



STAINLESS STEEL

ERGONOMIC HANDLE DESIGN
REDUCES HAND & WRIST FATIGUE

- "Stay Cool" hollow cast handles, will not get hot during cooking
- ¼" / 6 mm impact bonded aluminum sandwich base provides fast and even heat distribution
- Efficient and consistent heat conductivity on any make or model of induction cooktop
- Offset rivets on fry pan handles for superior attachment



GAS
GAZ



ELECTRIC
ÉLECTRIQUE



CERAMIC
CÉRAMIQUE



HALOGEN
HALOGÈNE



INDUCTION
INDUCTION



ACIER INOXYDABLE

LA CONCEPTION ERGONOMIQUE
DE LA POIGNÉE RÉDUIT LA
FATIGUE DES MAINS ET DES
POIGNETS

- Poignées coulées creuses « Stay Cool » qui ne deviennent pas chaudes pendant la cuisson
- La base en aluminium en sandwich collée par contact de ¼ po/6 mm répartit la chaleur de façon rapide et uniforme
- Conductivité efficace et uniforme de la chaleur sur toutes les marques et tous les modèles de surfaces de cuisson par induction
- Rivets décalés sur les poignées des poêles à frire pour une fixation supérieure





Deluxe Fry Pans

Offset rivets for superior handle attachment.

Poêles à frire de luxe

Rivets décalés pour une fixation supérieure.

Natural Finish | Fini naturel.

ITEM #	DIM (WXH)
5724048	7.8 x 1.5" / 20 x 4 cm
5724050	9.5 x 2" / 24 x 5 cm
5724051	11 x 2" / 28 x 5 cm

With helper handle | Avec deuxième poignée sur le côté opposé

5724052	12 x 2" / 30 x 5 cm
5724054	14 x 2.3" / 36 x 6 cm

Non-stick finish | Revêtement antiadhésif

ITEM #	DIM (WXH)
5724058	7.8 x 1.5" / 20 x 4 cm
5724060	9.5 x 2" / 24 x 5 cm
5724061	11 x 2" / 28 x 5 cm

With helper handle | Avec deuxième poignée sur le côté opposé

5724062	12.5 x 2" / 32 x 5 cm
5724064	14 x 2.3" / 36 x 6 cm



Standard Fry Pans

Economy tube handle.

Poêles à frire standard

Manche économique.

Natural Finish | Fini naturel

ITEM #	DIM (WXH)
573770	8 x 1.5" / 20 x 4 cm
573771	9.5 x 2" / 24 x 5 cm
573772	11 x 2" / 28 x 5 cm
573773	12.5 x 2" / 32 x 5 cm

Non-stick finish | Revêtement antiadhésif

ITEM #	DIM (WXH)
573775	8 x 1.5" / 20 x 4 cm
573776	9.5 x 2" / 24 x 5 cm
573777	11 x 2" / 28 x 5 cm
573778	12.5 x 2" / 32 x 5 cm



5724041
5724042



5724180



5724181
5724182

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 deuxième poignée sur le côté opposé				
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

†Covers sold separately unless noted.

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



Standard Weight Fry Pans

3.5 mm / 8 Gauge. Removable 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 standard

3,5 mm / Calibre 8. Manchon amovible 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.

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)
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

ITEM #	DIM (WXH)
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 (WXH)	SLEEVE MANCHON	COVER† COUVERCLE†
5813703	3 QT 2.83 L	9 x 2.5" 25.4 x 6.6cm	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

