



Kitchen Tools & Utensils

The goal of any commercial kitchen is to run smoothly, with a high concern for safety and efficiency. Browne provides just the right assortment of tools to make it all happen for you.

From Cuisipro® cooking tools to our extensive collection of colour-coded cutting boards, knives and utensils, we will be driven to provide variety, quality and innovation that exceed our customer's needs.

Utensiles de cuisines

Le but de toute cuisine commerciale est de fonctionner rondement, avec une préoccupation constante de la sécurité et de l'efficacité. Browne vous fournit justement l'assortiment d'instruments adéquats pour faire que tout devienne possible.

Des ustensiles de cuisson Cuisipro™ à notre vaste gamme de planches à découper à code de couleurs, couteaux et ustensiles, nous nous efforçons d'offrir variété, qualité et innovation qui vont même au-delà des besoins de nos clients.



Accutec® Razor Sharp

1, 2, 3 Rasp

NEW



Cutting surfaces are laser-etched producing razor-sharp edges. Made from high-quality, durable stainless steel and has been designed with a secure, non-slip end for a stable and balanced grating surface. A snap-on, clear protective cover offers safe storage as well as a container to catch grated ingredients for measuring. Patent pending.

Râpes 1, 2, 3

Les surfaces de coupe sont gravées au laser produisant des tranchants aiguisés comme des rasoirs. Fabriquées d'acier inoxydable durable de haute qualité et munies d'un bout antidérapant sécuritaire offrant une surface de coupe stable et équilibrée. Un couvercle protecteur transparent, encliquetable permet de ranger la râpe de façon sécuritaire et devient un contenant et une mesure pour les aliments râpés. Brevet en instance.



1

**Fine Rasp**

For zesting citrus, nutmeg and cinnamon.

Râpe fine

Pour la muscade, la cannelle et pour recueillir le zeste d'agrumes.

2

**Extra Coarse Rasp**

Grates soft cheeses, vegetables and chilled butter for pastry.

Râpe grossière

Râpe les fromages à pâte molle, les légumes et le beurre refroidi pour la pâtisserie.

3

**Parmesan Rasp**

For hard cheese and chocolate.

Râpe à parmesan

Pour les fromages à pâte dure et les chocolats.

ITEM	DIM
74 7103	11.5" - 29.2 cm

ITEM	DIM
74 7105	11.5" - 29.2 cm

ITEM	DIM
74 7107	11.5" - 29.2 cm

**Kitchen Rasp**

NEW

Stainless steel. Fine grating surface.

Râpe de cuisine

Acier inoxydable. Surface de coupe fine.

**Dual Grater**

Stainless steel. Has two grating surfaces: fine & coarse.

Râpe double

Acier inoxydable. Deux surfaces de coupe : fine et grossière.

**Deluxe Dual Grater**

NEW

Stainless steel. Non-slip ends and sliding hand guard. Has two grating surfaces: fine & coarse.

Râpe double de luxe

Acier inoxydable. Bouts antidérapants et protège-main coulissant. Deux surfaces de coupe : fine et grossière.

ITEM	DIM
74 6885	11.25" - 28.6 cm

ITEM	DIM
74 6846	14" - 35.6 cm

ITEM	DIM
74 6883	14" - 35.6 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Accutec®  **Razor Sharp**

Using its unique tiny razor-like edges, the blade never tears nor shreds foods. Comes with protective cover. Dishwasher safe. Patent pending.

Grâce à ses petits tranchants comme des rasoirs, la lame ne déchire pas ni ne déchiquette les aliments. Munie d'un couvercle protecteur. Va au lave-vaisselle. Brevet en instance.



Hand Guard

Fits graters 74 6795 & 74 6794.

Protège-main

Para los ralladores 74 6795
Convient aux râpes 74 6795
et 74 6794.

ITEM	DIM
74 6856	3-1/4" - 8.3 cm



Fine Grater

Stainless steel handle and frame.

Râpe fine

Poignée et châssis en acier inoxydable.

ITEM	DIM
74 6795	13" - 33.cm



Coarse Grater

Stainless steel handle and frame.

Râpe grossière

Poignée et châssis en acier inoxydable.

ITEM	DIM
74 6794	13" - 33 cm



Extension Grater

Stainless steel. Two grating surfaces: fine and coarse. Extends to fit over bowls. "Santoprene" rubber non-slip feet.

Râpe extensible

Aacier inoxydable. Deux surfaces de coupe: fine et grossière. S'étire pour s'ajuster aux bols. Pieds antidérapants en caoutchouc "Santoprene".

ITEM	DESC	DIM
74 6800	Condensed / Rétractée Extended / Allongée	5" - 12.7 cm 8-3/4" - 22.2 cm



3-Sided Box Grater

Stainless steel. Polycarbonate body. 3 grating surfaces: ultra coarse, coarse and fine. Calibrated dry measuring units on side. Non-slip, snap-off base catches grated food.

Râpe « boîtier » à trois côtés

Aacier inoxydable. Corps en polycarbonate. Trois surfaces de coupe: ultra grossière, grossière, fine. Échelle de mesure calibrée pour aliments secs. Base antidérapante amovible qui reçoit les aliments râpés.

NEW



Parmesan Rotary Grater

Clear polycarbonate. Fine.

Râpe rotative pour parmesan
Polycarbonate transparent. Fine.

ITEM	DIM
74 684001	9-1/2" - 24 cm

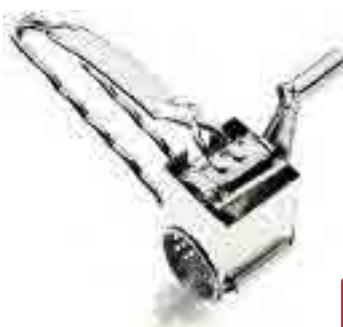
ITEM	DRUM	O/A/L [LXWXH]
74 678500	7" - 17.8 cm	7" x 5-1/2" x 3" 17.8 x 14 x 7.7 cm

**Jumbo Rotary Cheese Grater**

Stainless steel. For right and left handed use.

**Râpe à fromage rotative jumbo***Acier inoxydable. Poignée ambidextre.*

ITEM	DRUM	O/A/L [LXWXH]
74 6586	8.5" - 21.6 cm	9" x 4" x 3-1/2" 23.6 x 10.2 x 9 cm

**Rotary Grater**

Stainless steel. For right and left handed use.

**Râpe rotative***Acier inoxydable.
Poignée ambidextre.*

ITEM	DRUM	O/A/L [LXWXH]
74 6607	8" - 20 cm	8" x 3" x 3-1/4" 20.8 x 7.6 x 8.6 cm

**Aluminum Cheese Slicer**

Die-cast polished aluminum with an adjustable roller.

**Coupe-fromage en aluminium***Tranche-fromage en aluminium avec rouleau ajustable.*

ITEM	DESC	DIM
386	Slicer /Tranche	4" - 10.1 cm
386W	Replacement wire only / <i>Fil de remplacement seulement</i>	4" - 10.1 cm

**Square Grater**

Stainless steel. Four different surfaces: coarse and medium shredder, slicer and julienne cuts.

Râpe carrée*Acier inoxydable. Quatre surfaces de coupe : Déchiqueteur grossier et moyen, trancheur et coupe-julienne.*

ITEM	DIM
57 53300	9" x 4" x 4" - 23 x 10 x 10 cm

**Economy Grater**

Stainless steel. Four different grating surfaces: coarse, medium, fine shredder and slicer.

Râpe économique*Acier inoxydable. Quatre surfaces de coupe : effileuses grossière, moyenne et fine, trancheuse.*

ITEM	DIM
74 6126	9" x 4" x 3" - 23 x 10 x 7.5 cm

**Box Grater**

Stainless steel. Four different grating surfaces: coarse, medium, fine shredder and slicer.

Râpe « boîtier »*Acier inoxydable. Quatre surfaces de coupe : effileuses grossière, moyenne et fine, trancheuse.*

ITEM	DIM
74 6127	9-1/2" x 4" x 3" - 24 x 10 x 7.5 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Swing Mandoline

NEW



- Constructed of stainless steel and polymer composite material for professional kitchen use
- Use on a work surface or swing up to work over a bowl or container
- Double-sided horizontal blade: straight and serrated
- Double-sided Julienne cutting blades: 4 and 10 mm spacing
- Produce many different cut styles: Julienne, waffle and crinkle cuts, as well as, slices
- Cut thicknesses adjustable up to 2/5" - 10 mm
- Blades are easily replaced
- Folds for easy storage
- Dishwasher safe
- Instructional DVD included
- Cash & Carry packaging
- NSF listed

ITEM	DIM [LXWXH FOLDED]
57 201500	15-3/4" x 5-1/4" x 2-1/8" - 40 x 13.3 x 5.4 cm

Mandoline Swing

- Fabriquée d'acier inoxydable et de matériau composite de polymère pour usage en cuisine professionnelle
- S'utilise sur une surface de travail ou au-dessus d'un bol ou d'un contenant
- Lame horizontale à double tranchant – lame droite ou dentelée
- Lames julianennes doubles – espacements de 4 et 10 mm
- Produit plusieurs différentes coupes : julienne, gaufrée, ondulée aussi bien que des tranches
- Épaisseur de coupe ajustable jusqu'à 2/5" - 10 mm
- Les lames se remplacent facilement
- Va au lave-vaisselle
- DVD d'instructions inclus
- En emballage « payer et emporter »
- Approuvée NSF



Bowl not supplied / Bol non inclus



Ultra Cube System NEW



- Constructed of brushed stainless steel and polymer composite material for professional kitchen use
- Patented integrated cube system dices cubes 2, 4 and 10 mm
- Slices and does Julienne (2, 4, and 10 mm), as well as, waffle cuts
- Double-sided horizontal blade: straight and serrated
- 3 Julienne cutting blades: 2, 4 and 10 mm spacing
- Cut thicknesses adjustable up to 2/5" - 10 mm
- 2 non-slip support legs
- Blades are easily replaced
- Folds for easy storage
- Dishwasher safe
- Instructional DVD included
- Cash & Carry packaging

ITEM	DIM [LXWXH FOLDED]
57 201200	15-1/4" x 5" x 2-1/8" - 38.7 x 12.7 x 5.4 cm

Mandoline système Ultra Cubes

- Fabriquée d'acier inoxydable et de matériau composite de polymère pour usage en cuisine professionnelle
- Système cubes intégré breveté coupe des dés de 2, 4 et 10 mm
- Tranche et fait des julienes (2, 4 et 10 mm) et des coupes gaufrées
- lame horizontale à double tranchant – lame droite ou dentelée
- 3 lames pour julienes - espacements de 2, 4 et 10 mm
- Épaisseur de coupe ajustable
- Deux pieds de support antidérapants
- Les lames se remplacent facilement
- Se plie pour rangement facile
- Va au lave-vaisselle
- DVD d'instructions inclus
- En emballage « payer et emporter »



Patented integrated cube system
Système cubes intégré breveté

- Thickness of cut adjusting screws
- Vis d'ajustement de l'épaisseur de coupe



KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

“Chef” Mandoline Slicer

18/10 Stainless steel. Includes hand guard, 4 Julienne blades (2, 4, 7 & 10 mm) and revolving stand.
Cash & Carry packaging.

