PROUDLY CANADIAN FIÈREMENT CANADIEN

















Browne FOODSERVICE

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.

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!



Dennis Poon
President & CEO

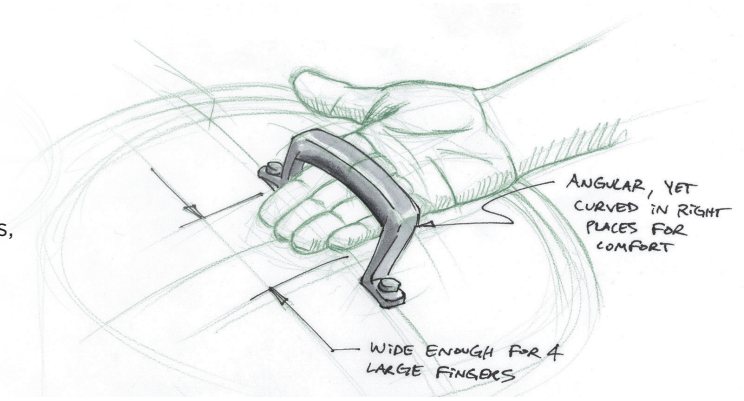
À l'aube de 2025, il est important de revenir sur 2024, une année de défis et de réalisations. Des perturbations de la chaîne d'approvisionnement à l'évolution des besoins des clients, le secteur de la restauration a dû faire face à des obstacles importants, mais notre engagement à fournir des produits 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 l'efficacité et nos services.

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



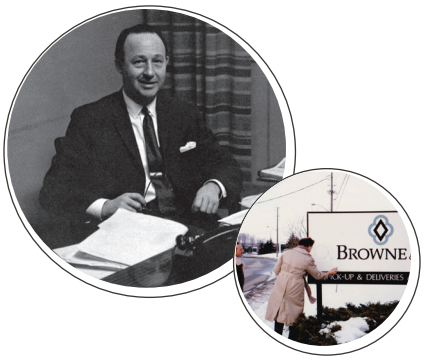
Browne stands as the trusted choice for home cooks, chefs, and foodservice professionals worldwide.

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

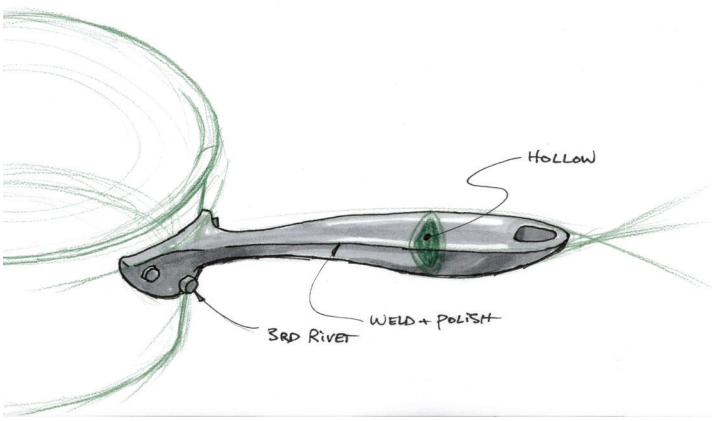
Dennis Poon, seasoned kitchenware industry professional, takes the helm at Browne. With the added value of vertical integration and supply chain optimization, Browne offers a unique competitive advantage and enhanced global strategic vision.



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, mars 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.

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 sourçage de produits de qualité pour le marché du service alimentaire et le marché de la consommation.

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.

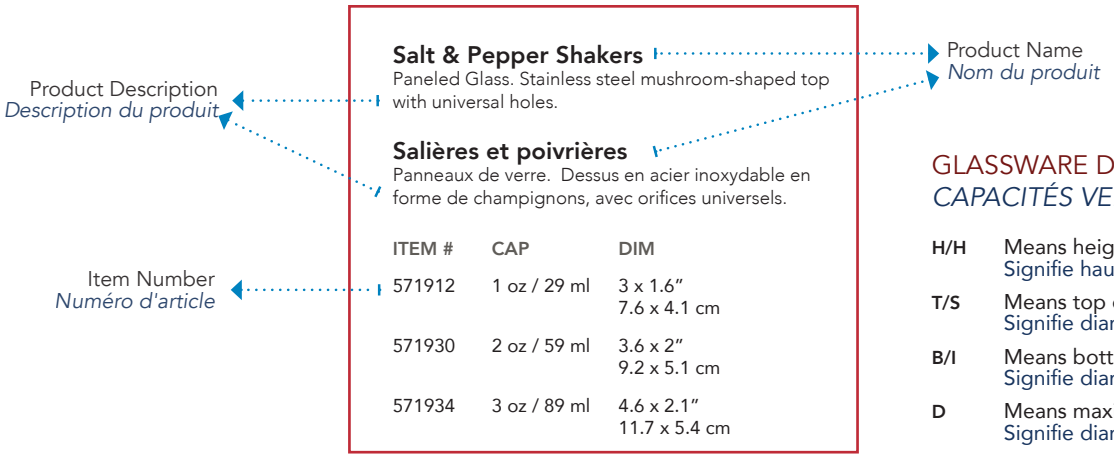


2024 et au-delà

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.

HOW TO READ THE GUIDE | *COMMENT LIRE LE GUIDE*



GLASSWARE DIMENSIONS
CAPACITÉS VERRERIE

H/H	Means height Signifie hauteur
T/S	Means top diametre Signifie diamètre supérieur
B/I	Means bottom diametre Signifie diamètre inférieur
D	Means maximum diametre 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

SPOONS			Luna 18/10	Neo 18/10	Eclipse 18/10	Lyon 18/10	Modena 18/10	Concerto 18/10	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
			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		23	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

SYMBOLS AND LOGOS | *SYMBOLES ET LOGOS*

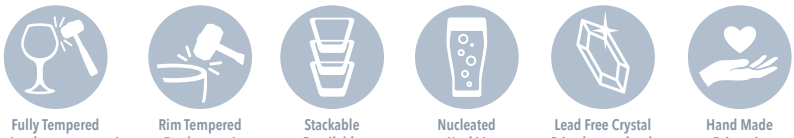
NSF

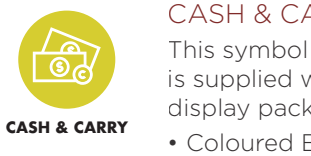
This symbol indicates that a product has been tested by one of the most respected independent certification organizations in existence today. It is valued by consumers, manufacturers, retailers and regulatory agencies worldwide.

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





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 colourée*
- *Emballage-coque*
- *Carte à accrocher*
- *Sac de polyéthylène*
- *Pellicule rétractable*
- *Pochette*











COLOUR-CODED ICONS

Colour-coded icons indicate suggested use by colour.

ICÔNES À CODE DE COULEUR

Les icônes codées par couleur indiquent l'utilisation suggérée par couleur.



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	*Passoires / 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 á brioches*



308 CLEAN UP / *NETTOYAGE*

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

311 WARRANTY / *GARANTIE*



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.

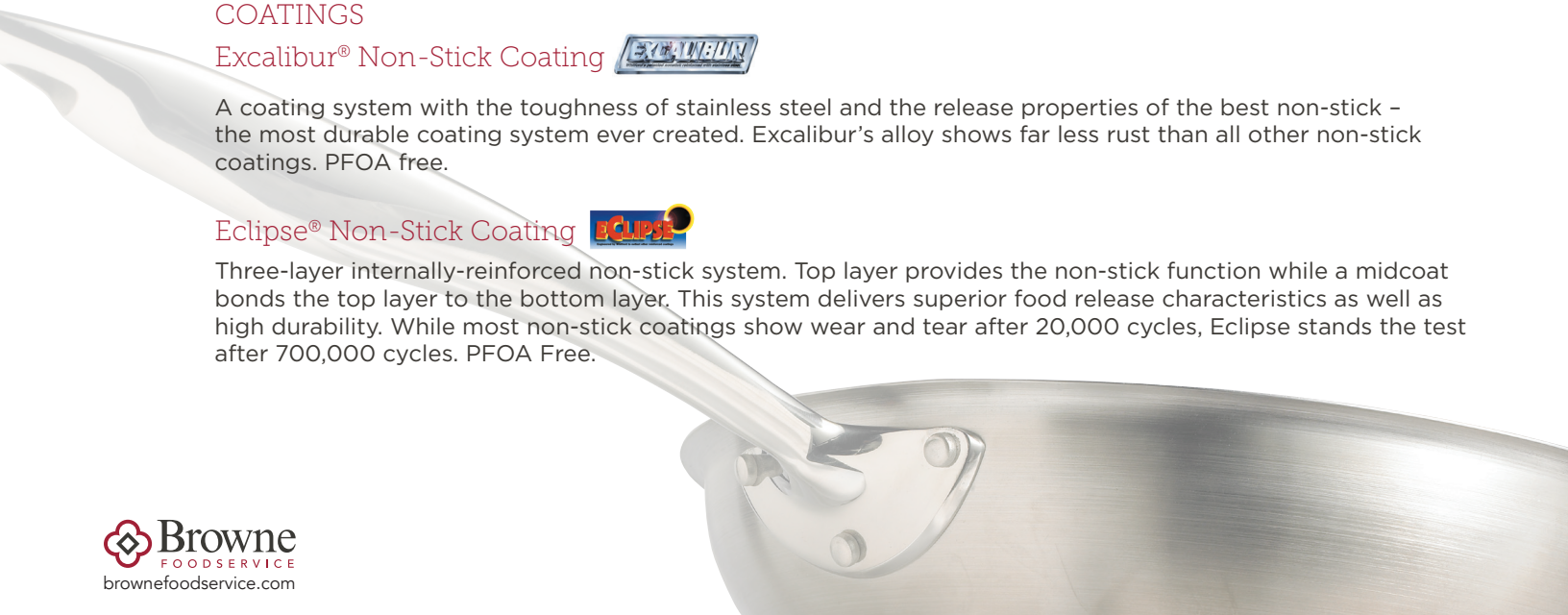
COATINGS

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] EXCALIBUR

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] ECLIPSE

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.

Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE
by Browne Foodservice

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

NSF

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*



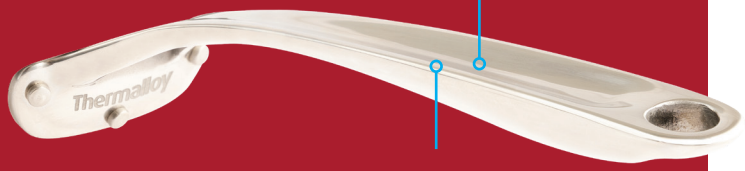
NEW NOUVEAU

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.



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

EXCALIBUR

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

EXCALIBUR

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

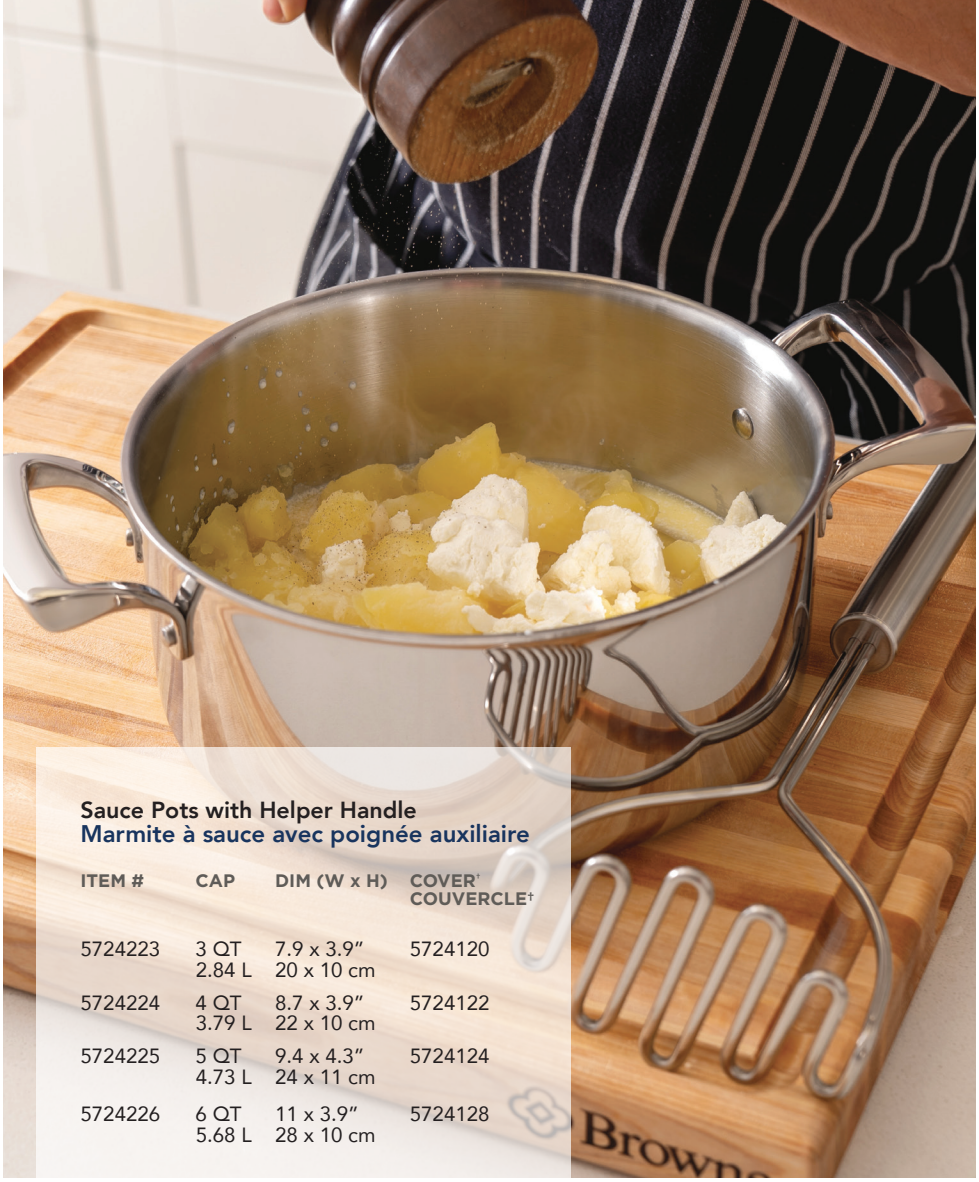
Natural finish | Fini naturel

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

EXCALIBUR

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
Marmite 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



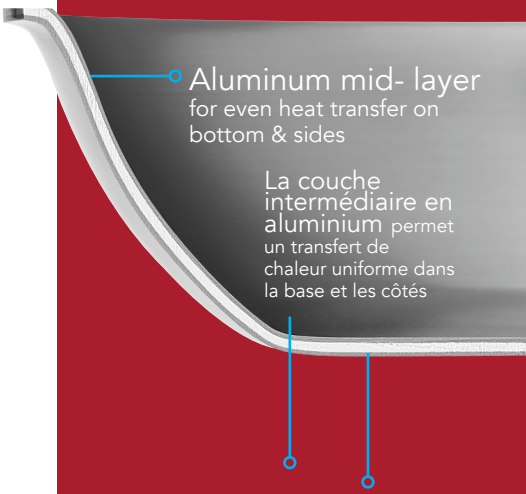
Sauce Pans
Casseroles

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





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

Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE
by Browne Foodservice

TRI-PLY Stainless Steel Roast Pans

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

GAS / GAZ · ELECTRIC / ÉLECTRIQUE · CERAMIC / CÉRAMIQUE · HALOGEN / HALOGÈNE · INDUCTION / INDUCTION

NSF · 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

Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE
by Browne Foodservice

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

NSF

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*
- *Sélectionnez les références disponibles avec le revêtement antiadhésif Excalibur®*





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 EXCALIBUR

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 EXCALIBUR

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 durabilty

Poignées rivetées pour une meilleure durabilité

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





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





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



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

Stainless steel construction

Construction en acier inoxydable



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



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" 26x 30 cm	10.3 x 8.9" 26.x 22.6cm	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

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

Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE
by Browne Foodservice

2-PLY

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

- Stainless steel eliminates 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 Eclipse 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 produits sont disponibles avec le revêtement antiadhésif Eclipse*

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)

La couche extèrieure 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 EXCALIBUR
Non-stick. Sleeve included.

Poêles à frire 2-Ply EXCALIBUR
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

Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE
by Browne Foodservice

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

NSF

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.

Fini 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 Braziers
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

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

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 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.

Fini 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



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



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 Braziers
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 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

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



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 17.78 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.*

Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE
by Browne Foodservice

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

MODERN | MODERNE


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


573755


573756

ITEM #	CAP	FINISH | FINI
5" / 12.7 cm; Oval Gratin | Plat à gratin ovale		
573755	11 oz / 325 ml	Pre-seasoned | Pré-assaisonnée
6.5" / 16.5 cm; Round Gratin | Plat à gratin rond		
573756	12.25 oz / 362 ml	Pre-seasoned | Pré-assaisonnée

CAST IRON SERVEWARE

PLATS DE SERVICE EN FONTE



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

Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE
by Browne Foodservice

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

Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE
by Browne Foodservice

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

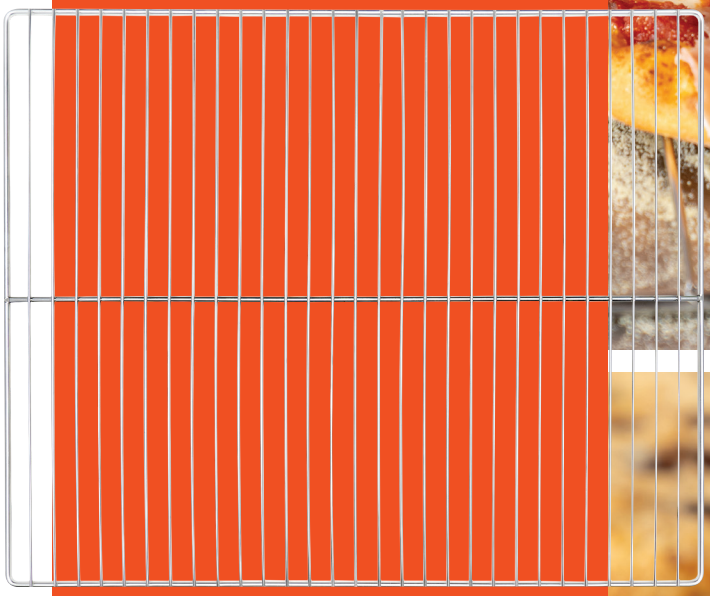
Fini en électroplacage pour protéger les joints soudés contre la rouille et la corrosion.

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.

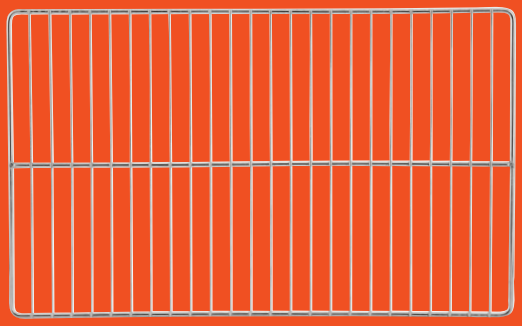
ITEM #	DIM (L x W)	
576211	20.3 x 12.3" / 52.7 x 32.4 cm	1/1 GN
576213	25.60 x 20.7" / 65 x 53 cm	2/1 GN





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

- *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*

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



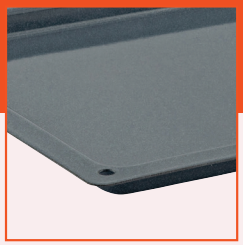


Enameled Roast Pans

Granite enamel finish for exceptional durability and longevity.

