

PROUDLY CANADIAN  FIÈREMENT CANADIEN



Product Catalogue
Catalogue des produits



In the kitchen, behind the bar - on the table, we've got you!

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 ever-changing needs of the foodservice and hospitality industry. We are the holy trinity: designer, manufacturer and supplier. Browne Foodservice remains dedicated to its brand values of delivering **quality products**, **innovation** and **everyday value** to our customers.

Dans la cuisine, derrière le bar, sur la table – nous sommes là pour vous!

Vous vivez et respirez le service alimentaire et Browne Foodservice est à vos côtés pour vous offrir chaque jour une qualité, une valeur et une exécution exceptionnelles, repas après repas.

Notre succès réside dans notre capacité à innover et à nous adapter aux besoins en constante évolution du secteur de la restauration et de l'accueil. Nous sommes la sainte trinité : concepteur, fabricant et fournisseur. Browne Foodservice reste fidèle aux valeurs de sa marque, à savoir la fourniture de produits de **qualité**, **l'innovation** et **la valeur ajoutée au quotidien** pour ses clients.

Browne

FOODSERVICE



A word from our President

Un mot de notre président

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 evolving 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!



À l'aube de 2025, il est important de revenir sur 2024, une année de défis et de réalisations. Des perturbations de la chaîne d'approvisionnement à l'évolution des besoins des clients, le secteur de la restauration a dû faire face à des obstacles importants, mais notre engagement à fournir des produits et services exceptionnels n'a jamais faibli. Ces épreuves ont mis en évidence la force de notre équipe, la confiance de nos partenaires et la clarté de notre vision.

En 2024, nous avons fièrement célébré le 75e anniversaire du Groupe Browne, un témoignage de notre engagement durable envers l'innovation et la qualité. Ce fut également une année de transformation, marquée par notre déménagement vers un siège social et un centre de distribution ultramodernes à Aurora, en Ontario, et finalement par le lancement d'un système informatique avancé qui améliora notre efficacité et nos services.

A stylized, handwritten signature in black ink.

Dennis Poon
President & CEO

Nous sommes enthousiasmés par les opportunités que nous réserve 2025. En mettant l'accent sur la qualité, l'innovation et des partenariats solides, nous sommes prêts à embrasser l'avenir et à continuer de répondre aux besoins changeants du secteur de la restauration.

Merci de contribuer à notre parcours. Faisons de 2025 une année de croissance et de réussite partagée !

Our Journey

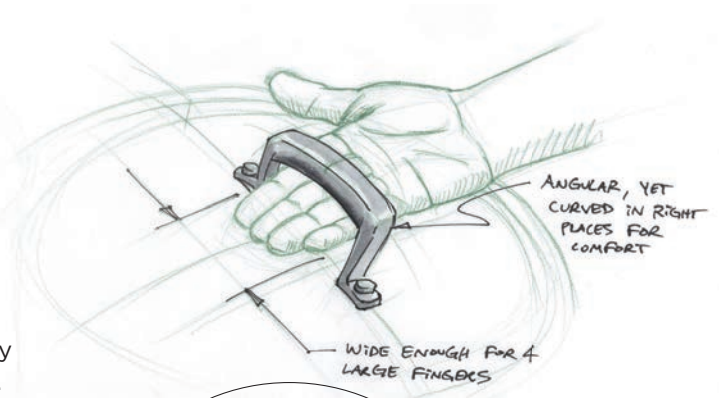
Browne stands as the trusted choice for home cooks, chefs, and foodservice professionals worldwide.

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

2nd 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[®] 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.



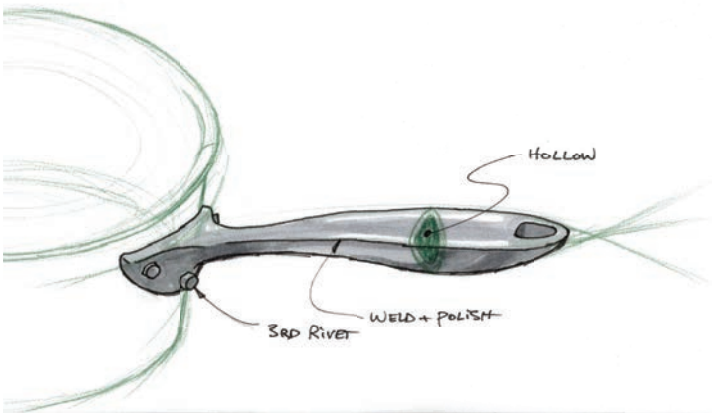
2024 & Beyond

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.



Notre Histoire



Browne est le choix de confiance des cuisiniers à la maison, des chefs et des professionnels de la restauration du monde entier.

Notre riche histoire reflète notre engagement pour toujours faire mieux, faisant de nous le partenaire privilégié de l'industrie culinaire.

Chez Browne, nous savons que la confiance et la fiabilité sont essentielles. Nous pensons qu'il faut fournir des produits de qualité. Nous offrons la garantie et la satisfaction

L'héritage de Browne ne se mesure pas seulement par les années que nous avons passées dans l'industrie, mais aussi par l'impact que nous avons eu sur l'histoire des ustensiles de cuisine.

En tant que partenaire de votre réussite depuis 1949, voici un aperçu des chapitres de notre voyage culinaire.



1949

Enregistrement de O. Browne & Company et de O. Browne Distributing Company. Agissant en tant que société commerciale générale, l'entreprise a réussi à distribuer une large gamme de produits, y compris les pneus, les articles de camping et les articles de cuisine.



1995

Des outils de cuisson professionnels Thermalloy^{MD}, devenus le choix des chefs professionnels pour leur durabilité, leur performance et leur rapport qualité-prix.

2004

Acquisition de Harold Leonard Company (HALCO) et changement de nom pour Browne-Halco, commençant une autre expansion sur le marché des États-Unis.

2006

Ajout de la marque révolutionnaire Duncan Kitchen Grips au portefeuille de l'entreprise, et extension de la distribution sur le marché du service alimentaire et le marché de la vente de détail.

2015

Dennis Poon, professionnel chevronné du secteur des batteries de cuisine, prend la tête de Browne & Co. Avec la valeur ajoutée de l'intégration verticale et de l'optimisation de la chaîne d'approvisionnement, Browne offre un avantage concurrentiel unique et une vision stratégique mondiale améliorée.



2025 et au-delà

Célébration de 75 ans d'excellence et d'innovation dans l'industrie des ustensiles de cuisine.

Poursuivant notre tradition d'excellence, Browne est fière de dévoiler sa nouvelle maison à Aurora, en Ontario. Cette installation à la pointe de la technologie témoigne de notre engagement à offrir de la valeur ajoutée.



1988

Une deuxième génération de cousins a repris l'entreprise, lui donnant le nom de Browne & Co.; deux divisions qui ont mis l'accent sur la création et le sourcing de produits de qualité pour le marché du service alimentaire et le marché de la consommation.

HOW TO READ THE GUIDE | COMMENT LIRE LE GUIDE

Product Description
Description du produit

Item Number
Numéro d'article

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

Salières et poivrières
Panneaux de verre. Dessus en acier inoxydable en forme de champignons, avec orifices universels.

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 x 5.1 cm
571934	3 oz / 89 ml	4.6 x 2.1" 11.7 x 5.4 cm

Product Name
Nom du produit

**GLASSWARE DIMENSIONS
CAPACITÉS VERRERIE**

H/H Means height
Signifie hauteur

T/S Means top diameter
Signifie diamètre supérieur

B/I Means bottom diameter
Signifie diamètre inférieur

D Means maximum diameter
Signifie diamètre maximal

Example: LUNA Teaspoon
Pattern code for LUNA: **5032**
Code for Teaspoon: **23**
5032 + 23 = 503223

Exemple: LUNA cuillère à thé
Code du modèle LUNA : **5032**
Code de la cuillère à thé : **23**
5032 + 23 = 503223

	Luna	Neo	Eclipse	Lyon	Modena	Concerto	Bistro	Lafayette	Oxford	Contour	Celine	Paris	Elegance	Royal	WIN2	Windsor
18/10	50 32	50 39	50 21	50 36	50 30	50 24	50 23	50 22	50 20	50 29	50 25	50 19	50 27	50 26	50 38	50 28
TEASPOON	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

SYMBOLS AND LOGOS | SYMBOLES ET LOGOS



NSF

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

NSF

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

GLASSWARE ICONS ICÔNES VERRERIE



Fully Tempered
Intégralement trempé



Rim Tempered
Bord trempé



Stackable
Empilable



Nucleated
Nucléé



Lead Free Crystal
Cristal sans plomb



Hand Made
Fait main



CASH & CARRY

CASH & CARRY

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

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

SYMBOLE « CASH & CARRY »

Le symbole « Cash & Carry » indique que le produit est offert dans un de ces emballages de présentation variés :

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



COLOUR-CODED ICONS

Colour-coded icons indicate suggested use by colour.



GREEN | VERT
Fruits & Vegetables
Fruits et légumes



BLUE | BLEU
Cooked Meat
Viande Cuite



ORANGE | ORANGE
Fish
Poisson



YELLOW | JAUNE
Poultry
Volaille



WHITE | BLANC
Dairy
Laitier



RED | ROUGE
Meat
Viande



PURPLE | VIOLET
Allergen Free
Sans Allergène



HEAT SURFACES

Product is suitable for use on the indicated heat surfaces.

SURFACES CHAUFFANTES

Indique que le produit peut être utilisé sur les surfaces chauffantes indiquées.



**GAS
GAZ**



**ELECTRIC
ÉLECTRIQUE**



**CERAMIC
CÉRAMIQUE**



**HALOGEN
HALOGÈNE**



**INDUCTION
INDUCTION**



**OVEN
FOUR**

Contents

Contenus



10 PROFESSIONAL COOKWARE | BATTERIE DE CUISINE

Thermalloy Professional Cookware	Batterie de Cuisine Thermalloy
Tri-Ply	Tri-Ply
Stainless Steel	Acier Inoxydable
2 Ply	2-Ply
Aluminum Heavy Weight	Aluminium Haut de Gamme
Aluminum Standard Weight	Aluminium Standard
Cast Iron	Fonte
Carbon Steel	Acier au Carbone
Combi Oven Accessories	Accessoires pour Four Combi
Elements de Buyer	Elements de Buyer

58 BUFFET & CATERING | BUFFET ET SERVICE TRAITEUR

Beverage Dispensers	Distributeurs de boissons
Collapsible Chafer Kit	Kit de réchaud de service pliable
Chafers	Réchauds
Emile Henry	Emile Henry
Serving Utensils	Ustensiles de service
Soup Urns	Urnes à soupe
Parts	Pièces

85 TABLETOP | SERVICE DE TABLE

Flatware	Le coutellerie
Dinnerware	Vaisselle
Knives	Couteaux
Wood Serving Boards	Planches de service en bois
Tabletop Accessories	Accessoires de table
Cash & Carry	Programme Cash & Carry

128 GLASSWARE | VERRERIE

Nude / Pasabahce	Nude / Pasabahce
Beer	Bière
Drinkware	Verres
Pitchers	Cruches et carafes
Serveware	Vaisselle de service
Specialty	Spécialité
Stemware	Verres à pied

226 BARWARE | ÉQUIPEMENT DE BAR

Cocktail Shakers	Coqueteliers
Condiment Holders	Porte-condiments
Corkscrews	Tire-bouchons
Jiggers	Doseurs à cocktails
Wine/Ice Buckets	Seaux à vin ou à glace
Mats	Tapis de bar
Muddlers	Pilons à cocktail
Pourers	Verseurs

233 BACK OF HOUSE | CUISINE ET OPÉRATIONS

Steam Pans, Bun Pans	Bacs à aliments, Plaques à pâtisserie
Colour-Coded Collections	Collections à code couleur
Serving Utensils	Ustensiles de service
Bakeware	Ustensiles de cuisson
Strainers / Colanders	Passeuses / Égouttoirs
Global Knives	Couteaux Global
Pizza	Pizza
Napolitani Pizza Accessories	Accessoires pour pizza Napolitani
Innova High Heat Tools	Outils haute température Innova
KitchenGrips Pro	KitchenGrips Pro
Graters	Râpes
Mandolines	Mandolines
Bun Pan Rack	Casiers pour tôles à brioches



308 CLEAN UP / NETTOYAGE

Flatware Cylinders	Cylindres pour couverts
Dish Tote	Bac à ustensiles
Brushes	Brosses

311 WARRANTY / GARANTIE

NEW
NOUVEAU



What's new? *Quoi de neuf ?*



Thermalloy® Tri-Ply Fry Pans with ProGrip Handle | *Tri-Ply avec manche ProGrip*
pg. 14



Emile Henry Buffetware | *Vaisselle de buffet Emile Henry*
pg. 74



Collapsible Chafer Kit | *Kit de réchaud de service pliable*
pg. 59



Foundation Dinnerware Expansion | *Expansion de la vaisselle Foundation*
pg. 104



Pizza Accessories | *Accessoires pour pizza*
pg. 296



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 Browne's in-house industrial product development team, Browne professional cookware offers industry-best durability and performance.

Batterie de cuisine

Conçue pour être performante et construite pour durer, la vaste collection d'ustensiles de cuisine de Browne réponds aux besoins exigeants des cuisines commerciales. Conçue par l'équipe interne de développement de produits. Les ustensiles de cuisine professionnels de Browne offrent une excellente durabilité et de bonnes performances.

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



Canadian Culinary Federation Seal of Approval

As a brand committed to quality, performance, and culinary innovation, we're proud to have our Thermalloy® Cookware recognized by the Canadian Culinary Federation (CCF). The CCF is a national organization dedicated to advancing the culinary arts through education, mentorship, and the promotion of excellence in professional kitchens across Canada. With a diverse membership of chefs and culinary leaders from every corner of the industry, the CCF shares our values of craftsmanship, collaboration, and elevating the standards of the profession.

Their seal of approval reflects a shared belief in equipping chefs with the tools they need to succeed and thrive.



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.

Notre collection de batteries de cuisine Thermalloy® propose une large gamme de matériaux, notamment le Tri-Ply, le 2-Ply, l'acier inoxydable, l'aluminium, l'acier au carbone et la fonte. Besoin d'aide pour choisir ? Consultez notre **Tableau Comparatif de Batterie de Cuisine** pour trouver la collection adaptée à vos besoins culinaires.

La différence  **Thermalloy**
PROFESSIONAL COOKWARE



Sceau d'approbation de la Fédération Culinaire Canadienne (FCC)

En tant que marque engagée envers la qualité, la performance et l'innovation culinaire, nous sommes fiers de voir notre batterie de cuisine Thermalloy® reconnue par la Fédération Culinaire Canadienne (FCC).

La FCC est une organisation nationale vouée à l'avancement des arts culinaires par le biais de l'éducation, du mentorat et de la promotion de l'excellence dans les cuisines professionnelles partout au Canada. Comptant parmi ses membres des chefs et des leaders culinaires issus de tous les secteurs de l'industrie, la FCC partage nos valeurs d'artisanat, de collaboration et de rehaussement des standards professionnels.

Leur sceau d'approbation reflète une conviction commune : celle de fournir aux chefs les outils dont ils ont besoin pour réussir et s'épanouir.



Sceau d'approbation de la Fédération Culinaire Américaine (FCA)

Les collections Browne Thermalloy® Tri-Ply, Acier Inoxydable et 2-Ply portent fièrement le label de certification de l'ACF. L'ACF a réuni un panel d'experts culinaires du secteur de la restauration pour tester nos produits dans un environnement professionnel, en les évaluant selon les critères généraux suivants :

- Application : Facilité d'utilisation, polyvalence et adaptabilité du produit
- Propriétés physiques : Apparence homogène, texture, couleur, forme et taille uniformes
- Performance : Utilisation du produit pour la cuisson, la pâtisserie ou le service
- Normes d'emballage : Conformité des contenants et des étiquettes aux réglementations gouvernementales

L'obtention du prestigieux label de certification ACF, délivré par l'organisation culinaire la plus respectée aux États-Unis, témoigne de la qualité exceptionnelle de la gamme Thermalloy®. Elle souligne également la valeur ajoutée de ces outils de cuisine pour votre établissement, renforçant ainsi l'engagement continu de Browne à offrir des produits haut de gamme, performants et durables.

REVÊTEMENTS

Revêtement antiadhésif Excalibur^{MD}



Un système de revêtement aussi résistant que l'acier inoxydable, combiné aux meilleures propriétés antiadhésives – le revêtement le plus durable jamais conçu. L'alliage Excalibur® présente une résistance à la rouille bien supérieure à celle des autres revêtements antiadhésifs. Sans PFOA.

Revêtement antiadhésif Eclipse^{MD}



Un système antiadhésif renforcé par trois couches internes : La couche supérieure assure l'effet antiadhésif, la couche intermédiaire garantit l'adhérence optimale entre les couches, la couche de base renforce la durabilité. Ce système offre une performance exceptionnelle en matière de libération des aliments ainsi qu'une longévité accrue. Alors que la plupart des revêtements antiadhésifs montrent des signes d'usure après 20 000 cycles, Eclipse® résiste jusqu'à 700 000 cycles. Sans 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 flavour 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
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION



CASH & CARRY

TRI-PLY

Chauffage uniforme, moins de
brûlures et pas de points chauds !

- Idéal pour la présentation culinaire ou les tables de chef
- Une couche intermédiaire en aluminium prise en sandwich entre les couches supérieure et inférieure en acier inoxydable
- L'acier inoxydable élimine le transfert de saveur
- Compatible avec l'induction et facile à nettoyer
- Manches creux « Stay Cool »
- Contrôle parfait de la température et parois latérales à bulles uniformes pour une cuisson à basse température de sauces fines, légères et crémeuses



Thermalloy® Fry Pans with ProGrip handle

Your favourite Tri-Ply fry pans with a new handle

Poêles Thermalloy® à frire avec manche ProGrip

Vos poêles préférées en Tri-Ply avec un nouveau manche.

Thumb indexing
for more control and
less tipping



Manche ergonomique
avec creux pour les pouces pour
plus de contrôle et moins de
basculement

ProGrip Handle Fry Pans Poêles à frire avec manche ProGrip

Natural finish | Fini naturel

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 | Revêtement antiadhésif



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 Poêles à frire

Natural finish | Fini naturel

ITEM DIM (W x H)

5724092 8 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 | Revêtement antiadhésif



ITEM # DIM (W x H)

5724096 8 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 | Fini naturel

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

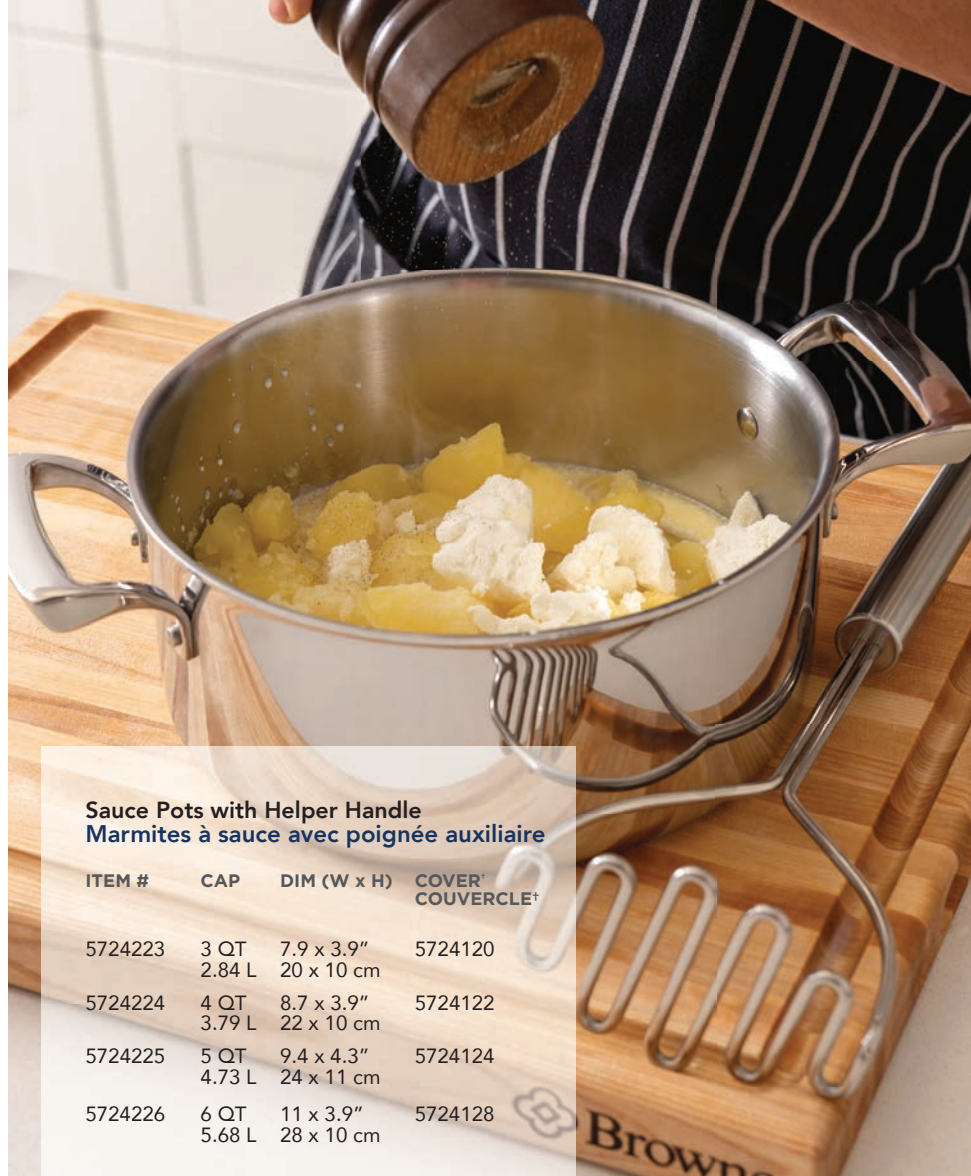
Non-stick finish | Revêtement antiadhésif



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 Marmites à sauce avec poignée auxiliaire

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER* COUVERCLE†
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 Casseroles

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER* COUVERCLE†
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

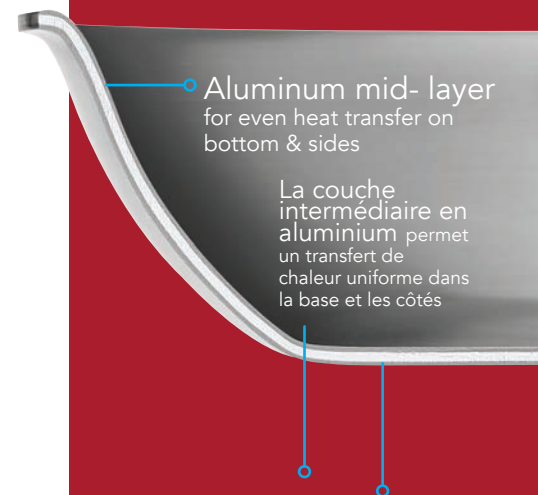
THE TRI-PLY DIFFERENCE

LA DIFFÉRENCE TRI-PLY



Long hollow
handle stays cool
during cooking

Long manche
creux qui reste froide
pendant la cuisson



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

La couche
intermédiaire en
aluminium permet
un transfert de
chaleur uniforme dans
la base et les côtés

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

La surface de cuisson
et la couche extérieure en
acier inoxydable
offrent une performance de cuisson
supérieure. Prêt pour la cuisson à
induction et facile à nettoyer



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
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION



CASH & CARRY

Rôtissoires en acier inoxydable TRI-PLY

La rôtissoire Thermalloy^{MD} présente très bien vos mets, avec ses très belles poignées ergonomiques. Parfait pour la cuisson et la présentation. Simplement la plus haute qualité de rôtissoire pour cuisson et présentation sur le marché. Idéal pour les présentations de buffet.



Deep Roast Pan
Cover (5724151) sold separately.

Rôtissoire profonde
Couvercle (5724151) disponible. Vendu séparément.

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.

Couvercle de rôtissoire
Convient uniquement à 5724179. Vendu séparément.

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



Oval Roast Pan
Rôtissoire ovale

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
Rôtissoires rectangulaires

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 flavour 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 flavour transfer
- Light cream sauces retain natural colour and flavour
- Select SKUs available with Excalibur® non-stick coating



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION



CASH & CARRY

ACIER INOXYDABLE

Élimine le transfert de saveur grâce à un chauffage uniforme qui permet de gagner du temps.

- Base sandwich en aluminium collé par impact de 6 mm ; plus épaisse que les marques concurrentes = temps de cuisson plus rapides et consommation d'énergie réduite
- Répartition rapide et uniforme de la chaleur = temps de récupération plus rapides
- L'acier inoxydable est non réactif et élimine le transfert de saveur
- Les sauces à la crème légère conservent leur couleur et leur saveur naturelles
- Certains articles sont offerts avec le revêtement antiadhésif Excalibur®



 Browne





Deluxe Fry Pans

Natural finish. Offset rivets for superior handle attachment.

Poêles à frire de luxe

Fini naturel. Rivets décalés pour une fixation supérieure.

ITEM #	DIM (WxH)	COVER† COUVERCLE†
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 | Avec poignée auxiliaire

5724052	12 x 2" / 30 x 5 cm	5724132
5724054	14 x 2.3" / 36 x 6 cm	5724136

Non-stick finish | Revêtement antiadhésif



ITEM #	DIM (WxH)	COVER† COUVERCLE†
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 | Avec poignée auxiliaire

5724062	12.5 x 2" / 32 x 5 cm	5724132
5724064	14 x 2.3" / 36 x 6 cm	5724136



Standard Fry Pans Poêles à frire standard

Natural Finish | Fini naturel

ITEM #	DIM (WxH)	COVER† COUVERCLE†
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 | Revêtement antiadhésif



ITEM #	DIM (WxH)	COVER† COUVERCLE†
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 Sauteuses

ITEM #	DES	CAP	DIM(WxH)	COVER† COUVERCLE†
5724041	Tapered Incliné	1.2 QT / 1.14 L	6.3 x 2.4" / 16 x 6 cm	5724116
5724042	Tapered Incliné	2 QT / 1.89 L	8.5 x 2.8" / 22 x 7 cm	5724120
5724180	Straight-sided Parois droites	2 QT / 1.89 L	8 x 2.9" / 20 x 7.4 cm	5724120
With helper handle Avec poignée auxiliaire				
5724181	Straight-sided Parois droites	3 QT / 2.8 L	9.5 x 3" / 24 x 7.6 cm	5724124
5724182	Straight-sided Parois droites	4 QT / 3.78 L	11 x 2.9" / 28 x 7.4 cm	5724128



Riveted
handles for
increased
durability

Poignées
rivetées pour
une meilleure
durabilité

†Covers sold separately unless noted.

†Les couvercles sont vendus séparément, à moins d'avis contraire.



5724161

Low Sauce Pans Casseroles basses

ITEM #	CAP	DIM (WxH)	COVER† COUVERCLE†
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

With helper handle
Avec poignée auxiliaire

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



5724166



5724032

Deep Sauce Pans Casseroles profondes

ITEM #	CAP	DIM (WxH)	COVER† COUVERCLE†
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

With helper handle
Avec poignée auxiliaire

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



5724037

Stainless steel
construction
*Construction en
acier inoxydable*

Non-reactive
stainless steel

*Acier inoxydable
non réactif*

6mm impact-
bonded tri-ply
base
*Base tri-ply
de 6 mm
à impact
fusionné*

Sauce Pots Marmites à sauce

ITEM #	CAP	DIM (WxH)	COVER† COUVERCLE†
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 Poêles à paella

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 Rondes à braiser

ITEM #	CAP	DIM (WxH)	COVER† COUVERCLE†
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 / 23.65 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 Panier en acier inoxydable

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

ITEM #	CAP	HOLES DIA DIAMÈTRE DES TROUS	FITS POUR
5724013	3 QT / 2.83 L	0.5 cm	5724014

†Covers sold separately unless noted.

†Les couvercles sont vendus séparément, à moins d'avis contraire.



Double Boiler 3-Piece Sets

Includes solid insert and cover. Insert not sold separately.

Bains-marie, ensemble de 3 pièces

Comprend un récipient encastrable et un couvercle.
Le récipient encastrable n'est pas vendu séparément.

ITEM #	CAP	OVERALL DIM (WxH)	INSERT (WxH)	POT (WxH)	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.

Marmite à pâtes, ensembles de 3 pièces

Vendues avec un panier perforé et un couvercle.
Le panier perforé n'est pas vendu séparément.

ITEM #	CAP	OVERALL DIM (WxH)	INSERT (WxH)	POT (WxH)
5724082	12 QT 11.35 L	10.3 x 11.8" 26 x 30 cm	10.3 x 8.9" 26 x 22.6 cm	10.25 x 9.63" 26.04 x 24.46 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 11.81" 29.85 x 30 cm



Deep Stock Pots Marmites profondes

ITEM #	CAP	DIM (WxH)	COVER† COUVERCLE†
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



2-PLY

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

- Stainless steel eliminates flavour 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
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



CASH & CARRY



2-PLY

Intérieur en acier inoxydable avec extérieur en aluminium, offre les meilleures propriétés des deux métaux dans cette conception à 2 couches.

- L'acier inoxydable élimine le transfert de saveur tandis que l'aluminium chauffe rapidement
- Option de surface de cuisson en acier inoxydable abordable et durable
- Prise ergonomique en silicone conçue pour réduire la fatigue manuelle
- Bord anti-goutte
- Certains articles sont offerts avec le revêtement antiadhésif Excalibur

Stainless steel cooking surface for superior cooking performance.

La surface de cuisson en acier inoxydable offre une performance de cuisson supérieure



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

Le couche extérieure en aluminium permet un transfert de chaleur uniforme dans la base et les côtés (non compatible avec l'induction)



2-Ply Fry Pans

Natural finish. Sleeve included.

Poêles à frire 2-Ply

Fini naturel. Manchon inclus.

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.

Poêles à frire 2-Ply

Revêtement Excalibur. Manchon inclus.

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

Silicone Sleeve for 2-Ply Fry Pan

Over-molded silicone handle. Cavity is completely sealed against water and debris. Heat resistant to 572°F / 300°C.

Manchon en silicone pour poêle à frire 2-Ply

Manche en silicone surmoulé; la cavité est complètement scellée afin de demeurer étanche et exempte de saleté. Résiste à la chaleur jusqu'à 572 °F / 300 °C.

ITEM #	FOR FRY PAN POUR POÊLE À FRIRE
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
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



CASH & CARRY

ALUMINIUM

Conçu pour les cuisines commerciales

- Construction en aluminium durable pour une distribution uniforme de la chaleur
- Épaisseur uniforme du métal pour réduire les brûlures et les brûlures
- Toutes les manches sont solidement fixés avec des rivets pour une durabilité accrue
- Finition satinée brillante
- Disponible en versions haut de gamme et standard
- Les casseroles comprennent des poignées extra-larges qui peuvent être utilisées avec des gants et des mitaines pour une prise en main plus sûre et plus solide



**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 rivets in handles for superior attachment that will not loosen over time. Comfort angled handle design enables easy pick-up without touching hot surface.

Poêles à frire haut de gamme

4,5 mm / calibre 5. Manchon amovible en silicone résistant à la chaleur (572 °F/300 °C) inclus, la conception ergonomique réduit la fatigue des mains. La base large offre une plus grande surface de cuisson et permet à la poêle d'être posée à plat sur la source de chaleur. Rivets décalés dans les manches pour une fixation supérieure, qui ne se desserre pas avec le temps. La conception à angle confortable du manche permet de prendre facilement la poêle sans toucher à la surface chaude.

Natural Finish | Fini naturel

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.

Finis antiadhésif, revêtement antiadhésif à 3 couches, formulé pour produire des résultats optimaux sur les batteries de cuisine en aluminium. Sans 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**Casseroles haut de gamme à parois droites**
6,0 mm / calibre 2

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	SLEEVE MANCHON	COVER† COUVERCLE†
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 Avec poignée auxiliaire				
5814511	11 QT 10.4 L	11 x 6.8" 28 x 17 cm	5811134	5815511

**Heavy Weight Brazers**
6.0 mm / 2 gauge**Rondes à braiser haut de gamme**
6,0 mm / calibre 2

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† COUVERCLE†
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	21.65 x 6" 55 x 15 cm	5815435

HEAVY WEIGHT | HAUT DE GAMME



Heavy Weight Sauce Pots
6.0 mm / 2 gauge

Marmites à sauce haut de gamme
6,0 mm / calibre 2

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† COUVERCLE†
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

Marmites haut de gamme
6,0 mm / calibre 2

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† COUVERCLE†
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† COUVERCLE†
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 | Version à 4 poignées



†Covers sold separately unless noted.

†Les couvercles sont vendus séparément, à moins d'avis contraire.

STANDARD WEIGHT | STANDARD



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 rivets in handles for superior attachment that will not loosen over time. Comfort angled handle design enables easy pick-up without touching hot surface.

Poêles à frire standard

3,5 mm / calibre 8 réduisant la fatigue de la main. La base large offre une plus grande surface de cuisson et assure une stabilité parfaite sur la source de chaleur. Rivets décalés dans les manches pour une fixation supérieure qui ne se desserrera pas avec le temps. Manche incliné ergonomique pour une prise en main facile sans toucher la surface chaude.

Natural Finish | Fini naturel

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.

Fin antiadhésif, revêtement antiadhésif à 3 couches, formulé pour produire des résultats optimaux sur les batteries de cuisine en aluminium. Sans 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

Sauteuses

4,0 mm / calibre 6

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	SLEEVE MANCHON	COVER† COUVERCLE†
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 | STANDARD



Standard Weight Tapered Sauce Pans
4.0 mm / 6 gauge

Casseroles standard à paroi inclinée
4,0 mm / calibre 6

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	SLEEVE MANCHON	COVER† COUVERCLE†
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	9.75 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 | Avec poignée auxiliaire

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 Brazers
4.0 mm / 6 gauge

Rondes à braiser standard
4,0 mm / calibre 6

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† COUVERCLE†
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.

†Les couvercles sont vendus séparément, à moins d'avis contraire.

STANDARD WEIGHT | STANDARD



Standard Weight Sauce Pots 4.0 mm / 6 gauge

Marmites à sauce standard 4,0 mm / calibre 6

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† COUVERCLE†
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 Marmites standard

4.0 mm / 6 gauge | 4,0 mm / calibre 6

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER† COUVERCLE†
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 / calibre 4

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	COVER† COUVERCLE†
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	20.25 x 17.75" / 51.4 x 45.1 cm	5815100



Standard Weight Double Boiler Sets Cover and insert included.

Ensembles de bains-marie standard Récipient encastrable et couvercle inclus.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER COUVERCLE	INSERTS INSERTS	INSERT CAP CAPACITÉ DE L'INSERT
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 Insets** Marmite à pâtes avec 4 paniers**

**Non NSF | Non certifié NSF

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

Stainless Steel Inset Panier en acier inoxydable

ITEM #	CAP	HOLES DIA DIAMÈTRE DES TROUS
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.

Rôtissoire à paroi droite**

Aluminium. Fini naturel. 1,0 mm / calibre 18. Avec
poignées en anneau en acier plaqué. Les poignées
s'abaissent pour le rangement et se relèvent pour
faciliter l'utilisation. Parois droites, fini naturel. Rebord
roulé sur tout le pourtour.

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

**Non NSF | Non certifié NSF



Aluminum Roast Pan**

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

Rôtissoire en aluminium**

Aluminium. Fini naturel. 1,0 mm / calibre 18.
Poignées en anneau rivetées. Rebord roulé sur tout le
pourtour. Pleine grandeur.

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

**Non NSF | Non certifié NSF



Removable Silicone Sleeve Heat resistant to 572°F / 300°C.

Manchon en silicone amovible Résiste à la chaleur jusqu'à 572 °F / 300 °C.

ITEM #	FOR FRY PAN POUR POÊLE À FRIRE
5811133	7" / 18 cm 8" / 20 cm
5811134	10" / 25.4 cm 12" / 30.5 cm 14" / 35.6 cm



†Covers sold separately unless noted.

†Les couvercles sont vendus séparément, à moins d'avis contraire.



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
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION



OVEN
FOUR



GRILL
GRIL

FONTE

Chauffe uniformément pour un brunissement supérieur

- Les propriétés « antiadhésives » pré-assaisonnées s'améliorent avec l'utilisation
- Sans PFOA/PTFE
- Parois droites pour une plus grande surface de cuisson et une meilleure présentation des produits
- Chauffe uniformément pour un brunissement supérieur
- Conserve bien la chaleur pour une cuisson et un service à basse température
- Conception monobloc complète pour plus de résistance et de durabilité



Pre-Seasoned Skillets, Round

Suitable for use with all utensils.

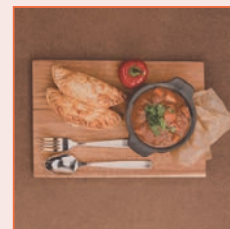
Poêles rondes pré-assaisonnées

Convient à tous les ustensiles.

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 110.

Compatible avec nos planches en bois, voir page 110.

TRADITIONAL | TRADITIONNEL

573757



573758



573759



ITEM #	CAP	FINISH FINI
	5.3" / 13.5 cm; Round Rond	
573757	9.5 oz / 280.9 ml	Pre-seasoned Pré-assaisonnée
	6" / 15.3 cm; Rectangle Rectangulaire	
573758	10.5 oz / 310.5 ml	Pre-seasoned Pré-assaisonnée
	6.1" / 15.5 cm; Oval Ovale	
573759	11.5 oz / 340 ml	Pre-seasoned Pré-assaisonnée

CAST IRON
SERVEWAREPLATS DE
SERVICE EN
FONTE

573760



573761



573762



ITEM #	CAP	FINISH FINI
	5.8" / 14.8 cm; Round Rond	
573760	9.5 oz / 281 ml	Pre-seasoned Pré-assaisonnée
	6.9" / 17.6 cm; Oval Ovale	
573761	12.5 oz / 370 ml	Pre-seasoned Pré-assaisonnée
	6.6" / 16.6 cm; Round Rond	
573762	16 oz / 473 ml	Pre-seasoned Pré-assaisonnée



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

Poêle en fonte
Pré-assaisonnée. Compatible avec les sous-plats en bois 573723 et 5811062.

ITEM #	DIMS (L x W x H) OVERALL TOTALE	DIMS (L x W x H) INSIDE WELL CAVITÉ INTÉRIEUR
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 & CARRY



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

Poêle en fonte avec poignée auxiliaire
Pré-assaisonnée. Compatible avec les sous-plats en bois 573723 et 5811062.

ITEM #	DIMS (L x W x H) OVERALL TOTALE	DIMS (L x W x H) INSIDE WELL CAVITÉ INTÉRIEUR
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

MODERN | MODERNE

573755



573756



ITEM #	CAP	FINISH FINI
	55" / 12.7 cm; Oval Gratin Plat à gratin ovale	
573755	11 oz / 325 ml	Pre-seasoned Pré-assaisonnée
	66" / 15.2 cm; Round Gratin Plat à gratin rond	
573756	12.25 oz / 362 ml	Pre-seasoned Pré-assaisonnée



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
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



CASH & CARRY



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION



OVEN
FOUR

ACIER AU CARBONE

Cuire au four, griller, saisir et faire sauter! Un brunissement supérieur à chaque fois.

- Pré-assaisonné, le démoulage naturel s'améliore avec l'utilisation
- Sans PFOA/PTFE
- Le corps épais de la poêle empêche la poêle de se déformer pendant une utilisation commerciale
- Les poêles à frire sont dotées de manches rivetés décalés afin de prévenir les espaces et l'accumulation de vapeur chaude, pour une sécurité accrue

Carbon Steel Fry Pans, 2-Handle Poêles en acier au carbone à 2 poignées

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 1.75" / 20 x 4.4 cm
573752	11.8 x 2.25" / 30 x 5.7 cm



Carbon Steel Fry Pans Poêles en acier au carbone

ITEM #	DIM (W x H) INSIDE WELL CAVITÉ INTÉRIEUR
573735	5.5 x 1.25" / 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 Poêle en acier au carbone avec poignée auxiliaire

ITEM #	DIM
573742	11.8 x 2.25" / 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

ACCESSOIRES POUR FOUR COMBI

Une gamme d'accessoires conçus pour offrir des performances et une durabilité optimales.

- Rôtir, griller, cuire au four, frire, cuire à la vapeur et régénérer
- Compatible universellement avec tous les fours combi - 1/1 GN

Grids

Electroplated finish to protect welded joints from rust and corrosion.

Grilles

Fini en électroplacage pour protéger les joints soudés contre la rouille et la corrosion.

Stainless Steel. Electro plating finish. Welded construction for increased durability. Dishwasher safe.

Acier inoxydable. Électroplacage. Fabrication soudée pour une meilleure durabilité. Va au lave-vaisselle.

ITEM #	DIM (L x W)	
576211	20.3 x 12.3" / 52.7 x 32.4 cm	1/1 GN
576213	25.60 x 20.7" / 65 x 53 cm	2/1 GN



576213

576211

Poultry Rack

Spike design allows for legs to be crossed without string.

Grille à volaille

Cette grille est l'outil idéal pour rôtir la volaille. Construction soudée de calibre élevé pour une durabilité accrue.



- 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

Poultry Rack

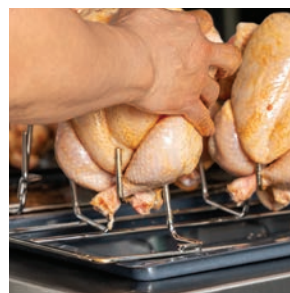
Easy to clean and dishwasher safe.

Grille à volaille

Facile à nettoyer et va au lave-vaisselle.

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

- Peut contenir jusqu'à 6 volailles
- Idéal pour la rôtisserie – parfait pour une peau uniformément dorée et une viande succulente
- Construction soudée et épaisseur robuste pour une durabilité accrue
- Acier inoxydable avec placage autocatalytique pour protéger les soudures contre la rouille et la corrosion
- Conception à pique permettant de croiser les pattes sans ficelle



Enameled Roast Pans

Granite enamel finish for exceptional durability and longevity.

Rôtissoires émaillées

Finis en granit émaillé pour une durabilité et une longévité exceptionnelles.



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

- *Fabrication estampée monobloc robuste pour une durabilité et une hygiène accrues*
- *Excellente conductivité de la chaleur et brunissement égal*
- *Les coins entièrement arrondis permettent d'éviter les pertes de nourriture*



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.

Rôtissoires émaillées

Acier. Granit émaillé. 0.8 mm / calibre 20. Va au lave-vaisselle. Convient aux ustensiles en silicone, en nylon et en bois. Résiste à des chaleurs élevées 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.

Plaque de cuisson

Aluminium. Le revêtement antiadhésif à 3 couches PolyFlon offre un décollement supérieur et une grande durabilité. 1,5 mm / calibre 15. Convient aux ustensiles en silicone, en nylon et en bois. Résiste à des chaleurs élevées 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.

Plaque de cuisson

Becs verseurs dans les coins pour vider facilement l'excédent de jus de cuisson.

- 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.

- *Fabrication estampée monobloc pour une durabilité et une hygiène accrues*
- *L'excellente conductivité de la chaleur fournit une cuisson égale et des résultats toujours pareils*

Laisser le plat refroidir complètement avant de le laver. Le sécher immédiatement et complètement. Il est important de ne pas laisser d'eau dans le plat.





Non-Stick Grill & Pizza Tray

Reversible, two-sided design offers maximum functionality and flexibility.

Plaque antiadhésive pour grillades et pizza

La conception réversible à deux côtés offre une fonctionnalité et une flexibilité maximales.

- 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



- *Côté grill conçu pour laisser des marques de grillade traditionnelles sur les viandes, volailles, poissons et légumes*
- *Côté plat offrant une surface idéale pour croustiller les pizzas, pains et tortillas*
- *Construction robuste en aluminium coulé assurant une conductivité thermique uniforme et des résultats constants*
- *Revêtement antiadhésif PolyFlon à 3 couches pour un démoulage supérieur et une durabilité accrue*

Non compatible avec les lave-vaisselle industriels



Grill side
Le côté grill



Flat side
Le côté plat

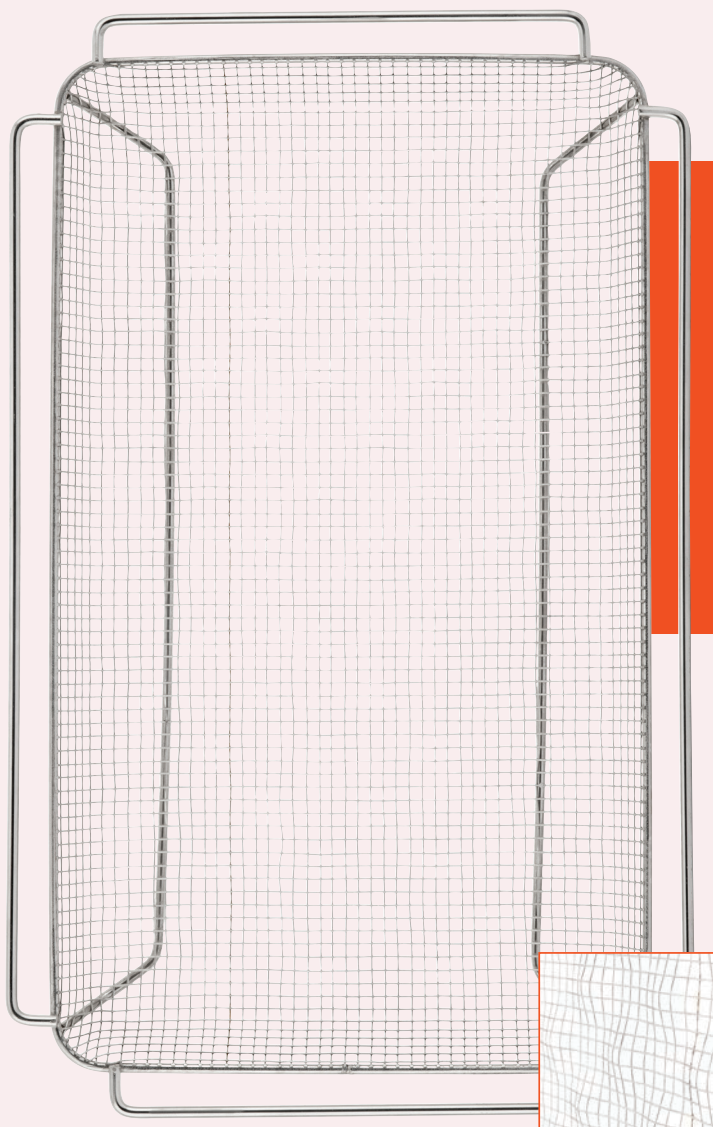
Non-Stick Grill and Pizza Tray

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

Plaque antiadhésive pour grillades et pizza

Aluminium coulé. Revêtement antiadhésif PolyFlon. Convient aux ustensiles en silicone, en nylon et en bois. Résiste à des chaleurs élevées 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.

Plaque à croustiller / frire

Conception à alvéoles surélevées en alternance, augmente la circulation de l'air pour une cuisson uniforme et un brunissement optimal.

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.

Plaque à croustiller / à frire

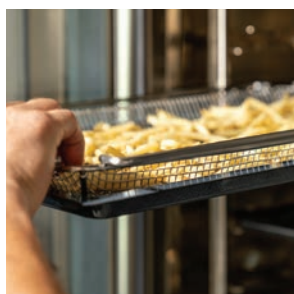
Fabrication soudée pour une durabilité et une longévité accrues. Surface de cuisson en fil d'acier inoxydable de petit calibre pour un excellent transfert de la chaleur. Convient aux ustensiles en métal, en silicone, en nylon et en bois. Va au lave-vaisselle. Résiste à des chaleurs élevées de 662°F / 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

- *Facilite une cuisine plus saine en permettant la cuisson au four au lieu de la cuisson, ne nécessite pas d'huile supplémentaire*
- *Faites cuire de grosses portions avec des résultats toujours pareils dans les cuisines à volume élevé*
- *Prépare des frites parfaitement croustillantes, des quartiers de pommes de terre, des rondelles d'oignon, du calamari, des nuggets/ bâtonnets de poulet, des rouleaux de printemps et bien plus encore*



8 Section Baker

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

Moule de cuisson à 8 compartiments

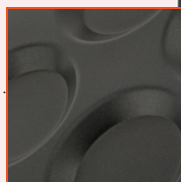
Idéal pour les oeufs, les omelettes, les crêpes, les rôtis ou les tortillas, et plus encore.

- 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.

- *Cuisson uniforme dans chaque section pour des résultats toujours pareils*
- *Fabrication estampée monobloc pour une durabilité et une hygiène accrues*
- *Le revêtement antiadhésif à 3 couches PolyFlon offre un décollement supérieur et une grande durabilité*

Non conçu pour les lave-vaisselle industriels.



8-Section Baker

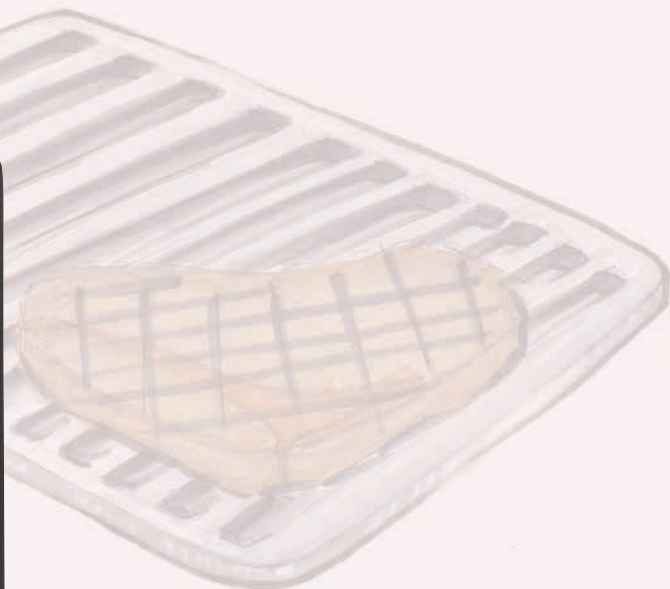
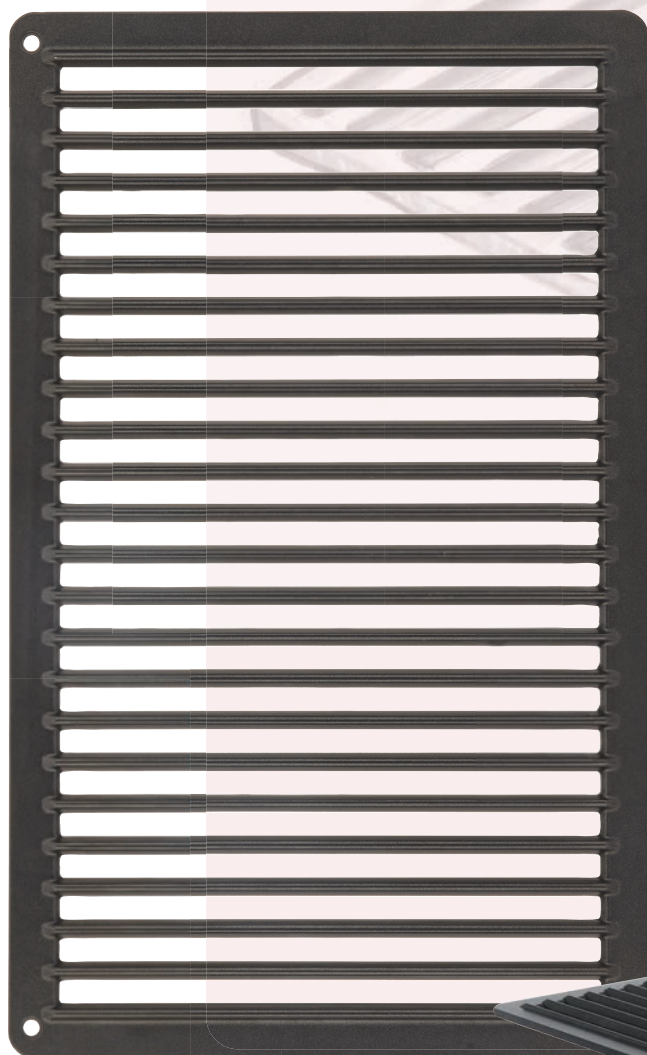
Aluminum. PolyFlon non-stick finish.
8 sections: 0.5" / 1.2 cm depth. 1.5 mm / 15 gauge.
Suitable for silicone, nylon, and wooden utensils.
Heat resistant to 575°F / 300°C.

Moule de cuisson à 8 compartiments

Aluminium. Finition antiadhésive PolyFlon.
8 sections d'une profondeur de 0,5 po / 1,2 cm. 1,5mm / calibre 15.
Convient aux ustensiles en silicone, en nylon et en bois.
Résiste à des chaleurs élevées 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

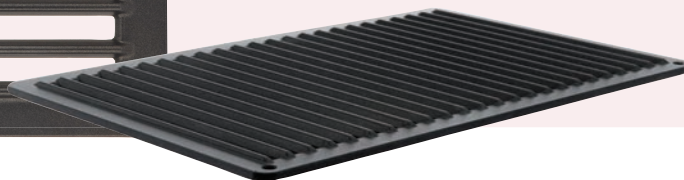
Cast aluminum. PolyFlon non-stick finish. Suitable for silicone, nylon, and wooden utensils. Heat resistant to 575°F / 300°C.

Plaque pour grillade antiadhésive

Aluminium coulé. PolyFlon antiadhésif. Convient aux ustensiles en silicone, en nylon et en bois. Résiste à des chaleurs élevées 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.

Plaque pour grillade antiadhésive

Conception à double face avec ouverture qui favorise une meilleure circulation de l'air et une saisie optimale.

- 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.

-
- Créer des marques de grillades traditionnelles sur la viande, la volaille, le poisson et les légumes
 - Conductivité constante de la chaleur assurant des résultats optimaux
 - Le revêtement antiadhésif à 3 couches PolyFlon offre un décollement supérieur et une grande durabilité

Laisser le plat refroidir complètement avant de le laver. Le sécher immédiatement et complètement. Il est important de ne pas laisser d'eau dans le plat.



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 flavour and nutrition
- 4.0 mm/0.15" 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, providing long-lasting durability and excellent release properties



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION



OVEN
FOUR



CASH & CARRY



Batterie de cuisine en acier inoxydable robuste et polyvalente, conçue pour un usage quotidien en cuisine professionnelle

- Couverts inclus avec les casseroles, les marmites et rondes à braiser
- Les couvercles en forme de dôme auto-arrosants réduisent les déversements, le nettoyage et la perte d'humidité et à conserver la saveur des aliments
- La base encapsulée de 4,0 mm/0,15 po est aussi épaisse ou plus épaisse que celle des concurrents, offrant une distribution de chaleur supérieure
- Poignées à large boucle rivetées sur tous les articles, y compris les couvercles, pour une prise solide, durable et sans risque de brûlure
- Certains articles sont offerts avec un revêtement antiadhésif Teflon Select, offrant une durabilité exceptionnelle et d'excellentes propriétés de démoulage





Stainless Steel Fry Pans Poêles à frire en acier inoxydable

ITEM # DIM (W x H)

Natural Finish | Fini naturel

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 | Avec poignée auxiliaire

5734052 12.5 x 2" / 32 x 5 cm

5734054 14 x 2.4" / 36 x 6 cm

Teflon Select® Non-Stick Coating
Revêtement antiadhésif Teflon Select^{MD}



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.

*Manches
ergonomiques pour
le confort et la facilité
d'utilisation.*



Sauce Pans Cover included.

Casseroles Couvercle inclus.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER COUVERCLE
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 Avec poignée auxiliaire			
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.

Sauteuses Couvercle inclus.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER COUVERCLE
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.

Marmites Couvercle inclus.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER COUVERCLE
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.

*Les poignées en boucle extra-
larges permettent une prise facile
même avec des mitaines de four.*



Braziers Cover included.

Rondes à braiser Couvercle inclus.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER COUVERCLE
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





A story of French ambition

Made in France since 1830, de Buyer cookware combines quality, innovation and durability for professional chefs.

The longstanding commitment to excellence and design has earned an EPV (Living Heritage Company) label, which is a distinction awarded by the French government.



Une histoire d'ambition française

Fabriquée en France depuis 1830, la batterie de cuisine de Buyer combine qualité, innovation et durabilité pour les chefs professionnels. L'engagement de longue date envers l'excellence et le design lui a valu le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), une distinction décernée par le gouvernement français.



MINERAL B ELEMENT

100% natural mineral material

- Coated with an organic beeswax finish to protect against oxidation
- Beeswax helps in the seasoning process and improves the non-stick quality
- 100% natural steel. PTFE and PFOA free. No chemicals added
- Riveted steel handles
- Heats quickly, ideal for searing, grilling and browning



CASH & CARRY



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION



MINERAL B ELEMENT

Matériau minéral 100% naturel

- Revêtue de cire d'abeille pour une protection temporaire contre l'oxydation
- Le cire d'abeille facilite le culottage et améliore la qualité antiadhésive
- 100% Acier naturel. Sans PTFE ni PFOA. Aucun produit chimique ajouté
- Manches en acier rivetés
- Chauffe rapidement, idéal pour saisir, griller et dorer



Round Fry Pans Poêles à frire rondes

ITEM #	DIM (W)	THICKNESS ÉPAISSEUR
77561020	7.9" / 20 cm	2.5 mm
77561024	9.5" / 24 cm	2.5 mm
77561026	10.2" / 26 cm	3.0 mm
77561028	11" / 28 cm	3.0 mm

With helper handle | Avec poignée auxiliaire

77561032	12.6" / 32 cm	3.0 mm
77561036	14.2" / 36 cm	3.0 mm



Round Grill Fry Pans Poêles à griller rondes

ITEM #	DIM (W)	THICKNESS ÉPAISSEUR
77561326	10.2" / 26 cm	2.5 mm
77561332	12.6" / 32 cm	2.5 mm



Steak Pans Poêles à steak

ITEM #	DIM (W)	THICKNESS ÉPAISSEUR
77561624	9.5" / 24 cm	2.5 mm
77561628	11" / 28 cm	2.5 mm



Round "Country" Pans with High Sides

With long handle.

Poêles paysannes rondes à hauts rebords

Manche long.

ITEM #	DIM (W)	THICKNESS ÉPAISSEUR
77561424	9.45" / 24 cm	2.5 mm
77561428	11" / 28 cm	2.5 mm

With helper handle | Avec poignée auxiliaire

77561432	12.60" / 32 cm	2.5 mm
----------	----------------	--------



Round "Country" Pan with 2 Stainless Steel Handles

Poêles paysannes rondes avec 2 poignées en acier inoxydable

ITEM #	DIM (W)	THICKNESS ÉPAISSEUR
77565424	9.5" / 24 cm	2.5 mm
77565428	11" / 28 cm	2.5 mm
77565432	12.6" / 32 cm	2.5 mm

TRADITIONAL AUTHENTIC DESIGN

- Lyonnaise shape for optimal flipping
- Curved "à la française" handle

CONCEPTION AUTHENTIQUE TRADITIONNELLE

- *Forme lyonnaise pour un retournement optimal*
- *Manche courbé « à la française »*



Blini Pan

Poêle à blinis

ITEM #	DIM (W)	THICKNESS ÉPAISSEUR
77561212	4.7" / 12 cm	2.5 mm



3-Blini Pan

To make blinis as well as fritters and pancakes

Poêle à 3 blinis

Pour faire des blinis ainsi que des beignets et des crêpes

ITEM #	DIM (W)	THICKNESS ÉPAISSEUR
77561203	10.6" / 27 cm	2.0 mm



Round Pan with 2 Stainless Steel Handles

Poêle à paëlla à 2 poignées en acier inoxydable

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77565232	12.6" / 32 cm	3.0 mm



Crepe Pans

Poêles à crêpes

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77561524	9.5" / 24 cm	2.5 mm
77561526	10.2" / 26 cm	2.5 mm
77561530	11.8" / 30 cm	2.5 mm



Omelette Pan

Poêle à omelette

ITEM #	DIM	THICKNESS / ÉPAISSEUR
77561124	9.5" / 24 cm	2.5 mm

CARBONE PLUS

Lyonnaise skirt enables food to easily slide onto a plate

- Thick iron body heats quickly and evenly, ideal for frying, searing, grilling and browning
- Natural non-stick properties that improve with use
- Riveted, ergonomic French style curved handles for easy handling

La jupe lyonnaise permet aux aliments de glisser facilement dans un plat

- *Corps épais en fer qui chauffe rapidement et uniformément, idéal pour frire, saisir, griller et dorer*
- *Propriétés antiadhésives naturelles qui s'améliorent avec l'utilisation*
- *Manches rivetés, courbés et ergonomiques, de style français, pour une manipulation facile*



Fry Pans
Poêles à frire

ITEM #	DIM	THICKNESS ÉPAISSEUR
77511020	7.8" / 20 cm	2.5 mm
77511024	9.4" / 24 cm	2.5 mm
77511028	11" / 28 cm	3 mm



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION

FORCE BLUE

The low skirt of the frying pan enables easy flipping and turning

- Ideal for cooking traditional, crispy and fluffy pancakes
- Iron blued provides a temporary protection against oxidation without added coating
- Heats quickly and evenly, ideal for browning

Poêle avec une jupe basse qui permet de faire sauter et de retourner les crêpes facilement

- *Idéale pour la cuisson de crêpes traditionnelles, croustillantes et moelleuses*
- *Tôle d'acier bleuie offre une protection temporaire contre l'oxydation; sans ajout de revêtement*
- *Chauffe rapidement et uniformément, idéal pour le brunissage*



Crêpe Pans
Poêles à crêpes

ITEM #	DIM	THICKNESS ÉPAISSEUR
77530318	7.1" / 18 cm	2.0 mm
77530320	7.8" / 20 cm	2.0 mm
77530322	8.7" / 22 cm	2.0 mm
77530324	9.5" / 24 cm	2.0 mm



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION

Choc

5 layers of expertise

- Made with thick cast aluminum for even heat dispersion across the entire pan
- PFOA free
- Ideal for simmering, reheating, cooking and warming dishes
- 5 layers of coating for optimal resistance in high volume kitchens
- Riveted, French style curved handles and epoxy coloured



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGENE



Choc

5 niveaux d'expertise

- *Fabriqué en fonte d'aluminium épaisse pour une dispersion uniforme de la chaleur à travers la poêle*
- *Sans PFOA*
- *Idéal pour laisser mijoter, réchauffer, cuire et réchauffer des plats*
- *5 couches de revêtement pour une résistance optimale dans les cuisines à grand volume*
- *Manches courbés de style français, rivetés et colorés à l'époxy*

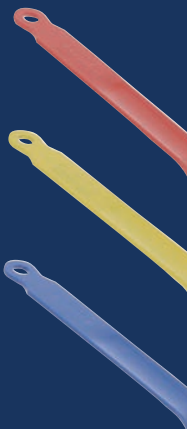


Choc Non-Stick Fry Pans Poêles à frire antiadhésive <<Choc>>

ITEM #	COLOUR COULEUR	DIM	THICKNESS ÉPAISSEUR
77804024	Blue Bleu	9.4" / 24 cm	4.0 mm
77804028	Blue Bleu	11" / 28 cm	4.0 mm
77804032	Blue Bleu	12.6" / 32 cm	4.0 mm
77805024	Red Rouge	9.4" / 24 cm	4.0 mm
77805028	Red Rouge	11" / 28 cm	4.0 mm
77805032	Red Rouge	12.6" / 32 cm	4.0 mm
77807024	Yellow Jaune	9.4" / 24 cm	4.0 mm
77807028	Yellow Jaune	11" / 28 cm	4.0 mm
77807032	Yellow Jaune	12.6" / 32 cm	4.0 mm

Colour-coded handles for minimal cross contamination and optimal organization.

