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

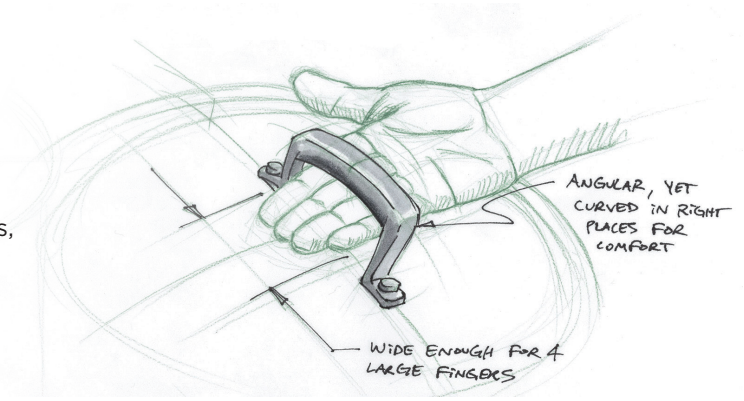
*À l'aube de 2025, il est important de revenir sur 2024, une année de défis et de réalisations. Des perturbations de la chaîne d'approvisionnement à l'évolution des besoins des clients, le secteur de la restauration a dû faire face à des obstacles importants, mais notre engagement à fournir des produits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



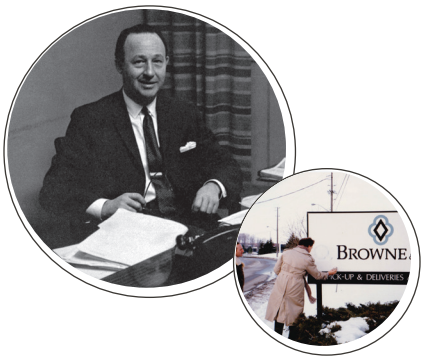

Browne stands as the trusted choice for home cooks, chefs, and foodservice professionals worldwide.

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

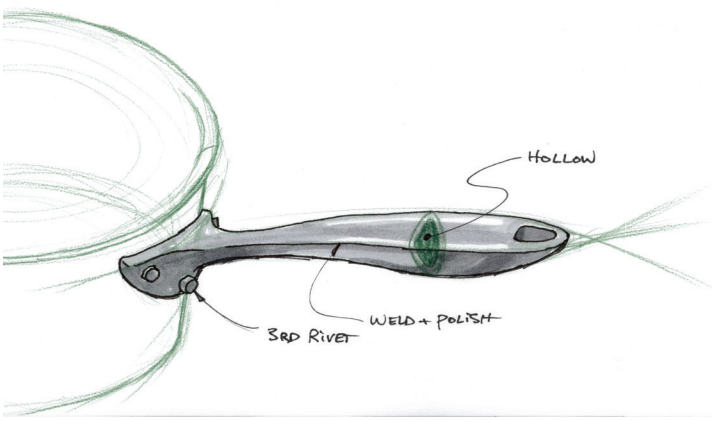
Dennis Poon, seasoned kitchenware industry professional, takes the helm at Browne. With the added value of vertical integration and supply chain optimization, Browne offers a unique competitive advantage and enhanced global strategic vision.




## 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.

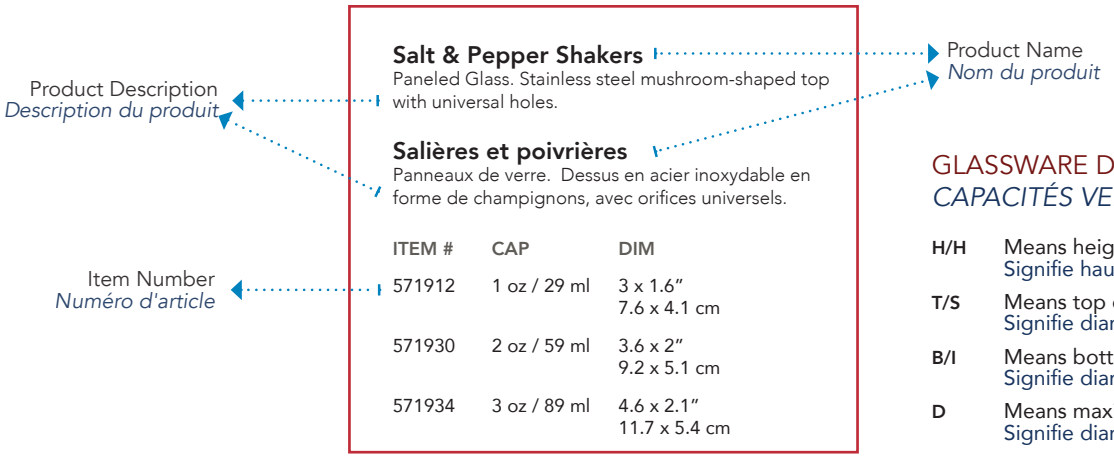



## 2024 et au-delà

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<br>Signifie hauteur |
| **T/S** | Means top diametre<br>Signifie diamètre supérieur |
| **B/I** | Means bottom diametre<br>Signifie diamètre inférieur |
| **D** | Means maximum diametre<br>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*

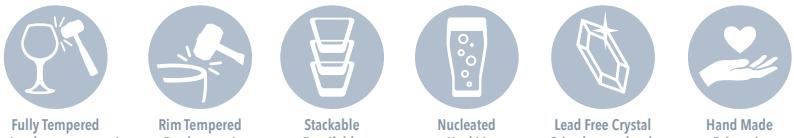
## NSF

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

## 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**
Seafood
Mariscos

**BROWN | BRUN**
Cooked Meat
Viande cuite

**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.

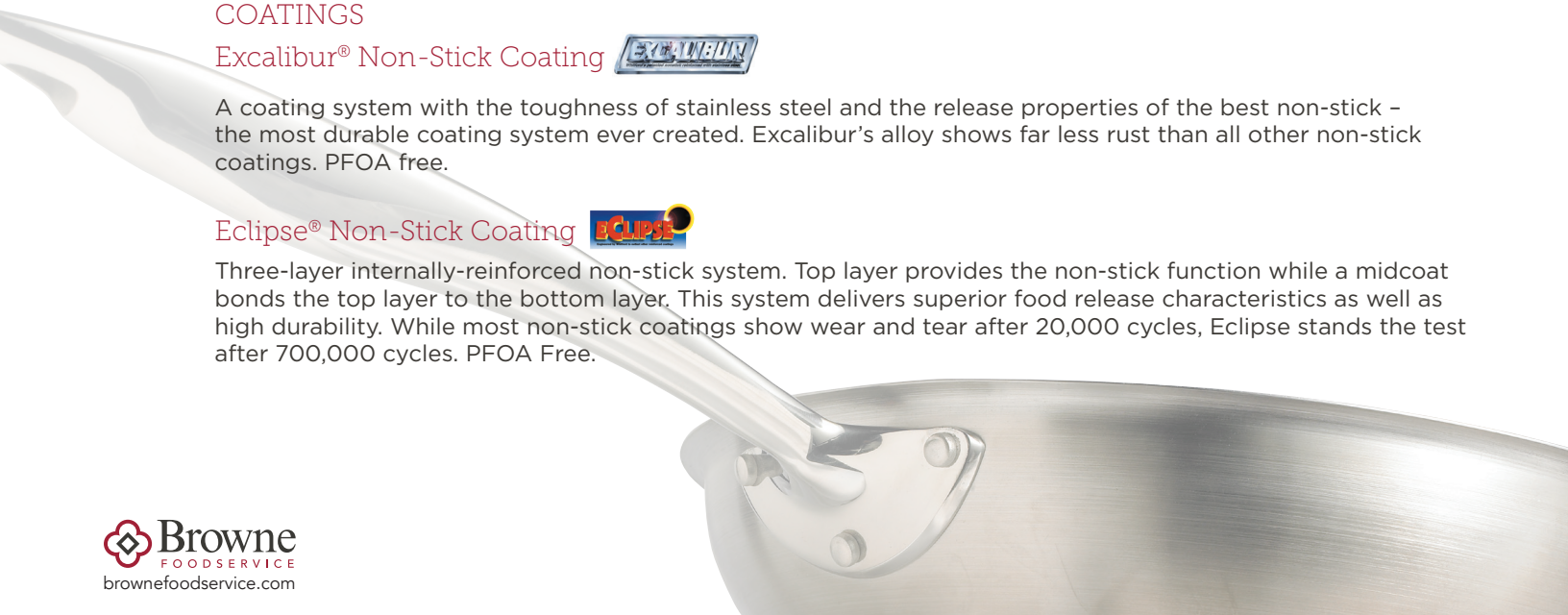
## COATINGS

### 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*



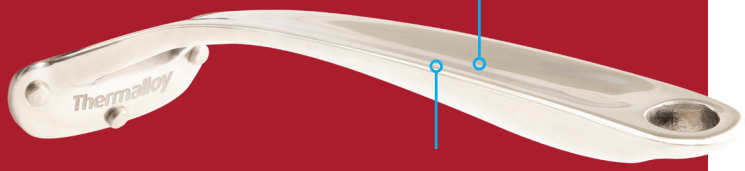
NEW NOUVEAU

# 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″<br>20 x 4 cm |
| 5724153 | 9.5 x 2″<br>24 x 5 cm |
| 5724154 | 11 x 2″<br>28 x 5 cm |

Non-stick finish | Revêtement antiadhésif

EXCALIBUR

| ITEM # | DIM (W x H) |
|---|---|
| 5724156 | 8 x 1.5″<br>20 x 4 cm |
| 5724157 | 9.5 x 2″<br>24 x 5 cm |
| 5724158 | 11 x 2″<br>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

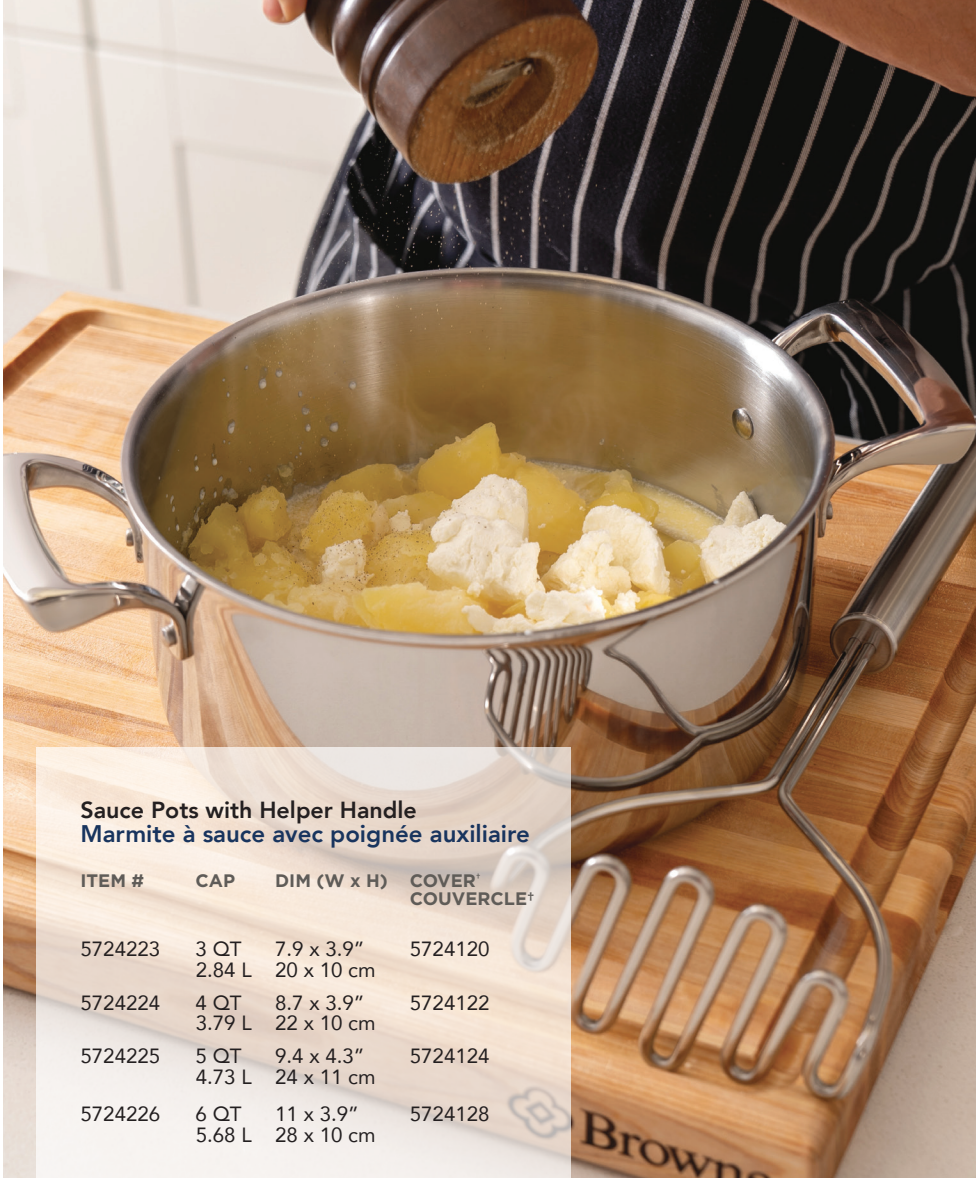
Natural finish | Fini naturel

| ITEM # | CAP | DIM (W x H) |
|---|---|---|
| 5724095 | 5 QT / 4.7 L | 12 x 3.6″<br>31 x 9 cm |
| 5724100 | 9 QT / 8.5 L | 14 x 3.5″<br>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″<br>31 x 9 cm |
| 5724104 | 9 QT / 8.5 L | 14 x 3.5″<br>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 |



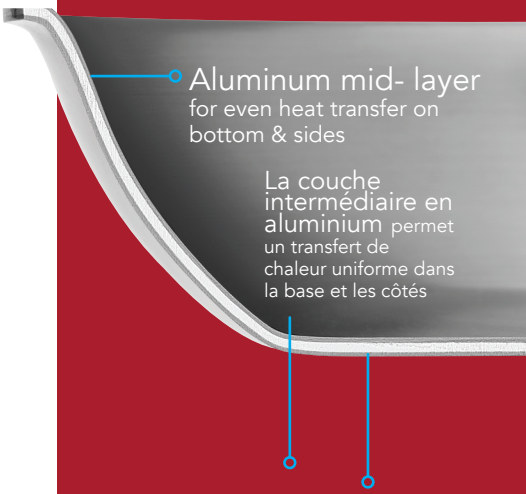

## Sauce Pans
## Casseroles

| 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″<br>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″<br>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″<br>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″<br>28 x 22 x 5 cm |
| 5724176 | 4.6 QT / 4.35 L | 14 x 11.4 x 2″<br>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″<br>6 x 8.2 cm | 5724116 |
| 5724162 | 2.5 QT / 2.36 L | 8 x 3.5″<br>20 x 9 cm | 5724120 |
| 5724164 | 5 QT / 4.73 L | 9.5 x 4.6″<br>24 x 11.8 cm | 5724124 |
| With helper handle<br>Avec poignée auxiliaire | | | |
| 5724166 | 8 QT / 7.57 L | 11 x 5.5″<br>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″<br>16 x 9.5 cm | 5724116 |
| 5724033 | 3.5 QT / 3.31 L | 7.8 x 4″<br>20 x 10.5 cm | 5724120 |
| 5724034 | 4.5 QT / 4.25 L | 7.8 x 5.5″<br>20 x 14 cm | 5724120 |
| 5724036 | 6 QT / 5.678 L | 8.5 x 6″<br>22 x 15.5 cm | 5724122 |
| With helper handle<br>Avec poignée auxiliaire | | | |
| 5724037 | 7.6 QT / 7.19 L | 9.5 x 6.3″<br>24 x 16 cm | 5724124 |
| 5724040 | 10 QT / 9.46 L | 11 x 6.3″<br>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″<br>24 x 16 cm | 5724124 |
| 5724188 | 11 QT / 10.4 L | 11 x 7″<br>28 x 18 cm | 5724128 |
| 5724190 | 16 QT / 15.14 L | 12.5 x 7.9″<br>32 x 20 cm | 5724132 |
| 5724192 | 22 QT / 20.8 L | 14 x 8.7″<br>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″<br>24 x 5 cm | 5724171 |
| 5724172 | 3 QT / 2.83 L | 11 x 2″<br>28 x 5 cm | 5724128 |
| 5724173 | 3.7 QT / 3.5 L | 12.5 x 2″<br>31.7 x 5 cm | 5724132 |
| 5724174 | 8.6 QT / 8 L | 16 x 2″<br>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″<br>28 x 13 cm | 5724128 |
| 5724014 | 15 QT / 14.19 L | 14 x 5.5″<br>36 x 14 cm | 5724136 |
| 5724019 | 20 QT / 18.9 L | 15.8 x 5.8″<br>40 x 15 cm | 5724140 |
| 5724024 | 25 QT / 23.65 L | 17.8 x 5.8″<br>45 x 15 cm | 5724145 |
| 5724029 | 30 QT / 28.4 L | 19.5 x 5.8″<br>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<br>8.5 L | 9.5 x 9.6"<br>24 x 24.5 cm | 9.5 x 6.8"<br>24 x 17.3 cm | 9.5 x 7.8"<br>24 x 19.8 cm | 4 QT<br>3.78 L |
| 5724072 | 12 QT<br>11.35 L | 10.3 x 11.5"<br>26 x 29.2 cm | 10.3 x 8.5"<br>26 x 21.6 cm | 10.25 x 9.6"<br>26 x 24.3 cm | 7 QT<br>6.75 L |
| 5724076 | 16 QT<br>15.14 L | 11 x 12.8"<br>28 x 32.5 cm | 11 x 9.9"<br>28 x 25 cm | 11 x 10.8"<br>28 x 27.3 cm" | 10 QT<br>9.5 L |
| 5724080 | 20 QT<br>18.9 L | 11.9 x 13.8"<br>30.2 x 34.9 cm | 11.9 x 10.3"<br>30.2 x 27.3 cm | 11.9 x 11.8"<br>30.2 x 29.8 cm | 13 QT<br>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<br>11.35 L | 10.3 x 11.8"<br>26x 30 cm | 10.3 x 8.9"<br>26.x 22.6cm | 10.25 x 9.63"<br>26.04 x 24.46 cm |
| 5724090 | 20 QT<br>18.9 L | 11.8 x 13.13"<br>29.9 x 33.4 cm | 11.8 x 10.9"<br>29.9 x 27.6 cm | 11.75 x 11.81"<br>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<br>8" / 20 cm |
| 5811136 | 10" / 25.4 cm<br>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<br>13.25 L | 12 x 7.5″<br>30 x 19.5 cm | 5815314 |
| 5814320 | 20 QT<br>18.9 L | 12.5 x 9″<br>32 x 23 cm | 5815320 |
| 5814326 | 26 QT<br>24.6 L | 13.5 x 10″<br>35 x 25 cm | 5815326 |
| 5814334 | 34 QT<br>32 L | 15.6 x 10″<br>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<br>7.57 L | 9 x 7.5″<br>23 x 19 cm | 5815008 |
| 5814112 | 12 QT<br>11.35 L | 9.8 x 9.3″<br>25 x 24 cm | 5815012 |
| 5814116 | 16 QT<br>15.14 L | 11 x 9.8″<br>28 x 25.5 cm | 5815016 |
| 5814120 | 20 QT<br>18.9 L | 11.8 x 10.8″<br>30 x 28 cm | 5815020 |
| 5814124 | 24 QT<br>22.7 L | 12.5 x 11.25″<br>32 x 29 cm | 5815024 |
| 5814132 | 32 QT<br>30.2 L | 13.8 x 12.5″<br>35 x 32 cm | 5815032 |
| 5814140 | 40 QT<br>37.85 L | 14.5 x 14.3″<br>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<br>56.78 L | 17.3 x 16″<br>44 x 40.5 cm | 5815060 |
| 5814180 | 80 QT<br>75.7 L | 18.8 x 16.7″<br>48 x 43 cm | 5815080 |
| 5814200 | 100 QT<br>94.63 L | 20 x 17.6″<br>51 x 45 cm | 5815100 |
| 5814220 | 120 QT<br>113.56 L | 21.5 x 19.5″<br>55 x 50 cm | 5815120 |
| 5814240* | 140 QT<br>132.49 L | 23.5 x 19.5″<br>60 x 50 cm | 5815140 |
| 5814260 | 160 QT<br>151.4 L | 23.5 x 22″<br>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″<br>14.9 x 9.8 cm | 5811133 | 5815901 |
| 5813902 | 2.5 QT / 2.36 L | 7.6 x 4.2″<br>19.4 x 10.7 cm | 5811133 | 5815902 |
| 5813903 | 3.75 QT / 3.54 L | 8.5 x 4.5″<br>21.6 x 11.8 cm | 5811134 | 5815903 |
| 5813904 | 4.5 QT / 4.2 L | 9 x 5″<br>23 x 12.7 cm | 5811134 | 5815904 |
| 5813905 | 5.5 QT / 5.2 L | 9.75 x 5″<br>24.8 x 12.7 cm | 5811134 | 5815905 |
| 5813907 | 7 QT / 6.62 L | 10.5 x 5.7″<br>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″<br>29.2 x 13.6 cm | 5811134 | 5815908 |
| 5813911 | 10.25 QT / 10 L | 12.3 x 5.5″<br>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″<br>34.5 x 15 cm | 5815415 |
| 5813418 | 18 QT / 17 L | 15.4 x 5″<br>39.2 x 15 cm | 5815418 |
| 5813424 | 24 QT / 22 L | 17 x 6.3″<br>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″<br>30 x 19.5 cm | 5815314 |
| 5813320 | 20 QT / 18.9 L | 12.5 x 9″<br>32 x 23 cm | 5815320 |
| 5813326 | 26 QT / 24.6 L | 13.5 x 10″<br>35 x 25 cm | 5815326 |
| 5813334 | 34 QT / 32 L | 15.6 x 10″<br>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<br>7.57 L | 9.3 x 8″<br>23.5 x 20 cm | 5815208 | 5813208-1 | 5 L<br>5 QT |
| 5813212 | 12 QT<br>11.35 L | 10.3 x 9.3″<br>26 x 23.5 cm | 5815212 | 5813212-1 | 7.5 L<br>8 QT |
| 5813216 | 16 QT<br>15.14 L | 11.3 x 9.3″<br>28.5 x 23.5 cm | 5815216 | 5813216-1 | 10 L<br>10.5 QT |
| 5813220 | 20 QT<br>18.9 L | 12 x 9.8″<br>30.5 x 24.8 cm | 5815220 | 5813220-1 | 12 L<br>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<br>Without handles \| sans poignées<br>16.8 x 7" / 42.6 x 17.78 cm<br>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*