Mandoline “Chef”

Acier inoxydable 18/10. Comprend un protège-main, quatre lames à juliennes (2, 4, 7 et 10 mm) et un support pivotant. En emballage « payer et emporter ».

ITEM	DIM
57 15000	16-1/2" x 5-1/2" x 3" - 42 x 14 x 7.8 cm



Mandoline Slicer

18/10 Stainless steel. Replacement Julienne blade with 38 teeth. Cash & Carry packaging.

Mandoline

Acier inoxydable 18/10. Lame de remplacement pour juliennes / 38 dents. En emballage « payer et emporter ».



Protective Carriage

18/10 Stainless steel.



Chariot protecteur

Acier inoxydable 18/10.

ITEM	DESC
57 20600	For 57 20638 / Pour le modèle 57 20638

Noodle Cutter

Stainless steel. Can cut as fine as angel hair or wide as lasagna. Disassembles easily for cleaning. Includes fine, medium and wide rollers and table clamp. Has one serrated blade and one Julienne blade with 38 teeth.

Machine à pâtes alimentaires

Acier inoxydable. Coupe aussi fine que les cheveux d'ange ou aussi large que des lasagnes. Se démonte facilement pour le nettoyage. Rouleaux étroit, médium et large. Attache de table incluse. Vient avec une lame dentelée et une lame Julienne à 38 dents.



ITEM	DIM
12151	7-1/2" x 7-1/2" x 5" 19.1 x 19.1 x 12.7 cm



French Fry Cutter

Heavy-duty cast body. Cast iron handle. Stainless steel trough. The frame, pusher block and cutting frame are all rust-proof. Wall or table-mounted. Potato capacity: 6" (15.2 cm) long / up to 50 lb. (22.7 kg) per hour.

Coupe-frites

Châssis moulé robuste. Levier en fonte moulé. Godet en acier inoxydable. Châssis, bloc pousoir et couteaux sont inoxydables. Se fixe au mur ou à une table. Volume de pommes de terre : 6" (15,2 cm) de longueur/jusqu'à 50 lb (22.7 kg) à l'heure.

ITEM	CUT
K375	3/8" - 1 cm

Table Mounted Can Openers

Plated steel mounting plate and cast iron shaft. For cans up to one-gallon size. Gears are heat-treated for extra strength. Blades are reversible for added durability. Replacement gears and blades available.



Ouvre-boîtes de table

Plaque de fixation en acier plaqué et tige en fonte. Peuvent ouvrir des contenants jusqu'à un gallon. Engrenages traités thermiquement pour plus de résistance. Des engrenages et des lames de recharge sont disponibles.

ITEM	DESC	DIM
HL010	Heavy-Duty / Usage intensif	14" - 35.6 cm
HL020	Standard / Standard	11-1/2" - 29.2 cm

French Fry Cutter Parts

Blade Set only. (Blade kits consisting of frame with blades and pusher block.)

Pièces de remplacement pour coupe-frites

Ensemble de lames seules. (Les ensembles de lames comprennent un cadre avec les lames et le bloc pousoir.)

ITEM	DESC
H1	Handle / Poignée
	Blade Set / Ensemble de lames
37512	1/2" - 1.3 cm
37514	1/4" - 0.6 cm
37538	3/8" - 1 cm



Bagel Cutter Coupe-bagel

ITEM	DIM [WXL]
57 3200	Bagel Cutter / Coupe-bagel
57 3250	Bagel Cutter Replacement Blade / Lame de remplacement pour coupe-bagel

Can Opener-Parts

Parts are not interchangeable between HL010 - HL020.

Pièces pour ouvre-boîte

Les pièces ne sont pas interchangeables entre HL010 - HL020.

ITEM	DESC
HL010G	Gear / Engrenage
HL010K	Knife / Couteau
HL020G	Gear / Engrenage
HL020K	Knife / Couteau

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Colour-Coded Polyethylene Cutting Boards

- Non-absorbent
- Stain-resistant
- Will not harbor food-borne bacteria
- Non-skid surface will not dull knives, chip, crack, peel or warp
- Dishwasher safe
- Both sides are useable
- Individually shrink-wrapped
- Cash & Carry packaging
- NSF listed



Planches à découper en polyéthylène à code de couleurs

- Non absorbantes
- Résistent aux taches
- Ne favorisent pas le développement de bactéries
- Surface antidérapante n'abîment pas les couteaux, ne s'écaillent pas, ne pèlent pas et ne voilent pas
- Vont au lave-vaisselle
- S'utilisent des deux côtés
- En emballage « payer et emporter »
- Approuvée NSF



High Density, White

Made in USA. Individually shrink-wrapped.
NSF listed.



Haute densité, Blanches

Fabriquées aux États-Unis. Emballage individuel moulant. Approuvée NSF.



1/2" Thick / 1/2 po. d'épaisseur

ITEM	DIM
PER69	6" x 9" x 1/2" 15.2 x 22.9 x 1.3 cm
PER1218	12" x 18" x 1/2" 30.5 x 45.7 x 1.3 cm
PER1520	15" x 20" x 1/2" 38.1 x 50.8 x 1.3 cm
PER1824	18" x 24" x 1/2" 45.7 x 61 x 1.3 cm

3/4" Thick / 3/4 po. d'épaisseur

PEM1218	12" x 18" x 3/4" 30.5 x 45.7 x 1.9 cm
PEM1520	15" x 20" x 3/4" 38.1 x 50.8 x 1.9 cm
PEM1824	18" x 24" x 3/4" 45.7 x 61 x 1.9 cm

1" Thick / 1 po. d'épaisseur

PEL1218	12" x 18" x 1" 30.5 x 45.7 x 2.5 cm
PEL1520	15" x 20" x 1" 38.1 x 50.8 x 2.5 cm
PEL1824	18" x 24" x 1" 45.7 x 61 x 2.5 cm

Medium Density Moyenne densité



1/2" Thick / 1/2 po. d'épaisseur

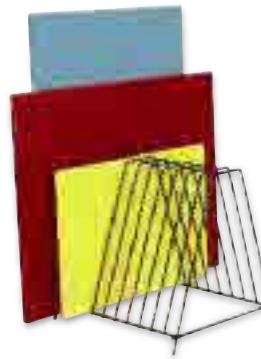
ITEM	COL	DIM
PER1218MBL	Blue / Bleu	12" x 18" x 1/2" 30.5 x 45.7 x 1.3 cm
PER1218MBR	Brown / Brun	12" x 18" x 1/2" 30.5 x 45.7 x 1.3 cm
57 3612	White / Blanc	12" x 18" x 1/2" 30.5 x 45.7 x 1.3 cm
PER1218MG	Green / Vert	12" x 18" x 1/2" 30.5 x 45.7 x 1.3 cm
PER1218MR	Red / Rouge	12" x 18" x 1/2" 30.5 x 45.7 x 1.3 cm
PER1218MY	Yellow / Jaune	12" x 18" x 1/2" 30.5 x 45.7 x 1.3 cm

PER1520MBL	Blue / Bleu	15" x 20" x 1/2" 38.1 x 50.8 x 1.3 cm
PER1520MBR	Brown / Brun	15" x 20" x 1/2" 38.1 x 50.8 x 1.3 cm
57 3615	White / Blanc	15" x 20" x 1/2" 38.1 x 50.8 x 1.3 cm
PER1520MG	Green / Vert	15" x 20" x 1/2" 38.1 x 50.8 x 1.3 cm
PER1520MR	Red / Rouge	15" x 20" x 1/2" 38.1 x 50.8 x 1.3 cm
PER1520MY	Yellow / Jaune	15" x 20" x 1/2" 38.1 x 50.8 x 1.3 cm

PER1824MBL	Blue / Bleu	18" x 24" x 1/2" 45.7 x 61 x 1.3 cm
PER1824MBR	Brown / Brun	18" x 24" x 1/2" 45.7 x 61 x 1.3 cm
57 3618	White / Blanc	18" x 24" x 1/2" 45.7 x 61 x 1.3 cm
PER1824MG	Green / Vert	18" x 24" x 1/2" 45.7 x 61 x 1.3 cm
PER1824MR	Red / Rouge	18" x 24" x 1/2" 45.7 x 61 x 1.3 cm
PER1824MY	Yellow / Jaune	18" x 24" x 1/2" 45.7 x 61 x 1.3 cm

3/4" Thick / 3/4 po. d'épaisseur

ITEM	COL	DIM
PEM1218MD	White / Blanc	12" x 18" x 3/4" 30.5 x 45.7 x 1.9 cm
PEM1520MD	White / Blanc	15" x 20" x 3/4" 38.1 x 50.8 x 1.9 cm
PEM1824MD	White / Blanc	18" x 24" x 3/4" 45.7 x 61 x 1.9 cm



Cutting Board Storage Rack

Holds ten one-inch thick boards.

Support pour planches à découper

Peut tenir dix planches d'un pouce d'épaisseur.

ITEM	DIM [LXWXH]
26099	12" x 11-1/2" x 11" 30.4 x 29.2 x 27.9 cm



Sectional Cutting Board

Kiln-dried maple, waterproof glued.
Top and bottom sides are finished.
Do not immerse in water for cleaning.

Planche à découper laminée

Érable séché au four, colle à l'épreuve de l'eau.
Les deux côtés sont finis. Ne pas immerger
dans l'eau pour le nettoyage.

ITEM	DIM
11824	18" x 24" x 1-3/4" - 45.7 x 61 x 4.4 cm

Ham Board

Made of hardwood with both sides
smooth. Slotted to hold slicer.

Planche à jambon

Bois dur poncé des deux côtés.
Rainurée pour maintenir la trancheuse.

ITEM	DIM
814S	13-1/2" x 7" - 34.3 x 17.8 cm

Cheese Board

Made of hardwood with both
sides smooth. Slotted to hold slicer.

Planche à fromage

Bois dur poncé des deux côtés.
Rainurée pour maintenir la trancheuse.

ITEM	DIM
5814S	11-1/2" x 5-1/2" - 29.2 x 13.9 cm

Colour-Coded Knife Collection

Made of the finest German molybdenum stainless steel.
Sharp right out of the box. Keeps its edge well. Well balanced
ABS handles are made to provide many years of heavy commercial
service. Use with our matching colour coded cutting boards.
Cash & Carry packaging. NSF listed.



Cook's Knives

Couteaux de chef



ITEM	DESC	BLADE
PC12910YL	Yellow / Jaune	10" - 25.4 cm
PC12910BL	Blue / Bleu	10" - 25.4 cm
PC12910GR	Green / Vert	10" - 25.4 cm
PC12910RD	Red / Rouge	10" - 25.4 cm
PC12910TN	Tan / Tan	10" - 25.4 cm
PC12910WH	White / Blanc	10" - 25.4 cm

Collection de couteaux à code de couleurs

Fabriqués à partir du plus fin acier inoxydable allemand au molybdène. Déjà aiguisés. Gardent leur tranchant. Manches en ABS bien de poids équilibré assurant des années d'usage commercial. Utilisez nos planches à découper à code de couleurs assorties. En emballage « payer et emporter ». Approuvée NSF.