Rôtissoires émaillées

Fini 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-vaiselle. 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,m / 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

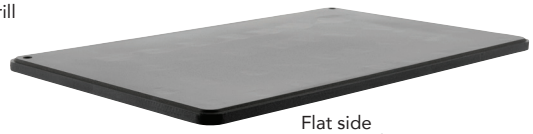
Not intended for industrial dishwashers

- *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 côte grill

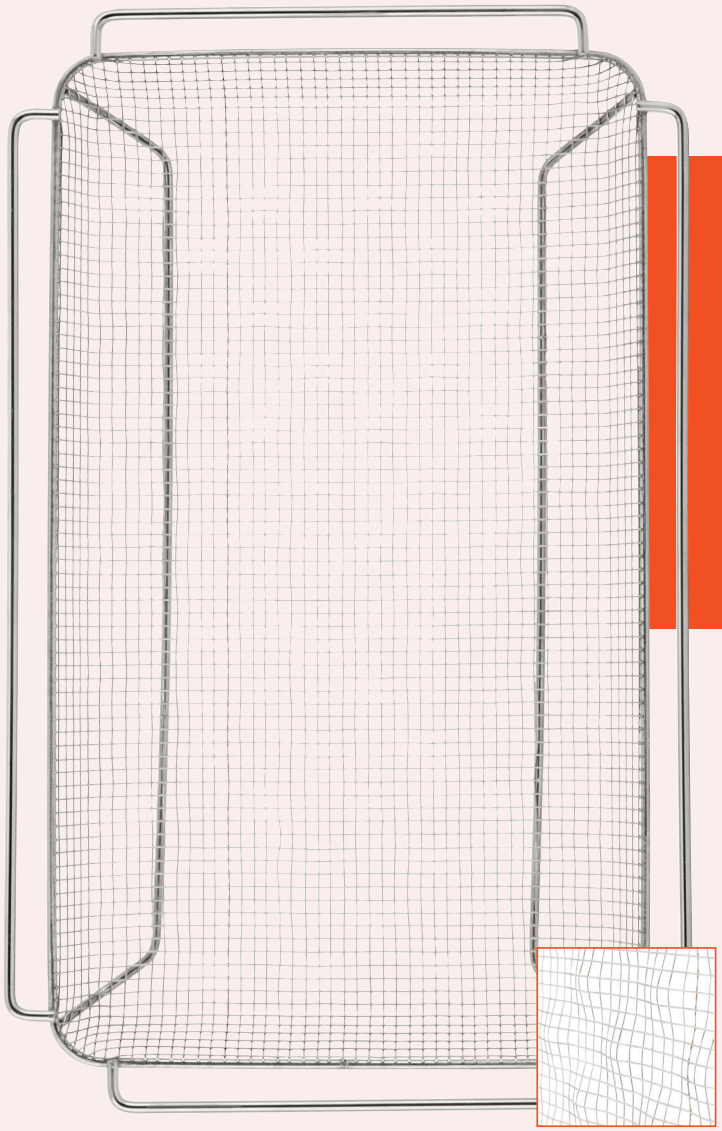


Flat side
Le côte plat

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.

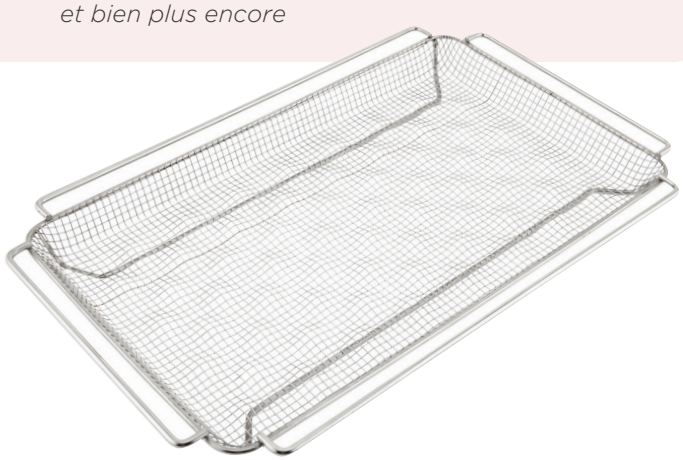
ITEM #	DIM (L x W x H)
576204	21 x 13 x 1" / 53.3 x 33 x 2.5 cm

- 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 calamar, des nuggets/bâtonnets de poulet, des rouleaux de printemps et bien plus encore*







8 Section Baker

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

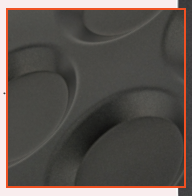
Moule de cuisson à 8 compartiments

Idéal pour les oeufs, les omelettes, les crêpes, les röstis 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.

elements
by Browne Foodservice

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 non-stick coating providing long-lasting durability and excellent release properties

GAS
GAZ

ELECTRIC
ÉLECTRIQUE

CERAMIC
CÉRAMIQUE

HALOGEN
HALOGÈNE

INDUCTION
INDUCTION

OVEN
FOUR

NSF

CASH & CARRY

elements
by Browne Foodservice

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

- *Couvercles 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 SKU disponibles avec un revêtement antiadhésif en Téflon offrent une durabilité à long terme 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



de Buyer
DEPUIS 1830

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.

de Buyer
DEPUIS 1830

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*

GAS / GAZ
ELECTRIC / ÉLECTRIQUE
CERAMIC / CÉRAMIQUE
HALOGEN / HALOGÈNE
INDUCTION / INDUCTION



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

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*

GAS / GAZ
ELECTRIC / ÉLECTRIQUE
CERAMIC / CÉRAMIQUE
HALOGEN / HALOGÈNE
INDUCTION / INDUCTION



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

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 HALOGÈNE



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*

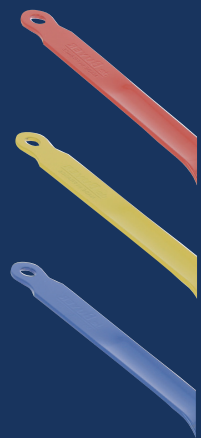


Choc Non-Stick Fry Pans
Poêles à frire antiadhésive <<Choc>>

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.





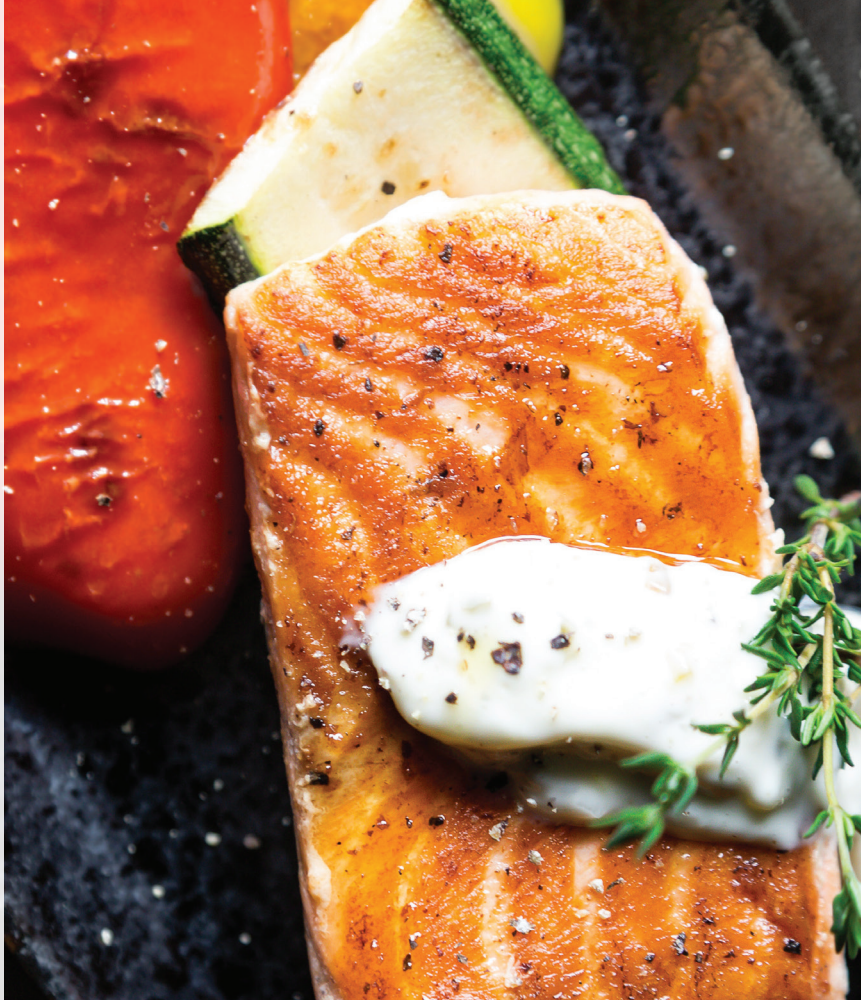
Mini Choc Blini Pan
Poêle à blinis antiadhésive <<Mini Choc>>

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 GAZ | ELECTRIC ÉLECTRIQUE | CERAMIC CÉRAMIQUE | HALOGEN HALOGÈNE | INDUCTION 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 unifrome*
- *Sans PFOA*



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

ITEM #	DIM
77830801	9.8" × 13" / 25 × 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	Thermalloy TRI-PLY	Thermalloy STAINLESS STEEL (DELUXE & STANDARD)	Thermalloy 2-PLY	Thermalloy ALUMINUM (HW & STANDARD)	Thermalloy CAST IRON	Thermalloy CARBON STEEL	elements
							
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	• Recognized by the Canadian Culinary Federation (CCF) • Only cookware brand to receive Canadian & American Culinary Federation Seal of Approval • Superior heat distribution throughout, including side walls	• Recognized by the Canadian Culinary Federation (CCF) • Only cookware brand to receive Canadian & American Culinary Federation Seal of Approval • Impact bonded aluminum sandwich base provides fast & even heat distribution	• Recognized by the Canadian Culinary Federation (CCF) • 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	Thermalloy TRI-PLY 	Thermalloy ACIER INOXYDABLE (DELUXE & STANDARD) 	Thermalloy 2-PLY 	Thermalloy ALUMINIUM (HD & STANDARD) 	Thermalloy FONTE 	Thermalloy ACIER AU CARBONE 	elements 
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 den aluminium 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 commence 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 pendand le service. Ideal 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 • Larges 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.



NEW
NOUVEAU

COLLAPSIBLE CHAFER

The outdoor catering must have. Collapsible chafer frame folds 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 de traiteur extérieur! Le cadre se replie à plat pour un rangement et un transport faciles.

- *Cadre résistant au vent, parfait pour les événements de traiteur en extérieur*
- *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)

BEST PREMIUM

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
PIÈCES 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.

BEST PREMIUM

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

BEST PREMIUM

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
PIÈCES 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 32.7x 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
PIÈCES 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

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
PIÈCES DE RECHANGE

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



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

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

Percolateur Harmony
Fini 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
PIÈCES DE RECHANGE

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



BETTER SUPÉRIEUR

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 RECHANGE

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

BETTER SUPÉRIEUR

CADENCE CHAFER

Mirror finish.
Fully retractable roll top chafer 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 Chafer
Rechaud 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 RECHANGE

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

BETTER SUPÉRIEUR

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 Chafer
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 RECHANGE

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
PIÈCES 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 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



Chafer 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

GOOD STANDARD

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 aliment de 2,5" et 4 po.
Comprends:
- 1 x bacs à aliment 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



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*





'GASTRON'



Recton GN Containers
Les bacs gastronormés

- 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*
- *Émail non poreux et alimentaire, résistant aux taches et aux odeurs*
- *Compatible avec les réchauds au format gastronorme*

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 4.6L	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 4.6L	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 2.7L	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 2.7L	12.8 x 7 x 3.9" 32.5 x 17.5 x 10 cm

NEW NOUVEAU LIGHT



Chalk
Blanc Craie



Coal Black
Noir Charbon

White
Blanc

NEW
NOUVEAU

'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



BEST PREMIUM

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*
- *Disponsible 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





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



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

BETTER SUPÉRIEUR

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*





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



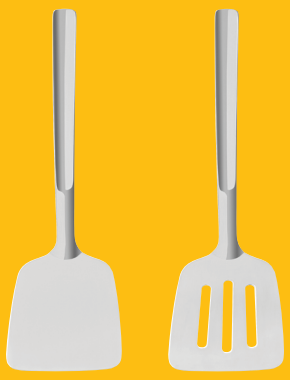
Solid Spoon
Cuillère pleine

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

Browne FOODSERVICE
brownefoodservice.com



GOOD STANDARD

ELITE 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



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

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



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*





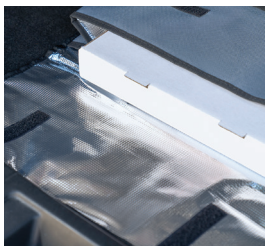
575389





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'accesoires 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
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

▲ 3 tine | *3 dents*
■ 4 tine | *4 dents*

			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'D'ŒIL

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

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

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

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

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

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

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





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	Boullion 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

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

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*



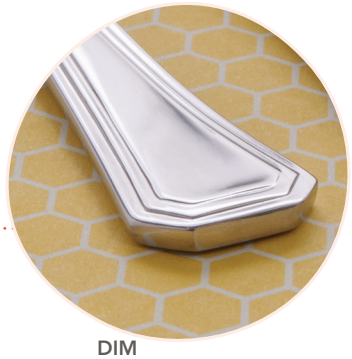
LAFAYETTE

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

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

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

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

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	7.4" / 18.8 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			

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

ELEGANCE

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





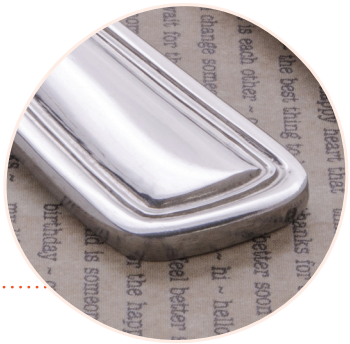
Knives 13/0
Couteaux 13/0

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

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

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

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

KNIFE COLLECTION

Efficient. Affordable. Made for cutting steaks and chops

COLLECTION DE COUTEAUX

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

POLYPROPYLENE

POLYPROPYLÈNE

Eldorado

ITEM #	DIM
574335	10" / 25.5 cm

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

Idaho[1]
Rounded Blade
Lame arrondie

ITEM #	DIM
574340	10" / 25.5 cm

Vista[1]
Pointed blade
Lame pointue

ITEM #	DIM
574341	10" / 25.5 cm

[1]With full tang construction
Indique les couteaux monopièce.



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



746872

Chrome Lobster Crackers
Casse-homard en chrome

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



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



Stainless Steel Lobster Fork
Fourchette à homard en acier inoxydable

ITEM #	DIM
574032	6.5" / 16.5 cm

PORCELAIN
PALM

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

563951

563952



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

563975

563978

563977



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

563981

563982

563983



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 dîner

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*



GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS CONTRE LES ÉBRÉCHURES
5 years ans años
LIMITED NO-CHIP WARRANTY
GARANTÍA LIMITADA DE 5 AÑOS CONTRA DESCONCHILLADOS

**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



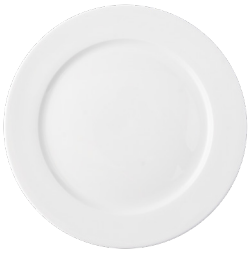
Salt & Pepper Shaker
Salière et poivrière

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

NEW NOUVEAU

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 carées 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
NEW NOUVEAU 5630151	10 oz 295 ml	4.5 x 2″ 11.4 x 5.1 cm	4 dz



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







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



5630173





5630171

Cusp
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

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



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





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

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

- *Fabriqué 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

Hand Wash
Laver à la main

Reversible
Réversible

Foodsafe
Sécuritaire pour les aliments



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

Fini 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.



57128



571680

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





Thermalloy
PROFESSIONAL COOKWARE
by Browne Foodservice

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

CASH & CARRY

GAS
GAZ

ELECTRIC
ÉLECTRIQUE

CERAMIC
CÉRAMIQUE

HALOGEN
HALOGÈNE

INDUCTION
INDUCTION

OVEN
FOUR

GRILL
GRIL

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*



CAST IRON SERVEWARE
PLATS DE SERVICE EN FONTE

TRADITIONAL | *TRADITIONNEL*

Compatible with Acacia Wood Board, page 110



Compatible avec planches de service en acacia, page 110





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 | Rectangle		
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

MODERN | *MODERNE*

Compatible with Acacia Wood Board with Insets, page 91



Compatible avec planches de service en acacia, page 110





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





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



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

Poêle en fonte
Pré-assaisonnée. Pour 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 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 finger prints
- 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 minimisant l'apparence des empreintes digitales*
- *Acier inoxydable 18/8*
- *Empilable pour un rangement facile*
- *Compatible avec le lave-vaisselle*



ITEM #	CAP	DIM
515067 (Formerly / Anciennement 515064)	13.5 oz 400 ml	2.5 x 4.3" 6 x 11 cm

CASH & CARRY



ITEM #	CAP	DIM
515066 (Formerly / Anciennement 515062	13.5 oz 400 ml	2.8 x 4" 7 x 10 cm

CASH & CARRY



ITEM #	CAP	DIM
515068 (Formerly / Anciennement 515065)	13.5 oz 400 ml	2.4 x 4.1" 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 reuseable. 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



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.


744042


744045

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

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	10 oz / 295 ml	4.5 x 1.9" 11.4 x 4.7 cm
744053BR	16 oz / 473 ml	5 x 2.3" 12.7 x 5.7 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



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" 26.7x 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!

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

CASH & CARRY



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

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

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
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.

Huilier/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



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 6.7cm



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



CASH & CARRY

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 48 cm

CASH & CARRY

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 avec tamis

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 an 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. Gadroon 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

CASH & CARRY



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.



574107

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



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
Seau à vin / à glace en acier inoxydable

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

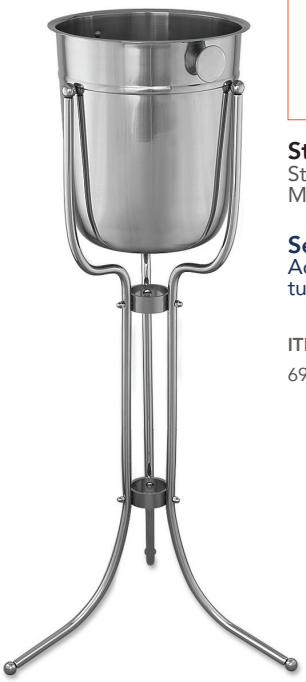


Insulated Wine Cooler
18/10 stainless steel.
Double walled construction.

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

Compliant with ASTM F404-18 safety requirements, ensuring high chair safety by setting strict stability, security and tip-over requirements to protect children from injuries.

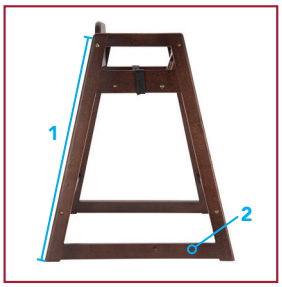
Conforme aux exigences de sécurité ASTM F404-18, garantissant la sécurité des chaises hautes en établissant des normes strictes de stabilité, de sécurité et de prévention du basculement afin de protéger les enfants des blessures



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

Chaise haute en bois pour enfant
Fini 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
Fini 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

NUDE	VS	Paşabahçe LIVE BEAUTIFUL
• Crystalline / Lead-Free Crystal • Stunning Clarity • Best for upscale bars / restaurants		• Soda Glass • Blue-ish Tint • Cost-effective option for high-volume restaurants and casual dining
• *Cristallin / Cristal sans plomb* • *Clarté éclatante* • *Idéal pour les bars et restaurants haut de gamme*		• *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.