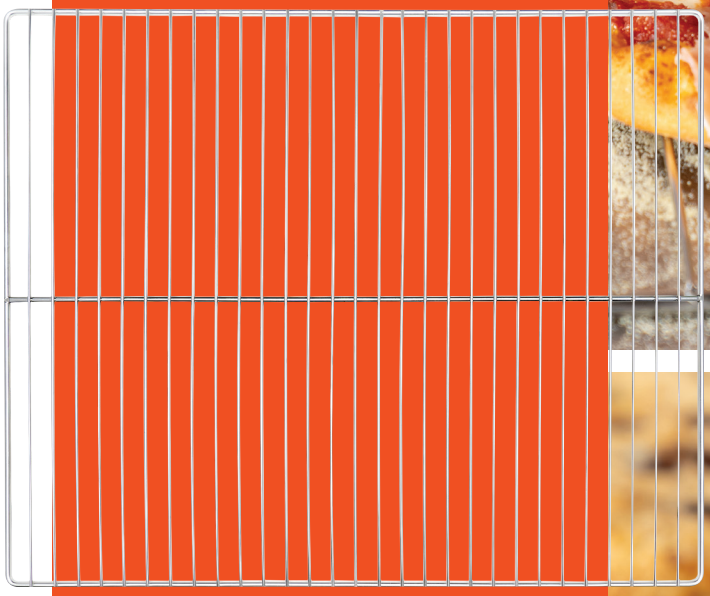
*Fini en électroplacage pour protéger les joints soudés contre la rouille et la corrosion.*

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.

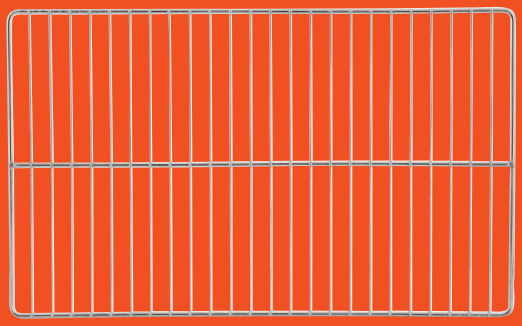
| ITEM # | DIM (L x W) | |
|---|---|---|
| 576211 | 20.3 x 12.3" / 52.7 x 32.4 cm | 1/1 GN |
| 576213 | 25.60 x 20.7" / 65 x 53 cm | 2/1 GN |





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"<br>53.1 x 32.6 x 14.9 cm |



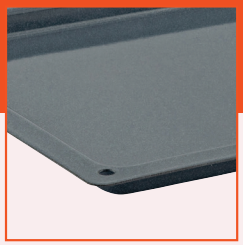


# Enameled Roast Pans

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

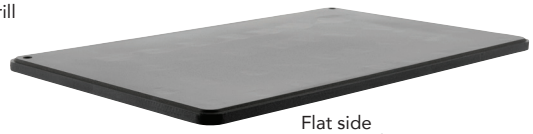
Not intended for industrial dishwashers

- *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

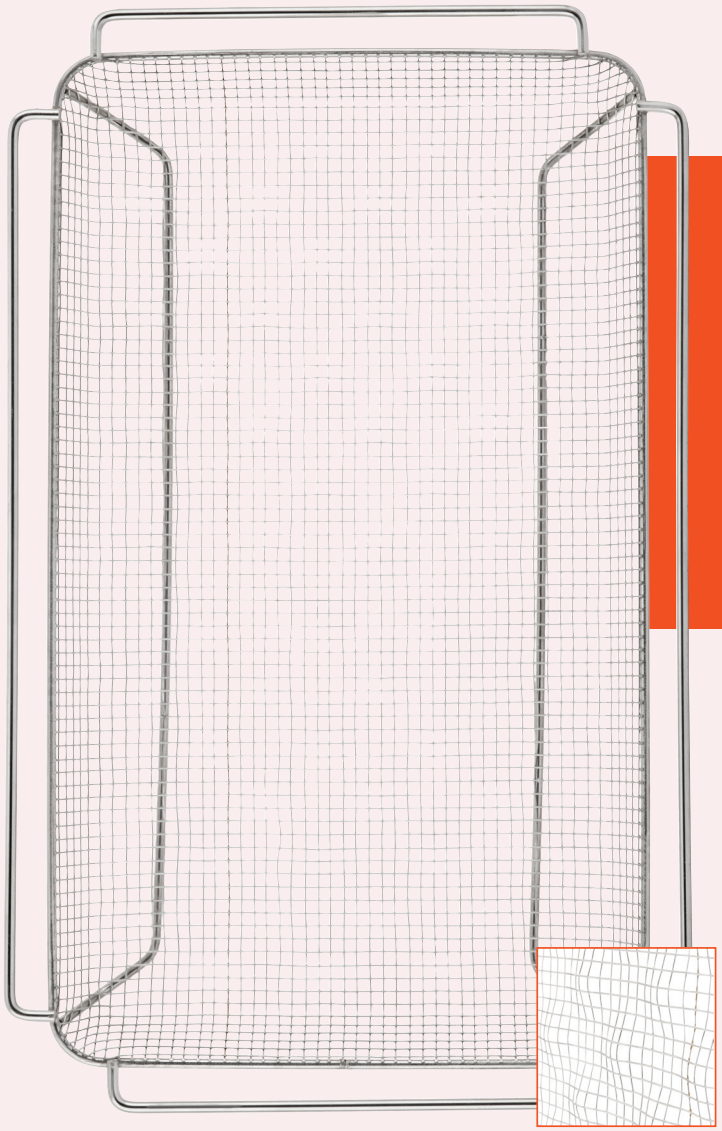


Flat side
Le côte plat

**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.

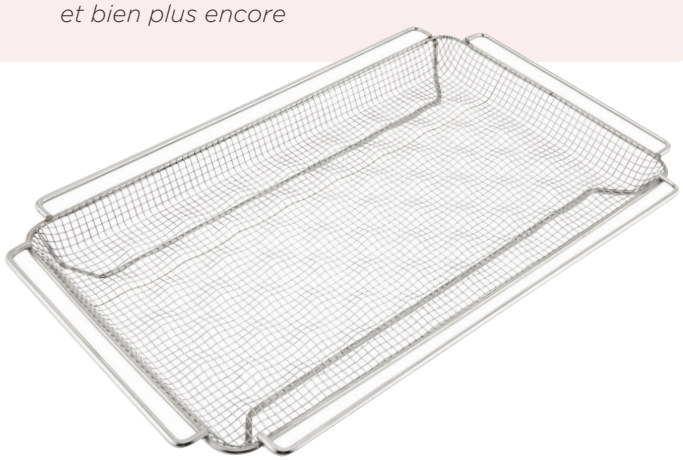
| ITEM # | DIM (L x W x H) |
|---|---|
| 576204 | 21 x 13 x 1" / 53.3 x 33 x 2.5 cm |

- 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.

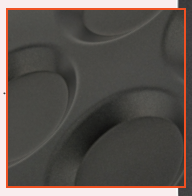
## *Moule de cuisson à 8 compartiments*

*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<br>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<br>4.75 L | 11.8 x 3"<br>30 x 7.5 cm | 5734130 |
| 5734187 | 7 QT<br>6.75 L | 13.4 x 3.3"<br>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*

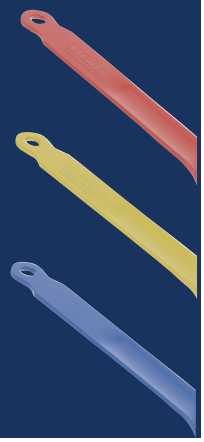


**Choc Non-Stick Fry Pans**
**Poêles à frire antiadhésive <<Choc>>**

| 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.*





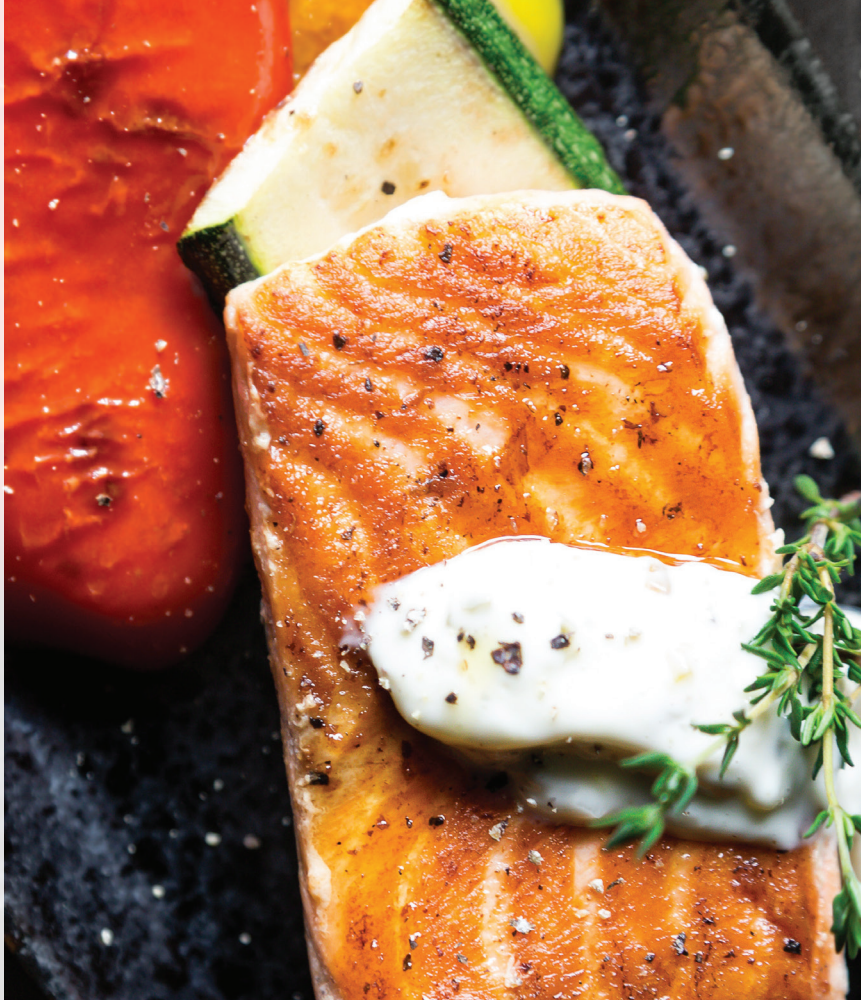
**Mini Choc Blini Pan**
**Poêle à blinis antiadhésive <<Mini Choc>>**

| 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<br>• Offset riveted, ergonomic | • Stay cool, hollow<br>• Deluxe: Offset riveted \| Standard: Welded | • Heat-resistant silicone sleeves<br>• Offset riveted | • Heat-resistant silicone sleeves<br>• Offset riveted | One piece design | Offset riveted | • Stay cool, hollow<br>• Riveted |
| **Covers** | Sold separately<br>N/A for fry pans | Sold separately<br>N/A for fry pans | Sold separately<br>N/A for fry pans | Included with Double Boiler Sets. Otherwise, sold separately<br>N/A for fry pans | | | Included<br>N/A for fry pans |
| **NSF Certified** | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ | | | ✔ |
| **Warranty** | 90 days for coated pans & fry pans<br>Limited lifetime warranty* | 90 days for coated pans & fry pans<br>Limited lifetime warranty* | 90 days for coated pans & fry pans<br>Limited lifetime warranty* | 90 days for coated pans & fry pans<br>Limited lifetime warranty* | Limited lifetime warranty* | Limited lifetime warranty* | 90 days for coated pans & fry pans<br>Limited lifetime warranty* |
| **Best For** | • Ideal for light flavours & sauces, and the discerning chef<br>• Great for presentation cooking<br>• Stainless steel is non-reactive which eliminates flavour transfer from one recipe to the next | • Durable SS cookware for all heavy use foodservice applications<br>• Stainless steel is non-reactive which eliminates flavour transfer from one recipe to the next | • Ideal for light cream sauces & vegetables<br>• Stainless steel is non-reactive which eliminates flavour transfer from one recipe to the next | • Ideal for heavy, constant use in fast paced kitchens<br>• Popular for cooking eggs, omelets & more | • Widely used for crisping and frying meat, potatoes & more<br>• A traditional favourite among chefs | Even heat and non-stick properties ideal for searing and cooking delicate product | • Workhorse stainless steel cookware<br>• Ideal for all foodservice environments |
| **Features** | • Recognized by the Canadian Culinary Federation (CCF)<br>• Only cookware brand to receive Canadian & American Culinary Federation Seal of Approval<br>• Superior heat distribution throughout, including side walls | • Recognized by the Canadian Culinary Federation (CCF)<br>• Only cookware brand to receive Canadian & American Culinary Federation Seal of Approval<br>• Impact bonded aluminum sandwich base provides fast & even heat distribution | • Recognized by the Canadian Culinary Federation (CCF)<br>• Only cookware brand to receive Canadian & American Culinary Federation Seal of Approval<br>• Stainless steel layer for durability & aluminum exterior for superior heat distribution<br>• Non-drip edge | • Heavy Weight item #'s start with '5814'<br>• Standard Weight item #'s start with '5813'<br>• Durable aluminum with wide, thick bases are ideal for even heating & release | • Durable one piece design<br>• Superior heat retention for low temperature cooking & serving | • Heats quickly for superior browning<br>• Thick pan body prevents warping during heavy use | • Tri-ply base allows for even heat distribution<br>• Wide handle loops for ease of use with oven mitts / dish cloths<br>• 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<br>8.5 L | 22 x 14 x 12.6"<br>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”<br>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<br>Bac à aliments pleine grandeur | 19.7 x 11.6 x 2.6”<br>50 x 29.5 x 6.5 cm |
| 575170-2 | Full Size Water Pan<br>Bac à eau pleine grandeur | 19.7 x 11.8 x 4.1”<br>50 x 30 x 10.5 cm |
| 575170-3 | Hinge Assembly<br>Assemblage de charnières | N/A |
| 575126-5 | Fuel Holder<br>Support à combustible | N/A |
| 575175-5 | Burner Assembly<br>Assemblage de brûleur | N/A |
| 575176-6 | Lug Nuts for Burner Assembly<br>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"<br>57.1 x 50.8 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

| ITEM # | DES | DIM (W x H) |
|---|---|---|
| 575171-1 | Round Food Pan<br>Bac à aliments rond | 15.3 x 2.6"<br>38.9 x 6.6 cm |
| 575171-2 | Round Water Pan<br>Bac à eau rond | 15.7 x 3.9"<br>39.9 x 9.9 cm |
| 575126-5 | Fuel Holder<br>Support à combustible | N/A |
| 575170-3 | Hinge Assembly<br>Assemblage de charnières | N/A |
| 575176-6 | Lug Nuts for Burner Assembly<br>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"<br>38.1 x 44.5 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

| ITEM # | DES |
|---|---|
| 575126-5 | Fuel Holder<br>Support à combustible |
| 575172-1 | Soup Tureen<br>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"<br>30.5 x 31.8 x 50.8 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