Boning Knife

Couteau à désosser



ITEM	DESC	BLADE
PC1286RD	Red / Rouge	6" - 15.2 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Black ABS Handle Cutlery

- Constructed of high quality German molybdenum stainless steel
- Razor-sharp long-life edge
- Black ABS handle
- Cash & Carry packaging
- NSF listed



Boning Knife
Couteau à désosser



ITEM	DESC	BLADE
PC1286	Stiff / Rígide	6" - 15.2 cm



Cook's Knives
Couteaux de chef



ITEM	BLADE
PC1298	8" - 20.3 cm
PC12910	10" - 25.4 cm
PC12912	12" - 30.5 cm



Filet Knife
Couteau à fileter



ITEM	BLADE
PC1258	8" - 20.3 cm



Slicer
Couteaux à trancher



ITEM	BLADE
PC15410	10" - 25.4 cm

Coutellerie à manche noir en ABS

- Fait en acier inoxydable d'Allemagne de haute qualité au molybdène
- Tranchant durable aiguisé comme un rasoir
- Manche noir en ABS
- En emballage « payer et emporter »
- Approuvés NSF



Cleavers
Couperets



ITEM	BLADE
PC1216	6" - 15.2 cm
PC1218	8" - 20.3 cm



Paring Knife
Couteau d'office



ITEM	BLADE
PC12625	3" - 7.6 cm



Bread Knives
Wavy edge serrated blade.

Couteaux à pain
Lame dentelée à tranchant ondulé.



ITEM	BLADE
PC15510	10" - 25.4 cm
PC15512	12" - 30.5 cm



Sharpening Steel
Fusil



ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
PC12002	12" - 30.5 cm	17-1/2" - 44.5 cm

**Paring Knife**

Excellent quality blade with generous size handle makes paring easy.

Couteau d'office

Lame d'excellente qualité avec une grande poignée pour en faciliter la manipulation.



ITEM	DESC	BLADE	O/A/L
57 4459	Paring Knife	3-1/4" - 8.3 cm	7-1/2" - 19.1 cm
57 4460	Display Pack (24) / Emballage-présentoir (24)		

**Magna Wonder Slicer**

Stainless steel serrated blade. Never needs sharpening. Can slice, carve or shred. Set slice size (1/16" - 1/2" / .2 - 1.3 cm) with just a turn of the knob. Easily disassembled. Machine washable.

Couteau à trancher Magna Wonder

Lame dentelée en acier inoxydable. Jamais besoin d'aiguisage. Peut trancher, découper ou émincer. Ajuster l'épaisseur de coupe par une simple rotation du bouton, (1/16" - 1/2" / .2 - 1.3 cm). Se démonte facilement. Vá au lave-vaisselle.

ITEM	DESC	BLADE
MWS91L	Left Hand / Gaucher	8-1/4" - 21 cm
MWS91R	Right Hand / Droitier	8-1/4" - 21 cm

Santoku Granton Knife NEW

- Fluted blade allows food to easily slip away

ITEM	BLADE	O/A/L
57 4461	7" - 17.8 cm	12" - 30.5 cm

Couteau Granton Santoku

- La lame cannelée permet aux aliments de bien glisser

**Steel Poultry Shears**

Made of forged steel. Spring-operated with built-in bone crusher. Can also be used for fish.

Ciseaux à volaille en acier

Fabriqués en acier forgé. Mécanisme à ressort, broyeur à os intégré.

ITEM	DESC	DIM
1219	Chromed Steel / Acier chromé	9-1/2" - 24.1 cm
1220	Stainless Steel / Acier inoxydable	10-1/2" - 26.1 cm



KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

GLOBAL

Razor sharp and exceptionally light. Global® knives are unique in the world of fine cutlery, as the stainless steel used is harder than the steel used in traditional German forged cutlery. This gives Global® knives a noticeably sharper edge and allows it to hold its edge longer than traditional ones.

Les couteaux de chez Global® – acérés comme des lames de rasoir et d'une légèreté exceptionnelle – représentent quelque chose d'unique dans le domaine de la coutellerie. L'acier inoxydable utilisé pour les fabriquer est beaucoup plus dur que l'acier traditionnel habituellement utilisé en Allemagne et cet acier confère aux couteaux un tranchant à la fois beaucoup plus coupant et plus durable que les tranchants des couteaux ordinaires.



Cook
Chef

ITEM	BLADE LENGTH
71 G2	8" - 20 cm

Cook
Chef

ITEM	BLADE LENGTH
71 G3	8.25" - 21 cm



Oriental Cook
Le cuisinier oriental

ITEM	BLADE LENGTH
71 G4	7" - 18 cm

Vegetable
Légumes

ITEM	BLADE LENGTH
71 G5	7" - 18 cm

KITCHEN SERVICE

SERVICE CUISINE



Oriental Deba Butcher
Le deba oriental boucher

ITEM	BLADE LENGTH
71 G7	7" - 18 cm



Roast Slicer
Roti

ITEM	BLADE LENGTH
71 G8	8.5" - 22 cm



Bread
Pain

ITEM	BLADE LENGTH
71 G9	8.5" - 22 cm



Ham - Salmon
Jambon – Saumon

ITEM	BLADE LENGTH
71 G10	12" - 31 cm



Sashimi
Sashimi

ITEM	BLADE LENGTH
71 G11	10" - 25 cm



Meat Chopper
Hachoir à viande

ITEM	BLADE LENGTH
71 G12	6" - 16 cm



Yanagi Sashimi
Yanagi sashimi

ITEM	BLADE LENGTH
71 G14	12" - 30 cm



Cook
Chef

ITEM	BLADE LENGTH
71 G16	9.5" - 24 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES



Ceramic Knife Sharpener
Fusil à aiguiser en céramique

ITEM	BLADE LENGTH
71 G45(25)	9.5" - 24 cm
71 G25R	Replacement Ceramic Rod / <i>Tige de remplacement en céramique</i>



Swedish Filet, Flexible
Filet Suedois, flexible

ITEM	BLADE LENGTH
71 G30	8.3" - 21 cm



2 Pc Carving Set
Ensemble a découper (2 mcx)

ITEM	DESC
71 G313	71 G3 & 71 G13



Kitchen
Cuisine

ITEM	BLADE LENGTH
71 GS1	4.25" - 11 cm



Cook
Chef

ITEM	BLADE LENGTH
71 GS3	5" - 13 cm



Paring, Spear
Éplucheur à pointe

ITEM	BLADE LENGTH
71 GS7	4" - 10 cm



Peeling
Epluchoir

ITEM	BLADE LENGTH
71 GS8	2.75" - 7 cm



Utility, Flexible
Tout usage

ITEM	BLADE LENGTH
71 GS11	6" - 15 cm



Tomato
Tomate

ITEM	BLADE LENGTH
71 GS9	3" - 8 cm



Cheese
Fromage

ITEM	BLADE LENGTH
71 GS10	5.5" - 14 cm



Utility, Scallop
Tout usage

ITEM	BLADE LENGTH
71 GS14	6" - 15 cm



Carving Fork
Fourchette à découper

ITEM	BLADE LENGTH	DESC
71 GF24	7.9" - 20 cm	Forged / Forgé



Boning, Flexible
À désosser; flexible

ITEM	BLADE LENGTH
71 G21	6.25" - 16 cm



Boning Knife
Couteau à désosser

ITEM	BLADE LENGTH	DESC
71 GF31	6.3" - 16 cm	Forged / Forgé



Carving Knife
Couteau à découper

ITEM	BLADE LENGTH	DESC
71 GF37	8.7" - 22 cm	Forged / Forgé



Peeling Knife
Épluchoir

ITEM	BLADE LENGTH	DESC
71 GSF15	3" - 8 cm	Forged / Forgé

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES



Utility Knife

Tout usage

ITEM	BLADE LENGTH	DESC
71 GSF22	4.5" - 11 cm	Forged / Forgé

Steak Knife

Couteau à steak

ITEM	BLADE LENGTH	DESC
71 GSF23	4.25" - 11 cm	Forged / Forgé



Universal Knife

Tout usage

ITEM	BLADE LENGTH	DESC
71 GSF24	6" - 15 cm	Forged / Forgé

Santoku Fluted Knife

Fluted blade allows food to easily slip away.

Couteau Santoku à lame cannelée

La lame cannelée permet aux aliments de bien glisser.

ITEM	BLADE LENGTH
71 G48	7" - 18 cm

H2O Knife Sharpener

Fast and safe sharpening process. Restores razor sharpness of the knife. Consists of 2 ceramic wheels. Not recommended for G4, G7, G11 knives.

Affûteuse à l'eau

Un affûtage rapide et sécuritaire. Redonne au couteau la finesse d'un rasoir. Comprend 2 rondelles de céramique. Pas recommander pour les couteaux G4, G7, G11.

ITEM	DESC
71 220GB	Water sharpener, grey & black / Affûteuse à l'eau, grise & noire
71 222	Spare ceramic wheel, white/rough / Rouse de rechange en céramique, blanche/rugueuse
71 223	Spare ceramic wheel, pink/medium / Rouse de rechange en céramique, rose/moyenne
71 G25R	Replacement ceramic rod / Tige de remplacement en céramique



Deluxe Water Stone

Pierre à aiguiser

ITEM	DESC	DIM
71 G1800L	Combination Type / 7" x 2.5" x 1" - 18.3 x 6.3 x 2.8 cm <i>Tout usage</i>	



Chef's Carrying Case

Chef porte couteaux

ITEM	DESC
71 G666/07	Holds (3) 14" - 35.5 cm and (4) 11" - 27.5 Knives / <i>Pour ranger (3) couteaux de 14"/ 35.5 cm et (4) couteaux de 11"/ 27.5</i>



Sharpening Steel

Fusil

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
PC12002	12" - 30.5 cm	17-1/2" - 44.5 cm



Sharpening Stone

Finest quality silicon carbide stones for general sharpening of edges on hand tools and cutlery.

Pierre à aiguiser

*Abrasif de carbure de silicium de la plus haute qualité pour
aiguiseage général d'ustensiles manuels et coutellerie.*

ITEM	DIM
821	8" x 2" x 1" - 20.3 x 5.1 x 2.5 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Magnetic Knife Holders

- Made from durable high impact black polymer with two heavy duty magnets
- All mounting hardware included.
- Holds knives and garnishing tools safely
- Conveniently allows quick access to the right utensil
- Hygienic: no chance of harboring bacteria unlike knife blocks
- Cash & Carry packaging

Support à couteaux magnétiques

- Faits en polymère durable noir de haute résistance avec deux puissants aimants
- Tout le matériel de fixation est inclus
- Tiennent les couteaux et les ustensiles de garniture de façon sécuritaire
- Permet de façon pratique un accès facile et pratique à l'outil désiré
- Hygiéniques, sans risque d'abriter des bactéries comme dans les blocs à couteaux
- En emballage « payer et emporter »

ITEM	DIM [WXL]
57 4462	1-5/8" x 12" - 4.3 x 30.5 cm
57 4463	1-5/8" x 18" - 4.3 x 45.7 cm



Magnetic Knife Racks

Instantly grips and release knives/utensils.
Permanent magnetism. No moving parts.