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 Glasse**s: 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	9,125"
	495 ml	23.18 cm
NG66076-012	16.75 oz	9,125"
	495 ml	23.18 cm

FINESSE



Shot
Verre à shooter

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



Whisky
Whisky

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



Whisky
Whisky

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



Long Drink
Cocktail long

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



Highball
Verre highball

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

HEMINGWAY



Highball
Verre highball

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

HALO



Pitcher
Cruche

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





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

Browne FOODSERVICE
brownefoodservice.com

RESERVA



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
NG67076	6.25 oz	8.75"
	185 ml	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 (fomerly / anciennement 66100)	6.25 oz	6.3"
	185 ml	16 cm



VINTAGE





White Wine
Vin blanc

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



Rose Wine
Vin rosé

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

VINTAGE



Water
Eau

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



All-Purpose
Universel

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



Burgundy Grand Cru
Grand cru de bourgogne

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



Whisky Tasting Glass
Verre à dégustation de whisky

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



Polyvalent
Polyvalent

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



WAYNE



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



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



Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

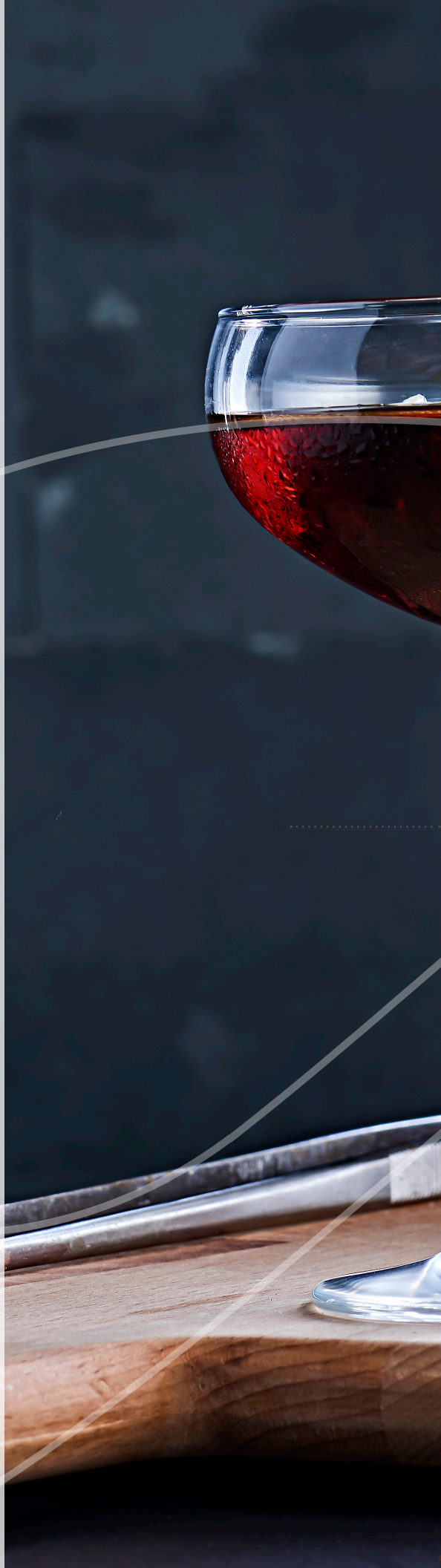
Practical Elegance for High-Volume Service

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.

Pasabahce
LIVE BEAUTIFUL

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)
Biére (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

Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL



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



Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

CASABLANCA



Whisky
Whisky

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



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



Double Old Fashioned
Double Old Fashioned

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



Beverage
Boisson

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



Beverage
Boisson

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



Cooler
Glacière

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



Cooler
Glacière

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

Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

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



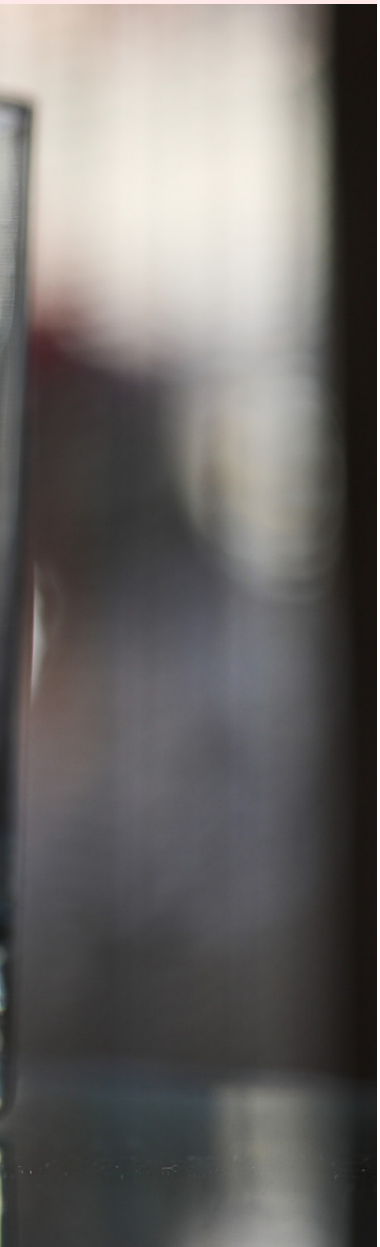
CHEERS



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

Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

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

Pasabahce
LIVE BEAUTIFUL

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



Browne FOODSERVICE
brownefoodservice.com

Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

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



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

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



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	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



Rocks
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520242	2 oz	2.6"	1.79"	1.79"
	60 ml	6.6 cm	4.6 cm	4.6 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



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520015	15 oz	5.91"	3"	3"
	445 ml	15 cm	7.6 cm	7.6 cm



Long Drink
Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520445	12.25 oz	2.13"	3.54"	3.54"
	250 ml	9.8 cm	10 cm	9 cm



Champagne Flute
Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG440436	8.8 oz	6.46"	3.23"	3.98"
	260 ml	16.4 cm	8.2 cm	10 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

ESTRELLA





Long Drink
Cocktail long

ITEM #	CAP	H/H
PG520605	12.25 oz	5.9"
	362 ml	15 cm



Water
Verre à eau

ITEM #	CAP	H/H
PG520542	10.25 oz	3.74"
	303 ml	9.5 cm
PG520542-24	10.25 oz	3.74"
	303 ml	9.5 cm



Whisky
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H
PG520514	12.25 oz	4.21"
	362 ml	10.7 cm

GASTRO



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

GOURMET MUG



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

Browne FOODSERVICE
brownefoodservice.com

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

Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

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

Pasabahce
LIVE BEAUTIFUL

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



Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

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

Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL



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



Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

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

Pasabahçe
LIVE BEAUTIFUL

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

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

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

Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

PETRA



Cocktail
Cocktail

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG41813	7.8 oz	3.43"	4.17"	1.89"
	230 ml	8.7 cm	10.6 cm	4.8 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



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42295	12.7 oz	5.91"	3.43"	2.2"
	375 ml	15 cm	8.7 cm	5.6 cm



Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

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

Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

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

Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

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 melanger

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

Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

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
PG42727-12	19.3 oz	6.25"	3"	2.75"
	571 ml	15.87 cm	7.62 cm	6.98 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

Browne FOODSERVICE
brownefoodservice.com



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

Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL

V-LINE



Champagne Flute
Flûte à champagne

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG44305-24	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





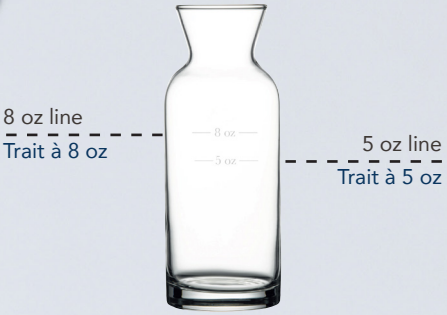
Carafe
Carafe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804	12 oz	6.77"	2"	2.48"
	355 ml	17.2 cm	5.1 cm	6.3 cm



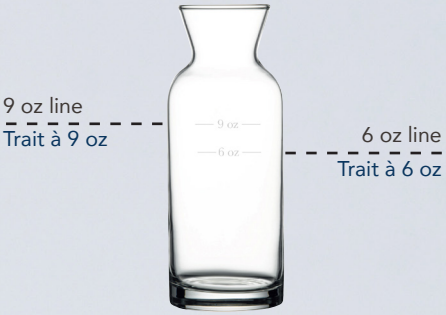
Carafe Tempered
Carafe trempé

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804B	12 oz	6.77"	2"	2.48"
	355 ml	17.2 cm	5.1 cm	6.3 cm



Carafe Deco Line
Carafe deco

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804-5-8	12 oz	6.77"	2.01"	2.48"
	355 ml	17.2 cm	5.1 cm	6.3 cm



Carafe Tempered
Carafe trempé

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804-6-9	12 oz	6.77"	2"	2.48"
	355 ml	17.2 cm	5.1 cm	6.3 cm

Carafe
Carafe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43818	6.6 oz	4.88"	2.05"	2.26"
	195 ml	12.4 cm	5.2 cm	57.5 cm



Carafe
Carafe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43814	23.7 oz	8"	2.52"	3.15"
	700 ml	20.3 cm	6.4 cm	8 cm



Carafe
Carafe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43824	42.6 oz	9.8"	3.11"	3.7"
	1260 ml	24.9 cm	8 cm	9.4 cm
PG43824B No line Sans trait	42.6 oz	9.8"	3.11"	3.7"
	1260 ml	24.9 cm	8 cm	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*



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
PG42727-12	19.3 oz	6.25"	3"	2.75"
	571 ml	15.87 cm	7.62 cm	6.98 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 285 ml	4.74" 12.1 cm	2.83" 7.2 cm	2.1" 5.3 cm



Beer
Bière

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



Beer
Bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420967	14 oz 415 ml	5.1" 13 cm	3.23" 8.2 cm	2.52" 6.4 cm



Revival FT
Revival FT

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420108FT	16 oz 475 ml	5.5" 13.97 cm	3.5" 8.89 cm	2.5 6.35 cm



Revival
Revival

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420118	20 oz 592 ml	6.1" 15.5 cm	3.8" 9.7 cm	2.6" 6.6 cm



Beer (formerly TUBO)
Biére (anciennement TUBO)

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



Beer
Bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42737-048	9.6 oz 285 ml	4.74" 12 cm	2.68" 6.8 cm	2.24" 5.7 cm



Beer
Bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420737	15.4 oz 454 ml	5.71" 14.5 cm	3.1" 7.8 cm	2.5" 6.4 cm



Beer
Bière

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG420298	20 oz 592 ml	5.67" 14.4 cm	3.54" 9 cm	2.52" 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	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



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	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



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



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

Beverage | *Boisson*



Water
Eau

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



Water
Eau

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



Water
Verre à eau

ITEM #	CAP	H/H
PG520542	10.25 oz	3.74"
	303 ml	9.5 cm
PG520542-24	10.25 oz	3.74"
	303 ml	9.5 cm

Beverage | *Boisson*



Beverage
Boisson

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG52713	10 oz	4.72 oz	3.07"	2.28"
	295 ml	12 cm	7.8 cm	5.8 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
PG52709	14 oz	5.12 oz	0"	0"
	415 ml	13 cm	0 cm	0 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



Cooler
Glacière

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



Cooler
Glacière

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



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





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	7.75"
	310 ml	10.68 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



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
PG52476	11.5 oz	5.31"	3.23"	1.93"
	340 ml	13.5 cm	8.2 cm	4.9 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG42295	12.7 oz	5.91"	3.43"	2.2"
	375 ml	15 cm	8.7 cm	5.6 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
NG64034	8 oz	4.25"
	235 ml	10.79 cm



Highball
Verre highball

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520015	15 oz	5.91"	3"	3"
	445 ml	15 cm	7.6 cm	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



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 Irelandais

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 Irelandais

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



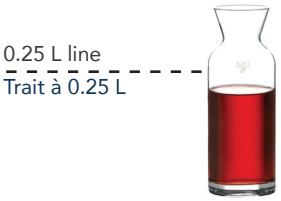
Mug
Tasse

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*



Carafe
Carafe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804	12 oz	6.77"	2"	2.48"
	355 ml	17.2 cm	5.1 cm	6.3 cm



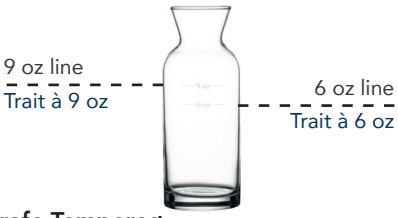
Carafe Tempered
Carafe trempé

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804B	12 oz	6.77"	2"	2.48"
	355 ml	17.2 cm	5.1 cm	6.3 cm



Carafe
Carafe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43804-5-8	12 oz	6.77"	2.01"	2.48"
	355 ml	17.2 cm	5.1 cm	6.3 cm



Carafe Tempered
Carafe trempé

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
	12 oz	6.77"	2"	2.48"
	355 ml	17.2 cm	5.1 cm	6.3 cm



Carafe
Carafe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43814	23.7 oz	8"	2.52"	3.15"
	700 ml	20.3 cm	6.4 cm	8 cm



Carafe
Carafe

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG43824	42.6 oz	9.8"	3.11"	3.7"
	1260 ml	24.9 cm	8 cm	9.4 cm
PG43824B No line Sans trait	42.6 oz	9.8"	3.11"	3.7"
	1260 ml	24.9 cm	8 cm	9.4 cm



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



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	3.43"	4.17"	1.89"
	230 ml	8.7 cm	10.6 cm	4.8 cm



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



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



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



Pony
Pony

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



Cocktail
Cocktail

ITEM #		
PG440437	17 oz	9"
	475 ml	22.6 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



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

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" 17.15cm

Martini | *Martini*



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
NG64154	10 oz	3"
	295 ml	7.62 cm

Shot | *Verre à shooter*



Shot
Verre à shooter

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



Shot
Verre à shooter

ITEM #	CAP	H/H	T/S	B/I
PG520242	2 oz	2.6"	1.79"	1.79"
	60 ml	6.6 cm	4.6 cm	4.6 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



Shot
Verre à shooter

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



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



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

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



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



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



Whisky
Whisky

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



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



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

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	3.23"
	300 ml	8.2 cm



Whisky
Whisky

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



Whisky
Whisky

ITEM #	CAP	H/H
PG420194	10.24 oz	3.35"
	303 ml	8.5 cm



Double Old Fashioned
Double Old Fashioned

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



Double Old Fashioned
Double Old Fashioned

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



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 Tasting Glass
Verre de dégustation de whisky

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



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



Double Old Fashioned
Double Old Fashioned

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



Whisky
Verre à whisky

ITEM #	CAP	H/H
PG520514	12.25 oz	4.21"
	362 ml	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	6"
	220 ml	15.2 cm



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

Rose
Rosé



Rose Wine
Vin rosé

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

Red Wine
Vin rouge



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
PG440065	16.5 oz	9"
	475 ml	22.6 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



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
PG440275-24	15.6 oz	8.5"	2.54"	2.95"
	460 ml	21.6 cm	6.5 cm	7.5 cm



Red Wine
Vin rouge

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



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



White Wine
Vin blanc

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



Bordeaux
Bordeaux

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



Prosecco
Prosecco

ITEM #	CAP	H/H	T/S
NG64074	6 oz	4.75"	1.75"
	177 ml	12.06 cm	4.45 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	7.75"
	315 ml	19.7 cm



White Wine
Vin blanc

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



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

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 nserts 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† *Cinque 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.





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	ITEM #
Sponge Éponge	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
Fabriqué en bois dur.

ITEM #	DIM
571515	8 x 20.3 cm



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. Patended, 1-step opening including sprial. 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. Ouvre-bouteille 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.

CASH & CARRY

ITEM #
574088 (Formerly / Anciennement 78767)

Stainless Steel Tapered Pourer
With polycork.

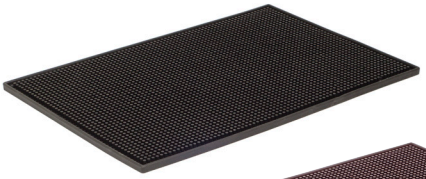
Verseur effilé en acier inoxydable
Avec bouchon en polycork.

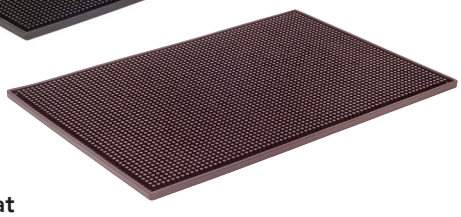
CASH & CARRY

ITEM #
574089 (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. Innovez dans la conception et la construction pour assurer le bon fonctionnement des opérations en cuisine, tout en mettant l'accent sur 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		Full | Pleine grandeur 53 x 32.4 cm 20 ¾ x 12 ¾"	2.5" / 6.4 cm	8.2 QT / 7.7 L	575528	575529	575527	5788010
22004			4" / 10 cm	14.8 QT / 14 L				
22006			6" / 15.2 cm	21.2 QT / 20 L				
22232		Two-Thirds | Deux tiers 35.2 x 32.4 cm 13 ⅜ x 12 ¾"	2.5" / 6.4 cm	6.3 QT / 5.9 L	575578	575579	NA	NA
22234			4" / 10 cm	10.1 QT / 9.5 L				
22236			6" / 15.2 cm	15.7 QT / 14.8 L				
22124		Half | Demi-grandeur 26.4 x 32.4 cm 10 ⅜ x 12 ¾"	4" / 10 cm	7 QT / 6.6 L	575538	575539	575537	5788120
22126			6" / 15.2 cm	10.6 QT / 10 L				
22241L		Half Long | Demi-grandeur, long 53 x 16.2 cm 20 ¾ x 6 7/16"	1.3" / 3.2 cm	2.1 QT / 1.9 L	22240	NA	NA	NA
22242			2.5" / 6.4 cm	4 QT / 3.7 L				
22244			4" / 10 cm	6.3 QT / 5.9 L				
22246			6" / 15.2 cm	9.2 QT / 8.7 L				

BACS À ALIMENTS ANTIBLOCAGE

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*



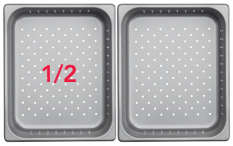
Anti-jam design covers full perimeter of pan, resulting in better performance.