| ITEM # | DES |
|---|---|
| 575126-5 | Fuel Holder<br>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"<br>27.9 x 30.5 x 50.8 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

| ITEM # | DES |
|---|---|
| 575174-3 | Ice Holder Cylinder<br>Cylindre pour glace |
| 575179-3 | Faucet<br>Robinet |
| 575174-1 | Plastic Cylinder<br>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"<br>57.1 x 50.8 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

| ITEM # | DES | DIM (DIA x H) |
|---|---|---|
| 575176-1 | Round Full Size Food Pan<br>Bac à aliments rond pleine grandeur | 13.6 x 2.6"<br>34.5 x 6.5 cm |
| 575176-2 | Round Full Size Water Pan<br>Bac à eau rond pleine grandeur | 14 X 3.9"<br>35.5 X 10 CM |
| 575170-3 | Hinge Assembly<br>Assemblage de charnières | N/A |
| 575176-6 | Lug Nuts for Burner Assembly<br>Écrous de roue pour montage de brûleur | N/A |
| 575126-5 | Fuel Holder<br>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”<br>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<br>Bac à aliments pleine grandeur | 21 x 12.9 x 2.6”<br>53 x 32.7x 6.5 cm |
| 575175-2 | Full Size Water Pan<br>Bac à eau pleine grandeur | 20 x 12 x 4.3”<br>51 x 31 x 11 cm |
| 575170-3 | Hinge Assembly<br>Assemblage de charnières | N/A |
| 575126-5 | Fuel Holder<br>Support à combustible | N/A |
| 575175-5 | Burner Assembly<br>Assemblage de brûleur | N/A |
| 575176-6 | Lug Nuts for Burner Assembly<br>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"<br>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"<br>57.1 x 50.8 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

| ITEM # | DES | |
|---|---|---|
| 575175-1 | Full Size Food Pan<br>Bac à aliments pleine grandeur | 19.7 x 11.6 x 2.5"<br>50 x 29.5 x 6.5 cm |
| 575175-2 | Full Size Water Pan<br>Bac à eau pleine grandeur | 20 X 12 X 4.3"<br>51 x 31 x 11 cm |
| 575126-5 | Fuel Holder<br>Support à combustible | N/A |
| 575170-3 | Hinge Assembly<br>Assemblage de charnières | N/A |
| 575175-5 | Burner Assembly<br>Assemblage de brûleur | N/A |
| 575176-6 | Lug Nuts for Burner Assembly<br>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<br>Bac à aliments rond pleine grandeur | 13.6 x 2.6"<br>34.5 x 6.5 cm |
| 575176-2 | Round Size Water Pan<br>Bac à eau pleine grandeur | 14 x 3.9"<br>35.5 x 10 cm |
| 575126-5 | Fuel Holder<br>Support à combustible | N/A |
| 575170-3 | Hinge Assembly<br>Assemblage de charnières | N/A |
| 575176-6 | Lug Nuts for Burner Assembly<br>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<br>9.9 L | 15 x 17.5"<br>38.1 x 44.5 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

| ITEM # | DES |
|---|---|
| 575126-5 | Fuel Holder<br>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"<br>27.9 x 30.5 x 50.8 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

| ITEM # | DES |
|---|---|
| 575174-1 | Plastic Cylinder<br>Cylindre en plastique |
| 575179-3 | Faucet<br>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<br>10.4 L | 12 x 12.5 x 20"<br>30.5 x 31.8 x 50.8 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

| ITEM # | DES |
|---|---|
| 575126-5 | Fuel Holder<br>Assemblage de brûleur |
| 575179-3 | Faucet only<br>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"<br>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<br>Bac à aliments pleine grandeur | 19.7 x 11.6 x 2.6"<br>50 x 29.5 x 6.5 cm |
| 575175-2 | Full Size Water Pan<br>Bac à eau pleine grandeur | 19.7 x 12 x 3.5"<br>51 x 31 x 9 cm |
| 575126-5 | Fuel Holder<br>Support à combustible | N/A |
| 575175-5 | Burner Assembly<br>Assemblage de brûleur | N/A |
| 575176-6 | Lug Nuts for Burner Assembly<br>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"<br>67.3 x 54.6 x 44.5 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

| ITEM # | DES |
|---|---|
| 575126-5 | Fuel Holder<br>Support à combustible |
| 575175-1 | Full Size Food Pan<br>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"<br>57.1 x 50.8 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

| ITEM # | DES |
|---|---|
| 575126-5 | Fuel Holder<br>Support à combustible |
| 575176-1 | Round Full Size Food Pan<br>Bac à aliments rond<br>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<br>8.5 L | 25.5 x 13.8 x 15.7"<br>65 x 35 x 40 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

| ITEM # | DES |
|---|---|
| 575126-5 | Fuel Holder<br>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"<br>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"<br>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<br>8.5 L | 23.6 x 13.8 x 12.6"<br>60 x 35 x 32 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

| ITEM # | DES |
|---|---|
| 575126-2 | Water Pan<br>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<br>6.6 L | 14 x 9.6 x 20.8"<br>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<br>Robinet | 575160-1 | Lid<br>Couvercle |
| 575160-3 | Plastic Cylinder<br>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<br>11 L | 13.8 x 10.2 x 27"<br>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<br>Blanc | Recton<br>GN 1/1 | 6.1 QT<br>5.8 L | 20.9 x 12.8 x 2.6"<br>53 x 32.5 x 6.5 cm |
| 91713401 | Coal Black<br>Noir Charbon | Recton<br>GN 1/1 | 6.1 QT<br>5.8 L | 20.9 x 12.8 x 2.6"<br>53 x 32.5 x 6.5 cm |
| 91053402 | White<br>Blanc | Recton<br>GN 2/4 | 2.4 QT<br>2.3 L | 20.9 x 6.3 x 2.6"<br>53 x 16 x 6.5 cm |
| 91053426 | White<br>Blanc | Recton<br>GN 1/2 | 2.8 QT<br>2.6 L | 12.8 x 10.4 x 2.6"<br>32.5 x 26.5 x 6.5 cm |
| 91713426 | Coal Black<br>Noir Charbon | Recton<br>GN 1/2 | 2.8 QT<br>2.6 L | 12.8 x 10.4 x 2.6"<br>32.5 x 26.5 x 6.5 cm |
| 91053417 | White<br>Blanc | Recton<br>GN 1/3 | 1.6 QT<br>1.5 L | 12.8 x 7 x 2.6"<br>32.5 x 17.5 x 6.5 cm |
| 91713417 | Coal Black<br>Noir Charbon | Recton<br>GN 1/3 | 1.6 QT<br>1.5 L | 12.8 x 7 x 2.6"<br>32.5 x 17.5 x 6.5 cm |
| 91103201 | Chalk<br>Blanc Craie | Recton<br>GN 1/1 | 6.1 QT<br>5.8 L | 20.9 x 12.8 x 2.6"<br>53 x 32.5 x 6.5 cm |
| 91103226 | Chalk<br>Blanc Craie | Recton<br>GN 1/2 | 2.8 QT<br>2.6 L | 12.8 x 10.4 x 2.6"<br>32.5 x 26.5 x 6.5 cm |
| 91103217 | Chalk<br>Blanc Craie | Recton<br>GN 1/3 | 1.6 QT<br>1.5 L | 12.8 x 7 x 2.6"<br>32.5 x 17.5 x 6.5 cm |
| 91053462 | White<br>Blanc | Recton<br>GN 1/2 | 4.9 QT<br>4.6L | 12.8 x 10.4 x 3.9"<br>32.5 x 26.5 x 10 cm |
| 91713462 | Coal Black<br>Noir Charbon | Recton<br>GN 1/2 | 4.9 QT<br>4.6L | 12.8 x 10.4 x 3.9"<br>32.5 x 26.5 x 10 cm |
| 91053463 | White<br>Blanc | Recton<br>GN 1/3 | 2.8 QT<br>2.7L | 12.8 x 7 x 3.9"<br>32.5 x 17.5 x 10 cm |
| 91713463 | Coal Black<br>Noir Charbon | Recton<br>GN 1/3 | 2.8 QT<br>2.7L | 12.8 x 7 x 3.9"<br>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<br>Blanc Craie | 0.6 L | 6.3 x 2.4″<br>16 x 6 cm |
| 91123206 | Pearl Grey<br>Gris Béton | 0.6 L | 6.3 x 2.4″<br>16 x 6 cm |
| 91713206 | Coal Black<br>Noir Charbon | 0.6 L | 6.3 x 2.4″<br>16 x 6 cm |






## Individual Dish
## Plat individuel

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



## Round Dish
## Coupe

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



## Salad Bowl
## Saladier

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



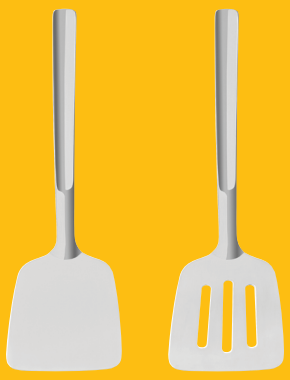
**Solid Spoon**
**Cuillère pleine**

| 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<br>2 oz / 59 ml |
| 573142 | 11" / 28 cm<br>1 oz / 29 ml |



**Deep Serving Ladle**
**Louche de service profonde**

| ITEM # | DIM |
|---|---|
| 573152 | 13.4" / 34 cm<br>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<br>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*





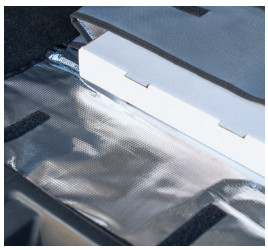

575389






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<br>Sac de livraison | 23 x 15 x 14"<br>58.5 x 38 x 35.5cm | Footprint can fit a full size steam pan comfortably<br>Peut accueillir facilement un bac à vapeur pleine grandeur |
| 575390 | Delivery Bag<br>Sac de livraison | 16 x 14 x 14"<br>40.5 x 35.5 x 35.5cm | Footprint can fit a 2/3 steam pan comfortably<br>Peut accueillir facilement un bac à vapeur 2/3 |
| 575391 | Pizza Delivery Bag<br>Sac de livraison de pizza | 20 x 20 x 6.5"<br>50.75 x 50.75 x 16.5cm | Can hold 3 extra large pizza boxes<br>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<br>Cuillère à thé |  | 23 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Tablespoon<br>Cuillère de table |  | 04 | ● | ● | ● | ● | | ● | ● | ● | | ● | ● | | ● | | ● |
| Oval Dessert Spoon<br>Cuillère ovale pour dessert |  | 02 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde |  | 13 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Bouillon Spoon<br>Cuillère à bouillon |  | 17 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | ● | ● | | ● | ● | ● |
| Iced Tea Spoon<br>Cuillère à dessert glacé |  | 14 | ● | ● | ● | | ● | ● | ● | | ● | ● | ● | ● | ● | | ● |
| Demi Tasse Spoon<br>Cuillère à demi-tasse |  | 25 | ● | ● | ● | | ● | ● | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | ● |
| **FORKS** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| European Fork<br>Fourchette européenne |  | 05 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | ● | ● | | | | |
| Large Dinner Fork<br>Grande fourchette de table |  | 06 | | | | | | | | | | ● | | | | | |
| Dinner Fork<br>Fourchette de table |  | 03 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Salad Fork<br>Fourchette à salade |  | 10 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Oyster Fork<br>Fourchette à huîtres |  | 15 | | ▲ | ▲ | | | | ▲ | | ■ | ■ | | ▲ | ▲ | | ▲ |
| Snail Fork<br>Fourchette à escargots |  | 16 | | | | | | | | ● | | ● | | | | | ● |
| **KNIVES** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spreader<br>Tartineur à beurre |  | 22 | | ● | ● | | | ● | ● | ● | ● | ● | | | ● | | |
| Dinner Knife Serrated<br>Couteau de table dentelé |  | 11S | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Steak Knife<br>Couteau à steak |  | 12 | | ● | ● | ● | | | | | ● | ● | | | | | |
| Dessert / Butter Knife<br>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<br>*Caractéristiques* | 18/10 Stainless Steel<br>*Acier Inoxydable 18/10* | 18/0 Stainless Steel<br>*Acier Inoxydable 18/0* |
|---|---|---|
| *Durability*<br>*Durabilité* | Superior durability and corrosion resistance<br>*Durabilité supérieure et résistance à la corrosion* | Good durability but may corrode over time<br>*Bonne durabilité mais peut se corroder avec le temps* |
| *Shine & Aesthetic*<br>*Brillance et esthétique* | Shiny, polished finish that lasts<br>*Finition brillante et polie qui dure* | Duller finish that may tarnish or dull over time<br>*Finition plus terne qui peut ternir ou s'émousser avec le temps* |
| *Cost*<br>*Coût* | Higher cost due to nickel content<br>*Coût plus élevé en raison de la teneur en nickel* | More affordable, budget-friendly option<br>*Option plus abordable et économique* |
| *Weight*<br>*Poids* | Heavier, more substantial feel<br>*Une impression de solidité et de poids* | Lighter and easier to handle<br>*Plus léger et plus facile à manipuler* |
| *Long-Term Value*<br>*Valeur à long terme* | High-quality, long-lasting investment<br>*Un investissement de qualité et durable* | Less expensive but may require replacement sooner<br>*Moins cher, mais peut devoir être remplacé plus rapidement* |
| *Best For*<br>*Mieux pour* | Upscale and fine dining restaurants<br>*Restaurants haut de gamme et gastronomiques* | Casual, mid-range, or high-volume establishments<br>*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**<br>Cuillère à dessert** | 7" / 18 cm |
| 503203 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 7.5" / 19 cm |
| 503204 | Tablespoon<br>Cuillère de table | 8.3" / 21 cm |
| 503205 | European Fork<br>Fourchette européenne | 8.3" / 21 cm |
| 503210 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 6.5" / 16.5 cm |
| 503211S | Dinner Knife Serrated, 100 gr**<br>Couteau de table dentelé 100 g** | 9.5" / 24 cm |
| 503213 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 7.3" / 18 cm |
| 503214 | Iced Tea Spoon<br>Cuillère à dessert glacé | 7.3" / 18 cm |
| 503217 | Bouillon Spoon<br>Cuillère à bouillon | 5.7" / 14.5 cm |
| 503221 | Dessert Knife<br>Couteau à dessert | 7" / 18 cm |
| 503223 | Teaspoon**<br>Cuillère à thé** | 5.7" / 14.5 cm |
| 503225 | Demi Tasse Spoon<br>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**<br>Cuillère à dessert** | 7.1" / 18.1 cm |
| 502103 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 7.1" / 18.1 cm |
| 502104 | Tablespoon<br>Cuillère de table | 8" / 20.3 cm |
| 502105 | European Fork<br>Fourchette européenne | 8.3" / 23.1 cm |
| 502110 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 6.5" / 16.5 cm |
| 502111S | Dinner Knife Serrated, 108 gr**<br>Couteau de table dentelé, 108 g** | 9.1" / 23.1 cm |
| 502112 | Steak Knife Serrated<br>Couteau à steak dentelé | 9.3" / 23.5 cm |
| 502113 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 7" / 17.8 cm |
| 502114 | Iced Tea Spoon<br>Cuillère à dessert glacé | 7.4" / 18.7 cm |
| 502115 | Oyster Fork<br>Fourchette à huîtres | 5.8" / 14.6 cm |
| 502117 | Bouillon Spoon<br>Cuillère à bouillon | 6" / 15.2 cm |
| 502121 | Dessert Knife<br>Couteau à dessert | 7.1" / 18.1 cm |
| 502122 | Butter Spreader Bent<br>Tartineur à beurre | 7" / 17.8 cm |
| 502123 | Teaspoon**<br>Cuillère à thé** | 6.3" / 15.9 cm |
| 502125 | Demi Tasse Spoon<br>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**<br>Cuillère à dessert** | 7.3" / 18.4 cm |
| 503003 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 7.3" / 18.4 cm |
| 503004 | Tablespoon<br>Cuillère de table | 8.1" / 20.6 cm |
| 503005 | European Fork<br>Fourchette européenne | 8.1" / 20.6 cm |
| 503010 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 6.5" / 16.5 cm |
| 503011S | Dinner Knife Serrated, 100 gr**<br>Couteau de table dentelé, 100 g** | 8.9" / 22.5 cm |
| 503012 | Steak Knife Serrated<br>Couteau à steak dentelé | 9.3" / 23.5 cm |
| 503013 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 7" / 17.8 cm |
| 503014 | Iced Tea Spoon<br>Cuillère à dessert glacé | 7.3" / 18.4 cm |
| 503015 | Oyster Fork<br>Fourchette à huîtres | 5.7" / 14.3 cm |
| 503017 | Bouillon Spoon<br>Cuillère à bouillon | 6" / 15.2 cm |
| 503021 | Dessert Knife<br>Couteau à dessert | 7.1" / 18.1 cm |
| 503022 | Butter Spreader Bent<br>Tartineur à beurre | 7" / 17.8 cm |
| 503023 | Teaspoon**<br>Cuillère à thé** | 6.3" / 15.9 cm |
| 503025 | Demi Tasse Spoon<br>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**<br>Cuillère à dessert* | 7.1" / 18.1 cm |
| 502403 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 7.3" / 18.4 cm |
| 502404 | Tablespoon<br>Cuillère de table | 8.1" / 20.6 cm |
| 502405 | European Fork<br>Fourchette européenne | 8.3" / 21 cm |
| 502410 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 6.5" / 16.5 cm |
| 502411S | Dinner Knife Serrated, 100 gr**<br>Couteau de table dentelé, 100 g** | 9" / 22.9 cm |
| 502412 | Steak Knife Serrated<br>Couteau à steak dentelé | 9.3" / 23.5 cm |
| 502413 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 7" / 17.8 cm |
| 502417 | Bouillon Spoon<br>Cuillère à bouillon | 6.5" / 15.9 cm |
| 502421 | Dessert Knife<br>Couteau à dessert | 7" / 17.8 cm |
| 502423 | Teaspoon**<br>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**<br>Cuillère à dessert** | 8.5" / 21.5 cm |
| 501403 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 8.3" / 21 cm |
| 501405 | European Fork<br>Fourchette européenne | 9" / 23 cm |
| 501410 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 7" / 18 cm |
| 501411S | Dinner Knife Serrated, 125 gr**<br>Couteau de table dentelé, 125 g** | 9.5" / 24 cm |
| 501413 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 7.8" / 20 cm |
| 501414 | Iced Tea Spoon<br>Cuillère à dessert glacé | 7.5" / 19 cm |
| 501417 | Boullion Spoon<br>Cuillère à bouillon | 6.5" / 16.5 cm |
| 501421 | Butter Knife<br>Couteau à beurre | 7" / 18 cm |
| 501423 | Teaspoon**<br>Cuillère à thé** | 6.1" / 15.5 cm |
| 501425 | Demi Tasse Spoon<br>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**<br>Cuillère à dessert** | 7" / 17.9 cm |
| 502303 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 7.2" / 18.4 cm |
| 502304 | Tablespoon<br>Cuillère de table | 8" / 20.5 cm |
| 502305 | European Fork<br>Fourchette européenne | 8" / 20.3 cm |
| 502310 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 6.5" / 16.5 cm |
| 502311S | Dinner Knife Serrated, 125 gr**<br>Couteau de table dentelé, 125 g** | 9" / 22.9 cm |
| 502313 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 6.8" / 17.3 cm |
| 502314 | Iced Tea Spoon<br>Cuillère à dessert glacé | 7" / 19 cm |
| 502317 | Bouillon Spoon<br>Cuillère à bouillon | 6.2" / 15.8 cm |
| 502321 | Butter Knife<br>Couteau à beurre | 7.2" / 18.4cm |
| 502323 | Teaspoon**<br>Cuillère à thé** | 6.5" / 16.4cm |
| 502325 | Demi Tasse Spoon<br>Cuillère à demi-tasse | 4.4" / 11.3cm |