Supports à couteaux magnétiques

Retient et relâche instantanément couteaux et ustensiles Magnétisme permanent.
Aucune pièce mobile.

ITEM	LENGTH
MTH12	12" - 30.5 cm
MTH18	18" - 45.7 cm
MTH24	24" - 60.9 cm

Knife Rack

Stainless steel. Holds 5 knives.
Wall, counter or table mount.



Support à couteaux

Acier inoxydable. Peut tenir 5 couteaux.
Se fixe sur table, comptoir ou au mur.

ITEM	DIM
HKP321	12" x 12-3/8" x 2-1/2" - 30.5 x 32.7 x 6.35 cm

InnovaTools **NEW**

- Handle heat resistant to 446°F / 230°C
- Comfortable 5" long ergonomic handle reduces hand fatigue
- Dual texture on handle ensures an improved grip even under greasy conditions
- White composite handle allows for better sanitation
- Stainless steel blades made with high quality Japanese steel
- Dishwasher safe
- Cash & Carry packaging
- NSF listed

InnovaTools

- Poignées résistant à la chaleur jusqu'à 446°F / 230°C
- Poignée ergonomique, confortable, de 5 po. de longueur réduisant la fatigue de la main
- La double texture de manche assure une meilleure prise même avec les mains grasses
- Le manche de composite blanc assure une plus grande propreté
- Lame en acier inoxydable japonais de haute qualité
- Vont au lave-vaisselle
- En emballage « payer et emporter »
- Approuvés NSF



Pie/Cake Server

Pelle à tarte

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4360	3" x 5" - 7.6 x 12.7 cm	11-1/4" - 28.5 cm



Pie/Cake Server

Pelle à tarte

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4361	2" x 5" - 5.1 x 12.7 cm	10-1/2" - 26.7 cm



Butter Spreader, serrated

Tartineur à beurre, dentelé

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4362	1-1/4" x 3-1/2" - 3.2 x 9 cm	8-1/4" - 21 cm



Mini Turner

Mini spatule

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4363	2-1/2" x 2-1/2" - 6.3 x 6.3 cm	8-1/4" - 21 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

NEW



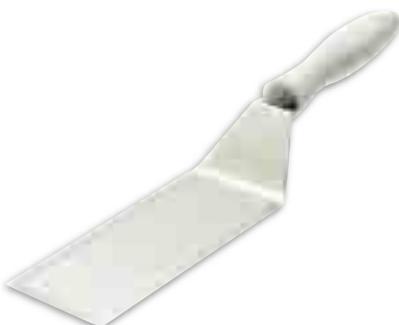
Perforated Turner
Spatule perforée



Mini Turner
Mini spatula

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4365	3" x 8" - 7.6 x 20.3 cm	14-1/2" - 36.8 cm

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4364	3" x 8" - 7.6 x 20.3 cm	14-1/2" - 36.8 cm



Square End Turner, beveled
Spatule robuste, biseautée bout carré



Medium Turner
Spatule moyenne

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4376	3" wide x 6" - 7.6 x 15.2 cm	12-3/4" - 32.4 cm

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4375	2-1/2" x 4" - 6.3 x 10 cm	10-5/8" - 27 cm



Turner, beveled
Spatule biseautée



Heavy Duty Turner, beveled
Spatule robuste, biseautée



Pancake/Round Turner
Spatule à crêpes

ITEM	BLADE [WXL]
57 4378	3" x 4-1/2" - 7.6 x 11.4 cm O/A/L: 10-5/8" - 27 cm

ITEM	BLADE [WXL]
57 4377	4" x 5" - 10 x 12.7 cm O/A/L: 11-5/8" - 29.5 cm

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4384	7-1/2" x 6-1/2" - 19 x 16.5 cm	14" - 30.6 cm



Dough Cutter / Scraper
Coupe-pâte / Racloir

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4379	6" x 3" - 15.2 x 7.6 cm	6" - 15.2 cm



Scraper, beveled
Racloir biseautée

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4380	4" x 4-1/2" - 10 x 11.4 cm	9-1/2" - 24.1 cm



**Large Turner,
beveled**
*Grande spatule,
biseautée*

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4381	5" x 6" - 12.7 x 15.2 cm	13-1/4" - 33.7 cm



Pizza Cutter
Coupe-pizza

ITEM	WHEEL [DIA]	O/A/L
57 4382	4" - 10 cm	9-1/2" - 24.1 cm



Spatulas
Spatules

ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4386	1" x 6" - 2.5 x 15.2 cm	11" - 27.9 cm
57 4388	1-1/4" x 8" - 3.2 x 20.3 cm	13" - 33 cm
57 4390	1-1/2" x 10" - 3.1 x 25.4 cm	15" - 38.1 cm
57 4392	1-3/4" x 12" - 4.5 x 30.5 cm	17-1/4" - 43.8 cm

**Fish Turner,
slotted**
*Spatule à poisson,
à fentes*



ITEM	BLADE [WXL]	O/A/L
57 4383	3" x 7" - 7.6 x 17.8 cm	11-1/2" - 29.2 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Black ABS Handle Turners & Utensils

Stainless steel blade. Tempered.



Turners

Flexible. 1.0 mm thickness.

Pelles

Flexibles. 1,0 mm d'épaisseur.

ITEM	DESC	BLADE	O/A/L
PC219P	Perforated / Perforée	8" x 2-3/4" - 20.3 x 7 cm	14-1/2" - 36.8 cm
PC1280	Solid / Pleine	8" x 2-3/4" - 20.3 x 7 cm	14-1/2" - 36.8 cm

Pelles et ustensiles à manches noirs en ABS

Lame en acier inoxydable. Trempé.



Pie Server

Flexible. 1.0 mm thickness.

Pelle à tarte

Flexible. 1,0 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
PC25S	5-1/2" - 14 cm	10-3/4" - 27.3 cm

Turner

Beveled blade. 1.8 mm thickness.



Pelle

Lame biseautée. 1,8 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
PC233HT	4-3/4" x 2-3/4" - 12 x 7 cm	12" - 30.5 cm

Sandwich Spreader

Serrated blade. 0.8 mm thickness.



Tartineur à sandwich

Lame dentelée. 0,8 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
PC288S	4" - 10.2 cm	9-1/2" - 24.1 cm

Pan / Griddle Scraper

Stiff. 1.2 mm thickness.



Racloir à plaque / à poêle à frire

Rigide. 1,2 mm thickness.

ITEM	BLADE	O/A/L
PC2013	4-1/2" x 3" - 11.4 x 7.6 cm	10" - 25.4 cm



Icing Spatulas

Flexible. 1.2 mm thickness.

Spatules à glaçage

Flexible. 1,2 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
PC10SP6	6" - 15.2 cm	11-1/4" - 28.5 cm
PC10SP8	8" - 20.3 cm	13" - 33 cm
PC10SP10	10" - 25.4 cm	15-1/4" - 38.7 cm
PC10SP12	12" - 30.5 cm	17-1/4" - 43.8 cm

Wood Handle Turners & Utensils

Stainless steel blades. Tempered blades.
Hardwood handles. Full tang with 2 or 3 rivets.

**Turner**

Flexible. 1.0 mm thickness.

Pelle

Flexible. 1,0 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
5Q1280	8" x 3"- 20.3 x 7.6 cm	13-1/2" - 34.3 cm

**Turner**

Flexible.

Pelle

Flexible.

ITEM	BLADE	O/A/L
57 4310	7" x 3"- 18 x 8 cm	14" - 35.6 cm

**Turner**

Beveled. 1.8 mm thickness.

Pelle

Lame biseautée. 1,8 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
57 4315	6" x 2-3/4"- 15.2 x 7 cm	11-1/2" - 28.6 cm

Turner

Long handle. Flexible. 1.0 mm thickness.

Pelle

Long manche. Flexible. 1,0 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
57 4316	8" x 3"- 20.3 x 7.6 cm	20" - 50.8 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES



Turner

Perforated. 1.0 mm thickness.

Pelle

Perforée. 1,0 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
57 4314P	8" x 3"- 20.3 x 7.6 cm	14-1/2" - 36.8 cm

Turner

Flexible. 1.0 mm thickness.

Pelle

Flexible. 1,0 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
57 4317	6-1/2" x 3"- 16.5 x 7.6 cm	13" - 33 cm
57 4314	8" x 3"- 20.3 x 7.6 cm	14-1/2" - 36.8 cm



Turner

Stiff. 2.0 mm thickness.

Pelle

Rigide. 2,0 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
446EH	4" x 6"- 10.2 x 15.2 cm	11-1/2" - 28.6

Turner

Stiff. 2.0 mm thickness.

Pelle

Rigide. 2,0 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
57 4318	5" x 6"- 12.7 x 15.2 cm	13" - 33 cm



Sandwich Spreader

Serrated blade. 0.8 mm thickness.

Tartineur à sandwich

Lame dentelée. 0,8 mm d'épaisseur.

ITEM	O/A/L
57 4312	7-3/8" - 18.7 cm

Icing Spatulas

Flexible. 1.2 mm thickness.

Spatules à glaçage

1,2 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
57 3828	8" x 1"	20.3 x 2.5 cm
57 3830	10" x 1-1/2"	25.4 x 3.8 cm
57 3832	12" x 1-3/4"	30.5 x 4.4 cm

**All-Purpose Spatula**

1.0 mm thickness.

Spatules tout usage

1,0 mm d'épaisseur.

**Grill Scraper**

Stiff. 1.2 mm thickness.

Racloir à plaque

Rigide. 1,2 mm d'épaisseur.

ITEM	BLADE	O/A/L
HL24S	3-1/2" x 2" - 8.9 x 5.1 cm	7-1/2" - 19.1 cm

ITEM	BLADE	O/A/L
57 4313	3-1/4"- 8 cm	8-1/8" - 20.6 cm

**Pie Server**

Flexible. 1.0 mm thickness.

Pelle à tarte

Flexible. 1,0 mm d'épaisseur.

**Paring Knife***Couteau d'office*

ITEM	BLADE	O/A/L
57 4311	5-1/2" - 14 cm	10" - 25.4 cm

ITEM	BLADE
424PK	3" - 7.6 cm

**Turners**

Stainless steel. 1.0 mm thickness.

Pelles

Acier inoxydable. 1,0 mm d'épaisseur.

ITEM	DESC	BLADE	O/A/L
57 3714	Solid / Pleine	6" - 15.2 cm	14" - 35.6 cm
57 3716	Slotted / À fentes	6" - 15.2 cm	14" - 35.6 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Cuisipro.

Flexible Turners NEW

- Nylon blade with plastic handle (mixture of polypropylene and thermal plastic rubber)
- Heat-resistant to 400°F – 204°C
- Cash & Carry packaging



Spatules flexibles

- Lame en nylon avec manche en plastique (mélange de polypropylène et de caoutchouc plastique thermique)
- Résiste à des chaleurs jusqu'à 400°F – 204°C
- En emballage « payer et emporter »



- Slots drain away fluids
- Des fentes évacuent tout liquide

- Beveled edges are thin and flexible enough to glide under food
- Ses rebords biseautés sont amincis et assez flexibles pour se glisser sous les aliments



Flexible Turner, slotted

Perfect for flipping omelets and fish fillets. Slots drain away fluids.

