	CAP
574873	64 oz / 1.9 L



Double as a plating brush

*Doble función como  
brocha para emplatar*



#### **Pastry Basting Brushes**

PBT (Polybutylene terephthalate) brush. Plastic handle. ABS plastic band. Heat resistant up to 248°F/120°C. Perfect for basting and egg washing. Dishwasher safe.

#### **Brochas para glasear repostería**

Cepillo de PBT (tereftalato de polibutileno). Banda de plástico ABS. Con una tolerancia al calor de hasta 248 °F/120 °C. Perfecto para rociar y lavar huevos. Apta para lavavajillas.

ITEM #	DES	DIA
61300-1	Round   Redondo	1" / 2.5 cm
6130015	Linear   Plano	1.5" / 3.8 cm
61300-2	Linear   Plano	2" / 5 cm
61300-3	Linear   Plano	3" / 7.6 cm



### Pastry Brushes

PBT (Polybutylene terephthalate) brush.  
Wood handle. ABS plastic band.

### Brochas de repostería

Cepillo de PBT (tereftalato de polibutileno).  
Mango de madera. Banda de plástico ABS.

ITEM #	DES	DIA
61200	Oval   Oval	1" / 2.5 cm
61200-1	Flat   Plana	1" / 2.5 cm
6120015	Flat   Plana	1.5" / 3.8 cm
61200-2	Flat   Plana	2" / 5 cm
61200-3	Flat   Plana	3" / 7.6 cm



Boar bristles. Wood handle.  
Cerdas de jabalí. Mango de madera.

ITEM #	DES	DIA
HL9115W	Flat   Plana	1" / 2.5 cm
HL9116W	Flat   Plana	1.5" / 3.8 cm
HL9117W	Flat   Plana	2" / 5 cm
HL9118W	Flat   Plana	2.5" / 6.4 cm
HL9119W	Flat   Plana	3" / 7.6 cm



### Standard Spring Form Pans

Highly polished tin.

**Moldes desmontables estándar**  
Estaño altamente pulido.

ITEM #	DIM (DIA X DEPTH   PROF)
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" / 25.5 x 6.4 cm
746075	11 x 2.75" / 28 x 7 cm



### Deep Spring Form Pans

Highly polished tin.

**Moldes desmontables profundos**  
Estaño altamente pulido.

ITEM #	DIM (DIA X DEPTH   PROF)
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



#### Pie Markers

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

#### Marcadores de tartas

Aluminio fundido. Acabado pulido. Para tartas de diferentes diámetros.

ITEM #	CUT CORTES	ITEM #	CUT CORTES
575105	5	575108	8
575106	6	575110	10
575107	7	575112	12



#### Stainless Steel Pie Cutters Cortadores de tartas en acero inoxidable

ITEM #	CUT CORTES
575116	6
575117	7
575118	8



#### Stainless Steel Rim Sieves 16 mesh wire with 2 cross-bar wire reinforcers. 2.8" / 7 cm height.

#### Cedazos con borde de acero inoxidable

Malla de 16 hilos con 2 refuerzos de alambre transversal. Altura de 2.8" / 7 cm.

ITEM #	DIA
574142	12" / 31 cm
574144	14" / 36 cm
574146	16" / 41 cm



#### Stainless Steel Tart Rings Rolled edges. Height: 0.8" / 2 cm.

#### Cedazos para tarta de acero inoxidable Bordes enrollados. Altura: 0.8" / 2cm.

ITEM #	DIA
80824920	3" / 8 cm
80824940	4" / 10 cm
80824944	7" / 18 cm
80824960	8.7" / 22 cm

**Cake Cover / Handle / Base**

One piece, durable lucite cover with chrome handle. 6.4" / 16.2 cm height.

**Tapa para pastel con base y mango**

Tapa de lucite de una sola pieza, duradera, con mango cromado.  
Altura de 6.4" / 16.2 cm.

ITEM #	DES
57140-1	Handle   Mango
57140	Cover   Tapa 12 x 6.4" / 30.5 x 16.2 cm
57125	Cake Stand   Base para pastel 12 x 7.2" / 30.5 x 18.1 cm
57124	Low Base Stand   Base baja 12" / 30.5 cm diameter   de diámetro

**Aluminum Pie Plate**

0.8mm / 0.3" thick.  
Height is 1.3" / 3 cm.

**Tarteras de aluminio**

0.8mm / 0.3" de espesor  
Altura de 1.3" / 3 cm.

ITEM #	DIM (DIA)
575328	8" / 20 cm
575329	9" / 23 cm
575330	10" / 25.5 cm

**Aluminum Muffin Pans**

Heavy duty aluminum. Cups are 1.2" / 3 cm deep.  
Permanently seamed in frame. 3 oz capacity.  
Frame: 1.6 mm    Top Cup: 2.8" / 7 cm  
Cups: 0.6 mm    Bottom Cup: 2" / 5.1 cm

**Moldes de muffin / pastelitos en forma de taza**

Construcción de aluminio muy resistente.  
Tazas de 3 cm / 1.2" / 3 cm de profundidad.  
Adosadas al marco de forma permanente.  
3 oz de capacidad.  
Marco: 1.6 mm    Taza superior: 2.8" / 7 cm  
Tazas: 0.6 mm    Taza inferior: 2" / 5.1 cm

ITEM #	CUPS TAZAS	DIM (H)
5811612	12	1.2" / 3 cm
5811624	24	1.2" / 3 cm

**Loaf Pans**

Heavy tin steel.  
3" / 7.6 cm height.

**Moldes para pan**

Acero estañado de alta resistencia.  
3" / 7.6 cm de altura.

ITEM #	DIM (L)
746050	8" / 20 cm
746051	9" / 23 cm
746052	12" / 30.5 cm



### Aluminum Dry Measures

Seamless construction. Large riveted handles. Capacity markings. 1.8 mm thickness.

### Medidores aluminio de productos secos

Construcción sin costuras. Asas grandes remachadas. Marcas de capacidades. 1.8 mm de espesor.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	ITEM #	CAP	DIM (W x H)
575605	0.5 QT / 0.5 L	3.5 x 3.4" 8.9 x 8.6cm	575620	2 QT / 1.9 L	5 x 6" 12.7 x 15.3 cm
575610	1 QT / 0.9 L	5.3 x 5.3" 13 x 13 cm	575640	4 QT / 3.8 L	6.2 x 7.5" 15.6 x 19 cm

### Aluminum Liquid Measures

Seamless construction. Large riveted handles. Capacity markings. Designed for no-spill pouring. 1.8 mm thickness.

### Medidores aluminio de líquidos

Construcción sin costuras. Asas grandes remachadas. Marcas de capacidades. Diseñados para verter líquidos sin derramar. 1.8 mm de espesor.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	ITEM #	CAP	DIM (W x H)
575645	0.5 QT / 0.5 L	4.4 x 4" 11.1 x 10.2 cm	575660	2 QT / 1.9 L	6.1 x 6.7" 15.6 x 16.8 cm
575650	1 QT / 0.9 L	5.1 x 5.1" 13 x 13 cm	575670	4 QT / 3.8 L	7 x 8.5" 17.8 x 21.6 cm



### Stainless Steel Dredges

Polished finish. Universal holes. Diameter: 2.8" / 7 cm

### Espolvoreadores de acero inoxidable

Acabado pulido. Perforaciones universales. Diámetro: 2.8" / 7 cm

Without handle | Sin mango

ITEM #	DIA (HOLES   PERFORACIONES)	CAP	DIM (H)
575698	1.9 mm	12 oz 355 ml	3.9" 9.9 cm
575672	3.9 mm	12 oz 355 ml	3.9" 9.9 cm
575673	1.9 mm	16 oz 473 ml	5.5" 14 cm
575675	1.9 mm	22 oz 650 ml	7.5" 19 cm

With handle | Con mango

ITEM #	DIA (HOLES   PERFORACIONES)	CAP	DIM (H)
575699	1.9 mm	12 oz 355 ml	3.9" 9.9 cm
575674	1.9 mm	16 oz 473 ml	5.5" 14 cm



### Plastic Dredge Set

Tough polycarbonate construction. Comes with 3 lids (fine, medium and large holes). 10 oz / 300 ml capacity.