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



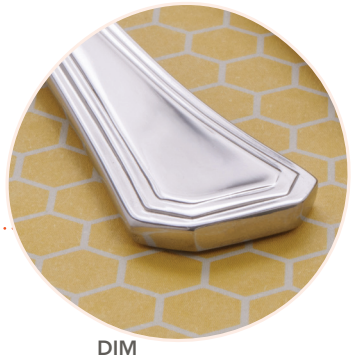
# LAFAYETTE

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**<br>Cuillère à dessert** | 7.3" / 18.4 cm |
| 502203 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 7.5" / 19 cm |
| 502205 | European Fork<br>Fourchette européenne | 8.3" / 21 cm |
| 502210 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 6.5" / 16.5 cm |
| 502211S | Dinner Knife Serrated, 105 gr**<br>Couteau de table dentelé, 105 g** | 9.3" / 23.5 cm |
| 502213 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 7" / 17.8 cm |
| 502214 | Iced Tea Spoon<br>Cuillère à dessert glacé | 7.3" / 18.4 cm |
| 502215 | Oyster Fork<br>Fourchette à huîtres | 5.8" / 14.6 cm |
| 502217 | Bouillon Spoon<br>Cuillère à bouillon | 7" / 17.8 cm |
| 502221 | Dessert Knife<br>Couteau à dessert | 7.1" / 18 cm |
| 502222 | Butter Spreader Bent<br>Tartineur à beurre | 7" / 17.8 cm |
| 502223 | Teaspoon**<br>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**<br>Cuillère à dessert** | 7.1" / 18.1 cm |
| 502003 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 7.4" / 19.4 cm |
| 502005 | European Fork<br>Fourchette européenne | 8.1" / 20.6 cm |
| 502010 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 6.7" / 16 cm |
| 502011S | Dinner Knife Serrated, 95 gr**<br>Couteau de table dentelé, 95 g** | 9.3" / 23.5 cm |
| 502013 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 7.3" / 18.4 cm |
| 502016 | Snail Fork<br>Fourchette à escargots | 6.5" / 16.5 cm |
| 502021 | Dessert Knife<br>Couteau à dessert | 7.1" / 18.1 cm |
| 502022 | Butter Spreader Bent<br>Tartineur à beurre | 6.4" / 16.2 cm |
| 502023 | Teaspoon**<br>Cuillère à thé** | 6.3" / 15.9 cm |
| 502025 | Demi Tasse Spoon<br>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**<br>Cuillère à dessert** | 7.4" / 18.9cm |
| 502903 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 7.7" / 19.5cm |
| 502910 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade*** | 6.5" / 16.5 cm |
| 502911S | Dinner Knife, Serrated, 90 gr**<br>Couteau de table dentelé, 90 gr** | 8.8" / 22.4 cm |
| 502912 | Steak Knife, Serrated<br>Couteau à steak dentelé | 9.3" /23.7 cm |
| 502913 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 7.2" / 18.2 cm |
| 502914 | Iced Tea Spoon<br>Cuillère à dessert glacé | 7.4" / 18.9 cm |
| 502915 | Oyster Fork<br>Fourchette à huîtres | 5.9" / 15.1 cm |
| 502917 | Bouillon Spoon<br>Cuillère à bouillon | 6.3" / 16 cm |
| 502923 | Teaspoon*<br>Cuillère à thé* | 6.6 "/ 16.7cm |
| 502925 | Demi Tasse Spoon<br>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**<br>Cuillère à dessert** | 7.3" / 18.4 cm |
| 501903 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 7.3" / 18.4 cm |
| 501904 | Tablespoon<br>Cuillère de table | 8.1" / 20.6 cm |
| 501905 | European Fork<br>Fourchette européenne | 8.1" / 20.6 cm |
| 501910 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 6.5" / 16.5 cm |
| 501911S | Dinner Knife Serrated, 95 gr**<br>Couteau de table dentelé, 95 g** | 8.9" / 22.5 cm |
| 501913 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 7" / 17.8 cm |
| 501914 | Iced Tea Spoon<br>Cuillère à dessert glacé | 7.5" / 17 cm |
| 501917 | Bouillon Spoon<br>Cuillère à bouillon | 6.5" / 15.9 cm |
| 501923 | Teaspoon**<br>Cuillère à thé** | 6.4" / 16 cm |
| 501925 | Demi Tasse Spoon<br>Cuillère à demi-tasse | 4.9" / 12.4 cm |
| 501926 | Contemporary Teaspoon<br>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**<br>Cuillère à dessert** | 7.3" / 18.5 cm | 502514 | Iced Tea Spoon<br>Cuillère à dessert glacé | 7.4" / 18.8 cm |
| 502503 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 7.3" / 18.5 cm | 502515 | Oyster Fork<br>Fourchette à huîtres | 5.9" / 15 cm |
| 502504 | Tablespoon<br>Cuillère de table | 8.2" / 20.9 cm | 502516 | Snail Fork<br>Fourchette à escargots | 6.4" / 16.2 cm |
| 502505 | European Fork<br>Fourchette européenne | 8" / 20.3 cm | 502517 | Bouillon Spoon<br>Cuillère à bouillon | 6.52" / 15.8 cm |
| 502506 | Large Dinner Fork<br>Grande fourchette de table | 8.3" / 21.2 cm | 502521 | Dessert Knife<br>Couteau à dessert | 7.1" / 18.1 cm |
| 502510 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 6.5" / 16.5 cm | 502522 | Butter Spreader<br>Tartineur à beurre | 6.7" / 17 cm |
| 502511S | Dinner Knife Serrated, 95 gr**<br>Couteau de table dentelé, 95 g** | 9" / 22.8 cm | 502523 | Teaspoon**<br>Cuillère à thé** | 6.3" / 16 cm |
| 502512 | Steak Knife Serrated<br>Couteau à steak dentelé | 9.3" / 23.5 cm | 502525 | Demi Tasse Spoon<br>Cuillère à demi-tasse | 4.9" / 12.5 cm |
| 502513 | Round Soup Spoon<br>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.*





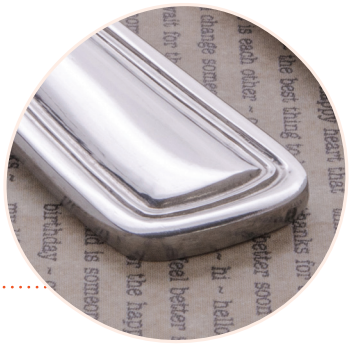
**Knives 13/0**
**Couteaux 13/0**

| ITEM # | DES | DIM |
|---|---|---|
| 502702 | Oval Dessert Spoon<br>Cuillère à dessert ovale | 7.4" / 18.7 cm |
| 502703 | Dinner Fork<br>Fourchette de table | 7.8" / 19.7 cm |
| 502710 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 6.3" / 15.8 cm |
| 502711S | Dinner Knife Serrated, 65 gr**<br>Couteau de table dentelé, 65 g** | 8.8" / 22.2 cm |
| 502713 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 7" / 17.8 cm |
| 502714 | Iced Tea Spoon<br>Cuillère à dessert glacé | 7.8" / 19.7 cm |
| 502715 | Oyster Fork<br>Fourchette à huîtres | 5.5" / 14 cm |
| 502723 | Teaspoon<br>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**<br>Cuillère à dessert** | 7.1" / 18.1 cm |
| 502603 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 7.4" / 18.7 cm |
| 502604 | Tablespoon<br>Cuillère de table | 8" / 20.3 cm |
| 502610 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 6" / 15.2 cm |
| 502611S | Dinner Knife Serrated, 65 gr**<br>Couteau de table dentelé, 65 g** | 8.7" / 21.9 cm |
| 502613 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 6.9" / 17.5 cm |
| 502614 | Iced Tea Spoon<br>Cuillère à dessert glacé | 7.9" / 20 cm |
| 502615 | Oyster Fork<br>Fourchette à huîtres | 5.7" / 14.3 cm |
| 502617 | Bouillon Spoon<br>Cuillère à bouillon | 5.8" / 14.5 cm |
| 502622 | Butter Spreader Bent<br>Tartineur à beurre | 6.8" / 17.1 cm |
| 502623 | Teaspoon**<br>Cuillère à thé** | 5.7" / 14.3 cm |
| 502625 | Demi Tasse Spoon<br>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**<br>Cuillère à dessert** | 7.5" / 17 cm |
| 503803 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 7.5" / 17 cm |
| 503810 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 6.5" / 16.5 cm |
| 503811S | Dinner Knife Serrated, 63 gr**<br>Couteau de table dentelé, 63 g** | 8.5" / 21.6 cm |
| 503813 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 7.3" / 18.4 cm |
| 503817 | Bouillon Spoon<br>Cuillère à bouillon | 6" / 15.2 cm |
| 503823 | Teaspoon**<br>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**<br>Cuillère à dessert** | 7.4" / 18.7 cm |
| 502803 | Dinner Fork**<br>Fourchette de table** | 7.3" / 18.4 cm |
| 502804 | Tablespoon<br>Cuillère de table | 7.8" / 19.7 cm |
| 502810 | Salad Fork**<br>Fourchette à salade** | 6.3" / 15.8 cm |
| 502811 | Dinner Knife, 42 gr**<br>Couteau de table, 42 g** | 8.1" / 20.6 cm |
| 502811S | Dinner Knife Serrated, 55 gr**<br>Couteau de table dentelé, 55 g** | 8.3" 21 cm |
| 502813 | Round Soup Spoon<br>Cuillère à soupe ronde | 6.5" / 16.5 cm |
| 502814 | Iced Tea Spoon<br>Cuillère à dessert glacé | 7.7" 19.3 cm |
| 502815 | Oyster Fork<br>Fourchette à huîtres | 5.8" 14.6 cm |
| 502817 | Bouillon Spoon<br>Cuillère à bouillon | 6" 15.2 cm |
| 502823 | Teaspoon**<br>Cuillère à thé** | 5.9" / 14.9 cm |
| 502825 | Demi Tasse Spoon<br>Cuillère à demi-tasse | 4.7" / 11.7 cm |
| 574352 | Snail Fork<br>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<br>212 ml | 4 x 1.8″<br>10 x 4.5 cm |



## Stacking Bowl
## Bol empilable

| ITEM # | CAP | DIM (WxH) |
|---|---|---|
| 563950 | 10.5 oz<br>310 ml | 4.5 x 2.1″<br>11.4 x 5.3 cm |



## Grapefruit Bowl
## Bol à pamplemousse

| ITEM # | CAP | DIM (WxH) |
|---|---|---|
| 563956 | 10 oz<br>295.7 ml | 6.4 x 1.9″<br>16.2 x 4.7 cm |



## Fruit Bowl
## Bol à fruit

| ITEM # | CAP | DIM (WxH) |
|---|---|---|
| 563955 | 4.75 oz<br>144 ml | 4.9 x 1.4″<br>12.4 x 3.5 cm |

563951

563952



## Cereal Bowls
## Bols à céréales

| ITEM # | CAP | DIM (WxH) |
|---|---|---|
| 563951 | 10.5 oz<br>310 ml | 5 x 2″<br>12.7 x 5.1 cm |
| 563952 | 15 oz<br>444 ml | 5.6 x 2.23″<br>14.3 x 5.7 cm |



## Rimmed Bowl
## Bol à soupe à rebord

| ITEM # | CAP | DIM (WxH) |
|---|---|---|
| 563957 | 9 oz<br>266 ml | 9 x 1.8″<br>22.9 x 4.5 cm |

563975

563978

563977



## Espresso Stacking Cups
## Tasses empilables à espresso

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

## Cups
## Tasses

Stacking | Empilables

| ITEM # | CAP | DIM (WxH) | SAUCERS<br>SOUCOUPES |
|---|---|---|---|
| 563978 | 7 oz<br>206 ml | 3.3 x 2.3″<br>8.3 x 5.7 cm | 563972 |

Tall Cup | Grande tasse

| | | | |
|---|---|---|---|
| 563977 | 7 oz<br>206 ml | 3.25 x 3″<br>8.3 x 7.6 cm | 563972 |

563981

563982

563983



## Mugs
## Tasses à café

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



## Saucers
## Soucoupes

| ITEM # | DIA | DES |
|---|---|---|
| 563971 | 4.8″<br>12.1 cm | Single Well<br>À une cavité |
| 563972 | 5.5″<br>14 cm | Double Well<br>À deux cavité |
| 563973 | 6″<br>15.2 cm | Double Well<br>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<br>591.47 ml | 12 x 1.8″<br>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<br>1479 ml | 9.6 x 4.5″<br>24.5 x 11.5 cm | 1 dz |



## Stacking Bowl
## Bol empilable

| ITEM # | CAP | DIM (DIA x H) | PACK |
|---|---|---|---|
| 5630151 | 10 oz<br>295 ml | 4.5 x 2″<br>11.4 x 5.1 cm | 4 dz |



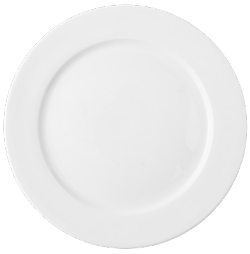
## Salt & Pepper Shaker
## Salière et poivrière

| ITEM # | CAP | DIM (L x W x H) | PACK |
|---|---|---|---|
| 5630141 | 2 oz | 2.8 x 1.3 x 1.3″<br>7.1 x 3.3 x 3.3 cm | 1 dz |
| 5630142 | 2 oz | 2.8 x 1.3 x 1.3″<br>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″<br>16.2 cm | 3 dz |
| 5630163 | 8″<br>20.3 cm | 2 dz |
| 5630166 | 10″<br>25.4 cm | 1 dz |
| 5630168 | 12″<br>30.6 cm | 1 dz |



NEW NOUVEAU

## Round Wide Rim Plates
## Assiettes rondes à large rebord

| ITEM # | DIM (W) | PACK |
|---|---|---|
| 5630106 | 6.5″<br>16.4 cm | 3 dz |
| 5630108 | 9″<br>22.7 cm | 2 dz |
| 5630110 | 10.8″<br>27.1 cm | 1 dz |
| 5630112 | 12″<br>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″<br>17 cm | 3 dz |
| 5630196 | 8.5″<br>21.5 cm | 2 dz |
| 5630197 | 10″<br>25.3 cm | 1 dz |
| 5630198 | 11.3″<br>29.9 cm | 1 dz |



## Square Coupe Plates
## Assiettes carrées style coupe

| ITEM # | DIM (W) | PACK |
|---|---|---|
| 5630189 | 6.3″<br>15.8 cm | 3 dz |
| 5630190 | 8″<br>20.5 cm | 3 dz |
| 5630191 | 10.3″<br>26.2 cm | 1 dz |



## Square Wide Rim Plates
## Assiettes carrées à large rebord

| ITEM # | DIM (W) | PACK |
|---|---|---|
| 5630192 | 6″<br>15.4 cm | 3 dz |
| 5630194 | 8.5″<br>21.7 cm | 2 dz |
| 5630193 | 10″<br>25.4 cm | 1 dz |



## Rectangle Coupe Plates
## Assiettes rectangulaires style coupe

| ITEM # | DIM (WxH) | PACK |
|---|---|---|
| 5630187 | 9.3 x 5.3<br>23.7 x 13.3 cm | 3 dz |
| 5630188 | 12.3 x 8″<br>31.3 x 20.3 cm | 1 dz |



## Rectangular Plate
## Assiette rectangulaire

| ITEM # | DIM (WxH) | PACK |
|---|---|---|
| 5630186 | 12.3 x 9.5″<br>32.6 x 23.6 cm | 1 dz |



## Oval Coupe Plates
## Assiettes ovales style coupe

| ITEM # | DIM (WxH) | PACK |
|---|---|---|
| 5630115 | 10 x 7.3″<br>25.3 x 18.4 cm | 1 dz |
| 5630117 | 12 x 8″<br>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″<br>30.1 x 21.6 cm | 1 dz |



## Oval Plate
## Assiette ovale

| ITEM # | DIM (WxH) | FITS POUR |
|---|---|---|
| 5630170 | 13.3 x 7.5″<br>33.7 x 19.2 cm | 5630102<br>5630155<br>5630158 |

PACK

1 dz





## Bowl
## Bol

| ITEM # | CAP | DIA | PACK |
|---|---|---|---|
| 5630152 | 13.5 oz<br>400 ml | 6″<br>15 cm | 3 dz |



## Bowl
## Bol

| ITEM # | CAP | DIA | PACK |
|---|---|---|---|
| 5630153 | 15.2 oz<br>450 ml | 6″<br>15.3 cm | 2 dz |





## Bowl
## Bol

| ITEM # | CAP | DIM (DIAxH) | PACK |
|---|---|---|---|
| 5630155 | 6.8 oz<br>200 ml | 4 x 2″<br>10.2 x 5.1 cm | 3 dz |
| 5630158 | 1.35 oz<br>40 ml | 2.3 x 0.8″<br>7.3 x 2 cm | 4 dz |



## Bowl
## Bol

| ITEM # | CAP | DIA | PACK |
|---|---|---|---|
| 5630154 | 40.6 oz<br>1200 ml | 9.3″<br>23.8 cm | 1 dz |



## Round Rimmed Bowl
## Bol rond à rebord

| ITEM # | CAP | DIA | PACK |
|---|---|---|---|
| 5630157 | 8.5 oz<br>250 ml | 9.3″<br>23.5 cm | 3 dz |



## Stacking Bowl
## Bol empilable

| ITEM # | CAP | DIM (DIAxH) | PACK |
|---|---|---|---|
| 5630150 | 7.1 oz<br>210 ml | 4 x 2.1″<br>10.1 x 5.3 cm | 3 dz |
| NEW NOUVEAU 5630151 | 10 oz<br>295 ml | 4.5 x 2″<br>11.4 x 5.1 cm | 4 dz |



## Stackable Ramekin
## Ramequin empilable

| ITEM # | CAP | DIM (DIAxH) | PACK |
|---|---|---|---|
| 5630102 | 2.37 oz<br>70 ml | 2.5 x 1.1″<br>6.4 x 2.8 cm | 2 dz |