Spatule flexible, avec fentes

Parfaite pour tourner les omelettes et les filets de poisson. Fentes d'écoulement.

ITEM	LENGTH
71 12420	13" - 33 cm



Flexible Turner, solid

Flips burgers, eggs and other foods easily.

Spatule flexible, pleine

Tourne facilement les boulettes de viande, les œufs et autres aliments.

ITEM	LENGTH
71 12402	11.5" - 29 cm



**Masher**

Stainless steel.

Pilon à purée

Acier inoxydable.

ITEM	LENGTH	FACE
57 5442	15" - 38.1	5x 3-1/4" - 12.7 x 9.5 cm

**Potato Ricer**Stainless steel. Heavy-duty. Large portion.
Bowl securely welded to frame.**Presse-purée en acier inoxydable**Acier inoxydable. Usage intensif. Grande portion.
Bol solidement soudé au châssis.

ITEM	DIM	CUP SIZE
3RS	17" - 43.1 cm	5" x 4-1/2" - 12.7 x 11.4 cm

**Nickel-Plated Mashers**

One-piece base. Securely welded base rods. Hardwood handle.

Pilons nickelésPilons à purée plaqués nickel. Tiges solidement soudées
à la base.

ITEM	LENGTH	FACE
1618	18" - 45.7 cm	4" x 4" - 10.2 x 10.2 cm
1623	23" - 58.4 cm	5" x 5" - 12.7 x 12.7 cm

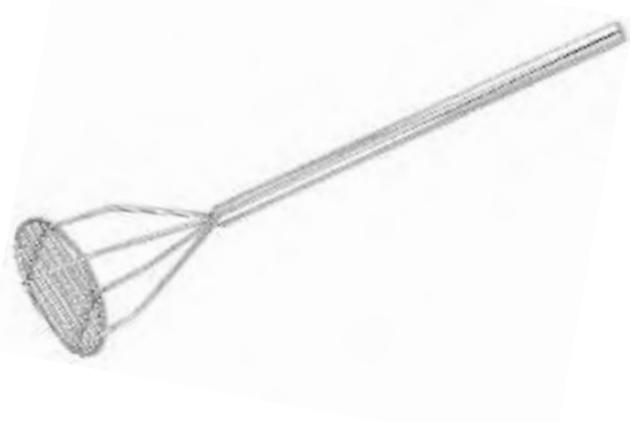
**Mashers**

Stainless steel. Round face. Hardwood handle.

Pilons à purée

Acier inoxydable. Surface ronde. Manche en bois dur.

ITEM	LENGTH	BASE
57 5441	18" - 45.7 cm	4-1/2" - 11.4 cm
1725	25" - 63.5 cm	5" - 12.7 cm

**Masher**

All stainless. Round face.

Pilon à purée

Tout en acier inoxydable. Surface ronde.

ITEM	LENGTH	BASE
1726	25" - 63.5 cm	5" - 12.7 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Single Egg Slicer

Made of die-cast polished aluminum.

Tranche-oeuf

Fait d'aluminium moulé, poli.

ITEM	DIM
74 6685	4-3/4" - 10.8 cm



Heavy-Duty Garlic Press

Heavy-duty die-cast aluminum construction. Self-cleaning, plate of poly teeth pushes through holes.



Presse-ail robuste

Construction robuste en aluminium moulé. Autonettoyant, plaque à dents multiples s'insérant dans les trous.

ITEM	DIM
57 5769	8" - 20.3 cm

Fruit / Vegetable Peelers

Double-edge floating blade. Can be used for scraping and coring.



Éplucheur pour fruits et légumes

Lame flottante à double taillant. Utile aussi pour racler et évider.

ITEM	DESC	BLADE
5KP	All Stainless Steel /Tout acier inoxydable	2-1/2" - 6.3 cm
3K	Nickel Plated. With carbon steel blade / Plaqué nickel. Avec lame en acier au carbone	2-1/2" - 6.3 cm
57 5690	Stainless / Acier inoxydable	2-1/2" - 6.3 cm

Aluminum Egg Wedger

Polished, die-cast aluminum divider with heavy-duty spring. Cuts six equal sections.



Coupe-oeufs en quartiers

Diviseur en aluminium moulé poli avec ressort robuste. Coupe en six sections égales.

ITEM	DIM
A133	4-3/4" - 12 cm



Garnish / Serrator

Stainless steel corrugated blade. Hardwood handle. Use to make French Fries, carrot slices and other garnishes.

Coupe-légumes de décoration

Lame cannelée en acier inoxydable. Poignée en bois dur. Utilisé pour couper frites et carottes et autres.

ITEM	DIM
923P	7" x 2" - 17.8 x 5.1 cm



Tomato Corer

Stainless steel. Quickly scoops core.

Équeuteur à tomates

Acier inoxydable. Enlève facilement les parties dures de la tomate.

ITEM	DIM
71894	4-3/4" - 10.8 cm

**Apple Divider**

Die-cast metal with rust-proof knives. Cuts 14 equal slices and cores apples at the same time.

Tranche-pomme

Métal moulé avec couteaux inoxydables.
Coupe 14 sections égales et évide la pomme en une seule opération.



ITEM	DIM	SLICES
A134	3-1/2" - 8.9 cm	14

Melon Ballers

Polished stainless steel bowls.

**Cuillers parisienne**

Cuillerons en acier inoxydable poli.

ITEM	DESC	DIA	DIM
1226	Wood / Bois	1" / 1-3/4" - 2.5 / 3.1 cm	7" - 17.8 cm
1226SP	Plastic / Plastique	1" / 1-3/4" - 2.5 / 3.1 cm	7" - 17.8 cm

**Oyster Knife**

Hardwood handle. With Carbon steel blade.

Couteau à huîtres

Manche en bois dur. Lame en acier au carbone.

**Oyster Knife**

Hardwood handle. Stainless steel blade.

Couteau à huîtres

Manche en bois dur. Lame en acier inoxydable.

**Lemon Zester**

Hardwood handle.
Stainless steel blade.

Zesteur à agrumes

Manche en bois dur. Lame en acier inoxydable.

ITEM	BLADE
57 5687	3" - 7.6 cm

ITEM	BLADE
50000K	3" - 7.6 cm

ITEM	DIM
57 3841	6" - 15 cm

**Steak Tenderizer**

Cast aluminum head. One face is coarse-cut; the other is fine-cut. Hardwood handle.

Attendrisseurs à steak

Tête en d'aluminium moulé. Une surface à coupe grossière et une surface à coupe fine.
Poignée en bois dur.

ITEM	FACE	O/A/L
57 4725	3" x 7.6 cm	11-3/4" - 29.8 cm

All-Aluminum Steak Tenderizer

One face is coarse-cut, the other is fine-cut.

**Attendrisseur à steak tout en aluminium**

Une surface à coupe grossière et une surface à coupe fine.

ITEM	FACE	O/A/L
202ST	2-1/2" x 3 cm	10-1/2" - 26.7 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Utility Tongs

Stainless steel. Coil spring operated. Scalloped edges. Individually poly-bagged.



Utility Tongs

1.0 mm thickness. Mirror finish.

Pinces d'utilité

1,2 mm d'épaisseur. Fini miroir.

ITEM	LENGTH
4511	9-1/2" - 24 cm
4512	12" - 30.5 cm
4513	16" - 40.6 cm

Utility Tongs

1.0 mm thickness. Mirror finish.

Pinces d'utilité

1,0 mm d'épaisseur. Fini miroir.

ITEM	LENGTH
57 547	9-1/2" - 24 cm
57 548	12" - 30.5 cm
57 549	16" - 40.6 cm

Utility Tongs

Mirror finish.

Pinces d'utilité

Fini miroir.

ITEM	DESC	LENGTH
0.5 mm thickness / 0,5 mm d'épaisseur		
57 536	Standard / Standard	7" - 17.8 cm
57 527	Standard / Standard	9-1/2" - 24 cm
57 528	Standard / Standard	12" - 30.5 cm
57 529	Standard / Standard	16" - 40.6 cm
0.8 mm thickness / 0,8 mm d'épaisseur		
3511EH	Extra Heavy / Extra robustes	9-1/2" - 24 cm
3512EH	Extra Heavy / Extra robustes	12" - 30.5 cm
3513EH	Extra Heavy / Extra robustes	16" - 40.6 cm

Pinces d'utilité

Acier inoxydable. Mécanisme à ressort hélicoïdal. Bords cannelés. Ensachées individuellement.



Utility Tongs

1.0 mm thickness. Satin finish.

Pinces d'utilité

1,0 mm d'épaisseur. Fini satiné.

ITEM	LENGTH
57 537	9-1/2" - 24 cm
57 538	12" - 30.5 cm
57 539	16" - 40.6 cm

Cuisipro.

Silicone Locking Tongs NEW

Stainless steel with satin finish. Non-stick silicone ends, heat-resistant to 575°F / 300°C. Patented combination spring and locking mechanism. Hoop for hanging. 1.0 mm thickness.



Pinces à mécanisme de blocage en silicone

Bouts en silicone antiadhésif, résistant à la chaleur jusqu'à 575°F / 300°C. Combinaison brevetée de mécanisme de blocage et ressort. Oeillet pour les suspendre. 1,0 mm d'épaisseur.

ITEM	COL	LENGTH
74 708602	Black / Noir	9-1/2" - 24 cm
74 708702	Black / Noir	12" - 30.5 cm
74 708605	Red / Rouge	9-1/2" - 24 cm
74 708705	Red / Rouge	12-1/2" - 30.5 cm

Nylon Non-stick Locking Tongs

Stainless steel with satin finish. Non-stick nylon ends. Heat-resistant to 390°F / 200°C. Patented combination spring and locking mechanism. Hoop for hanging. 1.0 mm thickness.



Pinces à mécanisme de blocage, antiadhésives, en nylon

Acier inoxydable fini satiné. Bouts antiadhésifs en nylon. Résistent à la chaleur jusqu'à 390°F / 200°C. Ensemble du mécanisme de blocage et du ressort breveté. Oeillet pour accrocher. 1,0 mm d'épaisseur.

ITEM	LENGTH
57 587	9-1/2" - 24 cm
57 588	12" - 30.5 cm
57 589	16" - 40.6 cm



Colour-Coded One-Piece Tongs

Stainless steel with PVC coating. One-piece construction eliminates food traps for more sanitary use. Colour coded handles help maintain food safety and HACCP compliance in your foodservice operation. 1.0 mm thickness.

Pinces monobloc à code de couleurs

Acier inoxydable recouvert de PVC. Construction monobloc, diminuant l'accumulation d'aliments, pour un usage plus hygiénique. Les manches à code de couleurs aident à maintenir la sécurité alimentaire et la conformité HACCP en restauration. 1,0 mm d'épaisseur.



