



5724161

Low Sauce Pan Casseroles basses

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	COVER† COUVERCLE†
5724161	1.5 QT / 1.4 L	6 x 3.2" 15 x 8.2 cm	5724116
5724162	2.5 QT / 2.36 L	8 x 3.5" 20 x 9 cm	5724120
5724164	5 QT / 4.73 L	9.5 x 4.6" 24 x 11.8 cm	5724124

5724166



With helper handle | Avec deuxième poignée
sur le côté opposé

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



5724032

Deep Sauce Pan Casseroles profondes

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	COVER† COUVERCLE†
5724032	2 QT / 1.89 L	6.3 x 3.8" 16 x 9.5 cm	5724116
5724033	3.5 QT / 3.31 L	7.8 x 4" 20 x 10.5 cm	5724120
5724034	4.5 QT / 4.25 L	7.8 x 5.5" 20 x 14 cm	5724120
5724036	6 QT / 5.678 L	8.5 x 6" 22 x 15.5 cm	5724122

5724037



With helper handle | Avec deuxième poignée
sur le côté opposé

5724037	7.6 QT / 7.19 L	9.5 x 6.3" 24 x 16 cm	5724124
5724040	10 QT / 9.46 L	11 x 6.3" 28 x 16 cm	5724128



The Thermalloy®
Stainless Steel
collection is
beautifully styled
for front of house
presentation.

*La collection en
acier inoxydable
Thermalloy^{MD} offre un
style magnifique pour
une présentation
devant les clients.*

Sauce Pot Casseroles



ITEM #	CAP	DIM (WXH)	COVER† COUVERCLE†
5724186	7 QT / 6.62 L	9.5 x 6.3" 24 x 16 cm	5724124
5724188	11 QT / 10.4 L	11 x 7" 28 x 18 cm	5724128
5724190	16 QT / 15.14 L	12.5 x 7.9" 32 x 20 cm	5724132
5724192	22 QT / 20.8 L	14 x 8.7" 36 x 22 cm	5724136

†Covers sold separately unless noted.

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



ALUMINUM

WIDE BASE ON FRY PANS ALLOWS FOR LARGER SURFACE & ENSURE PAN SITS FLAT ON HEAT SOURCE

- Durable aluminum construction for even heat distribution
- All handles securely fastened with rivets for extra durability
- Lustrous satin finish
- Choice of standard (4mm/6 GA) and heavy weight (6mm/2GA) options
- Pots include extra wide handle that can be used with oven gloves



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



ALUMINIUM

LA LARGE BASE DES POÊLES À FRIRE OFFRE UNE PLUS GRANDE SURFACE ET PERMET À LA POÊLE D'ÊTRE POSÉE À PLAT SUR LA SOURCE DE CHALEUR

- Fabrication en aluminium durable permettant une répartition égale de la chaleur
- Toutes les poignées sont fixées solidement avec des rivets pour augmenter la durabilité
- Fini satiné lustré
- Choix de qualité standard 4,0 mm (cal. 6) et de qualité haut de gamme 6,0 mm (cal. 2)
- Les marmites sont dotées d'une poignée extralarge qui peut être utilisée avec des gants de cuisson



HEAVY WEIGHT  HAUT DE GAMME**Heavy Weight Fry Pans**

4.5 mm / 5 Gauge. Sleeve included. 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. Heat resistant (572°F/300°C) removable silicone sleeve included, ergonomic design reduces hand fatigue.

Poêles à frire haut de gamme

4,5 mm/calibre 5. Manchon inclus. 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 poignées pour une fixation supérieure, qui ne se desserre pas avec le temps. La conception à angle confortable de la poignée permet de prendre facilement la poêle sans toucher à la surface chaude. Manchon amovible en silicone résistant à la chaleur (572 °F/300 °C) inclus, la conception ergonomique réduit la fatigue des mains.

Natural Finish | Fini naturel.

ITEM #	DIM (WXH)
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. | Fini antiadhésif, revêtement antiadhésif à 3 couches, formulé pour produire des résultats optimaux sur les batteries de cuisine en aluminium.