## Spoon
## Cuillère

| ITEM # | DIM (WxLxH) | PACK |
|---|---|---|
| 5630103 | 5.5 x 1.8 x 2″<br>13.8 x 4.7 x 4.9 cm | 2 dz |







## Teapot
## Théière

| ITEM # | CAP | DIM (WxLxH) |
|---|---|---|
| 5630133 | 15.2 oz<br>450 ml | 7.5 x 4.3 x 4.3″<br>19 x 10.8 x 12.1 cm |

**PACK**
4 pcs





5630173





5630171

## Cusp
## Tasses

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

## Saucer
## Soucoupes

| ITEM # | DIA | FITS POUR | PACK |
|---|---|---|---|
| 5630173 | 6″<br>15 cm | 5630178<br>5630181 | 3 dz |
| 5630171 | 4.5″<br>11.5 cm | 5630175 | 3 dz |
| 5630172 | 6.3″<br>16 cm | 5630177 | 3 dz |



5630181



5630183

## Mugs
## Tasses

| ITEM # | CAP | DIM (WxLxH) | PACK |
|---|---|---|---|
| 5630181 | 10.1 oz<br>300 ml | 4.3 x 3 x 3.8″<br>11 x 7.9 x 9.4 cm | 3 dz |
| 5630183 | 11.8 oz<br>350 ml | 4.8 x 3.5 x 4.5″<br>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<br>230 ml | 4.3 x 3.3 x 2.8″<br>10.8 x 8.3 x 7 cm | 3 dz |





5630120

5630130

## Creamer
## Crémiers

| ITEM # | CAP | DIM (WxLxH) | PACK |
|---|---|---|---|
| 5630120 | 5.4 oz<br>160 ml | 2.8 x 2.8 x 3″<br>7 x 7 x 7.6 cm | 3 dz |
| 5630130 | 6.4 oz<br>190 ml | 5 x 3 x 3″<br>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″<br>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″<br>30.5. x 18 cm |
| 571808 | Rectangle | 15.1 x 8.3″<br>38.4 x 21 cm |
| 571712 | Round \| Rond | 12″<br>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<br>1 cavité | 11.8 x 6.3" /<br>29.9 x 15.9 cm | 3.3"/ 8.6cm |
| 571643 | 3 Inserts<br>3 cavités | 19 x 5.7" /<br>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"<br>6.7 x 3 cm |
| 515047 | 2 oz / 60ml | 2.6 x 1"<br>6.5 x 2.5 cm |
| 515048 | 2 oz / 60ml | 2.6 x 1"<br>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"<br>16 x 8.5 cm |
| 515040 | 5 oz / 150 ml | 3.6 x 2"<br>9.2 x 5.1 cm |
| 515061 | 8 oz / 236 ml | 9 x 4.3"<br>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"<br>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<br>Ovale | 9 x 7 x 3"<br>22.9 x 17.8 x 7.6 cm |
| 575444 | Round<br>Rond | 8 x 2.3"<br>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"<br>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<br>355 ml | 10 x 5.3 x 1.8″<br>25.5 x 13.5 x 4.5 cm |
| 564015W | 16 oz<br>473 ml | 11 x 5.8 x 1.8″<br>28 x 15 x 4.5 cm |
| Ribbed with smooth trim<br>Côtelés avec bord lisse | | |
| 564011 | 8 oz<br>236 ml | 9.5 x 4.5 x 4.3″<br>24 x 11 x 3 cm |
| 564013 | 12 oz<br>355 ml | 9.8 x 5 x 1.8″<br>25 x 13 x 4 cm |
| 564014 | 16 oz<br>473 ml | 11.5 x 5.8 x 1.8″<br>29 x 15 x 4 cm |

## Ramekins
Porcelain.

## Ramequins
Porcelaine.

| ITEM # | CAP | DIM (DIA x H) |
|---|---|---|
| 564005W | 8 oz<br>236 ml | 4.5 x 1.8″<br>13 x 4.5 cm |
| Ribbed rim & sided<br>Bords et côtés côtelés | | |
| 564021W | 5 oz<br>147 ml | 3.5 x 1.5″<br>9 x 4 cm |
| 564024W | 3 oz<br>90 ml | 3 x 1.5″<br>8 x 4 cm |
| Smooth rim & ribbed sides<br>Bord lisse et côtés côtelés | | |
| 564022W | 10 oz<br>296 ml | 4.3 x 2″<br>11 x 5 cm |
| 564003W | 2.5 oz<br>70 ml | 2.8 x 1.5″<br>7 x 4 cm |

## Round Au Gratin Dish
Porcelain. White.

## Plat à gratin rond
Porcelaine. Blanc.

| ITEM # | CAP | DIM |
|---|---|---|
| 564010W | 10 oz<br>300 ml | 6.5″<br>16.5 cm |

## Oval Bakers
Stoneware.

## Plats ovales pour le four
Grès.

| ITEM # | COLOUR | CAP | DIM (L X W x H) |
|---|---|---|---|
| 564004BR | Brown<br>Brun | 9 oz<br>266 ml | 6 x 4 x 1.5″<br>16 x 10.5 x 3.8 cm |
| 564004W | White<br>Blanc | 9 oz<br>266 ml | 6 x 4 x 1.5″<br>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<br>Blanc | 1.8 x 5.3″<br>4.5 x 13.4 cm |
| 744045 | Brown<br>Brun | 1.8 x 5.3″<br>4.5 x 13.4 cm |
| 744044 | Honey<br>Miel | 1.5 x 5.3″<br>3.8 x 13.4 cm |

## Escargot Plates
Stoneware.

## Assiettes à escargot
Grès.



| ITEM # | COLOUR | DIM (DIA x H) |
|---|---|---|
| 744046 | Brown<br>Brun | 1.5 x 5.3″<br>3.8 x 13.4 cm |
| 744041 | White<br>Blanc | 1.5 x 5.3″<br>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"<br>11.4 x 4.7 cm |
| 744053BR | 16 oz / 473 ml | 5 x 2.3"<br>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"<br>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 | 12 oz / 355 ml | 4.5" / 11.4 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″<br>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<br>59 ml | 2.3 x 1.3″<br>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<br>473 ml | 5.3 x 3″<br>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<br>Ovale | 10" / 25.5 cm |
| 575693 | Oval<br>Ovale | 12" / 30.5 cm |
| 575691 | Round<br>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"<br>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<br>Bois dur | 6" / 15 cm |
| 572120 | Wood<br>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"<br>26.7x 17.8 cm | 5811061 | 5811561 | 12 x 8.3"<br>21.0 x 30.5 cm |
| 5811562 | 5811062 | 11.5 x 8"<br>29.2 x 20.3 cm | 5811062 | 5811562 | 12.5 x 8.3"<br>30.5 x 21.0 cm |
| 5811563 | 5811063 | 8.3 x 12.5"<br>31.8 x 21.6 cm | 5811063 | 5811563 | 13.5 x 9"<br>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"<br>31.8 x 19.7 cm | 573720<br>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"<br>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"<br>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<br>Plastique | 12 oz<br>355 ml | 5.6 x 3"<br>14.3 x 7.6 cm |
| 575185 | Glass<br>Verre | 6 oz<br>152 ml | 3.6 x 2.6"<br>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″<br>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″<br>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″<br>7.6 x 4.1 cm |
| 571930 | 2 oz / 59 ml | 3.6 x 2″<br>9.2 cm x 5.1 cm |
| 571934 | 3 oz / 89 ml | 4.6 x 2.1″<br>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″<br>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"<br>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"<br>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<br>16.5 x 9.5 x 8.2 cm |
| 515151 | 20 oz / 590 ml | 8.1 x 4.5 x 3.7"<br>20.6 x 11.4 x 9.3 cm |
| 515153 | 32 oz / 950 ml | 9 x 5.1 x 4.1"<br>22.9 x 13 x 10.5 cm |
| 515154 | 48 oz / 1.4 L | 10.1 x 5.8 x 4.8"<br>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"<br>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"<br>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"<br>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"<br>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"<br>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"<br>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"<br>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 |

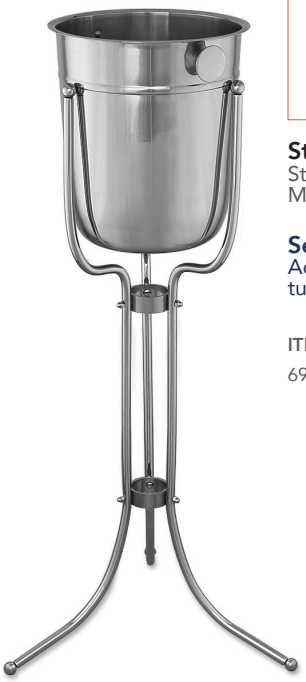


### Insulated Wine Cooler
18/10 stainless steel.
Double walled construction.

### 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"<br>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”<br>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”<br>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.

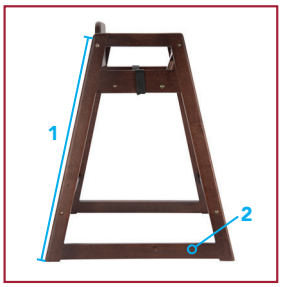
*Conforme aux exigences de sécurité ASTM F404-18, garantissant la sécurité des chaises hautes en établissant des normes strictes de stabilité, de sécurité et de prévention du basculement afin de protéger les enfants des blessures*



**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<br>FINI | DIM<br>(L X W X H) |
|---|---|---|
| 80973 | Natural<br>Naturel | 19.75 x 19.75 x 27.25”<br>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<br>FINI | DIM<br>(L X W X H) |
|---|---|---|
| 80976 | Walnut<br>Noyer | 22.25 x 18.75 x 27.5”<br>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<br>• Stunning Clarity<br>• Best for upscale bars / restaurants | | • Soda Glass<br>• Blue-ish Tint<br>• Cost-effective option for high-volume restaurants and casual dining |
| • *Cristallin / Cristal sans plomb*<br>• *Clarté éclatante*<br>• *Idéal pour les bars et restaurants haut de gamme* | | • *Verre sodocalcique*<br>• *Teinte bleuâtre*<br>• *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<br>273 ml | 3.25"<br>8.3 cm |



**Double Old Fashioned**
**Double Old Fashioned**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG64142 | 10.75 oz<br>320 ml | 3.46"<br>8.8 cm |



**Highball**
**Verre highball**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG64132 | 10.25 oz<br>300 ml | 5.71"<br>14.5 cm |



**Highball**
**Verre highball**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG64152 | 11.5 oz<br>340 ml | 6.34"<br>16.1 cm |



**Highball**
**Verre highball**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG64162 | 14.5 oz<br>430 ml | 6.89"<br>17.5 cm |






### Highball
**Verre highball**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG64080 | 14.25 oz<br>425 ml | 6.1"<br>15.5 cm |



### Coupe
**Coupe**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG67104 | 6.5 oz<br>195 ml | 6.69"<br>17 cm |



### Shaker
**Shaker**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG68060 | 17 oz<br>500 ml | 6.25"<br>15.9 cm |



### Mixing Glass
**Verre à Mélanger**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG68279 | 22 oz<br>650 ml | 7.48"<br>19 cm |

## JOY

### Small Smoke Votive
**Petit photophore en verre fumé**

| ITEM # | H/H | T/I |
|---|---|---|
| NG28414SM | 2.25"<br>5.7 cm | 2.25"<br>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<br>220 ml | 6.75"<br>17.15cm |



**Coupetini**
**Coupetini**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG67286 | 5.75 oz<br>170 ml | 6.5"<br>16.51 cm |



**Lowball**
**Lowball**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG64154 | 10 oz<br>295 ml | 3"<br>7.62 cm |



**Water**
**Eau**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG64172 | 8.75 oz<br>260 ml | 3.25"<br>8.26 cm |



**Highball**
**Verre highball**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG64135 | 11.25 oz<br>330 ml | 5.75"<br>14.61 cm |



**Pony**
**Pony**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG67276 | 4.5 oz<br>135 ml | 6.5"<br>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

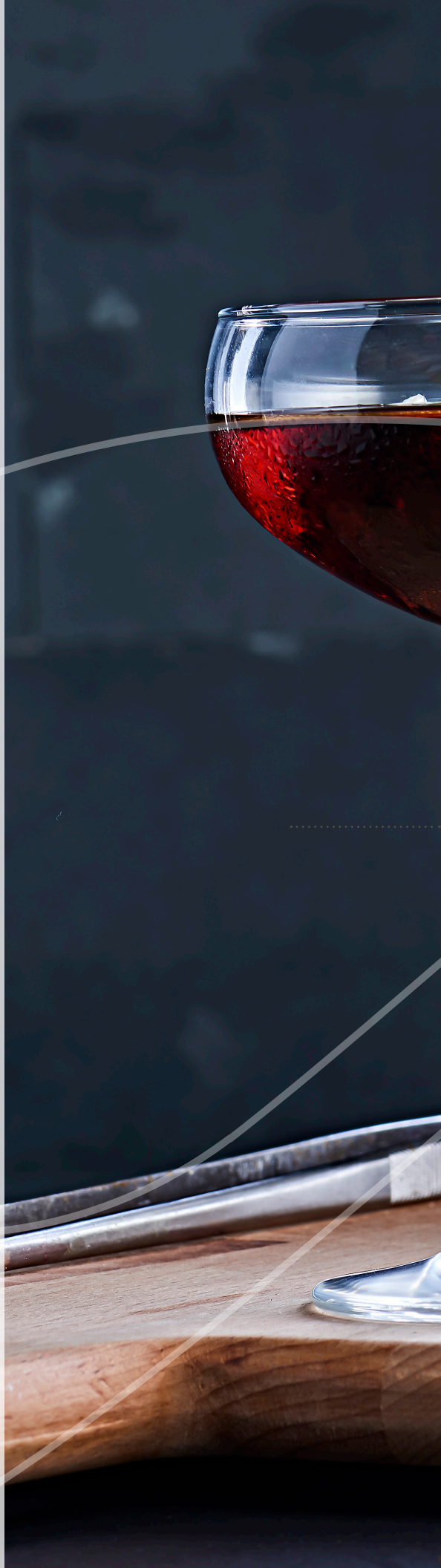
# Practical Elegance for High-Volume Service

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 |



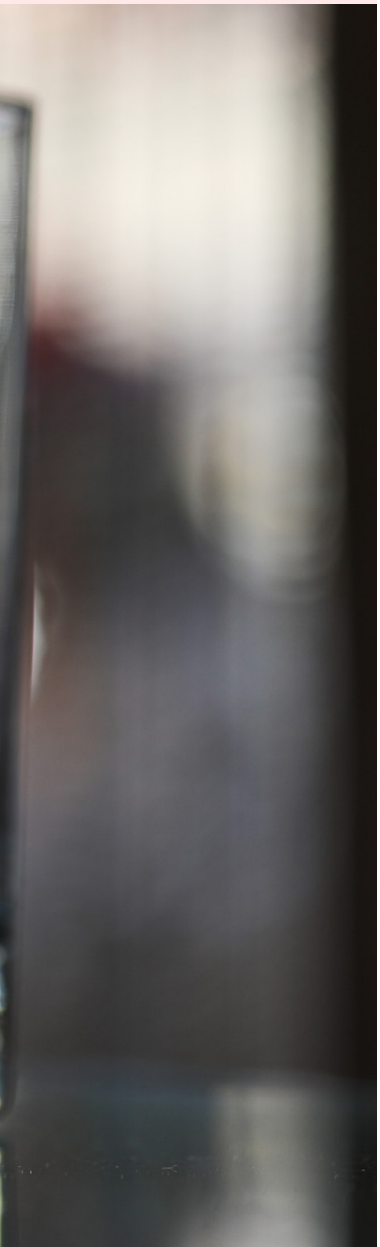
# CHEERS



**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<br>303 ml | 3.35"<br>8.5 cm |



**Long Drink**
**Cocktail long**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| PG420855 | 11.75 oz<br>347 ml | 5.5"<br>14 cm |



**Long Drink**
**Cocktail long**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| PG420955 | 15.25 oz<br>451 ml | 5.9"<br>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





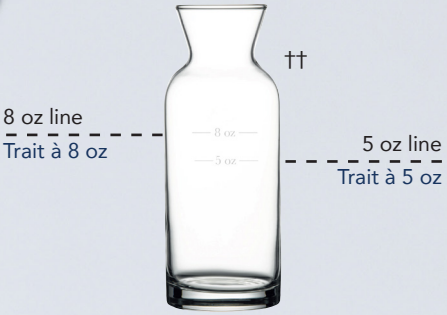

### Carafe
### Carafe

| 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 |



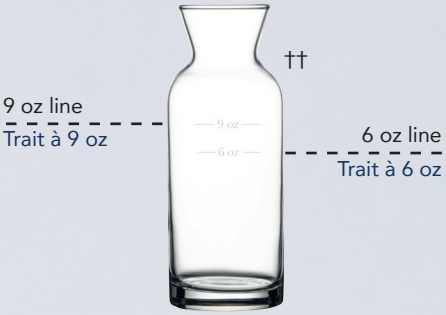

### Carafe Tempered
### Carafe trempé

| 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 | 16.9 oz | 8" | 2.52" | 3.15" |
| | 500 ml | 20.3 cm | 6.4 cm | 8 cm |



### Carafe
### Carafe

| ITEM # | CAP | H/H | T/S | B/I |
|---|---|---|---|---|
| PG43824 | 33.8 oz | 9.8" | 3.11" | 3.7" |
| | 1000 ml | 24.9 cm | 8 cm | 9.4 cm |
| PG43824B No line Sans trait | 33.8 oz | 9.8" | 3.11" | 3.7" |
| | 1000 ml | 24.9 cm | 8 cm | 9.4 cm |

†† Approximate line | Approximative Trait

# 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<br>285 ml | 4.74"<br>12.1 cm | 2.83"<br>7.2 cm | 2.1"<br>5.3 cm |



**Beer**
**Bière**

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



**Beer**
**Bière**

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



**Revival FT**
**Revival FT**

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



**Revival**
**Revival**

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



**Beer (formerly TUBO)**
**Biére (anciennement TUBO)**

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



**Beer**
**Bière**

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



**Beer**
**Bière**

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



**Beer**
**Bière**

| ITEM # | CAP | H/H | T/S | B/I |
|---|---|---|---|---|
| PG420298 | 20 oz<br>592 ml | 5.67"<br>14.4 cm | 3.54"<br>9 cm | 2.52"<br>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<br>215 ml | 6"<br>15.5 cm | 1.85"<br>4.7 cm | 2.64"<br>6.7 cm |



**All-Purpose**
**Universel**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG67101 | 14 oz<br>415 ml | 6.5"<br>16.5 cm |



**All-Purpose**
**Universel**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG66121 | 13.75 oz<br>410 ml | 6.34"<br>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<br>300 ml | 5.71"<br>14.5 cm |