### Juego de espolvoreador de plástico

Construcción resistente de policarbonato. Viene con 3 tapas (perforaciones finas, medianas y grandes). 10 oz / 300 ml de capacidad.

ITEM #	DIM (L x H)
575680	2.5 x 3.7" / 6.4 x 9.2 cm



### Aluminum Dredge

Satin finish. Universal holes.

### Espolvoreador de aluminio

Acabado satinado. Perforaciones universales.

With handle | Con mango

ITEM #	DIM (L x H)
575671	2.5 x 3.7" 6.4 x 9.2 cm



## STAINLESS STEEL MEASURING CUPS & SPOONS

- Convenient storage ring to keep sets together
- Thick, flat rims make it easy to level your cups with a straight edge
- Gently curved handles allow spoons to sit securely on the counter without tipping over
- Welded one piece construction

## TAZAS Y CUCHARAS MEDIDORAS DE ACERO INOXIDABLE

- *Práctico anillo de almacenamiento para mantener los sets juntos*
- *Sus bordes gruesos y planos facilitan la nivelación al ras*
- *Las asas ligeramente curvas permiten que las cucharas se asienten firmemente sobre el mostrador sin volcarse*
- *Construcción soldada de una sola pieza*



### Stainless Steel Measuring Cup Set (4)

Graduated inside and out. 4pc. set includes: ¼ cup, ⅓ cup, ½ cup and 1 cup.

### Juego de tazas medidoras de acero inoxidable (4)

Graduado por dentro y por fuera. El juego 4 piezas incluye: ¼ taza, ⅓ taza, 1 taza y 1 taza.

ITEM #	DESCRIPTION
746107	With solid handles Con mangos sólidos
746106	With loop handles Con mangos huecos



### Cuisipro® Measuring Cups and Spoons Tazas y cucharas medidoras

ITEM #	FINISH ACABADO	DES
747141	Stainless steel Acero inoxidable	4 pieces   piezas ¼, ⅓, ½ and 1 cup ¼, ⅓, ½ y 1 taza
747002	Stainless steel Acero inoxidable	5 pieces   piezas ⅛, ¼, ½, 1 tsp, and 1 tbsp ⅛, ¼, ½, 1 cucharita, y 1 cuchara



### Stainless Steel Measuring Spoon Sets Juegos de cucharas medidoras de acero inoxidable

ITEM #	FINISH ACABADO	DES
746108	Stainless steel Acero inoxidable	4 pieces   piezas ¼ tsp, ½ tsp, 1 tsp and 1 tbsp ¼ cucharadita, ½ cucharadita, 1 cucharadita y 1 cucharada
746105	18/8 stainless steel Acero inoxidable 18/8	5 pieces   piezas ⅛ tsp, ¼ tsp, ½ tsp, 1 tsp and 1 tbsp ⅛ cucharadita, ¼ cucharadita, ½ cucharadita, 1 cucharadita y 1 cucharada
2316EH	Extra heavy stainless steel Acero inoxidable de extra grueso	4 pieces   piezas ¼ tsp, ½ tsp, 1 tsp and 1 tbsp ¼ cucharadita, ½ cucharadita, 1 cucharadita y 1 cucharada

### 8 Cup Stainless Steel Flour Sifter

18/8 stainless steel. Polished body, handle and 16 mesh squares per inch screen. Chrome-plated beater with wire reinforcement on bottom.

### Cedazo para harina de acero inoxidable de 8 tazas

Acero inoxidable 18/8. Cuerpo pulido, mango y malla con trama de 16 cuadrados por pulgada. Batidor cromado con refuerzo de alambre en el fondo.



ITEM #	DIM (W x H)
1260	6 x 6.5" / 15.2 x 16.5 cm

# THERMOMETERS

- 304 stainless steel case or parts
- Accuracy of  $\pm 1$  to  $2^{\circ}\text{F}$  /  $-16.7^{\circ}\text{C}$
- Antimicrobial protection
- Some dials are dual face



# TERMÓMETROS

- Caja o piezas de acero inoxidable 304
- Una exactitud de  $\pm 1$  a  $2^{\circ}\text{F}$  /  $-16.7^{\circ}\text{C}$
- Protección contra las bacterias
- Algunos diales tienen doble escala



**Candy / Deep Fry Thermometers**  
Adjustable pan clip. Dishwasher safe.  
2.1" / 5.4 cm diameter dial.  
Temperature range: 50°F to 550°F /  
10°C to 288°C

**Termómetros para caramelos / frituras**  
Clip ajustable para la cacerola.  
Se puede lavar en el avavajillas.  
2.1" / 5.4 cm de diámetro del dial.  
Rango de temperatura:  
50°F a 550°F / 10 °C a 288 °C

ITEM #	DIA
CT84119	8" / 20.3 cm
CT84122	12" / 30.5 cm



**Candy / Jelly / Deep Fry Thermometer**  
Dual face. Accuracy of  $\pm 1^{\circ}\text{F}$  /  $-17^{\circ}\text{C}$   
Adjustable pan clip. Dishwasher safe.  
2.3" / 5.7 cm diameter dial.  
6.3" / 15.8 cm height.

**Termómetro para caramelos / jaleas / fritos**  
Doble escala. Exactitud de  $\pm 1^{\circ}\text{F}$  /  $-17^{\circ}\text{C}$ .  
Clip ajustable para la cacerola. Se puede lavar en el lavavajillas.  
2.3" / 5.7 cm de diámetro del dial  
6.3" / 15.8 cm de altura.

ITEM #	RANGE   RANGO
CT84004	100 °F to / a 400 °F 37 °C to / a 204 °C



**Candy / Deep Fry Thermometer**  
Adjustable pan clip. Dishwasher safe.  
2.1" / 5.4 cm diameter dial.  
DIM (L x W): 4.9 x 1.3" / 12.4 x 3.2 cm

**Termómetro para caramelos / frituras**  
Clip ajustable para la cacerola. Se puede lavar en el lavavajillas. 2.1" / 5.4 cm de diámetro del dial.  
DIM (L x W): 4.9 x 1.3" / 12.4 x 3.2 cm

ITEM #	RANGE   RANGO
CT84031	100°F to / de 400°F / 37°C to / de 204°C



**Pocket Test Thermometers**  
Bezel and pointed stem. Protective storage case with pocket clip. Accuracy of  $-1^{\circ}\text{F}$  /  $-17^{\circ}\text{C}$ . Not for oven use.  
1" / 2.5 cm diameter dial. 5" / 12.7 cm overall length.

**Termómetros de bolsillo para prueba**  
Engaste y vara puntiaguda. Estuche protector con clip para el bolsillo. Exactitud de  $-1^{\circ}\text{F}$  /  $-17^{\circ}\text{C}$ . No deben usarse en el horno. 1"/2.5 cm esfera de diámetro. Longitud total de 5"/12.7 cm.

ITEM #	RANGE / RANGO
PT84101	0°F - 220°F / 18°C - 104°C
PT84104	50°F - 550°F / 10°C - 288°C
PT84113	14°F - 230°F / 10°C - 110°C



**Refrigerator Thermometer**  
Dual face. Stands. Accuracy of  $\pm 2^\circ\text{F}$  /  $-16.7^\circ\text{C}$ . Dishwasher safe. 2.4" / 6 cm diameter dial. 2.4" / 6 cm height.

**Termómetro para refrigerador**  
Doble escala. Se descansa sobre una superficie. Exactitud de  $\pm 2^\circ\text{F}$  /  $-16.7^\circ\text{C}$ . Se puede lavar en el lavavajillas. 2.4" / 6 cm de diámetro de dial. 2.4" / 6 cm de altura.

ITEM # RANGE | RANGO  
RT84019 - 30 °F to / a 70 °F  
- 35 °C to / a 21 °C



**Freezer Thermometer**  
Dual face. Stands. Accuracy of  $\pm 2^\circ\text{F}$  /  $-16.7^\circ\text{C}$ . Dishwasher safe. 2.4" / 6 cm diameter dial. 3.8" / 9.5 cm height.