ITEM	DESC	LENGTH
5511BK	Black / Noir	9" - 23 cm
5511GR	Green / Vert	9" - 23 cm
5511RD	Red / Rouge	9" - 23 cm
5511YL	Yellow / Jaune	9" - 23 cm
5512BK	Black / Noir	12" - 30.5 cm
5512GR	Green / Vert	12" - 30.5 cm
5512RD	Red / Rouge	12" - 30.5 cm
5512YL	Yellow / Jaune	12" - 30.5 cm
5513BK	Black / Noir	16" - 40.6 cm
5513GR	Green / Vert	16" - 40.6 cm
5513RD	Red / Rouge	16" - 40.6 cm
5513YL	Yellow / Jaune	16" - 40.6 cm

Pom Tongs

Stainless steel. One-piece construction. 0.7 mm thickness.

Pinces Pom

Acier inoxydable. D'une seule pièce. 0,7 mm d'épaisseur.



ITEM	LENGTH
57 530	6" - 15.2 cm
57 531	9" - 23 cm



Spaghetti Tongs

Designed to easily serve cooked noodles. Spring steel with blunted tip on each side. 0.6 mm thickness.

Pinces à spaghetti

Conçues pour servir facilement les nouilles cuites. Acier à ressort, bouts émoussés de chaque côté. 0,6 mm d'épaisseur.

ITEM	LENGTH
57 533	7-1/2" - 19.1 cm



Spaghetti Fork

Stainless steel. Mirror finish. Grooved handle for added strength and blunted tips for easier noodle serving. 1.2 mm thickness.

Fourchette à spaghetti

Acier inoxydable fini miroir. Manche renforcé d'une cannelure et bouts émoussés pour servir les nouilles plus facilement. 1,2 mm d'épaisseur.

ITEM	LENGTH
71073	11-1/2" - 29.2 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES



Deluxe Stainless French Whips

Epoxy filled for superior durability, and to help prevent contamination due to accumulation of food particles. 8 soldered wires.

Fouets français de luxe en acier inoxydable

Manche rempli d'époxy pour plus de durabilité et ainsi prévenir la contamination par l'accumulation de particules de nourriture. 8 fils métalliques soudés.

ITEM	LENGTH
57 1110	10" - 25.4 cm
57 1112	12" - 30.5 cm
57 1114	14" - 35.6 cm
57 1116	16" - 40.6 cm
57 1118	18" - 45.7 cm
57 1120	20" - 50.8 cm
57 1122	22" - 55.8 cm
57 1124	24" - 60.9 cm

Deluxe Stainless Piano Whips

Epoxy filled for superior durability, and to help prevent contamination due to accumulation of food particles. 11 soldered wires.

Fouets à fils piano de luxe en acier inoxydable

Manche rempli d'époxy pour plus de durabilité et ainsi prévenir la contamination par l'accumulation de particules de nourriture. 11 fils métalliques soudés.

ITEM	LENGTH
57 1210	10" - 25.4 cm
57 1212	12" - 30.5 cm
57 1214	14" - 35.6 cm
57 1216	16" - 40.6 cm
57 1218	18" - 45.7 cm



Long Handle Whips

Sturdy, long handle ideal for deep mixer bowls. Stainless steel. Ball diameter is 8-1/4" (21 cm).

Fouets à long manche

Long manche rigide, parfaits pour mélanger dans des bols profonds. Acier inoxydable. Diamètre de la sphère 8 1/4 po. (21 cm).

ITEM	DESC	O/A/L
KW49	Kettle Whip (Ball Shaped) / Forme ronde	49" - 124.5 cm
MW40	Mayonnaise Whip (Teardrop shape) / Forme allongée	40" - 101.6 cm



Mixing Paddles

Stainless steel. Polished finish.

Palettes à mélanger

Acier inoxydable fini poli.

ITEM	BLADE	O/A/L
19930	4-1/2" x 8" - 11.4 x 20.3 cm	30" - 76.2 cm
19936	4-1/2" x 8" - 11.4 x 20.3 cm	36" - 91.4 cm
19942	4-1/2" x 8" - 11.4 x 20.3 cm	42" - 106.7 cm
19948	4-1/2" x 8" - 11.4 x 20.3 cm	48" - 121.9 cm
19960	4-1/2" x 8" - 11.4 x 20.3 cm	60" - 152.4 cm

Cuisipro.

Dual Baster NEW

Comes with two interchangeable heads – Shower head and injector.

Poire à jus double

Munie de deux embouts interchangeables – Douche et injecteur.



ITEM	DESC	DIM
74 7081	Dual Baster / Poire à jus double Injector / Injecteur Shower Head / Douche	13" - 33 cm 3-2/5" - 8.6 cm 1-2/3" - 4.3 cm

All-Stainless Dough Scraper

One-piece construction. 0.8 mm thickness.



Racloir à pâte en acier inoxydable

Fabrication d'une seule pièce. 0,8 mm d'épaisseur.

ITEM	DIM
181SS	4-1/2" x 5" - 11.4 x 12.7 cm



Bowl Scraper

Flexible plastic forms easily to bowl surfaces and the firm flat edge allows for many creative uses.

Racloir pour bol

Plastique flexible épousant les formes du bol, le bord de la lame plat et ferme permet plusieurs usages.

ITEM	DIM
FS-8446	5-1/2" x 3-1/2" - 114 x 8.9 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES



Scrapers & Spoons, Heat Resistant

Silicone blades. Plastic (PP) handles.
Heat-resistant up to 600°F / 315°C.

Racloirs et cuillers

Lames en silicone. Manches en plastique (PP).
Résistent à la chaleur jusqu'à
600°F (315°C).

ITEM	DESC	LENGTH
71772	Scraper / Racloir	10-1/2" - 26.5 cm
71775	Scraper / Racloir	14" - 35.5 cm
71778	Scraper / Racloir	16-1/4" - 41 cm
71782	Spoon / Cuiller	10-1/2" - 26.5 cm
71785	Spoon / Cuiller	14" - 35.5 cm
71788	Spoon / Cuiller	16-1/4" - 41 cm

One-Piece Scrapers

Plastic (PP).

Racloirs, en une pièce Plastique (PP).

ITEM	LENGTH
71771	10" - 25.4 cm
71772	10-1/2" - 26.6 cm
71774	14" - 35.5 cm
71777	16" - 40.6 cm

Nylon Spoons

Heat-resistant up to 390°F (200°C).

Cuillers en nylon

Résistent à la chaleur jusqu'à 390°F (200°C).

ITEM	DESC	LENGTH
57 538203	Blue / Bleu	12" - 30.5 cm
57 538205	Red / Rouge	12" - 30.5 cm
57 538503	Blue / Bleu	15" - 38 cm
57 538505	Red / Rouge	15" - 38 cm

Wood Spoons

Alpine beechwood. Wax finish.

Cuillers en bois

Hêtre alpin fini ciré.



ITEM	LENGTH	DIA
74 4562	12" - 30.5 cm	5/8" - 1.7 cm
74 4564	14" - 35.6 cm	5/8" - 1.7 cm
74 4566	16" - 40.6 cm	5/8" - 1.7 cm
74 4568	18" - 45.7 cm	5/8" - 1.7 cm

Wood Spoons

Alpine beechwood. Large bowl.

Cuillers en bois

Hêtre alpin. Large bol.



ITEM	LENGTH	DIA
57 5384	14" - 35.6 cm	5/8" - 1.7 cm
57 5386	16" - 40.6 cm	5/8" - 1.7 cm
57 5388	18" - 45.7 cm	5/8" - 1.7 cm

Conventional Serving Spoons

Stainless steel. Mirror finish. Grooved handles for added durability. With full-length reinforcement rib.

Cuillers à service Conventionnelle

Acier inoxydable fini miroir. Manches à rainure de renforcement sur toute sa longueur.

1.5 mm thickness / 1,5 mm d'épaisseur

ITEM	DESC	LENGTH
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 / À fentes	11" - 27.9 cm
2764	Slotted / À fentes	13" - 33 cm
2774	Slotted / À fentes	15" - 38.1 cm

1.0 mm thickness / 1,0 mm d'épaisseur

ITEM	DESC	LENGTH
57 2111	Solid / Pleine	11" - 27.9 cm
57 2131	Solid / Pleine	13" - 33 cm
57 2151	Solid / Pleine	15" - 38.1 cm
57 2112	Perforated / Perforée	11" - 27.9 cm
57 2132	Perforated / Perforée	13" - 33 cm
57 2152	Perforated / Perforée	15" - 38.1 cm
57 2113	Slotted / À fentes	11" - 27.9 cm
57 2133	Slotted / À fentes	13" - 33 cm
57 2153	Slotted / À fentes	15" - 38.1 cm



Renaissance Serving Spoons

Stainless steel. Will not bend or break, with normal use. Satin finish. Grooved handle for added durability. 1.75 mm thickness.

Cuillers à service Renaissance

Acier inoxydable Ne pliera pas ni ne cassera à l'usage normal. Fini satiné. Manche à rainure pour une plus grande durabilité. 1,75 mm d'épaisseur.



ITEM	DESC	LENGTH
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 / À fentes	11" - 27.9 cm
4764	Slotted / À fentes	13" - 33 cm
4774	Slotted / À fentes	15" - 38.1 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Extra Long Handled Utensils

Stainless steel. Mirror finish. Reinforced handle with a deep groove for added strength. 1.5 mm thickness.

Ustensiles à très long manche

Aacier inoxydable fini miroir. Manche renforcé d'une profonde rainure pour plus de solidité. 1,5 mm d'épaisseur.

ITEM	DESC	LENGTH
4780	Solid Spoon / Cuilleron plein	18" - 45.7 cm
4783P	Perforated Spoon / Cuilleron perforé	18" - 45.7 cm
4781	Solid Spoon / Cuilleron plein	21" - 53.3 cm
4782	Fork / Fourchette	21" - 54.6 cm
4784P	Perforated Spoon / Cuilleron perforé	21" - 3.3 cm



Black Handled Serving Spoons

Stainless steel. Black polypropylene handles, with a hanging hole. Grooved handle for added durability. (Note: 3-sided spoons have rounded handles.) 1.5 mm thickness.

Cuillers à service à manches noirs

Aacier inoxydable. Manche noir en polypropylène, troué pour accrocher. Manche à rainure pour une plus grande durabilité. (Note : Les cuillers à trois côtés ont un manche rond.) 1,5 mm d'épaisseur.

ITEM	DESC	LENGTH
57 2311	Solid / Pleine	11" - 27.9 cm
57 2331	Solid / Pleine	13" - 33 cm
57 2351	Solid / Pleine	15" - 38.1 cm
57 2312	Perforated / Perforée	11" - 27.9 cm
57 2332	Perforated / Perforée	13" - 33 cm
57 2352	Perforated / Perforée	15" - 38.1 cm
57 2313	Slotted / À fentes	11" - 27.9 cm
57 2333	Slotted / À fentes	13" - 33 cm
57 2353	Slotted / À fentes	15" - 38.1 cm
5761	Solid - 3 Sided / Pleine, trois côtés	13" - 33 cm
5763	Perforated - 3 Sided / Perforée, trois côtés	13" - 33 cm



Hook Handled Utensils

Stainless steel. Satin finish. Handles are 2.0 mm thick, with full-length reinforcement rib.

Ustensiles à manche recourbé

Acier inoxydable fini satiné. Manche de 2,0 mm d'épaisseur avec une à rainure de renforcement sur toute sa longueur.