Manches à code couleur pour une contamination croisée minimale et une organisation optimale.



Mini Choc Blini Pan Poêle à blinis antiadhésive <<Mini Choc>>

ITEM #	DIM	THICKNESS ÉPAISSEUR
77814012	4.7" / 12 cm	3.3 mm

Choc EXTREME

- Ideal for slow cooking, heating up and cooking delicate food on any cook top.
- Durable non-stick coating features unbeatable shock, abrasion and scratch resistance
- Made of thick cast aluminum for even cooking
- PFOA-free

GAS
GAZELECTRIC
ÉLECTRIQUECERAMIC
CÉRAMIQUEHALOGEN
HALOGÈNEINDUCTION
INDUCTION

Choc EXTREME

- Idéal pour la cuisson lente, réchauffer et la cuisson d'aliments délicats sur n'importe quelle surface de cuisson
- Revêtement antiadhésif durable offrant une résistance imbattable aux chocs, à l'abrasion et aux rayures
- Fabriqué en fonte d'aluminium épaisse pour une cuisson uniforme
- Sans PFOA



Extreme Plancha with Handles
Plancha à 2 poignées, <<Extreme>>

ITEM #	DIM
77830801	9.8" x 13" / 25 x 33 cm



Choc Extreme Wok with Handles
Wok à 2 poignées <<Choc Extreme>>

ITEM #	DIM	THICKNESS ÉPAISSEUR
77831700	12.6" / 32 cm	3.0 mm



Choc Extreme Wok Grid
Grille pour wok <<Choc Extreme>>

ITEM #	DIM
77832910	12.6" / 32 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 colour 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 colour are normal. Browne shall not be held liable for any losses resulting from the use of the product.

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

GARANTIE ET ENTRETIEN

Garantie

GARANTIE LIMITÉE À VIE

Browne garantit que les produits en acier inoxydable Thermalloy® sont exempts de défauts de matériaux, de fabrication et de main-d'œuvre pour la durée de vie du produit, sous réserve des exceptions suivantes :

- Articles avec revêtement : garantie de 90 jours. Le produit doit être utilisé normalement et les instructions d'entretien doivent être respectées. Les produits mal utilisés ou mal entretenus ne sont pas couverts par la garantie à vie limitée
- Des variations mineures de matériaux et de couleur sont normales

POÊLES AVEC REVÊTEMENT

Browne offre une garantie de 90 jours sur toutes les poêles et poêlons avec revêtement. Cela inclut tous les produits revêtus des gammes Thermalloy® et Elements. La garantie est annulée en cas de mauvaise utilisation ou d'abus. Des variations mineures de matériaux et de couleur sont normales. Browne ne pourra être tenu responsable des pertes résultant de l'utilisation du produit.

GARANTIE D'UN AN

Browne garantit, pendant une période d'un an, de réparer ou de remplacer tout produit distribué (sauf ceux mentionnés ci-dessus) présentant un défaut de matériau, de fabrication ou de main-d'œuvre, à condition que le produit ait été utilisé normalement et selon les instructions d'entretien.

Entretien et manutention

BATTERIE DE CUISINE

- Avant la première utilisation, retirer tous les autocollants et étiquettes, puis laver à l'eau chaude savonneuse
- Ne jamais laisser le récipient sur la source de chaleur sans aliment ou liquide
- Toujours laisser refroidir avant de laver
- L'ajout direct de sel peut provoquer des piqûres ; ajouter le sel après les ingrédients
- Les produits acides comme les tomates ou solutions salines peuvent être corrosifs - ne pas les entreposer dans la batterie de cuisine
- Ne pas faire tremper les ustensiles dans des désinfectants ou solutions chlorées pendant de longues périodes. Toujours suivre les directives des fabricants de produits chimiques
- La durée de vie sera prolongée par un lavage à la main à l'eau chaude savonneuse. Pour maintenir l'aspect, toujours frotter dans le sens du grain du métal
- Après le lavage, bien rincer et laisser sécher à l'air libre

REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Les articles avec revêtement antiadhésif se lavent de préférence à l'eau chaude savonneuse une fois refroidis. Sécher immédiatement
- Pour prolonger la durée de vie du revêtement, placer un intercalaire souple entre les poêles lors de l'empilage
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal

ASSAISONNEMENT DE L'ACIER INOXYDABLE ET DE L'ALUMINIUM

- Pour de meilleurs résultats, assaisonner les produits en acier inoxydable et aluminium avant la première utilisation
- Après nettoyage et séchage, appliquer une fine couche d'huile végétale ou un peu de graisse végétale
- Chauffer à feu moyen pendant 10 à 15 minutes jusqu'à l'apparition d'une légère fumée
- Lorsque l'huile devient brun foncé, couper la source de chaleur et laisser refroidir
- Essuyer l'excédent d'huile avec un essuie-tout.

BATTERIE DE CUISINE EN ACIER CARBONE

- La batterie de cuisine en acier carbone **Thermalloy®** est pré-assaisonnée et prête à l'emploi après un simple rinçage à l'eau chaude
- Pour réassaisonner, suivre les instructions pour l'acier inoxydable et l'aluminium

BATTERIE DE CUISINE EN FONTE

- La batterie de cuisine en fonte **Thermalloy®** est pré-assaisonnée et prête à l'emploi après un simple rinçage à l'eau chaude
- Pour réassaisonner, suivre les instructions pour l'acier inoxydable et l'aluminium

ACCESSOIRES POUR FOUR COMBI OVEN

Ustensiles :

Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en silicone, plastique ou bois avec les articles ayant un revêtement antiadhésif

(Sauf pour les modèles 576211, 576213, 576212 et 576204).

- Éviter d'utiliser des outils tranchants comme les couteaux ou tout autre ustensile en métal, car cela pourrait rayer la surface et compromettre le revêtement antiadhésif

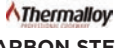
Nettoyage :

- Le lavage au lave-vaisselle professionnel n'est pas recommandé pour les articles avec un revêtement antiadhésif (le lavage à la main est fortement conseillé), car l'exposition à une chaleur élevée et à des détergents puissants peut dégrader le revêtement au fil du temps
- Utilisez uniquement des outils de nettoyage doux, tels qu'une éponge souple, un chiffon en microfibre ou un tampon à récurer non abrasif
- Évitez d'utiliser de la laine d'acier, des tampons à récurer métalliques ou tout autre outil de nettoyage abrasif.
- Laissez les articles refroidir avant de les laver. Ne pas respecter cette étape peut provoquer une déformation de l'article et/ou endommager le revêtement
- Évitez de laisser tremper les articles avec un revêtement antiadhésif pendant de longues périodes. Si nécessaire, faites-les tremper pendant 10 à 15 minutes dans de l'eau tiède savonneuse et utilisez des solutions nettoyantes douces

Rangement & Entretien :

- Rangez les accessoires séparément ou avec des couches de protection (ex. : chiffons, essuie-tout) entre eux pour éviter les rayures
- Ne placez pas d'objets lourds sur la surface pendant le rangement, car cela pourrait l'endommager ou la rayer
- Inspectez régulièrement le revêtement antiadhésif pour détecter tout signe d'écaillage, de décollement ou d'usure. Cessez d'utiliser l'accessoire en cas de dommage et remplacez-le si le revêtement est compromis

COOKWARE COMPARISON CHART

PRODUCTS	 TRI-PLY 	 STAINLESS STEEL (DELUXE & STANDARD) 	 2-PLY 	 ALUMINUM (HW & STANDARD) 	 CAST IRON 	 CARBON STEEL 	 
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					✓		
Oven Safe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Construction	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
Non-Stick Options	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
PFOA FREE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Handles	• Stay cool, hollow • Offset riveted, ergonomic	• Stay cool, hollow • Deluxe: Offset riveted Standard: Welded	• Heat-resistant silicone sleeves • Offset riveted	• Heat-resistant silicone sleeves • Offset riveted	One piece design	Offset riveted	• Stay cool, hollow • Riveted
Covers	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
NSF Certified	✓	✓	✓	✓			✓
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*	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*
Best For	• Ideal for light flavours & sauces, and the discerning chef • Great for presentation cooking • Stainless steel is non-reactive which eliminates flavour transfer from one recipe to the next	• Durable SS cookware for all heavy use foodservice applications • Stainless steel is non-reactive which eliminates flavour transfer from one recipe to the next	• Ideal for light cream sauces & vegetables • Stainless steel is non-reactive which eliminates flavour transfer from one recipe to the next	• Ideal for heavy, constant use in fast paced kitchens • Popular for cooking eggs, omelets & more	• Widely used for crisping and frying meat, potatoes & more • A traditional favourite among chefs	Even heat and non-stick properties ideal for searing and cooking delicate product	• Workhorse stainless steel cookware • Ideal for all foodservice environments
Features	• Only cookware brand to receive Canadian & American Culinary Federation Seal of Approval • Superior heat distribution throughout, including side walls	• Only cookware brand to receive Canadian & American Culinary Federation Seal of Approval • Impact bonded aluminum sandwich base provides fast & even heat distribution	• Only cookware brand to receive Canadian & American Culinary Federation Seal of Approval • Stainless steel layer for durability & aluminum exterior for superior heat distribution • Non-drip edge	• Heavy Weight item #'s start with '5814' • Standard Weight item #'s start with '5813' • Durable aluminum with wide, thick bases are ideal for even heating & release	• Durable one piece design • Superior heat retention for low temperature cooking & serving	• Heats quickly for superior browning • Thick pan body prevents warping during heavy use	• Tri-ply base allows for even heat distribution • Wide handle loops for ease of use with oven mitts / dish cloths • Self-basting domed covers

*Conditions applies. Des conditions s'appliquent

TABLEAU DE COMPARAISON DES BATTERIES DE CUISINE

							
PRODUITS							
Poêles à frires	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Casseroles	✓	✓		✓			✓
Casseroles à sauce	✓	✓		✓			✓
Sauteuses		✓		✓			✓
Marmites		✓		✓			✓
Rôtissoires	✓			✓			
Rondes à braiser		✓		✓			✓
Woks	✓						
Poêles à Paella		✓					
Bains-Marie		✓		✓			
Marmite à pâtes		✓		✓			
Poêles à frire en fonte					✓		
Miniatures					✓	✓	
Gaz	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Électrique	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Céramique	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Halogène	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Induction	✓	✓			✓	✓	✓
Gril					✓		
Compatible dans le four	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fait de	Acier inoxydable Aluminium	Acier inoxydable, lié par impact 3 plis à la base	Acier inoxydable Aluminium	Aluminium	Fonte	Acier au carbone	Acier inoxydable, base triple épaisseur encapsulée
Options antiadhésives	Revêtement antiadhésif Excalibur	Revêtement antiadhésif Excalibur	Revêtement antiadhésif Excalibur	Revêtement antiadhésif Eclipse	Pré-assaisonné antiadhésif	Pré-assaisonné antiadhésif	Revêtement antiadhésif Teflon Select
Sans PFOA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Manches	• Manches creux "Stay Cool" • Manches rivetés, décalés, ergonomique	• Manches creux "Stay Cool" • De luxe: manches rivetés, décalés Standard: soudés	• Manchons en silicone résistant à la chaleur • Manches rivetés, décalés	• Manchon en silicone résistant à la chaleur • Manches rivetés, décalés	Conception monobloc	Manches rivetés, décalés	• Manches creux "Stay Cool" • Manches rivetés
Couvercle	Vendu séparément S.O. pour poêle à frire	Vendu séparément S.O. pour poêle à frire	Vendu séparément S.O. pour poêle à frire	Inclus avec les ensembles de bain-marie. Sinon, vendu séparément S.O. pour les poêles à frire			Inclus S.O. pour poêle à frire
Certifié NSF	✓	✓	✓	✓			✓
Garantie	90 jours pour les poêles à revêtement et les poêles à frire. Garantie à vie limitée*	90 jours pour les poêles à revêtement et les poêles à frire. Garantie à vie limitée*	90 jours pour les poêles à revêtement et les poêles à frire. Garantie à vie limitée*	90 jours pour les poêles à revêtement et les poêles à frire. Garantie à vie limitée*	Garantie à vie limitée	Garantie à vie limitée*	90 jours pour les poêles à revêtement et les poêles à frire. Garantie à vie limitée*
Idéal pour	• Idéal pour les saveurs et les sauces légères et pour le chef exigeant • Idéal pour la cuisine de présentation • L'acier inoxydable est non réactif, ce qui élimine le transfert de saveur d'une recette à l'autre	• Batterie de cuisine SS durable pour toutes les applications de restauration à usage intensif • L'acier inoxydable est non réactif, ce qui élimine le transfert de saveur d'une recette à l'autre	• Idéal pour les sauces à la crème légères et les légumes • L'acier inoxydable est non réactif, ce qui élimine le transfert de saveur d'une recette à la suivante	• Idéal pour une utilisation intensive et constante dans les cuisines au rythme rapide • Populaire pour la cuisson des oeufs, des omelettes et plus encore	• Largement utilisé pour croustiller et frire Viandes, pomme de terre et plus • Un choix prisé des chefs	Chaleur uniforme et propriétés antiadhésives	• Batterie de cuisine en acier inoxydable de qualité professionnelle • Idéal pour tous les services de restauration
Caractéristiques	• Seule marque batterie de cuisine à recevoir le sceau d'approbation des fédérations culinaires américaine et canadienne • Distribution de chaleur supérieure partout, y compris sur les parois latérales	• Seule marque batterie de cuisine à recevoir le sceau d'approbation des fédérations culinaires américaine et canadienne • La base sandwich collée par impact assure une distribution rapide et uniforme de la chaleur	• Seule marque batterie de cuisine à recevoir le sceau d'approbation des fédérations culinaires américaine et canadienne • Couche d'acier inoxydable pour une durabilité supérieure et extérieur en aluminium pour une qualité supérieure. répartition de la chaleur • Bord anti-goutte	• Les articles haut de gamme commencent par « 5814 » • Les articles standard commencent avec « 5813 » • L'aluminium durable avec des bases larges et épaisses est idéal La base pour une distribution rapide et uniforme de la chaleur	• Conception monobloc durable • Rétention de chaleur supérieure, gardes les aliments chaud pendant le service. Idéal pour les cuissons à basse température	• Chauffe rapidement pour un brunissement supérieur • Le corps épais de la poêle empêche la déformation lors d'une utilisation intensive	• La base à trois épaisseurs permet une répartition uniforme de la chaleur • Grandes manches pour une utilisation facile avec des gants de cuisine/torchons • Couvercles bombés auto-arrosants

Buffet & Catering

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

Buffet et service traiteur

Notre vaste collection de réchauds, de distributeurs de boissons, d'urnes à soupe et d'ustensiles de service pour un service avec style.





COLLAPSIBLE CHAFER

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



RÉCHAUD DE SERVICE PLIABLE

L'indispensable pour le service traiteur en plein air! Le support de réchaud pliable se replie à plat pour un rangement et un transport faciles.

- Cadre résistant au vent, parfait pour les événements de traiteur en plein air
- Empêche les flammes de s'éteindre. Le cadre fermé aide à conserver la chaleur
- Le cadre convient aux bacs à aliments et à eau pleine grandeur

Collapsible Chafer Kit

Everything included for a full chafer kit:

- Collapsible frame
- Water pan
- Food pan
- Lid
- 2 fuel cell holders

Kit de réchaud de service pliable

Tout inclus pour un kit de réchaud complet:

- Cadre pliable
- Bac à eau
- Bac à aliments
- Couvercle
- 2 supports pour cartouches de combustible

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

Frame folds flat
for tidy storage

Le cadre se replie
à plat pour un
rangement ordonné



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

Convient pour 2 kits
dans les sacs de
livraison 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



Octave Rectangular Chafer

Dripless drainage system. Full size. Stainless steel.

Réchaud rectangulaire Octave

Système de drainage antigoutte. Pleine grandeur. Acier inoxydable.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
575170	9 QT / 8.5 L	26.5 x 21.5 x 16" 67.3 x 54.6 x 40.6 cm

REPLACEMENT PARTS PIECES DE RECHANGE

ITEM #		DIM (L x W x H)
575170-1	Full Size Food Pan Bac à aliments pleine grandeur	19.7 x 11.6 x 2.6" 50 x 29.5 x 6.5 cm
575170-2	Full Size Water Pan Bac à eau pleine grandeur	19.7 x 11.8 x 4.1" 50 x 30 x 10.5 cm
575170-3	Hinge Assembly Assemblage de charnières	N/A
575126-5	Fuel Holder Support à combustible	N/A
575175-5	Burner Assembly Assemblage de brûleur	N/A
575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Écrous de roue pour montage de brûleur	N/A



Dripless Drainage System



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.

Système de drainage antigoutte

Retourne la condensation dans le plat d'eau, afin qu'il n'y ait pas d'eau sur la table. Les orifices dans le fond envoient la condensation dans le bac à eau, afin d'empêcher celui-ci de fonctionner à sec.



COLLECTION OCTAVE

Notre collection la plus élégante et intemporelle comprenant des réchauds rectangulaires et ronds, des urnes à soupe et des distributeurs de boissons.

- Le couvercle a un système de blocage intégré pour permettre une ouverture à 140° ou complètement, à 180° pour le service des deux côtés
- Dispositif automatique d'ajustement de la tension qui garde le couvercle à la position désirée
- Les fentes dans le couvercle permettent à la vapeur de s'échapper
- Le couvercle s'enlève sans outil pour le nettoyage
- Tiges de fixation pour élément électrique



Octave Round Chafer
Stainless steel.

Réchaud rond Octave
Acier inoxydable.

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

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

ITEM #	DES	DIM (W x H)
575171-1	Round Food Pan Bac à aliments rond	15.3 x 2.6" 38.9 x 6.6 cm
575171-2	Round Water Pan Bac à eau rond	15.7 x 3.9" 39.9 x 9.9 cm
575126-5	Fuel Holder Support à combustible	N/A
575170-3	Hinge Assembly Assemblage de charnières	N/A
575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Écrous de roue pour montage de brûleur	N/A



Octave Soup Station
Stainless steel.

Urne à soupe Octave
Acier inoxydable.

ITEM #	CAP	DIM (L x H)
575172	10.5 QT / 9.9 L	15 x 17.5" 38.1 x 44.5 cm

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

ITEM #	DES
575126-5	Fuel Holder Support à combustible
575172-1	Soup Tureen Soupière





Octave Coffee Urn

Faucet can be set to hands-free full open position. Removable faucet for easy cleaning. Forty four (44) 8 oz / 240 ml servings.

Percolateur Octave

Le robinet peut se mettre en position complètement ouverte, mains-libres. Robinet amovible pour nettoyage facile. Quarante-quatre (44) portions de 8 oz/240 ml.

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

REPLACEMENT PARTS PIÈCES DE RECHANGE

ITEM #	DES
575126-5	Fuel Holder Support à combustible
575179-3	Faucet Robinet



Octave Juice Dispenser

Polycarbonate container with stainless steel top and base. Ice cube cylinder keeps drinks cold. Forty four (44) 5 oz / 150 ml servings.

Distributeur à jus Octave

Contenant en polycarbonate avec dessus et base inoxydable. Cylindre glacé pour garder le jus froid. Quarante-quatre (44) portions de 5 oz / 150 ml.

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

REPLACEMENT PARTS PIÈCES DE RECHANGE

ITEM #	DES
575174-3	Ice Holder Cylinder Cylindre pour glace
575179-3	Faucet Robinet
575174-1	Plastic Cylinder Cylindre en plastique



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

COLLECTION HARMONY

Tout simplement élégant. Notre collection Harmony comprend des réchauds rectangulaires et ronds, des urnes à soupe et des distributeurs de boissons

- Acier inoxydable 18/10
- Le couvercle a un système de blocage intégré pour permettre une ouverture à 140° ou complètement, à 180° pour le service des deux côtés
- Dispositif automatique d'ajustement de la tension qui garde le couvercle à la position désirée
- Les aérations dans le couvercle permettent à la vapeur de s'échapper
- Le couvercle s'enlève sans outil pour le nettoyage
- Tiges de fixation pour élément électrique



Harmony Round Chafer
Stainless steel with mirror finish.

Réchaud rond Harmony
Acier inoxydable au fini miroir.

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

REPLACEMENT PARTS PIÈCES DE RECHANGE

ITEM #	DES	DIM (DIA x H)
575176-1	Round Full Size Food Pan Bac à aliments rond pleine grandeur	13.6 x 2.6" 34.5 x 6.5 cm
575176-2	Round Full Size Water Pan Bac à eau rond pleine grandeur	14 X 3.9" 35.5 X 10 CM
575170-3	Hinge Assembly Assemblage de charnières	N/A
575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Écrous de roue pour montage de brûleur	N/A
575126-5	Fuel Holder Support à combustible	N/A



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

Réchaud rectangulaire Harmony
Réchaud rectangulaire pleine grandeur.
Acier inoxydable au fini miroir.

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 PIECES DE RECHANGE	ITEM #	DES	DIM (L X W X H)
	575175-1	Full Size Food Pan Bac à aliments pleine grandeur	21 x 12.9 x 2.6" 53 x 32.7 x 6.5 cm
	575175-2	Full Size Water Pan Bac à eau pleine grandeur	20 x 12 x 4.3" 51 x 31 x 11 cm
	575170-3	Hinge Assembly Assemblage de charnières	N/A
	575126-5	Fuel Holder Support à combustible	N/A
	575175-5	Burner Assembly Assemblage de brûleur	N/A
	575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Écrous de roue pour montage de brûleur	N/A

Nautilus Clear Polycarbonate Window

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



Fenêtre en polycarbonate transparent <<Nautilus>>

Résiste à la buée et permet de voir les aliments sans ouvrir le couvercle, ce qui réduit considérablement la perte de chaleur



Optional:
Porcelain insert food pan

Bac à aliments en
porcelaine
offert en option.

Harmony Rectangle Chafer with Nautilus Window Cover
Full-size. With clear polycarbonate "fog-resistant" window. Mirror finish.

Réchaud rectangulaire Harmony avec fenêtre Nautilus

Réchaud rectangulaire pleine grandeur avec fenêtre en polycarbonate transparent. Fini miroir.

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.

Réchaud rond Harmony avec fenêtre Nautilus

Réchaud rond avec couvercle en polycarbonate transparent muni d'une fenêtre anti-buée. Fini miroir.

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

REPLACEMENT PARTS PIÈCES DE RECHANGE

ITEM #	DES	
575175-1	Full Size Food Pan Bac à aliments pleine grandeur	19.7 x 11.6 x 2.5" 50 x 29.5 x 6.5 cm
575175-2	Full Size Water Pan Bac à eau pleine grandeur	20 X 12 X 4.3" 51 x 31 x 11 cm
575126-5	Fuel Holder Support à combustible	N/A
575170-3	Hinge Assembly Assemblage de charnières	N/A
575175-5	Burner Assembly Assemblage de brûleur	N/A
575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Écrous de roue pour montage de brûleur	N/A

REPLACEMENT PARTS PIÈCES DE RECHANGE

ITEM #	DES	DIM (DIA x H)
575176-1	Round Size Food Pan Bac à aliments rond pleine grandeur	13.6 x 2.6" 34.5 x 6.5 cm
575176-2	Round Size Water Pan Bac à eau pleine grandeur	14 x 3.9" 35.5 x 10 cm
575126-5	Fuel Holder Support à combustible	N/A
575170-3	Hinge Assembly Assemblage de charnières	N/A
575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Écrous de roue pour montage de brûleur	N/A



Harmony Soup Station

Stainless steel. Mirror finish.

Urne à soupe Harmony

Acier inoxydable. Fini miroir.

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

REPLACEMENT PARTS PIECES DE RECHANGE

ITEM #	DES
575126-5	Fuel Holder Support à combustible
575177-1	Soup Toureen Soupière



Smart Faucet Handle

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

Robinet à poignée intelligente

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



Harmony Juice Dispenser

Polycarbonate container with stainless top and base. Ice cylinder keeps drinks cold. Mirror finish. Serves forty-four (44) 8 oz / 237 ml portions.

Distributeur à jus Harmony

Contenant en polycarbonate avec dessus inoxydable. Cylindre glacé pour garder le jus froid. Quarante-quatre (44) portions de 8 oz / 237 ml.

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

REPLACEMENT PARTS PIECES DE RECHANGE

ITEM #	DES
575174-1	Plastic Cylinder Cylindre en plastique
575179-3	Faucet Robinet

Harmony Coffee Urn

Mirror finish. Serves forty-four (44) 8 oz / 237 ml portions.

Percolateur Harmony

Finis miroir. Quarante-quatre (44) portions de 8 oz / 237 ml.

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

REPLACEMENT PARTS PIECES DE RECHANGE

ITEM #	DES
575126-5	Fuel Holder Assemblage de brûleur
575179-3	Faucet only Robinet



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

RÉCHAUD SYMPHONY

Mécanisme hydraulique pour un mouvement régulier du couvercle

- Le couvercle transparent permet de voir au travers évitant d'ouvrir le réchaud, réduisant ainsi le besoin de faire chauffer les aliments, ce qui se traduit par une économie d'énergie
- Dispositif de maintien automatique de l'ouverture à 60° pour faciliter le service
- Fermeture automatique à 45°
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage et l'entreposage
- Tiges de fixation pour élément électrique

Full Clear Glass Cover

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



Couvercle en verre transparent

Le couvercle transparent réduit le besoin d'ouvrir le réchaud. Cela permet d'économiser l'énergie utilisée pour garder les aliments au chaud et aide à maintenir une température optimale plus longtemps.



Full Size Rectangular Chafer with Glass Cover Réchaud rectangulaire pleine grandeur avec couvercle en verre

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

REPLACEMENT PARTS PIÈCES DE RÉCHANGE

ITEM #	DES	DIM (L x W x H)
575175-1	Full Size Food Pan Bac à aliments pleine grandeur	19.7 x 11.6 x 2.6" 50 x 29.5 x 6.5 cm
575175-2	Full Size Water Pan Bac à eau pleine grandeur	19.7 x 12 x 3.5" 51 x 31 x 9 cm
575126-5	Fuel Holder Support à combustible	N/A
575175-5	Burner Assembly Assemblage de brûleur	N/A
575176-6	Lug Nuts for Burner Assembly Écrous de roue pour montage de brûleur	N/A



CADENCE CHAFER

Mirror finish.

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

- Sturdy, welded frame
- Includes two stainless steel fuel holders

RÉCHAUD CADENCE

Fini miroir.

Réchaud à couvercle escamotable entièrement rétractable jusqu'à 180° pour un service des deux côtés. Couvercle muni d'un évent pour laisser échapper la vapeur.

- *Support robuste soudé*
- *Comprend deux supports à combustible en acier inoxydable*



Cadence Rectangular Chafers Réchaud rectangulaire 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
PIÈCES DE REMPLACEMENT

ITEM #	DES
575126-5	Fuel Holder Support à combustible
575175-1	Full Size Food Pan Bac à aliments pleine grandeur



RONDO CHAFER

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

RÉCHAUD RONDO

Fini miroir intégral. Acier inoxydable. Évent sur le dessus pour l'évacuation de la vapeur.



Rondo Round Chafers Réchaud rond Rondo

ITEM #	CAP	DIM (L x H)
575138	7 QT / 6.6 L	22.5 x 20" 57.1 x 50.8 cm

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE REMPLACEMENT

ITEM #	DES
575126-5	Fuel Holder Support à combustible
575176-1	Round Full Size Food Pan Bac à aliments rond pleine grandeur



GOOD
STANDARD

VALUE COLLECTION

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



Economy Roll Top Chafer

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

Includes:

- 1 x Full size food pan (2.5" / 6.4 cm deep)
- 1 x Water pan (4" / 10 cm deep)

Réchaud à couvercle rabattable économique

Acier inoxydable 18/8. Fini miroir. Le couvercle s'ouvre à 90° pour service facile. Châssis solide soudé, empilable.

Comprend:

- 1 x Bac à aliments pleine grandeur (2,5 po / 6,4 cm de profondeur)
- 1 x Bac à eau pleine grandeur (4 po / 10 cm de profondeur)

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
PIECES DE RECHANGE

ITEM #	DES
575126-5	Fuel Holder Support à combustible



Ying Yang Divided Food Pan

Fits all round chafers.

Bac à aliments divisé en forme de Ying et Yang

Convient à tous les réchauds ronds.

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.

Bac à aliments en porcelaine

Convient à tous les réchauds ronds.

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.

Support à combustible

Acier inoxydable avec couvercle à glissière. Convient à tous les réchauds Browne.

ITEM #	DIM
575126-5	3.5" / 8.9 cm



RÉCHAUD ÉCONOMIQUE

Pour les événements occasionnels et le service traiteur où le prix et la fréquence sont des priorités.



Economy Rectangular Chafer

Sturdy, welded and stackable frame with wide "Stay Cool" handle. Lid clips hold lid in open position. Fits 2.5" & 4" food pans.

Includes:

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

Réchaud économique rectangulaire

Cadre robuste, soudé et empilable avec large poignée "Stay Cool." Les pinces maintiennent le couvercle en position ouverte. Compatible avec des bac à aliments de 2,5 po et 4 po.

Comprends:

- 1 x bac à aliments pleine grandeur (2,5 po / 6,4 cm de profondeur)
- 1 x bac à eau pleine grandeur (4 po / 10cm de profondeur)
- 2 x supports à combustible
- 1 x couvercle pleine grandeur

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

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

ITEM #	DES
575126-2	Water Pan Bac à eau



Smart Faucet Handle

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

Robinet à poignée intelligente

Peut être réglé en position mains libres entièrement ouverte. Amovible pour un nettoyage facile

Stainless Steel Polygonal Beverage Dispenser

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

Distributeur de boissons polygonal en acier inoxydable

Fabrication en polycarbonate avec cylindre transparent à 12 côtés. Base du cylindre scellée gardant le jus froid en maintenant la glace concassée ou en cubes à l'intérieur.

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

Serves forty-five (45) 5 oz / 150 ml portions.
Quarante-cinq (45) portions de 5 oz / 150 ml.

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

ITEM #	DES	ITEM #	DES
575179-3	Faucet Robinet	575160-1	Lid Couvercle
575160-3	Plastic Cylinder Cylindre en plastique		



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.

Distributeur de céréales

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

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



Emile Henry
FRANCE

ADDING OOH-LA-LA TO THE WORLD'S FINEST DINING SPACES

Designed to elevate presentation in premium dining environments

- Crafted in France since 1850
- Made of Burgundian clay for even and superior heat retention
- Timeless shapes & neutral colours compliment any table settings



-4°F > 520°F
-20°C > 270°C



SALAMANDER SAFE
SALAMANDRE



MICROWAVE SAFE
MICRO-ONDES



INDUSTRIAL WASHERS
LAVAGE INDUSTRIEL



SHOCK RESISTANT
RESISTANCE AUX CHOC

AJOUT D'UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ AUX PLUS BEAUX ESPACES DE RESTAURATION DU MONDE

Conçu pour rehausser la présentation dans les environnements de restauration haut de gamme

- Fabriqué en France depuis 1850
- Conçu en argile de Bourgogne pour une rétention de chaleur uniforme et optimale
- Des formes intemporelles et des couleurs neutres qui subliment toutes les tables





Recton GN Containers Les bacs gastronomés

- Available in full, half and thirds
- Rectangular shape maximizes capacity
- Non-porous, food-safe glaze, prevents staining and odours
- Compatible with gastronorm chafers

- *Disponible en format entier, moitié et tiers*
- *La forme rectangulaire optimise la capacité*
- *Email non poreux et alimentaire, résistant aux taches et aux odeurs*
- *Compatible avec les réchauds au format gastronorme*

NEW
NOUVEAU

LIGHT

ITEM #	COLOUR	GN	CAP	DIM
91053401	White Blanc	Recton GN 1/1	6.1 QT 5.8 L	20.9 x 12.8 x 2.6" 53 x 32.5 x 6.5 cm
91713401	Coal Black Noir Charbon	Recton GN 1/1	6.1 QT 5.8 L	20.9 x 12.8 x 2.6" 53 x 32.5 x 6.5 cm
91053402	White Blanc	Recton GN 2/4	2.4 QT 2.3 L	20.9 x 6.3 x 2.6" 53 x 16 x 6.5 cm
91053426	White Blanc	Recton GN 1/2	2.8 QT 2.6 L	12.8 x 10.4 x 2.6" 32.5 x 26.5 x 6.5 cm
91713426	Coal Black Noir Charbon	Recton GN 1/2	2.8 QT 2.6 L	12.8 x 10.4 x 2.6" 32.5 x 26.5 x 6.5 cm
91053417	White Blanc	Recton GN 1/3	1.6 QT 1.5 L	12.8 x 7 x 2.6" 32.5 x 17.5 x 6.5 cm
91713417	Coal Black Noir Charbon	Recton GN 1/3	1.6 QT 1.5 L	12.8 x 7 x 2.6" 32.5 x 17.5 x 6.5 cm
91103201	Chalk Blanc Craie	Recton GN 1/1	6.1 QT 5.8 L	20.9 x 12.8 x 2.6" 53 x 32.5 x 6.5 cm
91103226	Chalk Blanc Craie	Recton GN 1/2	2.8 QT 2.6 L	12.8 x 10.4 x 2.6" 32.5 x 26.5 x 6.5 cm
91103217	Chalk Blanc Craie	Recton GN 1/3	1.6 QT 1.5 L	12.8 x 7 x 2.6" 32.5 x 17.5 x 6.5 cm
91053462	White Blanc	Recton GN 1/2	4.9 QT 4.6 L	12.8 x 10.4 x 3.9" 32.5 x 26.5 x 10 cm
91713462	Coal Black Noir Charbon	Recton GN 1/2	4.9 QT 4.6 L	12.8 x 10.4 x 3.9" 32.5 x 26.5 x 10 cm
91053463	White Blanc	Recton GN 1/3	2.8 QT 2.7 L	12.8 x 7 x 3.9" 32.5 x 17.5 x 10 cm
91713463	Coal Black Noir Charbon	Recton GN 1/3	2.8 QT 2.7 L	12.8 x 7 x 3.9" 32.5 x 17.5 x 10 cm



Chalk
Blanc Craie



Coal Black
Noir Charbon



White
Blanc



'WELCOME'

- Timeless shapes & neutral colors complement any table setting
- Stackable
- Great for pastas, salads, seafood towers & more!

- *Des formes intemporelles et des couleurs neutres qui s'harmonisent avec tous les décors de table*
- *Empilable*
- *Idéal pour les pâtes, les salades, les plateaux de fruits de mer et bien plus encore!*



Individual Bowl Bol individuel

ITEM #	COLOUR	CAP	DIM
91103206	Chalk Blanc Craie	0.6 L	6.3 x 2.4" 16 x 6 cm
91123206	Pearl Grey Gris Béton	0.6 L	6.3 x 2.4" 16 x 6 cm
91713206	Coal Black Noir Charbon	0.6 L	6.3 x 2.4" 16 x 6 cm



Individual Dish Plat individuel

ITEM #	COLOUR	CAP	DIM
91103207	Chalk Blanc Craie	0.6 L	8.1 x 5.5 x 2" 20.5 x 14 x 5 cm
91123207	Pearl Grey Gris Béton	0.6 L	8.1 x 5.5 x 2" 20.5 x 14 x 5 cm
91713207	Coal Black Noir Charbon	0.6 L	8.1 x 5.5 x 2" 20.5 x 14 x 5 cm



Round Dish
Coupe

ITEM #	COLOUR	CAP	DIM
91103218	Chalk Blanc Craie	1.8 L	10 x 2.6" 25 x 6.5 cm
91123218	Pearl Grey Gris Béton	1.8 L	10 x 2.6" 25 x 6.5 cm
91713218	Coal Black Noir Charbon	1.8 L	10 x 2.6" 25 x 6.5 cm
91103230	Chalk Blanc Craie	3 L	12.4 x 2.6" 31.5 x 6.5 cm
91123230	Pearl Grey Gris Béton	3 L	12.4 x 2.6" 31.5 x 6.5 cm
91713230	Coal Black Noir Charbon	3 L	12.4 x 2.6" 31.5 x 6.5 cm
91103240	Chalk Blanc Craie	4 L	14 x 2.6" 35.5 x 6.5 cm
91123240	Pearl Grey Gris Béton	4 L	14 x 2.6" 35.5 x 6.5 cm
91713240	Coal Black Noir Charbon	4 L	14 x 2.6" 35.5 x 6.5 cm



Salad Bowl
Saladier

ITEM #	COLOUR	CAP	DIM
91103225	Chalk Blanc Craie	2.5 L	10 x 3.7" 25 x 9.5 cm
91123225	Pearl Grey Gris Béton	2.5 L	10 x 3.7" 25 x 9.5 cm
91713225	Coal Black Noir Charbon	2.5 L	10 x 3.7" 25 x 9.5 cm
91103250	Chalk Blanc Craie	5 L	12.4 x 4.9" 31.5 x 12.5 cm
91123250	Pearl Grey Gris Béton	5 L	12.4 x 4.9" 31.5 x 12.5 cm
91713250	Coal Black Noir Charbon	5 L	12.4 x 4.9" 31.5 x 12.5 cm
91103270	Chalk Blanc Craie	7 L	14 x 5.1" 35.5 x 13 cm
91123270	Pearl Grey Gris Béton	7 L	14 x 5.1" 35.5 x 13 cm
91713270	Coal Black Noir Charbon	7 L	14 x 5.1" 35.5 x 13 cm





ECLIPSE SERVING UTENSILS

Elegant & timeless. Ideal for buffet serving stations & 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

USTENSILES DE SERVICE ECLIPSE

Élégant et intemporel. Idéal pour les stations de service de buffet et les services de traiteur

- Fabrication en acier inoxydable 18/8 durable
- Disponible en fini miroir et satiné
- Le manche creux <<Stay Cool>> résiste à l'accumulation de chaleur
- Conception effilée offrant une prise en main confortable



Pie Server
Pelle à tartes

Satin Finish | Fini satiné
573283 10" / 25.5 cm

Mirror Finish | Fini miroir
ITEM # DIM
573183 10" / 25.5 cm



Mirror Finish | Fini miroir



Satin Finish | Fini satiné

Turner
Pelle

Satin Finish Fini satiné		
ITEM #	DES	DIM
573271	Solid Pleine	14" / 35.5 cm
573272	Slotted Perforée	14" / 35.5 cm

Mirror Finish Fini miroir		
ITEM #	DES	DIM
573171	Solid Pleine	14" / 35.5 cm
573172	Slotted Perforée	14" / 35.5 cm



Serving Fork
Mirror finish

Fourchette de service
Fini miroir

ITEM #	DES	DIM
573182	3 Prongs 3 Dents	10" / 25.5 cm
573175	2 Prongs 2 Dents	13.5" / 34 cm



Unique arc handle
for easy pick-up and
less slippage



Manche courbé exclusif
pour une manipulation aisée
et moins de glissements



Serving Spoon Cuillère de service

Satin Finish | Fini satiné

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

Mirror Finish | Fini miroir

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



Wide Tong Mirror finish

Pince large Fini miroir

ITEM #	DIM
573190	12" / 30.5 cm

Satin Finish | Fini satiné



Mirror Finish | Fini miroir



Serving Ladle Louche de service

Satin Finish | Fini satiné

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

Mirror Finish | Fini miroir

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 Pince de service

Satin Finish | Fini satiné

ITEM # DIM

573286 6" / 15 cm

573287 9.5" / 24 cm

573288 12" / 30.5 cm

Mirror finish | Fini miroir

ITEM # DIM

573186 6" / 15 cm

573187 9.5" / 24 cm

573188 12" / 30.5 cm



Stainless Steel Spoon Rest Mirror finish

Repose-cuillère en acier
inoxydable
Fini miroir

ITEM # DIM

575199 10.5 x 4.5"
26.7 x 11.4 cm



Pom Tong Mirror finish

Pince Pom
Fini miroir

ITEM # DIM

573192 6" / 15 cm

573194 9" / 23 cm



Offset Serving Tong Mirror finish

Pince de service décalée
Fini miroir

ITEM # DIM

57567 9" / 22.9 cm

57568 12" / 30.5 cm



Bar Tong Mirror finish

Pince à bar
Fini miroir

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.

Fourchette à gaufrier

Sans danger pour les surfaces anti-adhésives. Va au lave-vaisselle commercial.
Résistant jusqu'à : 550° F / 288° C.

ITEM # DIM

57476502 10.5" / 25.4 cm



10" Service Tong Mirror finish. 1.5 mm thickness.

Pince de service de 10 po
Fini miroir.
Épaisseur de 1,5 mm.

ITEM #

746144 10" / 25.4 cm



HORIZON SERVING UTENSILS

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

USTENSILES DE SERVICE HORIZON

Elégant, modernes, durables.
Une variété d'ustensiles pour les
réchauds, urnes à soupe
et bacs à vapeur.

- Acier inoxydable 18/8
- Design exclusif à manche courbé qui empêche le glissement
- Repère ergonomique pour le pouce réduisant la fatigue de la main
- La construction monobloc réduit les risques de gauchissement

Ergonomic thumb
indent
indexing reduces
hand fatigue

L'indentation
ergonomique pour le
pouce réduit la fatigue
des mains

One-piece
construction reduces
warping

La construction
monobloc
réduit les risques
d'altération



Serving Fork
Fourchette de service

ITEM#	DIM
573375	10" / 25.4 cm



Slotted Spoon
Cuillère perforée

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



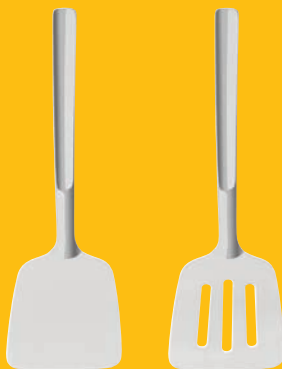
Solid Spoon
Cuillère pleine

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



Pie Server
Pelle à tartes

ITEM#	DIM
573383	10" / 25.4 cm



Turner
Pelle

ITEM#	DIM	DES
573371	13.5" / 34.3 cm	Solid Pleine
573372	13.5" / 34.3 cm	Slotted Perforée



Ladle
Louche

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
*Le bord roulé
évite les déversements*



GOOD
STANDARDELITE SERVING
UTENSILS

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

Pastry Server
Pelle à pâtisserie

ITEM #	DIM
573158	11" / 28 cm

Pie Server
Pelle à tartes

ITEM #	DIM
573159	11" / 28 cm

Solid Serving Spoon
Cuillère de service pleine

ITEM #	DIM
573154	11.8" / 30 cm

Slotted Serving Spoon
Cuillère de service perforée

ITEM #	DIM
573155	11.8" / 30 cm

Notched Serving Spoon
Cuillère de service dentelée

ITEM #	DIM
573156	11.6" / 29.5 cm

Serrated Knife
Couteau dentelé à lame ondulée

ITEM #	DIM
573151	13.5" / 34.2 cm

Spout Ladle
Louche à bec verseur

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

Deep Serving Ladle
Louche de service profonde

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



NEW ERA SERVING UTENSILS

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

USTENSILES DE SERVICE NEW ERA

- *Fini miroir. Acier inoxydable*
- *Construction monobloc. Manches creux*
- *Épaisseur de 1,5 mm*



Square Bowl Serving Spoon
Cuillère de service carrée

ITEM #	DIM
817	8.5" / 21.6 cm

USTENSILES DE SERVICE ELITE

- *Fini miroir. Acier inoxydable*
- *Construction monobloc. Manches creux*
- *2,5 mm d'épaisseur*



Cold Meat Fork
Fourchette à viandes froides

ITEM #	DIM
573141	10.5" / 26 cm



Pot Fork
Fourchette à rôti

ITEM #	DIM
573150	11" / 28 cm



Cold Meat Fork
Fourchette à viandes froides

ITEM #	DIM
820	8.5" / 21.6 cm



Round Bowl Serving Spoon
Cuillère de service ronde

ITEM #	DIM
818	8" / 20.8 cm



Serving Ladle
Louche de service

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

SACS DE LIVRAISON

Gardez les aliments chauds au chaud et les aliments froids au froid avec les sacs de livraison

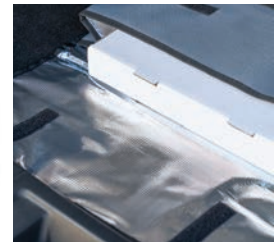
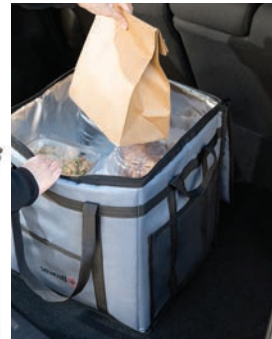
- Maintient les températures jusqu'à 35 minutes
- Extérieur en polyester durable et résistant à l'eau
- Intérieur en aluminium thermoréfléchissant
- Sangles renforcées pour faciliter le transport
- Poches à fenêtre pour ranger les reçus et les menus. Poches en filet pour un espace de rangement supplémentaire



575389



575390



Delivery Bags

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

Sacs de livraison

Matériau extérieur en polyester 600 denier gris avec bordure noire et intérieur isolé avec un film d'aluminium.

ITEM #	DES	DIM	CAP
575389	Delivery Bag Sac de livraison	23 x 15 x 14" 58.5 x 38 x 35.5cm	Footprint can fit a full size steam pan comfortably Peut accueillir facilement un bac à vapeur pleine grandeur
575390	Delivery Bag Sac de livraison	16 x 14 x 14" 40.5 x 35.5 x 35.5cm	Footprint can fit a 2/3 steam pan comfortably Peut accueillir facilement un bac à vapeur 2/3
575391	Pizza Delivery Bag Sac de livraison de pizza	20 x 20 x 6.5" 50.75 x 50.75 x 16.5cm	Can hold 3 extra large pizza boxes Peut accueillir 3 boîtes à pizza extralarges



Table Top

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

Service de table

La salle de restaurant crée l'ambiance et travaille en partenariat avec la nourriture que vous servez pour raconter votre histoire. Des essentiels du quotidien aux articles spécialisés, la collection d'accessoires de table et de salle à manger Browne offre une sélection de qualité et une variété qui vous aident à transformer chaque repas en une expérience.

BROWNE'S FLATWARE OVERVIEW

APERÇU DES COUVERTS BROWNE

**Represents 5 piece place setting | Représente un service de table de 5 pièces

Example: LUNA Teaspoon ▲ 3 tine | 3 dents
Pattern code for LUNA: 5032 ■ 4 tine | 4 dents
Code for Teaspoon: 23
5032 + 23 = 503223

Exemple: LUNA Cuillère à thé
Code du modèle LUNA : 5032
Code de la cuillère à thé : 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
------	-------	---------	-------	--------	-------	----------	-------	--------	------	--------	------	-----------	------	--------	------	---------	------	--------	------	-------	------	----------	------	-------	------	------	------	---------	------

SPOONS			5032	5021	5030	5024	5014	5023	5022	5020	5029	5025	5019	5027	5026	5038	5028
Teaspoon Cuillère à thé		23	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tablespoon Cuillère de table		04	●	●	●	●		●	●	●		●	●		●		●
Oval Dessert Spoon Cuillère ovale pour dessert		02	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde		13	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Bouillon Spoon Cuillère à bouillon		17	●	●	●	●	●	●	●			●	●		●	●	●
Iced Tea Spoon Cuillère à dessert glacé		14	●	●	●		●	●	●		●	●	●	●	●		●
Demi Tasse Spoon Cuillère à demi-tasse		25	●	●	●		●	●		●	●	●	●	●	●		●
FORKS																	
European Fork Fourchette européenne		05	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●				
Large Dinner Fork Grande fourchette de table		06										●					
Dinner Fork Fourchette de table		03	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salad Fork Fourchette à salade		10	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Oyster Fork Fourchette à huîtres		15		▲	▲				▲		■	■		▲	▲		▲
Snail Fork Fourchette à escargots		16								●		●					●
KNIVES																	
Spreader Tartineur à beurre		22		●	●			●	●	●	●	●			●		
Dinner Knife Serrated Couteau de table dentelé		11S	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Steak Knife Couteau à steak		12		●	●	●					●	●					
Dessert / Butter Knife Couteau à beurre ou dessert		21	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●				

HOW TO CHOOSE YOUR FLATWARE

COMMENT CHOISIR VOS COUVERTS

QUICK COMPARISON AT A GLANCE COMPARAISON RAPIDE EN UN COUP D'ŒIL

Features <i>Caractéristiques</i>	18/10 Stainless Steel <i>Acier Inoxydable 18/10</i>	18/0 Stainless Steel <i>Acier Inoxydable 18/0</i>
<i>Durability Durabilité</i>	Superior durability and corrosion resistance <i>Durabilité supérieure et résistance à la corrosion</i>	Good durability but may corrode over time <i>Bonne durabilité mais peut se corroder avec le temps</i>
<i>Shine & Aesthetic Brillance et esthétique</i>	Shiny, polished finish that lasts <i>Finition brillante et polie qui dure</i>	Duller finish that may tarnish or dull over time <i>Finition plus terne qui peut ternir ou s'émousser avec le temps</i>
<i>Cost Coût</i>	Higher cost due to nickel content <i>Coût plus élevé en raison de la teneur en nickel</i>	More affordable, budget-friendly option <i>Option plus abordable et économique</i>
<i>Weight Poids</i>	Heavier, more substantial feel <i>Une impression de solidité et de poids</i>	Lighter and easier to handle <i>Plus léger et plus facile à manipuler</i>
<i>Long-Term Value Valeur à long terme</i>	High-quality, long-lasting investment <i>Un investissement de qualité et durable</i>	Less expensive but may require replacement sooner <i>Moins cher, mais peut devoir être remplacé plus rapidement</i>
<i>Best For Mieux pour</i>	Upscale and fine dining restaurants <i>Restaurants haut de gamme et gastronomiques</i>	Casual, mid-range, or high-volume establishments <i>Établissements décontractés, milieu de gamme ou à fort volume</i>

LUNA

18/10 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 3.0 mm.
Acier inoxydable 18/10. Fini miroir. Haut de gamme. 3,0 mm.



Knives 13/0 Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM
503202	Dessert Spoon** Cuillère à dessert**	7" / 18 cm
503203	Dinner Fork** Fourchette de table**	7.5" / 19 cm
503204	Tablespoon Cuillère de table	8.3" / 21 cm
503205	European Fork Fourchette européenne	8.3" / 21 cm
503210	Salad Fork** Fourchette à salade**	6.5" / 16.5 cm
503211S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** Couteau de table dentelé 100 g**	9.5" / 24 cm
503213	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	7.3" / 18 cm
503214	Iced Tea Spoon Cuillère à dessert glacé	7.3" / 18 cm
503217	Bouillon Spoon Cuillère à bouillon	5.7" / 14.5 cm
503221	Dessert Knife Couteau à dessert	7" / 18 cm
503223	Teaspoon** Cuillère à thé**	5.7" / 14.5 cm
503225	Demi Tasse Spoon Cuillère à demi-tasse	5" / 12.8 cm



ECLIPSE

18/10 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 4.0 mm.
Acier inoxydable 18/10. Fini miroir. Haut de gamme. 4,0 mm.



Knives 13/0 Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM
502102	Dessert Spoon** Cuillère à dessert**	7.1" / 18.1 cm
502103	Dinner Fork** Fourchette de table**	7.1" / 18.1 cm
502104	Tablespoon Cuillère de table	8" / 20.3 cm
502105	European Fork Fourchette européenne	8.3" / 23.1 cm
502110	Salad Fork** Fourchette à salade**	6.5" / 16.5 cm
502111S	Dinner Knife Serrated, 108 gr** Couteau de table dentelé, 108 g**	9.1" / 23.1 cm
502112	Steak Knife Serrated Couteau à steak dentelé	9.3" / 23.5 cm
502113	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	7" / 17.8 cm
502114	Iced Tea Spoon Cuillère à dessert glacé	7.4" / 18.7 cm
502115	Oyster Fork Fourchette à huîtres	5.8" / 14.6 cm
502117	Bouillon Spoon Cuillère à bouillon	6" / 15.2 cm
502121	Dessert Knife Couteau à dessert	7.1" / 18.1 cm
502122	Butter Spreader Bent Tartineur à beurre	7" / 17.8 cm
502123	Teaspoon** Cuillère à thé**	6.3" / 15.9 cm
502125	Demi Tasse Spoon Cuillère à demi-tasse	5" / 12.7 cm

MODENA

18/10 stainless steel. Satin finish. Heavy weight, 3.5 mm.
Acier inoxydable 18/10. Fini satiné. Haut de gamme. 3,5 mm.



Knives 13/0 Couteaux 13/0

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

CONCERTO

18/10 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 3.0 mm.
Acier inoxydable 18/10. Fini miroir. Haut de gamme. 3,0 mm



Knives 13/0 Couteaux 13/0

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

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 x 5 = 625 (52 dozen)**

Round down to 624

Guide du volume

Il peut être difficile de savoir combien de couverts acheter. Il faut tenir compte de nombreux facteurs, y compris le nombre de places, le taux de roulement, les plats spécialisés sur le menu, la capacité en matière de lavage des couverts, le type de restaurant (gastronomique, familial, cafétéria, etc.) et les exigences en matière de stocks de réserve.

**Par exemple, le nombre de cuillères
à thé requises pour un restaurant
gastronomique comptant 125 places.
125 x 5 = 625 (52 douzaines)**

Arrondir à 624 par défaut

Scan for
flatware guide
Scanner pour le
guide des couverts





LUMINO

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 4.5 mm.
Acier inoxydable 18/0. Fini miroir. Haut de gamme. 4,5 mm.



Knives 13/0 Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM
501402	Dessert Spoon** Cuillère à dessert**	8.5" / 21.5 cm
501403	Dinner Fork** Fourchette de table**	8.3" / 21 cm
501405	European Fork Fourchette européenne	9" / 23 cm
501410	Salad Fork** Fourchette à salade**	7" / 18 cm
501411S	Dinner Knife Serrated, 125 gr** Couteau de table dentelé, 125 g**	9.5" / 24 cm
501413	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	7.8" / 20 cm
501414	Iced Tea Spoon Cuillère à dessert glacé	7.5" / 19 cm
501417	Bouillon Spoon Cuillère à bouillon	6.5" / 16.5 cm
501421	Butter Knife Couteau à beurre	7" / 18 cm
501423	Teaspoon** Cuillère à thé**	6.1" / 15.5 cm
501425	Demi Tasse Spoon Cuillère à demi-tasse	4.8" / 12 cm

BISTRO

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 3.0 mm.
Acier inoxydable 18/0. Fini miroir. Haut de gamme. 3,0 mm.



Knives 13/0 Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM
502302	Dessert Spoon** Cuillère à dessert**	7" / 17.9 cm
502303	Dinner Fork** Fourchette de table**	7.2" / 18.4 cm
502304	Tablespoon Cuillère de table	8" / 20.5 cm
502305	European Fork Fourchette européenne	8" / 20.3 cm
502310	Salad Fork** Fourchette à salade**	6.5" / 16.5 cm
502311S	Dinner Knife Serrated, 125 gr** Couteau de table dentelé, 125 g**	9" / 22.9 cm
502313	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	6.8" / 17.3 cm
502314	Iced Tea Spoon Cuillère à dessert glacé	7" / 19 cm
502317	Bouillon Spoon Cuillère à bouillon	6.2" / 15.8 cm
502321	Butter Knife Couteau à beurre	7.2" / 18.4cm
502323	Teaspoon** Cuillère à thé**	6.5" / 16.4cm
502325	Demi Tasse Spoon Cuillère à demi-tasse	4.4" / 11.3cm

**Represents 5 piece place setting | **Représente un service de table de 5 pièces

LAFAYETTE

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 2.8 mm.
Acier inoxydable 18/0. Fini miroir. Haut de gamme. 2,8 mm.



Knives 13/0 Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM
502202	Dessert Spoon** Cuillère à dessert**	7.3" / 18.4 cm
502203	Dinner Fork** Fourchette de table**	7.5" / 19 cm
502205	European Fork Fourchette européenne	8.3" / 21 cm
502210	Salad Fork** Fourchette à salade**	6.5" / 16.5 cm
502211S	Dinner Knife Serrated, 105 gr** Couteau de table dentelé, 105 g**	9.3" / 23.5 cm
502213	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	7" / 17.8 cm
502214	Iced Tea Spoon Cuillère à dessert glacé	7.3" / 18.4 cm
502215	Oyster Fork Fourchette à huîtres	5.8" / 14.6 cm
502217	Bouillon Spoon Cuillère à bouillon	7" / 17.8 cm
502221	Dessert Knife Couteau à dessert	7.1" / 18 cm
502222	Butter Spreader Bent Tartineur à beurre	7" / 17.8 cm
502223	Teaspoon** Cuillère à thé**	6.1" / 15.6 cm

OXFORD

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 3.0 mm.
Acier inoxydable 18/0. Fini miroir. Haut de gamme. 3,0 mm.



Knives 13/0 Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM
502002	Dessert Spoon** Cuillère à dessert**	7.1" / 18.1 cm
502003	Dinner Fork** Fourchette de table**	7.4" / 19.4 cm
502005	European Fork Fourchette européenne	8.1" / 20.6 cm
502010	Salad Fork** Fourchette à salade**	6.7" / 16 cm
502011S	Dinner Knife Serrated, 95 gr** Couteau de table dentelé, 95 g**	9.3" / 23.5 cm
502013	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	7.3" / 18.4 cm
502016	Snail Fork Fourchette à escargots	6.5" / 16.5 cm
502021	Dessert Knife Couteau à dessert	7.1" / 18.1 cm
502022	Butter Spreader Bent Tartineur à beurre	6.4" / 16.2 cm
502023	Teaspoon** Cuillère à thé**	6.3" / 15.9 cm
502025	Demi Tasse Spoon Cuillère à demi-tasse	5" / 12.7 cm

CONTOUR

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 2.8 mm.
Acier inoxydable 18/0. Fini miroir. Haut de gamme. 2,8 mm.



Knives 13/0 Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM
502902	Dessert Spoon** Cuillère à dessert**	7.4" / 18.9cm
502903	Dinner Fork** Fourchette de table**	7.7" / 19.5cm
502910	Salad Fork** Fourchette à salade***	6.5" / 16.5 cm
502911S	Dinner Knife, Serrated, 90 gr** Couteau de table dentelé, 90 gr**	8.8" / 22.4 cm
502912	Steak Knife, Serrated Couteau à steak dentelé	9.3" / 23.7 cm
502913	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	7.2" / 18.2 cm
502914	Iced Tea Spoon Cuillère à dessert glacé	7.4" / 18.9 cm
502915	Oyster Fork Fourchette à huîtres	5.9" / 15.1 cm
502917	Bouillon Spoon Cuillère à bouillon	6.3" / 16 cm
502923	Teaspoon* Cuillère à thé*	6.6" / 16.7cm
502925	Demi Tasse Spoon Cuillère à demi-tasse	5" / 12.6 cm

PARIS

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 3.0 mm
Acier inoxydable 18/0. Fini miroir. Haut de gamme. 3,0 mm



Knives 13/0 Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM
501902	Dessert Spoon** Cuillère à dessert**	7.3" / 18.4 cm
501903	Dinner Fork** Fourchette de table**	7.3" / 18.4 cm
501904	Tablespoon Cuillère de table	8.1" / 20.6 cm
501905	European Fork Fourchette européenne	8.1" / 20.6 cm
501910	Salad Fork** Fourchette à salade**	6.5" / 16.5 cm
501911S	Dinner Knife Serrated, 95 gr** Couteau de table dentelé, 95 g**	8.9" / 22.5 cm
501913	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	7" / 17.8 cm
501914	Iced Tea Spoon Cuillère à dessert glacé	7.5" / 17 cm
501917	Bouillon Spoon Cuillère à bouillon	6.5" / 15.9 cm
501923	Teaspoon** Cuillère à thé**	6.4" / 16 cm
501925	Demi Tasse Spoon Cuillère à demi-tasse	4.9" / 12.4 cm
501926	Contemporary Teaspoon Cuillère à thé contemporaine	5.5" / 14 cm

CELINE

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 3.0 mm.
Acier inoxydable 18/0. Fini miroir. Haut de gamme. 3,0 mm.