**Termómetro para congelador**  
Doble escala. Se descansa sobre una superficie. Exactitud de  $\pm 2^\circ\text{F}$  /  $-16.7^\circ\text{C}$ . Se puede lavar en el lavavajillas. 2.4" / 6 cm de diámetro de dial. 3.8" / 9.5 cm de altura.

ITEM # RANGE | RANGO  
RT84016 - 20 °F to / a 80 °F  
- 30 °C to / a 30 °C



**Hanging Thermometer**  
Dual face. Hangs or stands. Extra wide base. Accuracy of  $\pm 1^\circ\text{F}$  /  $-17.2^\circ\text{C}$ . Dishwasher and oven safe. 2.4" / 6 cm diameter dial. 3.8" / 9.5 cm height.

**Termómetro colgante para horno**  
Doble escala. Se cuelga o se descansa sobre una superficie. Base extra ancha. Exactitud de  $\pm 1^\circ\text{F}$  /  $-17.2^\circ\text{C}$ . Apta para lavavajillas y horno. 2.4" / 6 cm de diámetro de dial. 3.8" / 9.5 cm de altura.

ITEM # RANGE | RANGO  
OT84010 150 °F to / a 550 °F  
65.6 °C to / a 287.8 °C



**Dial Meat Thermometer**  
Dual face. Pointed stem. Accuracy of  $\pm 1^\circ\text{F}$  /  $-17.2^\circ\text{C}$ . Dishwasher safe. 2.4" / 6 cm diameter dial. 5" / 12.7 cm height.

**Termómetro de dial para carne**  
Doble escala. Vara puntiaguda. Exactitud de  $\pm 1^\circ\text{F}$  /  $-17.2^\circ\text{C}$ . Se puede lavar en el lavavajillas. 2.4" / 6 cm de diámetro de dial. 5" / 12.7 cm de altura.

ITEM # RANGE | RANGO  
MT84001 120 °F to / a 220 °F  
49 °C to / a 104 °C



**Hanging Refrigerator & Freezer Thermometer**  
Dual face. Hangs or stands. Accuracy of  $\pm 1^\circ\text{F}$  /  $-17.2^\circ\text{C}$ . Dishwasher safe. Rust proof. 1.9" / 4.7 cm diameter dial. 12" / 30.5 cm height.

**Termómetro colgante de refrigerador y congelador**  
Cara doble. Se cuelga o se para. Exactitud de  $\pm 1^\circ\text{F}$  /  $-17.2^\circ\text{C}$ . Apto para el lavavajillas. A prueba de óxido. 1.9" / 4.7 cm de diámetro de dial. 12" / 30.5 cm de altura.

ITEM # RANGE | RANGO  
FT84028 -40 °F to / a 80 °F  
-40 °C to / a 27 °C



**Digital Pocket Thermometers**  
Perfect for thin cuts of meat, fish or poultry. 2.75" / 7.0 cm stainless steel stem. Waterproof. Shatterproof. Auto shut-off after 20 minutes. Sheath can be used as handle extension. Includes storage case with pocket clip. Batteries included.

**Termómetro digital de bolsillo**  
Perfecto para cortes finos de carne, pescado o aves. Vástago de acero inoxidable de 2.75" / 7.0 cm. Impermeable. Inastillable. Apagado automático después de 20 minutos. La funda se puede utilizar como extensión del mango, incluye estuche de almacenamiento con clip de bolsillo. Baterías incluidas.

ITEM # RANGE | RANGO TIP | PUNTA  
84116 -40°F to / a 450°F  
-40°C to / a 230°C 2.5 mm  
84120 -40°F to / a 450°F  
-40°C to / a 230°C 1.5 mm

## PIZZA COLLECTION

From thin crust to deep dish, Browne has a collection of pizza accessories to help you create the perfect slice every time!

Our extensive collection ranges from graters and dough cutters to pizza pans. Our pizza tools are durable and well-made for fast-paced pizza operations.

## COLECCIÓN DE PIZZA

*Desde masa delgada hasta profunda, Browne tiene una colección de accesorios para pizza que te ayudarán a crear la rebanada perfecta en todo momento.*

*Nuestra amplia colección incluye ralladores, cortadores de masa y bandejas para pizza. Nuestros utensilios para pizza son duraderos y están bien elaborados para operaciones de pizza de ritmo rápido.*



# Napolitani

by Browne Foodservice

## DESIGNED FOR PIZZA PERFECTION!

Our premium pizza collection is crafted specifically for Neapolitan-style pizzas.

## ¡DISEÑADA PARA UNA PIZZA PERFECTA!

Nuestra colección premium para pizza está diseñada específicamente para pizzas al estilo napolitano.

NEW  
NUEVO

Perforations remove excess flour - no more burnt crusts!

Las perforaciones eliminan el exceso de harina - ¡adiós a las bases quemadas!

246590

242220

**Premium Hard Anodized Aluminum Perforated Peels**  
Hard anodized aluminum paddle. Aluminum handle. Nylon hanging hook.

**Paletas perforada premium para pizza de aluminio anodizado**  
Paleta de aluminio anodizado duro. Mango de aluminio. Gancho de nylon para colgar.

ITEM #	DIM (L x W) (BLADE   HOJA)	OVERALL LENGTH LARGO TOTAL
242220	14 x 12" 35 x 30 cm	22" 56 cm
242590	14 x 12" 35 x 30 cm	59" 150 cm
246260	18 x 16" 46 x 41 cm	26" 66 cm
246590	18 x 16" 46 x 41 cm	59" 150 cm



NEW  
NUEVO

### Stainless Steel Round Pizza Peels

Thin, angled front edge to slide pizzas in and out of oven with ease. Lightweight and flexible aluminum handle for optimal stability and mobility. 18/8 stainless steel paddle for enhanced durability; abrasion resistant.

### Paletas para pizza redonda de acero inoxidable

Borde frontal delgado y en ángulo para deslizar las pizzas dentro y fuera del horno con facilidad. Mango de aluminio ligero y flexible para una estabilidad y movilidad óptima. Paleta de acero inoxidable 18/8 para mayor durabilidad; resistente a la abrasión.

ITEM #	DIA	DIM (L)
240856	8" / 20 cm	56" / 142 cm
241056	10" / 25 cm	56" / 142 cm



NEW  
NUEVO

### Rotating Oven Brushes

Stainless steel blade scraper. Rotating solid beachwood head. Brass wire bristles.

### Cepillos rotatorio para pizza

Raspador con hoja de acero inoxidable. Cabeza rotatoria de madera de haya maciza. Poils en fil de latón.

ITEM #	DIM (L)
61400-35	35" / 89 cm
	59" / 150 cm



Rotating head to help you maneuver around edges and corners to ensure you clean every corner of your pizza oven.

Cabeza giratoria que te ayuda a maniobrar alrededor de bordes y esquinas para asegurarte de limpiar cada rincón de tu horno de pizza.



### Deluxe Pizza Peels

Hardwood handle with two attachment screws and riveted aluminum blade.

### Paletas para pizza de lujo

Mango de madera dura con dos tornillos de fijación y hoja de aluminio remachada.

ITEM #	DIM (L x W) (BLADE   HOJA)	OVERALL LENGTH LARGO TOTAL
575322	12.5 x 12" 31.8 x 30.5 cm	33.5" / 85 cm
575324	14.5 x 14" 36.8 x 35.5 cm	35.5" / 90 cm
575326	16.5 x 16" 41.9 x 40.6 cm	39.5" / 100.3 cm

### Pizza Peels

Hardwood handle with riveted aluminium blade.

### Paletas para pizza

Mango de madera dura con hoja remachada de aluminio.