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 ⅞ x 12 ¾"	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 ⅞ x 6 ⅜ "	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 ⅞ x 6¼"	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 ⅞ x 4¼"	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				

PERFORATED | *PERFORÉ*

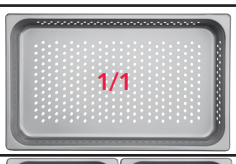
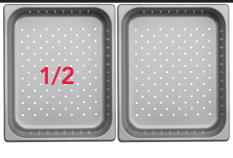
ITEM #	DIM		DEPTH *PROFONDEUR*	CAP	SOLID COVER *COUVERCLE PLEIN*	NOTCHED COVER *COUVERCLE ENCOCHÉ*	WIRE GRATE *GRILLE MÉTALLIQUE*	FALSE BOTTOM *FAUX FOND*
22112		Full | Pleine grandeur 53 x 32.4 cm 20 ¾ x 12 ¾"	2.5" / 6.4 cm	8.2 QT / 7.7 L				
22114			4" / 10 cm	14.8 QT / 14 L	575528	575529	575527	5788010
22116			6" / 15.2 cm	21.2 QT / 20 L				
21212		Half | Demi-grandeur 26.4 x 32.4 cm 10 ⅜ x 12 ¾"	2.5" / 6.4 cm	4.3 QT / 4 L				
21214			4" / 10 cm	7 QT / 6.6 L	575538	575539	575537	5788120
21216			6" / 15.2 cm	10.6 QT / 10 L				



MEDIUM WEIGHT / 304 STAINLESS STEEL 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		Full | Pleine grandeur 53 x 32.4 cm 20 ¾ x 12 ¾"	2.5" / 6.4 cm	8.2 QT / 7.7 L				
5781104			4" / 10 cm	14.8 QT / 14 L	575528	575529	575527	5788010
5781106			6" / 15.2 cm	21.2 QT / 20 L				
88232		Two-Thirds | Deux tiers 35.2 x 32.4 cm 13 ⅞ x 12 ¾"	2.5" / 6.4 cm	6.3 QT / 5.9 L				
88234			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		Half | Demi-grandeur 26.4 x 32.4 cm 10 ⅜ 12 ¾"	2.5" / 6.4 cm	4.3 QT / 4 L				
5781204			4" / 10 cm	7 QT / 6.6 L	575538	575539	575537	5788120
5781206			6" / 15.2 cm	10.6 QT / 10 L				
5781302		One-Third | Un tiers 17.5 x 32.4 cm 6 ⅞ x 12 ¾"	2.5" / 6.4 cm	2.6 QT / 2.4 L				
5781304			4" / 10 cm	4.5 QT / 4.2 L	575548	575549	PG510	NA
5781306			6" / 15.2 cm	6.4 QT / 6 L				
5781402		One-Fourth | Un quart 26.4 x 16.2 cm 10 ⅜ x 6 ⅜"	2.5" / 6.4 cm	2.2 QT / 2 L				
5781404			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		One-Sixth | Un sixième 17.5 x 16.2 cm 6 ⅜ x 6¼"	2.5" - 6.4 cm	1.2 QT / 1.1 L				
5781604			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		One-Ninth | Un neuvième 17.5 x 10.8 cm 6 ⅞ x 4¼"	2.5" / 6.4 cm	0.8 QT / 0.7 L	575598	575599	NA	NA
5781904			4" / 10 cm	1.1 QT / 1 L				

PERFORATED | *PERFORÉ*

ITEM #	DIM		DEPTH *PROFONDEUR*	CAP	SOLID COVER *COUVERCLE PLEIN*	NOTCHED COVER *COUVERCLE ENCOCHÉ*	WIRE GRATE *GRILLE MÉTALLIQUE*	FALSE BOTTOM *DOUBLE FOND*
5781112		Full | Pleine grandeur 53 x 32.4 cm 20 ¾ x 12 ¾"	2.5" / 6.4 cm	8.2 QT / 7.7 L				
5781114			4" / 10 cm	14.8 QT / 14 L	575528	575529	575527	5788010
5781116			6" / 15 cm	21.2 QT / 20 L				
5781212		Half | Demi-grandeur 26.4 x 32.4 cm 10 ⅜ x 12 ¾"	2.5" / 6.4 cm	4.3 QT / 4 L				
5781214			4" / 10 cm	7 QT / 6.6 L	575538	575539	575537	5788120
5781216			6" / 15 cm	10.6 QT / 10 L				

LIGHT WEIGHT / 304 STAINLESS STEEL 25 GAUGE / 0.5 MM |
GAMME ÉCONOMIQUE / ACIER INOXYDABLE 304 CALIBRE 25 / 0,5 MM

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 ¾ x 12 ¾"	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 ⅜ x 12 ¾"	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 ⅜ x 12 ¾"	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 ⅜ x 6 ⅜ "	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 ⅞ x 6¼ "	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 ⅞ x 4¼ "	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" 54.6 x 33 x 7 cm	575532	21.5 x 13 x 2.8" 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







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. Couvercles plats. Calibre moyen. Aide à prévenir les débordements ou les fuites pendant le transport.

NSF

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

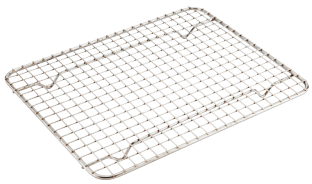
ITEM #	SIZE	DIM (L x W)
575529	Full | Plein grandeur	21 x 12.9″ 53.3 x 33 cm
575539	Half | Demi-grandeur	12.8 x 10.4″ 32.4 x 26.5 cm
575549	One-Third | Un tiers	12.8 x 7″ 32.4 x 17.8 cm
575559	One-Fourth | Un quart	10.4 x 6.4″ 26.5 x 16.3 cm
575569	One-Sixth | Un sixième	7 x 6.4″ 17.8 x 16.3 cm
575599	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



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

†Covers sold separately
†*Couvercles disponibles séparément*



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

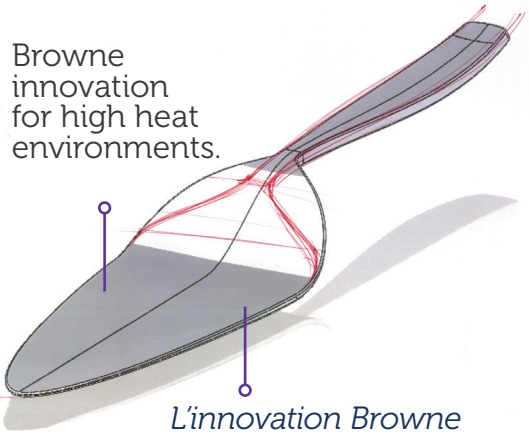
OUTILS HAUTE TEMPÉRATURE INNOVA

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 graisseuses*
- *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 gril
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



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



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" 15.2x 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



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



Spatulas
Spatules

ITEM #	DIM (L x W) BLADE | LAME	OVERAL 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



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



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

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.

ITEM #	DES	DIM (L)
5744319	Perforated Perforée	14.5" / 36.8 cm
5744314	Solid Pleine	14.5" / 36.8 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. Dimensons de la lame: 4,5 x 3 po / 11,4 x 7,6cm.

ITEM #	DIM (L)
5744313	10" / 25.4 cm



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.

ITEM #	DIM (L)
5744315	12" / 30.5 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 #	DIM (L)
5744312	9.5" / 24.1 cm

BLACK HANDLE KNIFE

COUTEAU À MANCHE NOIR

Made with German steel
Fabriqué en acier allemand

High carbon stain-free German steel
Acier allemand à haute teneur en carbone, résistant aux taches

Molded polypropylene
Manche moulé en polypropylène



Honed edges for lasting sharpness
Tranchant affûté pour une durabilité accrue

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 désosser
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. Épaisseur 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.

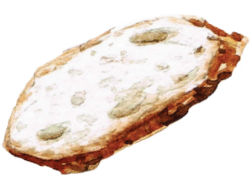
Couteau à pain
Tranchant ondulé. Lame dentelée.

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

574315

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 .0.8 / 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 / Décalée	3.5" / 8.9 cm	4.5 x .8" / 11.4 x 1.9 cm
573806	Offset / Décalée	4.8" / 12 cm	6 x 1" / 15.2 x 2.5 cm
573810	Offset / Décalée	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



Pot Fork
Stainless steel. Forged blade.

Fourchette à rôti
Acier inoxydable. Lame forgée.

ITEM #	DIM (L)
5551	14" / 35.6 m



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



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
71GS3	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	Scallop / 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

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



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

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



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

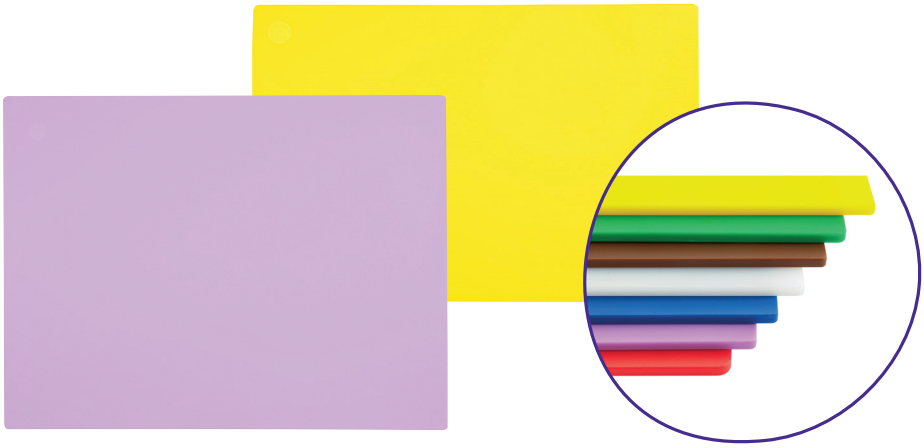
COLOUR-CODED COLLECTION

Avoid cross-contamination

COLLECTION CODÉE PAR COULEUR

Évitez la contamination croisée





Cutting Boards, Medium Density ½" 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.

NSF

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*

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



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



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 conception en une seule pièce 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

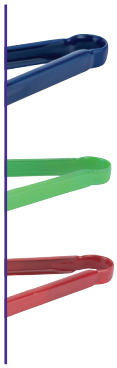
ITEM #	COLOUR
5512BK	Black | Noir
5512GR	Green | Vert
5512RD	Red | Rouge
5512YL	Yellow | Jaune
5512BL	Blue | Bleu





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

NSF

CASH & CARRY

PORTIONNEURS CODÉS PAR COULEUR

Pour une précision optimale

- Manches en polypropylène codés par coule
- Taille gravée pour un repère pratique

WHITE	GRAY	IVORY	GREEN	BLUE	YELLOW	RED	BLACK	PURPLE
6	8	10	12	16	20	24	30	40
BLANC	GRIS	IVOIRE	VERT	BLEU	JAUNE	ROUGE	NOIR	VIOLET

Colour-Coded Standard Disher
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

Browne FOODSERVICE
brownefoodservice.com

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

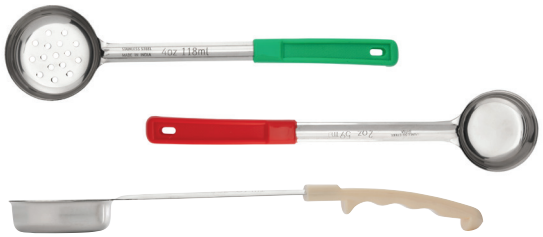
Plastic coated to prevent cracking, peeling or slip off.
1 mm / 0.04" thickness.

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

CASH & CARRY



Black-Handled One Piece Ladles
Size stamped handle ensures fast and easy portion control. Plastic coated to prevent cracking, peeling or slipping.
1 mm / 0.04" thickness.

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



Hook Handled Utensils
Stainless steel. Satin finish. Full length reinforcement rib. Handles are 2 mm thick.

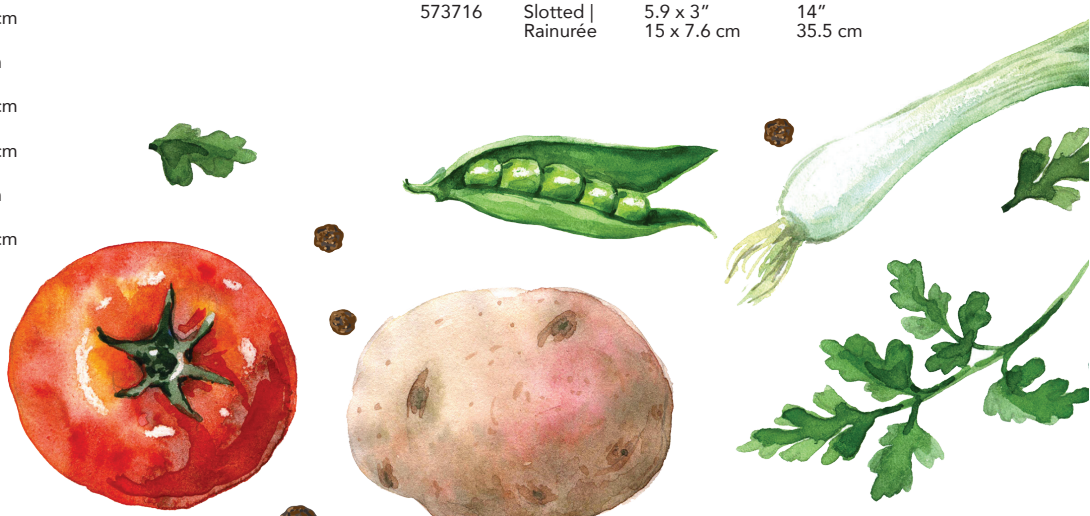
Ustensiles à manche crochu
En acier inoxydable avec fini satiné. Renfort pleine longueur sur le manche. Manches de 2 mm d'épaisseur.

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 | Pelle	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







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.

Pinces pour gril/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.

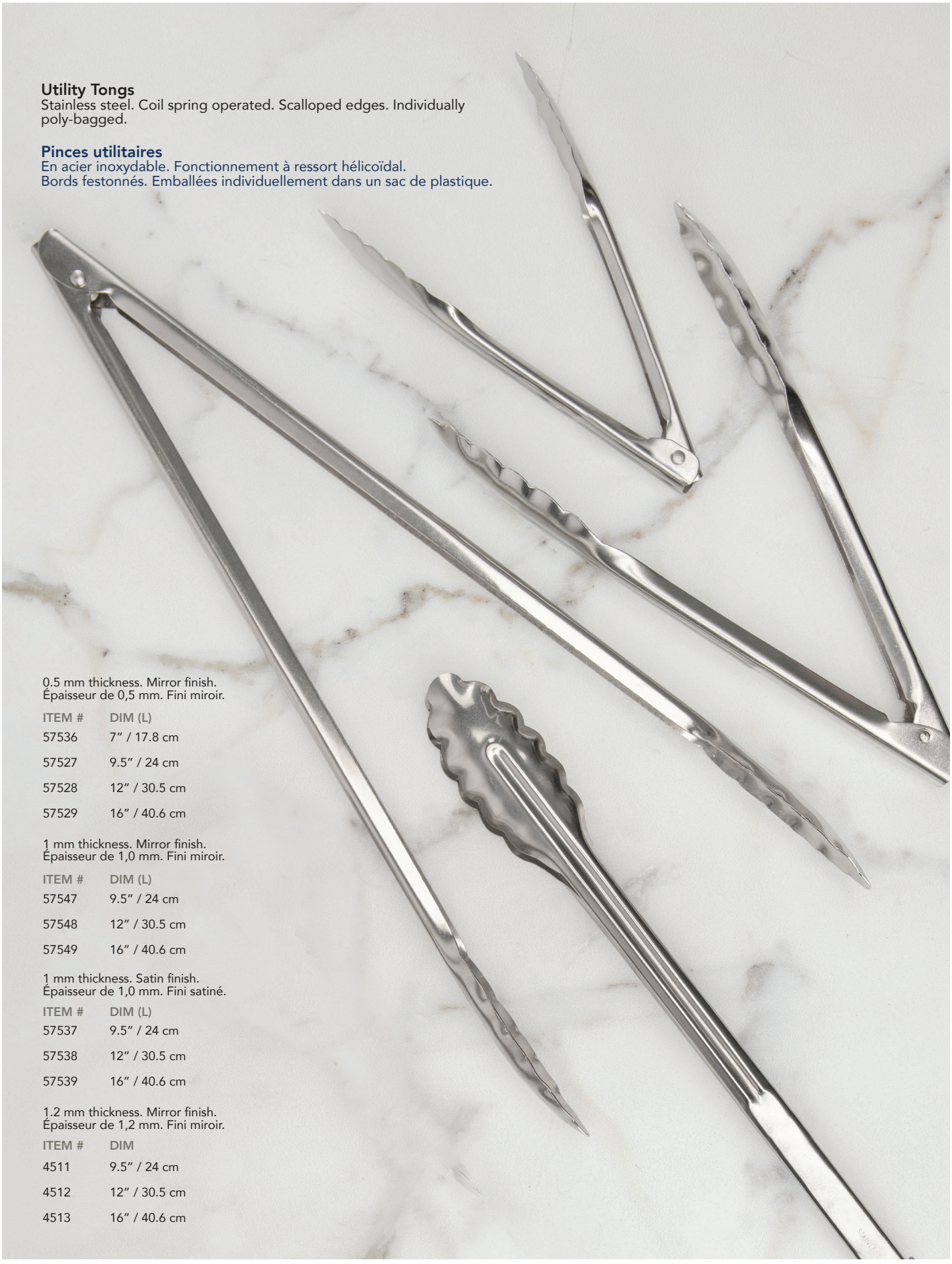
Pinces pour friteuse

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.

Pinces 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.

Pinces de precisión
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.

Pinces 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.

Pinces 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
Fini 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 x16.5 x 30.5 cm
79216	Red Rouge	25 x 6.5 x 12" 63.5 x16.5 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

CASH & CARRY



CASH & CARRY

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″ 12.1 cm	5.8″ 13.3 cm
9094	5.5″ 14 cm	6″ 15.2 cm
9095	6.8″ 15.8 cm	6″ 15.2 cm
9096	7.8″ 18.4 cm	6″ 15.2 cm
9098	8″ 20.3 cm	6.5″ 16.5 cm
9099	10.8″ 26 cm	9″ 22.9 cm
Wire handle | Manche en fil métallique		
9091	2.3″ 7 cm	4″ 10.2 cm
9092	4″ 10.2 cm	4.5″ 11.4 cm

ITEM #	DIA	HANDLE MANCHE
Medium | Mailles moyennes		
574115	5.5″ 14 cm	6″ 15.2 cm
574116	6.8″ 15.8 cm	6″ 15.2 cm
574117	7.8″ 18.4 cm	6″ 15.2 cm
574118	8″ 20.3 cm	6.5″ 16.5 cm
574120	10.8″ 26 cm	9″ 22.9 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″ 15.9 cm	6″ 15.2 cm
8098	8″ 20.3 cm	6.5″ 16.5 cm
8099	10.8″ 26 cm	9″ 22.9 cm
Medium | Mailles moyennes		
574126	6.8″ 15.9 cm	6″ 15.2 cm
574128	8″ 20.3 cm	6.5″ 16.5 cm
574130	10.8″ 26 cm	9″ 22.9 cm

Heavy Duty Strainer
Rigid double mesh construction, with reinforcing bands. Heavy wood handle. Medium mesh. Full-bathed tinned.

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″ 22.9 cm	8″ 20.3 cm
574132	10.8″ 26 cm	8″ 20.3 cm
574133	12″ 30.5 cm	16″ 40.6 cm
9250	14″ 35.6 cm	16.25″ 41.3 cm







Round Skimmer
Brightly polished stainless steel. Long, hooked handle serves as a pot rest.

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

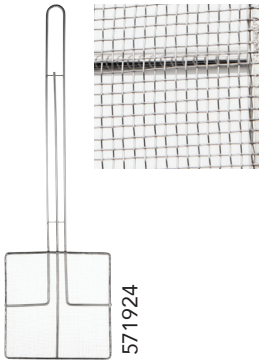
Nickel-Plated Spiral Wire Skimmers
Long, hooked handle displaces heat and allows for a greater reach. Coarse mesh. Spiral wire.

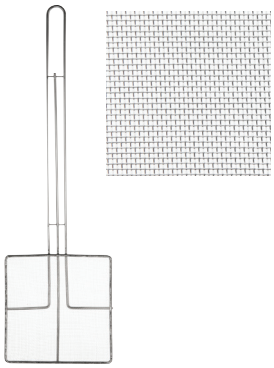
Écumoires spirales en fil nickelé
Long manche avec crochet qui réduit le transfert de chaleur et offre une bonne portée. Maille grossière. Fil spiralé.