Knives 13/0 Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM	ITEM #	DES	DIM
502502	Dessert Spoon** Cuillère à dessert**	7.3" / 18.5 cm	502514	Iced Tea Spoon Cuillère à dessert glacé	7.5" / 17 cm
502503	Dinner Fork** Fourchette de table**	7.3" / 18.5 cm	502515	Oyster Fork Fourchette à huîtres	5.9" / 15 cm
502504	Tablespoon Cuillère de table	8.2" / 20.9 cm	502516	Snail Fork Fourchette à escargots	6.4" / 16.2 cm
502505	European Fork Fourchette européenne	8" / 20.3 cm	502517	Bouillon Spoon Cuillère à bouillon	6.52" / 15.8 cm
502506	Large Dinner Fork Grande fourchette de table	8.3" / 21.2 cm	502521	Dessert Knife Couteau à dessert	7.1" / 18.1 cm
502510	Salad Fork** Fourchette à salade**	6.5" / 16.5 cm	502522	Butter Spreader Tartineur à beurre	6.7" / 17 cm
502511S	Dinner Knife Serrated, 95 gr** Couteau de table dentelé, 95 g**	9" / 22.8 cm	502523	Teaspoon** Cuillère à thé**	6.3" / 16 cm
502512	Steak Knife Serrated Couteau à steak dentelé	9.3" / 23.5 cm	502525	Demi Tasse Spoon Cuillère à demi-tasse	4.9" / 12.5 cm
502513	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	7" / 17.8 cm			

ELEGANCE

18/0 stainless steel. Satin finish. Heavy weight. 2.5 mm.
Acier inoxydable 18/0. Fini satiné. Haut de gamme. 2,5 mm.



Knives 13/0 Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM
502702	Oval Dessert Spoon Cuillère à dessert ovale	7.4" / 18.7 cm
502703	Dinner Fork Fourchette de table	7.8" / 19.7 cm
502710	Salad Fork** Fourchette à salade**	6.3" / 15.8 cm
502711S	Dinner Knife Serrated, 65 gr** Couteau de table dentelé, 65 g**	8.8" / 22.2 cm
502713	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	7" / 17.8 cm
502714	Iced Tea Spoon Cuillère à dessert glacé	7.8" / 19.7 cm
502715	Oyster Fork Fourchette à huîtres	5.5" / 14 cm
502723	Teaspoon Cuillère à thé	6" / 15.2 cm



ROYAL

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 2.2 mm.
Acier inoxydable 18/0. Fini miroir. Haut de gamme. 2,2 mm.



Knives 13/0 Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM
502602	Dessert Spoon** Cuillère à dessert**	7.1" / 18.1 cm
502603	Dinner Fork** Fourchette de table**	7.4" / 18.7 cm
502604	Tablespoon Cuillère de table	8" / 20.3 cm
502610	Salad Fork** Fourchette à salade**	6" / 15.2 cm
502611S	Dinner Knife Serrated, 65 gr** Couteau de table dentelé, 65 g**	8.7" / 21.9 cm
502613	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	6.9" / 17.5 cm
502614	Iced Tea Spoon Cuillère à dessert glacé	7.9" / 20 cm
502615	Oyster Fork Fourchette à huîtres	5.7" / 14.3 cm
502617	Bouillon Spoon Cuillère à bouillon	5.8" / 14.5 cm
502622	Butter Spreader Bent Tartineur à beurre	6.8" / 17.1 cm
502623	Teaspoon** Cuillère à thé**	5.7" / 14.3 cm
502625	Demi Tasse Spoon Cuillère à demi-tasse	4.9" / 12.4 cm



WIN2

18/0 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 2.0 mm.
Acier inoxydable 18/0. Fini miroir. Haut de gamme. 2,0 mm.



Knives 13/0 Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM
503802	Dessert Spoon** Cuillère à dessert**	7.5" / 17 cm
503803	Dinner Fork** Fourchette de table**	7.5" / 17 cm
503810	Salad Fork** Fourchette à salade**	6.5" / 16.5 cm
503811S	Dinner Knife Serrated, 63 gr** Couteau de table dentelé, 63 g**	8.5" / 21.6 cm
503813	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	7.3" / 18.4 cm
503817	Bouillon Spoon Cuillère à bouillon	6" / 15.2 cm
503823	Teaspoon** Cuillère à thé**	6.3" / 15.8 cm

WINDSOR

18/0 stainless steel. Vibro finish. Medium weight. 1.5 mm.
Acier inoxydable 18/0. Fini vibratoire. Milieu de gamme. 1,5 mm.



Knives 13/0 Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM
502802	Dessert Spoon** Cuillère à dessert**	7.4" / 18.7 cm
502803	Dinner Fork** Fourchette de table**	7.3" / 18.4 cm
502804	Tablespoon Cuillère de table	7.8" / 19.7 cm
502810	Salad Fork** Fourchette à salade**	6.3" / 15.8 cm
502811	Dinner Knife, 42 gr** Couteau de table, 42 g**	8.1" / 20.6 cm
502811S	Dinner Knife Serrated, 55 gr** Couteau de table dentelé, 55 g**	8.3" 21 cm
502813	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	6.5" / 16.5 cm
502814	Iced Tea Spoon Cuillère à dessert glacé	7.7" 19.3 cm
502815	Oyster Fork Fourchette à huîtres	5.8" 14.6 cm
502817	Bouillon Spoon Cuillère à bouillon	6" 15.2 cm
502823	Teaspoon** Cuillère à thé**	5.9" / 14.9 cm
502825	Demi Tasse Spoon Cuillère à demi-tasse	4.7" / 11.7 cm
574352	Snail Fork Fourchette à escargots	6.5" / 16.5 cm

KNIFE COLLECTION

Efficient. Affordable. Made for
cutting steaks and chops

COLLECTION DE COUTEAUX

*Efficace. Abordable.
Conçu pour couper les
steaks et les côtelettes*

Eldorado

ITEM # DIM
574335 10" / 25.5 cm

POLYPROPYLENE

POLYPROPYLÈNE

Carnival

ITEM # DIM
574329 8.8" / 22.5 cm

New Line

ITEM # DIM
574330 9" / 23 cm

Omaha

ITEM # DIM
574336 10" / 25.5 cm

PAKKAWOOD

Ridgeline

Rounded Blade | Lame arrondie

ITEM # DIM
574338 9" / 23 cm

Wave

Pointed Blade
Lame pointue

ITEM # DIM
574339 9" / 23 cm

Idaho¹

Rounded Blade
Lame arrondie

ITEM # DIM
574340 10" / 25.5 cm

Vista¹

Pointed blade
Lame pointue

ITEM # DIM
574341 10" / 25.5 cm

¹With full tang construction
Indique les couteaux monopiece.

STAINLESS STEEL ACIER INOXYDABLE



Contre-Filet Steak Knife

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

Couteau à steak Contre-Filet

Manche au fini satiné avec mitre poli miroir. Manche creux. Dentelé. Lame pointue.

ITEM # DIM
574343 9.8" / 25 cm

Tournedo Steak Knife

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

Couteau à steak Tournedo

Manche au fini satiné avec mitre poli miroir. Manche creux. Dentelé. Lame pointue.

ITEM # DIM
574344 9.5" / 24 cm

Choice Cut Steak Knife

Hollow handle and pointed blade. Satin finish.

Couteau à steak Choice Cut

Manche creux et lame pointue. Fini satiné.

ITEM # DIM
574332 9" / 23 cm



Chateaubriand Steak Knife

Hollow handle and pointed blade. Satin finish.

Couteau à steak Chateaubriand

Manche creux et lame pointue. Fini satiné.

ITEM # DIM
574333 10" / 25.5 cm



Delmonico Steak Knife

Hollow handle construction. Mirror finish.

Couteau à steak Delmonico

Manche creux. Fini miroir.

ITEM # DIM
574334 9" / 23 cm

LOBSTER UTENSILS

USTENSILES À HOMARD



Stainless Steel Lobster Cracker
Casse-homard en acier inoxydable

ITEM # DIM
746875 6" / 15.2 cm



Stainless Steel Crab/Lobster Fork
Fourchette à homard / crabe en acier inoxydable

ITEM # DIM
574031 8.5" / 21.5 cm

Chrome Lobster Crackers Casse-homard en chrome

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



Stainless Steel Lobster Fork
Fourchette à homard en acier inoxydable

ITEM # DIM
574032 6.5" / 16.5 cm



PORCELAIN DINNERWARE

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

VAISSELLE EN PORCELAINE

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



**NEW
NOUVEAU**

**Wide Rim Plates
Assiettes à large rebord**

ITEM #	DIA
563990	5.5" / 14 cm
563991	6.3" / 15.9 cm
563992	7.1" / 18.1 cm
563993	9" / 22.9 cm
563994	9.8" / 24.8 cm
563995	10.5" / 26.7 cm
563996	11" / 27.9 cm





Bouillon
Bol à bouillon

ITEM #	CAP	DIM (WxH)
563953	7 oz 212 ml	4 x 1.8" 10 x 4.5 cm



Stacking Bowl
Bol empilable

ITEM #	CAP	DIM (WxH)
563950	10.5 oz 310 ml	4.5 x 2.1" 11.4 x 5.3 cm



Grapefruit Bowl
Bol à pamplemousse

ITEM #	CAP	DIM (WxH)
563956	10 oz 295.7 ml	6.4 x 1.9" 16.2 x 4.7 cm



Fruit Bowl
Bol à fruit

ITEM #	CAP	DIM (WxH)
563955	4.75 oz 144 ml	4.9 x 1.4" 12.4 x 3.5 cm



Cereal Bowls
Bols à céréales

ITEM #	CAP	DIM (WxH)
563951	10.5 oz 310 ml	5 x 2" 12.7 x 5.1 cm
563952	15 oz 444 ml	5.6 x 2.23" 14.3 x 5.7 cm



Rimmed Bowl
Bol à soupe à rebord

ITEM #	CAP	DIM (WxH)
563957	9 oz 266 ml	9 x 1.8" 22.9 x 4.5 cm



Espresso Stacking Cups
Tasses empilables à espresso

ITEM #	CAP	DIM (WxH)	SAUCERS SOUCOUPES
563975	3 oz 88 ml	2 x 2.25" 5 x 5.7 cm	563971
563976	3.5 oz 102 ml	2.1" x 2.5" 5.4 x 6.4 cm	563971

Cups
Tasses

Stacking | Empilables

ITEM #	CAP	DIM (WxH)	SAUCERS SOUCOUPES
563978	7 oz 206 ml	3.3 x 2.3" 8.3 x 5.7 cm	563972

Tall Cup | Grande tasse

563977	7 oz 206 ml	3.25 x 3" 8.3 x 7.6 cm	563972
--------	----------------	---------------------------	--------



Mugs
Tasses à café

ITEM #	CAP	DIM (WxH)	SAUCERS SOUCOUPES
563981	8.5 oz 251 ml	3 x 3.8" 7.6 x 9.6 cm	563972 or / ou 563973
563982	11 oz 325 ml	3.3 x 3" 8.3 x 7.6 cm	563972 or / ou 563973
563983	11.5 oz 345 ml	3.3 x 3.8" 8.3 x 9.5 cm	563972 or / ou 563973

Saucers Soucoupes

ITEM #	DIA	DES
563971	4.8" 12.1 cm	Single Well À une cavité
563972	5.5" 14 cm	Double Well À deux cavité
563973	6" 15.2 cm	Double Well À deux cavité

Dessert Plate Assiette à dessert

ITEM #	DIA
563963	7.3" / 18.4 cm

Side Plates Assiettes à pain

ITEM #	DIA
563961	5.5" / 14 cm
563962	6.5" / 16.5 cm

Pasta Bowl Bol à pâtes

ITEM #	CAP	DIM (WxH)
563954	20 oz 591.47 ml	12 x 1.8" 30 x 4.5 cm

Presentation Plate Assiette de présentation

ITEM #	DIA
563970	12" / 31.8 cm

Dinner Plates Assiettes à diner

ITEM #	DIA
563964	9" / 22.9 cm
563965	9.5" / 24.1 cm
563966	10.4" / 26.4 cm

Oval Platters Plateaux ovales

ITEM #	DIA
563967	9.75" / 24.8 cm
563968	11.5" / 29.2 cm
563969	13.1" / 33.3 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

VAISSELLE EN PORCELAINE

Une toile vierge permettant des créations illimitées

- Une large gamme de formes et de tailles pour répondre à vos besoins
- La porcelaine renforcée à haute teneur en alumine résiste à l'usure



**Conditions apply | Des conditions s'appliquent



COLLECTION EXPANSION

A variety of pieces to complement any tabletop.

Expansion includes: bowls, plates, and salt & pepper shaker.

EXTENSION DE LA COLLECTION

Une variété de pièces pour compléter tout type de table.

L'expansion inclut : bols, assiettes, salière et poivrière.



Sheer Bowl
Bol incliné

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



Stacking Bowl
Bol empilable

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



Salt & Pepper Shaker
Salière et poivrière

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	



Chef Plates
Assiettes de chef

ITEM #	DIA	PACK
5630209	9" / 30 cm	2 dz
5630211	11" / 30 cm	2 dz



Round Wide Rim Plate
Assiette ronde à large rebord

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



Round Coupe Plates
Assiettes rondes style coupe

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



Round Wide Rim Plates
Assiettes rondes à large rebord

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



Round Pizza Plate
Assiette rond à pizza

ITEM #	DIM (W)	PACK
5630169	12" / 30.5 cm	1 dz



Rounded Square Coupe Plates
Assiettes carrées arrondies style coupe

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



Square Coupe Plates
Assiettes carrées style coupe

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



Square Wide Rim Plates
Assiettes carrées à large rebord

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



Rectangle Coupe Plates
Assiettes rectangulaires style coupe

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



Rectangular Plate
Assiette rectangulaire

ITEM #	DIM (WxH)	PACK
5630186	12.3 x 9.5" 32.6 x 23.6 cm	1 dz



Oval Coupe Plates
Assiettes ovales style coupe

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



Oval Wide Rim Plate
Assiette ovale à large rebord

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



Oval Plate
Assiette ovale

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





Bowl
Bol

ITEM #	CAP	DIA	PACK
5630152	13.5 oz 400 ml	6" 15 cm	3 dz



Bowl
Bol

ITEM #	CAP	DIA	PACK
5630153	15.2 oz 450 ml	6" 15.3 cm	2 dz



Bowl
Bol

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



Bowl
Bol

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



Round Rimmed Bowl
Bol rond à rebord

ITEM #	CAP	DIA	PACK
5630157	8.5 oz 250 ml	9.3" 23.5 cm	3 dz



Stacking Bowl
Bol empilable

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

NEW
NOUVEAU



Stackable Ramekin
Ramequin empilable

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



Spoon
Cuillère

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



NEW
NOUVEAU



Teapot Théière

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 pcs

NEW
NOUVEAU



Cup Tasses

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



5630173



Saucer Soucoupes

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

NEW
NOUVEAU

5630181



5630183

Mugs Tasses

ITEM #	CAP	DIM (WxLxH)	PACK
5630181	10.1 oz 300 ml	4.3 x 3 x 3.8" 11 x 7.9 x 9.4 cm	3 dz
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

NEW
NOUVEAU



Stackable Cup Tasse empilable

ITEM #	CAP	DIM (W x L x H)	PACK
5630178	7.8 oz 230 ml	4.3 x 3.3 x 2.8" 10.8 x 8.3 x 7 cm	3 dz



5630120



5630130

Creamer Crémiers

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
5630130	6.4 oz 190 ml	5 x 3 x 3" 12.7 x 7.6 x 7.6 cm	3 dz

NEW
NOUVEAU



Sugar Packet Holder Porte-sachet de sucre

ITEM #	DIM (WxLxH)	PACK
5630101	4.25 x 3 x 1.8" 11 x 7.5 x 4.3 cm	2 dz



WOOD SERVING BOARDS

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

- Made with solid wood, creating variations in grain detailing, tone and sizing
- Sealed with a foodsafe protective mineral oil or varnish to enhance its appearance and to help prevent the absorption of water when washed



CASH & CARRY

PLANCHES DE SERVICE EN BOIS

Magnifiquement détaillé, idéal pour les entrées, les hors-d'œuvre, les plats à partager et les buffets

- *Fabrique en bois massif, ce qui crée des variations dans le grain, la teinte et les dimensions*
- *Scellé avec une huile minérale ou un vernis protecteur de qualité alimentaire pour en rehausser l'apparence et aider à prévenir l'absorption d'eau lors du lavage*



**Acacia Wood Serving Board
with Stainless Steel Handle**
Sealed with a foodsafe protective varnish.

**Planche de service en acacia avec
poignée en acier inoxydable**
Scellé avec un vernis protecteur.



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



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

*Finis lisse, teinture couleur noyer,
poignées en acier inoxydable
avec vis plaquées*

- Surfaces plates pour le service
- La poignée en acier inoxydable protège contre la rouille
- 4 vis plaquées fixent solidement les poignées pour une durabilité accrue

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.

Nos planches de service en acacia sont fabriquées avec du bois massif, créant des variations dans les détails, le ton et le calibre des grains. Ces variances naturelles confèrent à chaque pièce une beauté exceptionnelle et les rendent uniques.



Acacia Wood Serving Board with Handle
Boards are hand cut, no one piece is alike. Sealed with a foodsafe, protective varnish.

Planche de service en acacia avec poignée

Les planches sont découpées à la main, chaque pièce est unique. Scellées avec un vernis protecteur sans danger pour les aliments.

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

Oval Acacia Wood Board
Sealed with a foodsafe protective mineral oil.

Planche ovale en bois d'acacia
Scellé avec une huile minérale protectrice.

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
Fabriqué au
Canada



Knife Friendly
Adapté aux
couteaux

Maple Wood Cutting / Carving Board

Two-sided design for optimal usage:

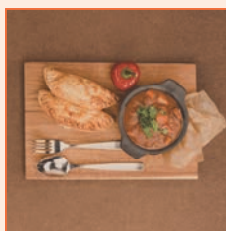
- Includes liquid channel for no-drip cutting and carving
- Flat serving face for cutting or serving

Planche à découper / à trancher en bois d'érable

Conception à deux faces pour une utilisation optimale :

- Inclut un canal pour liquides afin d'éviter les éclaboussures lors de la découpe et du tranchage
- Face plate pour découper ou servir

ITEM #	DIM
573616	16 x 12 x 1.5" / 40.64 x 30.48 x 3.81cm
573620	20 x 16 x 1.5" / 50.8 x 40.64 x 3.81 cm



CASH & CARRY

Compatible with our
Thermalloy® Cast Iron
Minis, pg 111.

Compatible avec nos
Miniatures En Fonte
Thermalloy, pg 111.

Reversible Acacia Wood Board with Insets

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

Planche réversible en bois d'acacia avec inserts

Scellée avec une huile minérale protectrice sans
danger pour les aliments. Inclut des inserts pour une
utilisation avec une variété de plats de service.

ITEM #	DES	DIM (L x W)	DIA (INSERTS / CAVITÉS)
571267	1 Insert 1 cavité	11.8 x 6.3" / 29.9 x 15.9 cm	3.3" / 8.6cm
571643	3 Inserts 3 cavités	19 x 5.7" / 48.5 x 14.5 cm	3.3" / 8.6cm

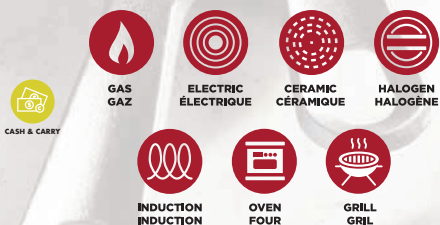




CAST IRON MINIS

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



MINIS EN FONTE

Chauffe uniformément pour un brunissement supérieur

- Les propriétés « antiadhésives » pré-assaisonnées s'améliorent avec l'utilisation
- Sans PFOA/PTFE
- Parois droites pour une plus grande surface de cuisson et une meilleure présentation des produits
- Conserve bien la chaleur pour une cuisson et un service à basse température
- Conception monobloc complète pour plus de résistance et de durabilité



TRADITIONAL | TRADITIONNEL



ITEM #	CAP	FINISH FINI
573757	5.3" / 13.5 cm; Round Rond	Pre-seasoned Pré-assaisonnée
573758	6" / 15.3 cm; Rectangle Rectangle	Pre-seasoned Pré-assaisonnée
573759	6.1" / 15.5 cm; Oval Ovale	Pre-seasoned Pré-assaisonnée

CAST IRON
SERVEWAREPLATS DE
SERVICE EN
FONTE

MODERN | MODERNE



ITEM #	CAP	FINISH FINI
573760	5.8" / 14.8 cm; Round Rond	Pre-seasoned Pré-assaisonnée
573761	6.9" / 17.6 cm; Oval Ovale	Pre-seasoned Pré-assaisonnée
573762	6.6" / 16.6 cm; Round Rond	Pre-seasoned Pré-assaisonnée



ITEM #	CAP	FINISH FINI
573755	55" / 12.7 cm; Oval Gratin Plat à gratin ovale	Pre-seasoned Pré-assaisonnée
573756	66" / 15.2 cm; Round Gratin Plat à gratin rond	Pre-seasoned Pré-assaisonnée



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

Poêle en fonte
Pré-assaisonnée.
Pour les sous-plats 573723 et 5811062.

ITEM #	DIMS (L x W x H) OVERALL TOTALE	DIMS (L x W x H) INSIDE WELL CAVITÉ INTÉRIEUR
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 & CARRY



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

Poêle en fonte avec poignée auxiliaire
Pré-assaisonnée. Pour les sous-plats 573723 et 5811062.

ITEM #	DIMS (L x W x H) OVERALL TOTALE	DIMS (L x W x H) INSIDE WELL CAVITÉ INTÉRIEUR
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

SERVE / FRY CUPS

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

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

Available in
singles |
Disponible
à l'unité

TASSES DE SERVICE / DE FRITURE

*Idéal pour servir des
hors-d'œuvre, des frites, des
rondelles d'oignon, des sauces,
des trempettes et bien plus*

- *Fini satiné qui atténue l'apparence des traces de doigts*
- *Acier inoxydable 18/8*
- *Empilable pour un rangement facile*
- *Compatible avec le lave-vaisselle*



ITEM #
515067
(Formerly /
Anciennement
515064)

CAP DIM
13.5 oz 2.5 x 4.3"
400 ml 6 x 11 cm



CASH & CARRY



ITEM #
515066
(Formerly /
Anciennement
515062)

CAP DIM
13.5 oz 2.8 x 4"
400 ml 7 x 10 cm



CASH & CARRY



ITEM #
515068
(Formerly /
Anciennement
515065)

CAP DIM
13.5 oz 2.4 x 4.1"
400 ml 6.2 x 10.5 cm



CASH & CARRY



Stainless Steel Sauce Cups, Pack of 12

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

Bols à sauce en acier inoxydable, pack de 12

Acier inoxydable. Extérieur au fini miroir. Intérieur au fini satiné. Rebord roulé uni.

ITEM #	CAP	DIM
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



Mini Sauce Cups

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

Bols à sauce, mini

Acier inoxydable. Extérieur au fini miroir. Intérieur au fini satiné. Empilable, incassable et réutilisable. Compatible avec le lave-vaisselle.

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 Boats

Mirror finish.

Saucières en acier inoxydable

Fini miroir.

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.

Coquetier en acier inoxydable

Fini miroir.

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



515043



515044

Sherbet / Sundae Dishes

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

Coupes à crème glacée/sorbet

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

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



Bread Baskets

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

Paniers à pain

Havane. Polypropylène. Côtés et fond renforcés de fil de fer. Non absorbantes. Va au lave-vaisselle.

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



Butter Warmer with Stoneware Pot

Chrome plated frame.

Chauffe-beurre avec pot en grès

Châssis chromé.

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



564012W



564011



564005W



564021W



564010W



564004BR

White Lasagna Bakers

Smooth & ribbed.

Plats à lasagne blancs

Lisses et côtelés.

ITEM #	CAP	DIM (L x W x H)
Smooth Lisse		
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 Côtelés avec bord lisse		
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.

Ramequins

Porcelaine.

ITEM #	CAP	DIM (DIA x H)
564005W	8 oz 236 ml	4.5 x 1.8" 13 x 4.5 cm
Ribbed rim & sided Bords et côtés côtelés		
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 Bord lisse et côtés côtelés		
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

Round Au Gratin Dish

Porcelain. White.

Plat à gratin rond

Porcelaine. Blanc.

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

Oval Bakers

Stoneware.

Plats ovales pour le four

Grès.

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



6-Hole Escargot Plates with Handle

Stoneware.

Assiettes à escargots à 6 trous avec poignée

Grès.

ITEM #	COLOUR	DIM (DIA x H)
744042	White Blanc	1.8 x 5.3" 4.5 x 13.4 cm
744045	Brown Brun	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 Plates

Stoneware.

Assiettes à escargot

Grès.

ITEM #	COLOUR	DIM (DIA x H)
744046	Brown Brun	1.5 x 5.3" 3.8 x 13.4 cm
744041	White Blanc	1.5 x 5.3" 3.8 x 13.4 cm



Onion Soup Bowl

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

Bols pour soupe à l'oignon

Grès. Avec poignée. Deux tons de brun.
Va au four.

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.

Bol pour soupe à l'oignon

Grès. Blanc. Va au four.

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.

Ensemble de bols pour soupe à l'oignon

Céramique. Ensemble de 4, incluant les couvercles. Deux tons de brun.

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



CASH & CARRY



Onion Soup Bowl

Stoneware. White. Oven safe.

Bol pour soupe à l'oignon

Grès. Blanc. Va au four.

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



Butter / Sauce Pot

Stoneware. White. Oven safe.

Pot à beurre / à sauce

Grès. Blanc. Va au four.

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



Café Au Lait Bowl

Stoneware. White. Oven, microwave and dishwasher safe.

Bol pour café au lait

Grès. Blanc. Va au four, à micro-ondes et au lave-vaisselle.

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

Wire Skewers

Polished stainless steel with loop handle. Pointed tip.

Brochettes métalliques

Acier inoxydable poli avec poignée en boucle. Pointe effilée.

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



Ceramic Sugar Pack Holder
Porte-sachet de sucre en céramique

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

**Top Glass Sugar Pourer**

Self-closing centre spout with stainless steel top.

Distributeur à sucre en verre

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

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

572121



572120

**Walnut Wood Pepper Mill**

Walnut finish. Forged steel mechanism.

Moulin à poivre en noyer

Fini noyer. Mécanisme en acier forgé.

ITEM #	DES	DIM
572121	Hardwood Bois dur	6" / 15 cm
572120	Wood Bois	12" / 30.5 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.

Plateaux à steak en aluminium et sous-plat en bois foncé

Aluminium moulé. Fini miroir. À utiliser avec les sous-plats en bois foncé. Sous-plat fait en bois dur séché au four.



ITEM #	FITS POUR	DIM (L x W)	ITEM #	FITS POUR	DIM (L x W)
Platter Assiette			Underliner Sous-plat		
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.

Plateaux ovales

Acier inoxydable. Fini miroir, avec rebords roulés. Surface sûre pour un contact alimentaire direct. Va au lave-vaisselle.



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.

Sous-plat de service en bois

Fini naturel. Évite d'endommager la table. Convient à une température jusqu'à 200 °F/ 93 °C.



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

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



CASH & CARRY

Notre programme Cash & Carry est idéal pour un approvisionnement facile et une vente rapide des produits essentiels du restaurant !



Squeeze Dispensers

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

Bouteilles compressibles

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

ITEM #	COLOUR COULEUR	CAP
1100	Red Rouge	8 oz / 236 ml
1101	Yellow Jaune	8 oz / 236 ml
1102	Clear Translucide	8 oz / 236 ml
2101	Red Rouge	12 oz / 355 ml
2102	Yellow Jaune	12 oz / 355 ml
2103	Clear Translucide	12 oz / 355 ml
2403	Clear Translucide	24 oz / 710 ml

Wide Mouth Squeeze Dispensers

Wide mouth for quick and easy filling. Polyethylene dispensers. Durable, high-quality, soft. Will not crack or split. Non-drip tip design, eliminating mess.

Bouteilles compressibles à large embouchure

Large embouchure pour remplissage facile et rapide. Bouteilles en polyéthylène. Durables, souples, de haute qualité. Ne se fissurera pas et ne se divisera pas. Conception de l'embout réduisant les risques de dégâts.

ITEM #	COLOUR COULEUR	CAP
57801605	Red Rouge	16 oz / 473 ml
57801617	Yellow Jaune	16 oz / 473 ml
57801600	Clear Translucide	16 oz / 473 ml
57802405	Red Rouge	24 oz / 710 ml
57802417	Yellow Jaune	24 oz / 710 ml
57802400	Clear Translucide	24 oz / 710 ml
57803205	Red Rouge	32 oz / 946 ml
57803217	Yellow Jaune	32 oz / 946 ml
57803200	Clear Translucide	32 oz / 946 ml

6 pack | Pack de 6

ITEM #	COLOUR COULEUR	CAP
57800805	Red Rouge	8 oz / 236 ml
57800817	Yellow Jaune	8 oz / 236 ml
57800800	Clear Translucide	8 oz / 236 ml
57801205	Red Rouge	12 oz / 355 ml
57801217	Yellow Jaune	12 oz / 355 ml
57801200	Clear Translucide	12 oz / 355 ml

6 pack | Pack de 6

ITEM #	COLOUR COULEUR	CAP
57801705	Red Rouge	16 oz / 473 ml
57801717	Yellow Jaune	16 oz / 473 ml
57801700	Clear Translucide	16 oz / 473 ml
57802505	Red Rouge	24 oz / 710 ml
57802517	Yellow Jaune	24 oz / 710 ml
57802500	Clear Translucide	24 oz / 710 ml
57803305	Red Rouge	32 oz / 946 ml
57803317	Yellow Jaune	32 oz / 946 ml
57803300	Clear Translucide	32 oz / 946 ml



4 pack | Pack de 4
ITEM # 575231

Plastic Sugar Pourers

Stainless steel top with self-closing side spout.

Distributeurs à sucre en plastique

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

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



4 pack | Pack de 4
ITEM # 575228

Glass Sugar Pourers

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

Distributeurs à sucre en verre

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

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



6 pack | Pack de 6
ITEM # 575226

Glass Oil & Vinegar Cruets

Stainless steel pouring top.

Huiler/vinaigrier en verre

Capuchon verseur en acier inoxydable.

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



4 pack | Pack de 4
ITEM # 575229

Glass Syrup Dispensers

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

Distributeurs de sirop en verre

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

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 | Pack de 4

ITEM # 575233 12 oz / 355 ml

ITEM # 575227 6 oz / 152 ml

Cheese Shakers

With stainless steel perforated top.

Saupoudreurs à fromage

Avec couvercle perforé en acier inoxydable.

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



12 pack | Pack de 12
ITEM # 575222

Salt & Pepper Shakers

Square glass. Stainless steel top with universal holes.

Salières et poivrières

Verre carré. Bouchons en acier inoxydable avec trous universels.

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



12 pack | Pack de 12
ITEM # 575225

Mini Salt & Pepper Shakers

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

Mini-salières et poivrières

Conception classique en verre carré. Bouchons en dôme chromés avec trous universels.

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



12 pack | Pack de 12

ITEM # 575224	1 oz / 29 ml
ITEM # 575232	2 oz / 59 ml
ITEM # 575223	3 oz / 89 ml

Salt & Pepper Shakers

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

Salières et poivrières

Panneaux de verre. Bouchons chromés en forme de champignon avec trous universels.

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 | Pack de 12
ITEM # 575221

Tower Shaped Salt & Pepper Shakers

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

Salières et poivrières en forme de tour

Conception classique en verre en forme de tour. Bouchons en dôme chromés avec trous universels.

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
Théière économique en acier inoxydable

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



Teapot with Strainer
Théière avec tamis

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.

Théière à col de cygne
 Acier inoxydable. Couvercle à charnières. Poignée creuse <<Stay Cool>>.

ITEM #	CAP	DIM (H x W)
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.

Théière empilable avec tamis
 Acier inoxydable 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	48 oz / 1.4 L	10.1 x 5.8 x 4.8" 25.7 x 14.7 x 12.2 cm



Stackable Teapot with Strainer
 18/10 stainless steel.

Théière empilable avec tamis
 Acier inoxydable 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
Théière en porcelaine

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
Théière en porcelaine avec tamis

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



Ceramic Creamer
Crémier en céramique

ITEM #	CAP	DIM (H x W)
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 / minute over 4 hours. Unbreakable polycarbonate inner. Odourless and stain resistant.

Pichets torsadés

Isolation en mousse de polyuréthane. La perte de température moyenne est seulement de 0,188°F/minute sur 4 heures. Intérieur en polycarbonate incassable. Inodore et résistant aux taches.

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

High impact resistance
ABS Plastic body with thumb lever

Grande résistance aux chocs.

Coquille externe en plastique ABS avec levier pour le pouce



Comes with orange, brown and green tabs for easy identification

Fournis avec des onglets oranges, bruns et verts pour faciliter l'identification.



Swirl Lid only Couvercle torsadé seulement

ITEM #	COLOUR	FITS POUR
744220-1	White Blanc	744220
744221-1	White Blanc	744221
744228-1	White Blanc	744228
744222-1	Black Noir	744222
744223-1	Black Noir	744223



**Stackable Creamer**

Stainless steel. Flat recessed top for easy stacking.

Crémier empilable

Acier inoxydable. Avec couvercle encastré pour mieux les empiler.

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

**Bellshaped Pitcher**

Stainless steel with tubular handle. Mirror finish.

Pichet galbé

Acier inoxydable avec poignée tubulaire. Fini miroir.

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 Avec garde d'arrêt		
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. Godroon base.

Pichet à eau en acier inoxydable

Acier inoxydable avec garde d'arrêt. Base godronnée.

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

**Bellshaped Creamers**

Stainless steel. Mirror Finish.

Crémiers galbés

Acier inoxydable. Fini miroir.

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 Frothers**

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 odours. Large handle for comfortable and secure grip. Easy to clean and dishwasher safe.

Pichet à lait

Bec conique pour le versement contrôlé de liquide et de mousse. Acier inoxydable pour une répartition uniforme de la chaleur lors de la formation de mousse. Conception au fond élargi pour favoriser la mousse parfaite. N'absorbe pas les odeurs. Poignée large pour une prise confortable et sûre. Facile à nettoyer et va au lave-vaisselle.

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.

Pichet d'eau

Bec conique avec receveur de glace pour un versement contrôlé.

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



CASH & CARRY



Stainless Steel Spring-Clip Menu / Card Holder

Stainless steel spring clip on a stamped base. 2.3" / 5.7 cm base.

Porte-menu / porte-carte à clip à ressort en acier inoxydable

Clip à ressort en acier inoxydable sur une base emboutie. Base de 2,3 po / 5,7 cm.

ITEM #	DIM
57595	2" / 5.1 cm



57596

Nickel-Plated Menu / Card Holder

Tightly wound spring wire welded to steel base. 2.3" / 5.7 cm base.

Porte-menu / porte-carte nickelé

Fil à ressort étroitement enroulé, soudé à une base en acier. Base de 2,3 po / 5,7 cm.

ITEM #	DIM
57596	2.5" / 6.4 cm
574107	2.5" / 6.4 cm



574107



4125

Modern-Type Menu/Card Holder

Chrome-plated clip on weighted base.

Porte-menu / porte-carte moderne

Clip chromé sur base lestée.

ITEM #	DIM
4125	1.1" / 2.9 cm



4145

Chrome-Plated Menu / Card Holder

Tightly wound spring wire. Chrome-plated steel stand.

Porte-menu / porte-carte chromé

Fil à ressort étroitement enroulé. Support en acier chromé.

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

Call Bells

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

Cloches d'appel

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

ITEM #	DIM
715	3" / 7.6 cm



Napkin Dispenser

Stainless steel. 150 napkin capacity.

Distributeur de serviettes

Acier inoxydable. Capacité de 150 serviettes.

ITEM #	DIM
57221	4 x 4.5 x 7.5" 10.2 x 11.4 x 19.1 cm

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



CASH & CARRY



Stainless Steel Wine / Ice Bucket

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

Insulated Wine Cooler

18/10 stainless steel. Double walled construction.

Refroidisseur à vin thermoisolé

Acier inoxydable 18/10. Double paroi.

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



CASH & CARRY



Stainless Steel Wine Bucket

Stainless steel with tubular handle. Mirror finish.

Seau à vin en acier inoxydable

Acier inoxydable avec poignée tubulaire. Fini miroir.

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

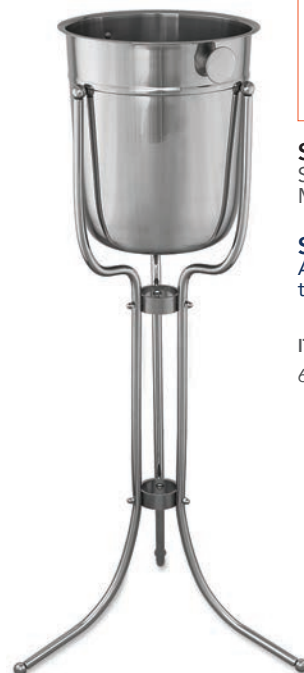
Stand for Wine Bucket

Chrome-plated stand.

Support pour seau à vin

Support chromé.

ITEM #	DIM
69502	30" / 76.2 cm





Tall Wood Folding Tray Stand

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

Grand support pliant en bois pour plateau

Support en bois dur résistant, fini acajou. Munis de bagues de caoutchouc antidérapantes.

ITEM #	DIM
575694	17 x 16.3 x 32.5" 43.1 x 41.2 x 82.5 cm



Powder Coated Deluxe Tray Stand

With double bar and 3 straps.

Support de plateau de luxe avec revêtement en poudre

Deux barres avec trois courroies.

ITEM #	DIM
575696	19.5 x 15 x 31.5" 49.5 x 39 x 80 cm



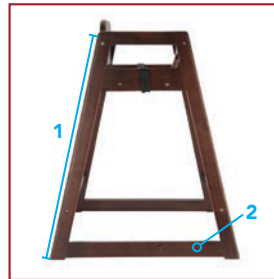
Wooden High-Chair

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

Chaise haute en bois pour enfant

Finis résistant aux taches. Base large pour une meilleure stabilité. Ceinture de sécurité. Non assemblée.

ITEM #	FINISH FINI	DIM (L X W X H)
80973	Natural Naturel	19.75 x 19.75 x 27.25" 50 x 50 x 69 cm



1. Increased leg dimension to 20.07 x 22.24" (510 x 565 mm).
Dimensions des jambes augmentées à 20,07 x 22,24 po (510 x 565 mm).



2. Changed the bottom bar of legs to increase stability.
Modification de la barre inférieure des jambes pour augmenter la stabilité.

3. Reduced distance from the back to the T-bar for added safety.
Réduction de la distance entre le dos de la chaise et la barre en T pour plus de sécurité.



4. Narrowed the side opening (below child's arm).
Limitez l'ouverture latérale (sous le bras de l'enfant).
5. Enlarged the width of the seat bar to reduce the gap, keeping children properly seated and increasing the overall sturdiness of the chair.
Augmentez la largeur de la barre de siège afin de réduire les écarts, tout en maintenant les enfants correctement assis et en augmentant la solidité générale de la chaise.



Wooden High-Chair

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

Chaise haute en bois pour enfant

Finis résistant aux taches. Base large pour une meilleure stabilité. Ceinture de sécurité. Non assemblée.

ITEM #	FINISH FINI	DIM (L X W X H)
80976	Walnut Noyer	22.25 x 18.75 x 27.5" 56.5 x 47.6 x 69.9 cm

Glassware

Elevate your drinks.
Elevate your service.
Elevate your experience.

Glassware is more than a vessel
- it's a statement of quality,
creativity, and passion.
Browne is the proud
distributor of Pasabahce
and Nude glassware.

Verrerie

Élevez vos boissons.
Élevez votre service.
Élevez votre expérience.

*La verrerie est bien plus qu'un
simple contenant - c'est une
déclaration de qualité, de
créativité et de passion.*

*Browne est fier de distribuer les
marques de verrerie Pasabahce
et Nude.*



QUICK COMPARISON AT A GLANCE
COMPARAISON RAPIDE EN UN COUP D'OEIL



VS



- Crystalline / Lead-Free Crystal
 - Stunning Clarity
 - Best for upscale bars / restaurants
-
- *Cristallin / Cristal sans plomb*
 - *Clarté éclatante*
 - *Idéal pour les bars et restaurants haut de gamme*

- Soda Glass
 - Blue-ish Tint
 - Cost-effective option for high-volume restaurants and casual dining
-
- *Verre sodocalcique*
 - *Teinte bleuâtre*
 - *Option économique pour les restaurants à fort volume et la restauration décontractée*



DESIGNED TO IMPRESS.
MADE TO LAST.

*CONÇUE POUR
IMPRESSIONNER.
FABRIQUÉE POUR
DURER.*



nude



Minimalist elegance meets unmatched performance in NUDE glassware - ideal for high-volume service environments. Crafted from lead-free crystal, each piece offers brilliant clarity, pure transparency, and the durability today's restaurants, bars, and hotels demand.

With clean, refined lines that highlight every pour - from signature cocktails to fine vintages - NUDE enhances the drinking experience without distraction. Sophisticated, resilient, and built for service, it meets the standards of sommeliers, bartenders, and restaurateurs worldwide.

L'élégance minimaliste rencontre une performance inégalée avec la verrerie NUDE - conçue pour les environnements à haut volume. Chaque pièce, en cristal sans plomb, offre une transparence remarquable, une brillance pure et une durabilité adaptée aux exigences des restaurants, bars et hôtels.

Avec des formes épurées qui mettent en valeur chaque boisson - du cocktail signature au grand cru - NUDE rehausse l'expérience sans la dominer. Résistante, raffinée et fonctionnelle, elle répond aux standards élevés des sommeliers, mixologues et restaurateurs d'aujourd'hui.



Precision Craftsmanship for Professionals

NUDE glassware is the choice of world-class establishments for its:

- **Lead-Free Crystal Clarity**
Impeccably clear glass that enhances the visual experience of every drink
- **Superior Durability**
Strengthened for professional use, reducing breakage while maintaining an ultra-thin, elegant profile
- **Dishwasher Safe**
Engineered to withstand repeated high-temperature washes without dulling or losing its brilliance
- **Perfectly Balanced Designs**
Thoughtfully weighted for a seamless, comfortable feel in hand
- **Aesthetic Minimalism**
Distinctive yet understated, complementing both modern and classic settings

Investing in Excellence

A great beverage program deserves glassware that matches its ambition. Investing in NUDE means investing in an elevated drinking experience - one where every sip is framed by impeccable design and uncompromising quality. In high-end bars and fine dining establishments, details matter. NUDE ensures that those details shine.

The NUDE Collection: For Those Who Demand More

- **Champagne & Sparkling Glasses:** Showcasing the elegance of effervescence
- **Stemware:** Delicate yet durable, designed to accentuate aroma and taste
- **Cocktail Glasses:** Sculpted for visual drama and flawless functionality
- **Whisky & Spirits Glasses:** Elevating the sensory experience of every sip



Un savoir-faire de précision pour les professionnels

La verrerie NUDE est le choix des établissements de renommée mondiale pour ses :

- **Clarté cristalline sans plomb**

Un verre impeccablement clair qui sublime l'apparence de chaque boisson

- **Durabilité supérieure**

Renforcée pour un usage professionnel, réduisant les risques de casse tout en conservant un profil ultra-fin et élégant

- **Compatibilité lave-vaisselle**

Conçue pour résister à des lavages répétés à haute température sans ternir ni perdre de son éclat

- **Designs parfaitement équilibrés**

Un poids étudié pour une prise en main fluide et agréable

- **Minimalisme esthétique**

Distinguée tout en restant discrète, elle s'intègre aussi bien dans un décor moderne que classique

Un investissement dans l'excellence

Un excellent programme de boissons mérite une verrerie à la hauteur de ses ambitions. Investir dans NUDE, c'est offrir une expérience de dégustation raffinée — où chaque gorgée est sublimée par un design impeccable et une qualité sans compromis. Dans les bars haut de gamme et les restaurants gastronomiques, les détails comptent.

NUDE s'assure qu'ils brillent.

La collection NUDE : pour ceux qui en demandent plus

- **Verres à champagne et effervescents** : Subliment l'élégance des bulles
- **Verres à pied** : Délicats mais durables, conçus pour exalter les arômes et les saveurs
- **Verres à cocktail** : Sculptés pour un effet visuel saisissant et une fonctionnalité irréprochable
- **Verres à whisky et spiritueux** : Élèvent l'expérience sensorielle à chaque gorgée





CLIMATS


Red Wine
Vin rouge

ITEM #	CAP	H/H
NG66076	16.75 oz 495 ml	9,125" 23.18 cm

NG66076-012	16.75 oz 495 ml	9,125" 23.18 cm
-------------	--------------------	--------------------



FAME


Wine
Vin

ITEM #	CAP	H/H
NG67021	9 oz 265 ml	7.75" 19.7 cm



FINESSE


Shot
Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H
NG64008	2 oz 60 ml	2.76" 7 cm


Whisky
Whisky

ITEM #	CAP	H/H
NG64009	10.25 oz 300 ml	3.23" 8.2 cm


Whisky
Whisky

ITEM #	CAP	H/H
NG64010	13.25 oz 390 ml	3.46" 8.8 cm


Long Drink
Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H
NG64011	11.75 oz 350 ml	5.55" 14.1 cm


Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64012	15 oz 445 ml	5.94" 15.1 cm

HEMINGWAY


Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG68003	10.5 oz 310 ml	6.1" 15.5 cm



HALO

Pitcher
Cruche

ITEM #	CAP	H/H
NG20932	25 oz 738ml	9.75" 24.76 cm





BIG TOP



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H
NG64122	9.25 oz 273 ml	3.25" 8.3 cm



Double Old Fashioned
Double Old Fashioned

ITEM #	CAP	H/H
NG64142	10.75 oz 320 ml	3.46" 8.8 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64132	10.25 oz 300 ml	5.71" 14.5 cm



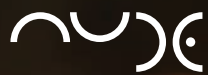
Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64152	11.5 oz 340 ml	6.34" 16.1 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64162	14.5 oz 430 ml	6.89" 17.5 cm



HEPBURN



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64080	14.25 oz 425 ml	6.1" 15.5 cm



Coupe
Coupe

ITEM #	CAP	H/H
NG67104	6.5 oz 195 ml	6.69" 17 cm



Shaker
Shaker

ITEM #	CAP	H/H
NG68060	17 oz 500 ml	6.25" 15.9 cm



Mixing Glass
Verre à Mélanger

ITEM #	CAP	H/H
NG68279	22 oz 650 ml	7.48" 19 cm

JOY

Small Smoke Votive
Petit photophore en verre fumé

ITEM #	H/H	T/I
NG28414SM	2.25" 5.7 cm	2.25" 5.7 cm





PRIMEUR

**Burgundy/All-Purpose
Bourgogne/universel**

ITEM #	CAP	H/H
NG67003	11.5 oz	7.75"
	340 ml	19.7 cm

**Burgundy/All-Purpose
Bourgogne/universel**

ITEM #	CAP	H/H
NG67004	14.25 oz	8"
	425 ml	20.3 cm

**Bordeaux Blanc
Bordeaux Blanc**

ITEM #	CAP	H/H
NG67005	19.5 oz	7.75"
	580 ml	19.7 cm

**Coupe
Coupe**

ITEM #	CAP	H/H
NG67105	8 oz	5.75"
	236.5 ml	14.6 cm



PURE

**White Wine
Vin blanc**

ITEM #	CAP	H/H
NG64090	13.25 oz	4.13"
	390 ml	10.5 cm

**Bordeaux
Bordeaux**

ITEM #	CAP	H/H
NG64025	20.75 oz	4.72"
	610 ml	12 cm





MIXING BEAKER



Mixing Beaker
Bécher à mélanger

ITEM #	CAP	H/H
NG28547	21.75 oz	6"
	650 ml	15.2 cm

RESERVA 



**Champagne Flute
Flûte à champagne**

ITEM #	CAP	H/H
NG67081	8.5 oz 250 ml	9.25" 23.5 cm

**Champagne Flute
Flûte à champagne**

ITEM #	CAP	H/H
NG67076	6.25 oz 185 ml	8.75" 22.2 cm



RESERVA

**Port
Port**

ITEM #	CAP	H/H
NG66020	7.5 oz	6"
	220 ml	15.2 cm

**All-Purpose
Universel**

ITEM #	CAP	H/H
NG67101	14 oz	6.5"
	415 ml	16.5 cm

**White Wine
Vin blanc**

ITEM #	CAP	H/H
NG67100	10.5 oz	8.75"
	280 ml	22.2 cm

**Tall Wine
Verre à vin haut**

ITEM #	CAP	H/H
NG67075	8.75 oz	7"
	260 ml	17.8 cm

**Tall Wine
Verre à vin haut**

ITEM #	CAP	H/H
NG67077	12.25 oz	8"
	360 ml	20.3 cm

**Tall Wine
Verre à vin haut**

ITEM #	CAP	H/H
NG67078	15.5 oz	8.75"
	460 ml	22.2 cm

**Tall Wine
Verre à vin haut**

ITEM #	CAP	H/H
NG67079	19.5 oz	9"
	580 ml	22.9 cm

**Bordeaux
Bordeaux**

ITEM #	CAP	H/H
NG67080	25.25 oz	10"
	750 ml	25.4 cm

ROCKS-B


Double Old Fashioned
Double Old Fashioned

ITEM #	CAP	H/H
NG64023	15 oz	3.5"
	445 ml	8.9 cm



ROCKS-S


Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64034	8 oz	4.25"
	235 ml	10.79 cm


Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
1051607	10.5 oz	7.75"
	310 ml	10.68 cm



SAVOR


Prosecco
Prosecco

ITEM #	CAP	H/H	T/S
NG64074	6 oz	4.75"	1.75"
	177 ml	12.06 cm	4.45 cm

ROCKS-V


Shot
Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H
NG64018	2 oz	2.5"
	60 ml	6.35 cm


On the Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H
NG64019	10.25 oz	3.5"
	300 ml	8.9 cm


Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64021	13.25 oz	6"
	395 ml	15.2 cm


Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64044	12.25 oz	7"
	360 ml	17.8 cm



SAVAGE



**Coupe
Coupe**

ITEM #	CAP	H/H
NG67296	7.5 oz 220 ml	6.75" 17.15cm



**Coupetini
Coupetini**

ITEM #	CAP	H/H
NG67286	5.75 oz 170 ml	6.5" 16.51 cm



**Lowball
Lowball**

ITEM #	CAP	H/H
NG64154	10 oz 295 ml	3" 7.62 cm



**Water
Eau**

ITEM #	CAP	H/H
NG64172	8.75 oz 260 ml	3.25" 8.26 cm



**Highball
Verre highball**

ITEM #	CAP	H/H
NG64135	11.25 oz 330 ml	5.75" 14.61 cm



**Pony
Pony**

ITEM #	CAP	H/H
NG67276	4.5 oz 135 ml	6.5" 16.51 cm



TERROIR

Polyvalent Polyvalent

ITEM #	CAP	H/H
NG66101	14.5 oz	8.7"
	430 ml	22.1 cm



Coupe Coupe

ITEM #	CAP	H/H
NG67144	6.25 oz	6.3"
(formerly / anciennement 66100)	185 ml	16 cm



VINTAGE



White Wine Vin blanc

ITEM #	CAP	H/H
NG66117	11 oz 325 ml	8.19" 20.8 cm



Rose Wine Vin rosé

ITEM #	CAP	H/H
NG66113	10.75 oz 320 ml	8.66" 22 cm

VINTAGE



**Water
Eau**

ITEM #	CAP	H/H
NG66115	10.5 oz 310 ml	5.35" 13.6 cm



**All-Purpose
Universel**

ITEM #	CAP	H/H
NG66121	13.75 oz 410 ml	6.34" 16.1 cm



**Burgundy Grand Cru
Grand cru de bourgogne**

ITEM #	CAP	H/H
NG66127	24.5 oz 725 ml	9.61" 24.4 cm



**Whisky Tasting Glass
Verre à dégustation de whisky**

ITEM #	CAP	H/H
NG64160	11.25 oz 330 ml	4.27" 10.9 cm



**Polyvalent
Polyvalent**

ITEM #	CAP	H/H
NG66222	15 oz 440 ml	8.66" 22 cm



**Fusion Martini
Fusion Martini**

ITEM #	CAP	H/H
NG67012	7 oz 290 ml	7" 17.78 cm



WAYNE



**Rocks
Verre à whisky**

ITEM #	CAP	H/H
NG68174	8.5 oz 250 ml	3.5" 8.9 cm



**Rocks
Verre à whisky**

ITEM #	CAP	H/H
NG68184	11.25 oz 330 ml	3.82" 9.7 cm



**Highball
Verre highball**

ITEM #	CAP	H/H
NG68164	8.5 oz 250 ml	5.31" 13.5 cm



**Highball
Verre highball**

ITEM #	CAP	H/H
NG68194	12.5 oz 360 ml	6.18" 15.7 cm



Practical Elegance for High-Volume Service

At Pasabahce, we believe that quality glassware should be accessible to every establishment. Designed with practicality and durability in mind, Pasabahce glassware offers exceptional performance without compromising on style. Crafted from soda-lime glass, each piece is built to withstand the demands of busy environments while adding a touch of sophistication to every drink.

Perfect for high-volume bars, casual dining, and bustling restaurants, Pasabahce glassware brings an elevated, yet affordable option to professional settings.

Affordable Quality, Reliable Performance

Pasabahce glassware enhances the presentation of any beverage. From refreshing cocktails to draft beers, while offering brilliant clarity and a resilient structure. Whether it's a versatile rocks glass, a sturdy tumbler, or a classic stemmed glass, each piece is engineered to endure the rigours of daily service without losing its appeal.

Professional Quality. Everyday Function.

For over 85 years, Pasabahce has been a trusted name in glassware, providing products that balance quality, affordability, and durability. Valued by restaurateurs, bartenders, and service professionals worldwide, Pasabahce is the go-to choice for establishments that require dependable, functional, and stylish glassware at a price that works for them.





Élégance pratique pour un service à fort volume

Chez Pasabahce, nous croyons que la verrerie de qualité doit être accessible à tous les établissements. Conçue avec un souci de praticité et de durabilité, la verrerie Pasabahce offre des performances exceptionnelles sans compromis sur le style. Fabriquée en verre sodocalcique, chaque pièce est conçue pour résister aux exigences des environnements animés tout en ajoutant une touche de sophistication à chaque boisson.

Idéale pour les bars à fort volume, les restaurants décontractés et les établissements animés, la verrerie Pasabahce propose une option élégante et abordable pour les environnements professionnels.

Qualité abordable. Performance fiable

La verrerie Pasabahce améliore la présentation de chaque boisson, des cocktails rafraîchissants aux bières pression, tout en offrant une clarté brillante et une structure résistante. Que ce soit pour un verre rocks polyvalent, un tumbler robuste ou un verre à pied classique, chaque pièce est conçue pour supporter les rigueurs du service quotidien sans perdre de son attrait.

Qualité pro. Fonctionnalité quotidienne.

Depuis plus de 85 ans, Pasabahce est une marque de confiance dans l'univers de la verrerie, offrant des produits qui allient qualité, accessibilité et durabilité. Appréciée par les restaurateurs, les mixologues et les professionnels du service à travers le monde, Pasabahce est le choix de prédilection des établissements qui exigent une verrerie fonctionnelle, élégante et abordable.