ITEM #	DIM (BLADE   HOJA)	OVERALL LENGTH LARGO TOTAL
23501	12 x 12" 30.5 x 30.5 cm	26" 66 cm
23506	12 x 12" 30.5 x 30.5 c	35.8" 90.8cm
23516	16 x 16" 40.6 x 40.6 cm	37.5" 95.2 cm



### Pizza Paddle

Made with eco-friendly fiber composite. Two-sided design with a combination of 5 sizes for optimal usage. Measurement grooves of 12" and 16" on one side. Measurement grooves of 10", 14" and 18" on the other side. Heat resistant up to 350°F / 167.7°C

### Pala para pizza

Elaborada con compuesto de fibra ecológica. Diseño de doble cara con una selección de 5 tamaños para un uso versátil. Ranuras de medición de 12" y 16" en un lado. Ranuras de medición de 10", 14" y 18" en el otro lado. Resistente al calor hasta 350°F / 167.7°C.

ITEM #	DIM
575376	19.5" / 49.5 cm

**Cuisipro** Pizza Peel  
Wood fiber. Natural.

**Pala para pizza**  
Madera de fibra. Natural.

ITEM #	DIM BLADE   HOJA	OVERALL LENGTH LARGO TOTAL
74791400	13.8 x 13" 34.9 x 33 cm	21" 53.3 cm

**Wooden Pizza Peels**  
Made of finest seasoned lumber. Blade tapers at tip and sides.

**Paletas de madera para pizza**  
Madera estacionada de calidad superior. La cuchilla se afina en la punta y a los lados.

ITEM #	DIM BLADE   HOJA	OVERALL LENGTH LARGO TOTAL
5116 Short handle   Mango corto	12 x 14" 30.5 x 35.6 cm	22" 55.9 cm
5117 Long handle   Mango largo	14 x 17" 35.6 x 43.2 cm	24" 60.9 cm



Cuisipro

Seamless Rim  
Construction

Construcción  
de bordes  
sin uniones



### Aluminum Pizza Screens

18 gauge / 1.0 mm. Seamless rim construction. Produces evenly baked crust by allowing air to circulate beneath crust while baking.

### Rejillas de aluminio para pizza

Calibre 18 / 1.0 mm. Orilla sin juntas. La corteza se cocina de manera pareja porque el aire circula por debajo durante el horneado.

ITEM #	DIA	ITEM #	DIA
575377	7" / 17.8 cm	575364	14" / 35.6 cm
575378	8" / 20.3 cm	575365	15" / 38.1 cm
575379	9" / 22.8 cm	575366	16" / 40.6 cm
575360	10" / 25.4 cm	575367	17" / 43.2 cm
575361	11" / 28 cm	575368	18" / 45.7 cm
575362	12" / 30.5 cm	PS19	19" / 48 cm
575363	13" / 33 cm	PS20	20" / 50.8 cm



**Professional Aluminum  
Pizza Coupe Plates**  
1.0 mm / 18 gauge.  
Heavy weight.

**Platos profesionales  
para pizza de aluminio**  
1.0 mm / calibre 18  
Peso pesado.

ITEM #	DIA
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**  
1.0 mm / 18 gauge. Faster  
cooking and crispier crust.

**Bandejas para pizza de  
aluminio perforadas**  
1.0 mm / calibre 18  
La corteza de la pizza se cocina  
más rápido y queda más  
crocante.

ITEM #	DIA
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



**Aluminum Wide Rim  
Pizza Pans**  
1.0 mm / 18 gauge  
Natural finish. Beaded edge.

**Bandejas para pizza de  
aluminio con borde ancho**  
1.0 mm / calibre 18  
Acabado natural. Reborde con  
bolitas.

ITEM #	DIA
5730026	6" / 15.2 cm
5730027	7" / 17.8 cm
5730028	8" / 20.3 cm
5730029	9" / 22.8 cm
5730030	10" / 25.4 cm
5730031	11" / 28 cm
5730032	12" / 30.5 cm
5730033	13" / 33 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





### Plastic Roller Docker

Simply roll the docker wheel to perforate your dough before baking. Seamless joint between pins and roller base for easy cleaning. 64 pins. Distance between pins is 0.6"/1.5 cm.

### Rodillo perforador de plástico

Basta con rodar el rodillo perforador sobre la masa antes de hornear. Unión sin costuras entre los clavos y la base del rodillo para una fácil limpieza. 64 clavos. Distancia entre clavos: 0.6" / 1.5 cm.

ITEM #	PIN LENGTH LARGO DE CLAVO	DIM
574265	0.9" / 2.2 cm	2.5" / 6.3 cm



### Pizza Cutters

Polypropylene handle. Sanitary stainless steel wheel. Finger guard for safety.

### Cortadores de pizza

Mango polipropileno. Rueda de acero inoxidable sanitario. Protector de dedos para mayor seguridad.

ITEM #	WHEEL DIA   DIA RUEDA	LENGTH LARGO
5744261	2.5" 6.4 cm	7" 17.8 cm
5744262	4" 10.2 cm	9.3" 23.5 cm



### Pizza Cutters

Hardwood lacquered handle. Sanitary stainless steel wheel. Finger guard for safety.

### Cortadores de pizza

Mango lacado de madera. Rueda de acero inoxidable sanitario. Protector de dedos para mayor seguridad.

ITEM #	WHEEL DIA   DIA RUEDA	LENGTH LARGO
574262	4" 10.2 cm	9" 22.9 cm



### Pizza Cutter

Polypropylene handle. Handle heat resistant up to 302°F / 150°C. Includes color-coded tabs for HACCP safety.

### Cortador de pizza

Mango de polipropileno. Mango resistente al calor hasta 302°F / 150°C. Incluye codificación de colores HACCP.

ITEM #	WHEEL DIA   DIA RUEDA	LENGTH LARGO
574382	4" 10 cm	9.5" 24 cm



### Pan Gripper for Dish Pans

Nickel-plated. Self-locking design. Pan load activates clamping action at 60° angle.

### Sujetador de pizzera

Niquelado. Con mecanismo para cerrar. La carga de la sartén activa la acción de sujeción a un ángulo de 60°.

ITEM #	BASE
PG1	7.5" / 19.1 cm



#### Cheese Grater Rotary

Stainless steel. For right and left handed use. Drum is 1.8" / 4.4 cm wide.

#### Rallador de queso giratorio

Acero inoxidable. Para uso diestro y zurdo. El tambor tiene 1.8" / 4.4 cm de ancho.

ITEM #	DIM (L x W x H)
746607	8.3" x 2.2" x 3.3" 20.9 x 5.7 x 8.2 cm



#### Aluminum Cheese Slicer

Die-cast polished aluminum with an adjustable roller.

#### Cortadora de queso de aluminio

Aluminio pulido fundido a presión con un rodillo ajustable.

ITEM #	DIM (L)
386	4" / 10.1 cm
(Replacement wire only / Alambre de repuesto solo)	
386W	4" / 10.1 cm



#### Jumbo Rotary Cheese Grater

Stainless steel. For right and left handed use. Drum is 2.1" / 5.4 cm wide.

#### Rallador de queso giratorio jumbo

Acero inoxidable. Para uso diestro y zurdo. El tambor mide 2.1" / 5.4 cm de ancho.

ITEM #	DIM (L x W x H)
746586	8.3 x 2.5 x 3.8" 21 x 6.4 x 9.5 cm



#### Square Grater

Stainless steel. 4 different surfaces: coarse and medium shredder, slicer and julienne.

#### Rallador cuadrado

Acero inoxidable. 4 superficies diferentes: rallador grueso, rallador mediano, rebanador y juliana.

ITEM #	DIM (L x W x D)
5753300	9 x 4 x 4" 23 x 10 x 10 cm



#### Box Grater

Stainless steel. 4 different surfaces: coarse and medium shredder, slicer and julienne.

#### Rallador rectangular

Acero inoxidable. 4 superficies diferentes: rallador grueso, rallador mediano, rebanador y juliana.

ITEM #	DIM (L x W x D)
746127	9.3 x 4 x 3" 23.5 x 10.2 x 7.6 cm
3199	9.3 x 4 x 3" 23.5 x 10.2 x 7.6 cm



#### 6-Sided Grater

Stainless steel. Extra fine, fine, medium and coarse graters, slicer and julienne.