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









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
FINE MESH MAILLES FINES	575407	7" / 17.8 cm	1.7 QT / 1.5 L
	575408	8" / 20.3 cm	2.3 QT / 2.2 L
	575409	9" / 23 cm	2.8 QT / 2.6 L
	575410	10" / 25.5 cm	4 QT / 3.7 L
	575412	12" / 30.5 cm	6.8 QT / 6.4 L

	ITEM #	DIA	CAP
COARSE MESH MAILLES GROSSIÈRES	575507	7" / 17.8 cm	1.7 QT / 1.5 L
	575508	8" / 20.3 cm	2.3 QT /2.2 L
	575509	9" / 23 cm	2.8 QT / 2.6 L
	575510	10" / 25.4 cm	4 QT / 3.7 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'enfan 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*

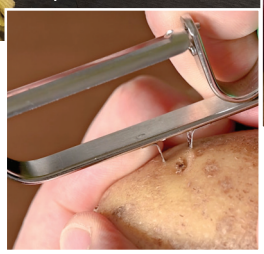


Scalpel blade
Lame scalpel

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

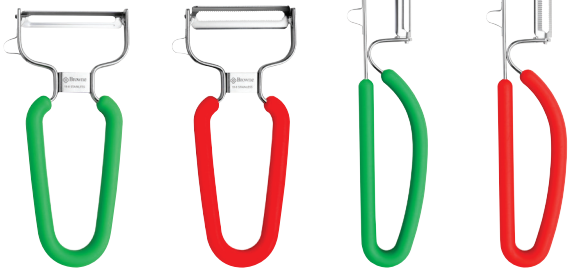
Peelers
Green = Scalpel Blade.
Razor-sharp for precision peeling of hard fruits and vegetables (e.g., apples, potatoes, carrots).

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 européenes
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" / 38.1cm
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

ITEM #	DIM (L x W)
705	8.3 x 4.3" 21.1 x 10.9 cm
707	9 x 5.1" 22.9 x 12.9 cm
708	11 x 9" 22 x 22.8 cm

Aluminum | Aluminium

ITEM #	DIM (L x W)
706	9 x 5.1" 22.9 x 12.9 cm
709	8.3 x 4.3" 20.9 x 10.8 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*



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



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.

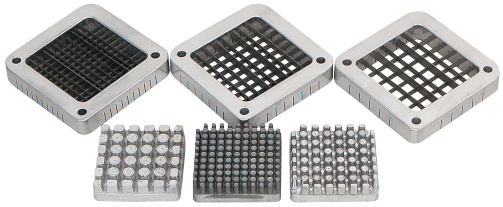
ITEM #	DIM (L x W x H)
575205	7.5 x 7.5 x 5" / 19.1 x 19.1 x 12.7 cm



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.

CASH & CARRY	ITEM #	CUT | POINTES
	5720375	⅜" / 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

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^MC 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



Oven Mitts
Flame-retardant Nomex® binding.

Mitaines de four
Avec bordure en Nomex[MD], ignifuge.

ITEM #	DIM (L)
5432202	10.3" / 30.5 cm
5432502	13.3" / 39.4 cm
5432802	16.3" / 41.6 cm

Flame-retardant Nomex® binding.
Offers reliable heat protection.

Bordure en Nomex[MD], ignifuge
Excellente protection thermique.



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. ¼" (0.6cm) thick for enhanced heat resistance.

Cale-plats ultra-épais
Construction à une seule couche. Épaisseur de ¼po (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.

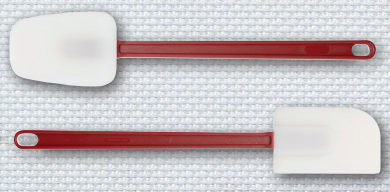
ITEM #	DIM (L)
5436102	7″ / 17.8 cm
5436502	10″ / 25.4 cm

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 petits pains aux siphons à crème, la collection de pâtisserie Browne vous offre le nec plus ultra des accessoires de cuisson. Que vous exploitiez une petite boulangerie artisanale ou une cuisine à grand volume, notre gamme est conçue pour répondre aux besoins des boulangers professionnels



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. Résistent à la chaleur jusqu'à 500 °F / 260 °C.

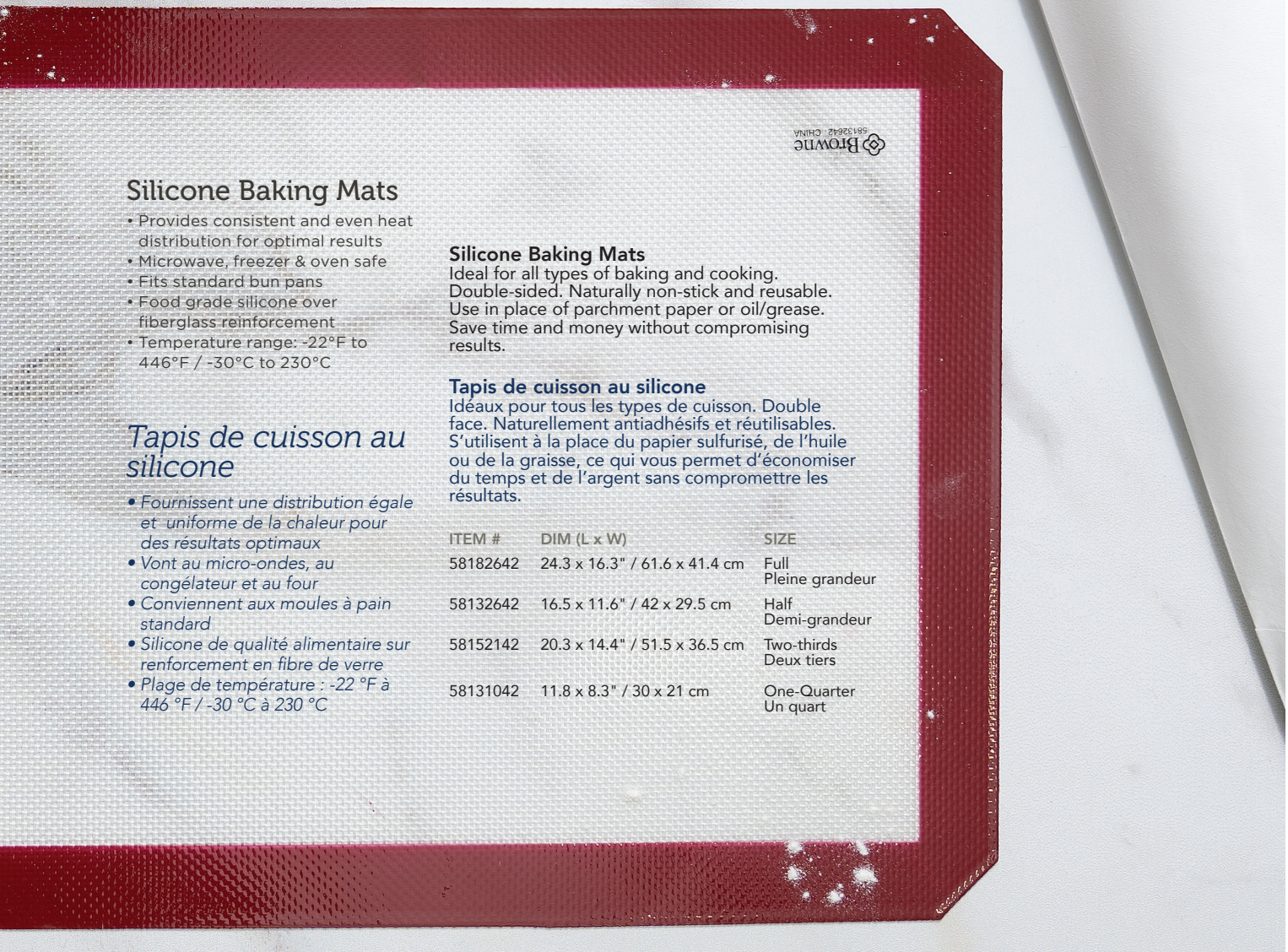
ITEM #	DES	DIM (L)
71772	Scraper Spatule	10.5" / 26.5 cm
71775	Scraper Spatule	14" / 35.5 cm
71778	Scraper Raclette	16.3" / 41 cm
71782	Spoon Cuillère	10.5" / 26.5 cm
71785	Spoon Cuillère	14" / 35.5 cm
71788	Spoon Cuillère	16.3" / 41 cm



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		



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. Résistent 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. Résistent 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



'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 × 12.8" 53.5 × 32.5cm

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



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



See racks on page 306.

Voir chariot porte-plaques à la page 306.



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 x13" 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-eight 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.

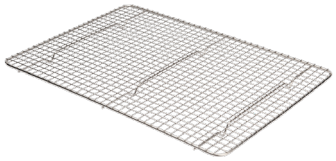
ITEM #	DIM (W x L)	SIZE TAILLE
58182641	18 x 26" 45.7 x 66 x 2.5 cm	Full Pleine
58132641	18 x 13" 45.7 x 33 x 2.5 cm	Half Demi



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.

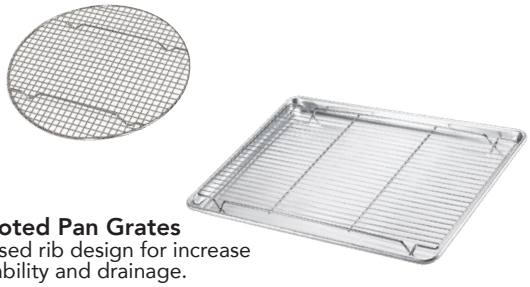
ITEM #	DIM (W x L x H)	SIZE TAILLE
58182651	18 x 26 x 0.98" 45.72 x 66 x 2.5cm	Full Pleine



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.

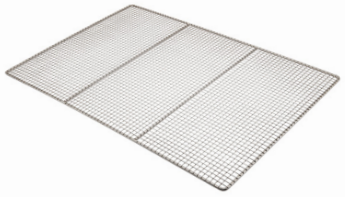
ITEM #	DIM (W x L x D)
FITS PAN SIZE | POUR LES PLAQUES	Half | Demi
575516	12 x 16.5 x 1.3" 30 x 41.9 x 3.2 cm
FITS PAN SIZE | POUR LES PLAQUES	Full | Pleine grandeur
575519	24 x 16 x 1.3" 61 x 40.5 x 3.2 cm



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
Fini 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



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 N_2O 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 N_2O 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 N_2O 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 N_2O 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.

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



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



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



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"
Centimetres: 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 cm

Coupes-pâtisserie
Acier inoxydable. Comprend 8 découpoirs ronds dans un contenant de rangement translucide.
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



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



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 m	6.3" / 16 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



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



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
Poils 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
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)
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 cuilléres 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.

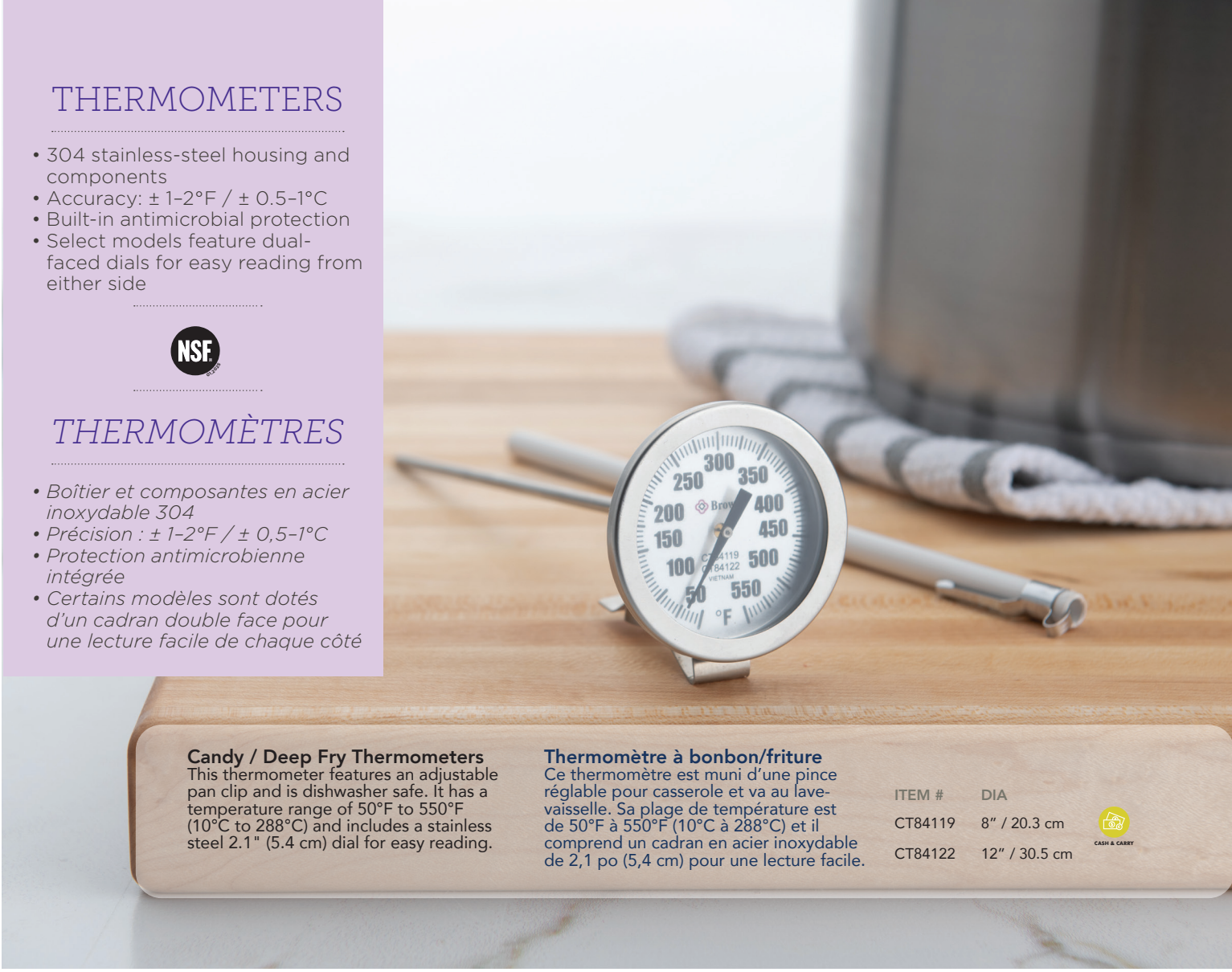
ITEM #	DIM (W x H)
1260	6 x 6.5" / 15.2 x 16.5 cm

THERMOMETERS

- 304 stainless-steel housing and components
- Accuracy: ± 1–2°F / ± 0.5–1°C
- Built-in antimicrobial protection
- Select models feature dual-faced dials for easy reading from either side

THERMOMÈTRES

- *Boîtier et composantes en acier inoxydable 304*
- *Précision : ± 1–2°F / ± 0,5–1°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

CASH & CARRY



Candy / Jelly / Deep Fry Thermometer
This dual-face thermometer allows easy reading from either side. It offers an accuracy of ±1°F (±0.5°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 ±1°F (±0,5°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 × 1.3" / 12.4 × 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 × 1,3 po (12,4 × 3,2 cm).

ITEM #	RANGE | PLAGE
CT84031	100°F - 400°F / 37°C - 204°C

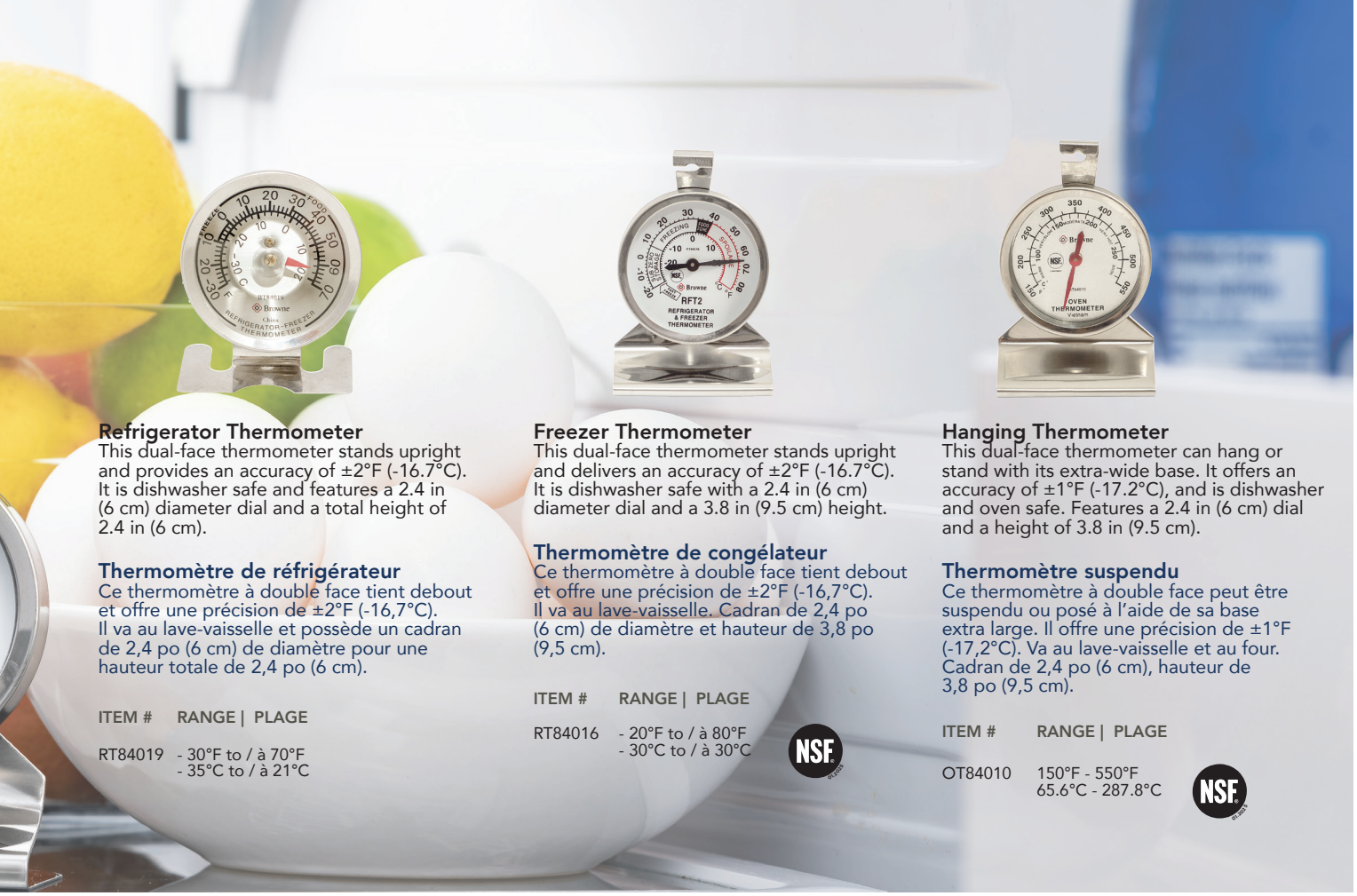


Pocket Test Thermometers
This thermometer includes a bezel with a pointed stainless steel stem and comes with a protective storage case and pocket clip. It offers an accuracy of ±1°F (±0.5°C), is not for oven use, and features a 1" (2.5 cm) dial with an overall length of 5" (12.7 cm).

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 ±1°F (±0,5°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

Browne FOODSERVICE
brownefoodservice.com



Refrigerator Thermometer
This dual-face thermometer stands upright and provides an accuracy of ±2°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 ±2°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 ±2°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 ±2°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 ±1°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 ±1°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 ±1°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 ±1°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



Hanging Refrigerator & Freezer Thermometer
This dual-face thermometer can hang or stand. It is dishwasher safe, rust-proof, and offers an accuracy of ±1°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 ±1°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



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

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!