ITEM	DESC	LENGTH
85949	Fork / Fourchette	15" - 38.1 cm
85946	Fork / Fourchette	21" - 53.3 cm
85943	Spoon / Cuiller	21" - 53.3 cm
85952	Perforated Spoon / Cuiller perforée	21" - 53.3 cm
85955	Turner / Pelle	21" - 53.3 cm

**Cook's Fork**

Stainless steel blade. Forged.

Fourchette de chef

Dents en acier inoxydable. Forgée.



ITEM	O/A/L
5551	14" - 35.6 cm

Pot Fork

Stainless steel blade.

Fourchette à viande

Dents en acier inoxydable.



ITEM	O/A/L
222S	12" - 30.5 cm

Camp Fork

Stainless steel blade.

Fourchette de camp

Dents en acier inoxydable.



ITEM	O/A/L
HL2380	21" - 53.3 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Strainers

All Browne strainers have reinforced wire rims. The pan hook and flat-bottom handle design allows for the strainer to be balanced over a pan for hands-free operation.



Single Mesh Stainless

Stainless steel construction.
All handles are clear lacquered.

Tamis simple acier inoxydable

Acier inoxydable. Tous les manches sont laqués.

FINE	MED	BOWL	HANDLE
S9095	S9195	6-3/4" - 15.9 cm	13" - 33 cm
S9098	S9198	8" - 20.3 cm	14-1/2" - 36.8 cm
S9099	S9199	10-3/4" - 26 cm	21-1/2" - 54.6 cm

Tamis

Tous les tamis Browne sont renforcés de rebords en fil métallique. Leur conception à crochets et à manche plat assure un bon support sur le contenant permettant un usage mains libres.



Double Mesh Stainless

Stainless steel construction.
Reinforced outer mesh.
All handles are clear lacquered.

Tamis double maille

Acier inoxydable. Grillage extérieur renforcé.
Tous les manches sont laqués.

FINE	MED	BOWL	HANDLE
S8095	S8195	6-3/4" - 15.9 cm	13" - 22 cm
S8098	S8198	8" - 20.3 cm	14-1/2" - 36.8 cm
S8099	S8199	10-3/4" - 26	21-1/2" - 54.6 cm



Single Mesh

Full-bathed tinned. Wood handle.

Tamis simple

Étamé. Manche en bois.

FINE	MED	BOWL	HANDLE
9092	9192	4" - 10.2 cm	5-1/2" - 14 cm
9093	9193	4-3/4" - 12.1 cm	5-3/4" - 13.3 cm
9094	57 4115	5-1/2" - 14 cm	6" - 15.2 cm
9095	57 4116	6-3/4" - 15.8 cm	6" - 15.2 cm
9096	57 4117	7-3/4" - 18.4 cm	6" - 15.2 cm
9098	57 4118	8" - 20.3 cm	6-1/2" - 16.5 cm
9099	57 4120	10-3/4" - 26 cm	9" - 22.9 cm

Double Mesh

Full-bathed tinned. Wood handle.

Double maille

Étamé. Manche en bois.

FINE	MED	BOWL	HANDLE
8095	57 4126	6.74" - 15.9 cm	6" - 15.2 cm
8098	57 4128	8" - 20.3 cm	6-1/2" - 16.5 cm
8099	57 4130	10-3/4" - 26 cm	9" - 22.9 cm



Single Mesh

Full-bathed tinned. Wire handle.

Tamis simple

Étamé. Manche en fil métallique.

FINE	BOWL	HANDLE
9091	2-3/4" - 7 cm	4" - 10.2 cm

Heavy-Duty

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



Tamis à usage intensif

Rigide, à double maille avec bandes de
renforcement. Robuste manche en bois.
Grillage moyen. Étamé.

MED	BOWL	HANDLE
57 4131	9" - 22.9 cm	9" - 22.9 cm
57 4132	10-3/4" - 26 cm	9" - 22.9 cm
57 4133	12" - 30.5 cm	15" - 38.1 cm
9250	14" - 35.6 cm	15" - 38.1 cm

Skimmers

Écumoires

Nickel Plated Skimmers

The long, hooked handle disperses heat and allows for a greater reach. Coarse mesh. Spiral wire.

Écumoires plaquées nickel

Le long manche recourbé n'est pas thermoconducteur et permet une plus longue portée. Larges mailles. Fil métallique spiralé.

ITEM	DIA	HANDLE
1306	6" - 15.2 cm	17 -1/2" - 44.5 cm
1307	7" - 17.8 cm	17 -1/2" - 44.5 cm
1308MS	8" - 20.3 cm	17 -1/2" - 44.5 cm
1309	9" - 23 cm	17 -1/2" - 44.5 cm



Nickel Plated Skimmers

The rigid, long handle disperses heat. Square mesh.

Écumoires plaquées nickel

Le long manche rigide n'est pas thermoconducteur. Grillage carré.

ITEM	DIA	HANDLE
57 1925	6" - 15.2 cm	14" - 35.6 cm
1307T	7" - 17.8 cm	14" - 35.6 cm
57 1926	8" - 20.3 cm	14" - 35.6 cm
1309T	9" - 23 cm	14" - 35.6 cm
57 1928	12" - 30.5 cm	14" - 35.6 cm

Skimmers

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

Écumoires

Acier inoxydable poli brillant. Manche long et recourbé permettant de tenir sur le bord de la casserole.

ITEM	DIA	HANDLE
374SK	4-1/2" - 11.4 cm	13-1/2" - 34 cm
375	6" - 15.2 cm	13-5/8" - 35 cm



Fine Mesh Reinforced Skimmers

One-piece handle is low-heat transferring. Nickel-plated.

Écumoires à grillage fin renforcé

Manche monobloc à faible thermoconduction. Plaqués nickel.

ITEM	DESC	DIM	HANDLE
57 1923	Round / Rond	6-1/2" - 16.5 cm	14" - 35.6 cm
57 1924	Square / Carré	6-1/2" - 16.5 cm	14" - 35.6 cm

Fine Mesh Skimmer

One-piece handle is low-heat transferring. Nickel-plated.

Écumoire à grillage fin renforcé

Manche monobloc à faible thermoconduction. Plaquée nickel.

ITEM	DIM	HANDLE
997	5" x 6" - 12.7 x 15.2 cm	11-3/4" - 30 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Bowls

Bols



Mixing Bowls

18/8 stainless steel. Mirror finish. Satin interior. Rolled edge. Built to stand up to rough institutional use. 0.7 mm thickness.

Bols à mélanger en acier inoxydable

Acier inoxydable 18/8. Fini miroir. Intérieur satiné. Rebord roulé. Conçus pour un usage institutionnel intense. 0,7 mm d'épaisseur.

ITEM	CAP	DIA
57 5920	.75 Qt - .75 L	6-1/2" - 16.5 cm
57 5921	1.5 Qt - 1.5 L	7-3/4" - 20 cm
57 5923	3 Qt - 3 L	9-1/2" - 24.5 cm
57 5924	4 Qt - 4 L	10-1/2" - 27 cm
57 5925	5 Qt - 5 L	11-1/2" - 30 cm
57 5926	6 Qt - 6 L	12" - 31 cm
57 5928	8 Qt - 8 L	13-1/2" - 34 cm
57 5930	10 Qt - 10 L	14-1/2" - 36.5 cm
57 5933	13 Qt - 13 L	16-1/4" - 41 cm
57 5936	16 Qt - 16 L	17-1/2" - 44.5 cm
57 5940	20 Qt - 20 L	18-3/4" - 48 cm

Deep Mixing Bowls

18/8 stainless steel. Mirror finish with rolled edge. Depth of bowl makes mixing easier. 0.7 mm thickness.

Bols à mélanger profonds en acier inoxydable

Acier inoxydable 18/8. Fini miroir. Rebord roulé. Sa profondeur rend plus facile de mélanger. Épaisseur de 0,7 mm.

ITEM	CAP	DIA
57 5900	.75 Qt - .75 L	5-1/4" - 13 cm
57 5901	1.5 Qt - 1.5 L	6-7/8" - 18 cm
57 5903	3 Qt - 3 L	8-5/8" - 22 cm
57 5904	4 Qt - 4 L	9-3/4" - 25 cm
57 5906	6 Qt - 6 L	10-7/8" - 28 cm
57 5908	8 Qt - 8 L	11-3/4" - 28 cm
57 5912	12 Qt - 12 L	14" - 36 cm

Mixing Bowls

Stainless steel. Mirror finish with rolled edge.

Bols à mélanger

Acier inoxydable fini miroir. Rebord roulé.

ITEM	CAP	DIA
0.4 mm thickness / 0,4 mm d'épaisseur		
57 4950	.75 Qt - .75 L	6-1/2" - 16.5 cm
57 4951	1.5 Qt - 1.5 L	7-7/8" - 20 cm
57 4953	3 Qt - 3 L	9-7/8" - 25 cm
57 4954	4 Qt - 4 L	10-5/8" - 27 cm
57 4955	5 Qt - 5 L	11-1/2" - 29.2 cm
S776	6.75 Qt - 6.75 L	12-1/2" - 31.8 cm
57 4958	8 Qt - 8 L	13-1/4" - 34 cm
S778	10.5 Qt - 10.5 L	15" - 38.1cm
57 4963	13 Qt - 13 L	16" - 40.6 cm
0.5 mm thickness / 0,5 mm d'épaisseur		
57 4966	16 Qt - 16 L	17-5/8" - 45 cm
57 4970	20 Qt - 20 L	19" - 48 cm



Bouillon Strainers

Tin-plated with extra-fine mesh. Pan hook provides stability while straining liquids.

Passe-bouillon

Grillage étamé extra fin. Les crochets de soutènement offrent une bonne stabilité lors du tamisage des liquides.

ITEM	DESC	BOWL	CAP
20P		8" - 20.3 cm	2.25 Qt - 2.1L
208WR	With reinforcement bar / Avec barre de renforcement	8" - 20.3 cm	2.25 Qt - 2.1L

China Caps

18/8 Stainless steel with perforated metal body. One-piece grooved handle for added strength. Its frame style also dissipates heat.

Chinois

Acier inoxydable 18/8 avec corps de métal perforé. Manche monobloc à rainure pour une plus grande rigidité. Sont châssis dissipent la chaleur.

FINE	COARSE	BOWL	CAP
57 5407	57 5507	7" - 17.8 cm	1.7 Qt - 1.5 L
57 5408	57 5508	8" - 20.3 cm	2.25 Qt - 2.2 L
57 5409	57 5509	9" - 23 cm	2.75 Qt - 2.6 L
57 5410	57 5510	10" - 25.4 cm	4 Qt - 3.8 L
57 5412	57 5512	12" - 30.5 cm	6.75 Qt - 6.4 L



Heavy-Duty Aluminum Colanders

Stand-alone base for hands-free draining.
Riveted handles and rounded edges for added strength. 3/16" (0.5 cm) holes.
3.0 mm thickness.

Passoire en aluminium de haute qualité

Base autoporteuse pour un usage mains libres. Poignées rivetées et rebord roulé pour plus de rigidité. Trous de 3/16 po. 3,0 mm d'épaisseur.

