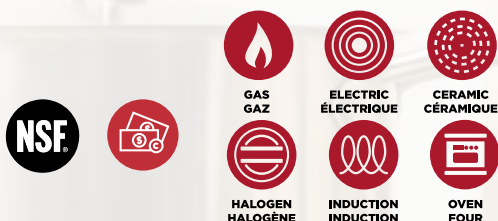




VALUE DRIVEN, COMMERCIAL
QUALITY STAINLESS STEEL
COOKWARE FOR PROFESSIONAL
KITCHENS

- 4mm / 0.15" Tri-Ply base allows for even heat distribution
- Hollow, cool-touch handles reduces heat build up
- Dome cover facilitates self-basting when cooking
- Riveted handles on all pieces, including covers, for extra durability and longevity
- Covers included with sauce pots, sauce pans & braziers
- High quality Teflon Select coating* provides long-lasting durability and excellent release properties (*on selected non-stick styles)



BATTERIES DE CUISINE EN
ACIER INOXYDABLE, DE QUALITÉ
COMMERCIALE, AXÉE SUR LA
VALEUR POUR LES CUISINES
PROFESSIONNELLES

- La base Tri-Ply de 4 mm/0,15 po permet une répartition uniforme de la chaleur
- Les poignées creuses fraîches au toucher réduisent l'accumulation de chaleur
- Le couvercle en forme de dôme facilite l'autoarrosage pendant la cuisson
- Poignées rivetées sur tous les articles, y compris les couvercles, pour une durabilité et une longévité supplémentaires
- Couvercles inclus avec les sauteuses, les casseroles et les braiseuses.
- Le revêtement Teflon Select de qualité supérieure* fournit une longue durabilité et d'excellentes propriétés de décollement (*sur certains styles antiadhésifs)