ALLEGRA



Red Wine
Vin rouge

ITEM #	CAP	H/H
PG440080	11.75 oz	9"
	475 ml	22.6 cm



Red Wine
Vin rouge

ITEM #	CAP	H/H
PG440065	16.5 oz	9"
	475 ml	22.6 cm



Stemless Tumbler
Tumbler sans pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41536	14.4 oz	4.31"	3.5"	2.05"
	425 ml	11 cm	8.9 cm	5.2 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420015	15.9 oz	5.83"	2.58"	1.91"
	470 ml	14.8 cm	6.6 cm	4.9 cm

ANTALYA



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52279	10.3 oz	5.35"	2.75"	2"
	305 ml	13.14 cm	7 cm	5.08 cm

APOTHECARY



Jar
Bocal

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG98671	36.7 oz	7.13"	3.9"	4.65"
	1085 ml	18.1 cm	9.9 cm	11.8 cm

AMBER



Stemless White Wine
Vin blanc sans pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420825-24	11.8 oz	4"	2.44"	2"
	350 ml	10.2 cm	6.2 cm	5.1 cm



Stemless Red Wine, Grey
Vin rouge sans pied, gris

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420825G	11.8 oz	4"	3.17"	2"
	350 ml	10.2 cm	8.1 cm	5.1 cm



Stemless Red Wine, Turquoise
Vin rouge sans pied, turquoise

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420825T	11.8 oz	4"	3.17"	2"
	350 ml	10.2 cm	8.1 cm	5.1 cm



Stemless Red Wine
Vin rouge sans pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420725	19.3 oz	4.72"	2.83"	2.32"
	570 ml	12 cm	7.2 cm	5.9 cm
PG420725-24	19.3 oz	4.72"	2.83"	2.32"
	570 ml	12 cm	7.2 cm	5.9 cm



Stemless Red Wine, Grey
Vin rouge sans pied, gris

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420725G	19.3 oz	4.72"	3.7"	2.83"
	570 ml	12 cm	9.4 cm	7.2 cm



Stemless Red Wine, Turquoise
Vin rouge sans pied, turquoise

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420725T	19.3 oz	4.72"	3.7"	2.83"
	570 ml	12 cm	9.4 cm	7.2 cm



Stemless Red Wine
Vin rouge sans pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420858-24	14.9 oz	4.37"	2.62"	2.11"
	440 ml	11.1 cm	6.7 cm	5.4 cm



Red Wine
Vin rouge

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440265	12.3 oz	7.87"	2.38"	2.76"
	365 ml	20 cm	6.1 cm	7 cm
PG440265-24	12.3 oz	7.87"	2.38"	2.76"
	365 ml	20 cm	6.1 cm	7 cm



Red Wine
Vin rouge

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440275	15.6 oz	8.5"	2.54"	2.95"
	460 ml	21.6 cm	6.5 cm	7.5 cm

BACCHUS



Carafe
Carafe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG80112	8.5 oz	6.97"	2.48"	2.76"
	250 ml	17.7 cm	6.3 cm	7 cm



Carafe
Carafe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG80113	16.9 oz	8.39"	3"	3.39"
	500 ml	21.3 cm	7.6 cm	8.6 cm



Carafe
Carafe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG80111	33.8 oz	10.35"	3.68"	3.6"
	1L	26.3 cm	94 cm	92 cm

BISTRO



Red Wine (formerly TUBO)
Vin rouge (anciennement TUBO)

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42240	12.8 oz	3.56"	3.39"	2.95"
	380 ml	9.1 cm	8.6 cm	7.5 cm



Tumbler (formerly TUBO)
Verre (anciennement TUBO)

ITEM #	CAP	H/H
PG42230	7.4 oz	2.32"
	220 ml	5.9 cm



Beer (formerly TUBO)
Bière (anciennement TUBO)

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42250	17 oz	4.74"	3.46"	2.83"
	510 ml	12.1 cm	8.8 cm	7.2 cm



Pitcher
Cruche

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG80102	33.8 oz	7.91"	3.82"	2.83"
	1 L	20.1 cm	9.7 cm	7.2 cm



Pitcher
Cruche

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG80119	62.6 oz	9.45"	4.42"	3.39"
	1.85 L	24 cm	11.2 cm	8.6 cm



BOLERO



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42225	7.8 oz	3.11"	2.74"	2.05"
	230 ml	7.9 cm	7 cm	5.2 cm



Whisky
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H
PG42235	9.25 oz	3.35"
	274 ml	8.5 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42919-24	10.8 oz	5.71"	2.36"	1.81"
	320 ml	14.5 cm	6 cm	4.6 cm

CAPRI



Brandy
Brandy

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44741	9 oz	4.57"	2.28"	2.36"
	265 ml	11.6 cm	5.8 cm	6 cm



Brandy
Brandy

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44188	13.4 oz	4.88"	2.36"	2.6"
	395 ml	12.4 cm	6 cm	6.6 cm



Footed Rocks
Verre à whisky sur pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44822	5.5 oz	4.25"	3"	2.75"
	160 ml	10.8 cm	7.62 cm	7 cm



Footed Highball
Verre highball à pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44842	7.8 oz	5.28"	2.76"	2.72"
	230 ml	13.4 cm	7 cm	6.9 cm



Footed Highball
Verre highball à pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44912	9.6 oz	6.1"	2.87"	2.68"
	285 ml	15.5 cm	7.3 cm	6.8 cm


Goblet
Verre calice

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44862	11.3 oz	6.1"	2.83"	2.72"
	335 ml	15.4 cm	7.2 cm	6.9 cm


Goblet
Verre calice

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44417	13.5 oz	6.3"	2.68"	2.76"
	400 ml	16 cm	6.8 cm	7 cm


Goblet
Verre calice

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44995	12.5 oz	6.5"	2.38"	2.68"
	370 ml	16.5 cm	6.1 cm	6.8 cm


Shot
Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44404	1 oz	3.72"	1.73"	1.73"
	28 ml	9.5 cm	4.4 cm	4.4 cm


Banquet Goblet
Calice de banquet

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44701	9.8 oz	5.26"	2.89"	2.68"
	290 ml	13.4 cm	7.4 cm	6.8 cm


Beer
Bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44882	11.8 oz	7.1"	2.44"	2.72"
	350 ml	18 cm	6.2 cm	6.9 cm


Margarita
Margarita

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44386	10.3 oz	6.63"	4.53"	2.76"
	305 ml	16.9 cm	11.5 cm	7 cm


Poco
Poco

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44872	12.8 oz	6.93 oz	2.91"	2.8"
	380 ml	17.6 cm	7.4 cm	7.1 cm



Coupe
Coupe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44136	9.1 oz	5.2"	3.74"	2.6"
	270 ml	13.2 cm	9.5 cm	6.6 cm



Cordial
Verre à liqueur

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44134	2 oz	4.5"	1.75"	2"
	60 ml	11.34 cm	4.44 cm	5.1 cm



Wine
Vin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44415	5.9 oz	5.2"	2.36"	2.44"
	175 ml	13.2 cm	6 cm	6.2 cm



Wine
Vin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44412	7.6 oz	5.79"	2.52"	2.6"
	225 ml	14.7 cm	6.4 cm	6.6 cm



Wine
Vin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44902	6.9 oz	6.18"	2"	2.56"
	205 ml	15.7 cm	5.1 cm	6.5 cm



Wine
Vin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44411	9.8 oz	6.3"	2.68"	2.6"
	290 ml	16 cm	6.8 cm	6.6 cm



CASABLANCA



Whisky
Whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52734	1.2 oz 36 ml	2.17" 5.5 cm	1.89" 4.8 cm	1.38" 3.5 cm



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52714	4.7 oz 140 ml	3" 7.6 cm	2.83" 7.2 cm	1.85" 4.7 cm



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52862	7 oz 208 ml	3.25" 8.3 cm	3.11" 7.9 cm	2.07" 5.3 cm



Tall Rocks
Verre à whisky haut

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52694	8.3 oz 245 ml	3.5" 8.9 cm	3.31" 8.4 cm	2.28" 5.8 cm
PG52694-48	8.3 oz 245 ml	3.5" 8.9 cm	3.31" 8.4 cm	2.28" 5.8 cm



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52705-048	9 oz 265 ml	3.6" 9.2 cm	3.39" 8.6 cm	2.19" 5.6 cm



Double Old Fashioned
Double Old Fashioned

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52704	12 oz 355 ml	3.94" 10 cm	3.62" 9.2 cm	2.52" 6.4 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52703	9.8 oz 290 ml	4.72" 12 cm	3.07" 7.8 cm	2.28" 5.8 cm



Beverage
Boisson

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52713	10 oz 295 ml	4.72 oz 12 cm	3.07" 7.8 cm	2.28" 5.8 cm



Beverage
Boisson

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52709	14 oz 415 ml	5.12 oz 13 cm	0" 0 cm	0" 0 cm



Cooler
Glacière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52706	12.3 oz 365 ml	5.83" 14.8 cm	3.15" 8 cm	2.13" 5.4 cm



Cooler
Glacière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52707	16.1 oz 475 ml	6.38" 16.2 cm	3.39" 8.6 cm	2.13" 5.4 cm





Beverage
Boisson

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52708	12 oz	4.8 oz	3.27"	2.4"
	355 ml	12.2 cm	8.3 cm	6.1 cm



Beverage
Boisson

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52718	9.6 oz	5.53"	2.91"	2.1"
	285 ml	14.1 cm	7.4 cm	5.3 cm



Wine
Vin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
112064036	8 oz	6.3"	3.15"	2.56"
	235 ml	16 cm	8 cm	6.5 cm

CENTRA



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42565	10.3 oz	3.7"	3.27"	3.07"
	305 ml	9.4 cm	8.3 cm	7.8 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42885	12.3 oz	5.91"	2.68"	2.44"
	365 ml	15 cm	6.8 cm	6.2 cm



CHEERS



Beer
Bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440032	13.2 oz	7"	2.54"	3.15"
	390 ml	17.8 cm	6.5 cm	8 cm

CHEF BOWL



Chef Bowl/Stacking Bowl
Bol de chef / bol empilable

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53713	1 oz	1.1"	2.36"	1.16"
	30 ml	2.7 cm	6 cm	3 cm
PG53483	4.4 oz	1.46"	3.54"	1.69"
	130 ml	3.7 cm	9 cm	4.3 cm
PG53493	7.1 oz	1.77"	4.13"	2"
	210 ml	4.5 cm	10.5 cm	5.1 cm
PG53583	83.25 oz	2.1"	4.72"	2.05"
	2500 ml	5.3 cm	12 cm	5.2 cm
PG53593	133.25 oz	2.1"	4.72"	2.05"
	4000 ml	5.3 cm	12 cm	5.2 cm

CITY


Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52456	6.4 oz	3.15"	3"	2"
	190 ml	8 cm	7.6 cm	5.1 cm


Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52516-48	8.5 oz	3.43"	3.31"	2.17"
	250 ml	8.7 cm	8.4 cm	5.5 cm


Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52476	11.5 oz	5.31"	3.23"	1.93"
	340 ml	13.5 cm	8.2 cm	4.9 cm

CONICAL


Beer
Bière


ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42387	9.6 oz	4.74"	2.83"	2.1"
	285 ml	12.1 cm	7.2 cm	5.3 cm


Beer
Bière


ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42287	19.3 oz	6.04"	3.44"	2.64"
	570 ml	15.4 cm	8.8 cm	6.7 cm

CIN CIN



Cordial/Mini Pilsner
Verre à liqueur / mini pils

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41104	2.4 oz	3.94"	1.65"	1.73"
	70 ml	10 cm	4.2 cm	4.4 cm



Footed Rocks
Verre à whisky sur pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41012	6.6 oz	3.94"	2.81"	2.28"
	195 ml	10 cm	7.2 cm	5.8 cm



Beer Taster
Verre à dégustation de bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42197	7.25 oz	3.94"	1.65"	1.73"
	220 ml	10 cm	4.2 cm	4.4 cm



Beer/Cooler
Bière / Cooler

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41089	15.9 oz	3.94"	1.65"	1.73"
	470 ml	10 cm	4.2 cm	4.4 cm



DIAMOND



All-Purpose Universel

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44777	10 oz	5.91"	4.61"	2.95"
	295 ml	15 cm	11.7 cm	7.5 cm



Red Wine/Cocktail Vin rouge / cocktail

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
1079547	8.25 oz	6.97"	2.95"	3.25"
	243 ml	17.7 cm	7.5 cm	8.3 cm

DIONY



White Wine Vin blanc

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440220	7.8 oz	6.63"	3.33"	2.6"
	230 ml	16.9 cm	8.5 cm	6.6 cm



Rocks Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52760-24	10.9 oz	7.32"	3.66"	2.83"
	325 ml	18.6 cm	9.3 cm	7.2 cm



DREAM



Tall Wine
Verre à vin haut

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44581	12.8 oz	8.86"	2.44"	3.15"
	380 ml	22.5 cm	6.2 cm	8 cm

DRAFT



Beer
Bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440121	12.8 oz	7.4"	2.62"	2.8"
	380 ml	18.8 cm	6.7 cm	7.1 cm



Tall Wine
Verre à vin haut

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44561	16.9 oz	9.41"	2.5"	3.15"
	500 ml	23.9 cm	6.4 cm	8 cm



Champagne Flute
Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44591	7.3 oz	9.61"	2.05"	2.76"
	215 ml	24.4 cm	5.2 cm	7 cm





ELYSIA

Geometric line design
accentuates the liquid in glass.

*Les lignes géométriques
mettent en valeur le liquide
contenu dans le verre.*



Dessert Cup
Coupe à dessert

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG51749	8.25 oz	2.13"	3.54"	3.54"
	250 ml	9.8 cm	10 cm	9 cm



Cocktail
Cocktail

ITEM #	CAP	H/H
PG440437	17 oz	9"
	475 ml	22.6 cm

ELYSIA



**Bowl
Bol**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG530038	8 oz 235 ml	2.13" 5.4 cm	3.54" 9 cm	3.54" 9 cm



**Bowl
Bol**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG530042	17.2 oz 510 ml	2.13" 5.4 cm	5.12" 13 cm	5.12" 13 cm



**Rocks
Verre à whisky**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520242	2 oz 60 ml	2.6" 6.6 cm	1.79" 4.6 cm	1.79" 4.6 cm



**Old Fashioned
Old Fashioned**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520014	7.1 oz 210 ml	3.35" 8.5 cm	2.87" 7.3 cm	2.87" 7.3 cm



**Double Old Fashioned
Double Old Fashioned**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520004	12 oz 355 ml	3.86" 9.8 cm	3.31" 8.4 cm	3.31" 8.4 cm



**Highball
Verre highball**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520015	15 oz 445 ml	5.91" 15 cm	3" 7.6 cm	3" 7.6 cm



**Long Drink
Cocktail long**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520445	12.25 oz 250 ml	2.13" 9.8 cm	3.54" 10 cm	3.54" 9 cm



**Champagne Flute
Flûte à champagne**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440436	8.8 oz 260 ml	6.46" 16.4 cm	3.23" 8.2 cm	3.98" 10 cm



**Martini
Martini**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440328	7.4 oz 220 ml	6.77" 17.2 cm	4.57" 11.6 cm	3.23" 8.2 cm

ESTRELLA



**Long Drink
Cocktail long**

ITEM #	CAP	H/H
PG520605	12.25 oz 362 ml	5.9" 15 cm



**Water
Verre à eau**

ITEM #	CAP	H/H
PG520542	10.25 oz 303 ml	3.74" 9.5 cm
PG520542-24	10.25 oz 303 ml	3.74" 9.5 cm



**Whisky
Whisky**

ITEM #	CAP	H/H
PG520514	12.25 oz 362 ml	4.21" 10.7 cm

GASTRO



**Boutique Bowl
Bol Boutique**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53942	xx oz 73 ml	1.34" 3.4 cm	3" 7.7 cm	1.65" 4.2 cm



**Boutique Bowl
Bol Boutique**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53899	5 oz 145 ml	1.77" 4.5 cm	4.33" 11 cm	2.11" 5.4 cm

GOURMET MUG



**Gourmet Mug
Tasse gourmet**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55383	11.8 oz 350 ml	4.53" 11.5 cm	3.46" 8.8 cm	1.77" 4.5 cm

ENOTECA



Tester Glass
Verre de dégustation

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440037	7.3 oz	6"	1.85"	2.64"
	215 ml	15.5 cm	4.7 cm	6.7 cm

GRANDE SUNRAY



Whisky
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520060	9.8 oz	3.86"	3.5"	2.36"
	290 ml	10 cm	9 cm	6 cm



Whisky
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520070	13.2 oz	4.13"	3.86"	2.66"
	390 ml	10.5 cm	10 cm	6.8 cm



Long Drink
Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520420	10 oz	6.22"	2.55"	2"
	296 ml	15.8 cm	7.2 cm	5 cm



Long Drink
Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520145	15.5 oz	6.3"	3.5"	2..25"
	451 ml	16 cm	8.6 cm	6.1 cm

GRAND-STACK



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52060	10 oz	3.86"	3.5"	2.36"
	295 ml	9.8 cm	9 cm	6 cm



Juice
Verre à jus

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52130	6.4 oz	4"	2.7"	2"
	190 ml	10 cm	7 cm	5 cm



Double Old Fashioned
Double Old Fashioned

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52070	13.9 oz	4.13"	3.86"	2.66"
	410 ml	10.5 cm	9.8 cm	6.8 cm



Cooler
Glacière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52080	16.2 oz	6.3"	3.39"	2.4"
	480 ml	16 cm	8.6 cm	6.1 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52290	9.6 oz	5"	3"	2.07"
	284 ml	12.8 cm	7.6 cm	5.3 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52420	10 oz	6.22"	2.8"	2"
	300 ml	15.8 cm	7 cm	5 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52112	12.7 oz	6.1"	3.11"	2.13"
	376 ml	15.5 cm	8 cm	5.4 cm



HANDLED MUG



Handled Mug
Tasse à anse

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55129	17 oz	5.35"	3.35"	3.35"
	500 ml	13.6 cm	8.5 cm	8.5 cm



Handled Mug
Tasse à anse

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55229	22.3 oz	6.1"	3.62"	4.1"
	660 ml	15.5 cm	9.2 cm	10.4 cm

HOLIDAY



Hurricane/Beer
Ouragan / bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44403	16 oz	7.72"	3.35"	3.15"
	470 ml	19.6 cm	8.5 cm	8 cm

HUDSON



Nick & Nora
Nick et Nora

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440393	5.6 oz	6.5"	2.76"	2.95"
	165 ml	16.5 cm	7 cm	7.5 cm

IMPERIAL



Whisky
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H
PG42363	10.25 oz	3.35"
	303 ml	8.5 cm



Wine
Vin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44703	8.6 oz	6.65"	2.44"	2.6"
	255 ml	17 cm	6.2 cm	6.6 cm



Wine
Vin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44272	11.5 oz	7.1"	2.8"	2.76"
	340 ml	18 cm	7 cm	7 cm



Wine
Vin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44745	15.7 oz	8.07"	2.95"	3"
	465 ml	20.5 cm	7.5 cm	7.6 cm



Flute
Flûte

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44704	7 oz	8.27"	1.97"	2.52"
	210 ml	21 cm	5 cm	6.4 cm

IMPERIAL PLUS



Champagne Flute
Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44819	5.1 oz	7.68"	1.85"	2.24"
	150 ml	19.5 cm	4.7 cm	5.7 cm



Balloon Wine
Vin, Ballon

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440225	12.5 oz	6.89 oz	3.09"	2.95"
	370 ml	17.5 cm	7.9 cm	7.5 cm

IRISH COFFEE



Irish Coffee
Café Irlandise

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55141	7.8 oz	5.75"	2.99"	2.72"
	230 ml	14.6 cm	7.6 cm	6.9 cm



Irish Coffee
Café Irlandise

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55861	8.9 oz	5.83"	3.01"	2.68"
	263 ml	14.8 cm	7.7 cm	6.8 cm

ISTANBUL



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42405	8.3 oz	3.46"	2.87"	2.68"
	245 ml	8.8 cm	7.3 cm	6.8 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42253	12.8 oz	5.91"	2.68"	2.44"
	380 ml	15 cm	6.8 cm	6.2 cm



Cooler
Glacière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42263	16.4 oz	6.34"	2.89"	2.64"
	485 ml	16 cm	7.4 cm	6.7 cm



LEAFY

Pristine clarity and refined aesthetics serve as a canvas for crafted drinks.

Une clarté irréprochable et une esthétique raffinée servent de toile de fond aux boissons artisanales.



Whisky Whisky

ITEM #	CAP	H/H
PG420194	10.24 oz 303 ml	3.35" 8.5 cm



Long Drink Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H
PG420855	11.75 oz 347 ml	5.5" 14 cm



Long Drink Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H
PG420955	15.25 oz 451 ml	5.9" 15 cm

KARAT



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52885	10 oz	3.5"	3.25"	3"
	295 ml	8.89 cm	8.26 cm	7.62 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52888	11 oz	5.75"	2.75"	2.25"
	325 ml	14.61 cm	7 cm	5.72 cm

MALDIVE



Balloon XL
Ballon XL

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44938	26.7 oz	9.13"	3.74"	3.31"
	790 ml	23.2 cm	9.5 cm	8.4 cm



MIXING GLASS



Mixing Glass
Verre à mélanger

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52329	14 oz	5.79"	3.44"	2.38"
	410 ml	14.7 cm	8.8 cm	6.1 cm



Mixing Glass
Verre à mélanger

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520339	16.75 oz	5.79"	3.44"	2.38"
	476 ml	14.7 cm	8.8 cm	6.1 cm

MODA



Champagne Flute
Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440166	5.6 oz	7.74"	1.85"	2.28"
	165 ml	19.7 cm	4.7 cm	5.8 cm

NONIC



Pub Glass
Verre de pub

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42997	19.3 oz	5.89"	3.38"	2.66"
	570 ml	15 cm	8.6 cm	6.8 cm

MUG



Mug
Tasse

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55531	11.5 oz	3.88"	3.39"	2.6"
	340 ml	10 cm	8.6 cm	6.6 cm



PETRA



Cocktail
Cocktail

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41813	7.8 oz 230 ml	3.43" 8.7 cm	4.17" 10.6 cm	1.89" 4.8 cm



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42265	10 oz 300 ml	3.74" 9.5 cm	3.54" 9 cm	3.54" 9 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42295	12.7 oz 375 ml	5.91" 15 cm	3.43" 8.7 cm	2.2" 5.6 cm





PILSNER



Pilsner Pils

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42126	17.6 oz	8.54"	2.95"	2.78"
	520 ml	21.7 cm	7.5 cm	7 cm



Pilsner Pils

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42199-24	10.8 oz	7.1"	3.15"	2.24"
	320 ml	18 cm	8 cm	5.7 cm



Pilsner Pils

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42116	14 oz	7.83"	2.72"	2.56"
	415 ml	20 cm	7 cm	6.5 cm



Pilsner Pils

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42756	22.5 oz	9.17"	3.15"	3"
	665 ml	23.3 cm	8 cm	7.6 cm



RAMEKIN



Ramekin Ramequin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53568	2.9 oz	1.38"	3"	2.26"
	85 ml	3.5 cm	7.6 cm	5.7 cm



Ramekin Ramequin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53518	1.5 oz	1"	2.4"	2"
	45 ml	2.54 cm	6.1 cm	5.08 cm



Ramekin Ramequin



ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53298	6 oz	2.28"	3.62"	2.1"
	178 ml	5.8 cm	9.2 cm	5.3 cm

RENAISSANCE



Beer Bière



ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420967	14 oz	5.1"	3.23"	2.52"
	415 ml	13 cm	8.2 cm	6.4 cm



REVIVAL



Revival FT
Revival FT

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420108FT	16 oz	5.5"	3.5"	2.5
	475 ml	13.97 cm	8.89 cm	6.35 cm



Beer
Bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420298	20 oz	5.67"	3.54"	2.52"
	592 ml	14.4 cm	9 cm	6.4 cm



Revival
Revival

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420118	20 oz	6.1"	3.8"	2.6"
	592 ml	15.5 cm	9.7 cm	6.6 cm



RETRO

Twist Coupe
Coupe <<Twist>>

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44616	9 oz	6.1"	3.8"	2.6"
	265 ml	15.5 cm	9.7 cm	6.6 cm



REVOLUTION



Craft Beer
Verre à bière artisanale

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440258	10 oz	7.28"	2.58"	2.76"
	305 ml	18.5 cm	6.6 cm	7 cm



Craft Beer
Verre à bière artisanale

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440268	12.5 oz	7.8"	2.78"	2.95"
	370 ml	19.8 cm	7 cm	7.5 cm

SAUCE BOAT



Sauce Boat
Bol à sauce

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55002	2 oz	3.68"	4.92"	2.4"
	60 ml	9.34 cm	12.5 cm	6.1 cm



Sauce Boat
Bol à sauce

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55012	6.5 oz	4.25"	6.38"	2.95"
	190 ml	10.8 cm	16.2 cm	7.5 cm

SHOOTER



Shooter
Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52050	1 oz	2.8"	1.73"	1.36"
	25 ml	7.1 cm	4.4 cm	3.5 cm



Shooter
Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52194	2 oz	3.48"	2.03"	1.34"
	60 ml	9 cm	5.2 cm	3.4 cm



Whisky
Whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52134	1 oz	2.32"	1.95"	1.38"
	30 ml	5.9 cm	5 cm	3.5 cm

SIDE-HEAVY SHAM



Cordial
Verre à liqueur

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41050	2 oz	3.86"	1.46"	1.38"
	60 ml	9.8 cm	3.7 cm	3.5 cm



Juice
Verre à jus

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41472	5.4 oz	3.94"	2.2"	2.11"
	160 ml	10 cm	5.6 cm	5.4 cm



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42435	7.6 oz	3.46"	2.89"	2.7"
	225 ml	8.8 cm	7.4 cm	6.9 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42439	9.8 oz	5.55"	2.46"	2.3"
	290 ml	14.1 cm	6.3 cm	5.9 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42469	9.8 oz	6.52"	2.36"	2.07"
	290 ml	16.6 cm	6 cm	5.3 cm



Whisky
Whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42484	2 oz	2.68"	1.77"	1.69"
	58 ml	6.8 cm	4.5 cm	4.3 cm



Old Fashioned
Old Fashioned

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42884	10.7 oz	3.7"	3.27"	3.05"
	315 ml	9.4 cm	8.3 cm	7.8 cm



Double Old Fashioned
Double Old Fashioned

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41822	13.2 oz	3.74"	3.5"	3.39"
	390 ml	9.5 cm	8.9 cm	8.6 cm



Whisky
Whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42594	3.2 oz	3.66"	1.81"	1.69"
	94 ml	9.3 cm	4.6 cm	4.3 cm

SQUARE STACKING BOWL

*BOL CARRÉ
EMPILABLE*



**Bowl
Bol**



ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53113	12.7 oz	2.36"	4.33"	1.89"
	375 ml	6 cm	11 cm	4.8 cm

SQUARE HANDLED JAR



**Square Handled Jar
Bocal carré à anse**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG80388	15 oz	5"	2.5"	3"
	445 ml	12.7 cm	6.35 cm	7.62 cm

SUNDAE DISH



**Sundae Dish Round
Coupe à sundae ronde**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41016	9 oz	3.19"	3.94"	2.56"
	265 ml	8.1 cm	10 cm	6.5 cm

STEIN



**Mug
Tasse**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55049-16	12 oz	5.75"	2.75"	2.5"
	355 ml	14 cm	6.9 cm	6.35 cm

TEMPLE



**Double Old Fashioned
Double Old Fashioned**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52256	13.3 oz	4"	4"	2.75"
	390 ml	10.16 cm	10.16 cm	7 cm

TIMELESS



Gin & Tonic
Gin-Tonic

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440237	17 oz	7.8"	3.94"	3.35"
	500 ml	19.8 cm	10 cm	8.5 cm



Champagne Flute
Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440356	5.9 oz	8.86"	2.52"	2.36"
	175 ml	22.5 cm	6.4 cm	6 cm
PG440356-24	5.9 oz	8.86"	2.52"	2.36"
	175 ml	22.5 cm	6.4 cm	6 cm



Coupe
Coupe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440236	8.6 oz	6.18"	3.23"	4.33"
	255 ml	15.7 cm	8.2 cm	11 cm





Ice Cream Cup
Coupe de crème glacée

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440211	9.3 oz	4.04"	3.86"	2.76"
	275 ml	10.2 cm	9.8 cm	7 cm



Nick & Nora
Nick et Nora

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440366	5.4 oz	6.14"	3.27"	2.52"
	160 ml	15.6 cm	8.3 cm	6.4 cm



Martini
Martini

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440176	7.8 oz	6.77"	4.57"	3.23"
	230 ml	17.2 cm	11.6 cm	8.2 cm



Long Drink
Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52820	10 oz	5.63"	2.66"	2.44"
	295 ml	14.3 cm	6.8 cm	6.2 cm



Long Drink
Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52800	15.2 oz	6.34"	3.05"	2.78"
	450 ml	16.1 cm	7.8 cm	7.1 cm



Long Drink
Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H
PG520205	12.25 oz	6"
	362 ml	15.3 cm



Whisky
Whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52810	7 oz	3.27"	2.85"	2.66"
	205 ml	8.3 cm	7.3 cm	6.8 cm



Whisky
Whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52790	11.7 oz	3.78"	3.37"	3.13"
	345 ml	9.6 cm	8.6 cm	8 cm



Shot
Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52780	2 oz	2.42"	1.91"	1.77"
	62 ml	6.2 cm	4.9 cm	4.5 cm



Mixing Beaker
Bécher à mélanger

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52849	24.5 oz	5.91"	3.58"	4.19"
	725 ml	15 cm	9.1 cm	10.7 cm



Jug
Cruche

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55332	48.7 oz	8.54"	5.28"	4.19"
	1.4 ml	21.7 cm	13.4 cm	10.6 cm

TOWER


Stacking Goblet
Verre calice empilable

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44034	6 oz	4.09"	2.56"	2.28"
	175 ml	10.4 cm	6.5 cm	5.8 cm


Stacking Goblet
Verre calice empilable

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44074	10 oz	4.84"	3"	2.68"
	300 ml	12.3 cm	7.6 cm	6.8 cm
PG44074-48	10 oz	4.84"	3"	2.68"
	300 ml	12.3 cm	7.6 cm	6.8 cm



TULIP


Beer
Bière


ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42737-048	9.6 oz	4.74"	2.68"	2.24"
	285 ml	12 cm	6.8 cm	5.7 cm


Beer
Bière


ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420737	15.4 oz	5.71"	3.1"	2.5"
	454 ml	14.5 cm	7.8 cm	6.4 cm

TIN CAN



Glass (Tempered)
Verre (trempé)

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420119	16.6 oz	4.82"	3.11"	3.11"
	490 ml	12.3 cm	7.9 cm	7.9 cm



VALSE



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42943	8.3 oz	3"	3"	2.75"
	245 ml	7.62 cm	7.62 cm	6.99 cm



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42945	10.5 oz	3.5"	3.25"	3.25"
	310 ml	8.89 cm	8.26 cm	8.26 cm



V-LINE

Champagne Flute Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44335-24	5 oz	9.5"	2.5"	3"
	150 ml	24.13 cm	6.35 cm	7.72 cm



Martini Martini

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44335-12	8.25 oz	7"	4.25"	3"
	245 ml	17.78 cm	10.79 cm	7.72 cm



WHISKY



Whisky Whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52144	1.5 oz	2.32"	1.95"	1.38"
	45 ml	6 cm	5 cm	3.5 cm



VILLAGE



0.25 L line
Trait à 0.25 L

**Carafe
Carafe**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804	12 oz 355 ml	6.77" 17.2 cm	2" 5.1 cm	2.48" 6.3 cm



No line
Sans Trait

**Carafe Tempered
Carafe trempé**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804B	12 oz 355 ml	6.77" 17.2 cm	2" 5.1 cm	2.48" 6.3 cm



8 oz line
Trait à 8 oz

5 oz line
Trait à 5 oz

**Carafe Deco Line
Carafe deco**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804-5-8	12 oz 355 ml	6.77" 17.2 cm	2.01" 5.1 cm	2.48" 6.3 cm



9 oz line
Trait à 9 oz

6 oz line
Trait à 6 oz

**Carafe Tempered
Carafe trempé**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804-6-9	12 oz 355 ml	6.77" 17.2 cm	2" 5.1 cm	2.48" 6.3 cm



**Carafe
Carafe**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43818	6.6 oz 195 ml	4.88" 12.4 cm	2.05" 5.2 cm	2.26" 57.5 cm



**Carafe
Carafe**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43814	23.7 oz 700 ml	8" 20.3 cm	2.52" 6.4 cm	3.15" 8 cm



**Carafe
Carafe**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43824	42.6 oz 1260 ml	9.8" 24.9 cm	3.11" 8 cm	3.7" 9.4 cm
PG43824B	42.6 oz 1260 ml	9.8" 24.9 cm	3.11" 8 cm	3.7" 9.4 cm

BY GLASSWARE TYPE

- Beer
 - Drinkware
 - Pitchers, carafes, and decanters
 - Serveware
 - Specialty
 - Stemware
-

PAR TYPE DE VERRERIE

- Bière
- Verres
- Cruches et carafes
- Vaisselle
- Spécialité
- Verres à pied



BEER | *BIÈRE*

187

GLASSWARE | VERRE



Tulip & Chalice *Tulipe & Calice*



Beer Bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440121	12.8 oz	7.4"	2.62"	2.8"
	380 ml	18.8 cm	6.7 cm	7.1 cm



Beer Bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440032	13.2 oz	7"	2.54"	3.15"
	390 ml	17.8 cm	6.5 cm	8 cm



Beer Bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44882	11.8 oz	7.1"	2.44"	2.72"
	350 ml	18 cm	6.2 cm	6.9 cm



Hurricane/Beer Ouragan / Bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44403	16 oz	7.72"	3.35"	3.15"
	470 ml	19.6 cm	8.5 cm	8 cm

Pint | Pinte



**Beer
Bière**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42387	9.6 oz	4.74"	2.83"	2.1"
	285 ml	12.1 cm	7.2 cm	5.3 cm



**Beer
Bière**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42287	19.3 oz	6.04"	3.44"	2.64"
	570 ml	15.4 cm	8.8 cm	6.7 cm



**Beer
Bière**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420967	14 oz	5.1"	3.23"	2.52"
	415 ml	13 cm	8.2 cm	6.4 cm



**Revival FT
Revival FT**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420108FT	16 oz	5.5"	3.5"	2.5
	475 ml	13.97 cm	8.89 cm	6.35 cm



**Revival
Revival**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420118	20 oz	6.1"	3.8"	2.6"
	592 ml	15.5 cm	9.7 cm	6.6 cm



**Beer (formerly TUBO)
Bière (anciennement TUBO)**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42250	17 oz	4.74"	3.46"	2.83"
	510 ml	12.1 cm	8.8 cm	7.2 cm



**Beer
Bière**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42737-048	9.6 oz	4.74"	2.68"	2.24"
	285 ml	12 cm	6.8 cm	5.7 cm



**Beer
Bière**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420737	15.4 oz	5.71"	3.1"	2.5"
	454 ml	14.5 cm	7.8 cm	6.4 cm



**Beer
Bière**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420298	20 oz	5.67"	3.54"	2.52"
	592 ml	14.4 cm	9 cm	6.4 cm



Craft Beer

Verres à bière artisanale



Craft Beer
Verre à bière artisanale

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440258	10 oz 305 ml	7.28" 18.5 cm	2.58" 6.6 cm	2.76" 7 cm



Craft Beer
Verre à bière artisanale

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440268	12.5 oz 370 ml	7.8" 19.8 cm	2.78" 7 cm	2.95" 7.5 cm



Pilsner | Pils



Cordial/Mini Pilsner
Verre à liqueur / mini pils

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41104	2.4 oz	3.94"	1.65"	1.73"
	70 ml	10 cm	4.2 cm	4.4 cm



Pilsner
Pils

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42199-24	10.8 oz	7.1"	3.15"	2.24"
	320 ml	18 cm	8 cm	5.7 cm



Pilsner
Pils

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42116	14 oz	7.83"	2.72"	2.56"
	415 ml	20 cm	7 cm	6.5 cm



Pilsner
Pils

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42756	22.5 oz	9.17"	3.15"	3"
	665 ml	23.3 cm	8 cm	7.6 cm



Pilsner
Pils

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42126	17.6 oz	8.54"	2.95"	2.78"
	520 ml	21.7 cm	7.5 cm	7 cm



Pub Glass
Verre de pub



Pub Glass
Verre de pub

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42997	19.3 oz	5.89"	3.38"	2.66"
	570 ml	15 cm	8.6 cm	6.8 cm

DRINKWARE VERRES



Tester Glass
Verre de dégustation

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440037	7.3 oz 215 ml	6" 15.5 cm	1.85" 4.7 cm	2.64" 6.7 cm



**All-Purpose
Universel**

ITEM #	CAP	H/H
NG67101	14 oz 415 ml	6.5" 16.5 cm



**All-Purpose
Universel**

ITEM #	CAP	H/H
NG66121	13.75 oz 410 ml	6.34" 16.1 cm



Goblet | Verre calice



Goblet
Verre calice

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44862	11.3 oz 335 ml	6.1" 15.4 cm	2.83" 7.2 cm	2.72" 6.9 cm



Goblet
Verre calice

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44417	13.5 oz 400 ml	6.3" 16 cm	2.68" 6.8 cm	2.76" 7 cm



Goblet
Verre calice

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44995	12.5 oz 370 ml	6.5" 16.5 cm	2.38" 6.1 cm	2.68" 6.8 cm



Banquet Goblet
Calice de banquet

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44701	9.8 oz 290 ml	5.26" 13.4 cm	2.89" 7.4 cm	2.68" 6.8 cm



Stacking Goblet
Verre calice empilable

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44034	6 oz 175 ml	4.09" 10.4 cm	2.56" 6.5 cm	2.28" 5.8 cm



Stacking Goblet
Verre calice empilable

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44074	10 oz 300 ml	4.84" 12.3 cm	3" 7.6 cm	2.68" 6.8 cm
PG44074-48	10 oz 300 ml	4.84" 12.3 cm	3" 7.6 cm	2.68" 6.8 cm

Beverage | Boisson



Water
Eau

ITEM #	CAP	H/H
NG66115	10.5 oz 310 ml	5.35" 13.6 cm



Water
Eau

ITEM #	CAP	H/H
NG64172	8.75 oz 260 ml	3.25" 8.26 cm



Water
Verre à eau

ITEM #	CAP	H/H
PG520542	10.25 oz 303 ml	3.74" 9.5 cm
PG520542-24	10.25 oz 303 ml	3.74" 9.5 cm

Beverage | Boisson



**Beverage
Boisson**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52713	10 oz 295 ml	4.72 oz 12 cm	3.07" 7.8 cm	2.28" 5.8 cm



**Beverage
Boisson**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52708	12 oz 355 ml	4.8 oz 12.2 cm	3.27" 8.3 cm	2.4" 6.1 cm



**Beverage
Boisson**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52709	14 oz 415 ml	5.12 oz 13 cm	0" 0 cm	0" 0 cm



**Beverage
Boisson**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52718	9.6 oz 285 ml	5.53" 14.1 cm	2.91" 7.4 cm	2.1" 5.3 cm



**Cooler
Glacière**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52706	12.3 oz 365 ml	5.83" 14.8 cm	3.15" 8 cm	2.13" 5.4 cm



**Cooler
Glacière**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52707	16.1 oz 475 ml	6.38" 16.2 cm	3.39" 8.6 cm	2.13" 5.4 cm



**Juice
Verre à jus**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52130	6.4 oz 190 ml	4" 10 cm	2.7" 7 cm	2" 5 cm



**Cooler
Glacière**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52080	16.2 oz 480 ml	6.3" 16 cm	3.39" 8.6 cm	2.4" 6.1 cm





Long Drink Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H
PG420855	11.75 oz	5.5"
	347 ml	14 cm
PG420955	15.25 oz	5.9"
	451 ml	15 cm



Long Drink Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52820	10 oz	5.63"	2.66"	2.44"
	295 ml	14.3 cm	6.8 cm	6.2 cm
PG52800	15.2 oz	6.34"	3.05"	2.78"
	450 ml	16.1 cm	7.8 cm	7.1 cm



Long Drink Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520145	15.5 oz	6.3"	3.5"	2..25"
	451 ml	16 cm	8.6 cm	6.1 cm



Juice Verre à jus

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41472	5.4 oz	3.94"	2.2"	2.11"
	160 ml	10 cm	5.6 cm	5.4 cm



Cooler Glacière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42263	16.4 oz	6.34"	2.89"	2.64"
	485 ml	16 cm	7.4 cm	6.7 cm



Long Drink Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520445	12.25 oz	5.75"	2.75"	2.75"
	363 ml	14.5 cm	7.1 cm	7.1 cm



Long Drink Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H
PG520605	12.25 oz	5.9"
	362 ml	15 cm



Glass (Tempered) Verre (trempé)

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420119	16.6 oz	4.82"	3.11"	3.11"
	490 ml	12.3 cm	7.9 cm	7.9 cm



Long Drink Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H
NG64011	11.75 oz	5.55"
	350 ml	14.1 cm



Long Drink Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520420	10 oz	6.22"	2.55"	2"
	296 ml	15.8 cm	7.2 cm	5 cm



Long Drink Cocktail Long

ITEM #	CAP	H/H
PG520205	12.25 oz	6"
	362 ml	15.3 cm

Highball | Verre highball



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420015	15.9 oz	5.83"	2.58"	1.91"
	470 ml	14.8 cm	6.6 cm	4.9 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64012	15 oz	5.94"
	445 ml	15.1 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42919-24	10.8 oz	5.71"	2.36"	1.81"
	320 ml	14.5 cm	6 cm	4.6 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64080	14.25 oz	6.1"
	425 ml	15.5 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64135	11.25 oz	5.75"
	330 ml	14.61 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52279	10.3 oz	5.35"	2.75"	2"
	305 ml	13.14 cm	7 cm	5.08 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG68164	8.5 oz	5.31"
	250 ml	13.5 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG68194	12.5 oz	6.18"
	360 ml	15.7 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG68003	10.5 oz	6.1"
	310 ml	15.5 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64132	10.25 oz 300 ml	5.71" 14.5 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64152	11.5 oz 340 ml	6.34" 16.1 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64162	14.5 oz 430 ml	6.89" 17.5 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52290	9.6 oz	5"	3"	2.07"
	284 ml	12.8 cm	7.6 cm	5.3 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52112	12.7 oz	6.1"	3.11"	2.13"
	376 ml	15.5 cm	8 cm	5.4 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52420	10 oz	6.22"	2.8"	2"
	300 ml	15.8 cm	7 cm	5 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52703	9.8 oz	4.72"	3.07"	2.28"
	290 ml	12 cm	7.8 cm	5.8 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42885	12.3 oz	5.91"	2.68"	2.44"
	365 ml	15 cm	6.8 cm	6.2 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42253	12.8 oz	5.91"	2.68"	2.44"
	380 ml	15 cm	6.8 cm	6.2 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64044	12.25 oz	7"
	360 ml	17.8 cm



Footed Highball
Verre highball à pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44842	7.8 oz	5.28"	2.76"	2.72"
	230 ml	13.4 cm	7 cm	6.9 cm



Footed Highball
Verre highball à pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44912	9.6 oz	6.1"	2.87"	2.68"
	285 ml	15.5 cm	7.3 cm	6.8 cm

Highball
Verre highball



ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52888	11 oz	5.75"	2.75"	2.25"
	325 ml	14.61 cm	7 cm	5.72 cm

Highball | Verre highball



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
1051607	10.5 oz 310 ml	7.75" 10.68 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42469	9.8 oz 290 ml	6.52" 16.6 cm	2.36" 6 cm	2.07" 5.3 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42439	9.8 oz 290 ml	5.55" 14.1 cm	2.46" 6.3 cm	2.3" 5.9 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52476	11.5 oz 340 ml	5.31" 13.5 cm	3.23" 8.2 cm	1.93" 4.9 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42295	12.7 oz 375 ml	5.91" 15 cm	3.43" 8.7 cm	2.2" 5.6 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64021	13.25 oz 395 ml	6" 15.2 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H
NG64034	8 oz 235 ml	4.25" 10.79 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520015	15 oz 445 ml	5.91" 15 cm	3" 7.6 cm	3" 7.6 cm



Mug | Tasse



Gourmet Mug
Tasse gourmet

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55383	11.8 oz	4.53"	3.46"	1.77"
	350 ml	11.5 cm	8.8 cm	4.5 cm



Mug
Tasse

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55049-16	12 oz	5.75"	2.75"	2.5"
	355 ml	14 cm	6.9 cm	6.35 cm



Handled Mug
Tasse à anse

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55129	17 oz	5.35"	3.35"	3.35"
	500 ml	13.6 cm	8.5 cm	8.5 cm



Handled Mug
Tasse à anse

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55229	22.3 oz	6.1"	3.62"	4.1"
	660 ml	15.5 cm	9.2 cm	10.4 cm



Irish Coffee
Café Irlandais

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55141	7.8 oz	5.75"	2.99"	2.72"
	230 ml	14.6 cm	7.6 cm	6.9 cm



Irish Coffee
Café Irlandais

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55861	8.9 oz	5.83"	3.01"	2.68"
	263 ml	14.8 cm	7.7 cm	6.8 cm



Mug
Tasse

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55531	11.5 oz	3.88"	3.39"	2.6"
	340 ml	10 cm	8.6 cm	6.6 cm

PITCHERS, CARAFES, AND DECANTERS

CRUCHES ET CARAFES



**Carafe
Carafe**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43818	6.6 oz 195 ml	4.88" 12.4 cm	2.05" 5.2 cm	2.26" 57.5 cm

Carafe | Carafe

0.25 L line
Trait à 0.25 L



**Carafe
Carafe**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804	12 oz 355 ml	6.77" 17.2 cm	2" 5.1 cm	2.48" 6.3 cm

No line
Sans trait



**Carafe Tempered
Carafe trempé**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804B	12 oz 355 ml	6.77" 17.2 cm	2" 5.1 cm	2.48" 6.3 cm

8 oz line
Trait à 8 oz



5 oz line
Trait à 5 oz

**Carafe
Carafe**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804-5-8	12 oz 355 ml	6.77" 17.2 cm	2.01" 5.1 cm	2.48" 6.3 cm

9 oz line
Trait à 9 oz



6 oz line
Trait à 6 oz

**Carafe Tempered
Carafe trempé**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
	12 oz 355 ml	6.77" 17.2 cm	2" 5.1 cm	2.48" 6.3 cm

**Carafe
Carafe**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43814	23.7 oz 700 ml	8" 20.3 cm	2.52" 6.4 cm	3.15" 8 cm



**Carafe
Carafe**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43824	42.6 oz 1260 ml	9.8" 24.9 cm	3.11" 8 cm	3.7" 9.4 cm
PG43824B	42.6 oz 1260 ml	9.8" 24.9 cm	3.11" 8 cm	3.7" 9.4 cm
No line Sans trait				



**Carafe
Carafe**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG80112	8.5 oz 250 ml	6.97" 17.7 cm	2.48" 6.3 cm	2.76" 7 cm



**Carafe
Carafe**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG80113	16.9 oz 500 ml	8.39" 21.3 cm	3" 7.6 cm	3.39" 8.6 cm



**Carafe
Carafe**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG80111	33.8 oz 1L	10.35" 26.3 cm	3.68" 94 cm	3.6" 92 cm



Pitcher | Cruche



**Pitcher
Cruche**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG80102	33.8 oz	7.91"	3.82"	2.83"
	1 L	20.1 cm	9.7 cm	7.2 cm



**Pitcher
Cruche**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG80119	62.6 oz	9.45"	4.42"	3.39"
	1.85 L	24 cm	11.2 cm	8.6 cm



**Jug
Cruche**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55332	48.7 oz	8.54"	5.28"	4.19"
	1.4 ml	21.7 cm	13.4 cm	10.6 cm



**Pitcher
Cruche**

ITEM #	CAP	H/H
NG20932	25 oz	9.75"
	738ml	24.76 c

SERVEWARE VAISSELLE



Bowl | Bol



Square Stacking Bowl
Bol carré empilable

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53113	12.7 oz	2.36"	4.33"	1.89"
	375 ml	6 cm	11 cm	4.8 cm



Chef Bowl/Stacking Bowl
Bol de chef / bol empilable

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53713	1 oz	1.1"	2.36"	1.16"
	30 ml	2.7 cm	6 cm	3 cm



Chef Bowl/Stacking Bowl
Bol de chef / bol empilable

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53483	4.4 oz	1.46"	3.54"	1.69"
	130 ml	3.7 cm	9 cm	4.3 cm



Chef Bowl/Stacking Bowl
Bol de chef / bol empilable

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53583	83.25 oz	2.1"	4.72"	2.05"
	2500 ml	5.3 cm	12 cm	5.2 cm



Chef Bowl/Stacking Bowl
Bol de chef / bol empilable

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53493	7.1 oz	1.77"	4.13"	2"
	210 ml	4.5 cm	10.5 cm	5.1 cm



Chef Bowl/Stacking Bowl
Bol de chef / bol empilable

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53593	133.25 oz	2.1"	4.72"	2.05"
	4000 ml	5.3 cm	12 cm	5.2 cm



Bowl
Bol

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG530038	8 oz	2.13"	3.54"	3.54"
	235 ml	5.4 cm	9 cm	9 cm



Bowl
Bol

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG530042	17.2 oz	2.13"	5.12"	5.12"
	510 ml	5.4 cm	13 cm	13 cm



Boutique Bowl
Bol Boutique

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53942	2.6 oz	1.34"	3"	1.65"
	73 ml	3.4 cm	7.7 cm	4.2 cm



Boutique Bowl
Bol Boutique

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53899	5 oz	1.77"	4.33"	2.11"
	145 ml	4.5 cm	11 cm	5.4 cm



Square Handled Jar
Bocal carré à anse

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG80388	15 oz	5"	2.5"	3"
	445 ml	12.7 cm	6.35 cm	7.62 cm

Jar | Bocal



Jar
Bocal

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG98671	36.7 oz	7.13"	3.9"	4.65"
	1085 ml	18.1 cm	9.9 cm	11.8 cm

Sauce Boat | Bol à sauce



Sauce Boat
Bol à sauce

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55012	6.4 oz	3.68"	4.92"	2.4"
	190 ml	9.34 cm	12.5 cm	6.1 cm



Sauce Boat
Bol à sauce

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG55002	2 oz	3.68"	4.92"	2.4"
	60 ml	9.34 cm	12.5 cm	6.1 cm

Ramekin | Ramequin



Ramekin
Ramequin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53568	2.9 oz	1.38"	3"	2.26"
	85 ml	3.5 cm	7.6 cm	5.7 cm



Ramekin
Ramequin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53518	1.5 oz	1"	2.4"	2"
	45 ml	2.54 cm	6.1 cm	5.08 cm



Ramekin
Ramequin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG53298	6 oz	2.28"	3.62"	2.1"
	178 ml	5.8 cm	9.2 cm	5.3 cm

Dessert | Dessert



Dessert Cup
Coupe à dessert

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG51749	8.25 oz	2.13"	3.54"	3.54"
	250 ml	9.8 cm	10 cm	9 cm



Sundae Dish Round
Coupe à sundae ronde

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41016	9 oz	3.19"	3.94"	2.56"
	265 ml	8.1 cm	10 cm	6.5 cm



Ice Cream Cup
Coupe de crème glacée

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440211	9.3 oz	4.04"	3.86"	2.76"
	275 ml	10.2 cm	9.8 cm	7 cm



SPECIALTY | SPÉCIALITÉ



Brandy | Brandy



Brandy
Brandy

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44741	9 oz	4.57"	2.28"	2.36"
	265 ml	11.6 cm	5.8 cm	6 cm



Brandy
Brandy

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44188	13.4 oz	4.88"	2.36"	2.6"
	395 ml	12.4 cm	6 cm	6.6 cm

Flute | Flûte



Champagne Flute
Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440166	5.6 oz	7.74"	1.85"	2.28"
	165 ml	19.7 cm	4.7 cm	5.8 cm



Champagne Flute
Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H
NG67076	6.25 oz	8.75"
	185 ml	22.2 cm



Flute
Flûte

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44704	7 oz	8.27"	1.97"	2.52"
	210 ml	21 cm	5 cm	6.4 cm



Champagne Flute
Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44305-24	5 oz	9.47"	2.56"	2.95"
	150 ml	24.1 cm	6.5 cm	7.5 cm



Champagne Flute
Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440356	5.9 oz	8.86"	2.52"	2.36"
	175 ml	22.5 cm	6.4 cm	6 cm
PG440356-24	5.9 oz	8.86"	2.52"	2.36"
	175 ml	22.5 cm	6.4 cm	6 cm



Champagne Flute
Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H
NG67081	8.5 oz	9.25"
	250 ml	23.5 cm



Champagne Flute
Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44819	5.1 oz	7.68"	1.85"	2.24"
	150 ml	19.5 cm	4.7 cm	5.7 cm



Champagne Flute
Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44591	7.3 oz	9.61"	2.05"	2.76"
	215 ml	24.4 cm	5.2 cm	7 cm



Cocktail | Cocktail



**Cocktail
Cocktail**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41813	7.8 oz 230 ml	3.43" 8.7 cm	4.17" 10.6 cm	1.89" 4.8 cm



**Nick & Nora
Nick et Nora**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440393	5.6 oz 165 ml	6.5" 16.5 cm	2.76" 7 cm	2.95" 7.5 cm



**Poco
Poco**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44872	12.8 oz 380 ml	6.93 oz 17.6 cm	2.91" 7.4 cm	2.8" 7.1 cm



**Nick & Nora
Nick et Nora**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440366	5.4 oz 160 ml	6.14" 15.6 cm	3.27" 8.3 cm	2.52" 6.4 cm



**Pony
Pony**

ITEM #	CAP	H/H
NG67276	4.5 oz 135 ml	6.5" 16.51 cm



**Cocktail
Cocktail**

ITEM #	CAP	H/H
PG440437	17 oz 475 ml	9" 22.6 cm



**Margarita
Margarita**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44386	10.3 oz 305 ml	6.63" 16.9 cm	4.53" 11.5 cm	2.76" 7 cm



**Gin & Tonic
Gin-tonic**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440237	17 oz 500 ml	7.8" 19.8 cm	3.94" 10 cm	3.35" 8.5 cm



Coupe | Coupe



Coupe Coupe

ITEM #	CAP	H/H
NG67104	6.5 oz 195 ml	6.69" 17 cm



Coupe Coupe

ITEM #	CAP	H/H
NG67105	8 oz 240 ml	5.75" 14.6 cm



Coupe Coupe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44136	9.1 oz 270 ml	5.2" 13.2 cm	3.74" 9.5 cm	2.6" 6.6 cm



Twist Coupe Coupe Twist

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44616	9 oz 265 ml	6.25" 15.88 cm	4" 10.16 cm	2.75" 7 cm



Coupetini Coupetini

ITEM #	CAP	H/H
NG67286	5.75 oz 170 ml	6.5" 16.51 cm



Coupe Coupe

ITEM #	CAP	H/H
NG67144 (formerly / anciennement 66100)	6.25 oz 185 ml	6.3" 16 cm



Champagne Coupe Coupe de champagne

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440436	8.8 oz 260 ml	6.46" 16.4 cm	3.23" 8.2 cm	3.98" 10 cm



Coupe Coupe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440236	8.6 oz 255 ml	6.18" 15.7 cm	3.23" 8.2 cm	4.33" 11 cm



Coupe Coupe

ITEM #	CAP	H/H
NG67296	7.5 oz 220 ml	6.75" 17.15 cm



Martini | Martini



Fusion Martini Fusion Martini

ITEM #	CAP	H/H
NG67012	7 oz	7"
	290 ml	17.78 cm



Martini Martini

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440176	7.8 oz	6.77"	4.57"	3.23"
	230 ml	17.2 cm	11.6 cm	8.2 cm



Martini Martini

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440328	7.4 oz	6.77"	4.57"	3.23"
	220 ml	17.2 cm	11.6 cm	8.2 cm



Martini Martini

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44335-12	8.5 oz	6.95"	4.29"	2.95"
	250 ml	17.7 cm	11 cm	7.5 cm



Mixing Glass

Verre à mélanger



Mixing Beaker
Bécher à mélanger

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52849	24.5 oz	5.91"	3.58"	4.19"
	725 ml	15 cm	9.1 cm	10.7 cm



Mixing Beaker
Bécher à mélanger

ITEM #	CAP	H/H
NG28547	21.75 oz	6"
	650 ml	15.2 cm



Mixing Glass
Verre à mélanger

ITEM #	CAP	H/H
NG68279	22 oz	7.48"
	650 ml	19 cm



Shaker
Shaker

ITEM #	CAP	H/H
NG68060	17 oz	6.25"
	500 ml	15.9 cm



Mixing Glass
Verre à mélanger

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52329	14 oz	5.79"	3.44"	2.38"
	410 ml	14.7 cm	8.8 cm	6.1 cm



Mixing Glass
Verre à mélanger

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520339	16.75 oz	5.79"	3.44"	2.38"
	476 ml	14.7 cm	8.8 cm	6.1 cm

Lowball | Lowball



Lowball
Lowball

ITEM #	CAP	H/H
64159	10 oz	3"
	295 ml	7.62 cm

Shot | Verre à shooter



Shot Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H
NG64008	2 oz 60 ml	2.76" 7 cm



Shot Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44404	1 oz 28 ml	3.72" 9.5 cm	1.73" 4.4 cm	1.73" 4.4 cm



Shot Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520242	2 oz 60 ml	2.6" 6.6 cm	1.79" 4.6 cm	1.79" 4.6 cm



Shot Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52780	2 oz 62 ml	2.42" 6.2 cm	1.91" 4.9 cm	1.77" 4.5 cm



Shot Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H
NG64018	2 oz 60 ml	2.5" 6.35 cm



Shooter Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52050	1 oz 25 ml	2.8" 7.1 cm	1.73" 4.4 cm	1.36" 3.5 cm



Shooter Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52194	2 oz 60 ml	3.48" 9 cm	2.03" 5.2 cm	1.34" 3.4 cm



Cordial Verre à liqueur

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41050	2 oz 60 ml	3.86" 9.8 cm	1.46" 3.7 cm	1.38" 3.5 cm
PG44134	2 oz 60 ml	4.5" 11.34 cm	1.75" 4.44 cm	2" 5.1 cm



Cordial/Mini Pilsner Verre à liqueur / mini pils

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41104	2.4 oz 70 ml	3.94" 10 cm	1.65" 4.2 cm	1.73" 4.4 cm



Whisky Whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42594	3.2 oz 94 ml	3.66" 9.3 cm	1.81" 4.6 cm	1.69" 4.3 cm



Whisky Whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52734	1.2 oz 36 ml	2.17" 5.5 cm	1.89" 4.8 cm	1.38" 3.5 cm



Whisky Whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42484	2 oz 58 ml	2.68" 6.8 cm	1.77" 4.5 cm	1.69" 4.3 cm



Whisky Whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52134	1 oz 30 ml	2.32" 5.9 cm	1.95" 5 cm	1.38" 3.5 cm



Whisky Whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52144	1.5 oz 45 ml	2.32" 6 cm	1.95" 5 cm	1.38" 3.5 cm



Rocks | Whisky



Rocks Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52760-24	10.9 oz	7.32"	3.66"	2.83"
	325 ml	18.6 cm	9.3 cm	7.2 cm



Rocks Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H
NG64122	9.25 oz	3.25"
	273 ml	8.3 cm



Rocks Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42945	10.5 oz	3.5"	3.25"	3.25"
	310 ml	8.89 cm	8.26 cm	8.26 cm



Rocks Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42943	8.3 oz	3"	3"	2.75"
	245 ml	7.62 cm	7.62 cm	6.99 cm



On the Rocks Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H
NG64019	10.25 oz	3.5"
	300 ml	8.9 cm



Rocks Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H
NG68174	8.5 oz	3.5"
	250 ml	8.9 cm



Rocks Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H
NG68184	11.25 oz	3.82"
	330 ml	9.7 cm



Rocks Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42225	7.8 oz	3.11"	2.74"	2.05"
	230 ml	7.9 cm	7 cm	5.2 cm



Rocks Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42265	10 oz	3.74"	3.54"	3.54"
	300 ml	9.5 cm	9 cm	9 cm



Rocks Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42405	8.3 oz	3.46"	2.87"	2.68"
	245 ml	8.8 cm	7.3 cm	6.8 cm

Rocks | Whisky



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52456	6.4 oz	3.15"	3"	2"
	190 ml	8 cm	7.6 cm	5.1 cm



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52516-48	8.5 oz	3.43"	3.31"	2.17"
	250 ml	8.7 cm	8.4 cm	5.5 cm



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52714	4.7 oz	3"	2.83"	1.85"
	140 ml	7.6 cm	7.2 cm	4.7 cm



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52862	7 oz	3.25"	3.11"	2.07"
	208 ml	8.3 cm	7.9 cm	5.3 cm



Tall Rocks
Verre à whisky haut

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52694-48	8.3 oz	3.5"	3.31"	2.28"
	245 ml	8.9 cm	8.4 cm	5.8 cm



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52705-048	9 oz	3.6"	3.39"	2.19"
	265 ml	9.2 cm	8.6 cm	5.6 cm



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52060	10 oz	3.86"	3.5"	2.36"
	295 ml	9.8 cm	9 cm	6 cm



Footed Rocks
Verre à whisky sur pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41012	6.6 oz	3.94"	2.81"	2.28"
	195 ml	10 cm	7.2 cm	5.8 cm



Footed Rocks
Verre à whisky sur pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44822	5.5 oz	4.25"	3"	2.75"
	160 ml	10.8 cm	7.62 cm	7 cm

Rocks | Whisky



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52885	10 oz	3.5"	3.25"	3"
	295 ml	8.89 cm	8.26 cm	7.62 cm



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42565	10.3 oz	3.7"	3.27"	3.07"
	305 ml	9.4 cm	8.3 cm	7.8 cm



Tall Rocks
Verre à whisky haut

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52694	8.3 oz	3.5"	3.31"	2.28"
	245 ml	8.9 cm	8.4 cm	5.8 cm
PG52694-48	8.3 oz	3.5"	3.31"	2.28"
	245 ml	8.9 cm	8.4 cm	5.8 cm



Whisky
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H
PG42363	10.25 oz	3.35"
	303 ml	8.5 cm



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42435	7.6 oz	3.46"	2.89"	2.7"
	225 ml	8.8 cm	7.4 cm	6.9 cm



Whisky
Verre a whisky

ITEM #	CAP	H/H
PG42235	9.25 oz	3.35"
	274 ml	8.5 cm



Rocks | Whisky



**Whisky
Whisky**

ITEM #	CAP	H/H
NG64009	10.25 oz 300 ml	3.23" 8.2 cm



**Whisky
Whisky**

ITEM #	CAP	H/H
NG64010	13.25 oz 390 ml	3.46" 8.8 cm



**Whisky
Whisky**

ITEM #	CAP	H/H
PG420194	10.24 oz 303 ml	3.35" 8.5 cm



**Double Old Fashioned
Double Old Fashioned**

ITEM #	CAP	H/H
NG64142	10.75 oz 320 ml	3.46" 8.8 cm



**Double Old Fashioned
Double Old Fashioned**

ITEM #	CAP	H/H
NG64023	15 oz 445 ml	3.5" 8.9 cm



**Double Old Fashioned
Double Old Fashioned**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52070	13.9 oz 410 ml	4.13" 10.5 cm	3.86" 9.8 cm	2.66" 6.8 cm



**Old Fashioned
Old Fashioned**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42884	10.7 oz 315 ml	3.7" 9.4 cm	3.27" 8.3 cm	3.05" 7.8 cm



**Double Old Fashioned
Double Old Fashioned**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41822	13.2 oz 390 ml	3.74" 9.5 cm	3.5" 8.9 cm	3.39" 8.6 cm



**Whisky Tasting Glass
Verre de dégustation de
whisky**

ITEM #	CAP	H/H
NG64160	11.25 oz 330 ml	4.27" 10.9 cm



**Double Old Fashioned
Double Old Fashioned**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52256	13.3 oz 390 ml	4" 10.16 cm	4" 10.16 cm	2.75" 7 cm



**Double Old Fashioned
Double Old Fashioned**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52704	12 oz 355 ml	3.94" 10 cm	3.62" 9.2 cm	2.52" 6.4 cm



**Whisky
Whisky**

ITEM #	CAP	H/H
PG520514	12.25 oz 362 ml	4.21" 10.7 cm



**Whisky
Whisky**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520060	9.8 oz	3.86"	3.5"	2.36"
	290 ml	10 cm	9 cm	6 cm



**Whisky
Whisky**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520070	13.2 oz	4.13"	3.86"	2.66"
	390 ml	10.5 cm	10 cm	6.8 cm



Votive | Votive



Small Smoke Votive
Petit photophore en verre fumé

ITEM #	H/H	T/I
NG28414SM	2.25"	2.25"
	5.7 cm	5.7 cm



**Old Fashioned
Old Fashioned**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520014	7.1 oz	3.35"	2.87"	2.87"
	210 ml	8.5 cm	7.3 cm	7.3 cm



**Double Old Fashioned
Double Old Fashioned**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520004	12 oz	3.86"	3.31"	3.31"
	355 ml	9.8 cm	8.4 cm	8.4 cm



**Whisky
Whisky**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52810	7 oz	3.27"	2.85"	2.66"
	205 ml	8.3 cm	7.3 cm	6.8 cm



**Whisky
Whisky**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52790	11.7 oz	3.78"	3.37"	3.13"
	345 ml	9.6 cm	8.6 cm	8 cm



STEMWARE *VERRES À PIED*



Bordeaux

Bordeaux



Bordeaux Blanc
Bordeaux blanc

ITEM #	CAP	H/H
NG67005	19.5 oz	7.75"
	580 ml	19.7 cm



Bordeaux
Bordeaux

ITEM #	CAP	H/H
NG67080	25.25 oz	10"
	750 ml	25.4 cm

Burgundy/All-Purpose

Bourgogne universel



Burgundy/All-Purpose
Bourgogne/universel

ITEM #	CAP	H/H
NG67003	11.5 oz	7.75"
	340 ml	19.7 cm



Burgundy/All-Purpose
Bourgogne/universel

ITEM #	CAP	H/H
NG67004	14.25 oz	8"
	425 ml	20.3 cm



Polyvalent
Polyvalent

ITEM #	CAP	H/H
NG66101	14.5 oz	8.7"
	430 ml	22.1 cm



Polyvalent
Polyvalent

ITEM #	CAP	H/H
NG66222	15 oz	8.66"
	440 ml	22 cm

Grand Bourgogne Cru

Grand Cru de Bourgogne



Grand Cru Burgundy
Grand cru de bourgogne

ITEM #	CAP	H/H
NG66127	24.5 oz	9.61"
	725 ml	24.4 cm



All-Purpose
Universel

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44777	10 oz	5.91"	4.61"	2.95"
	295 ml	15 cm	11.7 cm	7.5 cm

Port
Port



Port
Port

ITEM #	CAP	H/H
NG66020	7.5 oz 220 ml	6" 15.2 cm

Red Wine
Vin rouge



Red Wine
Vin rouge

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440265	12.3 oz 365 ml	7.87" 20 cm	2.38" 6.1 cm	2.76" 7 cm
PG440265-24	12.3 oz 365 ml	7.87" 20 cm	2.38" 6.1 cm	2.76" 7 cm



Red Wine
Vin rouge

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440275	15.6 oz 460 ml	8.5" 21.6 cm	2.54" 6.5 cm	2.95" 7.5 cm
PG440275-24	15.6 oz 460 ml	8.5" 21.6 cm	2.54" 6.5 cm	2.95" 7.5 cm



Tester Glass
Verre de dégustation

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440037	7.3 oz 215 ml	6" 15.5 cm	1.85" 4.7 cm	2.64" 6.7 cm



Red Wine
Vin rouge

ITEM #	CAP	H/H
PG440065	16.5 oz 475 ml	9" 22.6 cm



Red Wine
Vin rouge

ITEM #	CAP	H/H
PG440080	11.75 oz 475 ml	9" 22.6 cm

Rose
Rosé



Rose Wine
Vin rosé

ITEM #	CAP	H/H
NG66113	10.75 oz 320 ml	8.66" 22 cm



Red Wine/Cocktail
Vin rouge /cocktail

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
1079547	8.25 oz 243 ml	6.97" 17.7 cm	2.95" 7.5 cm	3.25" 8.3 cm

Stemless | Sans pied



Stemless Red Wine, Grey
Vin rouge sans pied, gris

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420825G	11.8 oz	4"	3.17"	2"
	350 ml	10.2 cm	8.1 cm	5.1 cm
PG420725G	19.3 oz	4.72"	3.7"	2.83"
	570 ml	12 cm	9.4 cm	7.2 cm



Stemless Red Wine, Turquoise
Vin rouge sans pied, turquoise

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420825T	11.8 oz	4"	3.17"	2"
	350 ml	10.2 cm	8.1 cm	5.1 cm
PG420725T	19.3 oz	4.72"	3.7"	2.83"
	570 ml	12 cm	9.4 cm	7.2 cm



Stemless Red Wine
Vin rouge sans pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420725	19.3 oz	4.72"	2.83"	2.32"
	570 ml	12 cm	7.2 cm	5.9 cm
PG420725-24	19.3 oz	4.72"	2.83"	2.32"
	570 ml	12 cm	7.2 cm	5.9 cm



Stemless White Wine
Vin blanc sans pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420825-24	11.8 oz	4"	2.44"	2"
	350 ml	10.2 cm	6.2 cm	5.1 cm



Stemless Tumbler
Tumbler sans pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41536	14.4 oz	4.31"	3.5"	2.05"
	425 ml	11 cm	8.9 cm	5.2 cm



Red Wine (formerly TUBO)
Vin rouge (anciennement TUBO)

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42240	12.8 oz	3.56"	3.39"	2.95"
	380 ml	9.1 cm	8.6 cm	7.5 cm



Prosecco
Prosecco

ITEM #	CAP	H/H	T/S
NG64074	6 oz	4.75"	1.75"
	177 ml	12.06 cm	4.45 cm



Stemless Red Wine
Vin rouge sans pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420858-24	14.9 oz	4.37"	2.62"	2.11"
	440 ml	11.1 cm	6.7 cm	5.4 cm



White Wine
Vin blanc

ITEM #	CAP	H/H
NG64090	13.25 oz	4.13"
	390 ml	10.5 cm



Bordeaux
Bordeaux

ITEM #	CAP	H/H
NG64025	20.75 oz	4.72"
	610 ml	12 cm

Tall | Grand



Tall Wine
Verre à vin haut

ITEM #	CAP	H/H
NG67077	12.25 oz	8"
	360 ml	20.3 cm



Tall Wine
Verre à vin haut

ITEM #	CAP	H/H
NG67078	15.5 oz	8.75"
	460 ml	22.2 cm



Tall Wine
Verre à vin haut

ITEM #	CAP	H/H
NG67079	19.5 oz	9"
	580 ml	22.9 cm



Tall Wine
Verre à vin haut

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44581	12.8 oz	8.86"	2.44"	3.15"
	380 ml	22.5 cm	6.2 cm	8 cm



Tall Wine
Verre à vin haut

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44561	16.9 oz	9.41"	2.5"	3.15"
	500 ml	23.9 cm	6.4 cm	8 cm



Bordeaux
Bordeaux

ITEM #	CAP	H/H
NG67080	25.25 oz	10"
	750 ml	25.4 cm

Tumbler | Tumbler



Tall Wine
Verre à vin haut

ITEM #	CAP	H/H
NG67075	8.75 oz	7"
	260 ml	17.8 cm



Tumbler (formerly TUBO)
Verre Tumbler (anciennement TUBO)

ITEM #	CAP	H/H
PG42230	7.4 oz	2.32"
	220 ml	5.9 cm



Stemless Tumbler
Tumbler sans pied

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41536	14.4 oz	4.31"	3.5"	2.05"
	425 ml	11 cm	8.9 cm	5.2 cm

Wine | Vin



**Wine
Vin**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44703	8.6 oz	6.65"	2.44"	2.6"
	255 ml	17 cm	6.2 cm	6.6 cm



**Wine
Vin**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44415	5.9 oz	5.2"	2.36"	2.44"
	175 ml	13.2 cm	6 cm	6.2 cm



**Red Wine
Vin rouge**

ITEM #	CAP	H/H
NG66076	16.75 oz	9,125"
	495 ml	23.18 cm

NG66076-012	16.75 oz	9,125"
	495 ml	23.18 cm



**Wine
Vin**

ITEM #	CAP	H/H
NG67021	9 oz	7.75"
	265 ml	19.7 cm



**Wine
Vin**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44902	6.9 oz	6.18"	2"	2.56"
	205 ml	15.7 cm	5.1 cm	6.5 cm



**Wine
Vin**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44412	7.6 oz	5.79"	2.52"	2.6"
	225 ml	14.7 cm	6.4 cm	6.6 cm



**Wine
Vin**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44411	9.8 oz	6.3"	2.68"	2.6"
	290 ml	16 cm	6.8 cm	6.6 cm



**Balloon Wine
Vin Ballon**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440225	12.5 oz	6.89 oz	3.09"	2.95"
	370 ml	17.5 cm	7.9 cm	7.5 cm



**Balloon XL
Ballon XL**

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44938	26.7 oz	9.13"	3.74"	3.31"
	790 ml	23.2 cm	9.5 cm	8.4 cm

Wine | Vin



Wine
Vin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44272	11.5 oz	7.1"	2.8"	2.76"
	340 ml	18 cm	7 cm	7 cm



Wine
Vin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44745	15.7 oz	8.07"	2.95"	3"
	465 ml	20.5 cm	7.5 cm	7.6 cm



Wine
Vin

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
112064036	8 oz	6.3"	3.15"	2.56"
	235 ml	16 cm	8 cm	6.5 cm





White Wine
Vin blanc

ITEM #	CAP	H/H
NG67100	10.75 oz 315 ml	7.75" 19.7 cm



White Wine
Vin blanc

ITEM #	CAP	H/H
NG66117	11 oz 325 ml	8.19" 20.8 cm



White Wine
Vin blanc

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440220	7.8 oz 230 ml	6.63" 16.9 cm	3.33" 8.5 cm	2.6" 6.6 cm



Barware

From jiggers to corkscrews to stainless steel cocktail shakers, Browne's durable and professional-grade barware helps keep your bar efficient, consistent, and profitable.