ITEM #	DIM (WXH)
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 deuxième poignée sur le côté opposé				
5814511	11 QT / 10.4 L	11 x 6.8" 28 x 17 cm	5811134	5815511

**Heavy Weight Brazers**

6.0 mm / 2 Gauge.

Braisières haut de gamme

6,0 mm / Calibre 2.

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	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



Our Award Winning Thermalloy® Professional Cookware has many built in design features to offer outstanding performance, ease of use and added durability.

Nos batteries de cuisine professionnelles primées Thermalloy^{MD} sont dotées de nombreuses caractéristiques de conception intégrées qui offrent une facilité d'utilisation et un rendement exceptionnels, ainsi qu'une plus grande durabilité.



Standard Weight Tapered Sauce Pans

4.0 mm / 6 Gauge.

Casseroles standard à paroi inclinée

4,0 mm / Calibre 6.

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	SLEEVE MANCHON	COVER† COUVERCLE†
5813901	1.5 QT / 1.4 L	5.8 x 3.8" 14.9 x 9.8 cm	5811133	5815901
5813902	2.5 QT / 2.36 L	7.6 x 4.2" 19.4 x 10.7 cm	5811133	5815902
5813903	3.75 QT / 3.54 L	8.5 x 4.5" 21.6 x 11.8 cm	5811134	5815903
5813904	4.5 QT / 4.2 L	9 x 5" 23 x 12.7 cm	5811134	5815904
5813905	5.5 QT / 5.2 L	9.75 x 5" 24.8 x 12.7 cm	5811134	5815905
5813907	7 QT / 6.62 L	10.5 x 5.7" 26.5 x 14.5 cm	5811134	5815907

With helper handle | Avec deuxième poignée sur le côté opposé

5813908	8.5 QT / 8 L	11.5 x 5.6" 29.2 x 13.6 cm	5811134	5815908
5813911	10.25 QT / 10 L	12.3 x 5.5" 31.5 x 14 cm	5811134	5815911



Standard Weight Brazers

4.0 mm / 6 Gauge.

Braisières, standard

4,0 mm / Calibre 6.

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	COVER† COUVERCLE†
5813415	15 QT / 14.19 L	13.5 x 5.8" 34.5 x 15 cm	5815415
5813418	18 QT / 17 L	15.4 x 5" 39.2 x 15 cm	5815418
5813424	24 QT / 22 L	17 x 6.3" 43.2 x 16 cm	5815424

†Covers sold separately unless noted.

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



Stainless Steel Fry Pan Poêles à frire en acier inoxydable

ITEM #	DIM (WXH)	ITEM #	DIM (WXH)
Natural Finish Fini naturel		Teflon Select® Non-Stick Coating Revêtement antiadhésif Teflon Select ^{MD}	
5734048	8 x 1.6" / 20 x 4 cm	5734058	8 x 1.6" / 20 x 4 cm
5734050	9.5 x 2" / 24 x 5 cm	5734060	9.5 x 2" / 24 x 5 cm
5734051	11 x 2" / 28 x 5 cm	5734061	11 x 2" / 28 x 5 cm
With helper handle Avec deuxième poignée sur le côté opposé			
5734052	12.5 x 2" / 32 x 5 cm	5734062	12.5 x 2" / 32 x 5 cm
5734054	14 x 2.4" / 36 x 6 cm	5734064	14 x 2.4" / 36 x 6 cm



Ergonomic handles
for comfort and
ease of use.

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



Sauce Pans

Includes cover.

Casseroles

Couvercle inclus.

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	REPLACEMENT COVER COUVERCLE DE REPLACEMENT
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 deuxième poignée sur le côté opposé			
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

Includes cover.

Sauteuses

Couvercle inclus.

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	REPLACEMENT COVER COUVERCLE DE REPLACEMENT
5734185	5 QT / 4.75 L	11.8 x 3" / 30 x 7.5 cm	5734130
5734187	7 QT / 6.75 L	13.4 x 3.3" / 34 x 8.5 cm	5734134