#### Rallador de 6 lados

Acero inoxidable. Ralladores extra fino, fino, mediano y grueso, rebanador y juliana.

ITEM #	DIA
746124	9.5" / 24 cm



**Cuisipro. Deluxe Food Mill**  
**Molinillo de lujo**

ITEM # DIM (FOLDED | PLEGADO)  
746479 17.3" / 43.8 cm



The innovative scraper automatically scrapes as you turn.

*La espátula de diseño ingenioso lo hace automáticamente cuando usted gira la manivela.*

With a simple turn of the ergonomic, non-slip handle, this durable 18/10 stainless steel food mill purees a wide variety of fruit and vegetables while straining out skins, seeds and pulp. This increases efficiency by allowing a smoother, more continuous flow of food. Includes an extra large bowl and a selection of interchangeable discs in 2mm, 3mm and 4 mm sizes to control the consistency of the strain.

Con un simple giro del mango antideslizante de diseño ergonómico, este molinillo durable, de acero inoxidable 18/10, le permite preparar purés de diversas frutas y verduras, a la vez que filtra la piel, la cáscara, las pepitas, las semillas y la pulpa. Esto aumenta la eficiencia al permitir el paso de la comida de una manera más homogénea y continua. Viene con un tazón muy grande y un juego de discos intercambiables de 2 mm, 3 mm y 4 mm de tamaño, para controlar la uniformidad del filtrado.

REPLACEMENT PARTS | PARTES

ITEM #	DES	
746476	2mm disc Disco de 2 mm	For removing seeds out of tomato purée Para quitar las semillas del puré de tomate
746477	3mm disc Disco de 3 mm	For ricing potatoes Para hacer puré de papas
746478	4mm disc Disco de 4 mm	For applesauce Para hacer compota de manzanas
746479-1	Plastic scraper Espátula plástica	
746479-2	Crank Mechanism Mecanismo de manivela	



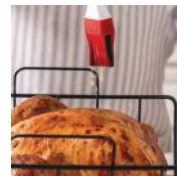
**Cuisipro. Silicone Basting Brush**

Soft outer bristles are thin to hold sauce while hard inner bristles help to spread the sauce. Evenly baste poultry, roasts and pastries with ease. Heat-resistant to 425°F/220°C. Easy to clean. Dishwasher safe.

**Brocha de silicona para barnizar**

Las cerdas externas suaves son delgadas para retener la salsa, mientras que las cerdas internas duras ayudan a esparcirla. Baña uniformemente aves, asados y pasteles con facilidad. Resistente al calor hasta 220 °C (425 °F). Fácil de limpiar. Apta para lavavajillas.

ITEM # DIA  
74714801 8" / 20 cm





**Cuisipro® SGT Grater**  
Surface Glide Technology™ and soft-touch handle for easy grip. Folded handle design. Can fold grater to varying angles: 45°, 90°, 135°, 180°. Non-slip ends with feet for added stability. Stainless steel and plastic. Dishwasher safe.

**Rallador SGT**  
Tecnología Surface Glide™ y mango de tacto suave para un agarre fácil. Diseño de mango plegable. El rallador puede ajustarse a diferentes ángulos: 45°, 90°, 135° y 180°. Extremos antideslizantes con pies para mayor estabilidad. Acero inoxidable y plástico. Apto para lavavajillas.

ITEM #	DES	DIM (L x W x H)
746811	Coarse Gruoso	9 x 12.5 x 0.3" 22.7 x 31.8 x 0.8 cm
746812	Fine Fino	9 x 12.5 x 0.3" 22.7 x 31.8 x 0.8 cm

**Cuisipro® Handheld Mandoline**  
6 adjustable settings. Hand guard and instructions included.

**Mandolina manual**  
Espesor ajustable: 6 opciones de espesor. Guarda de mano e instrucciones incluidas.

ITEM #	DIM (L x W) FOLDED   PLEGADO
747199	14.2 x 4" / 36 x 10.1 cm



Makes perfectly sliced food in the blink of an eye. All-in-one compact body

- Includes three interchangeable blades for slicing, crinkle & waffle cutting, grating and julienning
- Food glides effortlessly on the grooved stainless steel slicing platform
- Soft-coated handles are easy to grip and non-slip

*Corta alimentos en rodajas perfectas en un abrir y cerrar de ojos, cuerpo compacto todo en uno*

- Incluye tres cuchillas intercambiables para rebanar, cortar en tiras y gofres, rallar y cortar en juliana
- Los alimentos se deslizan sin esfuerzo en la plataforma de corte de acero inoxidable acanalada
- Las asas con revestimiento blando son fáciles de agarrar y antideslizantes

**Cuisipro® Cut-Resistant Glove**  
Guante resistente a los cortes

ITEM #	DIM (L x W)
747329	14.2 x 4" / 36 x 10.1 cm

- Category 5 cut resistance
- Made of durable, breathable, flexible HPPE, fiber glass & nylon
- Machine washable; drip dry
- One size fits most
- Ambidextrous
- Use with knives, graters and mandolines



- Resistencia contra cortes de categoría 5
- Hecho de HPPE, fibra de vidrio y nailon duraderos, transpirables y flexibles
- Lavable a máquina, secado por goteo
- Se ajusta a la mano izquierda o derecha
- Para ambidextrous
- Úselo con cuchillo, ralladores y mandolinas

\*This glove is cut-resistant, not cut or puncture proof. No claim made for point puncture resistance. Este guante es resistente a los cortes, no es a prueba de cortes ni pinchazos. No se ha hecho ninguna aseveración sobre su resistencia a la punción.



**de Buyer**  
DEPUIS 1830



## ROBUST FRUIT AND VEGETABLE SLICER

- For smooth or wavy round slices, julienne cuts of 4 or 10 mm, waffle cut. Double horizontal blade, scalloped and fluted/serrated
- Made of stainless steel and polymer composite
- Stainless steel ramp is smooth with a textured surface to make food slide easily
- Adjustable cut thickness up to 0.5" / 10 mm
- Slider and ergonomic pusher. Non-skid feet. Grip area on blades



Double Horizontal Blade |  
Doble hoja horizontal

Double Julienne Blade |  
Cuchilla doble juliana

### deBuyer Swing Plus Mandoline Mandolina giratoria deBuyer

ITEM #	DIM (L x W x H)
77201503	15.8 x 5.3 x 2.1" 40 x 13.3 x 5.4 cm



### Patented Integrated Cube System Sistema de cubo integrado patentado

## CORTADORA DE FRUTAS Y VERDURAS ROBUSTA

- Cuchillas de corte juliana de doble cara: espaciado de 4 y 10 mm. Hoja horizontal de doble cara: recta y dentada
- Fabricada en acero inoxidable y polímero compuesto
- La rampa de acero inoxidable es lisa y con una superficie texturizada para hacer que los alimentos se deslicen fácilmente
- Grosor de corte ajustable hasta 2.5" / 10 mm
- Deslizador y empujador ergonómico. Patas antideslizantes. Agarre la zona en las cuchillas



### Chef Mandoline Slicer

18/10 stainless steel. Includes hand guard. 4 julienne blades (2 / 4 / 7 / 10 mm). Also includes 1 serrated blade with adjustable thickness (approx 0.8") and 1 adjustable, removable straight cut blade. Revolving stand.

### Mandolina rebanadora "Chef"

Acier inoxydable 18/10. Con protector de mano, 4 cuchillas para juliana (2 / 4 / 7 y 10 mm). También incluye una cuchilla dentada con reajustador de espesor (aproximadamente 0.8") y una cuchilla movable que se puede reajustar, para cortes derechos. Base giratoria.

ITEM #	DIM (L x W x H) FOLDED   PLEGADO
5715000	16.5 x 5.5 x 3" 42 x 14 x 7.8 cm



### 18/10 Stainless Steel Mandoline Slicer

One serrated blade with adjustable thickness (approx 1/8" / 3.2 mm). One double-sided julienne blade. 30 teeth / 0.1" / 3 mm spacing on one side, 10 teeth / 0.4" / 10 mm spacing on second side.