Service de Bar

Du doseur au tire-bouchon en passant par le shaker à cocktail en acier inoxydable, la collection d'accessoires de bar Browne assure un service efficace, cohérent et rentable.



3 Piece Stainless Steel Cocktail Shakers
Satin finish interior. Complete with strainer and cover cup.

Shakers à cocktail en acier inoxydable, 3 pièces

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

ITEM #	CAP	DIM
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 & CARRY



3 Piece Stainless Steel Cocktail Shaker
Satin finish interior.

Shakers à cocktail en acier inoxydable
Intérieur au fini satiné.

ITEM #	CAP	DIM (HT X DIA)
57502	8 oz / 236 ml	6 x 2.7" 15.2 x 6.7 cm



CASH & CARRY



Stainless Steel Cocktail Shakers
Stainless steel. Satin finish interior.
Fits a standard shaker glass.

Shakers à cocktail en acier inoxydable, 3 pièces
Intérieur au fini satiné. Convient à un verre mélangeur standard.

ITEM #	CAP	DIM
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 & CARRY

Extends to
5 rimmers when
fully expanded

*S'étend jusqu'à
5 récipients à garniture
une fois complètement
déployé*



All-in-One Bar Caddy

Includes 6 garnish compartments and an expandable rimmer. Features detachable side compartments for condiments and bar accessories such as straws, picks, stirrers, and more (sold separately).

Caddy de bar tout-en-un

Comprend 6 compartiments pour garnitures et un rimmer extensible. Compartiments latéraux détachables pour condiments et accessoires de bar tels que pailles, cure-dents, agitateurs et plus encore (vendus séparément).

ITEM #	CAP	DIM
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).

Compartiment latéral pour accessoires

Compartiment latéral amovible pour des accessoires à cocktails tels que les pailles, les pics, les bâtonnets, etc. Ensemble de deux (à droite et à gauche).

ITEM #	DIM
574877	6 x 2.3 x 5.5" 15 x 6 x 14 cm



Side Condiment Compartment

Detachable condiment holder.

Compartiment latéral à condiments

Porte-condiments amovible

ITEM #	CAP	DIM
574876	2 L / 2 pints	7.8 x 7 x 6" 20 x 18 x 15.5 cm



6 Compartment Condiment Holder

Includes six durable plastic, semi-opaque 500ml/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. The sealed bottom prevents leakage.

Portes-condiments à 6 compartiments

Inclut six compartiments en plastique durable, semi-opaque de 500 ml/1 pinte posés sur un monticule de glace pour garder vos condiments dans un endroit froid. Également doté d'un couvercle transparent pour identifier facilement les condiments et les protéger lorsqu'ils ne servent pas. Fond scellé pour prévenir les fuites.

ITEM #	COLOUR	DIM
57483802	Black Noir	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. Odourless. Noiseless. 4 compartments. Compartments dimensions: 4 x 4 x 2.8" / 10.2 x 10.2 x 7 cm.

Plateau à condiments pour caddy de bar

Plateau en plastique sans joint avec couvercle. Inodore. Silencieux. 4 compartiments. Dimensions des compartiments: 4 x 4 x 2,8 po / 10,2 cm x 10,2 cm x 7 cm.

ITEM #	CAP	DIM
574837	600 ml / 1.25 pint	18 x 5 x 3" 45.7 x 12.7 x 7.6 cm



Stainless Steel Bar Caddy

Condiment tray with clear plastic lid.

Caddy de bar en acier inoxydable

Plateau à condiments avec couvercle en plastique transparent.

ITEM #	DES	DIM
79300†	Four 500 ml / 1 pint plastic inserts† Quatre inserts en plastique de 500ml / 1 pinte	11.9 x 5.5 x 3.5" 30.2 x 14 x 8.9 cm
79302†	Five 500 ml / 1 pint plastic inserts† Cinq inserts en plastique de 500ml / 1 pinte	14.8 x 5.5 x 3.5" 37.5 x 14 x 8.9 cm
79303†	Six 500 ml / 1 pint plastic inserts† Six inserts en plastique de 500ml / 1 pinte	17.8 x 5.5 x 3.5" 45.1 x 14 x 8.9 cm

†Inserts are not sold separately
†Inserts ne sont pas vendus séparément.

Browne



Professional Glass Rimmer

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

Enrobeur de verre professionnel

3 niveaux individuels pour le jus de lime, le sel et le sucre. Comprend une éponge pour le jus; remplacements disponibles. Convient aux verres jusqu'à 5,5 po / 14 cm de diamètre.

ITEM #	DIM
574834	7.8 x 6.3" 18.5 x 16 cm

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE REMPLACEMENT

DES
Sponge
Éponge

ITEM #
574834S



Professional Lemon / Lime Squeezer

Made of heavy, stainless steel. Closed jaw.

Presse-citron/presse-lime professionnel

En acier inoxydable robuste. Mâchoires fermées.

ITEM #	DIM
57520	6.1" / 15.6 cm



Bar Strainer

Stainless steel body and spring. 4 ears.

Passoire à bar

Corps et ressort en acier inoxydable. 4 ergots.

ITEM #	DIM
57507	6" / 15.2 cm



Malt Cup

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

Gobelet à malt

Gobelet gradué en acier inoxydable. Finition satinée à l'intérieur. Fond renforcé. Compatible avec toutes les machines standards.

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.

Gobelet à malt avec poignée

Gobelet gradué en acier inoxydable. Finition satinée à l'intérieur. Fond renforcé. Compatible avec toutes les machines standards.

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.

Cuillère à bar en acier inoxydable

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

ITEM #	DIM
57501	11" / 27.9 cm



Stainless Steel Fruit Muddler

A durable, one-piece stain finish fruit muddler. Features non-slip grip rings on handle for a comfortable grip. Sharp, serrated blade designed for efficiency.

Pilon à fruits en acier inoxydable

Pilonneur robuste d'une seule pièce avec finition satinée. Poignée munie d'anneaux antidérapants pour une prise confortable. Lame dentelée tranchante conçue pour une performance optimale.

ITEM #	DIM
747091	8.5 x 1" 21.6 x 2.5 cm



ABS Muddler

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

Pilon à cocktail en ABS

Base dentelée tranchante pour une efficacité optimale. Conception monobloc en ABS noir.

ITEM #	DIM
57514	8.3 x 1" 21 x 2.5 cm



Muddler

Hardwood construction.

Pilon à cocktail

Fabriquée en bois dur.

ITEM #	DIM
571515	8 x 20.3 cm

See page 126 for more
bar essentials

Voir à la page 126 pour
d'autres essentiels
de bar



Ice Chipper

Carbon steel blade.
Hardwood handle.

Pic à glace

Lame en acier au carbone.
Manche en bois dur.

ITEM # DIM (L)

57521 7.5" / 19.1 cm



Six-Point Ice Chipper

Heavy-duty carbon steel points.
Hardwood handle.

Pic à glace à six pointes

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

ITEM # DIM (L)

746740 9" / 22.9 cm



Stainless Steel Chicken Feet Tongs

Ideal for use with ice, cakes or pastries. 0.8 mm thickness.

Pinces <<pattes de poulet>> en acier inoxydable

Idéales pour la glace, les gâteaux ou les pâtisseries.
0,8mm d'épaisseur.

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.

Pelle à glace en acier inoxydable

Forme effilée idéale pour verser la glace dans un verre.
Manche soudé à la cuillère. Pelle large.

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. 1.0mm thickness.

Pinces à <<griffes festonnées>> en acier inoxydable

Idéales pour la glace, les gâteaux ou les pâtisseries.
Épaisseur de 1,0 mm.

ITEM # DIM (L)

57525 7.3" / 18.4 cm



Aluminum Ice Scoop

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

Pelle à glace en aluminium

Aluminium moulé. Monobloc, fini poli.

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.

Tire-bouchon professionnel à double charnière

Design ergonomique breveté pour une prise parfaite lors du dévissage. Ouverture à 1 étape brevetée incluant la spirale. Couteau de tirage en ABS et acier inoxydable. Ouvrebouteille intégré.

ITEM #	DIM (L)
574075	4.5" / 11.4 cm



Single Hinged Corkscrew

Plastic handle. Hardened steel worm. Black.

Tire-bouchon à charnière simple

Poignée en plastique. Verre en acier durci. Noir.

ITEM #	DIM (L)
574077BK	4.5" / 11.4 cm



Waiter's Corkscrew

Tire-bouchon de serveur

ITEM #	DES	DIM (L)
1147K	Nickel-plated Nickelé	4.5" / 11.4 cm
574076	Chrome Chrome	4.5" / 11.4 cm



Wing Corkscrew

Chrome. Heavy duty.

Tire-bouchon à ailettes

Chrome. Pour service intensif.

ITEM #	DIM (L)
574081	8.5" / 21.6 cm



Wing Corkscrew

Chrome. Heavy duty. Black.

Tire-bouchon à ailettes

Chrome. Pour service intensif. Noir

ITEM #	DIM (L)
574082	8.5" / 21.6 cm



Chrome Corkscrew

Die cast, chrome plated. Geared lever.

Tire-bouchon en chrome

Moulé sous pression, plaqué chromé. Levier à crémaillère.

ITEM #	DIM (L)
744071	6" / 15 cm



Can Punch & Bottle Opener

Nickel plated.

Perce-boîte et ouvre-bouteille

Plaqué nickel.

ITEM #	DIM (L)
574078	4" / 10.2 cm



Bottle Opener

Extra-thick stainless steel. Convenient, flat shape.

Ouvre-bouteille

Acier inoxydable très épais. Forme plate pratique.

ITEM #	DIM (L)
574074	7" / 17.8 cm



Giant Opener

Heavy gauge nickel-plated, stamped steel.

Grand perce-boîte

Acier moulé plaqué nickel de haute qualité.

ITEM #	DIM (L)
574079	7" / 17.8 cm



Wall Mount Bottle Cap Remover

Cast metal. Mounting screws included. Cadmium plated.

Décapsuleur mural

Métal moulé. Vis de montage incluses. Plaqué au cadmium.

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.

Doseurs doubles en acier inoxydable

Intérieur satiné.

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.

Verseur jet en acier inoxydable

Avec bouchon en polycork.



ITEM #
574088 (Formerly /
Anciennement 78767)

Stainless Steel Tapered Pourer

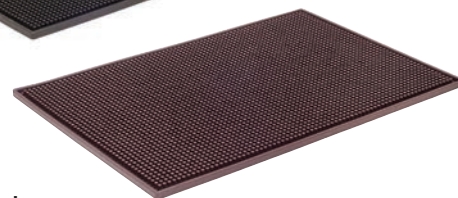
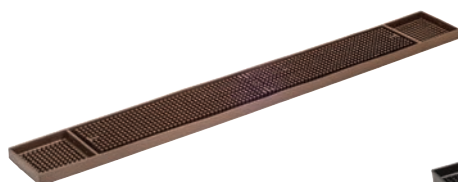
With polycork.

Verseur effilé en acier inoxydable

Avec bouchon en polycork.



ITEM #
574059 (Formerly /
Anciennement 57405720)



Bar Drainer / Mat

Soft rubber mat with well at both ends.

Tapis d'égouttement

Tapis en caoutchouc souple avec un puits à chaque extrémité.

ITEM #	COLOUR	DIM (L x W)
57486812	Brown Brun	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) to prevent spills and to protect the bar surface. Soft rubber mat.

Tapis d'égouttement

Tapis en caoutchouc épais et lourd Adhère aux verres mouillés (avec un puits à une extrémité) pour éviter les renversements et protéger la surface du bar. Tapis en caoutchouc souple.

ITEM #	COLOUR	DIM (L x W)
57486602	Black Noir	24 x 3" / 61 x 7.6 cm
57486612	Brown Brun	24 x 3" / 61 x 7.6 cm

Bar Mat

Thick, heavy rubber that grips wet glassware to prevent spills and to protect the bar surface. Soft rubber mat.

Tapis de bar

Caoutchouc épais et lourd qui adhère aux verres mouillés pour prévenir les renversements et protéger la surface du bar. Tapis en caoutchouc souple.

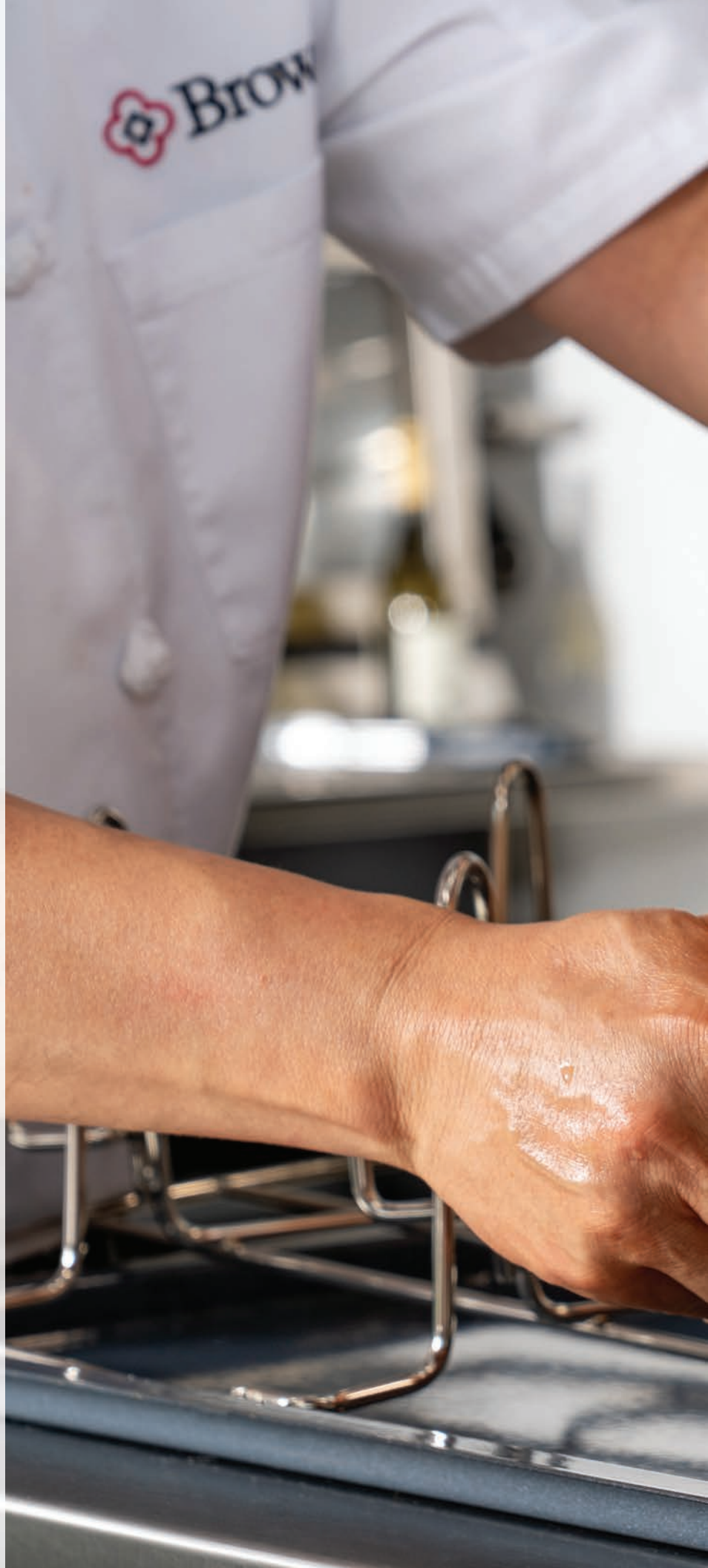
ITEM #	COLOUR	DIM (L x W)
57486702	Black Noir	18 x 12" / 45.7 x 30.5 cm
57486712	Brown Brun	18 x 12" / 45.7 x 30.5 cm

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.

Cuisine et opérations

Browne propose une large gamme d'ustensiles de cuisine pour optimiser la préparation, la cuisson et le nettoyage. Innovation tant dans la conception que dans la fabrication pour assurer le bon fonctionnement des opérations en cuisine, tout en mettant l'accent la performance, la sécurité et l'efficacité.



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 22 GAUGE / 0.8MM | HAUT DE GAMME / ACIER INOXYDABLE 304 CALIBRE 22 / 0,8 MM

ITEM #	DIM		DEPTH PROFONDEUR	CAP	SOLID COVER COUVERCLE PLEIN	NOTCHED COVER COUVERCLE ENCOCHÉ	WIRE GRATE GRILLE MÉTALLIQUE	FALSE BOTTOM FAUX FOND
22002	1/1	Full Pleine grandeur 53 x 32.4 cm 20 3/4 x 12 3/4"	2.5" / 6.4 cm	8.2 QT / 7.7 L				
22004			4" / 10 cm	14.8 QT / 14 L	575528	575529	575527	5788010
22006			6" / 15.2 cm	21.2 QT / 20 L				
22232	2/3	Two-Thirds Deux tiers 35.2 x 32.4 cm 13 7/8 x 12 3/4"	2.5" / 6.4 cm	6.3 QT / 5.9 L				
22234			4" / 10 cm	10.1 QT / 9.5 L	575578	575579	NA	NA
22236			6" / 15.2 cm	15.7 QT / 14.8 L				
22124	1/2	Half Demi- grandeur 26.4 x 32.4 cm 10 3/8 x 12 3/4"	4" / 10 cm	7 QT / 6.6 L				
22126			6" / 15.2 cm	10.6 QT / 10 L	575538	575539	575537	5788120
22241L	1/2 Long	Half Long Demi- grandeur, long 53 x 16.2 cm 20 3/4 x 6 1/2"	1.3" / 3.2 cm	2.1 QT / 1.9 L				
22242			2.5" / 6.4 cm	4 QT / 3.7 L	22240	NA	NA	NA
22244			4" / 10 cm	6.3 QT / 5.9 L				
22246			6" / 15.2 cm	9.2 QT / 8.7 L				

BACS À ALIMENTS ANTIBLOCCAGE



Bords et coins renforcés pour résister à la déformation. L'espace entre les bacs permet une bonne ventilation, assurant un séchage complet pour une hygiène optimale

Disponible en trois calibres différents :

- 22 / 0.8 mm
- 24 / 0.6 mm
- 25 / 0.5 mm



Anti-jam design covers full perimeter of pan, resulting in better performance.

Le design antiblocage couvre tout le périmètre du bac, assurant une performance optimale.

HEAVY WEIGHT / 304 STAINLESS STEEL 22 GAUGE / 0.8MM | HAUT DE GAMME / ACIER INOXYDABLE 304 CALIBRE 22 / 0,8 MM

ITEM #	DIM		DEPTH PROFONDEUR	CAP	SOLID COVER COUVERCLE PLEIN	NOTCHED COVER COUVERCLE ENCOCHÉ	WIRE GRATE GRILLE MÉTALLIQUE	FALSE BOTTOM FAUX FOND
22132		One-Third Un tiers 17.5 x 32.4 cm 6 7/8 x 12 3/4"	2.5" / 6.4 cm	2.6 QT / 2.4 L				
22134			4" / 10 cm	4.5 QT / 4.2 L	575548	575549	PG510	NA
22136			6" / 15.2 cm	6.4 QT / 6 L				
22142		One-Fourth Un quart 26.4 x 16.2 cm 10 1/8 x 6 3/8"	2.5" / 6.4 cm	2.2 QT / 2 L				
22144			4" / 10 cm	3.1 QT / 2.9 L	575558	575559	N/A	NA
22146			6" / 15.2 cm	4.6 QT / 4.3 L				
22162		One-Sixth Un sixième 17.5 x 16.2 cm 6 7/8 x 6 1/4"	2.5" / 6.4 cm	1.2 QT / 1.1 L				
22164			4" / 10 cm	2.1 QT / 1.9 L	575568	575569	NA	NA
22166			6" / 15.2 cm	2.8 QT / 2.6 L				
22192		One-Ninth Un neuvième 17.5 x 10.8 cm 6 7/8 x 4 1/4"	2.5" / 6.4 cm	0.8 QT / 0.7 L				
22194			4" / 10 cm	1.1 QT / 1 L	575598	575599	NA	NA
22196			6" / 15.2 cm	1.5 QT / 1.4 L				

ITEM #	DIM		DEPTH PROFONDEUR	CAP	SOLID COVER COUVERCLE PLEIN	NOTCHED COVER COUVERCLE ENCOCHÉ	WIRE GRATE GRILLE MÉTALLIQUE	FALSE BOTTOM FAUX FOND
22112		Full Pleine grandeur 53 x 32.4 cm 20 3/4 x 12 3/4"	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 Demi- grandeur 26.4 x 32.4 cm 10 3/8 x 12 3/4"	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				

PERFORATED | PERFORÉ



MEDIUM WEIGHT / 304 STAINLESS STEEL 24 GAUGE / 0.6MM
MILIEU DE GAMME / ACIER INOXYDABLE 304 CALIBRE 24 / 0,6 MM

ITEM #	DIM		DEPTH PROFONDEUR	CAP	SOLID COVER COUVERCLE PLEIN	NOTCHED COVER COUVERCLE ENCOCHÉ	WIRE GRATE GRILLE MÉTALLIQUE	FALSE BOTTOM FAUX FOND
5781102			2.5" / 6.4 cm	8.2 QT / 7.7 L				
5781104		Full Pleine grandeur 53 x 32.4 cm 20 3/4 x 12 3/4"	4" / 10 cm	14.8 QT / 14 L	575528	575529	575527	5788010
5781106			6" / 15.2 cm	21.2 QT / 20 L				
88232			2.5" / 6.4 cm	6.3 QT / 5.9 L				
88234		Two-Thirds Deux tiers 35.2 x 32.4 cm 13 7/8 x 12 3/4"	4" / 10 cm	10.1 QT / 9.5 L	575578	575579	NA	NA
88236			6" / 15.2 cm	15.7 QT - 14.8 L				
5781202			2.5" / 6.4 cm	4.3 QT / 4 L				
5781204		Half Demi-grandeur 26.4 x 32.4 cm 10 5/8 x 12 3/4"	4" / 10 cm	7 QT / 6.6 L	575538	575539	575537	5788120
5781206			6" / 15.2 cm	10.6 QT / 10 L				
5781302			2.5" / 6.4 cm	2.6 QT / 2.4 L				
5781304		One-Third Un tiers 17.5 x 32.4 cm 6 7/8 x 12 3/4"	4" / 10 cm	4.5 QT / 4.2 L	575548	575549	PG510	NA
5781306			6" / 15.2 cm	6.4 QT / 6 L				
5781402			2.5" / 6.4 cm	2.2 QT / 2 L				
5781404		One-Fourth Un quart 26.4 x 16.2 cm 10 3/8 x 6 3/8"	4" / 10 cm	3.1 QT / 2.9 L	575558	575559	NA	NA
5781406			6" / 15.2 cm	4.6 QT / 4.3 L				
5781602			2.5" - 6.4 cm	1.2 QT / 1.1 L				
5781604		One-Sixth Un sixième 17.5 x 16.2 cm 6 3/8 x 6 1/4"	4" / 10 cm	2.1 QT / 1.9 L	575568	575569	NA	NA
5781606			6" / 15.2 cm	2.8 QT / 2.6 L				
5781902			2.5" / 6.4 cm	0.8 QT / 0.7 L				
5781904		One-Ninth Un neuvième 17.5 x 10.8 cm 6 7/8 x 4 1/4"	4" / 10 cm	1.1 QT / 1 L	575598	575599	NA	NA
5781906								

ITEM #	DIM		DEPTH PROFONDEUR	CAP	SOLID COVER COUVERCLE PLEIN	NOTCHED COVER COUVERCLE ENCOCHÉ	WIRE GRATE GRILLE MÉTALLIQUE	FALSE BOTTOM DOUBLE FOND
5781112			2.5" / 6.4 cm	8.2 QT / 7.7 L				
5781114		Full Pleine grandeur 53 x 32.4 cm 20 3/4 x 12 3/4"	4" / 10 cm	14.8 QT / 14 L	575528	575529	575527	5788010
5781116			6" / 15 cm	21.2 QT / 20 L				
5781212			2.5" / 6.4 cm	4.3 QT / 4 L				
5781214		Half Demi-grandeur 26.4 x 32.4 cm 10 5/8 x 12 3/4"	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 25 GAUGE / 0.5 MM |
GAMME ÉCONOMIQUE / ACIER INOXYDABLE 304 CALIBRE 25 / 0,5 MM

237

BACK OF HOUSE | CUISINE ET OPERATIONS

ITEM #	DIM		DEPTH PROFONDEUR	CAP	SOLID COVER COUVERCLE PLEIN	NOTCHED COVER COUVERCLE ENCOCHÉ	WIRE GRATE GRILLE MÉTALLIQUE	FALSE BOTTOM FAUX FOND
98002		Full Pleine grandeur 53 x 32.4 cm 20 3/4 x 12 3/4"	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 Demi-grandeur 26.4 x 32.4 cm 10 3/8 x 12 3/4"	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 tiers 26.4 x 32.4 cm 10 3/8 x 12 3/4"	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 quart 26.4 x 16.2 cm 10 3/8 x 6 3/8"	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 sixième 17.5 x 16.2 cm 6 7/8 x 6 1/4"	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 neuvième 17.5 x 10.8 cm 6 7/8 x 4 1/4"	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. 0.6 mm / 24 gauge. Polished exterior.
Fits standard size pans.

Couvercle bombé pour réchaud pleine grandeur

Acier inoxydable, 0,6 mm / calibre 24. Fini poli. Compatible avec les bacs de dimension standard.

ITEM #	DIM (L x W x D)	ITEM #	DIM (LxWxD)
Solid Plein		Hinged Avec charnières	
575530	21.5 x 13 x 2.8"	575532	21.5 x 13 x 2.8"
	54.6 x 33 x 7 cm		54.6 x 33 x 7 cm

Full Size Divided Pan

18/8 stainless steel. 0.6 mm / 24 gauge. No adapter bars needed. 3.5 QT / 3.3 L capacity for each well.

Bac divisé pleine grandeur

Acier inoxydable 18/8, 0,6 mm / calibre 24. Aucun support adaptateur requis. Capacité de 3,5 pintes / 3,3 L par compartiment.

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
Encoché**Steam Table Pan Covers**

18/8 stainless steel. Flat covers. Medium weight. Helps prevent seepage or spills during transport.

Couvercles pour bacs à aliments

Acier inoxydable 18/8. Couvertres plats. Calibre moyen. Aide à prévenir les débordements ou les fuites pendant le transport.

**Solid | Pleins**

ITEM #	FITS POUR	DIM (L x W)
575528	Full Plein grandeur	21 x 12.9" 53.3 x 33 cm
575538	Half Demi-grandeur	12.8 x 10.4" 32.4 x 26.5 cm
22240	Half Long Demi-grandeur, long	20.8 x 6.4" 53 x 16.2 cm
575548	One-Third Un tiers	12.8 x 7" 32.4 x 17.8 cm
575558	One-Fourth Un quart	10.4 x 6.4" 26.5 x 16.3 cm
575568	One-Sixth Un sixième	7 x 6.4" 17.8 x 16.3 cm
575598	One-Ninth Un neuvième	6.3 x 4.4" 17.6 x 11.1 cm
575578	Two-Thirds Deux-tiers	13.9 x 12.9" 35.2 x 32.7 cm

Notched | Encoché

ITEM #	SIZE	DIM (L x W)
575529	Full Plein grandeur	21 x 12.9" 53.3 x 33 cm
575539	Half Demi-grandeur	12.8 x 10.4" 32.4 x 26.5 cm
575549	One-Third Un tiers	12.8 x 7" 32.4 x 17.8 cm
575559	One-Fourth Un quart	10.4 x 6.4" 26.5 x 16.3 cm
575569	One-Sixth Un sixième	7 x 6.4" 17.8 x 16.3 cm
575599	One-Ninth Un neuvième	6.3 x 4.4" 17.6 x 11.1 cm
57557	Two-Thirds Deux-tiers	13.9 x 12.9" 35.2 x 32.7 cm

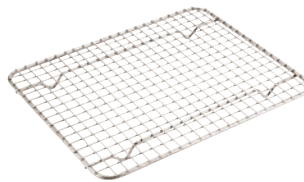
**False Bottoms**

Holds food above pan bottom for draining. Finger holes allow for easy removal.

Faux fonds

Permettent de surélever les aliments pour favoriser l'égouttage. Trous pour les doigts facilitant le retrait.

ITEM #	FITS POUR	DIM (L x W x D)
5788120	Half Demi-grandeur	10.8 x 8.4 x 0.6" 27 x 21.3 x 1.4 cm
5788010	Full Pleine grandeur	17 x 9 x 0.6" 43.2 x 22.9 x 1.4 cm

**Footed Pan Grates**

Nickel-plated steel wire.

Grilles avec pieds

Fil d'acier nickelé.

ITEM #	FITS POUR	DIM (L x W x D)
PG510	One-Third Un tiers	5 x 10 x 0.9" 12.7 x 25.4 x 2.2 cm
575537	Half Demi-grandeur	8 x 10 x 0.9" 20.3 x 25.4 x 2.2 cm
575527	Full Pleine grandeur	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.

Barres adaptatrices en acier inoxydable

Évitent les pertes de vapeur et réduisent la consommation d'énergie.

ITEM #	DIM (L)
5781110	20.6" / 52.3 cm
5781111	12.4" / 31.5 cm



†Covers sold separately

†Couvercles disponibles séparément

Bains-Marie

Stainless steel. Mirror finish exterior. Satin finish interior.
Excellent storage containers. Covers sold separately.

Bains-Marie

Acier inoxydable. Fini miroir à l'extérieur, fini satiné à l'intérieur.
Excellents contenants de rangement. Couvercles vendus séparément.

ITEM #	CAP	DEPTH PROFONDEUR	FITS POUR	COVERS POUR COUVERCLES
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



Vegetable Insets

Stainless steel. Mirror finish exterior. Satin finish interior.
Can be used in steam tables or soup warmers.
Covers sold separately.

Inserts à légumes

Acier inoxydable. Fini miroir à l'extérieur, fini satiné à l'intérieur.
Utilisables dans les tables chauffantes ou les réchauds à soupe.
Couvercles vendus séparément.

ITEM #	CAP	DIM (W)	FITS OPENING POUR COUVERCLES
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.

Couvercles pour marmites à légumes

Acier inoxydable.

Hinged & Notched |
À charnière et encoché

ITEM #	FITS POUR
575589	575587
575593	575591

Notched |
Encoché

ITEM #	FITS POUR
575582	575581
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.

Barre porte-tickets

Pince en aluminium pour additions. Maintient le papier en place à l'aide de billes en verre résistantes à la chaleur. Facile à utiliser d'une seule main.

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

Built for performance in
the hottest kitchens

- German carbon steel blades, heat-treated and tempered for lasting durability
- Heat-resistant nylon handle withstands temperatures up to 446°F / 230°C
- Dual-textured handle ensures a secure grip—even in greasy conditions
- Ergonomic 5" handle offers comfort and reduces hand fatigue
- Dishwasher safe for easy cleanup

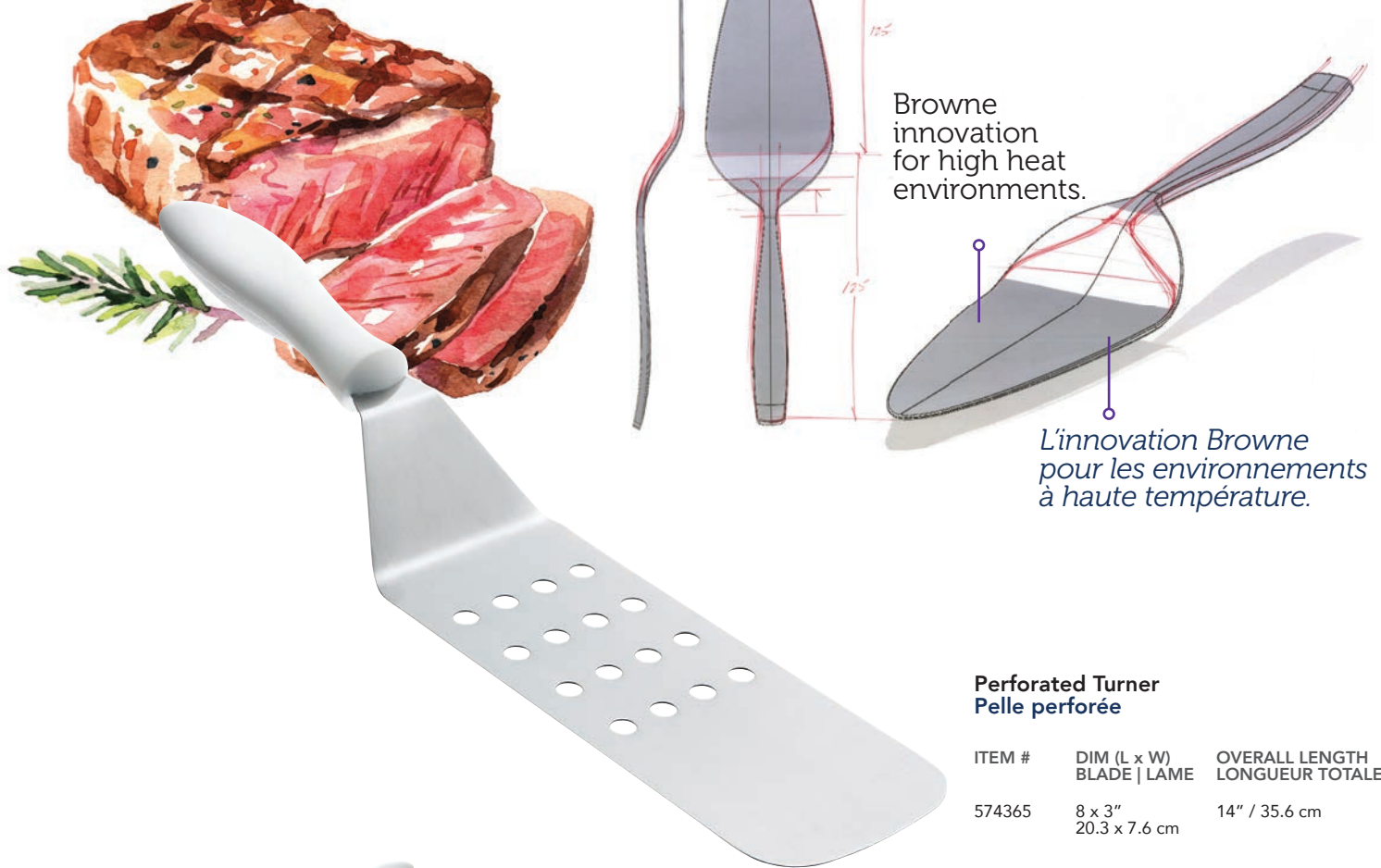


OUTILS HAUTE TEMPÉRATURE INNOVA

Conçus pour offrir une
performance optimale dans les
cuisines les plus exigeantes

- Lames en acier carbone allemand, traitées thermiquement et trempées pour une durabilité accrue
- Manche en nylon résistant à la chaleur jusqu'à 446°F / 230°C
- Manche à texture double assurant une prise sûre, même dans des conditions grasses
- Manche ergonomique de 5 po offrant confort et réduisant la fatigue de la main
- Va au lave-vaisselle pour un nettoyage facile





Browne
innovation
for high heat
environments.

*L'innovation Browne
pour les environnements
à haute température.*

Perforated Turner Pelle perforée

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME	OVERALL LENGTH LONGUEUR TOTALE
574365	8 x 3" 20.3 x 7.6 cm	14" / 35.6 cm



Turners Pelles

ITEM #	DES	DIM (L x W) BLADE LAME	OVERALL LENGTH LONGUEUR TOTALE
574378	Beveled Biseautée	4.5 x 3" 11.4 x 7.5 cm	10.7" / 27 cm
574363	Mini. Non-Beveled Mini. Non biseautée	2.5 x 2.5" 6.3 x 6.3 cm	8.3" / 21 cm



Turner, Flexible 14.5" / 36.8 cm overall length.

Pelle flexible
Longueur totale de 14,5 po / 36,8 cm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574364	8 x 3" 20.3 x 7.6 cm



Fish Turner, Slotted 11.5" / 29.2 cm overall length.

Pelle à poisson rainurée
Longueur totale de 11,5 po / 29,2 cm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574383	7 x 3" 17.8 x 7.6 cm



Square End Turner, Beveled 12.8" / 32.4 cm overall length.

Pelle à bout carré, biseautée
Longueur totale de 12,8 po / 32,4 cm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574376	6 x 3" 15.2 x 7.6 cm



Grill Scraper 9.8" / 24.8 cm overall length.

Grattoir à grill
Longueur totale de 9,8 po / 24,8 cm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574380	4.5 x 4" 11.43 x 10 cm



Heavy Duty Turner, Beveled
11.7" / 29.5 cm overall length.

Pelle robuste, biseautée
Longueur totale de 11,7 po / 29,5 cm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574377	4 x 5" 10 x 12.7 cm

Pie / Cake Server
11.3" / 28.5 cm overall length.

Pelle à tartes/gâteaux
Longueur totale de 11,3 po / 28,5 cm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574360	3 x 5" 7.6 x 12.7 cm



Pancake / Round Turner
14" / 30.6 cm overall length.

Pelle à crêpes
Longueur totale de 14 po / 30,6 cm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574384	7.5 x 6.5" 19 x 16.5 cm



Medium Turner
10.7" / 27 cm overall length.

Pelle moyenne
Longueur totale de 10,7 po / 27 cm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574375	4 x 2.5" 10 x 6.3 cm



Deluxe Pie / Cake Server
10.5" / 26.7 cm overall length.

Pelle à tartes / gâteaux de luxe
Longueur totale de 10,5 po / 26,7 cm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574361	5 x 2" 12.7 x 5 cm



Butter Spreader, Serrated
8.3" / 21 cm overall length.

Tartineur à beurre, dentelé
Longueur totale de 8,3 po / 21 cm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574362	3.5 x 1.3" 9 x 3.2 cm



Large Turner, Beveled
13.3" / 33.7 cm overall length.

Grande pelle, biseautée
Longueur totale de 13,3 po / 33,7 cm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574381	6 x 5" 15.2 x 12.7 cm

Spatulas Spatules

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME	OVERALL LENGTH LONGUEUR TOTALE
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.

USTENSILES À MANCHES NOIRS

Manches en plastique ABS robuste offrant une prise confortable et sécurisée

Conçus en acier inoxydable pour un usage quotidien en cuisine professionnelle.



One Piece Construction
Prevents food traps and helps reduce cross-contamination.

Conception monobloc
Élimine les zones où la nourriture peut s'accumuler et aide à réduire la contamination croisée.

Pie Server

Flexible. 1 mm thickness.
5.5" / 14cm blade length.

Pelle à tartes

Lame flexible Épaisseur de 1,0 mm.
Longueur de lame : 5,5 po / 14 cm.

ITEM #	DIM (L)
5744311	10.8" / 27.3 cm



Turners

Flexible. 1 mm thickness.
8 x 2.8" / 20.3 x 7 cm
blade length.

Pelles

Lame flexible. Épaisseur de 1,0 mm.
Dimensions de la lame: 8 x 2,8 po / 20.3 x 7 cm.

Pan / Griddle Scraper

Stiff. 1.2 mm thickness.
4.5 x 3" / 11.4 x 7.6 cm
blade length.

Grattoir pour poêle/plaque

Lame rigide. Épaisseur de 1,2mm. Dimensions de la lame: 4,5 x 3 po / 11,4 x 7,6cm.

Turner

Beveled blade. 1 mm thickness.
4.8 x 2.8" / 12 x 7 cm
blade length.

Pelle

Lame biseautée. Dimensions de la lame: 4,8 x 2,8 po / 12 x 7 cm.

Sandwich Spreader

Serrated blade. 0.8 mm thickness. 4" / 10.2 cm blade length.

Tartineur à sandwich

Lame dentelée. Épaisseur de 0,8 mm. Longueur de lame: 4 po / 10,2 cm.

ITEM #	DES	DIM (L)
5744319	Perforated Perforée	14.5" / 36.8 cm
5744314	Solid Pleine	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 *COUTEAU À MANCHE NOIR*

Made with German steel
Fabriqué en acier allemand



Honed edges for
lasting sharpness
*Tranchant affûté pour
une durabilité accrue*

High carbon stain-free
German steel
*Acier allemand à haute
teneur en carbone,
résistant aux taches*

Molded
polypropylene
*Manche moulé
en polypropylène*

Professional, ergonomic,
non-slip grip
*Prise professionnelle,
ergonomique et antidérapante*

Cook's Knife *Couteau de chef*

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
PC1298	8" / 20.3 cm
PC12910	10" / 25.4 cm
PC12912	12" / 30.5 cm



Boning Knife Stiff

*Couteau à d sossier
Rigide.*

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
PC1286	6" / 15.2 cm



Cleaver *Hachoir*

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
PC1216	6" / 15.2 cm
PC1218	8 / 20.3 cm



Slicer *Couteau à trancher*

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
PC15410	10" / 25.4 cm



Paring Knife Stiff. 1.2 mm thickness.

*Couteau d'office
Rigide.  paisseur de 1,2mm.*

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
PC12625	3" / 7.6 cm



Paring Knives, 24 pack *Couteaux d'office, 24 pièces*

ITEM #	DIM (L X)
574460	7.5 x 3.3" 19.1 x 8.3 cm



Bread Knife Wavy edge. Serrated blade.

*Couteau   pain
Tranchant ondul . Lame dentelée.*

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
PC15510	10" / 25.4 cm
PC15512	12" / 30.5 cm



Sharpening Steel *Fusil*

ITEM #	DIM (L)	BLADE LAME
PC12002	17.5" / 44.5 cm	12" / 30.5 cm



WOODEN HANDLE TOOLS

Stainless steel, tempered
blades. Hardwood handles
with 2 or 3 rivets

USTENSILES À MANCHES EN BOIS

Lames en acier inoxydable
trempé avec manches en bois
dur, fixés par 2 ou 3 rivets

"Stay Cool" Wood
Handle Tools

Ustensiles à
manches en bois
<<Stay Cool>>

All Purpose Spatula

(7.5" / 19.1 cm overall length.
1.0 mm thickness.

Spatule polyvalente

Longueur totale : 19,1 cm / 7,5 po.
Épaisseur de 1,0 mm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574304	3.5 x 2" 8.9 x 5.1 cm



574320

Turner Pelle

13.5" / 34.3 cm overall length.
Longueur totale de 13,5 po / 34,3 cm.

ITEM #	THICKNESS ÉPAISSEUR	DIM (L x W) BLADE LAME
574320	1.0 mm	8 x 3" 20.3 x 7.6 cm

11.5" / 28.6 cm overall length.
Longueur totale de 11,5 po / 28,6 cm.

ITEM #	THICKNESS ÉPAISSEUR	DIM (L x W) BLADE LAME
574315	1.8 mm	6 x 2.8" 15.2 x 7 cm



Turner

Long handle. Flexible.
20" / 50.8 cm overall length.

Pelle

Manche long. Flexible. Longueur totale
de 20 po / 50,8 cm.

ITEM #	THICKNESS ÉPAISSEUR	DIM (L x W) BLADE LAME
574316	1.0 mm	8 x 3" 20.3 x 7.6 cm



Stainless Steel Turner

Flexible. 1.0 mm thickness.

Pelle en acier inoxydable

Flexible. Épaisseur de 1,0 mm.

ITEM #	THICKNESS ÉPAISSEUR	DIM (L x W) BLADE LAME	DIM (L) OVERALL TOTALE
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.

Spatule solide en acier inoxydable
Rigide. Longueur totale de 13 po / 33 cm.

ITEM #	THICKNESS ÉPAISSEUR	DIM (L x W) BLADE LAME
574318	2.0 mm	6 x 5" 15.2 x 12.7 cm



Spatulas
18/8 stainless steel blade.

Spatules
Lame en acier inoxydable 18/ 8.

ITEM #	FINISH FINI	DIM (L) BLADE LAME	DIM (L x W) OVERALL LENGTH LONGUEUR TOTALE
573824	Straight / Flat Droite / Plate	4.3" / 10.8 cm	4.5 x .08" / 11.4 x 1.9 cm
573826	Straight / Flat Droite / Plate	6" / 15.2 cm	6 x 1" / 15.2 x 2.5 cm
573828	Straight / Flat Droite / Plate	8" / 20.3 cm	8 x 1.3" / 20.3 x 3.2 cm
573830	Straight / Flat Droite / Plate	10" / 25.4 cm	10 x 1.5" / 25.4 x 3.8 cm
573832	Straight / Flat Droite / Plate	12" / 30.5 cm	12 x 1.5" / 30.5 x 5.1 cm
573804	Offset / Décallee	3.5" / 8.9 cm	4.5 x .8" / 11.4 x 1.9 cm
573806	Offset / Décallee	4.8" / 12 cm	6 x 1" / 15.2 x 2.5 cm
573810	Offset / Décallee	8.5" / 21.6 cm	10 x 1.5" / 25.4 x 3.8 cm



Turner
Perforated. 14.5" / 36.8 cm overall length.

Pelle
Perforée. Longueur totale de 14,5 po / 36,8 cm.

ITEM #	THICKNESS ÉPAISSEUR	DIM (L x W) BLADE LAME
574314P	1.0 mm	8 x 3" 20.3 x 7.6 cm



Grill Scraper
Stiff.

Grattoir à grill
Rigide.

ITEM #	THICKNESS ÉPAISSEUR	DIM (L x W) OVERALL LENGTH LONGUEUR TOTALE
574313	1.2 mm	8 x 3" / 20.6 x 8 cm



Pie Server
Flexible.

Pelle à tartes
Flexible.

10" / 25.4 cm overall length.
Longueur totale de 10 po / 25,4 cm.

ITEM #	THICKNESS ÉPAISSEUR	DIM (L) BLADE LAME
574311	1.0 mm	5.5" / 14 cm

11.5" / 28.6 cm overall length
Longueur totale de 11,5 po / 28,6 cm.

ITEM #	THICKNESS ÉPAISSEUR	DIM (L) BLADE LAME
574315	1.8 mm	6 x 2.8" 15.2 x 7 cm



Pot Fork
Stainless steel. Forged blade.

Fourchette à rôti
Acier inoxydable. Lame forgée.

ITEM #	DIM (L)
5551	14" / 35.6 m



Sandwich Spreader
Serrated blade.

Tartineur à sandwich
Lame dentelée.

ITEM #	THICKNESS ÉPAISSEUR	DIM (L) BLADE LAME
574312	0.8 mm	3.8" / 9.5 cm



GLOBAL®

Crafted from the finest stainless steel, the blades feature CROMOVA 18 high-carbon stainless steel, ice-tempered and hardened to Rockwell 56°C–58°C. This steel retains a razor-sharp edge longer and resists rust, stains, and corrosion

- The smooth contours and seamless construction eliminate food and dirt traps, ensuring superior safety and hygiene.
- Perfectly balanced to counter the weight of the blade, with a textured handle for an excellent grip and balance.

GLOBAL®

Fabriquées en acier inoxydable de la plus haute qualité, les lames sont en acier inoxydable haute teneur en carbone CROMOVA 18, trempées à glace et durcies à un niveau Rockwell de 56°C–58°C. Cet acier conserve un tranchant exceptionnel plus longtemps et résiste à la rouille, aux taches et à la corrosion.

- *Les contours lisses et la construction sans joint éliminent les pièges à nourriture et à saleté, assurant une sécurité et une hygiène optimales*
- *Parfaitement équilibrées pour compenser le poids de la lame, avec un manche texturé offrant une prise et un équilibre excellents*



Cook
Couteau de chef

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G2	8" / 20 cm



Vegetable
Couteau à légumes

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G5	7" / 18 cm



Oriental Cook
Couteau de cuisine oriental

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G4	7" / 18 cm



Roast Slicer
Couteau à trancher rôtis

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G8	8.8" / 22 cm



Oriental Deba Butcher
Couteau Deba oriental pour boucherie

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G7	7" / 18 cm



Ham - Salmon slicer, flexible
Couteau à trancher jambon - saumon, flexible

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G10	12" / 32 cm



Bread
Couteau à pain

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G9	8.8" / 22 cm



Sashimi
Couteau à sashimi

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G11	10" / 25 cm



Carving
Couteau à trancher

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G3	8.5" / 21 cm



Cook
Couteau à chef

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G16	9.5" / 24 cm



Swedish filet, flexible
Filet suédois, flexible

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G30	8.5" / 21 cm



Boning knife, flexible
Couteau à désosser, flexible

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G21	6.5" / 16 cm



Cooks, fluted
Couteau de chef, cannelé

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G77	8" / 20 cm
71G78	7" / 18 cm
71G79	6.5" / 16 cm



Cook
Couteau de chef

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G55	7" / 18 cm



Ham-Salmon Slicer, Fluted
Couteau à trancher jambon - saumon, cannelé

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G87	11" / 27 cm



Meat chopper
Hachoir à viande

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G12	6.5" / 16 cm



Santoku, cannelé
Fluted blade allows food to easily slip away.

Couteau Santoku, cannelé
La lame cannelée permet aux aliments de bien glisser.

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G80	7" / 18 cm



Cook
Couteau de chef

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G53	5" / 13 cm



Peeling Éplucheur

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71GS8	2.75" / 7 cm



Cheese Couteau à fromage

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71GS10	5.5" / 14 cm



Kitchen Couteau de cuisine

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71GS1	4.25" / 11 cm



Paring, Spear Couteau d'office, en forme de lance

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71GS7	4" / 10 cm



Tomato Couteau à tomates

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71GS9	3" / 8 cm



Utility Couteau utilitaire

ITEM #	DES	DIM (L) BLADE LAME
71GS11	Flexible / Flexible	6" / 15 cm
71GS14	Scalloped / Dentelé	6" / 15 cm



Carving fork, straight edge Fourchette à trancher, lame droite

ITEM #	DES	DIM (L) BLADE LAME
71GS24	Forged / Forgé	8" / 20 cm



Carving Couteau à trancher

ITEM #	DES	DIM (L) BLADE LAME
71GF37	Forged / Forgé	8.75" / 22 cm



Steak, serrated Couteau à steak, dentelé

ITEM #	DES	DIM (L) BLADE LAME
71GF23	Forged / Forgé	4.25" / 11 cm



Mezzoluna/herb chopper Hachoir à herbes

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71G76	7" / 18 cm



Boning À désosser

ITEM #	DES	DIM (L) BLADE LAME
71GF31	Forged / Forgé	6.5" / 16 cm



Peeling Éplucheur

ITEM #	DES	DIM (L) BLADE LAME
71GSF15	Forged / Forgé	3" / 8 cm



Universal Knife Couteau universel

ITEM #	DES	DIM (L) BLADE LAME
71GSF24	Forged / Forgé	6" / 15 cm



2 Piece carving set Ensemble à trancher

ITEM #	DES
71G313	71G3 Carving Knife 71G13 Carving Fork 71G3 Couteau à trancher 71G13 Fourchette à trancher

具良治
GLOBAL NI 貳

A super sharp cutting edge. ergonomic handles that are engineered for comfort with an impeccable balance, Global NI knives feel like an extension of your hand.



CASH & CARRY

具良治
GLOBAL NI 貳

Un bord coupant extrêmement tranchant et des manches ergonomiques conçus pour le confort. Grâce à leur équilibre impeccable, vous aurez l'impression que les couteaux Global NI sont une extension de votre main.



CASH & CARRY



Vegetable, fluted Couteau à légumes, cannelé

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71GN006	7" / 18 cm



Oriental, Cooks Couteau de cuisine oriental

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71GN008	6" / 16 cm



Santoku Santoku

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71GN007	7" / 18 cm



Slicer Knife, Flexible Couteau à trancher, flexible

ITEM #	DIM (L) BLADE LAME
71GNM04	6.3" / 16 cm



Vegetable, Fluted Couteau à légumes, cannelé

item	DIM (L) BLADE LAME
71GNM03	6.3" / 16 cm

COLOUR-CODED COLLECTION

.....
Avoid cross-contamination
.....

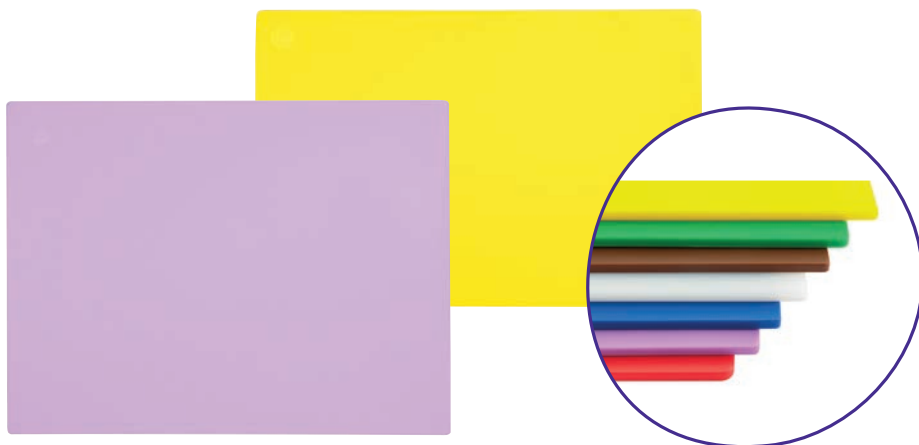
COLLECTION CODÉE PAR COULEUR

.....
Évitez la contamination croisée
.....



PC12910





Cutting Boards, Medium Density 1/2" Thick

Made from polyethylene. Non-porous and stain-resistant. Each board is individually shrink-wrapped. Designed to resist harbouring food-borne bacteria. The non-skid surface won't dull knives, chip, crack, peel, or warp. Dishwasher safe.

Planches à découper, densité moyenne, 1/2 po d'épaisseur

Fabriquées en polyéthylène. Non poreuses et résistantes aux taches. Chaque planche est emballée individuellement sous pellicule rétractable. Conçues pour ne pas abriter de bactéries d'origine alimentaire. La surface antidérapante ne ternit pas les couteaux et ne s'écaille pas, ne fendille pas, ne se décolle pas et ne gauchit pas. Va au lave-vaisselle.



DIM (L x W x H)
18 x 12 x 0.5" / 45.7 x 30.5 x 1.3 cm

ITEM #	COLOUR
57361201	White Blanc
57361203	Blue Bleu
57361204	Green Vert
57361205	Red Rouge
57361212	Brown Brun
57361216	Purple Violet
57361217	Yellow Jaune

DIM (L x W x H)
24 x 18 x 0.5" / 61 x 45.7 x 1.3 cm

ITEM #	COLOUR
57361801	White Blanc
57361803	Blue Bleu
57361804	Green Vert
57361805	Red Rouge
57361812	Brown Brun
57361816	Purple Violet
57361817	Yellow Jaune

DIM (L x W x H)
20 x 15 x 0.5" / 50.8 x 38.1 x 1.3 cm

ITEM #	COLOUR
57361501	White Blanc
57361503	Blue Bleu
57361504	Green Vert
57361505	Red Rouge
57361512	Brown Brun
57361516	Purple Violet
57361517	Yellow Jaune



26099

Cutting Board Storage

Durable steel construction with a black powder-coated finish. Holds up to ten (10) cutting boards, each up to 1" thick.

Support pour planches à découper

Structure en acier durable avec fini à revêtement en poudre noire. Peut contenir jusqu'à dix (10) planches d'une épaisseur maximale de 1 po.

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 Cutting Board Rack

Features seven (7) slots. Holds cutting boards up to 1/2" thick. Folds flat for easy storage.

Support pliable en plastique pour planches à découper

Comprend sept (7) fentes. Peut accueillir des planches jusqu'à 1/2 po d'épaisseur. Se replie à plat pour un rangement facile.