**Highball**
**Verre highball**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG64152 | 11.5 oz<br>340 ml | 6.34"<br>16.1 cm |



**Highball**
**Verre highball**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG64162 | 14.5 oz<br>430 ml | 6.89"<br>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 |



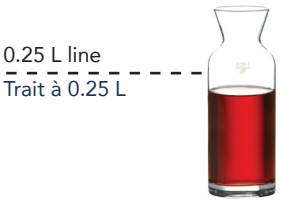
**Mug**
**Tasse**

| 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*



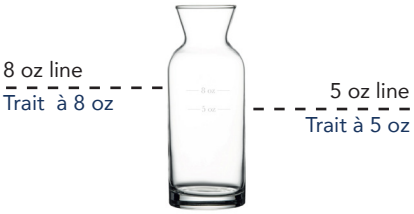

**Carafe**
**Carafe**

| 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 | 16.9 oz | 8" | 2.52" | 3.15" |
| | 500 ml | 20.3 cm | 6.4 cm | 8 cm |



**Carafe**
**Carafe**

| ITEM # | CAP | H/H | T/S | B/I |
|---|---|---|---|---|
| PG43824 | 33.8 oz | 9.8" | 3.11" | 3.7" |
| | 1000 ml | 24.9 cm | 8 cm | 9.4 cm |
| PG43824B No line Sans trait | 33.8 oz | 9.8" | 3.11" | 3.7" |
| | 1000 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<br>195 ml | 6.69"<br>17 cm |



**Coupe**
**Coupe**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG67105 | 8 oz<br>240 ml | 5.75"<br>14.6 cm |



**Coupe**
**Coupe**

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



**Twist Coupe**
**Coupe Twist**

| ITEM # | CAP | H/H | T/S | B/I |
|---|---|---|---|---|
| PG44616 | 9 oz<br>265 ml | 6.25"<br>15.88 cm | 4"<br>10.16 cm | 2.75"<br>7 cm |



**Coupetini**
**Coupetini**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG67286 | 5.75 oz<br>170 ml | 6.5"<br>16.51 cm |



**Coupe**
**Coupe**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG67144 (formerly / anciennement 66100) | 6.25 oz<br>185 ml | 6.3"<br>16 cm |



**Champagne Coupe**
**Coupe de champagne**

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



**Coupe**
**Coupe**

| ITEM # | CAP | H/H | T/S | B/I |
|---|---|---|---|---|
| PG440236 | 8.6 oz<br>255 ml | 6.18"<br>15.7 cm | 3.23"<br>8.2 cm | 4.33"<br>11 cm |



**Coupe**
**Coupe**

| ITEM # | CAP | H/H |
|---|---|---|
| NG67296 | 7.5 oz<br>220 ml | 6.75"<br>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<br>420 ml | 4.8 x 3.8″<br>12.2 x 9.9 cm |
| 57508 | 30 oz<br>887 ml | 10 x 3.5″<br>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″<br>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″<br>11.4 x 8.6 cm |
| 57509 | 30 oz / 887 ml | 7 x 3.7″<br>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"<br>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"<br>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"<br>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"<br>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"<br>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†<br>*Quatre nserts en plastique de 500ml / 1 pinte* | 11.9 x 5.5 x 3.5"<br>30.2 x 14 x 8.9 cm |
| 79302† | Five 500 ml / 1 pint plastic inserts†<br>*Cinque inserts en plastique de 500ml / 1 pinte* | 14.8 x 5.5 x 3.5"<br>37.5 x 14 x 8.9 cm |
| 79303† | Six 500 ml / 1 pint plastic inserts†<br>*Six inserts en plastique de 500ml / 1 pinte* | 17.8 x 5.5 x 3.5"<br>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"<br>18.5 x 16 cm |

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE REMPLACEMENT

| DES | ITEM # |
|---|---|
| Sponge<br>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<br>887 ml | 7 x 4"<br>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<br>887 ml | 7 x 4"<br>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"<br>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"<br>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<br>15 ml - 29 ml | 1293 | 1 oz - 2 oz<br>29 ml - 66 ml |
| 1291 | 0.75 oz - 1.5 oz<br>22 ml - 44ml | 1294 | 0.75 oz - 1.25 oz<br>22 ml-37 ml |
| 1292 | 1 oz - 1.5 oz<br>29 ml - 44 ml | 1295 | 1 oz - 1.25 oz<br>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.

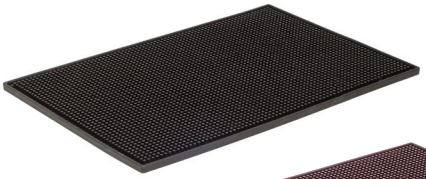
## Verseur effilé en acier inoxydable
Avec bouchon en polycork.

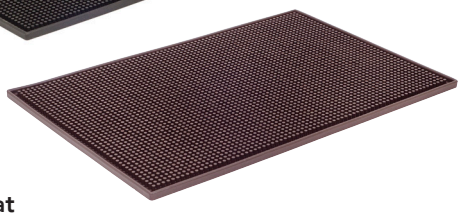
CASH & CARRY

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"<br>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*



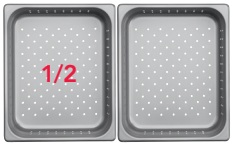
Anti-jam design covers full perimeter of pan, resulting in better performance.

*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*

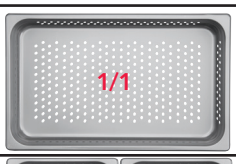
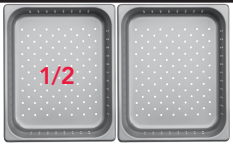
| ITEM # | DIM | | DEPTH *PROFONDEUR* | CAP | SOLID COVER *COUVERCLE PLEIN* | NOTCHED COVER *COUVERCLE ENCOCHÉ* | WIRE GRATE *GRILLE MÉTALLIQUE* | FALSE BOTTOM *FAUX FOND* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22112 |  | Full \| Pleine grandeur 53 x 32.4 cm 20 ¾ x 12 ¾" | 2.5" / 6.4 cm | 8.2 QT / 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"<br>54.6 x 33 x 7 cm | 575532 | 21.5 x 13 x 2.8"<br>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"<br>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″<br>53.3 x 33 cm |
| 575538 | Half \| Demi-grandeur | 12.8 x 10.4″<br>32.4 x 26.5 cm |
| 22240 | Half Long \| Demi-grandeur, long | 20.8 x 6.4″<br>53 x 16.2 cm |
| 575548 | One-Third \| Un tiers | 12.8 x 7″<br>32.4 x 17.8 cm |
| 575558 | One-Fourth \| Un quart | 10.4 x 6.4″<br>26.5 x 16.3 cm |
| 575568 | One-Sixth \| Un sixième | 7 x 6.4″<br>17.8 x 16.3 cm |
| 575598 | One-Ninth \| Un neuvième | 6.3 x 4.4″<br>17.6 x 11.1 cm |
| 575578 | Two-Thirds \| Deux-tiers | 13.9 x 12.9″<br>35.2 x 32.7 cm |

Notched | Encoché

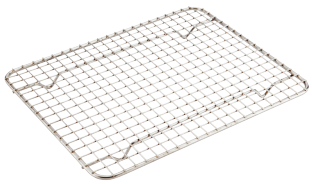
| ITEM # | SIZE | DIM (L x W) |
|---|---|---|
| 575529 | Full \| Plein grandeur | 21 x 12.9″<br>53.3 x 33 cm |
| 575539 | Half \| Demi-grandeur | 12.8 x 10.4″<br>32.4 x 26.5 cm |
| 575549 | One-Third \| Un tiers | 12.8 x 7″<br>32.4 x 17.8 cm |
| 575559 | One-Fourth \| Un quart | 10.4 x 6.4″<br>26.5 x 16.3 cm |
| 575569 | One-Sixth \| Un sixième | 7 x 6.4″<br>17.8 x 16.3 cm |
| 575599 | One-Ninth \| Un neuvième | 6.3 x 4.4″<br>17.6 x 11.1 cm |
| 57557 | Two-Thirds \| Deux-tiers | 13.9 x 12.9″<br>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″<br>27 x 21.3 x 1.4 cm |
| 5788010 | Full \| Pleine grandeur | 17 x 9 x 0.6″<br>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″<br>12.7 x 25.4 x 2.2 cm |
| 575537 | Half \| Demi-grandeur | 8 x 10 x 0.9″<br>20.3 x 25.4 x 2.2 cm |
| 575527 | Full \| Pleine grandeur | 10 x 18 x 0.9″<br>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<br>PROFONDEUR | FITS<br>POUR | COVERS<br>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<br>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<br>POUR |
|---|---|
| 575589 | 575587 |
| 575593 | 575591 |

Notched |
Encoché

| ITEM # | FITS<br>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*

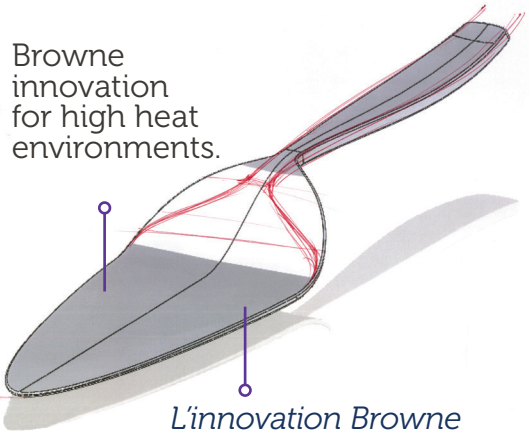
*Conçus pour offrir une performance optimale dans les cuisines les plus exigeantes*

- *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″<br>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<br>Biseautée | 4.5 x 3″<br>11.4 x 7.5 cm | 10.7″ / 27 cm |
| 574363 | Mini. Non-Beveled<br>Mini. Non biseautée | 2.5 x 2.5″<br>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″<br>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″<br>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″<br>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″<br>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.

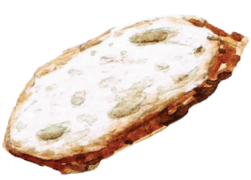
**Couteau à pain**
Tranchant ondulé. Lame dentelée.

| 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<br>ÉPAISSEUR | DIM (L x W)<br>BLADE \| LAME |
|---|---|---|
| 574318 | 2.0 mm | 6 x 5"<br>15.2 x 12.7 cm |



### Spatulas
18/8 stainless steel blade.

### Spatules
Lame en acier inoxydable 18/ 8.

| ITEM # | FINISH<br>FINI | DIM (L)<br>BLADE \| LAME | DIM (L x W)<br>OVERALL LENGTH \|<br>LONGUEUR TOTALE |
|---|---|---|---|
| 573824 | Straight / Flat<br>Droite / Plate | 4.3" / 10.8 cm | 4.5 x .0.8 / 11.4 x 1.9 cm |
| 573826 | Straight / Flat<br>Droite / Plate | 6" / 15.2 cm | 6 x 1" / 15.2 x 2.5 cm |
| 573828 | Straight / Flat<br>Droite / Plate | 8" / 20.3 cm | 8 x 1.3" / 20.3 x 3.2 cm |
| 573830 | Straight / Flat<br>Droite / Plate | 10" / 25.4 cm | 10 x 1.5" / 25.4 x 3.8 cm |
| 573832 | Straight / Flat<br>Droite / Plate | 12" / 30.5 cm | 12 x 1.5" / 30.5 x 5.1 cm |
| 573804 | Offset /<br>Décalée | 3.5" / 8.9 cm | 4.5 x .8" / 11.4 x 1.9 cm |
| 573806 | Offset /<br>Décalée | 4.8" / 12 cm | 6 x 1" / 15.2 x 2.5 cm |
| 573810 | Offset /<br>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<br>ÉPAISSEUR | DIM (L x W)<br>BLADE \| LAME |
|---|---|---|
| 574314P | 1.0 mm | 8 x 3"<br>20.3 x 7.6 cm |



### Grill Scraper
Stiff.

### Grattoir à grill
Rigide.

| ITEM # | THICKNESS<br>ÉPAISSEUR | DIM (L x W)<br>OVERALL LENGTH \|<br>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<br>ÉPAISSEUR | DIM (L)<br>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<br>ÉPAISSEUR | DIM (L)<br>BLADE \| LAME |
|---|---|---|
| 574315 | 1.8 mm | 6 x 2.8"<br>15.2 x 7 cm |



### Sandwich Spreader
Serrated blade.

### Tartineur à sandwich
Lame dentelée.

| ITEM # | THICKNESS<br>ÉPAISSEUR | DIM (L)<br>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)<br>BLADE \| LAME |
|---|---|
| 71G30 | 8.5" / 21 cm |




### Boning knife, flexible
### Couteau à désosser, flexible

| ITEM # | DIM (L)<br>BLADE \| LAME |
|---|---|
| 71G21 | 6.5" / 16 cm |




### Cooks, fluted
### Couteau de chef, cannelé

| ITEM # | DIM (L)<br>BLADE \| LAME |
|---|---|
| 71G77 | 8" / 20 cm |
| 71G78 | 7" / 18 cm |
| 71G79 | 6.5" / 16 cm |




### Cook
### Couteau de chef

| ITEM # | DIM (L)<br>BLADE \| LAME |
|---|---|
| 71G55 | 7" / 18 cm |




### Ham-Salmon Slicer, Fluted
### Couteau à trancher jambon - saumon, cannelé

| ITEM # | DIM (L)<br>BLADE \| LAME |
|---|---|
| 71G87 | 11" / 27 cm |




### Meat chopper
### Hachoir à viande

| ITEM # | DIM (L)<br>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)<br>BLADE \| LAME |
|---|---|
| 71G80 | 7" / 18 cm |




### Cook
### Couteau de chef

| ITEM # | DIM (L)<br>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<br>71G13 Carving Fork<br><br>71G3 Couteau à trancher<br>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 |

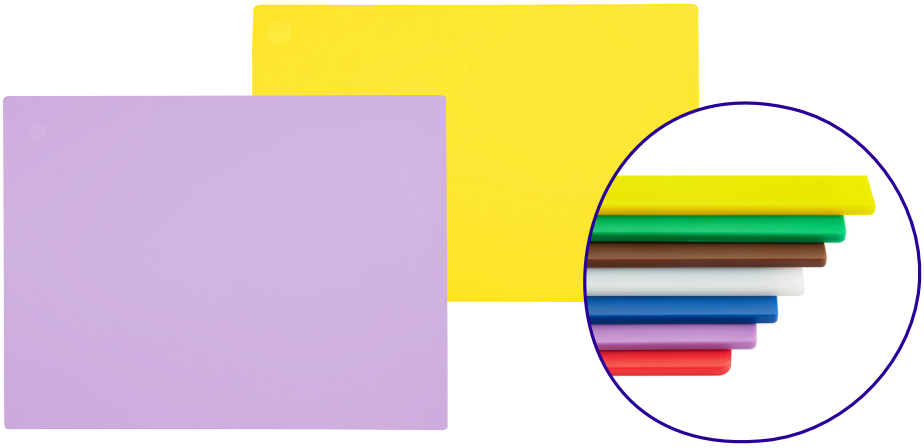
# COLOUR-CODED COLLECTION

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"<br>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"<br>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"<br>20.3 x 5.1 x 2.5 cm |

# COLOUR-CODED TONGS

Stainless steel with PVC coating

One piece construction eliminates food traps and reduces contamination

# *PINCES CODÉES PAR COULEUR*

*En acier inoxydable avec revêtement en PVC*

*La Construction monobloc élimine les zones où les aliments peuvent s'accumuler et réduit la contamination.*



**One Piece Tongs**
1.0 mm thickness.

**Pinces monobloc**
Épaisseur de 1,0 mm.

DIM (L) 9" / 23 cm

| ITEM # | COLOUR |
|---|---|
| 5511BK | Black \| Noir |
| 5511GR | Green \| Vert |
| 5511RD | Red \| Rouge |
| 5511YL | Yellow \| Jaune |

DIM (L) 16" / 40.6 cm

| ITEM # | COLOUR |
|---|---|
| 5513BK | Black \| Noir |
| 5513GR | Green \| Vert |
| 5513RD | Red \| Rouge |
| 5513YL | Yellow \| Jaune |

DIM (L) 12" / 30.5 cm

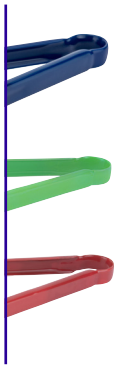
| ITEM # | COLOUR |
|---|---|
| 5512BK | Black \| Noir |
| 5512GR | Green \| Vert |
| 5512RD | Red \| Rouge |
| 5512YL | Yellow \| Jaune |
| 5512BL | Blue \| Bleu |





Colour-coded handle reduces contamination

*Le manche codé par couleur réduit la contamination*






# COLOUR-CODED DISHERS

When precision counts

- Colour-coded polypropylene handles
- Size-stamped for convenient reference

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

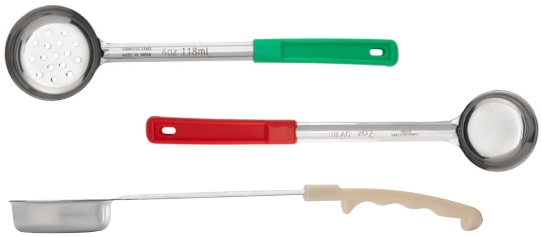
Plastic coated to prevent cracking, peeling or slip off.
1 mm / 0.04" thickness.

## 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<br>Plein | Perforated<br>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<br>Plein | Perforated<br>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.

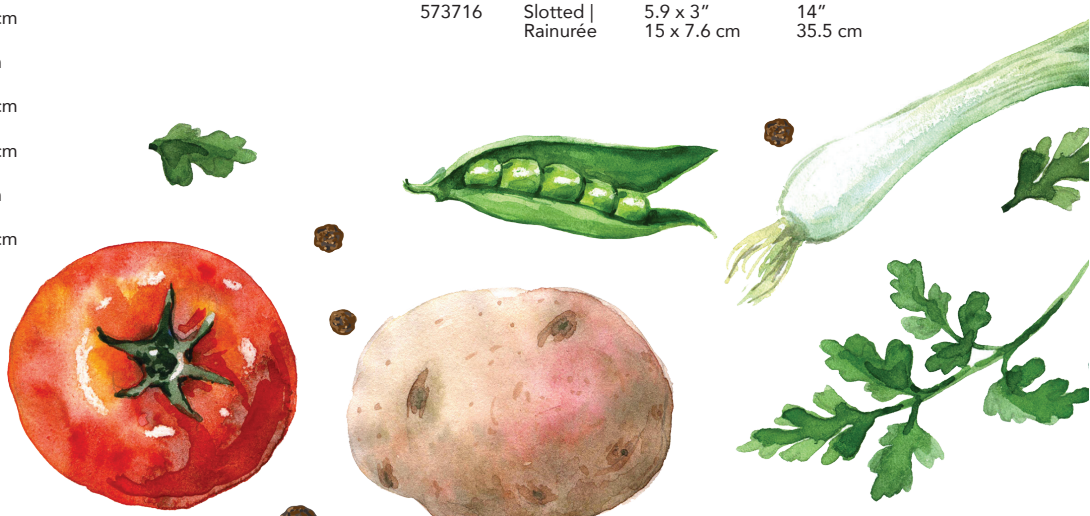
## Ustensiles à manche crochu
En acier inoxydable avec fini satiné. Renfort pleine longueur sur le manche. Manches de 2 mm d'épaisseur.

| 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<br>Pleine | 11" / 27.9 cm |
| 572331 | Solid<br>Pleine | 13" / 33 cm |
| 572351 | Solid<br>Pleine | 15" / 38.1 cm |
| 572312 | Perforated<br>Perforée | 11" / 27.9 cm |
| 572332 | Perforated<br>Perforée | 13" / 33 cm |
| 572352 | Perforated<br>Perforée | 15" / 38.1 cm |
| 572313 | Slotted<br>Rainurée | 11" / 27.9 cm |
| 572333 | Slotted<br>Rainurée | 13" / 33 cm |
| 572353 | Slotted<br>Rainurée | 15" / 38.1 cm |

3 Sided Spoons | Cuillère à 3 côtés

| ITEM # | DES | DIM (L) |
|---|---|---|
| 5761 | Solid<br>Pleine | 13" /33 cm |
| 5763 | Perforated<br>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.