### Mandolina rebanadora en acero inoxidable 18/10

Una cuchilla dentada con reajustador de espesor (aproximadamente 1/8" / 3.2 mm). Una cuchilla para juliana de doble lado. 30 dientes / 0.1" / 3 mm de distancia en un lado, 10 dientes / 0.4" / 10 mm de distancia en el segundo lado.

ITEM #	DIM (L x W x H) FOLDED   PLEGADO
5720638	16.5 x 5.5 x 3" 42 x 14 x 7.8 cm

5719638	38 teeth   38 dientes Julienne blade   Cuchilla para juliana
5720600	Protective carriage   Estuche protector

## ALUMINUM BUN PAN RACKS

With rail type ledges to support pans

- Suitable for freezer up to -4°F / -20°C
- Wheels are thermoplastic rubber for up to -4°F / -20°C
- Complete with four (two-locking) casters for easy transportation
- Made with aluminum for lasting durability

## CARRO DE BANDEJAS DE HORNO

Con bordes tipo rieles para sostener las bandejas.

- Las rejillas son apropiadas para el congelador a -4°F / -20°C
- Las ruedas son de goma termoplástica adecuada para hasta -4°F / -20°C
- Completa con cuatro (4) rueditas para facilitar el transporte
- Hecha en aluminio para mayor durabilidad tiene salientes tipo rieles para sostener las bandejas

All shelves are fully welded to the frame

Todas las repisas están totalmente soldadas a la parte posterior del bastidor



589112



Compact design. Easy shipping.

Diseño compacto. Envío fácil.



589120



589110

### Aluminum Bun Pan Racks

Holds 10, 12, or 20 full-size sheet pans. Ships flat. Assembly required.

### Carro de bandejas de horno

Tiene capacidad para 10, 12 o 20 bandejas para hornear de tamaño completo. Se envía plano. Requiere montaje.

ITEM #	DIM (W x D x H)		DIM
10 Tiers   Niveles 589110	26 x 20.3 x 44" 66 x 51 x 113.24 cm	Vertical spacing between rails Espacio vertical entre los carriles	3" / 7.62 cm
12 Tiers   Niveles 589112	25.6 x 20.5 x 69" 65 x 52 x 175.24 cm	Vertical spacing between rails Espacio vertical entre los carriles	4.9" / 12.3 cm
20 Tiers   Niveles 589120	25.6 x 20.5 x 69" 65 x 52 x 175.3 cm		

### REPLACEMENT PARTS REPUESTO PARTES

ITEM #	DES
589110-1	Swivel Casters Rueda giratoria



Mold, Mildew  
Resistant.

*Resistente al  
moho y al mildiu.*

#### Heavy Duty Rack Cover

PVC "bath method" coating over a polyester reinforced scrim

- Cover weight is 12oz / 340 g per square yard
- Translucent white color
- Clear label pocket 6.5 x 5" / 16.5 x 12.7 cm and large window view
- Hang strap on top seam
- Resists cracking to - 40°F / -40°C
- End load

#### Cubierta resistente para carro

Revestimiento de PVC con método "bath" sobre una malla de poliéster reforzada

- Peso del cubre portabandejas: 12 onzas / 340 g por yarda cuadrada
- Color blanco translúcido
- Bolsillo transparente para etiqueta de 16.5 cm x 12.7 cm (6.5 x 5") y ventana grande
- Tira para colgar en la costura superior
- Cierre delantero
- Resiste rajaduras hasta los - 40°F / -40°C

ITEM #	DIM (W x D x H)
57913401	23 x 28 x 62" 58.5 x 71 x 157.5 cm

#### Clear Rack Cover

PVC construction for main body of cover

- Top panel made of white reinforced fabric with PVC laminate. 10oz / 283g per square yard.
- Clear menu card pocket 6.5 x 5" / 16.5 x 12.7 cm
- All covers have #5 zippers, 2 vertical seams and a 1" / 2.5 cm binding around seams & hems
- Hang strap on top seam
- Crack resistant to - 10°F / 23°C
- End load

#### Cubierta transparente para carro

Cuerpo principal de PVC

- Panel superior de tela blanca reforzada con laminado de PVC, de 10 onzas / 283 g por yarda cuadrada
- Bolsillo transparente para menú de 6.5 x 5" / 16.5 x 12.7 cm
- Todas las fundas tienen cremalleras #5, 2 costuras verticales y un ribete de 1" / 2,5 cm alrededor de las costuras y dobladillos.
- Tira para colgar en la costura superior
- Resiste rajaduras hasta los - 10°F / 23°C
- Cierre delantero

ITEM #	DIM (W x D x H)
57913400	23 x 28 x 62" 58.5 x 71 x 157.5 cm



#### Rack Cover

Eliminates costly cleanup. Provides excellent moisture and vapor barrier, prolonging shelf life.

#### Cubierta para carro

*Elimina la costosa limpieza y proporciona, a la vez, una excelente barrera que protege de la humedad y el vapor, prolongando la vida útil de los alimentos.*



## Clean Up

From dish'n'totes to grill brushes, the Browne Clean Up collection offers everyday items to help ensure cleanliness and hygiene in professional kitchens.

---

## Limpieza

Desde caja para platos y transporte hasta cepillos para parilla la colección de limpieza Browne ofrece artículos de uso cotidiano para ayudar a garantizar la limpieza y la higiene en cocinas profesionales grandes y pequeñas.



### Flatware Cylinders Cilindro para cubiertos

ITEM #	DES	DIA	FACE   CARA
80110	Stainless steel. Perforated. Acero inoxidable. Perforado.	3.8" 9.8 cm	5.5" 14.0 cm
80113	Stainless steel. Solid. Sólido. Acero inoxidable.	3.8" 9.8 cm	5.5" 14.0 cm
5735	White. Perforated. Polypropylene. Blanco. Perforado. Polipropileno.	4.3" 10.8 cm	5.3" 13.3 cm



### Overflow Tubes

Brass nickel-plated tube with neoprene stopper. For use in 1.6" / 3.8 cm sink drains.

### Tubos rebosaderos

Tubo de latón niquelado con cuello hermético de neopreno. Para su uso en fregaderos con desagües de 1.6" / 3.8 cm.

ITEM #	DIM (L)
40100200	7.5" / 9 cm
40100255	10" / 25 cm
40100305	12" / 30 cm



### Dish 'n Tote Box

Polypropylene. Seamless for easy cleaning. Under rim lugs allow for perfect nesting. Dishwasher safe. Sterilizes to commercial standards. Grey. Weight: 2.3 lbs/ 1kg.

### Caja para platos y transporte

Polipropileno. Sin costuras, para su fácil limpieza. Las agarraderas, debajo de los bordes, permiten encajarla dentro de las otras. Se puede lavar en el lavavajillas. Se esteriliza según las normas industriales. Gris. Peso: 2.3 libras / 1kg.

ITEM #	DIM (W x H x D)
1908	21.6 x 16 x 5" 55 x 40.6 x 12.7 cm



### Cutlery Box

Polypropylene. 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. Grey. Weight: 2.3 lbs / 1 kg.

### Organizador para cubiertos

Polipropileno. 4 compartimentos. Sin costuras para su fácil limpieza. Inodoro y silencioso. Se puede usar para condimentos empaquetados individualmente. Angosto para guardarse en espacios reducidos. Se puede lavar en el lavavajillas. Se esteriliza según las normas industriales. Gris. Peso: 2.3 libras / 1kg.

ITEM #	DIM (W x H x D)
1990	21.5 x 11.8 x 3.8" 54.6 x 29.8 x 9 cm



### Grill Screen Holder

Protects hands and evens pressure on the grill when cleaning. Clamp ensures screen held securely for easy changing.

### Soporte para rejilla de parrilla

Protege las manos y proporciona presión uniforme sobre la parrilla cuando se la limpia. Sujeta firmemente la malla y permite su fácil cambio.

ITEM #	DIM (W x H)
3300	5 x 3" 12.7 x 7.6 cm

### Broiler / Grill Brush

Cleans grills, grates and rotisseries with very stiff brass wire bristles. Ergonomic plastic handle.