ITEM #	DIM (L x W x H)
573619	10 x 9 x 7" / 25 x 23 x 18 cm

COLOUR-CODED KNIVES

Crafted from premium German molybdenum stainless steel

- Well-balanced polypropylene handles designed to withstand years of heavy commercial use
- Use with matching colour-coded cutting boards to help reduce cross-contamination



COUTEAUX CODÉS PAR COULEUR

Fabriqué en acier inoxydable allemand au molybdène de qualité supérieure

- Manches en polypropylène bien équilibrés, conçus pour résister à de nombreuses années d'usage intensif en milieu commercial
- À utiliser avec des planches à découper assorties pour réduire les risques de contamination croisée



Knife Rack

Stainless steel. Holds: 5 knives, 2 cleavers, 2 steels. Rubber insert protects blades. Can be wall, counter or table mounted.

Support à couteaux

En acier inoxydable. Capacité : 5 couteaux, 2 couperets, 2 fusils d'aiguisage. L'insert en caoutchouc protège les lames. Peut être monté au mur, sur un comptoir ou sur une table.

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

L'acier inoxydable au molybdène est plus résistant à la corrosion



Cook's Knife

10" / 25.4 cm length

Couteaux de chef

Longueur de 10 po / 25,4 cm.

ITEM #	COLOUR
PC12910TN	Tan Beige
PC12910WH	White Blanc
PC12910YL	Yellow Jaune
PC12910BL	Blue Bleu
PC12910GR	Green Vert
PC12910RD	Red Rouge



Boning Knife

Couteau à désosser

ITEM #	COLOUR	DIM (L)
PC1286RD	Red Rouge	6" / 15.2 cm



Magnetic Knife Racks

Wood. Permanent magnetism. No moving parts.

Supports magnétiques pour couteaux

En bois. Magnétisme permanent. Aucune pièce mobile.

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. Double sided. Coarse grit: 120. Fine grit: 240.

Pierre à aiguiser

Pierre en carbure de silicium de la meilleure qualité. Double face. Grain grossier : 120. Grain fin : 240.

ITEM #	DIM (L x W x H)
821	8 x 2 x 1" 20.3 x 5.1 x 2.5 cm

COLOUR-CODED TONGS

Stainless steel with
PVC coating

One piece construction eliminates
food traps and reduces contamination



PINCES CODÉES PAR COULEUR

En acier inoxydable avec
revêtement en PVC

La Construction monobloc
élimine les zones où les aliments
peuvent s'accumuler et réduit la
contamination.

One Piece Tongs 1.0 mm thickness.

Pinces monobloc Épaisseur de 1,0 mm.

DIM (L) 9" / 23 cm

ITEM # COLOUR

5511BK Black | Noir

5511GR Green | Vert

5511RD Red | Rouge

5511YL Yellow | Jaune

DIM (L) 16" / 40.6 cm

ITEM # COLOUR

5513BK Black | Noir

5513GR Green | Vert

5513RD Red | Rouge

5513YL Yellow | Jaune

DIM (L) 12" / 30.5 cm

ITEM # COLOUR

5512BK Black | Noir

5512GR Green | Vert

5512RD Red | Rouge

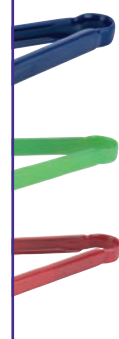
5512YL Yellow | Jaune

5512BL Blue | Bleu



Colour-coded
handle reduces
contamination

Le manche codé
par couleur réduit
la contamination



COLOUR-CODED DISHERS

When precision counts

- Colour-coded polypropylene handles
- Size-stamped for convenient reference



PORTIONNEURS CODÉS PAR COULEUR

Pour une précision optimale

- Manches en polypropylène codés par couleur
- Taille gravée pour un repère pratique

WHITE	GRAY	IVORY	GREEN	BLUE	YELLOW	RED	BLACK	PURPLE
BLANC	GRIS	IVOIRE	VERT	BLEU	JAUNE	ROUGE	NOIR	VIOLET

Colour-Coded Standard Dishers

18/8 stainless steel. Full loop release bar. Ribbed plastic handle for solid grip. Size stamped on bowl knife blade.

Portionneur standard codé par couleur

Acier inoxydable 18/8. Barre de déchargement complète. Manche en plastique nervuré pour une prise solide. Taille gravée sur la lame du bol.

ITEM #	COLOUR	CAP	SIZE TAILLE
573306	White Blanc	4.9 oz / 144.9 ml	6
573308	Gray Gris	3.7 oz / 110 ml	8
573310	Ivory Ivoire	3.5 oz / 103.5 ml	10
573312	Green Vert	2.8 oz / 82.8 ml	12
573316	Blue Bleu	2.3 oz / 68 ml	16
573320	Yellow Jaune	1.8 oz / 53 ml	20
573324	Red Rouge	1.4 oz / 41 ml	24
573330	Black Noir	1.1 oz / 32.5 ml	30
573340	Purple Violet	0.8 oz / 23.6 ml	40

COLOUR-CODED MEASURES

When precision matters

- Colour-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

MESURES CODÉES PAR COULEUR

Pour une précision optimale

- Manches en polypropylène à code de couleur
- Taille gravée pour plus de commodité
- Revêtement plastique résistant à la chaleur jusqu'à 392 °F / 200 °C pour un service facilité
- Essentiels pour un contrôle précis des portions

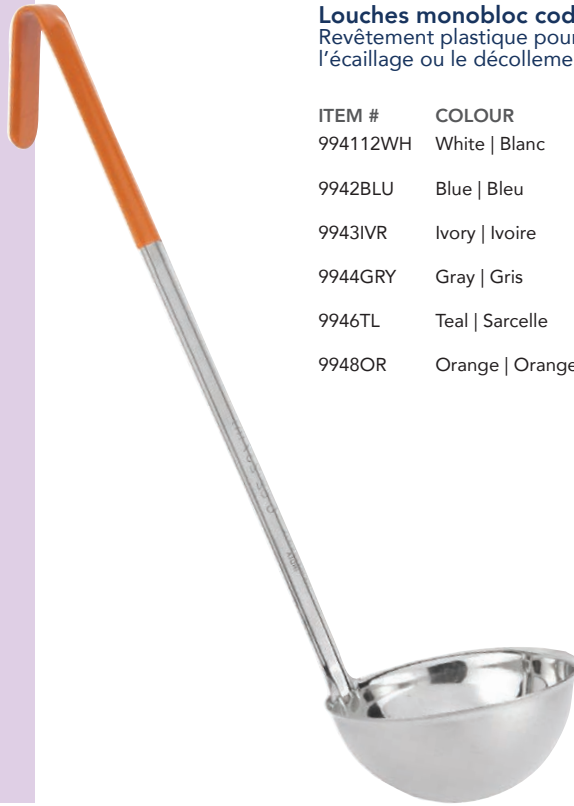
Colour-Coded One Piece Ladles

Plastic coated to prevent cracking, peeling or slip off. 1 mm / 0.04" thickness.

Louches monobloc codées par couleur

Revêtement plastique pour éviter les fissures, l'écaillage ou le décollement. Épaisseur de 1 mm / 0,04 po.

ITEM #	COLOUR	CAP	DIM (L)
994112WH	White Blanc	1.5 oz / 44 ml	10.8" / 27.6 cm
9942BLU	Blue Bleu	2 oz / 59 ml	10.8" / 27.6 cm
9943IVR	Ivory Ivoire	3 oz / 89 ml	11.1" / 28.3 cm
9944GRY	Gray Gris	4 oz / 118 ml	12.8" / 32.4 cm
9946TL	Teal Sarcelle	6 oz / 177 ml	13" / 33 cm
9948OR	Orange Orange	8 oz / 236 ml	12.8" / 32.7 cm



Colour-Coded One-Piece Portioner

Seamless design with no weld joints where food can collect. Long polypropylene handle. 1 mm (0.04") thickness. Total length: 10.8" (27.4 cm).

Portionneur monobloc codé par couleur

Aucune soudure où les aliments peuvent s'accumuler. Long manche en polypropylène. Épaisseur de 1 mm / 0,04 po. Longueur totale : 10,8 po / 27,4 cm.

Solid Plein	Perforated Perforé		
ITEM #	ITEM #	COLOUR	CAP
5757420	5757421	Red Rouge	2 oz / 59 ml
5757430	5757431	Beige Beige	3 oz / 89 ml
5757440	5757441	Green Vert	4 oz / 118 ml
5757450	5757451	Yellow Jaune	5 oz / 150 ml
5757460	5757461	Black Noir	6 oz / 177 ml
5757480	5757481	Blue Bleu	8 oz / 236 ml



Black Handle One-Piece Portioner

Seamless design with no weld joints where food can collect. Long black polypropylene handle. 1 mm (0.04") thickness. Total length: 10.8" (27.4 cm).

Portionneur monobloc à manche noir

Aucune soudure où les aliments peuvent s'accumuler. Long manche noir en polypropylène. Épaisseur de 1 mm / 0,04 po. Longueur totale : 10,8 po / 27,4 cm.

Solid Plein	Perforated Perforé		
ITEM #	ITEM #	CAP	
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	



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.

Louches monobloc à manche noir

Louches conventionnelles en deux pièces. Fabrication en métal épais. Fini satiné. Manche crochu pour reposer sur le rebord d'un chaudron ou pour suspendre. Épaisseur de 2 mm / 0,08 po.

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.

Cuillère à soupe d'un litre

Avec joint soudé en acier inoxydable. Hauteur du bol : 3 po / 7,6 cm. Épaisseur de 0,6 mm / 0,024 po.

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.

Louches conventionnelles en deux pièces

Louches conventionnelles en deux pièces. Fabrication en métal épais. Fini satiné. Manche crochu pour reposer sur le rebord d'un chaudron ou pour suspendre. Épaisseur de 2 mm / 0,08 po.

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 for better hygiene and safety. 1 mm / 0.04" thickness.

Louches monobloc Demi

En acier inoxydable avec fini miroir. Manche ergonomique courbé permettant une prise facile sur toute surface plane - pour une meilleure hygiène et sécurité. Épaisseur de 1 mm / 0,04 po.

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 stays rigid for serving control. 1mm / 0.04" thickness.

Louches monobloc Optima

En acier inoxydable avec fini miroir. Conception monobloc. Manche renforcé et rainuré qui reste rigide pour un meilleur contrôle lors du service. Épaisseur de 1 mm / 0,04 po.

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.

Louches monobloc Ultra en acier inoxydable

Ultra robuste. Acier inoxydable 18/8. Conception monobloc. Épaisseur de 2,5 mm / 0,098 po.

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

Ambidextrous Stainless Steel Dishers

18/8 stainless steel with a twin grip.
Size stamped on blade.

Portionneurs en acier inoxydable ambidextres

En acier inoxydable 18/8 avec poignée à double prise.
Taille gravée sur la lame.

ITEM #	CAP	SIZE TAILLE
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 & CARRY

Stainless Steel Ice Cream Spade

One piece stainless steel blade with a black plastic handle.

Spatule à crème glacée en acier inoxydable

Lame en acier inoxydable monobloc avec manche en plastique noir.

ITEM #	DIM (L)
571465	9.8" / 23.5 cm



Chrome Dishers

Brass chrome plated. Twin-grip handle. Stainless steel spring. 1.0 mm thickness.

Portionneurs chromés

En laiton plaqué chrome. Manche à double prise.
Ressort en acier inoxydable. Épaisseur de 1,0 mm.

ITEM #	CAP	SIZE TAILLE
U12160	0.56 oz / 16.5 ml	60

Aluminum One Piece Ice Cream Dippers

Colour-coded caps. One piece cast aluminum.
Corrosion and break resistant. Handwash only.
Not for heat exceeding 140°F / 60°C.

Cuillères à crème glacée monobloc en aluminium

Capuchons codés par couleur. Aluminium coulé monobloc.
Résistantes à l'érosion et aux bris. Lavage à la main
seulement. Ne pas utiliser à des températures dépassant
140 °F / 60 °C.

ITEM #	CAP	COLOUR	SIZE TAILLE
571412	3 oz / 89 ml	Yellow Jaune	12
571416	2.5 oz / 66 ml	Green Vert	16
571420	2 oz / 59 m	Brown Brun	20
571424	1.5 oz / 44 ml	Red Rouge	24



RENAISSANCE SERVING SPOONS

Curved handle design -
an industry first

- Heavy duty, curved handle reduces slippage into food vessels
- Say goodbye to dirty spoons

CUILLÈRES DE SERVICE RENAISSANCE

Manche courbé – une
première dans l'industrie

- Manche courbé ultra robuste qui empêche la cuillère de glisser dans les contenants alimentaires
- Dites adieu aux cuillères sales

Curved handles
for easy pickup from any
flat surface, increasing
hygiene safety.

*Le manche courbé
permet une prise facile sur
toute surface plane - pour une
meilleure hygiène et sécurité.*



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.

Cuillères de service incurvées Renaissance, haut de gamme

En acier inoxydable avec fini satiné. Ne plieront ni ne casseront en usage normal. Manche rainuré pour une durabilité accrue. Épaisseur de 1,8 mm.

ITEM #	DES	DIM (L)
4765	Solid Pleine	13" / 33 cm
4775	Solid Pleine	15" / 38.1 cm
4766	Perforated Perforée	13" / 33 cm
4776	Perforated Perforée	15" / 38.1 cm
4767	Slotted Rainurée	13" / 33 cm
4777	Slotted Rainurée	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.

Cuillères de service Renaissance

En acier inoxydable avec fini satiné. Ne plieront ni ne casseront en usage normal. Manche rainuré pour une durabilité accrue. Épaisseur de 1,8 mm.

ITEM #	DES	DIM (L)
4750	Solid Pleine	11" / 27.9 cm
4760	Solid Pleine	13" / 33 cm
4770	Solid Pleine	15" / 38.1 cm
4752	Perforated Perforée	11" / 27.9 cm
4762	Perforated Perforée	13" / 33 cm
4772	Perforated Perforée	15" / 38.1 cm
4754	Slotted Rainurée	11" / 27.9 cm
4764	Slotted Rainurée	13" / 33 cm
4774	Slotted Rainurée	15" / 38.1 cm

4764



4762



4772



4772





Conventional Serving Spoons

Stainless steel. Mirror finish. Grooved handles for added durability. Full-length reinforcement rib.

Cuillères de service conventionnelles

En acier inoxydable avec fini miroir. Manches rainurés pour une durabilité accrue. Renfort pleine longueur sur le manche.

1.0 mm thickness / d'épaisseur

ITEM #	DES	DIM (L)
572111	Solid Pleine	11" / 27.9 cm
572131	Solid Pleine	13" / 33 cm
572151	Solid Pleine	15" / 38.1 cm
572112	Perforated Perforée	11" / 27.9 cm
572132	Perforated Perforée	13" / 33 cm
572152	Perforated Perforée	15" / 38.1 cm
572113	Slotted Rainurée	11" / 27.9 cm
572133	Slotted Rainurée	13" / 33 cm
572153	Slotted Rainurée	15" / 38.1 cm

1.5 mm thickness / d'épaisseur

ITEM #	DES	DIM (L)
2750	Solid Pleine	11" / 27.9 cm
2760	Solid Pleine	13" / 33 cm
2770	Solid Pleine	15" / 38.1 cm
2752	Perforated Perforée	11" / 27.9 cm
2762	Perforated Perforée	13" / 33 cm
2772	Perforated Perforée	15" / 38.1 cm
2754	Slotted Rainurée	11" / 27.9 cm
2764	Slotted Rainurée	13" / 33 cm
2774	Slotted Rainurée	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.

Ustensiles à manche extra long

En acier inoxydable avec fini miroir. Manche renforcé avec rainure profonde pour plus de robustesse. Épaisseur de 1,5 mm.

ITEM #	DES	DIM (L)
4780	Solid Pleine	18" / 45.7 cm
4781	Solid Pleine	21" / 53.3 cm
4783P	Perforated Perforée	18" / 45.7 cm
4784P	Perforated Perforée	21" / 53.3 cm
4782	Fork Fourchette	21" / 53.3 cm



Blade Turners Spatules à lame

ITEM #	DES	DIM (L x W) BLADE LAME	OVERALL LENGTH LONGUEUR TOTALE
573714	Solid Pleine	5.9 x 3" 15 x 7.6 cm	14" 35.5 cm
573716	Slotted Rainurée	5.9 x 3" 15 x 7.6 cm	14" 35.5 cm



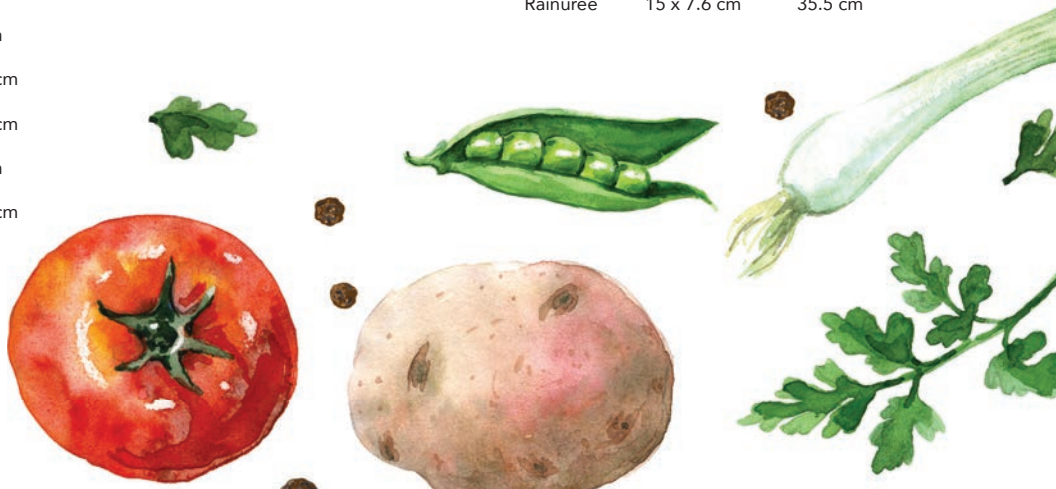
Hook Handled Utensils

Stainless steel. Satin finish. Full length reinforcement rib. Handles are 2 mm thick.

Ustensiles à manche crochu

En acier inoxydable avec fini satiné. Renfort pleine longueur sur le manche. Manches de 2 mm d'épaisseur.

ITEM #	DES	DIM (L)
85949	Fork Fourchette	15" / 38.1 cm
85946	Fork Fourchette	21" / 53.3 cm
85943	Spoon Cuillère	21" / 53.3 cm
85952	Perforated Spoon Cuillère perforée	21" / 53.3 cm
85955	Turner Pèle	21" / 53.3 cm





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.

Cuillères de service à manche noir

Acier inoxydable. Manches en polypropylène noir avec trou de suspension. Manche rainuré pour une durabilité accrue. Épaisseur de 1,5 mm. Remarque : les cuillères à trois côtés ont un manche arrondi.

ITEM #	DES	DIM (L)
572311	Solid Pleine	11" / 27.9 cm
572331	Solid Pleine	13" / 33 cm
572351	Solid Pleine	15" / 38.1 cm
572312	Perforated Perforée	11" / 27.9 cm
572332	Perforated Perforée	13" / 33 cm
572352	Perforated Perforée	15" / 38.1 cm
572313	Slotted Rainurée	11" / 27.9 cm
572333	Slotted Rainurée	13" / 33 cm
572353	Slotted Rainurée	15" / 38.1 cm

3 Sided Spoons | Cuillère à 3 côtés

ITEM #	DES	DIM (L)
5761	Solid Pleine	13" / 33 cm
5763	Perforated Perforée	13" / 33 cm



Grill / Fry Tong

Wide tip for better grip of larger foods. Holes allow easy draining of fats and oils. Dishwasher safe.

Pincettes pour grill/friture

Pointe large pour une meilleure prise des aliments de plus grande taille. Les trous permettent un égouttage facile des graisses et des huiles. Va au lave-vaisselle.

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.

Pincettes pour friteuse

En acier inoxydable. Mécanisme de verrouillage à tirage facile à utiliser. Les trous permettent un égouttage facile des graisses et des huiles. Crochet de suspension pratique. Manche rainuré et décalé pour une prise sûre et une manipulation rapide. Résistantes à la rouille.

ITEM #	DIM (L)
747304	16" / 40.5 cm

Utility Tongs

Stainless steel. Coil spring operated. Scalloped edges. Individually poly-bagged.

Pincettes utilitaires

En acier inoxydable. Fonctionnement à ressort hélicoïdal. Bords festonnés. Emballées individuellement dans un sac de plastique.

0.5 mm thickness. Mirror finish.
Épaisseur de 0,5 mm. Fini miroir.

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.
Épaisseur de 1,0 mm. Fini miroir.

ITEM #	DIM (L)
57547	9.5" / 24 cm
57548	12" / 30.5 cm
57549	16" / 40.6 cm

1 mm thickness. Satin finish.
Épaisseur de 1,0 mm. Fini satiné.

ITEM #	DIM (L)
57537	9.5" / 24 cm
57538	12" / 30.5 cm
57539	16" / 40.6 cm

1.2 mm thickness. Mirror finish.
Épaisseur de 1,2 mm. Fini miroir.

ITEM #	DIM
4511	9.5" / 24 cm
4512	12" / 30.5 cm
4513	16" / 40.6 cm

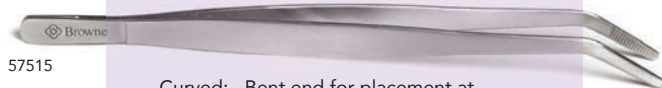


Precision Tongs

Allows chefs to place small, delicate foods, precisely.

Pincés de précision

Permettent aux chefs de placer des aliments petits et délicats avec précision



57515

Curved: Bent end for placement at different angles
Courbées : Extrémité pliée pour un positionnement sous différents angles.



57516

Straight: Versatile, can be used in many applications
Droites : Polyvalentes, utilisables dans de nombreuses applications.



57517

Offset: Fine tip for precise placement of small ingredients

Décalées : Pointe fine pour une précision maximale lors du placement de petits ingrédients.

Precision Tongs

18/8 stainless steel. Serrated inside tips for better grip on food. Available in curved, straight, or offset.

Pincés de précision

En acier inoxydable 18/8. Pointes intérieures dentelées pour une meilleure prise sur les aliments. Disponibles en version courbée, droite ou déportée.

ITEM #	DES	DIM (L)
57515	Curved Courbées	8" / 20.3 cm
57516	Straight Droites	8" / 20.3 cm
57517	Offset Décalées	8" / 20.3 cm



Pom Tongs

Stainless steel. One piece construction. 0.7 mm thickness.

Pincés Pom

En acier inoxydable. Conception monobloc. Épaisseur de 0,7 mm.

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.

Pince à spaghetti

En acier à ressort, avec extrémités émoussées de chaque côté. Épaisseur de 0,6 mm.

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.

Fourchette à spaghetti en acier inoxydable

Finis miroir. Manche rainuré pour plus de robustesse. Pointes émoussées pour un service plus facile. Épaisseur de 1,2 mm.

ITEM #	DIM (L)
71073	11.5" / 29.2 cm



**Round Wire Fry Baskets**

Heavy nickel-plated wire frame.
Medium mesh.

Paniers à friture en fil métallique

Paniers ronds en fil métallique pour friture
Structure robuste en fil nickelé. Maillage moyen.

ITEM #	DIA
79090	8.5" / 21.6 cm
79100	9.5" / 24.1 cm
79120	11.5" / 29.2 cm

**Wire Fry Baskets**

Nickel-plated. Single wire construction.
Coloured plastic handle.

Paniers en fil métallique pour friture

Paniers en fil métallique pour friture
Finition nickelée. Conception en fil unique.
Manche en plastique coloré.

ITEM #	COLOUR	DIM (L x W x H)
79204	Green Vert	25 x 5.5 x 12" 63.5 x 14 x 30.5 cm
79207	Red Rouge	25 x 5.5 x 12" 63.5 x 14 x 30.5 cm
79213	Green Vert	25 x 6.5 x 12" 63.5 x 16.5 x 30.5 cm
79216	Red Rouge	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 28-35 lb. or larger fry
pot. Holds up to eight shells
per load.

Paniers à tacos

Nickelé. Construction robuste avec crochet
pour friteuse. Manche à faible transfert de
chaleur. Pour friteuses de 28 à 35 lb ou plus.
Contient jusqu'à huit coquilles par
chargement.

ITEM #	DIM (L x W x H)
79218	12 x 6.5 x 3" 30.5 x 16.5 x 7.6 cm

Culinary Baskets

Nickel-plated steel wire.

Paniers culinaires

En fil d'acier nickelé.

FINISH FINI	ITEM #	DIA
Fine Fine 1/8" / 0.3 cm	79751	8" / 20.3 cm
	79754	10" / 25.4 cm
	79757	12" / 30.5 cm
Medium Moyen 1/4" / 0.6 cm	79741	8" / 20.3 cm
	79744	10" / 25.4 cm
	79747	12" / 30.5 cm
Coarse Gros 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

Tranche-œufs de luxe

Fils de coupe en acier inoxydable. Corps en
zinc nickelé. Guides en ABS avec revêtement en
caoutchouc. Axe de charnière en acier inoxydable
18/8. Base antidérapante. Modes de coupe :
9 fils pour tranches / 3 fils croisés pour 6 quartiers

ITEM #	DIM (L x W)
575685	4.5 x 3.5" 11 x 9 cm

**Single Egg Slicer**

Die-cast, polished aluminum.

Tranche-œuf simple

Aluminium moulé sous pression, poli.

ITEM #	DIA
746685	4.8" / 10.8 cm



STAINLESS STEEL STRAINERS

Rust resistant.
Dishwasher safe.
Constructed with a large gauge wire structure & sanitary plastic handle.
Drainage hole on rim for cleanliness.

TAMIS EN ACIER INOXYDABLE

Résistantes à la rouille.
Va au lave-vaisselle. Structure en fil de gros calibre avec manche en plastique hygiénique. Orifice de drainage sur le rebord pour une propreté accrue.

Double Mesh, Fine Maille fine, double

ITEM #	DIA
18096	6.3" / 16 cm
18098	8" / 20.3 cm
18099	10.3" / 26 cm



Single Mesh, Fine Maille fine, simple

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 Maille moyenne, simple

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 Maille moyenne, double

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.

Tamis à maille simple

Étamé. Manche en bois.

ITEM #	DIA	HANDLE MANCHE
Fine Mailles fines		
9093	4.8"	5.8"
	12.1 cm	13.3 cm
9094	5.5"	6"
	14 cm	15.2 cm
9095	6.8"	6"
	15.8 cm	15.2 cm
9096	7.8"	6"
	18.4 cm	15.2 cm
9098	8"	6.5"
	20.3 cm	16.5 cm
9099	10.8"	9"
	26 cm	22.9 cm

Wire handle | Manche en fil métallique

ITEM #	DIA	HANDLE MANCHE
9091	2.3"	4"
	7 cm	10.2 cm
9092	4"	4.5"
	10.2 cm	11.4 cm

Double Mesh Strainer

Full-bathed tinned. Wood handle.

Tamis à maille double

Entièrement étainée.

Manche en bois..

ITEM #	DIA	HANDLE MANCHE
Fine Mailles fines		
8095	6.8"	6"
	15.9 cm	15.2 cm
8098	8"	6.5"
	20.3 cm	16.5 cm
8099	10.8"	9"
	26 cm	22.9 cm
Medium Mailles moyennes		
574126	6.8"	6"
	15.9 cm	15.2 cm
574128	8"	6.5"
	20.3 cm	16.5 cm
574130	10.8"	9"
	26 cm	22.9 cm

Heavy Duty Strainer

Rigid double mesh construction, with reinforcing bands. Heavy wood handle. Medium mesh. Full-bathed tinned.

Tamis robuste

Construction rigide à double maille avec bandes de renfort. Manche en bois épais. Maille moyenne. Entièrement étainée.

ITEM #	DIA	HANDLE MANCHE
574131	9"	8"
	22.9 cm	20.3 cm
574132	10.8"	8"
	26 cm	20.3 cm
574133	12"	16"
	30.5 cm	40.6 cm
9250	14"	16.25"
	35.6 cm	41.3 cm



Round Skimmer

Brightly polished stainless steel. Long, hooked handle serves as a pot rest.

Écumoire ronde

Acier inoxydable avec fini poli brillant. Long manche avec crochet servant d'appui sur le rebord de la marmite.

ITEM #	DIA	HANDLE MANCHE
375	6" / 15.2 cm	13.7" / 35 cm



Nickel-Plated Skimmers

Rigid, long handle displaces heat. Square mesh.

Écumoires nickelées

Manche rigide et long qui réduit le transfert de chaleur. Maille carrée.

ITEM #	DIA	HANDLE MANCHE
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



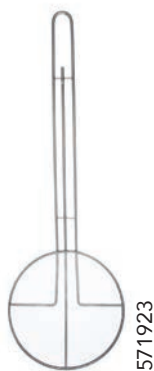
Nickel-Plated Spiral Wire Skimmers

Long, hooked handle displaces heat and allows for a greater reach. Coarse mesh. Spiral wire.

Écumoires spirales en fil nickelé

Long manche avec crochet qui réduit le transfert de chaleur et offre une bonne portée. Maille grossière. Fil spiralé.

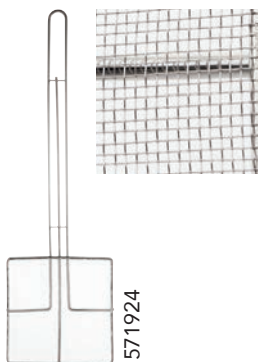
ITEM #	DIA	HANDLE MANCHE
1306	6" / 15.2 cm	17.6" / 44.5 cm
1307	7" / 17.8 cm	17.6" / 44.5 cm
1308	8" / 20.3 cm	17.6" / 44.5 cm
1309	9" / 23 cm	17.6" / 44.5 cm



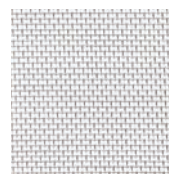
571923



997



571924



Fine Mesh Skimmer

Nickel plated. One piece handle for low-heat transfer.

Écumoire à maille fine

En acier nickelé. Manche monobloc qui réduit la conduction de chaleur.

ITEM #	DES	DIM (L x W)	HANDLE MANCHE
997	Rectangular Rectangulaire	5.3 x 6" / 13.3 x 15.2 cm	11.5" / 29 cm
571923	Round Ronde	6.5" / 16.5 cm	13" / 33 cm
571924	Square Carrée	6.5" / 16.5 cm	12.8" / 32.5 cm

Fine Mesh Skimmer

Stainless steel. One piece handle for low-heat transfer.

Écumoire à maille fine

En acier inoxydable. Manche monobloc qui réduit la conduction de chaleur.

ITEM #	DES	DIM (L x W)	HANDLE MANCHE
571922	Square Carrée	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.

Chinois à bouillon

En acier inoxydable avec maille extra-fine. Crochet pour appui sur la casserole, mains libres. 8 po / 20.3cm.

ITEM #	DES
575514	With reinforcement bar Avec barre de renfort
575515	Regular Ordinaire



Soup Strainer

18/8 stainless steel with perforated metal body. One piece grooved handle for added strength. Frame style dissipates heat.

Tamis à soupe

En acier inoxydable 18/8 avec corps perforé. Manche rainuré d'une seule pièce pour plus de robustesse. Cadre ouvert qui dissipe rapidement la chaleur.

	ITEM #	DIA	CAP		ITEM #	DIA	CAP
FINE MESH MAILLES FINES	575407	7" / 17.8 cm	1.7 QT / 1.5 L	COARSE MESH MAILLES GROSSIÈRES	575507	7" / 17.8 cm	1.7 QT / 1.5 L
	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.

Chinois à bouillon

En acier inoxydable 18/8. Maille extra-fine. Crochet pour appui sur la casserole, mains libres.

ITEM # / DES	DIM (L x W x H)
575414 With reinforcement bar Avec barre de renfort	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



Potato Masher
Stainless steel.

Presse-purée
En acier inoxydable.

ITEM #	LENGTH LONGUEUR	FACE SURFACE (L x W)
575442	15" 38.1 cm	5 x 3.3" 12.7 x 9.5 cm



Nickel-Plated Mashers

One piece base. Securely welded base rods.
Hardwood handle.

Presse-purée en acier nickelé

Base monobloc. Tiges de base solidement soudées. Manche en bois dur.

ITEM #	LENGTH LONGUEUR	DIM (L x W) FACE SURFACE
1618	18" 45.7 cm	4 x 4" 10.2 x 10.2 cm
1623	23" 58.4 cm	5 x 5" 12.7 x 12.7 cm



Mashers

Stainless steel. Round face.
Hardwood handle.

Presse-purée

En acier inoxydable. Tête ronde pour un écrasement uniforme. Manche en bois dur.

ITEM #	LENGTH LONGUEUR	DIM (L x W) FACE SURFACE
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

Presse-purée à face ronde en acier inoxydable

ITEM #	LENGTH LONGUEUR	DIM (L x W) FACE SURFACE
1726	25" 63.5 cm	5" 12.7 cm

PEELERS

Peeling fruits and vegetables is a breeze with our vibrant, ergonomic peelers

- Razor-sharp steel blade
- Integrated side cutter removes eyes, blemishes, and scores with ease
- Durable stainless steel with soft TPE-coated handles for a comfortable, non-slip grip
- Ambidextrous design for left-or right-handed use
- Blade protector included for safe storage

ÉPLUCHEURS

Éplucher les fruits et légumes devient un jeu d'enfant grâce à nos éplucheurs ergonomiques et colorés

- *Lame en acier ultra-tranchante*
- *Coupe-latérale intégrée pour enlever les yeux, les imperfections ou faire des incisions*
- *Acier inoxydable durable avec manche revêtu de TPE pour une prise confortable et antidérapante*
- *Conception ambidextre pour gauchers et droitiers*
- *Protège-lame inclus pour un rangement sécuritaire*



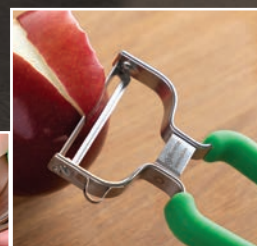
Scalpel blade
Lame scalpel



Dual-serrated blade
Lame double dentelée

Integrated side cutter for removing eyes

Coupe-latérale intégrée pour retirer les yeux et les imperfections



Razor sharp peeling
Épluchage ultra-tranchant

Peelers

Green = Scalpel Blade.

Razor-sharp for precision peeling of hard fruits and vegetables (e.g., apples, potatoes, carrots).

Red = Dual-Serrated Blade.

Ideal for soft-skinned produce (e.g., tomatoes, peaches) with added grip for delicate peeling.

Éplucheurs

Vert = Lame scalpel.

Ultra-tranchante, parfaite pour les fruits et légumes fermes (ex. : pommes, pommes de terre, carottes).

Rouge = Lame à double tranchant dentelée.

Idéale pour les produits à peau tendre (ex. : tomates, pêches) grâce à une meilleure adhérence lors de l'épluchage.

ITEM#	COLOUR	DES	DIM (L x W)
575430	Green Vert	Y peeler with scalpel blade Éplucheur en Y avec lame scalpel	4.8 x 2.2" 12.2 x 5.5 cm
575431	Red Rouge	Y peeler with dual serrated blade Éplucheur en Y avec lame à double tranchant dentelée	4.8 x 2.2" 12.2 x 5.5 cm
575435	Green Vert	Straight peeler with dual scalpel blade Éplucheur droit avec lame de scalpel à double tranchant	6.5 x 1.2" 16.5 x 3 cm
575436	Red Rouge	Straight peeler with dual serrated blade Éplucheur droit avec lame à double tranchant dentelée	6.5 x 1.2" 16.5 x 3 cm



575430



575431



575435



575436

**Fruit / Vegetable Peeler**

Stainless steel. Double-edge floating blade. Can be used for scraping and coring.

Éplucheur pour fruits et légumes

Acier inoxydable. Lame flottante à double tranchant. Convient pour éplucher, gratter et évider.

ITEM #	DIM (L)
575690	6" / 15.2 cm

**Tomato Corer**

Stainless steel. Quickly scoops core.

Vide-tomates

Acier inoxydable. Retire rapidement les cœurs de tomates avec précision.

ITEM #	DIM (L)	BOWL BOL
71894	4.1" / 10.5 cm	0.8" / 1.9 cm

**Melon Baller**

Polished, stainless steel bowls.

Cuillère à melon

Bols en acier inoxydable poli.

ITEM #	DIM (L)	BOWL BOL
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.

Presse-purée

Acier inoxydable. Conception robuste pour un usage intensif. Bol de grande capacité soudé solidement au cadre.

ITEM #	DIM	FACE SURFACE (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.

Couteau à garnir / onduleur

Acier inoxydable. Lame ondulée pour coupes décoratives. Idéal pour frites, tranches de carottes et autres garnitures.

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.

Presse-ail robuste

Aluminium moulé et dents en poly. Plaque autonettoyante qui pousse l'ail à travers les trous facilement.

ITEM #	DIM (L)
575769	8" / 20.3 cm

**Steel Poultry Shear**

Chromed steel finish. Forged steel. Spring-operated with built-in bone crusher.

Ciseaux à volaille en acier

Acier forgé avec fini chromé. Mécanisme à ressort avec brise-os intégré. Lames robustes pour couper la volaille.

ITEM #	DIM (L)
1219	9.5" / 24.1 cm



Heavy Duty Aluminum Colanders

Durable 3.0mm aluminum construction with a standalone base for hands-free draining. Features riveted handles, rounded edges for extra strength, and a curved body for optimal flow. Hole size: 3/16" (0.2cm).

Passoires robustes en aluminium

Construction en aluminium de 3,0mm d'épaisseur avec base intégrée pour un égouttage sans les mains. Poignées rivetées et bords arrondis pour plus de solidité. Corps courbé pour un drainage efficace. Trous de 3/16 po (0,2cm).

ITEM #	CAP	DIA
Depth Profondeur 5.8" / 14.6 cm		
5811611	10.5 QT / 10.5 L	15" / 38.1 cm
Depth Profondeur 7.3" / 18.1 cm		
5811616	15 QT / 15 L	16" / 41.9 cm

Footed Colanders

Lightweight and durable with a mirror-polished finish. 0.4 mm thick stainless steel with integrated foot base for elevated draining.

Passoires sur pied

Acier inoxydable de 0,4mm d'épaisseur avec fini miroir. Base surélevée intégrée pour un égouttage optimal. Légère et durable.

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-polished stainless steel. Wide, deep bowl with tall sides for fast draining. Stable, round base and large looped handles ensure a secure grip and easy handling.

Passoires en acier inoxydable européennes

Acier inoxydable avec fini miroir. Bol large et profond avec côtés hauts pour un drainage rapide. Base ronde et stable. Grandes poignées bouclées pour une prise sécuritaire.

ITEM #	CAP	DIA
Depth Profondeur 5.8" / 14.6 cm		
575950	7.3 QT / 6.9 L	12.5" / 32 cm
Depth Profondeur 7.3" / 18.1 cm		
575952	16 QT / 15 L	15.8" / 40 cm

Mixing Bowls

Stainless steel with a mirror finish and rolled edge for safe handling.

Bols à mélanger

Acier inoxydable avec fini miroir. Bord roulé pour une manipulation sécuritaire.

0.4 mm thickness | Épaisseur de 0,4 mm

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 | Épaisseur de 0,5 mm

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 with a mirror exterior and satin finish interior. Rolled edge for added durability. 0.7mm thick for strength and stability. Ideal for heavy prep work.

Bols à mélanger profonds, robustes

Acier inoxydable 18/8. Extérieur poli miroir, intérieur satiné. Bord roulé pour plus de durabilité. Épaisseur de 0,7mm. Parfaits pour les préparations intensives.

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



Oyster Knife

Stainless steel blade with durable hardwood handle for a secure, comfortable grip.

Couteau à huîtres

Lame en acier inoxydable et manche en bois dur pour une prise sûre et confortable.

ITEM #	FINISH FINI	DIM (L)
575687	Carbon steel Acier au carbone	3" / 7.6 cm
575688	Stainless steel Acier inoxydable	3" / 7.6 cm



Steak Weights

Ribbed flat bottom and wooden handle. Prevents steak edges from curling and promotes even cooking.

Poids à steak

Fond plat rainuré avec manche en bois. Empêche les bords de se recourber et assure une cuisson uniforme.

Aluminum Aluminium		Aluminum Aluminium	
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 PIÈCES DE RECHANGE

DES

Replacement Handle for 707 |
Poignée de remplacement
pour 707



Steak Tenderizer

Dual-face cast-aluminum head (coarse & fine) with sturdy wooden handle for balanced control.

Attendrisseurs à steak

Tête en aluminium moulé à deux faces (grosse & fine) et manche en bois robuste pour un contrôle équilibré.

ITEM #	DES	LENGTH BLADE LONGUEUR LAME	LENGTH OVERALL LONGUEUR TOTALE
574725	Cast aluminum head. Wood handle. Tête en aluminium moulé. Manche en bois.	2.5" / 3 cm	10.5" / 26.7 cm
574726	Cast aluminum head Tête en aluminium moulé	3" / 7.6 cm	11.8" / 29.8 cm



Commercial Heavy Duty Can Opener

Cast iron body with reversible knife for extended service life. Handle features a comfortable, free-spinning grip. Includes plated steel mounting plate with screws. Opens cans up to 11" (33 cm) high. Replacement knives and gears available.

Ouvre-boîte commercial robuste

Ouvre-boîtes robuste commercial Corps en fonte avec engrenage traité thermiquement et lame réversible pour une plus longue durée de vie. Poignée avec prise confortable et rotation libre. Plaque de montage en acier plaqué avec vis incluses. Ouvre des boîtes jusqu'à 11po (33cm) de hauteur. Lames et engrenages de rechange disponibles.

ITEM #	SHAFT ARBRE
574064	13" / 33 cm

REPLACEMENT PARTS PIECES DE RECHANGE

ITEM #	DES
574064-1	Knife/ Blade Couteau / Lame
574064-2	Gear Engrenage



Pasta Maker

Stainless steel body with 1 roller blade featuring 9 thickness settings for sheets, plus 2 cutting options: linguine and spaghetti. Ergonomic turning handle. Includes table clamp and instruction manual.

Machine à pâtes

Acier inoxydable. Comprend un rouleau avec 9 réglages d'épaisseur pour les feuilles de pâte, plus 2 options de coupe : linguine et spaghetti. Poignée ergonomique pour un usage confortable. Pince de table et manuel d'instructions inclus.

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

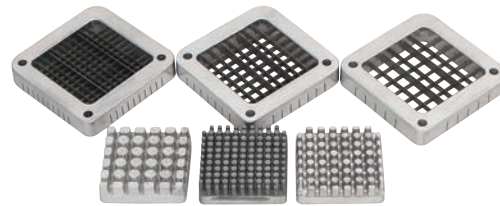
Heavy-duty cast body with stainless steel trough. Rust-proof frame, pusher block, and cutting frame. Cast iron handle. Can be wall- or table-mounted. Cuts potatoes up to 6" (15.2cm) long. Output: up to 50 lbs (22.7kg) per hour.

Coupe-frites

Corps en fonte robuste avec auge en acier inoxydable. Le cadre, le poussoir et le support de lame sont tous résistants à la rouille. Poignée en fonte. Peut être fixé au mur ou à une table. Capacité : pommes de terre jusqu'à 6po (15,2cm). Rendement : jusqu'à 50lb (22,7kg) par heure.



ITEM #	CUT POINTES
5720375	3/8" / 1 cm



French Fry Cutter Parts

Modèle à lame rotative avec engrenage. Fini chromé. Comprend un décapsuleur intégré.

Pièces de rechange pour coupe-frites

Ensemble de lames seules. Ensemble de rechange comprenant le cadre de lame et les blocs poussoirs.

ITEM #	DES	CUT POINTES
37512	Set Ensemble	0.5" / 1.3 cm
37514	Set Ensemble	0.2" / 0.6 cm
37538	Set Ensemble	0.4" / 1 cm

REPLACEMENT PARTS
PIECES DE RECHANGE

ITEM #	DIM
H16P	0.5" / 1.3 cm
H16B	0.2" / 0.6 cm
H16	0.4" / 1 cm



Swing-A-Way® Can Opener

Chrome-plated rotary knife-style opener with gear mechanism. Includes integrated bottle cap remover.

Ouvre-boîte Swing-A-Way^{MD}

Modèle à lame rotative avec engrenage. Fini chromé. Comprend un décapsuleur intégré.

ITEM #	DIM (L)
574058	7" / 17.8 cm

PROFESSIONAL FOOD SAFETY PRODUCTS

- Superior heat protection up to 482°F / 250°C
- Water-repellent, non-slip grip for safety
- Stain-resistant and dishwasher safe

KitchenGrips^{PRO}

PRODUITS PROFESSIONNELS POUR UNE MANUTENTION SÉCURITAIRE

- Protection thermique supérieure jusqu'à 482°F / 250°C
- Surface hydrofuge avec prise antidérapante sécuritaire
- Résistant aux taches et compatible avec le lave-vaisselle

Exclusive
FLXa-Prene™
Durable, non-porous,
and flexible material

FLXa-Prene™
exclusif
Matériau flexible,
durable et non poreux



5-Finger Gloves

Kevlar® stitching with straight and inverted zig-zag seams for enhanced strength and flexibility.

Gants à 5 doigts

Coutures en Kevlar^{MD} avec points droits et en zigzag inversé pour une meilleure résistance et souplesse.

ITEM #	DIM (L)
5430502	15" / 38 cm
5430702	17" / 43 cm



Oven Mitt with Kevlar® Gusset

FLXa-Prene™ construction with Kevlar® gusset for extra durability in high-stress areas.

Mitaines de four avec gousset en Kevlar^{MD}

Fabriquées en FLXa-Prene^{MC} avec gousset en Kevlar^{MD} pour une durabilité accrue.

ITEM #	DIM (L)
5441802	16.4" / 41.6 cm



Puppet Mitts

Constructed with straight and inverted zig-zag stitching for strength and flexibility.

Mitaines marionnette

Coutures droites et en zigzag inversé offrant robustesse et souplesse.

ITEM #	DIM (L)
5434102	15" / 38 cm
5434202	17" / 43 cm

**3-Finger Mitt**

Features Nomex® binding and a 3-finger design for added dexterity.

Mitaines à 3 doigts

Dotées de bordures en Nomex^{MD}. La configuration à trois doigts offre une meilleure dextérité.

ITEM #	DIM (L)
5443602	16.4" / 41.6 cm

**Deluxe Puppet Mitt**

Enhanced with a Nomex® palm for increased resistance to wear and tear.

Mitaines marionnettes de luxe

Paume renforcée en Nomex^{MD} pour une meilleure résistance à l'usure.

ITEM #	DIM (L)
5443502	15" / 38 cm

**Oven Mitts**
Mitaines de four

ITEM #	DIM (L)
5431202	10.8" / 30.5 cm
5431502	13.8" / 39.4 cm
5431802	16.4" / 41.6 cm

**Flame Retardant Oven Mitts**

Cotton mitts coated with aluminized silicone. Non-stick surface wipes clean easily. Heat protection up to 200°F / 93°C. Sold in pairs.

Mitaines de four ignifuges

Mitaines en coton avec revêtement en silicone aluminisé. Surface antiadhésive facile à nettoyer. Protection thermique jusqu'à 200°F / 93°C. Vendues en paire.

ITEM #	DIM (L)
541215 (formerly anciennement SOM15)	15" 38 cm
541217 (formerly anciennement SOM17)	17" 43 cm

**Flame Retardant Oven Mitts**

Made of 100% cotton. Water- and stain-repellent. Heat protection up to 400°F / 204°C. Sold in pairs.

Mitaines de four ignifuges

100% coton. Résistantes à l'eau et aux taches. Protection thermique jusqu'à 400°F / 204°C. Vendues en paire.

ITEM #	COLOUR	DIM (L)
541115 (formerly anciennement FRM15)	Cream Crème	15" 38 cm
541117 (formerly anciennement FRM17)	Cream Crème	17" 43 cm
541313 (formerly anciennement POM13)	Canvas Toile	13" 33 cm
541315 (formerly anciennement POM15)	Canvas Toile	15" 38 cm
541317 (formerly anciennement POM17)	Canvas Toile	17" 43 cm
541324 (formerly anciennement POM24)	Canvas Toile	24" 60.9 cm

Pan Handle Sleeve

Cotton with aluminized silicone interior. Protects up to 200°F / 93°C.F.

Manchon pour poignée de poêle

Coton avec intérieur en silicone aluminisé. Protection jusqu'à 200°F / 93°C.

ITEM #	DIM (L x W)
543206 (formerly anciennement AH-6)	6 x 2.8" 15.2 x 7 cm

**8" Pot Holder**

Coated with aluminized silicone for superior grip and protection. Heat protection up to 428°F / 220°C.

Cale-plats 8 po

Revêtement en silicone aluminisé. Excellente prise et protection thermique jusqu'à 428°F / 220°C.

ITEM #	DIM (L x W)
542208 (formerly anciennement PHS8)	8 x 8" / 20.3 x 20.3 cm



Pan Handle Sleeve
Black.

Manchon pour poignée de poêle
Noir.

ITEM #	DIM (L x W)
5439002	6 x 3" / 15.2 x 7.6 cm



Safe Server Finger Hot Pad
Black.

Protège-doigts Safe Server
Noir.

ITEM #	DIM (L x W)
5437102	7" / 17.8 cm

**Ultra-Thick Hot Pads**

Single-layer construction. 1/4" (0.6cm) thick for enhanced heat resistance.

Cale-plats ultra-épais

Construction à une seule couche. Épaisseur de 1/4po (0,6cm) pour une protection accrue.

ITEM #	DIM (L x W)
5442002	7" / 17.8 cm
5442102	10" / 25.4 cm

**Hot Pads**

With durable zig-zag stitching for reinforcement.

Cale-plats

Coutures en zigzag pour une durabilité renforcée.

ITEM #	DIM (L)
5436102	7" / 17.8 cm
5436502	10" / 25.4 cm

BAKEWARE COLLECTION

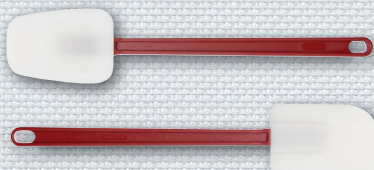
From bun pans to cream whippers, the Browne bakeware collection offers you the very best in baking essentials.

For both small and large scale operations, we offer a range of accessories designed specifically for the needs of the professional baker

COLLECTION DE PÂTISSERIE

Des plaques à pâtisserie aux siphons à crème, Browne vous offre ce qu'il y a de mieux en essentiels pour la pâtisserie. Que vous exploitiez une petite boulangerie artisanale ou une cuisine à grand volume, notre gamme est conçue pour répondre aux besoins des boulangers professionnels

Browne
ESTABLISHED 2010Z CHINA



Heat Resistant Scrapers & Spoons

Silicone blades with durable polypropylene handles. Heat resistant up to 500°F / 260°C.

Spatules et cuillères résistantes à la chaleur

Lames en silicone avec manches durables en polypropylène. Résistant à la chaleur jusqu'à 500 °F / 260 °C.

ITEM #	DES	DIM (L)
71772	Scraper Spatule	10.5" / 26.5 cm
71775	Scraper Spatule	14" / 35.5 cm
71778	Scraper Raclette	16.3" / 41 cm
71782	Spoon Cuillère	10.5" / 26.5 cm
71785	Spoon Cuillère	14" / 35.5 cm
71788	Spoon Cuillère	16.3" / 41 cm

Nylon Pastry Bags

Super-pliable nylon for outstanding control and feel. Simply boil to sanitize for quick, easy cleaning.

Poches à pâtisserie en nylon

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

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 Couplage seulement
5712517	17 x 9.5" 43 x 24 cm		



16" / 40cm

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

Tapis de cuisson au silicone

- Fournissent une distribution égale et uniforme de la chaleur pour des résultats optimaux
- Vont au micro-ondes, au congélateur et au four
- Conviennent aux moules à pain standard
- Silicone de qualité alimentaire sur renforcement en fibre de verre
- Plage de température : -22 °F à 446 °F / -30 °C à 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.

Tapis de cuisson au silicone

Idéaux pour tous les types de cuisson. Double face. Naturellement antiadhésifs et réutilisables. S'utilisent à la place du papier sulfurisé, de l'huile ou de la graisse, ce qui vous permet d'économiser du temps et de l'argent sans compromettre les résultats.

ITEM #	DIM (L x W)	SIZE
58182642	24.3 x 16.3" / 61.6 x 41.4 cm	Full Pleine grandeur
58132642	16.5 x 11.6" / 42 x 29.5 cm	Half Demi-grandeur
58152142	20.3 x 14.4" / 51.5 x 36.5 cm	Two-thirds Deux tiers
58131042	11.8 x 8.3" / 30 x 21 cm	One-Quarter Un quart





Wooden Spoons

0.7" / 1.7 cm diameter.

Cuillères en bois

Diamètre de 0,7 po / 1,7 cm.

ITEM #	FINISH FINI	DIM (L)
Maple Wood Bois d'érable		
575384	Regular Ordinaire	14" / 35.6 cm
575386	Regular Ordinaire	16" / 40.6 cm
575388	Regular Ordinaire	18" / 45.7 cm
Birchwood Bois de bouleau		
744562	Wax finish Fini ciré	12" / 30.5 cm
744564	Wax finish Fini ciré	14" / 35.6 cm
744566	Wax finish Fini ciré	16" / 40.6 cm
744568	Wax finish Fini ciré	18" / 45.7 cm



Two-Piece Heat Resistant Scrapers

Polypropylene construction. Heat resistant up to 200°F / 93°C. Two-piece design for easy cleaning.

Spatules résistantes à la chaleur – deux pièces

Fabriquées en polypropylène. Résistant à la chaleur jusqu'à 200°F / 93°C. Conception en deux pièces pour un nettoyage facile.

ITEM #	DES	DIM (L)
71771	Scraper Raclette	10.5" / 26.5 cm
71774	Scraper Raclette	14" / 35.5 cm
71777	Spoon Cuillère	16.3" / 41 cm



Heavy Duty Nylon Spoons

Durable nylon. Heat resistant up to 390°F / 200°C. Ideal for use with non-stick cookware.

Cuillères robustes en nylon

Nylon durable. Résistant à la chaleur jusqu'à 390°F / 200°C. Idéales pour les batteries de cuisine antiadhésives

ITEM #	COLOUR	DIM (L)
57538203	Blue Bleu	12" / 30.5 cm
57538205	Red Rouge	12" / 30.5 cm
57538503	Blue Bleu	15" / 38 cm
57538505	Red Rouge	15" / 38 cm

LONGUEUR TOTALE



French Rolling Pin

Tapered design. Made from smooth, durable wood. Provides excellent control and even rolling.

Rouleau à pâtisserie français

Design fuselé en bois lisse et résistant. Offre un excellent contrôle et un laminage uniforme.

ITEM #	DIM (L x H)
744246	20.5 x 1.75" 52 x 4 cm

Aluminum Rolling Pins

Cast aluminum barrel (3.5" / 8.9cm) with ball-bearing roller. Classic design with a modern, easy-clean twist.

Rouleaux à pâtisserie en aluminium

Baril en aluminium coulé (3,5 po / 8,9cm) avec roulement à billes. Conception classique, nettoyage facile.

ITEM #	DIM (L)
844715	Barrel Corps Handle Manche 15 x 3.5" / 38 x 9 cm 4.24" / 10.7 cm
ITEM #	DIM (L)
844718	Barrel Corps Handle Manche 18 x 3.5" / 45.7 x 9 cm 4.24" / 10.7 cm

Hardwood Rolling Pins

Revolving barrel (2.8" / 7cm) with stainless steel ball bearings for smooth, consistent rolling.

Rouleaux à pâtisserie en bois dur

Baril tournant (2,8po / 7cm) avec roulements à billes en acier inoxydable. Roulement fluide et uniforme.

ITEM #	DIM (L)
575213	Barrel Corps 13" / 33 cm 3.5" / 8.9 cm
575215	Handle Manche 15" / 38.1 cm 3.8" / 9.5 cm
575218	Barrel Corps Handle Manche 18" / 45.7 cm 3.8" / 9.5 cm



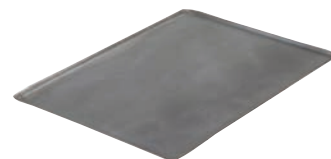
'Airmat' Silicone Coated Baking Mesh

Silicone-coated open mesh provides superior airflow for even baking. Temperature range: -67°F to 536°F / -55°C to 280°C.

Tapis de cuisson en maille 'Airmat' – enduit de silicone

Maille ouverte avec enduit de silicone pour une cuisson uniforme. Plage thermique : -67°F à 536°F / -55°C à 280°C.

ITEM #	DIM
77493840	15.75 x 11.8" 40 x 30 cm



Blued Iron Baking Tray

Oblique Edges

Ideal for cakes, tarts, and pastries. Blued iron offers natural oxidation protection with no additional coating. Oblique edges for easy handling.

Plaque de cuisson en fer bleui – bords obliques

Parfaite pour les gâteaux, tartes et pâtisseries. Le fer bleui protège naturellement contre l'oxydation, sans revêtement ajouté. Bords obliques pour une manipulation facile.

ITEM #	DIM
77532153	21.1 x 12.8" 53.5 x 32.5cm



Wood Rolling Pin

Traditional design with nylon bearings for smooth rotation. Reliable and easy to use.

Rouleau à pâtisserie en bois

Design traditionnel avec roulements en nylon pour une rotation douce. Fiable et simple d'utilisation.

ITEM #	DIM (L)
744247	Barrel Corps Handle Manche 10" / 25.4 cm 2.2" / 6 cm



Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE
by Browne Foodservice



58182640

58182632

58152140

Aluminum Bun Pans

1" / 2.5cm deep pan with wire-reinforced rims for added strength.

Plaques à pâtisserie en aluminium

Profondeur de 1po / 2,5cm. Bords renforcés de fil métallique pour une solidité accrue.

0.8 mm / 20 Gauge | 0,8 mm / calibre 20

ITEM #	DIM (W x L)	SIZE TAILLE
58182632	18 x 26" 45.7 x 66 cm	Full Pleine
58131032	9.5 x 13" 24 x 32cm	Quarter Quart
58152140	15 x 21" 38 x 53.3 cm	Two-thirds Deux Tiers
58100632	10 x 6" 25.4 x 15.2 cm	One-eighth Huitième

1.0 mm / 18 Gauge | 1,0 mm / calibre 18

58182640	18 x 26" 45.7 x 66 cm	Full Pleine
58132640	18 x 13" 45.7 x 33 cm	Half Demi



Perforated Aluminum Bun Pans

Made of 1.0mm / 18-gauge aluminum. Reinforced perimeter wire prevents warping. Features 3.0mm diameter perforations for improved airflow.

Plaques à pâtisserie perforées en aluminium

Aluminium de 1,0mm / calibre 18. Le fil de renforcement périmétrique empêche le gauchissement. Perforations de 3,0mm de diamètre pour une meilleure circulation de l'air.

ITEM #	DIM (W x L)	SIZE TAILLE
58182641	18 x 26" 45.7 x 66 x 2.5 cm	Full Pleine
58132641	18 x 13" 45.7 x 33 x 2.5 cm	Half Demi

See racks on
page 306.

Voir chariot
porte-plaques à
la page 306.



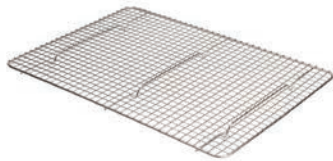
Fully Perforated Aluminum Bun Pan

Constructed of durable 16-gauge aluminum, this pan features 0.1" / 2.3mm square perforations across the entire surface for optimal air circulation. Curled edges prevent product from slipping. Wire-reinforced rim for added strength.

Plaque à pâtisserie entièrement perforée en aluminium

Aluminium robuste de calibre 16. Perforations carrées de 0,1po / 2,3mm sur toute la surface pour une circulation d'air optimale. Bords enroulés pour éviter que les produits ne glissent. Bord renforcé de fil métallique.

ITEM #	DIM (W x L x H)	SIZE TAILLE
58182651	18 x 26 x 0.98" 45.72 x 66 x 2.5cm	Full Pleine



Footed Pan Grates

Nickel-plated steel wire construction. Footed design for improved airflow and draining.

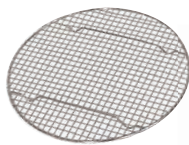
Grilles à pieds

Fil d'acier nickelé. Conception surélevée pour une meilleure circulation de l'air et un égouttage efficace.

ITEM #	DIM (W x L x D)
575516	12 x 16.5 x 1.3" 30 x 41.9 x 3.2 cm
575519	24 x 16 x 1.3" 61 x 40.5 x 3.2 cm

FITS PAN SIZE POUR LES PLAQUES	Half Demi
575516	12 x 16.5 x 1.3" 30 x 41.9 x 3.2 cm
575519	24 x 16 x 1.3" 61 x 40.5 x 3.2 cm

FITS PAN SIZE POUR LES PLAQUES	Full Pleine grandeur
575519	24 x 16 x 1.3" 61 x 40.5 x 3.2 cm



Footed Pan Grates

Raised rib design for increase stability and drainage.

Grilles à pieds

Design à côtes pour plus de stabilité et un bon drainage.

ITEM #	DES	DIM (W x L)	FITS PAN SIZE POUR LES PLATS
575518	Round Rond	12" / 30 cm	Half Demi
575524	Rectangle Rectangulaire	15 x 25" 38.1 x 63.5 cm	Full Pleine grandeur
575525	Rectangle Rectangulaire	16 x 24" 40.6 x 61 cm	Full Pleine grandeur



Donut Screen

Nickel-plated steel wire. Designed for frying and glazing donuts.

Grille à beignes

Fil d'acier nickelé. Idéale pour la friture et le glaçage des beignes.

ITEM #	DIM (W x L)	FITS PAN SIZE POUR LES PLATS
575517	16 x 24" 40.6 x 61 cm	Full Pleine grandeur



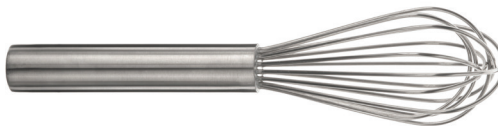
Deluxe Stainless Piano Whips

Epoxy-filled, solid handle offers superior balance and hygiene by preventing food buildup. One-piece welded construction. 11 fine wires ideal for whipping eggs, creams, and sauces.