ITEM	CAP	DIA	DEPTH
CA1611	10.4 Qt - 10.4 L	15" - 38.1 cm	5-3/4" - 14.6 cm
CA1616	15.1 Qt - 15.1 L	16" - 41.9 cm	7-1/4" - 18.1 cm

Economy Aluminum Colanders

Stand-alone base for hands-free draining.
1.8 mm thickness.



Passoire en aluminium de qualité économique

*Base autoporteuse pour un usage mains libres.
1,8 mm d'épaisseur.*

ITEM	CAP	DIA	DEPTH
CA1611E	11 Qt - 11 L	15" - 38.1 cm	5-3/4" - 14.6 cm
CA1616E	16 Qt - 16 L	16" - 41.9 cm	7-1/4" - 18.1 cm

Footed Colanders

Stainless steel. Mirror finish.
Exceptionally durable and dent-resistant.
0.4 mm thickness.



Passoire sur pied

Acier inoxydable. Fini miroir. Très durable et résiste aux bosselures. 0,4 mm d'épaisseur.

ITEM	CAP	DIA
74 6038	3 Qt - 2.8 L	8-1/2" - 21.6 cm
74 6109	5 Qt - 4.8 L	10-1/4" - 26.7 cm
74 6110	8 Qt - 7.6 L	13" - 33 cm
74 6111	13 Qt - 12.3 L	15-1/4" - 38.7 cm

Oval Wire Skewers

Polished stainless steel with loop handle. Pointed tip.
Easier to skew with oval wire design.



Brochettes métalliques ovales

En acier inoxydable poli. Anneau à un bout et autre bout pointu. Plus facile d'embrocher la viande avec le modèle ovale.

ITEM	LENGTH
57 5692	10" - 25.4 cm
57 5693	12" - 30.5 cm



Round Wire Skewers

Polished stainless steel with loop handle. Pointed tip.

Brochettes métalliques rondes

En acier inoxydable poli. Anneau à un bout et autre bout pointu.

ITEM	LENGTH
10RS	10" - 25.4 cm
12RS	12" - 30.5 cm



Culinary Baskets

Nickel-plated steel wire.

Paniers culinaires

Alambre de acero niquelado.

ITEM	DIA
Fine 1/8" (0.3 cm) / <i>Mailles fines</i>	
79751	8" - 20.3 cm
79754	10" - 25.4 cm
79757	12" - 30.5 cm
Medium 1/4" (0.6 cm) / <i>Mailles moyennes</i>	
79741	8" - 20.3 cm
79744	10" - 25.4 cm
79747	12" - 30.5 cm
Coarse 1/2" (1.3 cm) / <i>Mailles larges</i>	
79731	8" - 20.3 cm
79734	10" - 25.4 cm
79737	12" - 30.5 cm

KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Steak Weights

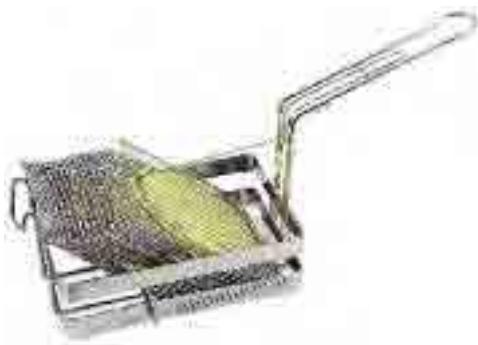
Ribbed flat bottom. Wooden handle.

Keeps edges of steaks from curling during cooking.

Presse-steak

Dessous plat nervuré. Poignée en bois. Empêche les bords du steak de rouler pendant la cuisson.

ITEM	DESC	DIM
705	Aluminum / Aluminium	8-3/4" x 4-3/4" - 20.9 x 10.8 cm
709	Gray Iron / Fonte grise	8-3/4" x 4-3/4" - 20.9 x 10.8 cm
706	Gray Iron / Fonte grise	9" x 5-3/4" - 22.6 x 13 cm
707	Aluminum / Aluminium	9" x 5-3/4" - 22.8 x 13.3 cm
708	Aluminum / Aluminium	11" x 9" - 28 x 22.8 cm
707H	Handle / Poignée	



Tostada Basket

Heavy-duty construction with a polished chrome finish.

Panier à tostadas

De construction robuste. Fini de chrome poli.

ITEM	DIM
TSB8L	9-1/2" x 6-1/2" x 3" - 24.1 x 16.5 x 7.6 cm

Swing-A-Way® Portable Can Opener

Chrome-plated rotary knife type, gear operated. Also includes a cap remover.

Ouvre-boîte portatif "Swing-A-way"

Couteau chromé, rotatif. Actionné par engrenages. Muni d'un décapsuleur.

ITEM	DIM
57 4058W	7" - 17.8 cm



Taco Basket

Heavy-duty construction features a fry kettle hook and a polished chrome finish. Handle has a low heat-transferring design. For use in 28-35 lb. or larger fry kettles. Holds up to eight shells per load.

Panier à tacos

De construction robuste. Muni d'un crochet de soutènement. Fine de chrome poli. Conception du manche à faible thermoconduction. Peut contenir huit tacos.

ITEM	DIM
TB8M	12" x 6-1/2" x 3" - 30.5 x 16.5 x 7.6 cm

Polyethylene Funnels

One-piece, seamless.

Entonoirs en polypropylène

Monobloc, sans joints.



ITEM	DIA	CAP
368	4-1/8" - 10.5 cm	8 oz - 236 ml
369	5-1/4" - 13.5 cm	16 oz - 473 ml
370	6-1/4" - 16 cm	32 oz - 945 ml



Check Clips

Aluminum. Holds paper in place using heat-resistant glass marbles. Easily usable with one hand.

Pince à factures

Tient le papier en place grâce à des billes de verre résistant à la chaleur. S'utilise facilement d'une seule main.

ITEM	DIM [LXH]
57 6524	24" x 3-1/2" - 60 x 8.7 cm
57 6536	36" x 3-1/2" - 91 x 8.7 cm
57 6548	48" x 3-1/2" - 122 x 8.7 cm



Call Bells

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

Cloche d'appel

Cloche durable, plaquée nickel, base de métal. Timbre fort.

ITEM	DIA
715	3" - 7.6 cm
725	4" - 10.2 cm



Aluminum Dredges

Satin finish. Universal holes.

Saupoudreuses en aluminium

Fini satiné. Trous standard.

ITEM	DESC	CAP	DIM [DIAxH]
HL257	With Handle / Avec poignée	10 oz - 300 ml	2-1/2" x 3-2/3" - 6.4 x 9.2 cm
ADH3571	With Handle / Avec poignée	13 oz - 385 ml	2-3/4" x 4" - 7 x 10.2 cm
AD3571	No Handle / Sans poignée	13 oz - 385 ml	2-3/4" x 4" - 7 x 10.2 cm



Plastic Dredge Set

Tough polycarbonate construction. Comes with 3 lids (fine, medium & large holes).

Ensemble de saupoudreuses en plastique

Polycarbonate résistant. Vendues avec trois couvercles interchangeables.

ITEM	CAP	DIM
PD3573	10 oz - 300 ml	2-1/2" x 3.6" - 6.4 x 9.2 cm

Stainless Steel Dredges

Polished finish. Universal holes.

Saupoudreuses en acier inoxydable

Fini poli. Trous standard.

ITEM	DESC	CAP	DIM [DIAxH]
SD2571	No Handle / Sans poignée	12 oz - 355 ml	2-5/8" x 3-3/4" - 6.7 x 9.5 cm
SD2572	No Handle / Sans poignée 1.9 mm dia. holes / Diamètre des trous: 1.9 mm column	12 oz - 355 ml	2-5/8" x 3-3/4" - 6.7 x 9.5 cm
SD3571	No Handle / Sans poignée	16 oz - 473 ml	2-5/8" x 5-1/2" - 6.7 x 13.3 cm
SD4571	No Handle / Sans poignée	22 oz - 650 ml	2-5/8" x 7-8/9" - 6.7 x 18.1 cm
57 5699	With Handle / Avec poignée	12 oz - 355 ml	2-5/8" x 3-3/4" - 6.7 x 9.5 cm
SDH3571	With Handle / Avec poignée	16 oz - 473 ml	2-5/8" x 5-1/4" - 6.7 x 13.3 cm



KITCHEN TOOLS & UTENSILS

UTENSILES DE CUISINES

Rack Covers

Ideal for transporting, proofing and maintaining food items in a clean, sanitary environment. Eliminates costly cleanup while providing excellent moisture and vapor barrier prolonging shelf life. All covers have #5 zippers, 2 vertical seams and 1" / 2.5 cm binding around seams and hems. Flame-resistant, complies with NFPA-701.



Clear Rack Cover

- PVC construction for main body of cover
- Top panel made of 10 oz. (283 g) per square yard white reinforced fabric with PVC laminate
- Clear menu card pocket 6-1/2" x 5" (16.5 x 12.7 cm)
- Hang strap on top seam
- Mold and mildew resistant
- Resists cracking to -10°F/23°C

Couvre-étagère transparent

- Partie principale en PVC
- Panneau supérieur fait de tissus blanc 10oz (283g.) par verge carrée, renforcé d'un laminage de PVC
- Pochette transparente d'étiquetage 6-1/2" x 5" (16.5 x 12.7 cm)
- Couture supérieure munie d'une courroie pour suspendre
- Bonne résistance à la moisissure
- Résiste au craquement jusqu'à -10°F/23°C

ITEM	DESC	DIM[WXDXH]
57 913400	End Load / Ouverture à l'avant	23" x 28" x 62" - 58.5 x 71 x 157.5 cm

Couvre-étagère

Parfaits pour transporter, protéger et conserver les aliments dans un milieu propre et salubre. Éliminent les nettoyages coûteux en offrant une excellente protection contre la moisissure et la vapeur, prolongeant ainsi la durée de vie des tablettes. Tous les couvre-étagères sont munis de fermetures éclair de #5, de 2 coutures verticales et d'une bande de renforcement de 1 po. / 2,5 cm autour des coutures et des bords. Ignifuges, répondent aux normes NFPA-701.

"Label-Pocket" window.
Pochette d'étiquetage.

Clear window.
Fenêtre transparent.



Heavy-duty Rack Cover

- PVC "bath method" coating over a polyester reinforcing scrim results in a superior quality cover for longer durability
- Cover weight is 12 oz. (340 g) per square yard
- Translucent white colour
- Clear label pocket 6-1/2" x 5" (16.5 x 12.7 cm) and large view window
- Hang strap on top seam
- Mold and mildew resistant
- Resists cracking to -40°F/-40°C

Couvre-étagère de qualité supérieure

- Un canevas de polyester léger recouvert de PVC par méthode de « baignage »
- Panneau supérieur fait de tissus blanc 12oz (340 g.) par verge carrée
- Blanc translucide
- Pochette d'étiquetage transparente 6-1/2" x 5" (16.5 x 12,7 cm) et grande fenêtre
- Couture supérieure munie d'une courroie pour suspendre
- Bonne résistance à la moisissure
- Résiste au craquement jusqu'à -40°F / -40°C

ITEM	DESC	DIM[WXDXH]
57 913401	End Load / Ouverture à l'avant	23" x 28" x 62" - 58.5 x 71 x 157.5 cm