### Cepillo para parrilla / rejilla de horno

Limpia la parrilla, rejillas y asadores giratorios con cerdas muy duras de alambre de latón. Mango ergómico de plástico.

ITEM #	DIM (L)
4203	11" / 28 cm



**Wire Brush with Scraper**  
Hardwood. 3 x 19 rows of wire bristles.

**Cepillo de limpieza de alambre con raspador**  
De madera dura.  
Filas de cerdas de alambre 3 x 19.

ITEM #	DIM (L)
574260	14" / 35.5 cm



### Long Handle Wire Brush with Scraper

Hardwood. 4 rows of wire bristles  
Outer: 2 x 10 rows.  
Inner: 2 x 12.

### Cepillo de limpieza de alambre con raspador

De madera dura. 4 filas de cerdas de alambre.  
Externo: filas de 2 x 10  
Interno: filas de 2 x 12

ITEM #	DIM (L)
574267	20" / 51 cm



### Pizza Oven Brush

Brass wire bristles. Steel blade scraper affixed to solid wood block.

### Cepillo para limpieza de horno para pizza

Cerdas de alambre de latón.  
Raspador con cuchilla de acero adherido a bloque sólido de madera.

ITEM #	DIM (L)	BLOCK   BLOQUE
611001	36" / 91.4 cm	10 x 1.5" / 25.4 x 3.8 cm



### Medium Size Stainless Steel Sponge

**Esponja de acero inoxidable de tamaño mediano**

ITEM #	DIA
571950	3.5 x 2.3" 8.9 x 5.7 cm

# WARRANTY & HANDLING

## Warranty

### LIMITED LIFETIME WARRANTY

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

- Coated pieces: 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

### COATED PANS

Browne offers a 90 day warranty on all coated pans and fry pans. This includes all coated products in both the **Thermalloy®** and **Elements** brands. Warranty is void where products have been abused or misused. Minor variations in materials and color are normal. Browne shall not be held liable for any losses resulting from the use of the product.

### FOUNDATION PORCELAIN DINNERWARE

5-Year Limited No-Chip Warranty. Browne offers a 5-year limited no-chip warranty on the rounds and ovals Foundation collection from the date of delivery. Conditions apply.

### CUISIPRO

Cuisipro products are designed to deliver high quality, exceptional function and creative design. Cuisipro items offer a limited lifetime warranty against manufacturer's defects from the date of purchase. This warranty will be void if the product fails due to misuse or noncompliance of the general use and care.

### NATURAL WOOD PRODUCTS

Browne does not offer a warranty on natural wood product. In order to prolong the life of natural wood products, follow the instructions in our Care and Handling section.

### ONE YEAR WARRANTY

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

## Care & handling

### COOKWARE

- 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 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 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, rinse well and leave to drip dry

### NON-STICK COATINGS

- Cookware with non-stick coatings are best washed in soap and hot water once cooled down. Dry immediately
- To prolong the 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 use after rinsing in hot water only
- To re-season, see stainless steel and aluminum instructions

### CAST IRON COOKWARE

- **Thermalloy® Cast Iron** Cookware is pre-seasoned and ready for use after rinsing in hot water only
- To re-season, see stainless steel and aluminum instructions

### COMBI OVEN ACCESSORIES

#### Utensils:

- Always recommended to use silicone, plastic or wooden utensils when working with items that have non-stick coatings (All except, 576211, 576213, 576212 and 576204)
- Avoid using sharp tools such as knives or any other metal utensil, doing so may scratch the surface compromising the non-stick coating.

#### Cleaning:

- Items with non-stick coatings are not recommended to be washed in commercial dishwasher (hand-wash highly recommended), exposure to high heat and strong detergents can degrade the coating over time
- Use only soft cleaning tools such as soft sponge, microfibre cloth or non-abrasive scrubber
- Avoid using steel wool, scouring pads or any other abrasive cleaning tool
- Allow items to cool down before washing, not doing so may result in the item warping and/or causing damage to the coating.
- Avoid soaking items with non-stick coating for long periods of time. If needed soak for 10-15 minutes in warm soapy water and use gentle cleaner solutions

#### Storage & Maintenance:

- Store accessories separately or with protective layers (e.g., cloths, paper towels) between them to prevent scratches
- Do not place heavy items on the surface during storage as they may damage/scratch the surface.
- Inspect the non-stick coating regularly for signs of peeling, chipping, or wear. Discontinue use if damage is present and replace accessories if the coating is compromised

### WOOD SERVING BOARD

#### OIL FINISH

To clean simply wipe over the surface with a damp cloth or wash in warm soapy water, do not soak. Recommended to regularly oil to keep from drying out. Do not clean in the dishwasher. Handwash recommended.

#### VARNISH FINISH ACACIA WOOD

To clean simply wipe over the surface with a damp cloth or wash in warm soapy water, do not soak. Do not clean in the dishwasher. Handwash recommended.

#### MAPLE WOOD BOARD

Wash with a wet soapy cloth each time you are done using your cutting board. Wipe any excess with a dry cloth, dry immediately. Leaving your board on the counter wet may cause it to warp.

- To disinfect, use lemon juice or a mixture of equal parts of water and white vinegar - lightly spray on board or apply with wet cloth. Wipe any excess with a cloth and dry immediately
- Apply 3 - 4 tablespoons of mineral or vegetable oil before first use and repeat approximately every four weeks
- Never submerge board in water
- Never wash board under running water
- Never use dishwasher
- Never leave board close to a heat source

### STAINLESS STEEL FLATWARE\*

Careful handling will prolong the life and lustre of your steel flatware, as it is highly resistant to stain and corrosion. Properly soak, wash, rinse, and dry:

1. Remove all food remnants immediately after use.
2. Wash in hot water with a non-abrasive, non-corrosive cleaning agent.
3. Pre-soak in a plastic or stainless steel pan, using a non-abrasive pre-soak compound.
4. Rinse with water at least 82°C / 180°F. Water softener may be required if using water with high mineral content.
5. Dry immediately.

*\*WARNING: When dishwashing in low temperatures, avoid using a high concentration of bleach, as this sanitizing agent will attack most metal flatware. Never store the flatware when wet or damp.*

## GARANTÍA Y MANEJO

### Garantía

#### GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Browne garantiza que el acero inoxidable Thermalloy® no presentará defectos de material, fabricación ni mano de obra durante la vida útil del producto, con las siguientes excepciones:

- Piezas revestidas: garantía de 90 días. El producto debe usarse normalmente y se deben seguir las instrucciones de cuidado. Los productos que han sido maltratados o mal utilizados no estarán cubiertos por la garantía limitada de por vida
- Las variaciones menores en materiales y color son normales

#### SARTENES REVESTIDAS

Browne ofrece una garantía de 90 días en todas las sartenes y cazuelas con recubrimiento. Esto incluye todos los productos recubiertos de las marcas Thermalloy® y Elements. La garantía se anulará si los productos han sido maltratados o mal utilizados. Se consideran normales las variaciones menores en los materiales y el color. Browne no se hace responsable de ninguna pérdida o daño resultante del uso inadecuado del producto.

#### VAJILLA DE PORCELANA FOUNDATION

Limitado a 5 años. Garantía contra el astillamiento. Browne ofrece una garantía limitada sin astillas de 5 años para la colección Foundation redondas y ovaladas a partir de la fecha de entrega. Las condiciones se aplican.

#### CUISIPRO

Los productos Cuisipro están diseñados para ofrecer alta calidad, función excepcional y diseño creativo. Los artículos de Cuisipro ofrecen una garantía limitada de por vida contra los defectos del fabricante desde la fecha de compra. Esta garantía será nula si el producto falla debido al mal uso o incumplimiento de las condiciones de uso y cuidado generales.

#### PRODUCTOS DE MADERA NATURAL

Browne no ofrece una garantía para productos de madera natural. Para prolongar la vida útil de los productos de madera natural, siga las instrucciones en nuestra sección Cuidado y manipulación.