Fouets piano de luxe en acier inoxydable

Manche solide rempli d'époxy offrant un équilibre supérieur et une meilleure hygiène en empêchant l'accumulation d'aliments. Construction monobloc soudée. 11 fils fins idéaux pour fouetter œufs, crèmes et sauces.

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, welded one-piece design for durability and sanitation. Stiff stainless steel wires resist bending—ideal for mixing thicker batters and sauces.

Fouets français de luxe en acier inoxydable

Conception monobloc soudée remplie d'époxy pour durabilité et hygiène. Les fils rigides en acier inoxydable résistent à la flexion - idéal pour mélanger des pâtes épaisses et des sauces.

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 / Mayonnaise Whip

Stainless steel with extended, sturdy handle for deep mixing bowls. Ball diameter: 8.3" / 21 cm. Ideal for emulsifying and high-volume mixing.

Fouet à long manche / fouet à mayonnaise

Acier inoxydable avec manche allongé et robuste, idéal pour les bols profonds. Diamètre de la boule : 8,3 po / 21 cm. Parfait pour les émulsions et les grandes quantités.

ITEM #	DIM (L)
571140	40" / 101.6 cm



Stainless Steel Mixing Paddles

Polished finish. Blade dimensions: 4.5" x 8" / 11.4cm x 20.3cm. Hollow handle for reduced weight and heat transfer.

Pales de mélange en acier inoxydable

Finis poli. Dimensions de la lame : 4,5po x 8po / 11,4cm x 20,3cm. Manche creux pour réduire le poids et la transmission de chaleur.

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 stainless steel construction for durability and sanitation.

Grattoir à pâte robuste en acier inoxydable

Construction monobloc en acier inoxydable pour une durabilité et une hygiène optimale.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574263	5 x 4.5" 12.7 x 11.4 cm



Stainless Steel Dough Scraper

Durable stainless steel blade with molded polypropylene handle for a comfortable grip.

Grattoir à pâte en acier inoxydable

Lame en acier inoxydable avec manche ergonomique en polypropylène.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574268	4 x 6" 10.2 x 15.2 cm



Dough Cutter / Scraper

Polypropylene handle with stainless steel blade. Total length: 6" / 15.2cm.

Coupe-pâte / grattoir

Manche en polypropylène et lame en acier inoxydable. Longueur totale : 6po / 15,2cm.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574379	6 x 3" 15.2 x 7.6 cm



Bowl Scraper

Flexible plastic construction conforms to bowl surfaces. Firm, flat edge for versatile use.

Grattoir pour bol

Plastique souple qui épouse la forme des bols. Bord plat et ferme pour un usage polyvalent.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574266	5.5 x 3.5" 14 x 8.9 cm



574264

574269

Dough Scrapers

Stainless steel blade with classic hardwood handle for strength and control.

Grattoirs à pâte

Lame en acier inoxydable et manche classique en bois dur pour une prise solide.

ITEM #	DIM (L x W) BLADE LAME
574264	4 x 6" / 10.2 x 15.2 cm
574269	5 x 7" / 12.7 x 17.8 cm

WHIPPED CREAM DISPENSERS

Perfect for whipping fresh cream, flavored coffee toppings, delicate sauces, sweet and savory gourmet toppings, espumas, light yogurt mousses, whipped soups, and more.

SIPHONS À CRÈME

Parfaits pour fouetter la crème fraîche, garnitures de café aromatisées, sauces délicates, garnitures gastronomiques sucrées et salées, espumas, mousses légères au yogourt, soupes fouettées, et plus encore.



Aluminum Cream Whippers

Lightweight anodized-aluminum body with reinforced head. Designed for cold preparations such as whipped cream, yogurt mousses, and dessert foams. Uses standard N₂O chargers. Hand-wash recommended.

Siphons à crème en aluminium

Corps en aluminium anodisé, tête renforcée. Conçu pour les préparations froides : crème fouettée, mousses au yogourt, mousses dessert. Utilise des cartouches N₂O standard. Lavage à la main recommandé.

ITEM # CAP

574407 1 Pint | pinte / 0.5 L

574408 1 QT / 1 L

Stainless Steel Cream Whippers

Food-grade stainless steel body and head. Safe for hot or cold preparations - perfect for flavored coffee toppings, espumas, sauces, and mousses. Compatible with standard N₂O chargers. Dishwasher safe.

Siphons à crème en acier inoxydable

Corps et tête en acier inoxydable de qualité alimentaire. Convient aux préparations chaudes ou froides - idéal pour garnitures de café, espumas, sauces et mousses. Compatible avec les cartouches N₂O standard. Va au lave-vaisselle.

ITEM # CAP

574409 1 Pint | pinte / 0.5 L

574410 1 QT / 1 L





Double Wall Bottle

Designed for optimal insulation. Keeps whipped cream fresh in the refrigerator for up to 2 weeks.

Bouteille à double paroi, pour le meilleur stockage isolant. Garde la crème fouettée fraîche au réfrigérateur pendant jusqu'à 2 semaines.

mosa

Professional Thermal Cream Whipper

Stainless steel construction. Dishwasher safe. Includes 2-year warranty. Ideal for hot or cold preparations.

Siphons à crème professionnels

Construction en acier inoxydable. Va au lave-vaisselle. Garantie de 2 ans. Parfait pour les préparations chaudes ou froides.

ITEM # CAP

574354 1 Pint | pinte / 0.5L

mosa

Stainless Steel Cream Whippers

8g nitrous oxide (N_2O). Compatible with all standard cream whippers.

Siphons à crème en acier inoxydable

8 g de protoxyde d'azote (N_2O). Compatible avec tous les siphons à crème standards.

ITEM # CAP

574355 1 Pint | pinte / 0.5 L

574356 1 QT / 1 L



CASH & CARRY



Whipped Cream Chargers

8g nitrous oxide (N_2O). For use with standard cream whippers.

Cartouches pour siphons à crème

8g d'oxyde nitreux (N_2O). Pour siphons à crème standards.

ITEM # QTY | QTÉ

574399 N_2O Box of 24
 N_2O Boîte de 24



CASH & CARRY



mosa

Cream Whipper Chargers

8g nitrous oxide (N_2O). Compatible with all standard cream whippers.

Cartouches pour siphons à crème

8g d'oxyde nitreux (N_2O). Compatible avec tous les fouets à crème standards.

ITEM # QTY | QTÉ

574357 N_2O Box of 10
 N_2O Boîte de 10

574359 N_2O Box of 24
 N_2O Boîte de 24



CASH & CARRY



mosa

Soda Syphon Chargers

8g carbon dioxide (CO_2). Box of 10. Universal threading - compatible with all brands of soda siphons.

Cartouches pour siphon à boissons gazeuses

8 g de dioxyde de carbone (CO_2). Boîte de 10. Filetage universel - compatible avec toutes les marques de siphons à soda.

ITEM # QTY | QTÉ

574358 CO_2 Box of 10
 CO_2 Boîte de 10



CASH & CARRY



Pastry Cutters

Stainless steel. Includes 8 round cutters in a translucent storage container.

Ring sizes (diameter):

Inches: 1.2 / 1.6 / 2 / 2.4 / 2.8 / 3.1 / 3.5 / 4"

Centimètres: 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 cm

Coupes-pâtisserie

Acier inoxydable. Comprend 8 découpoirs ronds dans un contenant de rangement translucent.

Diamètres des anneaux :

Pouces : 1.2 / 1.6 / 2 / 2.4 / 2.8 / 3.1 / 3.5 / 4 po

Centimètres : 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 cm

ITEM #	DES	DIA
80880101	Plain Lisses	1.2 - 4" / 3 - 10 cm
80880001	Fluted Cannelés	1.2 - 4" / 3 - 10 cm



Aluminum Scoops

Die-cast aluminum. Polished interior and exterior finish. Grooved handle with finger grip prevents slipping.

Pelles en aluminium

Aluminium moulé sous pression. Finition intérieure et extérieure polie. Poignée rainurée avec prise pour les doigts, antidérapante.

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 width - extends up to 24.1" / 61.2 cm.

Coupe-pâte à 6 roues en acier inoxydable

Roues tranchantes en acier inoxydable. Cadre en acier nickelé. Largeur réglable jusqu'à 24,1" / 61,2 cm.

ITEM #	DIM (L)
2226	2" / 6.4 cm



CASH & CARRY



Aluminum Scoops

Cast aluminum. Flat base provides extra stability for scooping.

Pelles en aluminium

Aluminium coulé. Fond plat pour une stabilité accrue.

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 construction. Durable and hygienic.

Entonnoirs en polyéthylène

Construction monobloc sans joint. Résistants et hygiéniques.

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



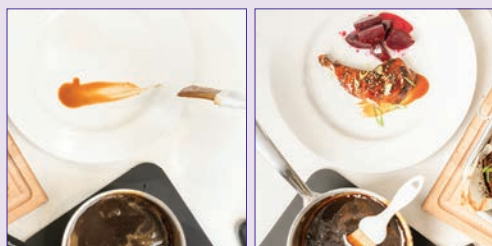
Plastic Scoop

White, flat-bottom scoop. One-piece construction. Dishwasher safe and non-toxic. Ideal for ice bins and dry storage.

Pelle en plastique

Blanche, fond plat. Construction monobloc. Va au lave-vaisselle et non toxique. Idéale pour les bacs à glace ou les denrées sèches.

ITEM #	CAP
574873	64 oz / 1.9 L



Doubles as a plating brush
*Fait aussi office de pinceau
 de dressage*



Pastry Basting Brushes

PBT (Polybutylene Terephthalate) bristles with a plastic handle and ABS plastic band. Heat resistant up to 248°F / 120°C. Perfect for basting, egg washing, or detailed plating work. Dishwasher safe.

Pinceaux à pâtisserie

Pois en PBT (téréphtalate de polybutylène), manche en plastique, bande en plastique ABS. Résistant à la chaleur jusqu'à 248°F / 120°C. Parfait pour les glaçages, les dorures ou le dressage des assiettes. Va au lave-vaisselle.

ITEM #	DES	DIA
61300-1	Round Rond	1" / 2.5 cm
6130015	Linear Linéaire	1.5" / 3.8 cm
61300-2	Linear Linéaire	2" / 5 cm
61300-3	Linear Linéaire	3" / 7.6 cm

**Pastry Brushes**

PBT (Polybutylene Terephthalate) bristles. Wood handle with durable ABS plastic band.

Pinceaux à pâtisserie

Poils en PBT (téréphtalate de polybutylène). Manche en bois avec bande en plastique ABS durable.

ITEM #	DES	DIA
61200	Oval Ovale	1" / 2.5 cm
61200-1	Flat Plat	1" / 2.5 cm
6120015	Flat Plat	1.5" / 3.8 cm
61200-2	Flat Plat	2" / 5 cm
61200-3	Flat Plat	3" / 7.6 cm



Natural boar bristles. Classic wood handle.
Poils naturels de sanglier. Manche en bois classique.

ITEM #	DES	DIA
61100	Oval Ovale	1" / 2.5 cm
HL9115W	Flat Plat	1" / 2.5 cm
HL9116W	Flat Plat	1.5" / 3.8 cm
HL9117W	Flat Plat	2" / 5 cm
HL9118W	Flat Plat	2.5" / 6.4 cm
HL9119W	Flat Plat	3" / 7.6 cm

**Standard Spring Form Pans**

Highly polished tin. Easy-release buckle for delicate cakes and cheesecakes.

Moules à charnière standard

Étain poli. Boucle à dégagement facile, idéale pour les gâteaux délicats et les gâteaux au fromage.

ITEM #	DIM (DIA X DEPTH)
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. Extra depth for tall cakes and layered desserts. Easy-release buckle.

Moules à charnière profonds

Étain poli. Profondeur accrue pour les gâteaux hauts et les desserts à étages. Boucle à dégagement facile.

ITEM #	DIM (DIA X DEPTH)
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 with polished finish.
Suitable for any pie diameter.

Diviseurs à tartes

Aluminium coulé avec fini poli. Convient à
tout diamètre de tarte.

ITEM #	CUT PORTIONS	ITEM #	CUT PORTIONS
575105	5	575108	8
575106	6	575110	10
575107	7	575112	12

**Stainless Steel Pie Cutters**

Durable stainless steel construction.
Precise portion control.

Coupe-tart en acier inoxydable

Construction robuste en acier
inoxydable. Portions précises et
uniformes.

ITEM #	CUT PORTIONS
575116	6
575117	7
575118	8

**Stainless Steel Rim Sieves**

16 mesh wire with 2 cross-bar wire
reinforcers. 2.8" / 7 cm height.

Tamis à rebords en acier inoxydable

Tamis à rebord en acier inoxydable
Fil maillé 16 avec deux barres
transversales pour plus de stabilité.
Hauteur : 2,8 po / 7 cm.

ITEM #	DIA
574142	12" / 31 cm
574144	14" / 36 cm
574146	16" / 41 cm

**Stainless Steel Tart Rings**

Rolled edges for clean shaping.
Height: 0.8" / 2 cm.

Cercles à tartes en acier inoxydable

Cercles à tartelettes en acier
inoxydable Bords roulés pour un
démoulage net. Hauteur : 0,8 po / 2
cm.

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. Height: 6.4" / 16.2 cm.

Cloche à gâteau / poignée / socle

Cloche résistante d'un seul tenant en lucite, avec poignée chromée. Hauteur : 6,4po / 16,2 cm.

ITEM #	DES
57140-1	Handle Poignée
57140	Cover Cloche 12 x 6.4" / 30.5 x 16.2 cm
57125	Cake Stand Plateau à gâteau 12 x 7.2" / 30.5 x 18.1 cm
57124	Low Base Stand Socle bas 12" / 30.5 cm diameter diamètre

**Aluminum Pie Plate**

0.8 mm / 0.03" thick aluminum. Height: 1.3" / 3 cm.

Assiette à tarte en aluminium

Épaisseur : 0,03po / 0,8 mm
Hauteur : 1,3po / 3 cm.

ITEM #	DIM (DIA)
575328	8" / 20 cm
575329	9" / 23 cm
575330	10" / 25.5 cm

**Aluminum Muffin Pan**

Heavy-duty aluminum. Permanently seamed in frame. Cup depth: 1.2" / 3cm. Capacity: 3 oz.

Moule à muffins en aluminium

Aluminium ultra-robuste. Cavités fixées en permanence dans le cadre. Profondeur des cavités : 1,2po / 3 cm. Capacité : 3 oz.

ITEM #	CUPS CAVITÉS	DIM (H)
5811612	12	1.2" / 3 cm
5811624	24	1.2" / 3 cm

**Loaf Pan**

Heavy tin steel. Height: 3" / 7.6 cm.

Moule à pain

Acier étamé de qualité. Hauteur : 3po / 7,6 cm.

ITEM #	DIM (L)
746050	8" / 20 cm
746051	9" / 23 cm
746052	12" / 30.5 cm



Aluminum Dry Measures

Seamless, 1.8 mm-thick aluminum with large riveted handles. Clearly stamped capacity markings.

Mesures sèches en aluminium

Aluminium sans soudure de 1,8 mm d'épaisseur, poignées rivetées robustes. Repères de capacité clairement estampés.

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, 1.8 mm-thick aluminum with large riveted handles and no-spill spout. Capacity markings for accurate pours.

Mesures liquides en aluminium

Aluminium sans soudure de 1,8 mm d'épaisseur, poignées rivetées et bec verseur anti-gouttes. Repères de capacité pour un dosage précis.

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 with universal-size holes. Diameter: 2.8" / 7 cm.

Saupoudreurs en acier inoxydable

Fini poli, trous universels. Diamètre : 2,8 po / 7 cm.

Without handle | Sans manche

ITEM #	DIA HOLES TROUS	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

Without handle | Sans manche

ITEM #	DIA HOLES TROUS	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 body. Includes three interchangeable lids (fine, medium, large holes). Capacity: 10 oz / 300 mL.

Ensemble de saupoudreur en plastique

Corps en polycarbonate résistant. Trois couvercles interchangeables (trous fins, moyens, gros). Capacité : 10 oz / 300 mL.

ITEM #	DIM (L x H)
575680	2.5 x 3.7" / 6.4 x 9.2 cm



Aluminum Dredge

Satin-finish aluminum with universal-size holes.

Saupoudreur en aluminium

Aluminium à fini satiné avec trous universels.

Without handle | Sans manche

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 keeps the set together
- Thick, flat rims let you level ingredients with a straight edge
- Gently curved handles keep spoons steady on the counter
- Welded, one-piece construction for long-lasting durability and easy cleaning

TASSES ET CUILLÈRES À MESURER EN ACIER INOXYDABLE

- Anneau de rangement pratique qui garde l'ensemble réuni
- Rebords épais et plats pour niveler facilement les ingrédients
- Poignées légèrement courbées qui empêchent les cuillères de basculer sur le comptoir
- Construction soudée d'un seul tenant pour une durabilité accrue et un nettoyage simplifié



Stainless Steel Measuring Cup Set (4)

Includes: ¼, ⅓, ½, and 1 cup. Graduated inside and out. Available with solid or loop handles.

Ensemble de tasses à mesurer (4 pièces)

Comprend : ¼, ⅓, ½ et 1 tasse. Graduations à l'intérieur et à l'extérieur. Offert avec poignées solides ou boucles.

ITEM #	DESCRIPTION
746107	With solid handles Poignées pleines
746106	With loop handles Poignées en anneaux



Cuisipro - Measuring Cups and Spoons Tasses et cuillères à mesurer

ITEM #	FINISH	DES
747141	Stainless steel Acier inoxydable	4 pieces pièces ¼, ⅓, ½ and 1 cup ¼, ⅓, ½ et 1 tasse
747002	Stainless steel Acier inoxydable	5 pieces pièces ⅛, ¼, ½, 1 tsp, and 1 tbsp ⅛ c. à thé, ¼ c. à thé, ½ c. à thé, 1 c. à thé et 1 c. à soupe



Stainless Steel Measuring Spoon Sets Ensemble de cuillères à mesurer en acier inoxydable

ITEM #	FINISH	DES
746108	Stainless steel Acier inoxydable	4 pieces: ¼ tsp, ½ tsp, 1 tsp and 1 tbsp 4 pièces: ¼ c. à thé, ½ c. à thé, 1 c. à thé et 1 c. à soupe
746105	18/8 stainless steel Acier inoxydable 18/8	5 pieces: ⅛ tsp, ¼ tsp, ½ tsp, 1 tsp and 1 tbsp 5 pièces: ⅛ c. à thé, ¼ c. à thé, ½ c. à thé, 1 c. à thé et 1 c. à soupe
2316EH	Extra heavy stainless steel Acier inoxydable extra robuste	4 pieces: ¼ tsp, ½ tsp, 1 tsp and 1 tbsp 4 pièces: ¼ c. à thé, ½ c. à thé, 1 c. à thé et 1 c. à soupe

8 Cup Stainless Steel Flour Sifter

Polished 18/8 stainless steel body and handle. Chrome-plated beater with 16 mesh per inch screen. Wire-reinforced bottom for stability.

Tamis à farine en acier inoxydable (8 tasses)

Corps et poignée en acier inoxydable 18/8 poli. Batteur chromé. Tamis à 16 mailles au pouce carré. Base renforcée pour plus de stabilité.



ITEM #	DIM (W x H)
1260	6 x 6.5" / 15.2 x 16.5 cm

THERMOMETERS

- 304 stainless-steel housing and components
- Accuracy: $\pm 1-2^{\circ}\text{F}$ / $\pm 0.5-1^{\circ}\text{C}$
- Built-in antimicrobial protection
- Select models feature dual-faced dials for easy reading from either side



THERMOMÈTRES

- Boîtier et composants en acier inoxydable 304
- Précision : $\pm 1-2^{\circ}\text{F}$ / $\pm 0,5-1^{\circ}\text{C}$
- Protection antimicrobienne intégrée
- Certains modèles sont dotés d'un cadran double face pour une lecture facile de chaque côté



Candy / Deep Fry Thermometers

This thermometer features an adjustable pan clip and is dishwasher safe. It has a temperature range of 50°F to 550°F (10°C to 288°C) and includes a stainless steel 2.1" (5.4 cm) dial for easy reading.

Thermomètre à bonbon/friture

Ce thermomètre est muni d'une pince réglable pour casserole et va au lave-vaisselle. Sa plage de température est de 50°F à 550°F (10°C à 288°C) et il comprend un cadran en acier inoxydable de 2,1 po (5,4 cm) pour une lecture facile.

ITEM #	DIA
CT84119	8" / 20.3 cm
CT84122	12" / 30.5 cm



Candy / Jelly / Deep Fry Thermometer

This dual-face thermometer allows easy reading from either side. It offers an accuracy of $\pm 1^{\circ}\text{F}$ ($\pm 0.5^{\circ}\text{C}$). It comes with an adjustable pan clip, is dishwasher safe, and has an overall height of 6.3" (15.8 cm).

Thermomètre pour bonbons / gelée / friture

Ce thermomètre à cadran double face permet une lecture facile de chaque côté. Il offre une précision de $\pm 1^{\circ}\text{F}$ ($\pm 0,5^{\circ}\text{C}$). Il est équipé d'une pince réglable, va au lave-vaisselle et mesure 6,3 po (15,8 cm) de hauteur.

ITEM #	RANGE PLAGE
CT84004	100°F - 400°F 37 °C - 204 °C



Candy / Deep Fry Thermometer

This compact thermometer includes an adjustable pan clip and is dishwasher safe. It has a 2.1" / 5.4 cm dial and overall dimensions of 4.9 x 1.3" / 12.4 x 3.2 cm.

Thermomètre pour bonbons / friture

Comprend une pince réglable et va au lave-vaisselle. Il possède un cadran de 2,1 po (5,4 cm) et ses dimensions sont de 4,9 x 1,3 po (12,4 x 3,2 cm).

ITEM #	RANGE PLAGE
CT84031	100°F - 400°F / 37°C - 204°C



Pocket Test Thermometers

This thermometer includes a bezel with a pointed stainless steel stem and comes with a protective storage case and pocket clip. It offers an accuracy of $\pm 1^{\circ}\text{F}$ ($\pm 0.5^{\circ}\text{C}$), is not for oven use, and features a 1" (2.5 cm) dial with an overall length of 5" (12.7 cm).

Thermomètres de poche

Ce thermomètre est doté d'une bague de cadran avec une tige pointue en acier inoxydable. Il est fourni avec un étui de protection et une pince de poche. Il offre une précision de $\pm 1^{\circ}\text{F}$ ($\pm 0,5^{\circ}\text{C}$), ne convient pas à une utilisation au four, et comprend un cadran de 1 po (2,5 cm) ainsi qu'une longueur totale de 5 po (12,7 cm).

ITEM #	RANGE PLAGE
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

This dual-face thermometer stands upright and provides an accuracy of $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (-16.7°C). It is dishwasher safe and features a 2.4 in (6 cm) diameter dial and a total height of 2.4 in (6 cm).

Thermomètre de réfrigérateur

Ce thermomètre à double face tient debout et offre une précision de $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (-16.7°C). Il va au lave-vaisselle et possède un cadran de 2,4 po (6 cm) de diamètre pour une hauteur totale de 2,4 po (6 cm).

ITEM # RANGE | PLAGE

RT84019 -30°F to / à 70°F
-35°C to / à 21°C



Freezer Thermometer

This dual-face thermometer stands upright and delivers an accuracy of $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (-16.7°C). It is dishwasher safe with a 2.4 in (6 cm) diameter dial and a 3.8 in (9.5 cm) height.

Thermomètre de congélateur

Ce thermomètre à double face tient debout et offre une précision de $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (-16.7°C). Il va au lave-vaisselle. Cadran de 2,4 po (6 cm) de diamètre et hauteur de 3,8 po (9,5 cm).

ITEM # RANGE | PLAGE

RT84016 -20°F to / à 80°F
-30°C to / à 30°C



Hanging Thermometer

This dual-face thermometer can hang or stand with its extra-wide base. It offers an accuracy of $\pm 1^{\circ}\text{F}$ (-17.2°C), and is dishwasher and oven safe. Features a 2.4 in (6 cm) dial and a height of 3.8 in (9.5 cm).

Thermomètre suspendu

Ce thermomètre à double face peut être suspendu ou posé à l'aide de sa base extra large. Il offre une précision de $\pm 1^{\circ}\text{F}$ (-17.2°C). Va au lave-vaisselle et au four. Cadran de 2,4 po (6 cm), hauteur de 3,8 po (9,5 cm).

ITEM # RANGE | PLAGE

OT84010 150°F - 550°F
65.6°C - 287.8°C



Dial Meat Thermometer

With a pointed stem and dual-face display, this thermometer provides an accuracy of $\pm 1^{\circ}\text{F}$ (-17.2°C). It is dishwasher safe, with a 2.4 in (6 cm) diameter dial and total height of 5 in (12.7 cm).

Thermomètre à viande à cadran

Doté d'une tige pointue et d'un affichage à double face, ce thermomètre offre une précision de $\pm 1^{\circ}\text{F}$ (-17.2°C). Il va au lave-vaisselle, avec un cadran de 2,4 po (6 cm) et une hauteur totale de 5 po (12,7 cm).

ITEM # RANGE | PLAGE

MT84001 120 °F - 220 °F
49 °C - 104 °C



84116



Digital Pocket Thermometers

Perfect for thin cuts of meat, fish, or poultry. Features a 2.75 in (7.0 cm) stainless steel stem. Waterproof and shatterproof. Auto shut-off after 20 minutes. Sheath doubles as a handle extension. Includes storage case with pocket clip. Batteries included.

Thermomètre numérique de poche

Idéal pour les viandes, poissons ou volailles en fines tranches. Tige en acier inoxydable de 2,75 po (7,0 cm). Imperméable et incassable. Arrêt automatique après 20 minutes. Le fourreau sert de rallonge de poignée. Étui de rangement avec pince de poche inclus. Piles incluses.

ITEM # RANGE | PLAGE TIP | POINTE

84116 -40°F to / à 450° F
-40°C to / à 230°C

2.5 mm

84120 -40°F to / à 450° F
-40°C to / à 230°C

1.5 mm



Hanging Refrigerator & Freezer Thermometer

This dual-face thermometer can hang or stand. It is dishwasher safe, rust-proof, and offers an accuracy of $\pm 1^{\circ}\text{F}$ (-17.2°C). Measures 12 in (30.5 cm) in height.

Thermomètre suspendu pour réfrigérateur/congélateur

Ce thermomètre à double face peut être suspendu ou posé. Il est antirouille, va au lave-vaisselle et offre une précision de $\pm 1^{\circ}\text{F}$ (-17.2°C). Il mesure 12 po (30,5 cm) de hauteur.

ITEM # RANGE | PLAGE

FT84028 -40°F to / à 80°F
-40°C to / à 27°C



PIZZA COLLECTION

From thin crust to deep dish, Browne offers a complete collection of pizza accessories designed to help you craft the perfect slice every time. Our extensive range includes everything from graters and dough cutters to pizza pans - durable, well-crafted tools made to withstand the demands of high-volume pizza kitchens.

COLLECTION POUR PIZZAS

De la croûte mince à la croûte épaisse, Browne offre une collection complète d'accessoires à pizza conçus pour vous aider à créer la tranche parfaite à chaque fois. Notre vaste gamme comprend tout, des râpes et coupe-pâtes jusqu'aux plaques à pizza - des outils durables et bien conçus, faits pour répondre aux exigences des cuisines à haut volume.



Napolitani
by Browne Foodservice

DESIGNED FOR PIZZA PERFECTION!

Our premium pizza collection
is crafted specifically for
Neapolitan-style pizzas.

CONÇU POUR LA PARFAITE PIZZA !

Notre collection haut de gamme
est spécialement conçue pour les
pizzas de style napolitain.

NEW
NOUVEAU

Perforations help
remove excess
flour - no more
burnt bottom
crusts!

Les perforations
éliminent l'excès
de farine - fini les
croûtes brûlées!

246590

242220

Premium Hard Anodized Aluminum Perforated Peels

Hard anodized aluminum paddle with
aluminum handle and nylon hanging
hook.

Pelles perforées en aluminium anodisé dur de qualité supérieure

Palette en aluminium anodisé dur
avec manche en aluminium et
crochet de suspension en nylon.

ITEM #	DIM (L x W) (BLADE LAME)	OVERALL LENGTH LONGUEUR TOTALE
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
NOUVEAU

Stainless Steel Round Pizza Peels

Thin, angled front edge slides pizzas in and
out of the oven with ease. Lightweight and
flexible aluminum handle ensures optimal
stability and mobility. 18/8 stainless steel
paddle offers enhanced durability and
abrasion resistance.

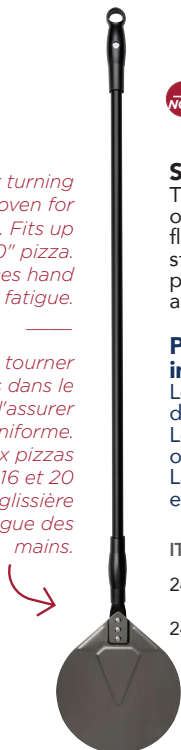
Pelles à pizza rondes en acier inoxydable

Le bord avant mince et incliné permet
d'enfourner et de retirer les pizzas facilement.
Le manche en aluminium léger et flexible
offre une excellente stabilité et maniabilité.
La palette en acier inoxydable 18/8 est durable
et résistante à l'abrasion.

ITEM #	DIA	DIM (L)
240856	8" / 20 cm	56" / 142 cm
241056	10" / 25 cm	56" / 142 cm

Used for turning
pizzas in the oven for
even cooking. Fits up
to a 16" & 20" pizza.
Slider reduces hand
fatigue.

Utilisé pour tourner
les pizzas dans le
four afin d'assurer
une cuisson uniforme.
Convient aux pizzas
jusqu'à 16 et 20
pouces. La glissière
réduit la fatigue des
mains.



NEW
NOUVEAU

Rotating Oven Brushes

Features a stainless steel blade scraper, rotating
solid beechwood head, and brass wire bristles.

Brosses rotatives pour four

Dotée d'un grattoir en acier inoxydable, d'une tête
rotative en bois de hêtre massif et de poils en laiton.

ITEM #	DIM (L)
61400-35	35" / 89 cm
61400-59	59" / 150 cm



The rotating head allows you to
reach around edges and corners
for a thorough oven cleaning.

La tête rotative permet
d'atteindre les coins et
rebords pour un nettoyage
complet du four à pizza.





**Made in
Canada
Fabriqué
au Canada**

Deluxe Pizza Peels

Hardwood handle with two attachment screws and a riveted aluminum blade.

Pelles à pizza de luxe

Manche en bois dur avec deux vis de fixation et lame en aluminium rivetée.

ITEM #	DIM (L x W) (BLADE LAME)	OVERALL LENGTH LONGUEUR TOTALE
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 a riveted aluminum blade.

Pelles à pizza

Manche en bois dur avec lame en aluminium rivetée.

ITEM #	DIM (BLADE LAME)	OVERALL LENGTH LONGUEUR TOTALE
23501	12 x 12" 30.5 x 30.5 cm	26" 66 cm
23506	12 x 12" 30.5 x 30.5 cm	35.8" 90.8 cm
23516	16 x 16" 40.6 x 40.6 cm	37.5" 95.2 cm



Pizza Paddle

Made with eco-friendly fibre composite. Two-sided design with a combination of five sizes for optimal usage. Measurement grooves of 12" and 16" on one side; 10", 14", and 18" on the other. Heat resistant up to 350°F / 167.7°C.

Palette à pizza

Fabriquée en composite de fibre écologique. Design double face avec cinq formats combinés pour une utilisation optimale. Rainures de mesure de 12 po et 16 po d'un côté; 10 po, 14 po et 18 po de l'autre. Résiste à la chaleur jusqu'à 350°F / 167,7°C.

ITEM #	DIM
575376	19.5" / 49.5 cm

Cuisipro

Pizza Peel

Made of natural wood fibre.

Pelle à pizza

Fibre de bois naturelle.

ITEM #	DIM BLADE LAME	OVERALL LENGTH LONGUEUR TOTALE
74791400	13.8 x 13" 34.9 x 33 cm	21" 53.3 cm

Wooden Pizza Peels

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

Pelles à pizza en bois

Fabriquées à partir de bois de qualité supérieure bien séché. Lame effilée à la pointe et sur les côtés.

ITEM #	DIM BLADE LAME	OVERALL LENGTH LONGUEUR TOTALE
5116 Short handle Manche court	12 x 14" 30.5 x 35.6 cm	22" 55.9 cm
5117 Long handle Manche long	14 x 17" 35.6 x 43.2 cm	24" 60.9 cm

Cuisipro

Seamless Rim Construction Construction sans rebord



Aluminum Pizza Screens

18 gauge / 1.0 mm. Seamless rim construction. Produces evenly baked crusts by allowing air to circulate beneath the crust while baking.

Grilles à pizza en aluminium

Calibre 18 / 1,0 mm. Construction sans rebord. Permet une cuisson uniforme en faisant circuler l'air sous la croûte.

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



Made in
Canada
Fabriqué
au Canada

Professional Aluminum Pizza Coupe Plates

18 gauge / 1.0 mm.
Heavy Weight.

Assiettes coupe à pizza professionnelles en aluminium

Calibre 18 / 1,0 mm.
Haut de gamme.

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



Made in
Canada
Fabriqué
au Canada

Aluminum Perforated Pizza Trays

18 gauge / 1.0 mm. Faster cooking
and crispier crust.

Plateaux à pizza perforés en aluminium

Calibre 18 / 1,0 mm. Cuisson plus
rapide et croûte plus croustillante.

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



Made in
Canada
Fabriqué
au Canada

Aluminum Wide Rim Pizza Pans

Calibre 18 / 1.0 mm. Natural finish with
a beaded edge.

Moules à pizza à rebord large en aluminium

Calibre 18 / 1,0 mm. Fini naturel avec
rebord perlé.

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





DEEP DISH PAN

Ideal for baking and serving deep dish pizza

- Seamless rim construction
- Natural finish
- Straight sides
- Handwash only

MOULE À PIZZA À CROÛTE ÉPAISSE

Idéal pour cuire et servir des pizzas à croûte épaisse

- Construction à rebord sans joint
- Fini naturel
- Parois droites
- Laver à la main seulement

Deep Dish Pan

Aluminum. 18 Gauge / 1.0mm. 1" / 2.5 cm height.

Moule à pizza à croûte épaisse

Aluminium. Calibre de 18 / 1,0 mm. Hauteur de 1 po / 2,5 cm.

ITEM #	DIM	ITEM #	DIM
5730066	6" / 15.2 cm	5730073	13" / 33 cm
5730067	7" / 17.8 cm	5730074	14" / 35.6 cm
5730068	8" / 20.3 cm	5730075	15" / 38.1 cm
5730069	9" / 22.9 cm	5730076	16" / 40.6 cm
5730070	10" / 25.4 cm	5730077	17" / 43.2 cm
5730071	11" / 27.9 cm	5730078	18" / 45.7 cm
5730072	12" / 30.5 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" / 1.5cm.

Rouleur pique-pâte en plastique

Roulez simplement la roue pique-pâte pour perforer la pâte avant la cuisson. Jonction sans joint entre les pointes et la base du rouleau pour un nettoyage facile. 64 pointes. Distance entre les pointes : 0,6 po / 1,5 cm.

ITEM #	PIN LENGTH DIA DE LA ROULETTE	DIM
574265	0.9" / 2.2 cm	2.5" / 6.3 cm



Pizza Cutters

Polypropylene handle. Sanitary stainless steel wheel. Finger guard for safety.



Pizza Cutter

Hardwood lacquered handle. Sanitary stainless steel wheel. Finger guard for safety.



Pizza Cutter

Polypropylene handle. Handle heat resistant up to 150°C / 302°F. Includes Colour-code tabs for HACCP safety.



Pan Gripper for Dish Pans

Nickel-plated. Self-locking design. Pan load activates clamping action at 60° angle.

Coupes-pizza

Poignée en polypropylène. Roue en acier inoxydable hygiénique. Garde-doigts pour plus de sécurité.

Coupe-Pizza

Poignée en bois laqué. Roue en acier inoxydable hygiénique. Garde-doigts pour plus de sécurité.

Coupe-pizza

Poignée en polypropylène. Résiste jusqu'à 302°F / 150°C. Comprend des onglets de couleur pour la sécurité HACCP.

Pince à plats

Nickelée. Conception autobloquante. Le poids du plat active la pince à un angle de 60°.

ITEM #	WHEEL DIA DIA ROULETTE	LENGTH LONGUEUR
5744261	2.5" 6.4 cm	7" 17.8 cm
5744262	4" 10.2 cm	9.3" 23.5 cm

ITEM #	WHEEL DIA DIA ROULETTE	LENGTH LONGUEUR
574262	4" 10.2 cm	9" 22.9 cm

ITEM #	WHEEL DIA DIA ROULETTE	LENGTH LONGUEUR
574382	4" 10 cm	9.5" 24 cm

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.

Râpe à fromage rotative

Acier inoxydable. Utilisation pour droitiers et gauchers. Tambour de 1,8 po / 4,4 cm de large.

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.

Tranche-fromage en aluminium

Aluminium poli moulé sous pression avec rouleau ajustable.

ITEM #	DIM (L)
386	4" / 10.1 cm
Replacement wire only Fil de remplacement seulement	
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.

Râpe à fromage rotative jumbo

Acier inoxydable. Utilisation pour droitiers et gauchers. Tambour de 2,1 po / 5,4 cm de large.

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.

Râpe carrée

Acier inoxydable. 4 surfaces différentes : râpe grossière, moyenne, trancheuse et julienne.

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.

Râpe à boîte

Acier inoxydable. Râpes extra fine, fine, moyenne et grossière, trancheuse et julienne.

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.

Râpe à 6 faces

Acier inoxydable. Râpes extra fine, fine, moyenne et grossière, trancheuse et julienne.

ITEM #	DIA
746124	9.5" / 24 cm



Cuisipro® SGT Grater
Features Surface Glide Technology™ and a soft-touch handle for a comfortable grip. Folded handle design allows the grater to adjust to different angles: 45°, 90°, 135°, and 180°. Non-slip ends with stabilizing feet ensure added safety. Made of stainless steel and plastic. Dishwasher safe.

Râpe <SGT>

Dotée de la technologie Surface Glide^{MC} et d'un manche doux au toucher pour une prise confortable. Le manche pliable permet d'ajuster la râpe à différents angles : 45°, 90°, 135° et 180°. Les extrémités antidérapantes avec pieds ajoutent de la stabilité. Acier inoxydable et plastique. Va au lave-vaisselle.

ITEM #	DES	DIM (L x W x H)
746811	Coarse Grossier	9 x 12.5 x 0.3" 22.7 x 31.8 x 0.8 cm
746812	Fine Fine	9 x 12.5 x 0.3" 22.7 x 31.8 x 0.8 cm

Cuisipro® Handheld Mandoline
Six adjustable settings. Includes hand guard and instructions.

Mandoline manuelle
Six réglages ajustables. Protège-mains et instructions inclus.

ITEM #	DIM (L x W) FOLDED PLIÉE
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

Tranche les aliments à la perfection en un clin d'œil. Corps compact tout-en-un.

- Comprend trois lames interchangeables pour trancher, couper en cranté ou en gaufrette, râper et couper en julienne
- Les aliments glissent facilement sur la surface de coupe en acier inoxydable rainurée
- Les poignées à revêtement souple sont faciles à saisir et antidérapantes

Cuisipro® Cut-Resistant Glove
Gant résistant aux coupures

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



- Résistance aux coupures de catégorie 5
- Fabriqué en HPPE, fibre de verre et nylon durables, respirants et flexibles
- Lavable à la machine; sécher à l'air libre
- Taille unique convenant à la plupart des utilisateurs
- Ambidextre
- À utiliser avec couteaux, râpes et mandolines.

*This glove is cut-resistant, not cut or puncture proof. No claim made for point puncture resistance. | *Ce gant est résistant aux coupures, mais non à l'épreuve des coupures ou des perforations. Aucune résistance aux perforations ponctuelles n'est garantie.



de Buyer 
DEPUIS 1830

KOMI MANDOLINE VEGETABLE SLICER

Complete vegetable slicer
with food guard.

MANDOLINE À LÉGUMES <<KOMI>>

Coupe-légumes complet
avec protège-aliments.

Komi Mandoline Vegetable Slicer
Mandoline coupe-légumes, Komi

ITEM #	DIM (LxWxH)
77201800	10.62 x 4.4 x 1.29" 27 x 11.2 x 3.3 cm



de Buyer Swing Plus Mandoline Mandoline <<Swing Plus>>, de Buyer

ITEM #	DIM (L x W x H)
77201503	15.8 x 5.3 x 2.1" 40 x 13.3 x 5.4 cm

Designed for smooth or wavy round slices, 4 mm or 10 mm julienne cuts, and waffle cuts. Features a double horizontal blade that is both scalloped and serrated.

- Made of stainless steel and polymer composite.
- The stainless steel ramp has a smooth, textured surface to help food glide effortlessly.
- Adjustable cut thickness up to 0.5" / 10 mm.
- Includes a slider and ergonomic pusher. Non-skid feet. Grip area on blades for safe handling.

• Permet de réaliser des tranches rondes lisses ou ondulées, des juliennes de 4 mm ou 10 mm, ainsi que des coupes gaufrettes. Lame horizontale double, à la fois cannelée et dentelée.

- Fabriquée en acier inoxydable et en composite polymère.
- La rampe en acier inoxydable est lisse avec une surface texturée pour faciliter la glisse des aliments.
- Épaisseur de coupe ajustable jusqu'à 0,5 po / 10 mm.
- Comprend un chariot coulissant et un poussoir ergonomique. Pieds antidérapants. Zone de prise sur les lames pour une manipulation sécuritaire.



Double Horizontal Blade |
Lame horizontale double

Double-lame julienne |
Lame julienne double

- Accurate and efficient: sharp blade at 35° angle
- Multicut: slices & julienne 2 mm / 4 mm (0.08" / 0.15")
- Quick and easy thickness adjustment. Graduated from 0 up to 5 mm
- Equipped with an ergonomic, protective food guard made of transparent plastic
- Compact storage: integrated julienne blades storage box and food guard



- Précise et efficace : lame affûtée avec un angle de 35°
- Multi-coupe : tranches et julienne de 2 mm / 4 mm (0,08 po / 0,15 po)
- Réglage rapide et facile de l'épaisseur. Graduée de 0 à 5 mm
- Équipée d'un protège-aliments ergonomique en plastique transparent
- Rangement compact : boîtier intégré pour les lames julienne et le protège-aliments



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.

Mandoline de chef

Acier inoxydable 18/10. Comprend un protège-main. 4 lames julienne (2 / 4 / 7 / 10 mm). Comprend également une lame dentelée avec épaisseur réglable (env. 0,8") et une lame droite amovible et réglable. Support pivotant.



18/10 Stainless Steel Mandoline Slicer

One serrated blade with adjustable thickness (approx 1/8" / 3.2 mm). One double-sided julienne blade. 38 teeth in total. 30 teeth / 0.1" / 3 mm spacing on one side, 10 teeth / 0.4" / 10 mm spacing on second side.

Mandoline en acier inoxydable 18/10

Une lame dentelée avec épaisseur réglable (env. 1/8 po ou 3,2 mm). Une lame julienne double face. 38 dents au total. 30 dents / espacement de 0,1 po / 3 mm d'un côté. 10 dents / espacement de 0,4 po / 10 mm de l'autre côté.

ITEM #	DIM (L x W x H) FOLDED PLIÉE
5715000	16.5 x 5.5 x 3" 42 x 14 x 7.8 cm

ITEM #	DIM (L x W x H) FOLDED PLIÉE
5720638	16.5 x 5.5 x 3" 42 x 14 x 7.8 cm
5719638	38 teeth 38 dents Julienne blade Lame julienne

ITEM #	
5720600	Protective carriage Chariot de protection

ALUMINUM BUN PAN RACKS

Rail-type ledges support pans securely.

- The racks are freezer-safe down to -4°F / -20°C
- Thermoplastic-rubber wheels remain flexible at the same temperature
- Each unit includes four swivel casters - two locking - for easy maneuvering.
- Made with aluminum for lasting durability

CHARIOT PORTE-PLAQUES EN ALUMINIUM

Des glissières de type rail maintiennent les plaques en toute sécurité.

- Les chariots résistent à des températures allant jusqu'à -4 °F / -20°C, tout comme leurs roues en caoutchouc thermoplastique
- Chaque unité est dotée de quatre roulettes pivotantes, dont deux avec frein, pour un déplacement aisé
- Toutes les glissières sont soudées au cadre en aluminium, garantissant une durabilité maximale

All shelves are fully welded to the aluminum frame for lasting durability

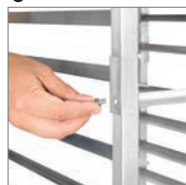
Toutes les glissières sont soudées au cadre en aluminium, garantissant une durabilité maximale

IMPROVED
AMÉLIORÉ

A compact design ships flat to minimize freight costs.

Le design compact est expédié à plat afin de réduire les coûts de transport

589120



Aluminum Bun Pan Racks

Models hold 10, 12, or 20 full-size sheet pans with generous vertical spacing between rails. Quick on-site assembly is required.

Chariot porte-plaques en aluminium

Peuvent contenir 10, 12 ou 20 tôles pleine grandeur. Expédiés à plat. Assemblage requis.

ITEM #	DIM (W x D x H)		DIM
10 Tiers Étagères 589110	26 x 20.3 x 44" 66 x 51 x 113.24 cm	Vertical spacing between rails Espace vertical entre les glissières	3" / 7.62 cm
12 Tiers Étagères 589112	25.6 x 20.5 x 69" 65 x 52 x 175.24 cm	Vertical spacing between rails Espace vertical entre les glissières	4.9" / 12.3 cm
20 Tiers Étagères 589120	25.6 x 20.5 x 69" 65 x 52 x 175.3 cm		

REPLACEMENT PARTS PIÈCES DE RECHANGE

ITEM #	DES
589110-1	Swivel Casters Roulettes pivotantes

Rack Covers

Prevent costly cleanup and extend the shelf life of baked goods by providing an excellent moisture and vapor barrier.

Housses pour chariots

Évitent le nettoyage coûteux et prolongent la durée de conservation des produits en offrant une excellente barrière contre l'humidité et la vapeur.

Clear Rack Cover

Made of durable PVC

- Top panel is white reinforced fabric laminated with PVC (10 oz / 283 g per square yard)
- Clear menu card pocket: 6.5 × 5" / 16.5 × 12.7 cm
- Features #5 zippers, 2 vertical seams, and 1" / 2.5 cm binding around seams and hems
- Hang strap sewn into top seam
- Crack-resistant to -10 °F / -23 °C
- End-load design

Housse transparente pour chariots

Fabriquée en PVC durable

- Panneau supérieur en tissu renforcé blanc laminé de PVC (10 oz / 283 g par verge carrée)
- Pochette transparente pour fiche de menu : 6,5 po × 5 po / 16,5 × 12,7 cm
- Fermetures à glissière #5, 2 coutures verticales et finition avec un biais de 1 po / 2,5 cm autour des coutures et ourlets
- Sangle de suspension intégrée à la couture supérieure
- Résistante aux fissures jusqu'à -10°F / -23°C
- Conception à chargement par l'extrémité

ITEM #	DIM (W x D x H)
57913400	23 x 28 x 62" 58.5 x 71 x 157.5 cm



"Label-Pocket"
window | Pochette
d'étiquette intégrée

Clear Window
| Fenêtre
transparente

Mold & mildew resistant.
*Résistant à la moisissure
et à la mэрule.*

Heavy Duty Rack Cover

PVC-coated (bath method) over a polyester-reinforced scrim.

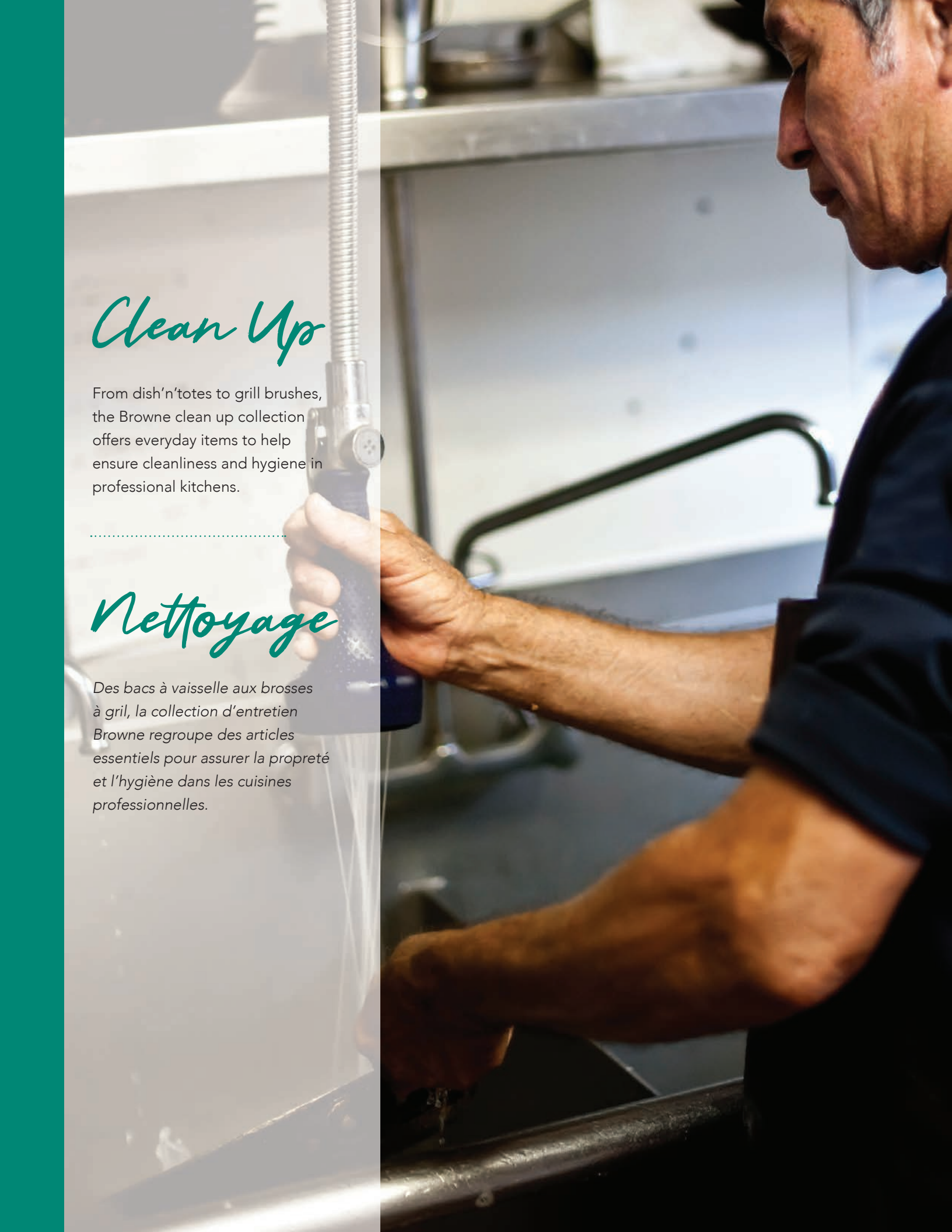
- Cover weight: 12 oz / 340 g per square yard
- Translucent white color
- Clear label pocket: 6.5 × 5" / 16.5 × 12.7 cm with large viewing window
- Hang strap on top seam
- Crack-resistant to -40°F / -40°C
- End-load design

Housse robuste pour chariots

Revêtement en PVC (méthode de bain) sur une armature renforcée en polyester.

- Poids du revêtement : 12 oz / 340 g par verge carrée
- Couleur blanche translucide
- Pochette d'étiquette transparente : 6,5 po × 5 po / 16,5 × 12,7 cm, avec grande fenêtre de visualisation
- Sangle de suspension intégrée à la couture supérieure
- Résistante aux fissures jusqu'à -40°F / -40°C
- Conception à chargement par l'extrémité

ITEM #	DIM (W x D x H)
57913401	23 x 28 x 62" 58.5 x 71 x 157.5 cm

A close-up, side-profile shot of a chef's face and hands. The chef is wearing a dark blue uniform and is focused on cleaning a stainless steel sink. He is holding a high-pressure spray wand with a blue handle and a metal nozzle. The background is slightly blurred, showing other kitchen equipment. The overall tone is professional and hygienic.

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.

Nettoyage

Des bacs à vaisselle aux brosses à grill, la collection d'entretien Browne regroupe des articles essentiels pour assurer la propreté et l'hygiène dans les cuisines professionnelles.



Flatware Cylinder Cylindre pour ustensiles

ITEM #	DES	DIA	FACE SURFACE
80110	Stainless steel. Perforated. Acier inoxydable. Perforé.	3.8" 9.8 cm	5.5" 14.0 cm
80113	Stainless steel. Solid. Acier inoxydable. Plein.	3.8" 9.8 cm	5.5" 14.0 cm
5735	Perforated. Polypropylene. White. Perforé. Polypropylène. Blanc.	4.3" 10.8 cm	5.3" 13.3 cm



Overflow Tube
Brass nickel-plated tube with neoprene stopper. For use in 1.6" / 3.8 cm sink drains.

Tube de trop-plein
Tube en laiton nickelé avec bouchon en néoprène. Pour drains de 1,5 po / 3,8 cm.

ITEM #	DIM (L)
40100200	7.5" / 9 cm
40100255	10" / 25 cm
40100305	12" / 30 cm



Dish 'n Tote Box
High density plastic (PP). Seamless for easy cleaning. Under rim lugs allow for perfect nesting. Dishwasher safe. Sterilizes to commercial standards. Grey. Weight: 2.3 lbs / 1 kg.

Bac Dish'n Tote
Polypropylène à haute densité. D'un seul tenant pour un nettoyage facile. Les ergots sous la lèvre permettent un empilage parfait. Va au lave-vaisselle. Stérilisable selon les normes commerciales. Gris. Poids : 2,3 lb / 1 kg.

ITEM #	DIM (W x H x D)
1908	21.6 x 16 x 5" 55 x 40.6 x 12.7 cm



Cutlery Box
High density plastic (PP). 4 compartments. Seamless for easy cleaning. Odorless and noiseless. Can be used for storage of individually packaged condiments. Narrow for tight-space storage. Dishwasher safe. Sterilizes to commercial standards. Grey. Weight: 2.3 lbs / 1 kg.

Bac à coutellerie
Polypropylène à haute densité. 4 compartiments. D'un seul tenant pour un nettoyage facile. Inodore et silencieux. Peut également servir au rangement de condiments emballés individuellement. Format étroit, idéal pour les espaces restreints. Va au lave-vaisselle. Stérilisable selon les normes commerciales. Gris. Poids : 2,3 lb / 1 kg.

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.

Support pour tamis de grill
Protège les mains et répartit uniformément la pression pendant le nettoyage. Le système de serrage maintient le tamis bien en place pour un remplacement facile.

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.

Brosse pour gril / rôtissoire

Nettoie les grils, grilles et rôtissoires grâce à ses poils très rigides en laiton. Manche ergonomique en plastique.

ITEM #	DIM
4203	11" / 28 cm

Wire Brush with Scraper
Hardwood. 3 x 19 rows of wire bristles.

Brosse métallique avec grattoir
Bois dur. 3 rangées de 19 poils métalliques.

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.

Brosse métallique à long manche avec grattoir

Bois dur. 4 rangées de poils métalliques. Extérieur : 2 rangées de 10. Intérieur : 2 rangées de 12.

ITEM #	DIM (L)
574267	20" / 51 cm

**Pizza Oven Brush**

Brass wire bristles. Steel blade scraper affixed to solid wood block.

Brosse pour four à pizza

Poils en laiton. Grattoir en acier fixé à un bloc de bois massif.

ITEM #	DIM (L)	BLOCK BLOC
611001	36" / 91.4 cm	10 x 1.5" / 25.4 x 3.8 cm

**Medium Size Stainless Steel Sponge**

Tampon à récurer en acier inoxydable – format moyen

ITEM #	DIA
571950	3.5 x 2.3" 8.9 x 5.7 cm

WARRANTY†† & HANDLING

Warranty

LIMITED LIFETIME WARRANTY

Browne warrants **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 warrants, 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 180°F / 82°C. 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.*

GARANTIE^{††} ET ENTRETIEN

Garantie

GARANTIE LIMITÉE À VIE

Browne garantit que les produits en acier inoxydable Thermalloy® sont exempts de défauts de matériaux, de fabrication et de main-d'œuvre pour la durée de vie du produit, sous réserve des exceptions suivantes :

- Articles avec revêtement : garantie de 90 jours. Le produit doit être utilisé normalement et les instructions d'entretien doivent être respectées. Les produits mal utilisés ou mal entretenus ne sont pas couverts par la garantie à vie limitée
- Des variations mineures de matériaux et de couleur sont normales

POÊLES AVEC REVÊTEMENT

Browne offre une garantie de 90 jours sur toutes les poêles et poêlons avec revêtement. Cela inclut tous les produits revêtus des gammes Thermalloy® et Elements. La garantie est annulée en cas de mauvaise utilisation ou d'abus. Des variations mineures de matériaux et de couleur sont normales. Browne ne pourra être tenu responsable des pertes résultant de l'utilisation du produit.

GARANTIE D'UN AN

Browne garantit, pendant une période d'un an, de réparer ou de remplacer tout produit distribué (sauf ceux mentionnés ci-dessus) présentant un défaut de matériau, de fabrication ou de main-d'œuvre, à condition que le produit ait été utilisé normalement et selon les instructions d'entretien.

VAISSELLE DE FOUNDATION

Garantie limitée de 5 ans contre l'écaillage.

Browne offre une garantie limitée de 5 ans contre l'écaillage sur les articles ronds et ovales de la collection Foundation, à compter de la date de livraison. Certaines conditions s'appliquent.

CUISIPRO

Les produits Cuisipro sont conçus pour fournir une qualité supérieure, une fonction exceptionnelle et une conception créatrice. Cuisipro offre une garantie à vie limitée contre les défauts de fabrication à partir de la date d'achat. Cette garantie est nulle en cas de défaillance du produit attribuable à une mauvaise utilisation ou au non-respect des consignes générales d'utilisation et d'entretien.

PRODUITS EN BOIS NATUREL

Browne n'offre aucune garantie sur les produits en bois naturel. Pour prolonger la durée de vie des produits en bois naturel, suivez les instructions dans notre section Entretien et manutention

Entretien et manutention

BATTERIE DE CUISINE

- Avant la première utilisation, retirer tous les autocollants et étiquettes, puis laver à l'eau chaude savonneuse
- Ne jamais laisser le récipient sur la source de chaleur sans aliment ou liquide
- Toujours laisser refroidir avant de laver
- L'ajout direct de sel peut provoquer des piqûres ; ajouter le sel après les ingrédients
- Les produits acides comme les tomates ou solutions salines peuvent être corrosifs - ne pas les entreposer dans la batterie de cuisine
- Ne pas faire tremper les ustensiles dans des désinfectants ou solutions chlorées pendant de longues périodes. Toujours suivre les directives des fabricants de produits chimiques
- La durée de vie sera prolongée par un lavage à la main à l'eau chaude savonneuse. Pour maintenir l'aspect, toujours frotter dans le sens du grain du métal
- Après le lavage, bien rincer et laisser sécher à l'air libre

REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Les articles avec revêtement antiadhésif se lavent de préférence à l'eau chaude savonneuse une fois refroidis. Sécher immédiatement
- Pour prolonger la durée de vie du revêtement, placer un intercalaire souple entre les poêles lors de l'empilage
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal

ASSAISONNEMENT DE L'ACIER INOXYDABLE ET DE L'ALUMINIUM

- Pour de meilleurs résultats, assaisonner les produits en acier inoxydable et aluminium avant la première utilisation
- Après nettoyage et séchage, appliquer une fine couche d'huile végétale ou un peu de graisse végétale
- Chauffer à feu moyen pendant 10 à 15 minutes jusqu'à l'apparition d'une légère fumée
- Lorsque l'huile devient brun foncé, couper la source de chaleur et laisser refroidir
- Essuyer l'excédent d'huile avec un essuie-tout.

BATTERIE DE CUISINE EN ACIER CARBONE

- La batterie de cuisine en acier carbone **Thermalloy®** est pré-assaisonnée et prête à l'emploi après un simple rinçage à l'eau chaude
- Pour réassaisonner, suivre les instructions pour l'acier inoxydable et l'aluminium

BATTERIE DE CUISINE EN FONTE

- La batterie de cuisine en fonte **Thermalloy**[®] est pré-assaisonnée et prête à l'emploi après un simple rinçage à l'eau chaude
- Pour réassaisonner, suivre les instructions pour l'acier inoxydable et l'aluminium

ACCESSOIRES POUR FOUR COMBI OVEN

Ustensiles :

- Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en silicone, plastique ou bois avec les articles ayant un revêtement antiadhésif. (Sauf pour les modèles 576211, 576213, 576212 et 576204).
- Éviter d'utiliser des outils tranchants comme les couteaux ou tout autre ustensile en métal, car cela pourrait rayer la surface et compromettre le revêtement antiadhésif

Nettoyage :

- Le lavage au lave-vaisselle professionnel n'est pas recommandé pour les articles avec un revêtement antiadhésif (le lavage à la main est fortement conseillé), car l'exposition à une chaleur élevée et à des détergents puissants peut dégrader le revêtement au fil du temps
- Utilisez uniquement des outils de nettoyage doux, tels qu'une éponge souple, un chiffon en microfibre ou un tampon à récurer non abrasif
- Évitez d'utiliser de la laine d'acier, des tampons à récurer métalliques ou tout autre outil de nettoyage abrasif.
- Laissez les articles refroidir avant de les laver. Ne pas respecter cette étape peut provoquer une déformation de l'article et/ou endommager le revêtement
- Évitez de laisser tremper les articles avec un revêtement antiadhésif pendant de longues périodes. Si nécessaire, faites-les tremper pendant 10 à 15 minutes dans de l'eau tiède savonneuse et utilisez des solutions nettoyantes douces

Rangement & Entretien :

- Rangez les accessoires séparément ou avec des couches de protection (ex. : chiffons, essuie-tout) entre eux pour éviter les rayures
- Ne placez pas d'objets lourds sur la surface pendant le rangement, car cela pourrait l'endommager ou la rayer
- Inspectez régulièrement le revêtement antiadhésif pour détecter tout signe d'écaillage, de décollement ou d'usure. Cessez d'utiliser l'accessoire en cas de dommage et remplacez-le si le revêtement est compromis

PLANCHE DE SERVICE EN BOIS

BOIS D'ACACIA AU FINI HUILÉ

Pour nettoyer, essuyez la surface avec un chiffon humide ou lavez-la dans de l'eau savonneuse chaude. Ne la laissez pas tremper. Il est recommandé de l'huiler régulièrement pour l'empêcher de se dessécher. Ne va pas au lave-vaisselle. Un lavage à la main est recommandé.