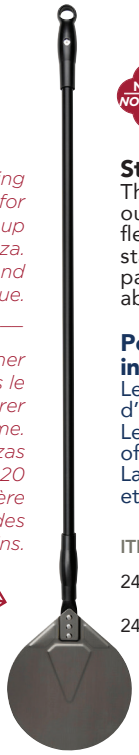




Premium Hard Anodized Aluminum Perforated Peels
Hard anodized aluminum paddle with aluminum handle and nylon hanging hook.

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



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

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



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.

Browne FOODSERVICE
brownefoodservice.com





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″ 90.8cm
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.



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

Browne FOODSERVICE
brownefoodservice.com

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.

Coupes-pizza
Poignée en polypropylène. Roue en acier inoxydable hygiénique. Garde-doigts pour plus de sécurité.

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



Pizza Cutter
Hardwood lacquered handle. Sanitary stainless steel wheel. Finger guard for safety.

Coupe-Pizza
Poignée en bois laqué. Roue en acier inoxydable hygiénique. Garde-doigts pour plus de sécurité.

ITEM #	WHEEL DIA | DIA ROULETTE	LENGTH LONGUEUR
574262	4" 10.2 cm	9" 22.9 cm



Pizza Cutter
Polypropylene handle. Handle heat resistant up to 150°C / 302°F. Includes Colour-code tabs for HACCP safety.

Coupe-pizza
Poignée en polypropylène. Résiste jusqu'à 302°F / 150°C. Comprend des onglets de couleur pour la sécurité HACCP.

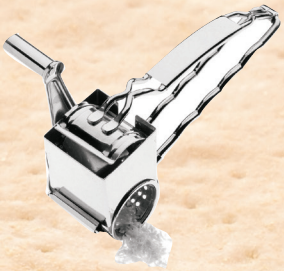
ITEM #	WHEEL DIA | DIA ROULETTE	LENGTH LONGUEUR
574382	4" 10 cm	9.5" 24 cm



Pan Gripper for Dish Pans
Nickel-plated. Self-locking design. Pan load activates clamping action at 60° angle.

Pince à plats
Nickelée. Conception autobloquante. Le poids du plat active la pince à un angle de 60°.

ITEM #	BASE
PG1	7.5" / 19.1 cm



Cheese Grater Rotary
Stainless steel. For right- and left-handed use. Drum is 1.8"/ 4.4 cm wide.

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



Double Horizontal Blade |
Lame horizontale double

Double-lame julienne |
Lame julienne double

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.*

- 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. Gradué 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.

ITEM #	DIM (L x W x H) FOLDED | PLIÉE
5715000	16.5 x 5.5 x 3″ 42 x 14 x 7.8 cm





18/10 Stainless Steel Mandoline Slicer
One serrated blade with adjustable thickness (approx ⅛″ / 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
5720638	16.5 x 5.5 x 3″ 42 x 14 x 7.8 cm
5719638	38 teeth | 38 dents Juilenne 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.

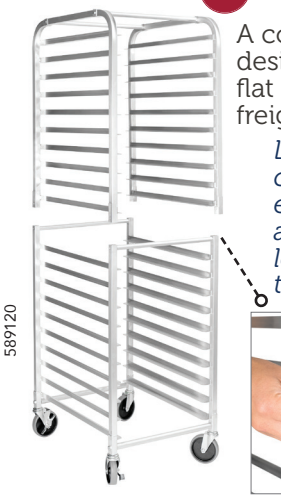
- *Les chariots résistent à des températures allant jusqu'à –4 °F / –20°C, tout comme leurs roues en caoutchouc thermoplastique*
- *Chaque unité est dotée de quatre roulettes pivotantes, dont deux avec frein, pour un déplacement aisé*
- *Toutes les glissières sont soudées au cadre en aluminium, garantissant 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





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 *Espacement 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 *Espacement 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 1po / 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



Mold & mildew resistant.
Résistant à la moisissure et à la mérule.

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 × 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

WARRANTY†† & HANDLING

Warranty

LIMITED LIFETIME WARRANTY

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

- Coated pieces: 90 day warranty. Product must be used normally, and care instructions followed Products that have been abused or misused will not be covered by the limited lifetime warranty
- Minor variations in materials and color are normal

COATED PANS

Browne offers a 90 day warranty on all coated pans and fry pans. This includes all coated products in both the **Thermalloy®** and **Elements** brands. Warranty is void where products have been abused or misused. Minor variations in materials and color are normal. Browne shall not be held liable for any losses resulting from the use of the product.

FOUNDATION PORCELAIN DINNERWARE

5-Year Limited No-Chip Warranty

Browne offers a 5-year limited no-chip warranty on the rounds and ovals Foundation collection from the date of delivery. Conditions apply.

CUISIPRO

Cuisipro products are designed to deliver high quality, exceptional function and creative design. Cuisipro items offer a limited lifetime warranty against manufacturer's defects from the date of purchase. This warranty will be void if the product fails due to misuse or noncompliance of the general use and care.

NATURAL WOOD PRODUCTS

Browne does not offer a warranty on natural wood product. In order to prolong the life of natural wood products, follow the instructions in our Care and Handling section.

ONE YEAR WARRANTY

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

Care & handling

COOKWARE

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

NON-STICK COATINGS

- Cookware with non-stick coatings are best washed in soap and hot water once cooled down. Dry immediately
- To prolong the life of coating, place soft liner between pans when stacking
- Do not use metal utensils

SEASONING STAINLESS STEEL AND ALUMINUM COOKWARE

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

CARBON STEEL COOKWARE

- **Thermalloy® Carbon Steel** Cookware is pre-seasoned and ready for use after rinsing in hot water only
- To re-season, see stainless steel and aluminum instructions

CAST IRON COOKWARE

- **Thermalloy® Cast Iron** Cookware is pre-seasoned and ready for use after rinsing in hot water only
- To re-season, see stainless steel and aluminum instructions

COMBI OVEN ACCESSORIES

Utensils**:**

- Always recommended to use silicone, plastic or wooden utensils when working with items that have non-stick coatings
  (All except, 576211, 576213, 576212 and 576204)
- Avoid using sharp tools such as knives or any other metal utensil, doing so may scratch the surface compromising the non-stick coating.

Cleaning:

- Items with non-stick coatings are not recommended to be washed in commercial dishwasher (hand-wash highly recommended), exposure to high heat and strong detergents can degrade the coating over time
- Use only soft cleaning tools such as soft sponge, microfibre cloth or non-abrasive scrubber
- Avoid using steel wool, scouring pads or any other abrasive cleaning tool
- Allow items to cool down before washing, not doing so may result in the item warping and/or causing damage to the coating.
- Avoid soaking items with non-stick coating for long periods of time. If needed soak for 10-15 minutes in warm soapy water and use gentle cleaner solutions

Storage & Maintenance:

- Store accessories separately or with protective layers (e.g., cloths, paper towels) between them to prevent scratches
- Do not place heavy items on the surface during storage as they may damage/scratch the surface.
- Inspect the non-stick coating regularly for signs of peeling, chipping, or wear. Discontinue use if damage is present and replace accessories if the coating is compromised

WOOD SERVING BOARD

OIL FINISH

To clean simply wipe over the surface with a damp cloth or wash in warm soapy water, do not soak. Recommended to regularly oil to keep from drying out. Do not clean in the dishwasher. Handwash recommended.

VARNISH FINISH ACACIA WOOD

To clean simply wipe over the surface with a damp cloth or wash in warm soapy water, do not soak. Do not clean in the dishwasher. Handwash recommended.

MAPLE WOOD BOARD

Wash with a wet soapy cloth each time you are done using your cutting board. Wipe any excess with a dry cloth, dry immediately. Leaving your board on the counter wet may cause it to warp.

- To disinfect, use lemon juice or a mixture of equal parts of water and white vinegar - lightly spray on board or apply with wet cloth. Wipe any excess with a cloth and dry immediately
- Apply 3 - 4 tablespoons of mineral or vegetable oil before first use and repeat approximately every four weeks
- Never submerge board in water
- Never wash board under running water
- Never use dishwasher
- Never leave board close to a heat source

STAINLESS STEEL FLATWARE*

Careful handling will prolong the life and lustre of your steel flatware, as it is highly resistant to stain and corrosion. Properly soak, wash, rinse, and dry:

1. Remove all food remnants immediately after use.
2. Wash in hot water with a non-abrasive, non-corrosive cleaning agent.
3. Pre-soak in a plastic or stainless steel pan, using a non-abrasive pre-soak compound.
4. Rinse with water at least 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.*

††Conditions applies

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 manutentio

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 – pulvérisez 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 82ºC / 180ºF. 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
	BACK OF HOUSE	**233**
	Adapter Bars	238
	Bain Maries	239
	Basting Brush	287, 288
	Black Handle Tools	**243-244**
	Blade Turners	261
	Bottle Opener	231
	Bun Pan Racks	306-307
	Can Opener	274
	Carving Fork	250, 251
	Carving Knife	250
	Carving Set	251
	Check Holder Bar	239
	Cheese Shaker	121
	Cheese Slicer	302
	Colanders	272
	Colour-Coded Tools	**252**
	Colour-Coded Cutting Boards	253
	Colour-Coded Dishers	256
	Colour-Coded Knives	254
	Colour-Coded Measures	257
	Colour-Coded Tongs	255
	Corer	271
	Culinary Baskets	265
	Cut-Resistant Glove	303
	Cutting Board Storage	253
	Cutting Boards	253
	Dredges	291
	Egg Slicers	265
	Extra Long Handled Utensils	261
	False Bottoms	234-238
	Fish Turner	241
	Footed Pan Grates	282
	French Fry Cutters	274
	Fry Baskets	265
	Fry Tongs	262
	Funnels	286
	Garlic Press	271
	Global Knives	**249-251**
	Global Ni	**251**
	Gloves	275-277
	Graters	302
	Grids	35
	Grill Brush	310
	Grill Scraper	241, 246
	Grill Screen Holder	309

CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE
	Herb Chopper	251
	Hot Pads	277
	Ice Cream Dippers	259
	Ice Cream Spade	259
	Innova High Heat Tools	**240-242**
	Insets	239
	KitchenGrips Pro	**275**
	Mitts	275
	Pot Holders	277
	Knife Rack	246
	Knives	
	Black Handled Knives	244
	Boning Knives	244
	Cleaver	244, 254
	Colour-Coded Knives	254
	Global Knives	**249-251**
	Wooden Handle Knives	245
	Ladles	257, 258
	Liquid Measures	291
	Loaf Pan	290
	Mandolines	303-305
	Mashers	269
	Meat Chopper	249
	Meat Fork	83
	Melon Baller	271
	Mixing Bowls	272
	Napolitani Pizza Collection	**296**
	Oven Mitts	275
	Oyster Knife	273
	Pan Grates	238, 282
	Pan Grip	301
	Pancake Turner	242
	Pasta Maker	274
	Pie Marker	289
	Pizza	**295**
	Cheese Sliders	302
	Cheese Graters	302
	Napolitani Pizza Collection	**296**
	Pizza Cutters	301
	Pizza Oven Brushes	296, 310
	Pizza Paddle	298
	Pizza Pans	299
	Pizza Peels	296-298
	Pizza Plates	105
	Pizza Screens	299
	Pizza Trays	299
	Roller Docker	301

CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE
	Portioners	257
	Potato Ricer	271
	Pot Holders	277
	Poultry Rack	36
	Poultry Shear	271
	Precision Tongs	264
	Renaissance Serving Spoons	260
	Roast Slicer	248
	Roller Docker	301
	Rolling Pins	280
	Sandwich Spreaders	243, 246
	Sashimi Knife	248
	Scoops	271, 286
	Scrapers	241, 243, 246, 278, 280, 283, 296
	Serrator	271
	Serving Spoons	252-254
	Sharpening Steel	244
	Sharpening Stone	254
	Sieve	289
	Skimmer	267, 268
	Slicer Knife	251
	Spaghetti Fork	264
	Spaghetti Tongs	264
	Spatulas	246
	Spoons	260-262, 278, 280, 292
	Steam Pans	234
	22 gauge	234, 235
	24 gauge	236
	25 gauge	237
	Steam Table Pan Covers	238
	Steak Tenderizers	273
	Strainers	266
	Thermometers	293-294
	Tomato Corer	271
	Trays	299
	Turners	
	Black Handle Tools	243
	Innova High Heat Tools	240
	Wooden Handle Tools	245
	Universal Knife	251
	Utility Tongs	263
	Vegetable Inset & Covers	239
	Whips	282
	Whipped Cream Dispensers	284
	Wire Skewers	118
	Wooden Handle Tools	245
BAKEWARE		
	Aluminum Bun Pan	281
	Baking Mats	279
	Baking Trays	38, 280
	Basting Brush	287
	Cake Cover	290
	Cake Server	242
	Cooling Racks	242
	Dough Cutters/Scrapers	283, 286
	Dredges	291
	Dry Measures	291
	Loaf Pans	290
	Measuring Cups	292
	Measuring Spoons	292
	Mixing Bowls	272
	Muffin Pans	290
	Pastry Bags	279
	Pastry Brushes	288
	Pastry Cutters	286
	Pastry Server	82
	Peelers	270
	Pie Cutters	289
	Pie Plates	290
	Pie Servers	
	Black Handled Tools	235, 236
	Eclipse Serving Utensils	76
	Elite Serving Utensils	82
	Horizon Serving Utensils	80
	Innova High Heat Tools	240
	Wooden Handle Tools	245
	Rolling Pins	280
	Scrapers	283, 286
	Sifter	292
	Silicone Baking Mats	279
	Spatulas	279
	Spoons	260-262, 278, 280, 292
	Spring Form Cake Pans	288
	Taco Basket	257
	Tart Rings	289
	Whip Cream Dispensers	284
	Whip Cream Charges	285
	Whips/Whisks	282

CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE
BARWARE		
	Bar Caddy	228
	Bar Mats	232
	Bar Service	226
	Bar Spoon	229
	Bar Strainer	229
	Bar Tongs	230
	Cocktail Shakers	227
	Condiment Holders	228
	Corkscrews	231
	Glass Rimmer	229
	Ice Chipper	230
	Ice Scoops	230
	Jiggers	232
	Lemon/Lime Squeezer	229
	Malt Cup	229
	Muddlers	229
	Pitcher	201
	Pourers	232
	Sponge	229
	Wine Cooler	126
	Wine/Ice Bucket	126
BUFFET & CATERING		
	Beverage Dispensers	63, 67, 71
	Cereal Dispenser	71
	Chafers	
	Cadence Chafer	69
	Economy Chafers	71
	Harmony Collection	64
	Rondo Chafer	69
	Symphony Chafer	68
	Octave Collection	60
	Coffee Urns	
	Harmony Collection	67
	Octave Collection	63
	Delivery Bags	84
	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
	Serving Utensils	
	Eclipse Serving Utensils	76
	Elite Serving Utensils	82
	Horizon Serving Utensils	81
	New Era Serving Utensils	83
	Ladles	257, 258
	Meat Fork	82
	Pot Fork	83
	Serving Fork	**77, 81**
	Spoon Rest	79
	Spoons	81, 86, 90
	Tongs	79
	Turners	77, 81
	Waffle Iron Fork	79
	Soup Stations	
	Harmony Collection	67
	Octave Collection	62
	Tray Stands	127
CASH & CARRY		
	Oil & Vinegar Bottles	121
	Squeeze Bottles	120
	Sugar Pourer	121, 118
	Syrup Dispenser	121
COOKWARE		
	Braziers	
	Aluminum HW	25
	Aluminum SW	28
	Elements	40
	Stainless Steel	20
	Combi Oven Accessories	
	8 Section Baker	41
	Baking Tray	38
	Crisping/Frying Tray	40
	Enameled Roast Pans	37
	Grids	35
	Grill & Pizza Tray	39
	Non-Stick Grill Tray	42



CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE
	Poultry Rack	36
	de Buyer	**45-47**
	Choc	50
	Choc Extreme	51
	Mineral B	47
	Deep Sauce Pans	19
	Deep Stock Pot	19
	Double Boilers	
	Aluminum SW	29
	Stainless Steel	21
	Elements	45
	Fry Pans	
	2-Ply	23
	Aluminum HW	25
	Aluminum SW	27
	Carbon Steel	33
	Elements	47-50
	Stainless Steel	18
	Tri-Ply	14
	Paella Pans	20
	Pasta Cookers	
	Aluminum	30
	Stainless Steel	21
	Roast Pans	
	Aluminum	30
	Combi Oven Accessories	37
	Tri-Ply	16
	Sauce Pans	
	Aluminum HW	25
	Aluminum SW	28
	Elements	44
	Stainless Steel	19
	Tri-Ply	15
	Sauce Pots	
	Aluminum HW	26
	Aluminum SW	29
	Stainless Steel	19
	Tri-Ply	15
	Saute Pans	
	Aluminum SW	27
	Elements	44
	Stainless Steel	18
	Silicone Sleeve	23, 30
	Skillet	32, 112
	Stock Pot	
	Aluminum HW	26
	Aluminum SW	29
	Elements	45
	Stainless Steel	21
	Thermalloy Cookware Collection	
	2-Ply	**22**
	Aluminum	**24**
	Heavy Weight	25, 26
	Standard Weight	27-29
	Carbon Steel	**33**
	Cast Iron	**31**
	Combi Oven Accessories	**34**
	Stainless Steel	**17**
	Tri-Ply	**13**
	Underliner	33
	Wok	14, 51
GLASSWARE		
	Nude	**134**
	Pasabache	**146**
	Type of Glassware	**186**
	Beer	**187**
	Beer	189
	Pilsner	190
	Pint	188
	Tulip & Chalice	187
	Beverage	**193-194**
	Drinkware	191
	Goblet	192
	Brandy	206
	Burgundy	219
	Flute	206,207
	Highball	195-198
	Pitchers, Carafes, Decenters	**200**
	Serveware	**202**
	Specialty	**205**
	Martini	210
	Mixing Glass	211
	Stemware	**218**
	Bordeaux	219
	Port	220
	Red Wine	220
	Stemless	221
	White Wine	223
Tabletop		
	Au Gratin	115
	Bowls	74-75, 101, 104, 107

CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE
	Bread Basket	114
	Butter Warmer	114
	Café Au Lait Bowl	117
	Call Bell	126
	Cast Iron Minis	112
	Ceramic Sugar Pack Holder	118
	Creamer	107, 124, 125
	Cup	101 , 107
	Egg Cups	114
	Escargot Plate	115
	Flatware	
	18/10	**88**
	Concerto	**90**
	Eclipse	**88**
	Luna	**88**
	Modena	**89**
	18/0	**91**
	Bistro	**92**
	Celine	**95**
	Contour	**94**
	Elegance	**96**
	Lafayette	**93**
	Lumino	**91**
	Oxford	**93**
	Paris	**94**
	Royal	**95**
	Win2	**97**
	Windsor	**97**
	Foundation Porcelain Dinnerware	
	Bowls	104, 106
	Creamers	107
	Plates	104, 105
	Salt & Pepper Shaker	104
	Saucer	107
	Stackable Cups	107
	Stackable Mugs	107
	Stackable Ramekin	106
	Sugar Packet Holder	107
	Teapot	107
	Gravy Boat	114
	High Chairs	127
	Ice Bucket	126
	Lasagna Bakers	115
	Lobster Utensils	99
	Menu/Card Holders	126
	Milk Frother	125