#### GARANTÍA DE UN AÑO

Browne garantiza, por un período de un año, la reparación o el reemplazo de cualquier producto que distribuya (excepto según lo mencionado anteriormente) en el que el material, la fabricación o la mano de obra se consideran defectuosos cuando el artículo se ha usado normalmente y se han seguido las instrucciones de cuidado

### Cuidado y manejo

#### UTENSILIOS DE COCINA

- Antes del primer uso, retire todos los adhesivos y etiquetas, luego lave con agua caliente y jabón
- No deje los utensilios de cocina en el elemento calefactor sin comida o líquido
- Siempre deje enfriar los utensilios de cocina antes de lavarlos
- La aplicación directa de sal a los utensilios de cocina puede causar picaduras. Agregue sal después de colocar los ingredientes en los utensilios de cocina
- Los productos ácidos como los tomates y las soluciones salinas pueden ser corrosivos y no deben almacenarse en utensilios de cocina
- No sumerja los utensilios de cocina con desinfectantes o soluciones de cloro durante largos períodos de tiempo y siga siempre las instrucciones de los fabricantes de productos químicos
- La vida útil de los utensilios de cocina se prolongará si la vajilla se lava a mano con agua caliente y jabón. El buen aspecto se prolongará fregando siempre en la dirección del grano del metal
- Después del lavado, la vajilla debe enjuagarse bien y dejarse secar por goteo

#### REVESTIMIENTOS ANTIADHERENTES

- Los utensilios de cocina con revestimientos antiadherentes se lavan mejor con jabón y agua caliente una vez que se enfrían con el uso, y luego se secan inmediatamente
- Para preservar la vida útil del revestimiento, coloque un forro suave entre las bandejas cuando los apile
- No use utensilios de metal.

#### SAZONADO DE UTENSILIOS DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO

- Para obtener mejores resultados, los utensilios de cocina de acero inoxidable y aluminio se deben sazonar antes del primer uso
- Después de limpiar y secar, cubra ligeramente los utensilios con aceite vegetal o una pequeña cantidad de manteca
- Colóquelos en un quemador a fuego medio durante 10-15 minutos hasta que aparezca un ligero humo
- Cuando el aceite se vuelva marrón oscuro, apague el fuego y deje que la sartén se enfríe
- Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel

#### ACCESORIOS DE HORNO COMBI ANTIADHERENTES

Utensilios:

- Se recomienda siempre usar utensilios de silicona, plástico o madera con artículos que tengan recubrimiento antiadherente (excepto para las referencias Rejillas (576211, 576213), Parrilla para aves (576212) y Bandeja para freír (576204))
- Evite usar herramientas afiladas como cuchillos o cualquier otro utensilio de metal, ya que pueden rayar la superficie y comprometer el recubrimiento antiadherente

**Limpieza:**

- No se recomienda lavar los artículos con recubrimiento antiadherente en lavavajillas industriales (se recomienda encarecidamente el lavado a mano), ya que la exposición a altas temperaturas y detergentes fuertes puede degradar el recubrimiento con el tiempo
- Use únicamente herramientas de limpieza suaves, como esponjas blandas, paños de microfibra o estropajos no abrasivos
- Evite el uso de lana de acero, estropajos metálicos o cualquier otra herramienta de limpieza abrasiva
- Deje que los artículos se enfríen antes de lavarlos. No hacerlo puede provocar deformaciones y/o daños en el recubrimiento
- Evite remojar los artículos con recubrimiento antiadherente durante largos períodos de tiempo. Si es necesario, déjelos en remojo durante 10-15 minutos en agua tibia con jabón y use soluciones de limpieza suaves

**Almacenamiento y mantenimiento:**

- Guarde los accesorios por separado o con capas de protección (por ejemplo, paños o papel de cocina) entre ellos para evitar rayaduras
- No coloque objetos pesados sobre la superficie durante el almacenamiento, ya que podrían dañarla o rayarla
- Inspeccione regularmente el recubrimiento antiadherente en busca de signos de desprendimiento, desgaste o daños. Suspenda su uso si nota daños y reemplace los accesorios si el recubrimiento está comprometido

**UTENSILIOS DE COCINA DE ACERO AL CARBONO**

- Los utensilios de cocina de acero al carbono Thermalloy® están pre-sazonados y listos para el primer uso después de enjuagarlos solo con agua caliente
- Para volver a sazónarlos, siga las instrucciones para acero inoxidable y aluminio

**UTENSILIOS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO**

- Los utensilios de cocina de hierro fundido Thermalloy® están pre-sazonados y listos para usar por primera vez después de enjuagar solo con agua caliente
- Para volver a sazónarlos, siga las instrucciones para acero inoxidable y aluminio

**TABLAS DE SERVICIO DE MADERA****MADERA DE ACACIA CON ACABADO DE ACEITE**

Para limpiar, simplemente limpie la superficie con un paño húmedo o lave con agua jabonosa tibia, no remoje. Se recomienda engrasar regularmente para evitar que se seque. No limpiar en lavavajillas. Se recomienda el lavado a mano.

**MADERA DE ACACIA CON ACABADO DE BARNIZ**

Para limpiar, simplemente limpie la superficie con un paño húmedo o lave con agua jabonosa tibia, no remoje. No limpiar en lavavajillas. Se recomienda el lavado a mano.

**TABLA DE MADERA DE ARCE**

Lávese con un paño húmedo y jabón cada vez que termine de usar su tabla de cortar. Limpie cualquier exceso con un paño seco, seque inmediatamente. Dejar su tabla en el mostrador mojada puede hacer que se deforme.

- Para desinfectar, use jugo de limón o una mezcla de partes iguales de agua y vinagre blanco, rocíe la solución ligeramente sobre la tabla o aplique con un paño húmedo. Limpie cualquier exceso con un paño y seque inmediatamente.
- Aplique 3-4 cucharadas de aceite mineral o vegetal antes del primer uso y repita aproximadamente cada cuatro semanas.
- Nunca sumerja la tabla en agua.
- Nunca lave la tabla con agua corriente.
- Nunca use lavavajillas.
- Nunca deje la tabla cerca de una fuente de calor.

**CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE \***

El manejo adecuado prolongará la vida útil y el brillo de su cubertería de acero, ya que es altamente resistente a las manchas y la corrosión. Es importante remojar, lavar, enjuagar y secar correctamente:

1. Retire inmediatamente los restos de comida después de su uso.
2. Lave con agua caliente y un agente de limpieza no abrasivo y no corrosivo.
3. Remoje en un recipiente de plástico o acero inoxidable con un compuesto de remojo no abrasivo.
4. Enjuague con agua a al menos 82°C / 180°F. Si el agua tiene un alto contenido de minerales, puede ser necesario un ablandador de agua.
5. Seque inmediatamente.

\*ADVERTENCIA: Si lava en lavavajillas a baja temperatura, evite el uso de una alta concentración de lejía, ya que este agente desinfectante dañará la mayoría de los cubiertos de metal. Nunca almacene la cubertería cuando esté húmeda o mojada.



Foodservice, elevated.  
*Servicio culinario de otro nivel.*



SCAN ME  
ESCANÉAME



**USA**

540 North Ave, Suite 1,  
PMB 1034, Union, NJ, 07083  
Phone | Teléfono: (905) 475-6104  
Toll Free | Llamada gratuita:  
(866) 475-6104  
Fax: (905) 475-5843  
cs@browneco.com

**Canada**

390 Addison Hall Circle,  
Aurora, ON L4G 3X8  
Phone | Teléfono: (905) 475-6104  
Toll Free | Llamada gratuita:  
(866) 475-6104  
Fax: (905) 475-5843  
cs@browneco.com



Like | Danos me gusta  
@BrowneFoodservice  
@browneco



Watch | Mira nuestros videos  
Browne Foodservice



Follow | Síguenos  
@brownefs



Follow | Síguenos  
Browne

**brownefoodservice.com**



© 2024 Browne Group Inc. / Browne USA Inc. All Rights Reserved. Thermalloy® are registered trademarks.  
© 2024 Browne Group Inc. / Browne USA Inc. Todos los derechos reservados. Thermalloy® son marcas registradas.

57CATUSA2025  
Printed in Canada | Impreso en Canadá