BOIS D'ACACIA AU FINI VERNISSÉ

Pour nettoyer, essuyez la surface avec un chiffon humide ou lavez-la dans de l'eau savonneuse chaude. Ne la laissez pas tremper. Ne va pas au lave-vaisselle. Un lavage à la main est recommandé.

BOIS D'ÉRABLE

Lavez la planche à découper avec un chiffon mouillé savonneux après chaque utilisation. Essuyez tout excédent au moyen d'un chiffon sec et séchez immédiatement. Le fait de laisser une planche mouillée sur le comptoir peut la faire gauchir.

- Pour désinfecter la planche, utilisez du jus de citron ou un mélange composé de parts égales d'eau et de vinaigre blanc – pulvérissez légèrement la planche ou appliquez avec un chiffon humide. Essuyez tout excédent au moyen d'un chiffon et séchez immédiatement.
- Appliquez 3 à 4 cuillères à soupe d'huile minérale ou végétale avant la première utilisation et recommencez environ toutes les quatre semaines.
- Ne submergez jamais la planche dans l'eau.
- Ne lavez jamais la planche à l'eau courante.
- Ne mettez jamais la planche au lave-vaisselle.
- Ne laissez jamais la planche près d'une source de chaleur.

COUTELLERIE EN ACIER INOXYDABLE* *

Une manipulation soigneuse prolongera la durée de vie et l'éclat de votre coutellerie en acier, qui est hautement résistante aux taches et à la corrosion. Il est important de bien tremper, laver, rincer et sécher :

1. Retirez immédiatement tous les résidus alimentaires après usage.
2. Lavez à l'eau chaude avec un agent nettoyant non abrasif et non corrosif.
3. Faites tremper dans un bac en plastique ou en acier inoxydable avec un produit de trempage non abrasif.
4. Rincez à l'eau à au moins 82°C / 180°F. Un adoucisseur d'eau peut être nécessaire en cas d'eau à forte teneur en minéraux.
5. Séchez immédiatement.

***AVERTISSEMENT :** Lors d'un lavage en machine à basse température, évitez d'utiliser une concentration élevée d'eau de Javel, car cet agent désinfectant attaque la plupart des couverts en métal. Ne jamais ranger les couverts lorsqu'ils sont mouillés ou humides.

*Des conditions s'appliquent

Alphabetical Index

CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE	CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE
BACK OF HOUSE		233		Herb Chopper	251
	Adapter Bars	238		Hot Pads	277
	Bain Maries	239		Ice Cream Dippers	259
	Basting Brush	287, 288		Ice Cream Spade	259
	Black Handle Tools	243-244		Innova High Heat Tools	240-242
	Blade Turners	261		Insets	239
	Bottle Opener	231		KitchenGrips Pro	275
	Bun Pan Racks	306-307		Mitts	275
	Can Opener	274		Pot Holders	277
	Carving Fork	250, 251		Knife Rack	246
	Carving Knife	250		Knives	
	Carving Set	251		Black Handled Knives	244
	Check Holder Bar	239		Boning Knives	244
	Cheese Shaker	121		Cleaver	244, 254
	Cheese Slicer	302		Colour-Coded Knives	254
	Colanders	272		Global Knives	249-251
	Colour-Coded Tools	252		Wooden Handle Knives	245
	Colour-Coded Cutting Boards	253		Ladles	257, 258
	Colour-Coded Dishers	256		Liquid Measures	291
	Colour-Coded Knives	254		Loaf Pan	290
	Colour-Coded Measures	257		Mandolines	303-305
	Colour-Coded Tongs	255		Mashers	269
	Corer	271		Meat Chopper	249
	Culinary Baskets	265		Meat Fork	83
	Cut-Resistant Glove	303		Melon Baller	271
	Cutting Board Storage	253		Mixing Bowls	272
	Cutting Boards	253		Napolitani Pizza Collection	296
	Dredges	291		Oven Mitts	275
	Egg Slicers	265		Oyster Knife	273
	Extra Long Handled Utensils	261		Pan Grates	238, 282
	False Bottoms	234-238		Pan Grip	301
	Fish Turner	241		Pancake Turner	242
	Footed Pan Grates	282		Pasta Maker	274
	French Fry Cutters	274		Pie Marker	289
	Fry Baskets	265		Pizza	295
	Fry Tongs	262		Cheese Sliders	302
	Funnels	286		Cheese Graters	302
	Garlic Press	271		Napolitani Pizza Collection	296
	Global Knives	249-251		Pizza Cutters	301
	Global Ni	251		Pizza Oven Brushes	296, 310
	Gloves	275-277		Pizza Paddle	298
	Graters	302		Pizza Pans	299
	Grids	35		Pizza Peels	296-298
	Grill Brush	310		Pizza Plates	105
	Grill Scraper	241, 246		Pizza Screens	299
	Grill Screen Holder	309		Pizza Trays	299
				Roller Docker	301

CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE	CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE
	Portioners	257		Whipped Cream Dispensers	284
	Potato Ricer	271		Wire Skewers	118
	Pot Holders	277		Wooden Handle Tools	245
	Poultry Rack	36	BAKEWARE		
	Poultry Shear	271		Aluminum Bun Pan	281
	Precision Tongs	264		Baking Mats	279
	Renaissance Serving Spoons	260		Baking Trays	38, 280
	Roast Slicer	248		Basting Brush	287
	Roller Docker	301		Cake Cover	290
	Rolling Pins	280		Cake Server	242
	Sandwich Spreaders	243, 246		Cooling Racks	242
	Sashimi Knife	248		Dough Cutters/Scrapers	283, 286
	Scoops	271, 286		Dredges	291
	Scrapers	241, 243, 246, 278, 280, 283, 296		Dry Measures	291
	Serrator	271		Loaf Pans	290
	Serving Spoons	252-254		Measuring Cups	292
	Sharpening Steel	244		Measuring Spoons	292
	Sharpening Stone	254		Mixing Bowls	272
	Sieve	289		Muffin Pans	290
	Skimmer	267, 268		Pastry Bags	279
	Slicer Knife	251		Pastry Brushes	288
	Spaghetti Fork	264		Pastry Cutters	286
	Spaghetti Tongs	264		Pastry Server	82
	Spatulas	246		Peelers	270
	Spoons	260-262, 278, 280, 292		Pie Cutters	289
	Steam Pans	234		Pie Plates	290
	22 gauge	234, 235		Pie Servers	
	24 gauge	236		Black Handled Tools	235, 236
	25 gauge	237		Eclipse Serving Utensils	76
	Steam Table Pan Covers	238		Elite Serving Utensils	82
	Steak Tenderizers	273		Horizon Serving Utensils	80
	Strainers	266		Innova High Heat Tools	240
	Thermometers	293-294		Wooden Handle Tools	245
	Tomato Corer	271		Rolling Pins	280
	Trays	299		Scrapers	283, 286
	Turners			Sifter	292
	Black Handle Tools	243		Silicone Baking Mats	279
	Innova High Heat Tools	240		Spatulas	279
	Wooden Handle Tools	245		Spoons	260-262, 278, 280, 292
	Universal Knife	251		Spring Form Cake Pans	288
	Utility Tongs	263		Taco Basket	257
	Vegetable Inset & Covers	239		Tart Rings	289
	Whips	282		Whip Cream Dispensers	284
				Whip Cream Charges	285
				Whips/Whisks	282

CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE	CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE
BARWARE				Serving Utensils	
	Bar Caddy	228		Eclipse Serving Utensils	76
	Bar Mats	232		Elite Serving Utensils	82
	Bar Service	226		Horizon Serving Utensils	81
	Bar Spoon	229		New Era Serving Utensils	83
	Bar Strainer	229		Ladles	257, 258
	Bar Tongs	230		Meat Fork	82
	Cocktail Shakers	227		Pot Fork	83
	Condiment Holders	228		Serving Fork	77, 81
	Corkscrews	231		Spoon Rest	79
	Glass Rimmer	229		Spoons	81, 86, 90
	Ice Chipper	230		Tongs	79
	Ice Scoops	230		Turners	77, 81
	Jiggers	232		Waffle Iron Fork	79
	Lemon/Lime Squeezer	229		Soup Stations	
	Malt Cup	229		Harmony Collection	67
	Muddlers	229		Octave Collection	62
	Pitcher	201		Tray Stands	127
	Pourers	232	CASH & CARRY		
	Sponge	229		Oil & Vinegar Bottles	121
	Wine Cooler	126		Squeeze Bottles	120
	Wine/Ice Bucket	126		Sugar Pourer	121, 118
				Syrup Dispenser	121
BUFFET & CATERING			COOKWARE		
	Beverage Dispensers	63, 67, 71		Braziers	
	Cereal Dispenser	71		Aluminum HW	25
	Chafers			Aluminum SW	28
	Cadence Chafer	69		Elements	40
	Economy Chafers	71		Stainless Steel	20
	Harmony Collection	64		Combi Oven Accessories	
	Rondo Chafer	69		8 Section Baker	41
	Symphony Chafer	68		Baking Tray	38
	Octave Collection	60		Crisping/Frying Tray	40
	Coffee Urns			Enameled Roast Pans	37
	Harmony Collection	67		Grids	35
	Octave Collection	63		Grill & Pizza Tray	39
	Delivery Bags	84		Non-Stick Grill Tray	42
	Eclipse Serving Utensils	76			
	Emile Henry	72-75			
	Food Pans	70			
	Horizon Serving Utensils	80			
	Juice Dispensers				
	Harmony Collection	67			
	Octave Collection	63			
	Economy Collection	71			
	Serrated Knife	82, 250			



CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE	CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE
	Poultry Rack	36		Elements	45
	de Buyer	45-47		Stainless Steel	21
	Choc	50		Thermalloy Cookware Collection	
	Choc Extreme	51		2-Ply	22
	Mineral B	47		Aluminum	24
	Deep Sauce Pans	19		Heavy Weight	25, 26
	Deep Stock Pot	19		Standard Weight	27-29
	Double Boilers			Carbon Steel	33
	Aluminum SW	29		Cast Iron	31
	Stainless Steel	21		Combi Oven Accessories	34
	Elements	45	Stainless Steel	17	
	Fry Pans		Tri-Ply	13	
	2-Ply	23	Underliner	33	
	Aluminum HW	25	Wok	14, 51	
	Aluminum SW	27	GLASSWARE		
	Carbon Steel	33		Nude	134
	Elements	47-50		Pasabache	146
	Stainless Steel	18		Type of Glassware	186
	Tri-Ply	14		Beer	187
	Paella Pans	20		Beer	189
	Pasta Cookers			Pilsner	190
	Aluminum	30		Pint	188
	Stainless Steel	21		Tulip & Chalice	187
	Roast Pans			Beverage	193-194
	Aluminum	30		Drinkware	191
	Combi Oven Accessories	37		Goblet	192
	Tri-Ply	16		Brandy	206
	Sauce Pans			Burgundy	219
	Aluminum HW	25		Flute	206,207
	Aluminum SW	28		Highball	195-198
	Elements	44		Pitchers, Carafes, Decenters	200
	Stainless Steel	19		Serveware	202
	Tri-Ply	15		Specialty	205
	Sauce Pots			Martini	210
	Aluminum HW	26		Mixing Glass	211
	Aluminum SW	29		Stemware	218
	Stainless Steel	19		Bordeaux	219
	Tri-Ply	15		Port	220
	Saute Pans		Red Wine	220	
	Aluminum SW	27	Stemless	221	
Elements	44	White Wine	223		
Stainless Steel	18	Tabletop			
Silicone Sleeve	23, 30		Au Gratin	115	
Skillet	32, 112		Bowls	74-75, 101, 104, 107	
Stock Pot					
Aluminum HW	26				
Aluminum SW	29				

CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE	CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE
Buffet et service traiteur			CUISINE ET OPÉRATIONS		
	Bac à aliments	70		Attendrisseurs à steak	273
	Couteau dentelé à lame	82		Bacs à aliments	234
	Distributeur à jus			Calibre 22	234, 235
	Collection Economy	71		Calibre 24	236
	Collection Harmony	67		Calibre 25	237
	Collection Octave	63		Bains Marie	239
	Distributeurs de boissons	63, 67, 71		Barre porte-tickets	239
	Distributeurs de céréales	71		Barres adaptatrices	238
	Emile Henry	72-75		Bols à mélanger	272
	Louches	82		Brochettes métalliques	118
	Percolateurs			Brosse pour gril	310
	Collection Harmony	67		Cale-plats	277
	Collection Octave	63		Chariot porte-plaques	306-307
	Réchauds			Ciseaux à volaille	271
	Collection Harmony	64		Collection codée par couleur	252
	Collection Octave	60		Couteaux	254
	Réchaud Cadence	69		Louches	257
	Réchaud de service pliable			Pinces	255
	Réchaud Economy	71		Planches à découper	253
	Réchaud Rondo	69		Portionneur	256
	Réchaud Symphony	68		Collection de pizza Napolitani	296
	Sacs de livraison	84		Coupe-frites	274
	Supports de plateau	127		Couteau à garnir / onduleur	271
	Urnes à soupe			Couteaux	
	Collection Harmony	67		Couteau à désosser	244
	Collection Octave	62		Couteau à huîtres	273
	Ustensiles de service			Couteau à manches en bois	245
	Collection Eclipse	76		Couteau à manches noirs	244
	Collection Elite	82		Couteau à sashimi	248
	Collection Horizon	81		Couteau à trancher	250, 251
	Collection New Era	83		Couteau à trancher rôtis	248
	Cuillères	78, 81-83		Couteau codés par couleur	254
	Fourchette à gaufrier	79		Couteau universel	251
	Fourchette à viandes	83		Couteaux Global	247-251
	Fourchettes de service	77, 81		Couteaux Global Ni	251
	Pelles	77, 81		Hachoirs	244, 249
	Pinces	78, 79		Couvercles pour bacs à aliments	238
	Repose-cuillère	79		Cuillère à melon	271
Cash & Carry				Cuillères	259-262, 278, 280, 292
	Bouteilles compressibles	120		Cuillères à crème glacée	259
	Distributeurs à sucre	121, 118		Cuillères de service	260-262
	Huillier/vinaigrier en verre	121		Cuillères de service Renaissance	260
	Pots à sirop	121		Écumoirs / Passoires	266-268
	Salières et poivrières	122		Éplucheurs	270
	Saupoudroirs à fromage			Ensemble à trancher	251
				Entonnoirs	286

CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE	CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE
	Faux fonds	234-237		Coupe-pizza	301
	Fouets	282		Grilles à pizza	299
	Fourchettes à trancher	250, 251		Moules à pizza	299
	Fusils	244, 254		Palettes à pizza	298
	Gant résistant aux coupures	303		Pelles à pizza	296-298
		241, 243, 246,		Plateaux à pizza	299
	Grattoirs	278, 280, 283, 296		Portionneurs	257
	Grattoirs à gril	241, 246		Presse-ail	271
	Grille à volaille	36		Presse-purée	269, 271
	Grilles	35		Râpe	302
	Grilles avec pieds	238, 282		Rouleaux à pâtisserie	280
	Hachoir à herbes	251		Rouleur pique-pâte	301
	Hachoir à viande	249		Saupoudreurs	291
	Inserts	239		Siphons à creme	284
	Inserts et couvercles à légumes	239		Spatule à crème glacée	259
	KitchenGrips Pro	275		Spatules	246
	Cale-plats	277		Spatules à lame	261
	Gants	275		Support à couteaux	254
	Mitaines	275		Support pour planches à découper	253
	Louches	257, 258		Support pour tamis de gril	309
	Machine à pâtes	274		Tamis à rebords	289
	Mandolines	303-305		Tapis de cuisson au silicone	279
	Mesures liquides	291		Tasses et cuillères à mesurer	292
	Mitaines de four	276		Tartineur à sandwich	242, 243
	Moule à pai	290		Thermomètres	293-294
	Outils haute température Innova	240-242		Tranche-fromage	302
	Ouvre-boîte	266		Tranche-oeufs	265
	Paniers à friture	265		Ustensiles à manche en bois	245
	Paniers à tacos	257		Ustensiles à manche extra long	261
	Paniers culinaires	265		Ustensiles à manche noirs	243-244
	Passoires	272		Vide-tomates	271
	Pelles		Batteries de Cuisine		
	À manches en bois	245		Accessoires pour four Combi	
	À manches noirs	243		Grilles	35
	En aluminium, en plastique	286		Grille à volaille	36
	Outils haute température Innova	241		Moule de cuisson à 8 compartiments	41
	Pelle à crêpes	242		Plaque à croustiller / frire	40
	Pelle à poisson	241		Plaque antiadhésive pour grillades et pizza	39
	Planches à découper	253		Plaque de cuisson	38
	Pince / Fourchette à Spaghetti	264		Plaque de gril antiadhésive	42
	Pince à plats	301		Rôtissoires émaillées	37
	Pinceaux	287		Bains-marie	
	Pinces de précision	264		Acier Inoxydable	21
	Pinces pour friteuse	262		Aluminium Standard	29
	Pinces utilitaires	263		Casseroles	
	Pizza	295		Acier Inoxydable	19
	Assiettes coupe à pizza	299		Aluminium Haut de Gamme	25, 26
	Brosses pour four	296, 310		Aluminium Standard	28, 29
	Collection de pizza Napolitani	296			

CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE	CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE
	Elements	44	Nettoyage		
	Tri-Ply	15		Bac Dish'n Tote	309
	Casseroles profondes	19		Brosses	310
	Collection de batteries de cuisine			Cylindre pour ustensiles	309
	2-Ply	22		Tube de trop-plein	309
	Accessoires pour four Combi	34	Service de Bar		226
	Acier au carbone	33		Caddy de bar	228
	Acier Inoxydable	17		Cuillère à bar	229
	Aluminium	24		Doseurs	232
	Haut de Gamme	25, 26		Enrobeur de verre	229
	Standard	27-29		Éponge	229
	de Buyer	45-47		Gobelets à malt	229
	Choc	50		Passoire à bar	229
	Choc Extreme	51		Pelle à glace	230
	Mineral B	47		Pic à glace	230
	Elements	45		Pichet	201
	Tri-Ply	14		Pilons à cocktail	229
	Manchon en silicone	23, 30		Pinces à bar	230
	Marmites			Portes-condiments	228
	Acier Inoxydable	21		Presse-citron/presse-lime	229
	Aluminium Haut de Gamme	26		Refroidisseur à vin isolé	126
	Aluminium Standard	29		Shakers à cocktail	227
	Elements	45		Seaux à vin / à glace	126
	Marmites à pâtes			Tapis de bar	232
	Acier Inoxydable	21		Tire-bouchon	231
	Aluminium	30		Verseurs	232
	Marmites profondes	19	Service de Table		
	Poêles			Assiettes	102, 104, 105
	2-Ply	23		Assiettes à escargot	115
	Acier Au Carbone	33		Bol pour café au lait	117
	Acier Inoxydable	18		Bols	74-75, 101, 104, 107
	Aluminium Haut de Gamme	25		Bols à sauce, mini	114
	Aluminium Standard	27		Bols pour soupe à l'oignon	116
	Elements	47-50		Bouteilles compressibles	120
	Tri-Ply	14		Chaise haute	127
	Poêles à paella	20		Chauffe-beurre avec pot en grès	114
	Rondes à braiser			Cloches d'appel	126
	Acier Inoxydable	20		Coquetier	114
	Aluminium Haut de Gamme	25		Coupes à crème glacée/sorbet	114
	Aluminium Standard	28		Couteau à huîtres	265
	Elements	40		Couteaux à steak	98, 99
	Rôtissoires		COUVERTS		
	Aluminium	30		18/10	88
	Accessoires pour four Combi	37		Concerto	90
	Tri-Ply	16		Eclipse	88
	Sauteuses			Luna	88
	Acier Inoxydable	18		Modena	89
	Aluminium Standard	27		18/O	91
	Elements	44		Bistro	92
	Wok	14, 51			

CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE	CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE
	Celine	95		Salière et poivrière	104
	Contour	94		Soucoupes	107
	Elegance	96		Support pour sachets de sucre	107
	Lafayette	93		Tasse empilable	107
	Lumino	91		Théière	107
	Oxford	93		Vaisselle en porcelaine PALM	100-101
	Paris	94		Ustensiles de cuisson	
	Royal	95		Assiette à tarte	290
	Win2	97		Bols à mélanger	272
	Windsor	97		Cartouches pour siphons	285
	Crémiers	107, 124, 125		Cercles à tartes	289
	Distributeur de serviettes	126		Cloche à gâteau	290
	Distributeurs à sucre	121, 118		Coupe-pâte / grattoir	283, 286
	Huilier/vinaigrier en verre	121		Coupes-pâtisserie	286
	Minis en fonté	112		Cuillères	260-262, 278, 280, 292
	Mousseurs à lait	125		Diviseurs à tartes	289
	Paniers à pain	114		Fouets	282
	Planches de service en bois	109, 110		Grilles à pieds	282
	Plat à gratin	115		Mesures sèches/ liquides	291
	Plateaux	119		Moule à pain	290
	Plateaux à steak	119		Moules à charnière	288
	Plats à lasagne	115		Moules à muffins	290
	Plats de service en fonte	112		Pelle à tartes	
	Plats ovales pour le four	115		Pelle à tartes/gâteaux	242
	Pichet	201		Outils haute température Innova	242
	Pichet d'eau	125		Ustensiles à manches en bois	245
	Pichets torsadés	124		Ustensiles à manches noirs	235, 236
	Porte-menu / porte-carte	126		Ustensiles de service Eclipse	76
	Porte-sachet de sucre	107, 118		Ustensiles de service Elite	82
	Pots à sirop	121		Ustensiles de service Horizon	80
	Ramequin	106, 115, 175, 204		Plaque de cuisson	280
	Refroidisseur à vin isolé	126		Plaques à pâtisserie en aluminium	281
	Salière et poivrière	104, 118, 122		Pinceaux à pâtisserie	287, 288
	Saucières	114		Poches à pâtisserie	279
	Seau à vin / à glace	126		Rouleaux à pâtisserie	280
	Soucoupes	102, 107		Saupoudreurs	291
	Sous-plats	122, 119		Siphons à crème	284
	Supports de plateau	127		Spatules	242, 246
	Tasses	101, 107		Tamis à farine	292
	Tasses de service / de friture	113		Tapis de cuisson	279, 280
	Théières	107, 123, 124		Tapis de cuisson au silicone	279
	Ustensiles à homard	99		Tasses et cuillères à mesurer	292
	Vaisselle en porcelaine Foundation			Verrerie	
	Assiettes	104, 105		Nude	134
	Bols	104, 106		Pasabache	146
	Crémier	107		Par Type	186
	Ramequin empilable	106		Bière	187
				Pils	190

CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE
	Pinte	188
	Tulipe & Calice	187
	Verre à bière artisanale	189
	Verres	191
	Boisson	193-194
	Tasse	199
	Verre à pied	192
	Verre highball	195-198
	Cruches et carafes	200
	Carafe	200
	Cruche	201
	Vaisselle	202
	Bocal	203
	Bols	202
	Ramequin / Dessert	204
	Spécialité	206
	Brandy	206
	Cocktail	208
	Coupe	209
	Flûte	206, 207
	Martini	210
	Verre à mélanger	211
	Verre à shooter	212
	Verre à whisky	213,-215
	Whisky	216-217
	Verres à pied	218
	Bordeaux	219
	Bourgogne universel	219
	Grand	222
	Port	220
	Sans pied	221
	Vin rouge	220



ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE
1079547	220	19948	283	246590	296	4754	260
1100	120	19960	283	26099	253	4760	260
1101	120	2101	120	2750	261	4762	260
1102	120	2102	120	2752	261	4764	260
112064036	224	2103	120	2754	261	4765	260
1147K	231	21212	235	2760	261	4766	260
1199	231	21214	235	2762	261	4767	260
1219	271	21216	235	2764	261	4770	260
1226SP	271	22002	234	2770	261	4772	260
123	230	22004	234	2772	261	4774	260
1260	292	22006	234	2774	261	4775	260
1290	232	22112	235	30120	107	4776	260
1291	232	22114	235	30173	107	4777	260
1292	232	22116	235	3199	302	4780	261
1293	232	22122	234	3300	309	4781	261
1294	232	22122STP	234	368	286	4782	261
1295	232	22124	234	369	286	4783P	261
1306	267	22126	234	370	286	4784P	261
1307	267	22132	235	375	267	501402	91
1307T	267	22134	235	37512	274	501403	91
1308	267	22136	235	37514	274	501405	91
1309	267	22142	235	37538	274	501410	91
1309T	267	22144	235	386	302	501411S	91
1618	269	22146	235	386W	302	501413	91
1623	269	22162	235	40100200	309	501414	91
1725	269	22164	235	40100255	309	501417	91
1726	269	22166	235	40100305	309	501421	91
18096	266	22192	235	4125	126	501423	91
18098	266	22194	235	41313	277	501425	91
18099	266	22196	235	41317	277	501902	94
18196	266	22232	234	41324	277	501903	94
18198	266	22234	234	4145	126	501904	94
18199	266	22236	234	4155	126	501905	94
1908	309	22240	234	4165	126	501910	94
19095	266	22241L	234	4203	296	501911S	94
19096	266	22242	234	4203	310	501913	94
19097	266	22244	234	42197	159	501914	94
19098	266	22246	234	42220	296	501917	94
19099	266	2226	286	44221	124	501923	94
19195	266	2316EH	292	44222	124	501925	94
19196	266	23501	297	44223	124	501926	94
19197	266	23506	297	44228	124	502002	93
19198	266	23516	297	4511	263	502003	93
19199	266	240856	296	4512	263	502005	93
1990	309	241056	296	4513	263	502010	93
19930	283	242220	296	46812	303	502011S	93
19936	283	242590	296	4750	260	502013	93
19942	283	246260	296	4752	260	502016	93

ITEM#	PAGE
502021	93
502022	93
502023	93
502025	93
502102	88
502103	88
502104	88
502105	88
502110	88
502111S	88
502112	88
502113	88
502114	88
502115	88
502117	88
502121	88
502122	88
502123	88
502125	88
502202	93
502203	93
502205	93
502210	93
502211S	93
502213	93
502214	93
502215	93
502217	93
502221	93
502222	93
502223	93
502302	92
502303	92
502304	92
502305	92
502310	92
502311S	92
502313	92
502314	92
502317	92
502321	92
502323	92
502325	92
502402	90
502403	90
502404	90
502405	90
502410	90

ITEM#	PAGE
502411S	90
502412	90
502413	90
502417	90
502421	90
502423	90
502502	95
502503	95
502504	95
502505	95
502506	95
502510	95
502511S	95
502512	95
502513	95
502514	95
502515	95
502516	95
502517	95
502521	95
502522	95
502523	95
502525	95
502602	96
502603	96
502604	96
502610	96
502611S	96
502613	96
502614	96
502615	96
502617	96
502622	96
502623	96
502625	96
502702	96
502703	96
502710	96
502711S	96
502713	96
502714	96
502715	96
502723	96
502802	97
502803	97
502804	97
502810	97
502811	97

ITEM#	PAGE
502811S	97
502811S	97
502813	97
502814	97
502815	97
502817	97
502823	97
502825	97
502902	94
502903	94
502910	94
502911S	94
502912	94
502913	94
502914	94
502915	94
502917	94
502923	94
502925	94
503002	89
503003	89
503004	89
503005	89
503010	89
503011S	89
503012	89
503013	89
503014	89
503015	89
503017	89
503021	89
503022	89
503023	89
503025	89
503202	88
503203	88
503204	88
503205	88
503210	88
503211S	88
503213	88
503214	88
503217	88
503221	88
503223	88
503225	88
503802	97
503803	97

ITEM#	PAGE
503810	97
503811S	97
503813	97
503817	97
503823	97
5116	298
5117	298
515000	123
515002	123
515007	125
515009	125
515010	125
515012	125
515039	114
515040	114
515043	114
515044	114
515045	114
515047	114
515048	114
515057	114
515058	114
515059	114
515061	114
515062	113
515064	113
515065	113
515066	113
515067	113
515068	113
515070	125
515071	125
515072	125
515073	125
515080	125
515151	123
515152	123
515153	123
515154	123
515200	123
515202	125
515262	123
541115	277
541117	277
541215	277
541313	277
541315	277
541317	277

ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE
541324	277	5630133	107	563955	101	571112	282
542208	277	5630141	104	563956	101	571114	282
5430502	275	5630142	104	563957	101	571116	282
5430702	275	5630150	106	563961	102	571118	282
5431202	276	5630151	104	563962	102	571120	282
5431502	276	5630152	106	563963	102	571122	282
5431802	276	5630153	106	563964	102	571124	282
543206	277	5630154	106	563965	102	571140	282
5432202	276	5630155	105, 106	563966	102	5712001	279
5432502	276	5630157	106	563967	102	571210	282
5432802	276	5630158	105, 106	563968	102	571212	282
5434102	275	5630159	104	563969	102	571214	282
5434202	275	5630162	105	563970	102	571216	282
5436102	277	5630163	105	563971	101, 102	571218	282
5436502	277	5630166	105	563972	101, 102	57124	290
5437102	277	5630168	105	563973	101, 102	57125	290
5439002	277	5630169	105	563975	101	5712510	279
5441802	275	5630170	105	563976	101	5712511	279
5442002	277	5630171	107	563977	101	5712512	279
5442102	277	5630172	107	563978	101	5712514	279
5443502	276	5630173	107	563981	101	5712515	279
5443602	276	5630175	107	563982	101	5712517	279
5511BK	255	5630177	107	563983	101	5712518	279
5511GR	255	5630178	107	563990	100	5712520	279
5511RD	255	5630181	107	563991	100	5712521	279
5511YL	255	5630183	107	563992	100	5712524	279
5512BK	255	5630186	105	563993	100	571260	109
5512BL	255	5630187	105	563994	100	571267	110
5512GR	255	5630188	105	563995	100	57128	109
5512RD	255	5630189	105	563996	100	57140	290
5512YL	255	5630190	105	564001	118	57140-1	290
5513BK	255	5630191	105	564002W	117	571412	259
5513GR	255	5630192	105	564003W	115	571416	259
5513RD	255	5630193	105	564004BR	115	571420	259
5513YL	255	5630194	105	564004W	115	571424	259
5551	246	5630195	105	564005W	115	571465	259
5630101	107	5630196	105	564006	117	5715000	305
5630102	105, 106	5630197	105	564010W	115	571507	109
5630103	106	5630198	105	564011	115	571515	229
5630106	105	5630209	104	564012W	115	571525	126
5630108	105	5630211	104	564013	115	571600	121
5630110	105	563930	124	564014	115	571610	109
5630112	104, 105	563933	124	564015W	115	571643	110
5630115	105	563950	101	564021W	115	571680	109
5630117	105	563951	101	564022W	115	571712	109
5630118	105	563952	101	564023W	124	571808	109
5630120	107	563953	101	564024W	115	571912	122
5630130	107	563954	102	571110	282	571922	268

ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE
571923	268	5724019	20	5724145	20, 21	5730028	299
571924	268	5724024	20	5724150	20, 21	5730029	299
571925	267	5724029	20	5724151	16	5730030	299
571926	267	5724032	19	5724152	14	5730031	299
571928	267	5724033	19	5724153	14	5730032	299
571930	122	5724034	19	5724154	14	5730033	299
571934	122	5724036	19	5724156	14	5730034	299
571950	310	5724037	19	5724157	14	5730035	299
5719638	305	5724040	19	5724158	14	5730036	299
5720375	274	5724041	18	5724161	15, 19	5730037	299
5720600	305	5724042	18	5724162	15, 19	5730038	299
5720638	305	5724048	18	5724164	15, 19	5730066	300
572111	261	5724050	18	5724166	19	5730067	300
572112	261	5724051	18	5724171	20	5730068	300
572113	261	5724052	18	5724172	20	5730069	300
572120	118	5724054	18	5724173	20	5730070	300
572121	118	5724058	18	5724174	20	5730071	300
572131	261	5724060	18	5724175	16	5730072	300
572132	261	5724061	18	5724176	16	5730073	300
572133	261	5724062	18	5724177	16	5730074	300
572151	261	5724064	18	5724179	16	5730075	300
572152	261	5724068	21	5724180	18	5730076	300
572153	261	5724072	21	5724181	18	5730077	300
57221	126	5724076	21	5724182	18	5730078	300
5723054	18	5724080	21	5724186	19	573141	83
572311	262	5724082	21	5724188	19	573142	82
572312	262	5724090	21	5724190	19	573150	83
572313	262	5724092	14	5724192	19	573151	82
572331	262	5724093	14	5724205	15	573152	82
572332	262	5724094	14	5724206	15	573153	82
572333	262	5724095	14	5724211	15	573154	82
572351	262	5724096	14	5724216	15	573155	82
572352	262	5724097	14	5724218	15	573156	82
572353	262	5724098	14	5724212	15	573158	82
5723908	21	5724100	14	57242120	15	573159	82
5723910	21	5724102	14	57242122	15	573170	78
5723912	21	5724104	14	57242124	15	573171	77
5723916	21	5724116	15, 18, 19	57242128	15	573172	77
5723920	21	5724118	15	5724213	15	573173	78
5723924	21	5724120	15, 18, 19	5724214	15	573174	78
5723932	21	5724122	15, 18, 19, 21	5724216	15	573175	77
5723940	21	5724124	15, 18, 19, 21	5724223	15	573180	78
5723960	21	5724126	21	5724224	15	573181	78
5723980	21	5724128	15, 18-21	5724225	15	573182	77
5724000	21	5724132	18-21	5724226	15	573183	77
5724009	20	5724134	21	572460	310	573184	78
5724013	20	5724136	18-20	5730026	299	573185	78
5724014	20	5724140	20	5730027	299	573186	79

ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE
573187	79	5734024	45	57361216	253	573758	112
573188	79	5734030	45	57361217	253	573759	32
573190	78	5734032	44	57361501	253	573759	112
573192	79	5734033	44	57361503	253	573760	32
573194	79	5734034	44	57361504	253	573760	112
573270	78	5734035	44	57361505	253	573761	32
573271	77	5734037	44	57361512	253	573761	112
573272	77	5734040	44	57361516	253	573762	32
573273	78	5734048	44	57361517	253	573762	112
573274	78	5734050	44	573616	110	573770	18
573280	78	5734051	44	57361801	253	573771	18
573281	78	5734052	44	57361803	253	573772	18
573283	77	5734054	44	57361804	253	573773	18
573284	78	5734058	44	57361805	253	573775	18
573286	79	5734060	44	57361812	253	573776	18
573287	79	5734061	44	57361816	253	573777	18
573288	79	5734062	44	57361817	253	573778	18
573306	256	5734064	44	573619	253	573804	246
573308	256	573408	259	573620	110	573806	246
573310	256	573410	259	573714	261	573810	246
573312	256	5734100	259	573716	261	573824	246
573316	256	5734116	44	573720	32	573826	246
573320	256	573412	259	573720	112	573828	246
573324	256	5734120	44	573722	32	573830	246
573330	256	5734124	44	573722	112	573832	246
573340	256	5734128	44, 45	573723	119	574031	99
573370	81	5734130	44, 45	573724	31	574032	99
573371	81	5734134	44, 45	573726	31	57405720	232
573372	81	5734136	45	573728	31	574058	274
573373	81	5734140	45	573730	31	574059	232
573374	81	5734145	45	573732	31	574064	274
573375	81	5734150	45	573735	33	574064-1	274
573380	81	573416	259	573736	33	574064-2	274
573381	81	5734185	44	573738	33	574074	231
573383	81	5734187	44	573740	33	574075	231
573384	81	573420	259	573742	33	574076	231
573385	81	573424	259	573745	33	574077BK	231
5733905	45	573430	259	573746	28, 33	574078	231
5733908	45	573440	259	573748	33	574079	231
5733912	45	573450	259	573752	33	574081	231
5733916	45	573460	259	573755	32	574082	231
5733920	45	573470	259	573755	112	574088	232
5733924	45	5735	309	57375505	112	574107	126
5733932	45	57361201	253	573756	32	574115	267
5733940	45	57361203	253	573756	112	574116	267
5733960	45	57361204	253	573757	32	574117	267
5734014	45	57361205	253	573757	112	574118	267
5734019	45	57361212	253	573758	32	574120	267

ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE
574126	267	574335	98	574460	244	575105	289
574128	267	574336	98	5747005	258	575106	289
574130	267	574338	98	574701	258	575107	289
574131	267	574339	98	5747015	258	575108	289
574132	267	574340	98	574702	258	575110	289
574133	267	574341	98	574703	258	575112	289
574142	289	574343	99	574704	258	575116	289
574144	289	574344	99	574705	258	575117	289
574146	289	574352	97	574706	258	575118	289
574180	119	574354	285	574708	258	57512	229
574181	119	574355	285	574712	258	575126	71
574182	119	574356	285	574721	258	575126-5	60, 62-70
574183	119	574357	285	574725	273	575126-5	306
574184	119	574358	285	574726	273	575129	59
574185	119	574359	285	57476502	79	57513	126
574186	119	574360	242, 283	574834	229	575135	70
574214	230	574361	242	574834S	229	575137	69
574250	286	574362	242	574837	228	575138	69
574251	286	574363	241	57483802	228	57514	229
574252	286	574364	241	57486602	232	57515	264
574253	286	574365	241	57486612	232	57516	264
574254	286	574375	242	57486702	232	575160	71
574255	286	574376	241	57486712	232	575160-1	71
574262	301	574377	242	57486812	232	575160-3	71
574263	283	574378	241	574873	286	575161	71
574264	283	574379	283	574875	228	575162	68
574265	301	574380	241	574876	228	575165	70
574266	283	574381	242	574877	228	575166	66
574267	310	574382	301	574950	272	575167	66
574268	283	574383	241	574951	272	57517	264
574269	283	574384	242	574953	272	575170	60
574304	245	574386	242	574954	272	575170-1	60
574309	271	574388	242	574955	272	575170-2	60
574311	246	574390	242	574958	272	575170-3	60, 62,
574312	246	574392	242	574959	272		64, 65, 66
574313	246	574399	285	574960	272	575171	62
574314	245	574407	284	574963	272	575171-1	62
574314P	246	574408	284	574966	272	575171-2	62
574315	245, 246	574409	284	574970	272	575172	62
574316	245	574410	284	57501	229	575172-1	62
574317	245	5744261	301	57502	227	575173	63
574318	246	5744262	301	57505	227	575174	63
574320	245	5744311	243	57506	227	575174-1	63, 67
574329	98	5744312	243	575063	114	575174-3	63
574330	98	5744313	243	57507	229	575175	60, 65
574332	99	5744314	243	57508	227	575175-1	65-66
574333	99	5744315	243	57509	227		68, 69
574334	99	5744319	243	57510	229	575175-2	65, 66, 68

ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE
575175-5	60, 65,	575308	299	575378	299	575518	282
	66, 68	575309	299	575379	299	575519	282
575176	64, 66, 69	57531	264	57538	263	575524	282
575176-1	64, 66, 69	575310	299	57538203	280	575525	282
575176-2	64, 66	575311	299	57538205	280	575527	234-238
575176-3	66, 68, 70	575312	299	575384	280	575528	234-238,
575176-6	60, 62,	575313	299	57538503	280		287, 294
	64, 66, 68	575314	299	57538505	280	575529	234-238
575177	67	575315	299	575386	280	575530	237
575177-1	67	575316	299	575388	280	575532	237
575178	67	575317	299	575389	84	575537	234-238
575179	63, 67	575318	299	57539	263	575538	234-238
575179-3	63, 67, 71	575319	299	575390	84	575539	234-238
575181	121	575320	299	575391	84	575548	235-238
575182	122	575322	297	57540	79	575549	235-238
575183	122	575324	297	575400	286	575558	235-238
575185	121	575326	297	575401	286	575559	235-238
575186	118	575328	290	575402	286	575568	235-238
575187	121	575329	290	575403	286	575569	235-238
575190	121	57533	264	575404	286	575578	234, 236, 238
575191	122	575330	290	575405	286	575579	234, 236, 238
575193	121	5753300	302	575407	268	575581	239
575199	79	575347	299	575408	268	575582	239
57520	229	575348	299	575409	268	575584	239
575205	274	575349	299	575410	268	575585	239
57521	230	575350	299	575412	268	575587	239
575213	280	575351	299	575414	257	575588	239
575215	280	575352	299	575415	257	575589	239
575218	280	575353	299	575430	270	575591	239
575221	122	575354	299	575431	270	575592	239
575222	122	575355	299	575435	270, 287	575593	239
575223	122	575356	299	575436	270, 287	575598	235-238
575224	122	575357	299	575441	269	575599	235-238
575225	122	575358	299	575442	269	575605	291
575226	121	575359	299	575443	114	575610	291
575227	121	57536	263	575444	114	575620	291
575228	121	575360	299	57547	263	575640	291
575229	121	575361	299	57548	263	575645	291
575231	121	575362	299	57549	263	575650	291
575232	122	575363	299	575507	268	575660	291
575233	121	575364	299	575508	268	57567	79
57525	230	575365	299	575509	268	575670	291
57526	230	575366	299	575510	268	575671	291
57527	263	575367	299	575512	268	575672	291
57528	263	575368	299	575514	268	575673	291
57529	263	57537	263	575515	268	575674	291
57530	264	575376	298	575516	282	575675	291
575307	299	575377	299	575517	282	57568	79

ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE
575680	291	575772	239	57801617	120	5811061	119
575685	265	5757721	239	57801700	120	5811062	119
575687	273	575773	239	57801705	120	5811063	119
575688	273	5757731	239	57801717	120	5811133	25, 27, 28, 30
575690	271	575774	239	57802400	120	5811133	25, 27, 28, 30
575691	118	5757741	239	57802405	120	5811135	23
575692	118	575776	239	57802417	120	5811136	23
575693	118	5757761	239	57802500	120	5811561	119
575694	127	575778	239	57802505	120	5811562	119
575696	127	5757781	239	57802517	120	5811563	119
575698	291	5757821	239	57803200	120	5811611	272
575699	291	575900	272	57803205	120	5811612	290
5757005	258	575901	272	57803217	120	5811616	272
575701	258	575903	272	57803300	120	5811624	290
575702	258	575904	272	57803305	120	5812807	23
575703	258	575906	272	57803317	120	5812808	23
575704	258	575908	272	5781102	236	5812810	23
575706	258	575912	272	5781104	236	5812812	23
575708	258	57595	126	5781106	236	5812827	23
575712	258	575950	272	5781110	238	5812828	23
575716	258	575952	272	5781111	238	5812830	23
5757220	257	57596	126	5781112	236	5812832	23
5757221	257	57599	262	5781114	236	58131032	281
5757230	257	5761	262	5781116	236	58131042	279
5757231	257	576201	37	5781202	236	5813108	29
575724	258	576202	37	5781204	236	5813112	29
5757240	257	576203	37	5781206	236	5813116	29
5757241	257	576204	40	5781212	236	5813120	29
575726	258	576206	39	5781214	236	5813124	29
575727	258	576207	42	5781216	236	5813132	29
5757280	257	576209	41	5781302	236	5813140	29
5757281	257	576210	38	5781304	236	5813160	29
5757420	257	576211	35	5781306	236	5813180	29
5757421	257	576212	36	5781402	236	5813200	29
5757430	257	576213	35	5781404	236	5813208	29
5757431	257	5763	262	5781406	236	5813208-1	29
5757440	257	576524	239	5781602	236	5813212	29
5757441	257	576536	239	5781604	236	5813212-1	29
5757450	257	576548	239	5781606	236	5813216	29
5757451	257	578002	237	5781902	236	5813216-1	29
5757460	257	57800800	120	5781904	236	5813220	29
5757461	257	57800805	120	5788010	234-238	5813220-1	29
5757480	257	57800817	120	5788120	234-238	58132640	281
5757481	257	57801200	120	57913400	307	58132641	281
575767	114	57801205	120	57913401	307	58132642	279
575769	271	57801217	120	58100632	281	5813314	29
575771	239	57801600	120	5811014	30	5813318	30
5757711	239	57801605	120	5811015	30	5813319	30

ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE
5813320	29	5814435	25	5815707	27	71778	278
5813326	29	5814502	25	5815711	27	71782	278
5813334	29	5814503	25	5815901	28	71785	278
5813415	28	5814507	25	5815902	28	71788	278
5813418	28	5814511	25	5815903	28	71894	271
5813424	28	5814807	25	5815904	28	71G10	248
5813703	27	5814808	25	5815905	28	71G11	248
5813705	27	5814810	25	5815907	28	71G12	249
5813707	27	5814812	25	5815908	28	71G16	248
5813711	27	5814814	25	5815911	28	71G2	248
5813807	27	5814827	25	58182632	281	71G21	249
5813808	27	5814828	25	58182640	281	71G3	248
5813810	27	5814830	25	58182641	281	71G30	249
5813812	27	5814832	25	58182642	279	71G313	251
5813814	27	5814834	25	589110	306	71G4	248
5813827	27	5815008	26, 29	589112	306	71G5	248
5813828	27	5815012	26, 29	589120	306	71G55	249
5813830	27	5815016	26, 29	61100	288	71G7	248
5813832	27	5815020	26, 29	611001	310	71G76	251
5813834	27	5815024	26, 29	61200	288	71G77	249
5813901	28	5815032	26, 29	61200-1	288	71G78	249
5813902	28	5815040	26, 29	6120015	288	71G79	249
5813903	28	5815060	26, 29	61200-2	288	71G8	248
5813904	28	5815080	26, 29	61200-3	288	71G80	249
5813905	28	5815100	26, 29	61300-1	287	71G87	249
5813907	28	5815120	26	6130015	287	71G9	248
5813908	28	5815140	26	61300-2	287	71GF23	250
5813911	28	5815208	29	61300-3	287	71GF31	251
5814108	26	5815212	29	61400-35	296	71GF37	250
5814112	26	58152140	281	61400-59	296	71GN006	251
5814116	26	58152142	279	64018	212	71GN007	251
5814120	26	5815216	29	64154	142	71GN008	251
5814124	26	5815220	29	66076	134	71GNM03	251
5814132	26	5815314	26, 29	67100	140	71GNM04	251
5814140	26	5815320	26, 29	69501	126	71GS1	250
5814160	26	5815326	26, 29	69502	126	71GS10	250
5814180	26	5815334	26, 29	705	273	71GS11	250
5814200	26	5815415	25, 28	706	273	71GS14	250
5814220	26	5815418	25, 28	707	273	71GS24	250
5814240	26	5815424	25, 28	708	273	71GS3	249
5814314	26	5815428	25	709	273	71GS7	250
5814320	26	5815435	25	71073	264	71GS8	250
5814326	26	5815502	25	715	126	71GS9	250
5814334	26	5815503	25	71771	280	71GSF15	251
5814415	25	5815507	25	71772	278	71GSF24	251
5814418	25	5815511	25	71774	280	72919	258
5814424	25	5815703	27	71775	278	744041	115
5814428	25	5815705	27	71777	280	744042	115

ITEM#	PAGE
744044	115
744045	115
744046	115
744047	116
744049W	117
744050	116
744053BR	116
744053W	116
744071	231
744220	124
744220-1	124
744221	124
744221-1	124
744222	124
744222-1	124
744223	124
744223-1	124
744228	124
744228-1	124
744246	280
744247	280
744562	280
744564	280
744566	280
744568	280
746038	272
746050	290
746051	290
746052	290
746060	288
746061	288
746063	288
746070	288
746071	288
746073	288
746074	288
746075	288
746105	292
746106	292
746107	292
746108	292
746109	272
746110	272
746111	272
746124	302
746127	302
746144	79
746193	271

ITEM#	PAGE
746586	302
746607	302
746685	265
746740	230
746811	303
746812	303
746872	99
746874	99
746875	99
747002	292
747091	229
747141	292
747199	303
747304	262
747329	303
74791400	298
77201503	304
77201800	304
7741	258
7742	258
7743	258
7744	258
7746	258
7748	258
77493840	280
77511020	49
77511024	49
77511028	49
77530318	49
77530320	49
77530322	49
77530324	49
77532153	280
77561020	47
77561024	47
77561026	47
77561028	47
77561032	47
77561036	47
77561124	48
77561203	48
77561212	48
77561326	47
77561332	47
77561424	48
77561428	48
77561432	48
77561524	48

ITEM#	PAGE
77561526	48
77561530	48
77561624	47
77561628	47
77565232	48
77565424	48
77565428	48
77565432	48
77804024	50
77804028	50
77804032	50
77805024	50
77805028	50
77805032	50
77807024	50
77807028	50
77807032	50
77814012	50
77830801	51
77831700	51
77832910	51
78767	232
79090	265
79100	265
79120	265
79204	265
79207	265
79213	265
79216	265
79218	265
79300	228
79302	228
79303	228
79731	265
79734	265
79737	265
79741	265
79744	265
79747	265
79751	265
79754	265
79757	265
80110	309
80113	309
80824920	289
80824940	289
80824944	289
80824960	289

ITEM#	PAGE
80880001	286
80880101	286
8095	267
80973	127
80976	127
8098	267
8099	267
813501	28
813502	28
817	83
818	83
819	83
820	83
8202	125
8202G	125
8203	125
8203G	125
821	254
84116	294
84120	294
844715	280
844718	280
85943	261
85946	261
85949	261
85952	261
85955	261
88232	236
88234	236
88236	236
9091	267
9092	267
9093	267
9094	267
9095	267
9096	267
9098	267
9099	267
91053401	73
91053402	73
91053417	73
91053426	73
91053462	73
91053463	73
91103201	73
91103206	74
91103207	74
91103217	73

ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE	ITEM#	PAGE
91103218	75	9941BLK	258	NG64008	134, 212	NG67081	139, 207
91103225	75	9942BLK	258	NG64009	134, 216	NG67100	140, 224
91103226	73	9942BLU	257	NG64010	134, 216	NG67101	140, 191
91103230	75	9943BLK	258	NG64011	134, 194	NG67104	136, 209
91103240	75	9943IVR	257	NG64012	134, 195	NG67105	137, 209
91103250	75	9944BLK	258	NG64017	141	NG67144	143, 209
91103270	75	9944GRY	257	NG64018	141, 212	NG67276	142, 208
91123206	74	9946BLK	258	NG64019	141, 213	NG67286	142, 209
91123207	74	9946TL	257	NG64021	141, 198	NG67296	142, 209
91123218	75	9948BLK	258	NG64023	141, 216	NG68003	134, 195
91123225	75	9948OR	257	NG64025	137, 221	NG68060	136, 211
91123230	75	997	268	NG64034	141, 198	NG68164	145, 195
91123240	75	A		NG64044	141, 197	NG68174	145, 213
91123250	75	AH-6	277	NG64074	141, 221	NG68184	145, 213
91123270	75	C		NG64080	136, 195	NG68194	145, 195
91713206	74	CP2224L	234	NG64090	137, 221	NG68279	136, 211
91713207	74	CP8192	236	NG64122	135, 213	O	
91713218	75	CP8192NC	235, 236	NG64132	135, 196	OT84010	294
91713225	75	CP8232	234, 236	NG64135	142, 195	P	
91713230	75	CP8232NC	234	NG64142	135, 216	PC12002	244
91713240	75	CT84004	293, 296	NG64152	135, 196	PC1216	244
91713250	75	CT84031	293	NG64154	142, 195	PC1218	244
91713270	75	CT84119	293	NG64160	145, 216	PC12625	244
91713401	73	CT84122	293	NG64162	135, 196	PC1286	244
91713417	73	F		NG64172	142, 192	PC1286RD	254
91713426	73	FRM15	277	NG66020	140, 220	PC12910	244
91713462	73	FT84028	294	NG66074	223	PC12910BL	254
91713463	73	G		NG66076	134, 223	PC12910GR	254
9250	267	G64034	198	NG66076-012	134, 223	PC12910RD	254
98002	237	H		NG66100	143, 209	PC12910TN	254
98004	237	H16	274	NG66101	143, 219	PC12910WH	254
98006	237	H16B	274	NG66113	144, 220	PC12910YL	254
98122	237	H16P	274	NG66115	145, 192	PC12912	244
98124	237	HKP321	254	NG66117	144, 224	PC1298	244
98126	237	HL9115W	288	NG66121	145, 191	PC15410	244
98132	237	HL9116W	288	NG66127	145, 210, 219	PC15510	244
98134	237	HL9117W	288	NG66222	145, 219	PC15512	244
98136	237	HL9118W	288	NG67003	137, 219	PG1	301
98142	237	HL9119W	288	NG67004	137, 219	PG4	210
98144	237	M		NG67005	137, 219	PG41012	159, 214
98146	237	MT84001	294	NG67012	145, 210	PG41016	179, 204
98162	237	MTH12	254	NG67021	134, 223	PG41050	178, 212
98164	237	MTH18	254	NG67075	140, 222	PG41089	159
98166	237	MTH24	254	NG67076	139, 206	PG41104	159, 190, 212
98192	237	N		NG67077	140, 222	PG41472	178, 194
98194	237	NG20932	134, 201	NG67078	140, 222	PG41536	148, 221, 222
994112BLK	258	NG28414SM	136, 217	NG67079	140, 222	PG41813	173, 208
994112WH	257	NG28547	138, 211	NG67080	140, 219, 222	PG41822	178, 216

ITEM#	PAGE
PG42	2250, 188
PG420015	148, 195
PG420108FT	176, 188
PG420118	176, 188
PG420119	183, 194
PG420194	170, 216
PG420298	176, 188
PG420725	149, 221
PG420725-24	149, 221
PG420725G	149, 221
PG420725T	149, 221
PG420737	182, 188
PG420825	149, 221
PG420825-24	149, 221
PG420825G	149, 221
PG420825T	149, 221
PG420855	170, 194
PG420858	149, 221
PG420858-24	149, 221
PG420867	176, 188
PG420955	170, 194
PG420967	175, 188
PG42116	174, 190
PG42126	174, 190
PG42197	159
PG42199	174, 190
PG42199-24	174, 190
PG42225	151, 213
PG42230	150, 222
PG42235	151, 215
PG42240	150, 221
PG42250	150, 188
PG42253	169, 197
PG42263	169, 194
PG42265	173, 213
PG42287	158, 188
PG42295	173, 198
PG42363	168, 215
PG42387	158, 188
PG42405	169, 213
PG42435	178, 215
PG42439	178, 198
PG42469	178, 198
PG42484	178, 212
PG42565	156, 215
PG42594	178, 212
PG42737-048	182, 188
PG42756	174, 190

ITEM#	PAGE
PG42884	178, 216
PG42885	156, 197
PG42919	151, 195
PG42919-24	151, 195
PG42943	183, 213
PG42945	183, 184, 213
PG42997	172, 190
PG43804	185, 200
PG43804-5-8	185, 200
PG43804-6-9	185, 200
PG43804B	185, 200
PG43814	185, 200
PG43818	185, 200
PG43824	185, 200
PG43824B	185, 200
PG440032	157, 187
PG440037	165, 191, 220
PG440065	148, 220
PG440080	148, 220
PG440099	160, 219
PG440121	161, 187
PG440166	172, 206
PG440176	181, 210
PG440211	181, 204
PG440220	160, 224
PG440225	168, 223
PG440236	180, 209
PG440237	180, 208
PG440258	177, 189
PG440265	149, 220
PG440265-24	149, 220
PG440268	177, 189
PG440275	149, 220
PG440328	163, 210
PG44034	182, 192
PG440356	180, 206
PG440356-24	180, 206
PG440366	181, 208
PG440393	167, 208
PG440436	163, 209
PG440437	162, 208
PG44074	182, 192
PG44134	153, 212
PG44136	153, 209, 212
PG44188	151, 206
PG44272	168, 224
PG44305	184, 206
PG44305-24	184, 206



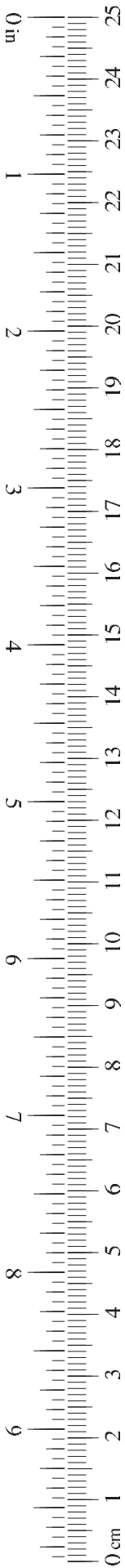
ITEM#	PAGE
PG44335-12	184, 210
PG44386	152, 208
PG44403	167, 187
PG44404	152, 212
PG44411	153, 223
PG44412	153, 223
PG44415	153, 223
PG44417	152, 192
PG44561	161, 222
PG44581	161, 222
PG44591	161, 207
PG44616	209
PG44701	152, 192
PG44703	168, 223
PG44704	168, 206
PG44741	151, 206
PG44745	168, 224
PG44777	160, 219
PG44819	168, 207
PG44822	151, 214
PG44842	151, 197
PG44862	152, 192
PG44872	152, 208
PG44882	152, 187
PG44902	153, 223
PG44912	151, 197
PG44938	171, 223
PG44995	152, 192
PG510	235-238
PG51749	162, 204
PG520004	163, 217
PG520014	163, 217
PG520015	163, 198
PG520060	165, 217
PG520070	165, 217
PG520145	165, 194
PG520164	164, 216
PG520205	181, 194
PG520242	163, 212
PG520339	172, 211
PG520420	165, 194
PG520445	163, 194
PG52050	177, 212
PG520514	164, 216
PG520542	164, 192
PG52060	166, 214
PG520605	164, 194
PG52070	166, 216

ITEM#	PAGE
PG52080	166, 193
PG52112	166, 197
PG52130	166, 193
PG52134	177, 212
PG52144	184, 212
PG52194	177, 212
PG52256	179, 216
PG52279	148, 195
PG52290	166, 197
PG52329	172, 211
PG52420	166, 197
PG52456	158, 214
PG52476	158, 198
PG52516	158, 214
PG52516-48	158, 214
PG52694-48	154, 214, 215
PG52703	154, 197
PG52704	154, 216
PG52705-048	154, 214
PG52706	154, 193
PG52707	154, 193
PG52708	155, 193
PG52709	154, 193
PG52713	154, 193
PG52714	154, 214
PG52718	155, 193
PG52734	154, 212
PG52760	160, 220
PG52760-24	160, 220
PG52780	181, 212
PG52790	181, 217
PG52800	181, 194
PG52810	181, 217
PG52820	181, 194
PG52849	181, 211
PG52862	154, 214
PG52885	171, 215
PG52888	171, 197
PG530038	163, 203
PG530042	163, 203
PG53113	179, 199, 202
PG53298	175, 204
PG53483	157, 202
PG53493	157, 202
PG53518	175, 204
PG53543	157, 202
PG53568	175, 204
PG53583	157, 202

ITEM#	PAGE
PG53593	157, 202
PG53713	157, 202
PG53889	164, 179, 203
PG53899	164, 203
PG53942	164, 203
PG55002	177, 203
PG55012	203
PG55049	179, 199
PG55129	167, 199
PG55141	169, 199
PG55229	167, 199
PG55332	181, 201
PG55383	164, 199
PG55531	172, 199
PG55861	169, 199
PG80102	150, 201
PG80111	150, 200
PG80112	150, 200
PG80113	150, 200
PG80119	150, 201
PG98671	148, 203
PHS8	277
PS19	299
PS20	299
PT84101	293
PT84104	293
PT84113	293
R	
RT84016	294
RT84019	294
S	
SOM15	277
SOM17	277
U	
U12160	296

[illegible]

[illegible]



NOTES | REMARQUES

Handwriting practice lines consisting of horizontal lines for notes or remarks.



In the kitchen, behind the bar - on the table, we've got you!

Dans la cuisine, derrière le bar, sur la table – nous sommes là pour vous!

Canada

390 Addison Hall Circle,
Aurora, ON L4G 3X8

Phone | Téléphone:

(905) 475-6104

Toll Free | Numéro sans frais :

(866) 475-6104

Fax: (905) 475-5843

cs@browneco.com

USA

540 North Ave, Suite 1,
PMB 1034, Union, NJ, 07083

Phone | Téléphone:

(905) 475-6104

Toll Free | Numéro sans frais :

(866) 475-6104

Fax: (905) 475-5843

cs@browneco.com



Like | Aimez
@BrowneFoodservice
@browneco



Watch | Regardez
Browne Foodservice



Follow | Suivez
@brownefs



Follow | Suivez
Browne

brownefoodservice.com

© 2025 Browne Group Inc. / Browne USA Inc. All Rights Reserved. Thermalloy® are registered trademarks.
© 2025 Browne Group Inc. / Browne USA Inc. Tous les droits sont réservés Thermalloy sont des marques
déposées de Browne Group Inc.



57CAT2025

Printed in Canada | Impreso en Canadá