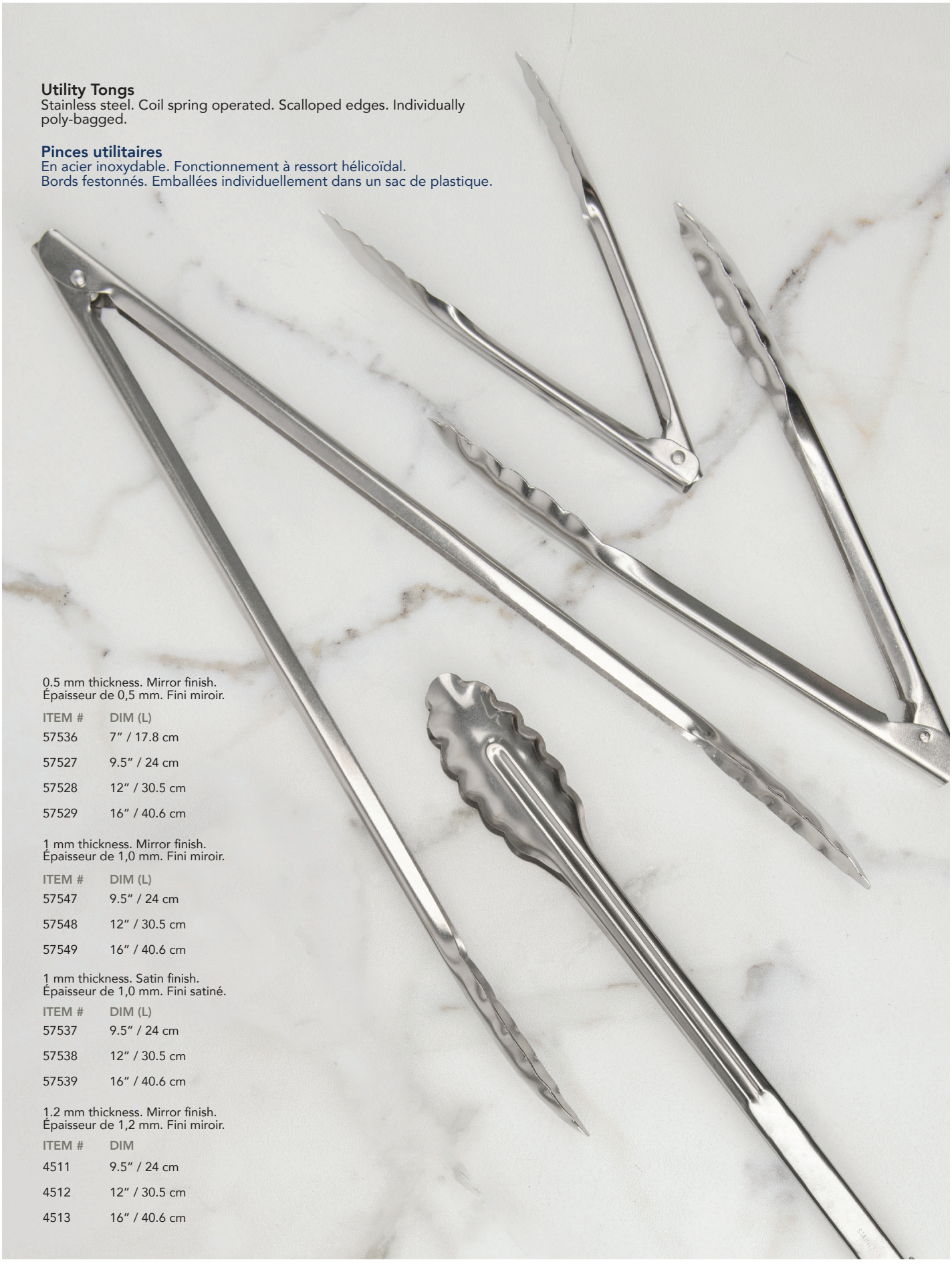
## Pinces pour friteuse

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<br>Vert | 25 x 5.5 x 12"<br>63.5 x 14 x 30.5 cm |
| 79207 | Red<br>Rouge | 25 x 5.5 x 12"<br>63.5 x 14 x 30.5 cm |
| 79213 | Green<br>Vert | 25 x 6.5 x 12"<br>63.5 x16.5 x 30.5 cm |
| 79216 | Red<br>Rouge | 25 x 6.5 x 12"<br>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"<br>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<br>1/8" / 0.3 cm | 79751 | 8" / 20.3 cm |
| | 79754 | 10" / 25.4 cm |
| | 79757 | 12" / 30.5 cm |
| Medium \| Moyen<br>1/4" / 0.6 cm | 79741 | 8" / 20.3 cm |
| | 79744 | 10" / 25.4 cm |
| | 79747 | 12" / 30.5 cm |
| Coarse \| Gros<br>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"<br>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.

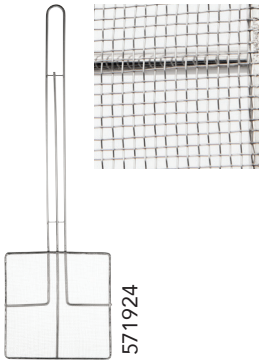
## Écumoires spirales en fil nickelé
Long manche avec crochet qui réduit le transfert de chaleur et offre une bonne portée. Maille grossière. Fil spiralé.

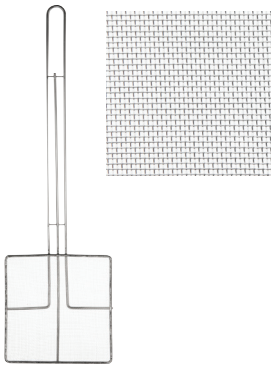
| ITEM # | DIA | HANDLE MANCHE |
|---|---|---|
| 1306 | 6″ / 15.2 cm | 17.6″ / 44.5 cm |
| 1307 | 7″ / 17.8 cm | 17.6″ / 44.5 cm |
| 1308 | 8″ / 20.3 cm | 17.6″ / 44.5 cm |
| 1309 | 9″ / 23 cm | 17.6″ / 44.5 cm |









### 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<br>Carrée | 6.5 x 6.5"<br>16.5 x 16.5 cm | 14.5"<br>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<br>With reinforcement bar<br>Avec barre de renfort | 18.3 x 9 x 9"<br>46.3 x 22.8 x 22.8 cm |
| 575415 | 18.3 x 9 x 9<br>46.3 x 22.8 x 22.8 cm |



## Potato Masher
Stainless steel.

## Presse-purée
En acier inoxydable.

| ITEM # | LENGTH<br>LONGUEUR | FACE \| SURFACE<br>(L x W) |
|---|---|---|
| 575442 | 15″<br>38.1 cm | 5 x 3.3″<br>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<br>LONGUEUR | DIM (L x W)<br>FACE \| SURFACE |
|---|---|---|
| 1618 | 18″<br>45.7 cm | 4 x 4″<br>10.2 x 10.2 cm |
| 1623 | 23″<br>58.4 cm | 5 x 5″<br>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<br>LONGUEUR | DIM (L x W)<br>FACE \| SURFACE |
|---|---|---|
| 575441 | 18″<br>45.7 cm | 4 x 4″<br>10.2 x 10.2 cm |
| 1725 | 25″<br>63.5 cm | 5 x 5″<br>12.7 x 12.7 cm |



## Stainless Steel Round Face Masher

## Presse-purée à face ronde en acier inoxydable

| ITEM # | LENGTH<br>LONGUEUR | DIM (L x W)<br>FACE \| SURFACE |
|---|---|---|
| 1726 | 25″<br>63.5 cm | 5″<br>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*





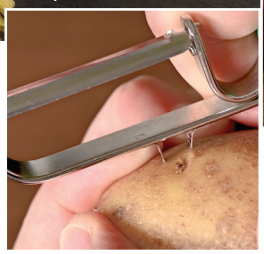
Scalpel blade
*Lame scalpel*



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*

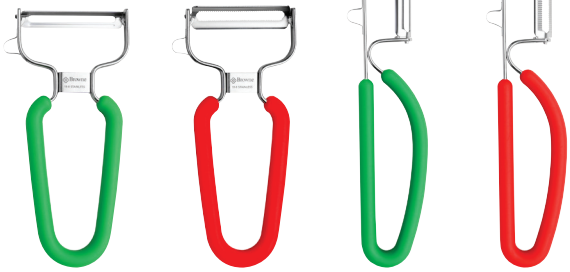
**Peelers**
Green = Scalpel Blade.
Razor-sharp for precision peeling of hard fruits and vegetables (e.g., apples, potatoes, carrots).

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<br>Vert | Y peeler with scalpel blade<br>*Éplucheur en Y avec lame scalpel* | 4.8 x 2.2"<br>12.2 x 5.5 cm |
| 575431 | Red<br>Rouge | Y peeler with dual serrated blade<br>*Éplucheur en Y avec lame à double tranchant dentelée* | 4.8 x 2.2"<br>12.2 x 5.5 cm |
| 575435 | Green<br>Vert | Straight peeler with dual scalpel blade<br>*Éplucheur droit avec lame de scalpel à double tranchant* | 6.5 x 1.2"<br>16.5 x 3 cm |
| 575436 | Red<br>Rouge | Straight peeler with dual serrated blade<br>*Éplucheur droit avec lame à double tranchant dentelée* | 6.5 x 1.2"<br>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<br>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<br>BOL |
|---|---|---|
| 1226SP | 2.5 x 7"<br>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<br>(L x W) |
|---|---|---|
| 746193 | 17"<br>43.1 cm | 5 x 4.5"<br>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"<br>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<br>2.8 L | 8.5"<br>21.6 cm | 746110 | 8 QT<br>7.6 L | 13"<br>33 cm |
| 746109 | 5 QT<br>4.8 L | 10.3"<br>26.7 cm | 746111 | 13 QT<br>12.3 L | 15.3"<br>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<br>FINI | DIM (L) |
|---|---|---|
| 575687 | Carbon steel \|<br>Acier au carbone | 3" / 7.6 cm |
| 575688 | Stainless steel \|<br>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"<br>21.1 x 10.9 cm |
| 707 | 9 x 5.1"<br>22.9 x 12.9 cm |
| 708 | 11 x 9"<br>22 x 22.8 cm |

Aluminum | Aluminium

| ITEM # | DIM (L x W) |
|---|---|
| 706 | 9 x 5.1"<br>22.9 x 12.9 cm |
| 709 | 8.3 x 4.3"<br>20.9 x 10.8 cm |

**REPLACEMENT PARTS**
**PIÈCES DE RECHANGE**

| DES |
|---|
| Replacement Handle for 707 \|<br>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<br>LONGUEUR \| LAME | LENGTH OVERALL<br>LONGUEUR TOTALE |
|---|---|---|---|
| 574725 | Cast aluminum head. Wood handle.<br>*Tête en aluminium moulé.*<br>*Manche en bois.* | 2.5" / 3 cm | 10.5" / 26.7 cm |
| 574726 | Cast aluminum head<br>*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<br>ARBRE |
|---|---|
| 574064 | 13" / 33 cm |

**REPLACEMENT PARTS**
**PIECES DE RECHANGE**

| ITEM # | DES |
|---|---|
| 574064-1 | Knife/ Blade<br>*Couteau / Lame* |
| 574064-2 | Gear<br>*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.

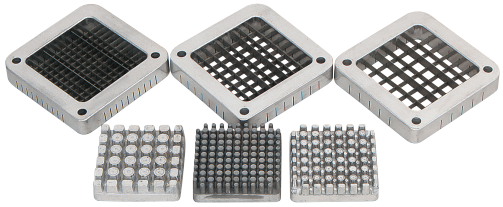
| ITEM # | DIM (L x W x H) |
|---|---|
| 575205 | 7.5 x 7.5 x 5" / 19.1 x 19.1 x 12.7 cm |



### 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.

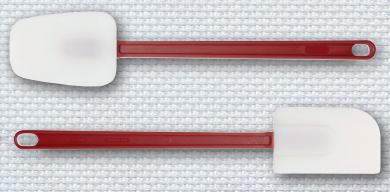
| ITEM # | DIM (L) |
|---|---|
| 5436102 | 7″ / 17.8 cm |
| 5436502 | 10″ / 25.4 cm |

# 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.

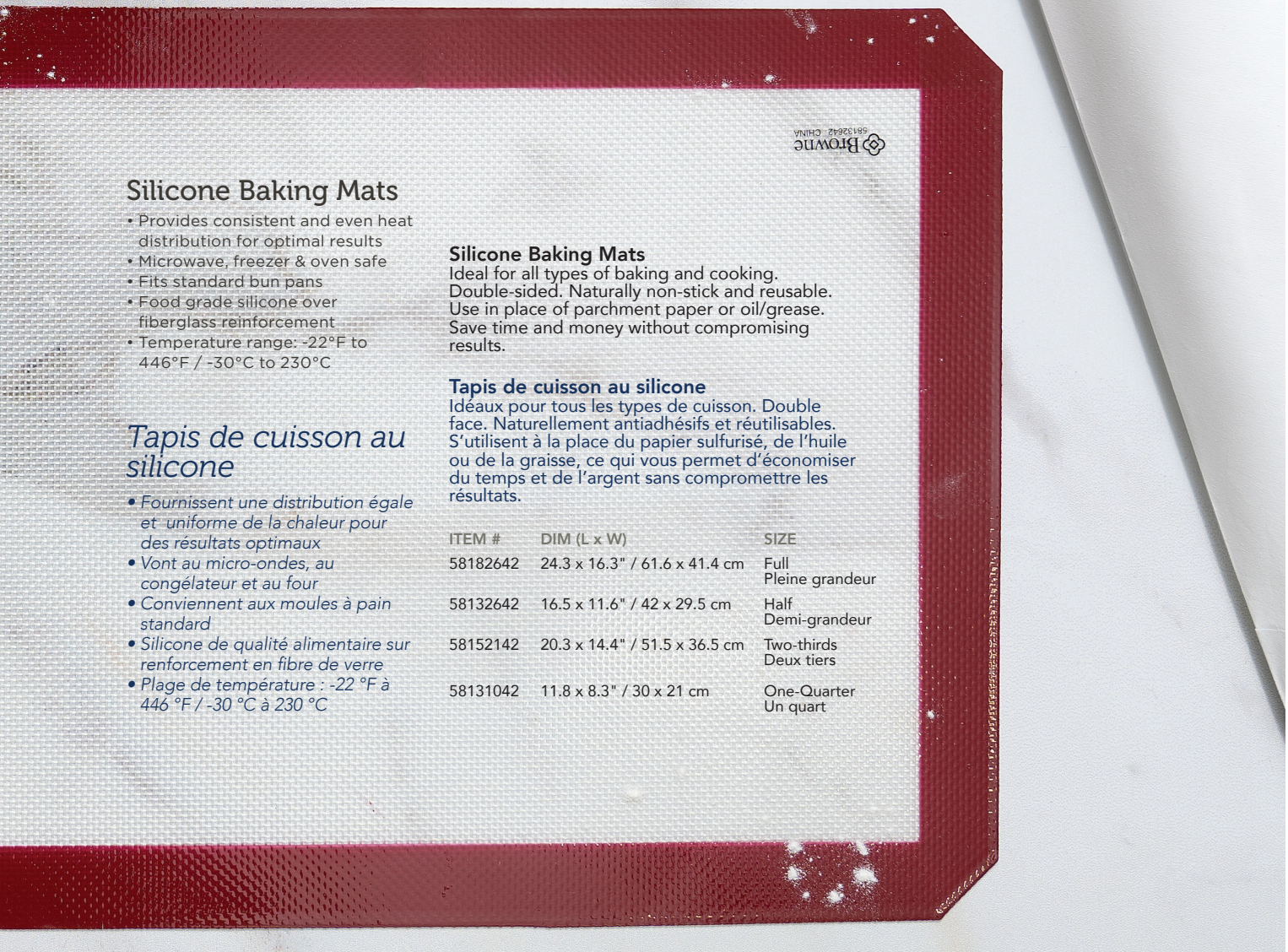
| ITEM # | DES | DIM (L) |
|---|---|---|
| 71772 | Scraper Spatule | 10.5" / 26.5 cm |
| 71775 | Scraper Spatule | 14" / 35.5 cm |
| 71778 | Scraper Raclette | 16.3" / 41 cm |
| 71782 | Spoon Cuillère | 10.5" / 26.5 cm |
| 71785 | Spoon Cuillère | 14" / 35.5 cm |
| 71788 | Spoon Cuillère | 16.3" / 41 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″<br>25.5 x 15.9 cm | 5712518 | 18 x 10″<br>45.5 x 5.4 cm |
| 5712511 | 11 x 6.8″<br>28 x 17 cm | 5712520 | 20 x 11″<br>50.8 x 27.9 cm |
| 5712512 | 12 x 7.5″<br>30.5 x 19 cm | 5712521 | 21 x 12″<br>53.5 x 30.4 cm |
| 5712514 | 14 x 8″<br>35.5 x 20.3 cm | 5712524 | 24 x 13″<br>61 x 33 cm |
| 5712515 | 16 x 9″<br>35.5 x 22.8 cm | 5712001 | Coupling only<br>Couplage seulement |
| 5712517 | 17 x 9.5″<br>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<br>Pleine grandeur |
| 58132642 | 16.5 x 11.6" / 42 x 29.5 cm | Half<br>Demi-grandeur |
| 58152142 | 20.3 x 14.4" / 51.5 x 36.5 cm | Two-thirds<br>Deux tiers |
| 58131042 | 11.8 x 8.3" / 30 x 21 cm | One-Quarter<br>Un quart |



## Wooden Spoons
0.7" / 1.7 cm diameter.

## Cuillères en bois
Diamètre de 0,7 po / 1,7 cm.

| ITEM # | FINISH<br>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<br>Raclette | 10.5" / 26.5 cm |
| 71774 | Scraper<br>Raclette | 14" / 35.5 cm |
| 71777 | Spoon<br>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"<br>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"<br>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"<br>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<br>Handle \| Manche | 15 x 3.5" / 38 x 9 cm<br>4.24" / 10.7 cm |

| ITEM # | | DIM (L) |
|---|---|---|
| 844718 | Barrel \| Corps<br>Handle \| Manche | 18 x 3.5" / 45.7 x 9 cm<br>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<br>Corps | 13" / 33 cm<br>3.5" / 8.9 cm |
| 575215 | Handle<br>Manche | 15" / 38.1 cm<br>3.8" / 9.5 cm |
| 575218 | Barrel \| Corps<br>Handle \| Manche | 18" / 45.7 cm<br>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<br>Handle \| Manche | 10" / 25.4 cm<br>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"<br>45.7 x 66 cm | Full<br>Pleine |
| 58131032 | 9.5 x13"<br>24 x 32cm | Quarter<br>Quart |
| 58152140 | 15 x 21"<br>38 x 53.3 cm | Two-thirds<br>Deux Tiers |
| 58100632 | 10 x 6"<br>25.4 x 15.2 cm | One-eight<br>Huitième |

1.0 mm / 18 Gauge | 1,0 mm / calibre 18

| | | |
|---|---|---|
| 58182640 | 18 x 26"<br>45.7 x 66 cm | Full<br>Pleine |
| 58132640 | 18 x 13"<br>45.7 x 33 cm | Half<br>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.