CATEGORY	ITEM DESCRIPTION	PAGE
	Napkin Dispenser	126
	Oil & Vinegar Bottles	121
	Onion Soup Bowls	116
	Oval Bakers	115
	Oyster Knives	265
	Paella Pans	20
	Palm Porcelain Dinnerware	**100-101**
	Pitchers	201
	Plates	102, 104, 105
	Platters	119
	Ramekins	106, 115, 175, 204
	Salt & Pepper Mills	118
	Salt & Pepper Shakers	104, 122
	Sauce Cups	114
	Saucers	101, 102, 107
	Serve/Fry Cups	113
	Serveware Skillets	112
	Sherbet/Sundae Dish	114
	Spaghetti Fork	256
	Spaghetti Tongs	256
	Squeeze Bottles	120
	Steak Knives	98, 99
	Steak Platters	119
	Sugar Packet Holder	118, 107
	Sugar Pourer	121, 118
	Swirl Insulated Servers	124
	Syrup Dispenser	121
	Teapots	107, 123, 124
	Tray Stands	127
	Underliners	112, 119
	Water Jug	125
	Water Pitcher	125
	Wine Bucket	126
	Wood Serving Boards	109, 110
	Wood Serving Trivet Underliner	119
CLEANUP		
	Flatware Cylinder	309
	Overflow Tube	309



CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE
BUFFET ET SERVICE TRAITEUR		**58**
	Bac à aliments	70
	Couteau dentelé à lame	82
	Distributeur à jus	
	Collection Economy	71
	Collection Harmony	67
	Collection Octave	63
	Distributeurs de boissons	63, 67, 71
	Distributeurs de céréales	71
	Emile Henry	72-75
	Louches	82
	Percolateurs	
	Collection Harmony	67
	Collection Octave	63
	Réchauds	
	Collection Harmony	64
	Collection Octave	60
	Réchaud Cadence	69
	Réchaud de service pliable	
	Réchaud Economy	71
	Réchaud Rondo	69
	Réchaud Symphony	68
	Sacs de livraison	84
	Supports de plateau	127
	Urnes à soupe	
	Collection Harmony	67
	Collection Octave	62
	Ustensiles de service	
	Collection Eclipse	76
	Collection Elite	82
	Collection Horizon	81
	Collection New Era	83
	Cuillères	78, 81-83
	Fourchette à gaufrier	79
	Fourchette à viandes	83
	Fourchettes de service	77, 81
	Pelles	77, 81
	Pinces	78, 79
	Repose-cuillère	79
CASH & CARRY		
	Bouteilles compressibles	120
	Distributeurs à sucre	121, 118
	Huilier/vinaigrier en verre	121
	Pots à sirop	121
	Salières et poivrières	122
	Saupoudreurs à fromage	

CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE
CUISINE ET OPÉRATIONS		**233**
	Attendrisseurs à steak	273
	Bacs à aliments	234
	Calibre 22	234, 235
	Calibre 24	236
	Calibre 25	237
	Bains-Marie	239
	Barre porte-tickets	239
	Barres adaptatrices	238
	Bols à mélanger	272
	Brochettes métalliques	118
	Brosse pour gril	310
	Cale-plats	277
	Chariot porte-plaques	306-307
	Ciseaux à volaille	271
	Collection codée par couleur	252
	Couteaux	254
	Louches	257
	Pinces	255
	Planches à découper	253
	Portionneurs	256
	Collection de pizza Napolitani	**296**
	Coupe-frites	274
	Couteau à garnir / onduleur	271
	Couteaux	
	Couteau à désosser	244
	Couteau à huîtres	273
	Couteau à manches en bois	245
	Couteau à manches noirs	244
	Couteau à sashimi	248
	Couteau à trancher	250, 251
	Couteau à trancher rôtis	248
	Couteau codés par couleur	254
	Couteau universel	251
	Couteaux Global	247-251
	Couteaux Global Ni	251
	Hachoirs	244, 249
	Couvercles pour bacs à aliments	238
	Cuillère à melon	271
	Cuillères	259-262, 278, 280, 292
	Cuillères à crème glacée	259
	Cuillères de service	260-262
	Cuillères de service Renaissance	260
	Écumoires / Passoires	266-268
	Éplucheurs	270
	Ensemble à trancher	251
	Entonnoirs	286

CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE
	Faux fonds	234-237
	Fouets	282
	Fourchettes à trancher	250, 251
	Fusils	244, 254
	Gant résistant aux coupures	303
	Grattoirs	241, 243, 246, 278, 280, 283, 296
	Grattoirs à gril	241, 246
	Grille à volaille	36
	Grilles	35
	Grilles avec pieds	238, 282
	Hachoir à herbes	251
	Hachoir à viande	249
	Inserts	239
	Inserts et couvercles à légumes	239
	KitchenGrips Pro	275
	Cale-plats	277
	Gants	275
	Mitaines	275
	Louches	257, 258
	Machine à pâtes	274
	Mandolines	303-305
	Mesures liquides	291
	Mitaines de four	276
	Moule à pai	290
	Outils haute température Innova	240-242
	Ouvre-boîte	266
	Paniers à friture	265
	Paniers à tacos	257
	Paniers culinaires	265
	Passoires	272
	Pelles	
	À manches en bois	245
	À manches noirs	243
	En aluminium, en plasique	286
	Outils haute température Innova	241
	Pelle à crêpes	242
	Pelle à poisson	241
	Planches à découper	253
	Pince / fourchette à spaghetti	264
	Pince à plats	301
	Pinceaux	287
	Pinces de precisión	264
	Pinces pour friteuse	262
	Pinces utilitaires	263
	Pizza	**295**
	Assiettes coupe à pizza	299
	Brosses pour four	296, 310
	Collection de pizza Napolitani	296
	Coupe-pizza	301
	Grilles à pizza	299
	Moules à pizza	299
	Palettes à pizza	298
	Pelles à pizza	296-298
	Plateaux à pizza	299
	Portionneurs	257
	Presse-ail	271
	Presse-purée	269, 271
	Râpe	302
	Rouleaux à pâtisserie	280
	Rouleur pique-pâte	301
	Saupoudreurs	291
	Siphons à creme	284
	Spatule à crème glacée	259
	Spatules	246
	Spatules à lame	261
	Support à couteaux	254
	Support pour planches à découper	253
	Support pour tamis de gril	309
	Tamis à rebords	289
	Tapis de cuisson au silicone	279
	Tasses et cuilléres à mesurer	292
	Tartineur à sandwich	242, 243
	Thermomètres	293-294
	Tranche-fromage	302
	Tranche-oeufs	265
	Ustensiles à manche en bois	245
	Ustensiles à manche extra long	261
	Ustensiles à manche noirs	243-244
	Vide-tomates	271
BATTERIES DE CUISINE		
	Accessoires pour four Combi	
	Grilles	35
	Grille à volaille	36
	Moule de cuisson à 8 compartiments	41
	Plaque à croustiller / frire	40
	Plaque antiadhésive pour grillades et pizza	39
	Plaque de cuisson	38
	Plaque pour grillade antiadhésive	42
	Rôtissoires émaillées	37
	Bains-marie	
	Acier Inoxydable	21
	Aluminium Standard	29
	Casseroles	
	Acier Inoxydable	19
	Aluminium Haut de Gamme	25, 26
	Aluminium Standard	28, 29

CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE
	Elements	44
	Tri-Ply	15
	Casseroles profondes	19
	Collection de batterie de cuisine	
	2-Ply	22
	Accessoires pour four Combi	34
	Acier au carbone	33
	Acier Inoxydable	17
	Aluminium	24
	Haut de Gamme	25, 26
	Standard	27-29
	de Buyer	45-47
	Choc	50
	Choc Extreme	51
	Mineral B	47
	Elements	45
	En Fonte	31
	Tri-Ply	14
	Manchon en silicone	23, 30
	Marmites	
	Acier Inoxydable	21
	Aluminium Haut de Gamme	26
	Aluminium Standard	29
	Elements	45
	Marmites à pâtes	
	Acier Inoxydable	21
	Aluminium	30
	Marmites profondes	19
	Poêles	
	2-Ply	23
	Acier Au Carbone	33
	Acier Inoxydable	18
	Aluminium Haut de Gamme	25
	Aluminium Standard	27
	Elements	47-50
	En Fonte	31
	Tri-Ply	14
	Poêles à paella	20
	Rondes à braiser	
	Acier Inoxydable	20
	Aluminium Haut de Gamme	25
	Aluminium Standard	28
	Elements	40
	Rôtissoires	
	Aluminium	30
	Accessoires pour four Combi	37
	Tri-Ply	16

CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE
	Sauteuses	
	Acier Inoxydable	18
	Aluminium Standard	27
	Elements	44
	Wok	14, 51
Nettoyage		
	Bac Dish'n Tote	309
	Brosses	310
	Cylindre pour ustensiles	309
	Tube de trop-plein	309
Service de Bar		**226**
	Caddy de bar	228
	Cuillère à bar	229
	Doseurs	232
	Enrobeur de verre	229
	Éponge	229
	Gobelets à malt	229
	Passoire à bar	229
	Pelle à glace	230
	Pic à glace	230
	Pichet	201
	Pilons à cocktail	229
	Pinces à bar	230
	Portes-condiments	228
	Presse-citron/presse-lime	229
	Refroidisseur à vin isolé	126
	Shakers à cocktail	227
	Seaux à vin / à glace	126
	Tapis de bar	232
	Tire-bouchon	231
	Verseurs	232
SERVICE DE TABLE		
	Assiettes	102, 104, 105
	Assiettes à escargot	115
	Bol pour café au lait	117
	Bols	74-75, 101, 104, 107
	Bols à sauce, mini	114
	Bols pour soupe à l'oignon	116
	Bouteilles compressibles	120
	Chaise haute	127
	Chauffe-beurre avec pot en grès	114
	Cloches d'appel	126
	Coquetier	114
	Coupes à crème glacée/sorbet	114
	Couteau à huîtres	265
	Couteaux à steak	98, 99

CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE
	COUVERTS	
	18/10	88
	Concerto	90
	Eclipse	88
	Luna	88
	Modena	89
	18/0	91
	Bistro	92
	Celine	95
	Contour	94
	Elegance	96
	Lafayette	93
	Lumino	91
	Oxford	93
	Paris	94
	Royal	95
	Win2	97
	Windsor	97
	Crémiers	107, 124, 125
	Distributeur de serviettes	126
	Distributeurs à sucre	121, 118
	Huilier/vinaigrier en verre	121
	Minis en fonte	112
	Mousseurs à lait	125
	Paniers à pain	114
	Planches de service en bois	109, 110
	Plat à gratin	115
	Plateaux	119
	Plateaux à steak	119
	Plats à lasagne	115
	Plats de service en fonte	112
	Plats ovales pour le four	115
	Pichet	201
	Pichet d'eau	125
	Pichets torsadés	124
	Porte-menu / porte-carte	126
	Porte-sachet de sucre	107, 118
	Pots à sirop	121
	Ramequins	106, 115, 175, 204
	Refroidisseur à vin isolé	126
	Salières et poivrières	104, 118, 122
	Saucières	114
	Seaux à vin / à glace	126
	Soucoupes	102, 107
	Sous-plats	122, 119
	Supports de plateau	127
	Tasses	101 , 107
	Tasses de service / de friture	113
	Théières	107, 123, 124
	Ustensiles à homard	99
	Vaisselle en porcelaine Foundation	
	Assiettes	104, 105
	Bols	104, 106
	Crémier	107
	Ramequin empilable	106
	Salière et poivrière	104
	Soucoupes	107
	Support pour sachets de sucre	107
	Tasse empilable	107
	Théière	107
	Vaisselle en porcelaine Palm	100-101
USTENSILES DE CUISSON		
	Assiette à tarte	290
	Bols à mélanger	272
	Cartouches pour siphons	285
	Cercles à tartes	289
	Cloche à gâteau	290
	Coupe-pâte / grattoir	283, 286
	Coupes-pâtisserie	286
	Cuillères	260-262, 278, 280, 292
	Diviseurs à tartes	289
	Fouets	282
	Grilles à pieds	282
	Mesures sèches/ liquides	291
	Moule à pain	290
	Moules à charnière	288
	Moules à muffins	290
	Pelle à tartes	
	Pelle à tartes/gâteaux	242
	Outils haute température Innova	242
	Ustensiles à manches en bois	245
	Ustensiles à manches noirs	235, 236
	Ustensiles de service Eclipse	76
	Ustensiles de service Elite	82
	Ustensiles de service Horizon	80
	Plaque de cuisson	280
	Plaques à pâtisserie en aluminium	281
	Pinceaux à pâtisserie	287, 288
	Poches à pâtisserie	279
	Rouleaux à pâtisserie	280

CATÉGORIE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	PAGE
	Saupoudreurs	291
	Siphons à crème	284
	Spatules	242, 246
	Tamis à farine	292
	Tapis de cuisson	279, 280
	Tapis de cuisson au silicone	279
	Tasses et cuilléres à mesurer	292
VERRERIE		
	Nude	134
	Pasabache	146
	Par Type	186
	Bière	187
	Pils	190
	Pinte	188
	Tulipe & Calice	187
	Verre à bière artisanale	189
	Cruches et carafes	200
	Carafe	200
	Cruche	201
	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
	Vaisselle	202
	Bocal	203
	Bols	202
	Ramequin / Dessert	204
	Verres	191
	Boisson	193-194
	Tasse	199
	Verre à pied	192
	Verre highball	195-198
	Whisky	216-217
	Verres à pied	218
	Bordeaux	219
	Bourgogne universel	219
	Grand	222
	Port	220
	Sans pied	221
	Vin rouge	220



Numerical | *Numérique*

ITEM#	PAGE
1079547	220
1100	120
1101	120
1102	120
112064036	224
1147K	231
1199	231
1219	271
1226SP	271
123	230
1260	292
1290	232
1291	232
1292	232
1293	232
1294	232
1295	232
1306	267
1307	267
1307T	267
1308	267
1309	267
1309T	267
1618	269
1623	269
1725	269
1726	269
18096	266
18098	266
18099	266
18196	266
18198	266
18199	266
1908	309
19095	266
19096	266
19097	266
19098	266
19099	266
19195	266
19196	266
19197	266
19198	266
19199	266
1990	309
19930	283
19936	283
19942	283
19948	283
19960	283
2101	120
2102	120
2103	120
21212	235
21214	235
21216	235
22002	234
22004	234
22006	234
22112	235
22114	235
22116	235
22122	234
22122STP	234
22124	234
22126	234
22132	235
22134	235
22136	235
22142	235
22144	235
22146	235
22162	235
22164	235
22166	235
22192	235
22194	235
22196	235
22232	234
22234	234
22236	234
22240	234
22241L	234
22242	234
22244	234
22246	234
2226	286
2316EH	292
23501	297
23506	297
23516	297
240856	296
241056	296
242220	296
242590	296
246260	296
246590	296
26099	253
2750	261
2752	261
2754	261
2760	261
2762	261
2764	261
2770	261
2772	261
2774	261
30120	107
30173	107
3199	302
3300	309
368	286
369	286
370	286
375	267
37512	274
37514	274
37538	274
386	302
386W	302
40100200	309
40100255	309
40100305	309
4125	126
41313	277
41317	277
41324	277
4145	126
4155	126
4165	126
4203	296
4203	310
42197	159
42220	296
44221	124
44222	124
44223	124
44228	124
4511	263
4512	263
4513	263
46812	303
4750	260
4752	260
4754	260
4760	260
4762	260
4764	260
4765	260
4766	260
4767	260
4770	260
4772	260
4774	260
4775	260
4776	260
4777	260
4780	261
4781	261
4782	261
4783P	261
4784P	261
501402	91
501403	91
501405	91
501410	91
501411S	91
501413	91
501414	91
501417	91
501421	91
501423	91
501425	91
501902	94
501903	94
501904	94
501905	94
501910	94
501911S	94
501913	94
501914	94
501917	94
501923	94
501925	94
501926	94
502002	93
502003	93
502005	93
502010	93
502011S	93
502013	93
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
5028115	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
541324	277
542208	277
5430502	275
5430702	275
5431202	276
5431502	276
5431802	276
543206	277
5432202	276
5432502	276
5432802	276
5434102	275
5434202	275
5436102	277
5436502	277
5437102	277
5439002	277
5441802	275
5442002	277
5442102	277
5443502	276
5443602	276
5511BK	255
5511GR	255
5511RD	255
5511YL	255
5512BK	255
5512BL	255
5512GR	255
5512RD	255
5512YL	255
5513BK	255
5513GR	255
5513RD	255
5513YL	255
5551	246
5630101	107
5630102	105, 106
5630103	106
5630106	105
5630108	105
5630110	105
5630112	104, 105
5630115	105
5630117	105
5630118	105
5630120	107
5630130	107

ITEM#	PAGE
5630133	107
5630141	104
5630142	104
5630150	106
5630151	104
5630152	106
5630153	106
5630154	106
5630155	105, 106
5630157	106
5630158	105, 106
5630159	104
5630162	105
5630163	105
5630166	105
5630168	105
5630169	105
5630170	105
5630171	107
5630172	107
5630173	107
5630175	107
5630177	107
5630178	107
5630181	107
5630183	107
5630186	105
5630187	105
5630188	105
5630189	105
5630190	105
5630191	105
5630192	105
5630193	105
5630194	105
5630195	105
5630196	105
5630197	105
5630198	105
5630209	104
5630211	104
563930	124
563933	124
563950	101
563951	101
563952	101
563953	101
563954	102

ITEM#	PAGE
563955	101
563956	101
563957	101
563961	102
563962	102
563963	102
563964	102
563965	102
563966	102
563967	102
563968	102
563969	102
563970	102
563971	101, 102
563972	101, 102
563973	101, 102
563975	101
563976	101
563977	101
563978	101
563981	101
563982	101
563983	101
563990	100
563991	100
563992	100
563993	100
563994	100
563995	100
563996	100
564001	118
564002W	117
564003W	115
564004BR	115
564004W	115
564005W	115
564006	117
564010W	115
564011	115
564012W	115
564013	115
564014	115
564015W	115
564021W	115
564022W	115
564023W	124
564024W	115
571110	282

ITEM#	PAGE
571112	282
571114	282
571116	282
571118	282
571120	282
571122	282
571124	282
571140	282
5712001	279
571210	282
571212	282
571214	282
571216	282
571218	282
57124	290
57125	290
5712510	279
5712511	279
5712512	279
5712514	279
5712515	279
5712517	279
5712518	279
5712520	279
5712521	279
5712524	279
571260	109
571267	110
57128	109
57140	290
57140-1	290
571412	259
571416	259
571420	259
571424	259
571465	259
5715000	305
571507	109
571515	229
571525	126
571600	121
571610	109
571643	110
571680	109
571712	109
571808	109
571912	122
571922	268

ITEM#	PAGE
571923	268
571924	268
571925	267
571926	267
571928	267
571930	122
571934	122
571950	310
5719638	305
5720375	274
5720600	305
5720638	305
572111	261
572112	261
572113	261
572120	118
572121	118
572131	261
572132	261
572133	261
572151	261
572152	261
572153	261
57221	126
5723054	18
572311	262
572312	262
572313	262
572331	262
572332	262
572333	262
572351	262
572352	262
572353	262
5723908	21
5723910	21
5723912	21
5723916	21
5723920	21
5723924	21
5723932	21
5723940	21
5723960	21
5723980	21
5724000	21
5724009	20
5724013	20
5724014	20