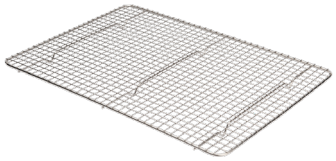
| ITEM # | DIM (W x L) | SIZE TAILLE |
|---|---|---|
| 58182641 | 18 x 26"<br>45.7 x 66 x 2.5 cm | Full<br>Pleine |
| 58132641 | 18 x 13"<br>45.7 x 33 x 2.5 cm | Half<br>Demi |



## 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.

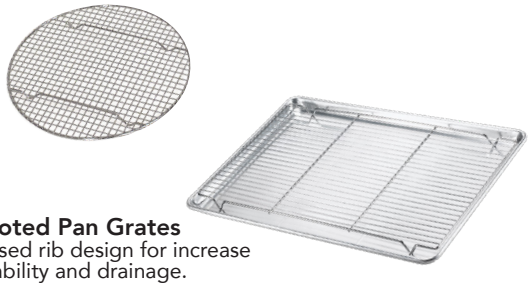
| ITEM # | DIM (W x L x H) | SIZE TAILLE |
|---|---|---|
| 58182651 | 18 x 26 x 0.98"<br>45.72 x 66 x 2.5cm | Full<br>Pleine |



## 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.

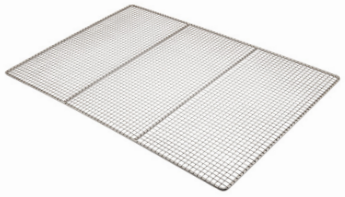
| ITEM # | DIM (W x L x D) |
|---|---|
| FITS PAN SIZE \| POUR LES PLAQUES | Half \| Demi |
| 575516 | 12 x 16.5 x 1.3" 30 x 41.9 x 3.2 cm |
| FITS PAN SIZE \| POUR LES PLAQUES | Full \| Pleine grandeur |
| 575519 | 24 x 16 x 1.3" 61 x 40.5 x 3.2 cm |



## 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<br>$N_2O$ 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<br>$N_2O$ Boîte de 10 |
| 574359 | $N_2O$ Box of 24<br>$N_2O$ 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<br>$CO_2$ 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<br>12 x 6.4" / 30.5 x 16.2 cm |
| 57125 | Cake Stand \| Plateau à gâteau<br>12 x 7.2" / 30.5 x 18.1 cm |
| 57124 | Low Base Stand \| Socle bas<br>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<br>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"<br>8.9 x 8.6cm | 575620 | 2 QT /1.9 L | 5 x 6"<br>12.7 x 15.3 cm |
| 575610 | 1 QT / 0.9 L | 5.3 x 5.3"<br>13 x 13 cm | 575640 | 4 QT / 3.8 L | 6.2 x 7.5"<br>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"<br>11.1 x 10.2 cm | 575660 | 2 QT / 1.9 L | 6.1 x 6.7"<br>15.6 x 16.8 cm |
| 575650 | 1 QT / 0.9 L | 5.1 x 5.1"<br>13 x 13 cm | 575670 | 4 QT / 3.8 L | 7 x 8.5"<br>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"<br>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<br>Poignées pleines |
| 746106 | With loop handles<br>Poignées en anneaux |



Cuisipro

**Measuring Cups and Spoons**
**Tasses et cuilléres à mesurer**

| ITEM # | FINISH | DES |
|---|---|---|
| 747141 | Stainless steel<br>Acier inoxydable | 4 pieces \| pièces<br>¼, ⅓, ½ and 1 cup<br>¼, ⅓, ½ et 1 tasse |
| 747002 | Stainless steel<br>Acier inoxydable | 5 pieces \| pièces<br>⅛, ¼, ½, 1 tsp, and 1 tbsp<br>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<br>Acier inoxydable | 4 pieces:<br>¼ tsp, ½ tsp, 1 tsp and 1 tbsp<br>4 pièces:<br>¼ c. à thé, ½ c. à thé,<br>1 c. à thé et 1 c. à soupe |
| 746105 | 18/8 stainless steel<br>Acier inoxydable 18/8 | 5 pieces:<br>⅛ tsp, ¼ tsp, ½ tsp, 1 tsp and 1 tbsp<br>5 pièces:<br>⅛ c. à thé, ¼ c. à thé, ½ c. à thé,<br>1 c. à thé et 1 c. à soupe |
| 2316EH | Extra heavy stainless steel<br>\| Acier inoxydable extra robuste | 4 pieces:<br>¼ tsp, ½ tsp, 1 tsp and 1 tbsp<br>4 pièces:<br>¼ c. à thé, ½ c. à thé,<br>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.

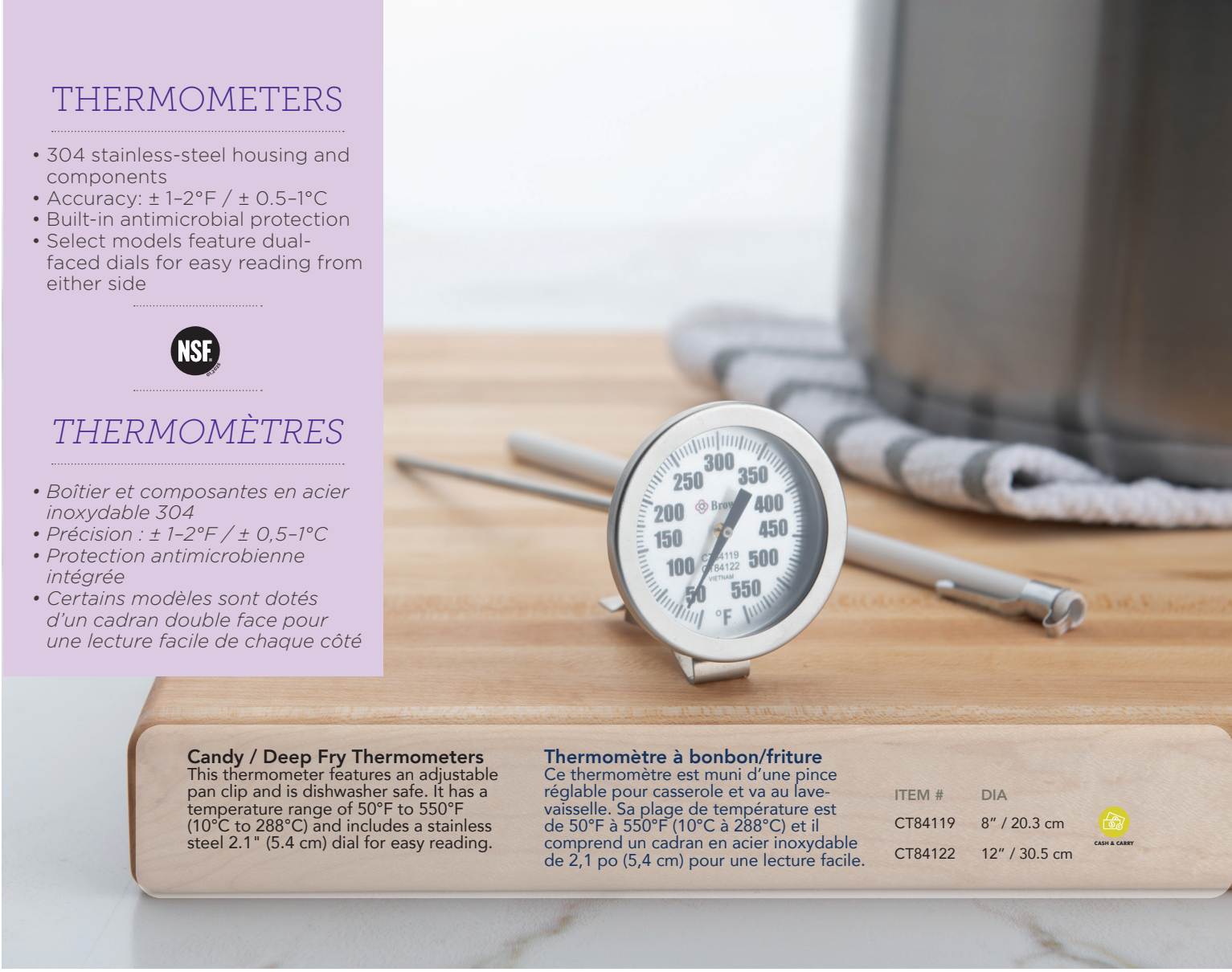
| ITEM # | DIM (W x H) |
|---|---|
| 1260 | 6 x 6.5" / 15.2 x 16.5 cm |

# 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<br>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 /<br>37°C - 204°C |

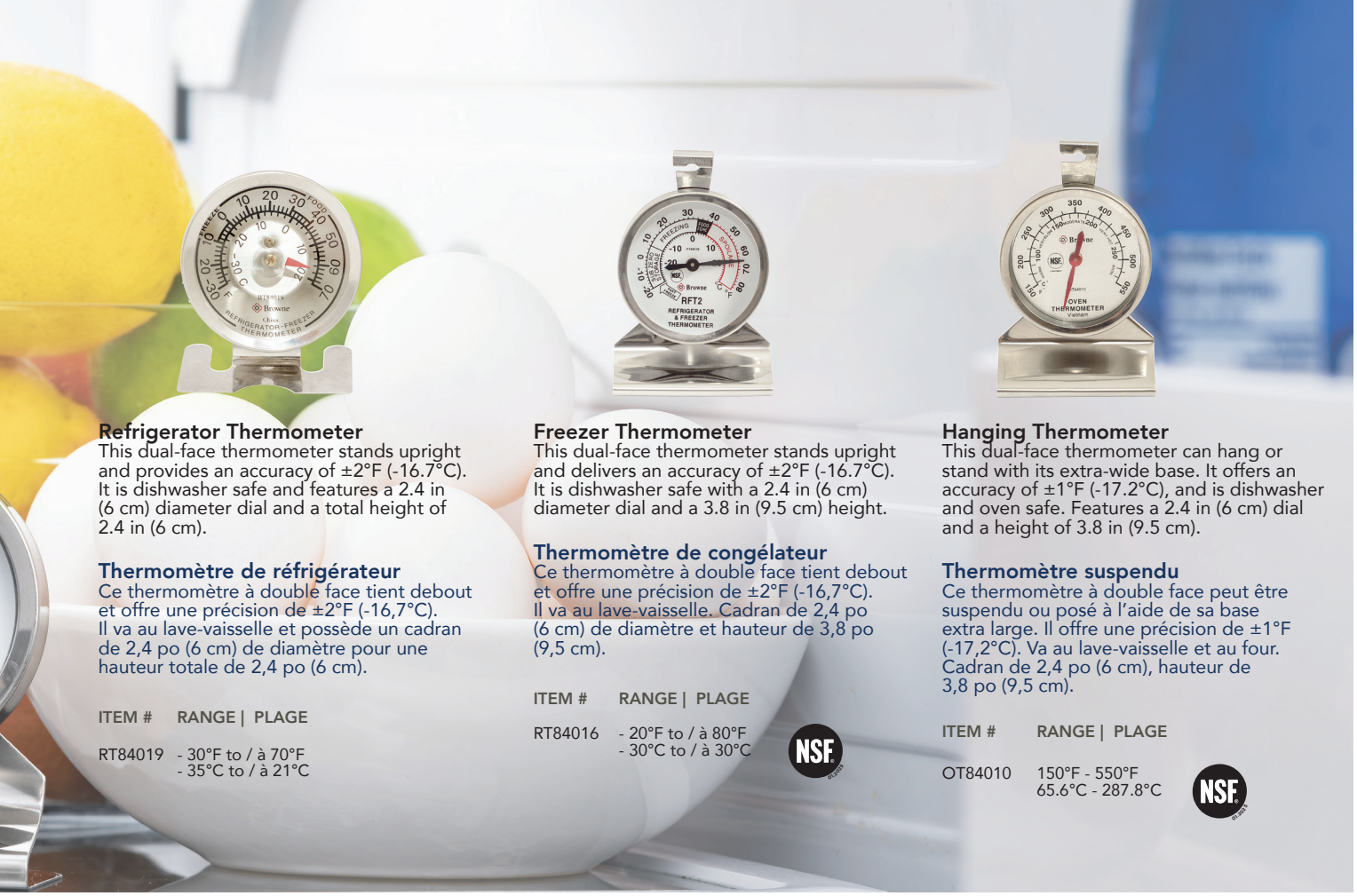


**Pocket Test Thermometers**
This thermometer includes a bezel with a pointed stainless steel stem and comes with a protective storage case and pocket clip. It offers an accuracy of ±1°F (±0.5°C), is not for oven use, and features a 1" (2.5 cm) dial with an overall length of 5" (12.7 cm).

**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<br>- 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<br>- 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<br>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<br>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<br>-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<br>-40°C to / à 230°C | 2.5 mm |
| 84120 | -40°F to / à 450° F<br>-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!*



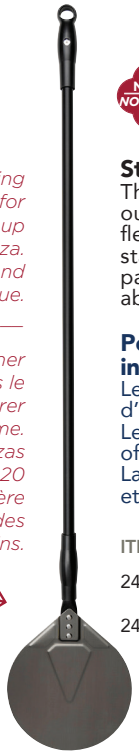




**Premium Hard Anodized Aluminum Perforated Peels**
Hard anodized aluminum paddle with aluminum handle and nylon hanging hook.

**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″<br>31.8 x 30.5 cm | 33.5″ / 85 cm |
| 575324 | 14.5 x 14″<br>36.8 x 35.5 cm | 35.5″ / 90 cm |
| 575326 | 16.5 x 16″<br>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″<br>30.5 x 30.5 cm | 26″<br>66 cm |
| 23506 | 12 x 12″<br>30.5 x 30.5 cm | 35.8″<br>90.8cm |
| 23516 | 16 x 16″<br>40.6 x 40.6 cm | 37.5"<br>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<br>BLADE \| LAME | OVERALL LENGTH<br>LONGUEUR TOTALE |
|---|---|---|
| 74791400 | 13.8 x 13"<br>34.9 x 33 cm | 21"<br>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<br>BLADE \| LAME | OVERALL LENGTH<br>LONGUEUR TOTALE |
|---|---|---|
| 5116<br>Short handle \|<br>Manche court | 12 x 14"<br>30.5 x 35.6 cm | 22"<br>55.9 cm |
| 5117<br>Long handle \|<br>Manche long | 14 x 17"<br>35.6 x 43.2 cm | 24"<br>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<br>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"<br>6.4 cm | 7"<br>17.8 cm |
| 5744262 | 4"<br>10.2 cm | 9.3"<br>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"<br>10.2 cm | 9"<br>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.

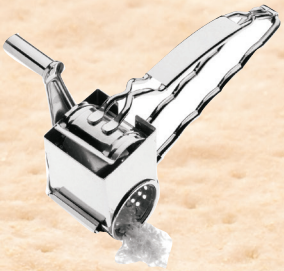
| ITEM # | WHEEL DIA \| DIA ROULETTE | LENGTH LONGUEUR |
|---|---|---|
| 574382 | 4"<br>10 cm | 9.5"<br>24 cm |



### 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"<br>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"<br>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"<br>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"<br>23.5 x 10.2 x 7.6 cm |
| 3199 | 9.3 x 4 x 3"<br>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<br>Grossier | 9 x 12.5 x 0.3"<br>22.7 x 31.8 x 0.8 cm |
| 746812 | Fine<br>Fine | 9 x 12.5 x 0.3"<br>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)<br>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″<br>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″<br>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″<br>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″<br>42 x 14 x 7.8 cm |
| 5719638 | 38 teeth \| 38 dents<br>Juilenne blade \| Lame julienne |

| ITEM # | |
|---|---|
| 5720600 | Protective carriage<br>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.*

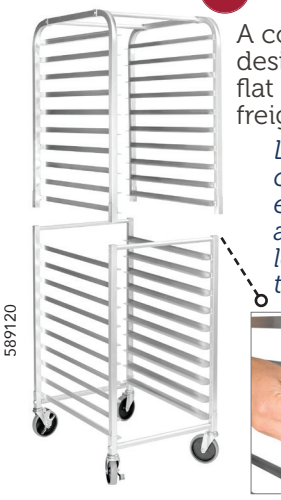
- *Les chariots résistent à des températures allant jusqu'à –4 °F / –20°C, tout comme leurs roues en caoutchouc thermoplastique*
- *Chaque unité est dotée de quatre roulettes pivotantes, dont deux avec frein, pour un déplacement aisé*
- *Toutes les glissières sont soudées au cadre en aluminium, garantissant 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<br>589110 | 26 x 20.3 x 44"<br>66 x 51 x 113.24 cm | Vertical spacing between rails<br>*Espacement vertical entre les glissières* | 3" / 7.62 cm |
| 12 Tiers \| Étagères<br>589112 | 25.6 x 20.5 x 69"<br>65 x 52 x 175.24 cm | Vertical spacing between rails<br>*Espacement vertical entre les glissières* | 4.9" / 12.3 cm |
| 20 Tiers \| Étagères<br>589120 | 25.6 x 20.5 x 69"<br>65 x 52 x 175.3 cm | | |

**REPLACEMENT PARTS**
**PIÈCES DE RECHANGE**

| ITEM # | DES |
|---|---|
| 589110-1 | Swivel Casters<br>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"<br>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"<br>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