ITEM#	PAGE
5724019	20
5724024	20
5724029	20
5724032	19
5724033	19
5724034	19
5724036	19
5724037	19
5724040	19
5724041	18
5724042	18
5724048	18
5724050	18
5724051	18
5724052	18
5724054	18
5724058	18
5724060	18
5724061	18
5724062	18
5724064	18
5724068	21
5724072	21
5724076	21
5724080	21
5724082	21
5724090	21
5724092	14
5724093	14
5724094	14
5724095	14
5724096	14
5724097	14
5724098	14
5724100	14
5724102	14
5724104	14
5724116	15, 18, 19
5724118	15
5724120	15, 18, 19
5724122	15, 18, 19, 21
5724124	15, 18, 19, 21
5724126	21
5724128	15, 18-21
5724132	18-21
5724134	21
5724136	18-20
5724140	20

ITEM#	PAGE
5724145	20, 21
5724150	20, 21
5724151	16
5724152	14
5724153	14
5724154	14
5724156	14
5724157	14
5724158	14
5724161	15, 19
5724162	15, 19
5724164	15, 19
5724166	19
5724171	20
5724172	20
5724173	20
5724174	20
5724175	16
5724176	16
5724177	16
5724179	16
5724180	18
5724181	18
5724182	18
5724186	19
5724188	19
5724190	19
5724192	19
5724205	15
5724206	15
5724211	15
57242116	15
57242118	15
5724212	15
57242120	15
57242122	15
57242124	15
57242128	15
5724213	15
5724214	15
5724216	15
5724223	15
5724224	15
5724225	15
5724226	15
572460	310
5730026	299
5730027	299

ITEM#	PAGE
5730028	299
5730029	299
5730030	299
5730031	299
5730032	299
5730033	299
5730034	299
5730035	299
5730036	299
5730037	299
5730038	299
5730066	300
5730067	300
5730068	300
5730069	300
5730070	300
5730071	300
5730072	300
5730073	300
5730074	300
5730075	300
5730076	300
5730077	300
5730078	300
573141	83
573142	82
573150	83
573151	82
573152	82
573153	82
573154	82
573155	82
573156	82
573158	82
573159	82
573170	78
573171	77
573172	77
573173	78
573174	78
573175	77
573180	78
573181	78
573182	77
573183	77
573184	78
573185	78
573186	79

ITEM#	PAGE
573187	79
573188	79
573190	78
573192	79
573194	79
573270	78
573271	77
573272	77
573273	78
573274	78
573280	78
573281	78
573283	77
573284	78
573286	79
573287	79
573288	79
573306	256
573308	256
573310	256
573312	256
573316	256
573320	256
573324	256
573330	256
573340	256
573370	81
573371	81
573372	81
573373	81
573374	81
573375	81
573380	81
573381	81
573383	81
573384	81
573385	81
5733905	45
5733908	45
5733912	45
5733916	45
5733920	45
5733924	45
5733932	45
5733940	45
5733960	45
5734014	45
5734019	45

ITEM#	PAGE
5734024	45
5734030	45
5734032	44
5734033	44
5734034	44
5734035	44
5734037	44
5734040	44
5734048	44
5734050	44
5734051	44
5734052	44
5734054	44
5734058	44
5734060	44
5734061	44
5734062	44
5734064	44
573408	259
573410	259
5734100	259
5734116	44
573412	259
5734120	44
5734124	44
5734128	44, 45
5734130	44, 45
5734134	44, 45
5734136	45
5734140	45
5734145	45
5734150	45
573416	259
5734185	44
5734187	44
573420	259
573424	259
573430	259
573440	259
573450	259
573460	259
573470	259
5735	309
57361201	253
57361203	253
57361204	253
57361205	253
57361212	253

ITEM#	PAGE
57361216	253
57361217	253
57361501	253
57361503	253
57361504	253
57361505	253
57361512	253
57361516	253
57361517	253
573616	110
57361801	253
57361803	253
57361804	253
57361805	253
57361812	253
57361816	253
57361817	253
573619	253
573620	110
573714	261
573716	261
573720	32
573720	112
573722	32
573722	112
573723	119
573724	31
573726	31
573728	31
573730	31
573732	31
573735	33
573736	33
573738	33
573740	33
573742	33
573745	33
573746	28, 33
573748	33
573752	33
573755	32
573755	112
57375505	112
573756	32
573756	112
573757	32
573757	112
573758	32

ITEM#	PAGE
573758	112
573759	32
573759	112
573760	32
573760	112
573761	32
573761	112
573762	32
573762	112
573770	18
573771	18
573772	18
573773	18
573775	18
573776	18
573777	18
573778	18
573804	246
573806	246
573810	246
573824	246
573826	246
573828	246
573830	246
573832	246
574031	99
574032	99
57405720	232
574058	274
574059	232
574064	274
574064-1	274
574064-2	274
574074	231
574075	231
574076	231
574077BK	231
574078	231
574079	231
574081	231
574082	231
574088	232
574107	126
574115	267
574116	267
574117	267
574118	267
574120	267

ITEM#	PAGE
574126	267
574128	267
574130	267
574131	267
574132	267
574133	267
574142	289
574144	289
574146	289
574180	119
574181	119
574182	119
574183	119
574184	119
574185	119
574186	119
574214	230
574250	286
574251	286
574252	286
574253	286
574254	286
574255	286
574262	301
574263	283
574264	283
574265	301
574266	283
574267	310
574268	283
574269	283
574304	245
574309	271
574311	246
574312	246
574313	246
574314	245
574314P	246
574315	245, 246
574316	245
574317	245
574318	246
574320	245
574329	98
574330	98
574332	99
574333	99
574334	99

ITEM#	PAGE
574335	98
574336	98
574338	98
574339	98
574340	98
574341	98
574343	99
574344	99
574352	97
574354	285
574355	285
574356	285
574357	285
574358	285
574359	285
574360	242, 283
574361	242
574362	242
574363	241
574364	241
574365	241
574375	242
574376	241
574377	242
574378	241
574379	283
574380	241
574381	242
574382	301
574383	241
574384	242
574386	242
574388	242
574390	242
574392	242
574399	285
574407	284
574408	284
574409	284
574410	284
5744261	301
5744262	301
5744311	243
5744312	243
5744313	243
5744314	243
5744315	243
5744319	243

ITEM#	PAGE
574460	244
5747005	258
574701	258
5747015	258
574702	258
574703	258
574704	258
574705	258
574706	258
574708	258
574712	258
574721	258
574725	273
574726	273
57476502	79
574834	229
574834S	229
574837	228
57483802	228
57486602	232
57486612	232
57486702	232
57486712	232
57486812	232
574873	286
574875	228
574876	228
574877	228
574950	272
574951	272
574953	272
574954	272
574955	272
574958	272
574959	272
574960	272
574963	272
574966	272
574970	272
57501	229
57502	227
57505	227
57506	227
575063	114
57507	229
57508	227
57509	227
57510	229

ITEM#	PAGE
575105	289
575106	289
575107	289
575108	289
575110	289
575112	289
575116	289
575117	289
575118	289
57512	229
575126	71
575126-5	60, 62-70
575126-5	306
575129	59
57513	126
575135	70
575137	69
575138	69
57514	229
57515	264
57516	264
575160	71
575160-1	71
575160-3	71
575161	71
575162	68
575165	70
575166	66
575167	66
57517	264
575170	60
575170-1	60
575170-2	60
575170-3	60, 62, 64, 65, 66
575171	62
575171-1	62
575171-2	62
575172	62
575172-1	62
575173	63
575174	63
575174-1	63, 67
575174-3	63
575175	60, 65
575175-1	65-66, 68, 69
575175-2	65, 66, 68

ITEM#	PAGE
575175-5	60, 65, 66, 68
575176	64, 66, 69
575176-1	64, 66, 69
575176-2	64, 66
575176-3	66, 68, 70
575176-6	60, 62, 64, 66, 68
575177	67
575177-1	67
575178	67
575179	63, 67
575179-3	63, 67, 71
575181	121
575182	122
575183	122
575185	121
575186	118
575187	121
575190	121
575191	122
575193	121
575199	79
57520	229
575205	274
57521	230
575213	280
575215	280
575218	280
575221	122
575222	122
575223	122
575224	122
575225	122
575226	121
575227	121
575228	121
575229	121
575231	121
575232	122
575233	121
57525	230
57526	230
57527	263
57528	263
57529	263
57530	264
575307	299
575308	299
575309	299
57531	264
575310	299
575311	299
575312	299
575313	299
575314	299
575315	299
575316	299
575317	299
575318	299
575319	299
575320	299
575322	297
575324	297
575326	297
575328	290
575329	290
57533	264
575330	290
5753300	302
575347	299
575348	299
575349	299
575350	299
575351	299
575352	299
575353	299
575354	299
575355	299
575356	299
575357	299
575358	299
575359	299
57536	263
575360	299
575361	299
575362	299
575363	299
575364	299
575365	299
575366	299
575367	299
575368	299
57537	263
575376	298
575377	299
575378	299
575379	299
57538	263
57538203	280
57538205	280
575384	280
57538503	280
57538505	280
575386	280
575388	280
575389	84
57539	263
575390	84
575391	84
57540	79
575400	286
575401	286
575402	286
575403	286
575404	286
575405	286
575407	268
575408	268
575409	268
575410	268
575412	268
575414	257
575415	257
575430	270
575431	270
575435	270, 287
575436	270, 287
575441	269
575442	269
575443	114
575444	114
57547	263
57548	263
57549	263
575507	268
575508	268
575509	268
575510	268
575512	268
575514	268
575515	268
575516	282
575517	282
575518	282
575519	282
575524	282
575525	282
575527	234-238
575528	234- 238, 287, 294
575529	234-238
575530	237
575532	237
575537	234-238
575538	234-238
575539	234,-238
575548	235-238
575549	235-238
575558	235-238
575559	235-238
575568	235-238
575569	235-238
575578	234, 236, 238
575579	234, 236, 238
575581	239
575582	239
575584	239
575585	239
575587	239
575588	239
575589	239
575591	239
575592	239
575593	239
575598	235-238
575599	235-238
575605	291
575610	291
575620	291
575640	291
575645	291
575650	291
575660	291
57567	79
575670	291
575671	291
575672	291
575673	291
575674	291
575675	291
57568	79

ITEM#	PAGE
575680	291
575685	265
575687	273
575688	273
575690	271
575691	118
575692	118
575693	118
575694	127
575696	127
575698	291
575699	291
5757005	258
575701	258
575702	258
575703	258
575704	258
575706	258
575708	258
575712	258
575716	258
5757220	257
5757221	257
5757230	257
5757231	257
575724	258
5757240	257
5757241	257
575726	258
575727	258
5757280	257
5757281	257
5757420	257
5757421	257
5757430	257
5757431	257
5757440	257
5757441	257
5757450	257
5757451	257
5757460	257
5757461	257
5757480	257
5757481	257
575767	114
575769	271
575771	239
5757711	239

ITEM#	PAGE
575772	239
5757721	239
575773	239
5757731	239
575774	239
5757741	239
575776	239
5757761	239
575778	239
5757781	239
5757821	239
575900	272
575901	272
575903	272
575904	272
575906	272
575908	272
575912	272
57595	126
575950	272
575952	272
57596	126
57599	262
5761	262
576201	37
576202	37
576203	37
576204	40
576206	39
576207	42
576209	41
576210	38
576211	35
576212	36
576213	35
5763	262
576524	239
576536	239
576548	239
578002	237
57800800	120
57800805	120
57800817	120
57801200	120
57801205	120
57801217	120
57801600	120
57801605	120

ITEM#	PAGE
57801617	120
57801700	120
57801705	120
57801717	120
57802400	120
57802405	120
57802417	120
57802500	120
57802505	120
57802517	120
57803200	120
57803205	120
57803217	120
57803300	120
57803305	120
57803317	120
5781102	236
5781104	236
5781106	236
5781110	238
5781111	238
5781112	236
5781114	236
5781116	236
5781202	236
5781204	236
5781206	236
5781212	236
5781214	236
5781216	236
5781302	236
5781304	236
5781306	236
5781402	236
5781404	236
5781406	236
5781602	236
5781604	236
5781606	236
5781902	236
5781904	236
5788010	234-238
5788120	234-238
57913400	307
57913401	307
58100632	281
5811014	30
5811015	30

ITEM#	PAGE
5811061	119
5811062	119
5811063	119
5811133	25, 27, 28, 30
5811133	25, 27, 28, 30
5811135	23
5811136	23
5811561	119
5811562	119
5811563	119
5811611	272
5811612	290
5811616	272
5811624	290
5812807	23
5812808	23
5812810	23
5812812	23
5812827	23
5812828	23
5812830	23
5812832	23
58131032	281
58131042	279
5813108	29
5813112	29
5813116	29
5813120	29
5813124	29
5813132	29
5813140	29
5813160	29
5813180	29
5813200	29
5813208	29
5813208-1	29
5813212	29
5813212-1	29
5813216	29
5813216-1	29
5813220	29
5813220-1	29
58132640	281
58132641	281
58132642	279
5813314	29
5813318	30
5813319	30

ITEM#	PAGE
5813320	29
5813326	29
5813334	29
5813415	28
5813418	28
5813424	28
5813703	27
5813705	27
5813707	27
5813711	27
5813807	27
5813808	27
5813810	27
5813812	27
5813814	27
5813827	27
5813828	27
5813830	27
5813832	27
5813834	27
5813901	28
5813902	28
5813903	28
5813904	28
5813905	28
5813907	28
5813908	28
5813911	28
5814108	26
5814112	26
5814116	26
5814120	26
5814124	26
5814132	26
5814140	26
5814160	26
5814180	26
5814200	26
5814220	26
5814240	26
5814314	26
5814320	26
5814326	26
5814334	26
5814415	25
5814418	25
5814424	25
5814428	25

ITEM#	PAGE
5814435	25
5814502	25
5814503	25
5814507	25
5814511	25
5814807	25
5814808	25
5814810	25
5814812	25
5814814	25
5814827	25
5814828	25
5814830	25
5814832	25
5814834	25
5815008	26, 29
5815012	26, 29
5815016	26, 29
5815020	26, 29
5815024	26, 29
5815032	26, 29
5815040	26, 29
5815060	26, 29
5815080	26, 29
5815100	26, 29
5815120	26
5815140	26
5815208	29
5815212	29
58152140	281
58152142	279
5815216	29
5815220	29
5815314	26, 29
5815320	26, 29
5815326	26, 29
5815334	26, 29
5815415	25, 28
5815418	25, 28
5815424	25, 28
5815428	25
5815435	25
5815502	25
5815503	25
5815507	25
5815511	25
5815703	27
5815705	27

ITEM#	PAGE
5815707	27
5815711	27
5815901	28
5815902	28
5815903	28
5815904	28
5815905	28
5815907	28
5815908	28
5815911	28
58182632	281
58182640	281
58182641	281
58182642	279
589110	306
589112	306
589120	306
61100	288
611001	310
61200	288
61200-1	288
6120015	288
61200-2	288
61200-3	288
61300-1	287
6130015	287
61300-2	287
61300-3	287
61400-35	296
61400-59	296
64018	212
64154	142
66076	134
67100	140
69501	126
69502	126
705	273
706	273
707	273
708	273
709	273
71073	264
715	126
71771	280
71772	278
71774	280
71775	278
71777	280

ITEM#	PAGE
71778	278
71782	278
71785	278
71788	278
71894	271
71G10	248
71G11	248
71G12	249
71G16	248
71G2	248
71G21	249
71G3	248
71G30	249
71G313	251
71G4	248
71G5	248
71G55	249
71G7	248
71G76	251
71G77	249
71G78	249
71G79	249
71G8	248
71G80	249
71G87	249
71G9	248
71GF23	250
71GF31	251
71GF37	250
71GN006	251
71GN007	251
71GN008	251
71GNM03	251
71GNM04	251
71GS1	250
71GS10	250
71GS11	250
71GS14	250
71GS24	250
71GS3	249
71GS7	250
71GS8	250
71GS9	250
71GSF15	251
71GSF24	251
72919	258
744041	115
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
91103218	75
91103225	75
91103226	73
91103230	75
91103240	75
91103250	75
91103270	75
91123206	74
91123207	74
91123218	75
91123225	75
91123230	75
91123240	75
91123250	75
91123270	75
91713206	74
91713207	74
91713218	75
91713225	75
91713230	75
91713240	75
91713250	75
91713270	75
91713401	73
91713417	73
91713426	73
91713462	73
91713463	73
9250	267
98002	237
98004	237
98006	237
98122	237
98124	237
98126	237
98132	237
98134	237
98136	237
98142	237
98144	237
98146	237
98162	237
98164	237
98166	237
98192	237
98194	237
994112BLK	258
994112WH	257
9941BLK	258
9942BLK	258
9942BLU	257
9943BLK	258
9943IVR	257
9944BLK	258
9944GRY	257
9946BLK	258
9946TL	257
9948BLK	258
9948OR	257
997	268
A	
AH-6	277
C	
CP2224L	234
CP8192	236
CP8192NC	235, 236
CP8232	234, 236
CP8232NC	234
CT84004	293, 296
CT84031	293
CT84119	293
CT84122	293
F	
FRM15	277
FT84028	294
G	
G64034	198
H	
H16	274
H16B	274
H16P	274
HKP321	254
HL9115W	288
HL9116W	288
HL9117W	288
HL9118W	288
HL9119W	288
M	
MT84001	294
MTH12	254
MTH18	254
MTH24	254
N	
NG20932	134, 201
NG28414SM	136, 217
NG28547	138, 211
NG64008	134, 212
NG64009	134, 216
NG64010	134, 216
NG64011	134, 194
NG64012	134, 195
NG64017	141
NG64018	141, 212
NG64019	141, 213
NG64021	141, 198
NG64023	141, 216
NG64025	137, 221
NG64034	141, 198
NG64044	141, 197
NG64074	141, 221
NG64080	136, 195
NG64090	137, 221
NG64122	135, 213
NG64132	135, 196
NG64135	142, 195
NG64142	135, 216
NG64152	135, 196
NG64154	142, 195
NG64160	145, 216
NG64162	135, 196
NG64172	142, 192
NG66020	140, 220
NG66074	223
NG66076	134, 223
NG66076-012	134, 223
NG66100	143, 209
NG66101	143, 219
NG66113	144, 220
NG66115	145, 192
NG66117	144, 224
NG66121	145, 191
NG66127	145, 210, 219
NG66222	145, 219
NG67003	137, 219
NG67004	137, 219
NG67005	137, 219
NG67012	145, 210
NG67021	134, 223
NG67075	140, 222
NG67076	139, 206
NG67077	140, 222
NG67078	140, 222
NG67079	140, 222
NG67080	140, 219, 222
NG67081	139, 207
NG67100	140, 224
NG67101	140, 191
NG67104	136, 209
NG67105	137, 209
NG67144	143, 209
NG67276	142, 208
NG67286	142, 209
NG67296	142, 209
NG68003	134, 195
NG68060	136, 211
NG68164	145, 195
NG68174	145, 213
NG68184	145, 213
NG68194	145, 195
NG68279	136, 211
O	
OT84010	294
P	
PC12002	244
PC1216	244
PC1218	244
PC12625	244
PC1286	244
PC1286RD	254
PC12910	244
PC12910BL	254
PC12910GR	254
PC12910RD	254
PC12910TN	254
PC12910WH	254
PC12910YL	254
PC12912	244
PC1298	244
PC15410	244
PC15510	244
PC15512	244
PG1	301
PG4	210
PG41012	159, 214
PG41016	179, 204
PG41050	178, 212
PG41089	159
PG41104	159, 190, 212
PG41472	178, 194
PG41536	148, 221, 222
PG41813	173, 208
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

NOTES | *REMARQUES*

NOTES | *REMARQUES*

NOTES | *REMARQUES*



Browne
FOODSERVICE

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
@browne&co

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.

0 65506 02025 9

57CAT2025
Printed in Canada | Impreso en Canadá