



## STAINLESS STEEL STRAINERS

RUST RESISTANT, DISHWASHER SAFE. CONSTRUCTED WITH A LARGE GAUGE WIRE STRUCTURE & A SANITARY PLASTIC HANDLE. DRAINAGE HOLE ON RIM FOR CLEANLINESS

## TAMIS EN ACIER INOXYDABLE

RÉSISTANTS À LA ROUILLE. FABRIQUÉS AVEC UNE STRUCTURE EN FIL DE FER DE GROS CALIBRE ET UNE POIGNÉE EN PLASTIQUE HYGIÉNIQUE. TROU DE DRAINAGE SUR LE REBORD POUR UNE PLUS GRANDE PROPRETÉ



**Double Mesh, Fine**  
Tamis à deux couches, mailles fines

ITEM #	DIM
18096	6.25" / 16 cm
18098	8" / 20.3 cm
18099	10.25" / 26 cm



**Single Mesh, Fine**  
Tamis à une couche, mailles fines

ITEM #	DIM
19095	4.75" / 12 cm
19096	6.25" / 16 cm
19097	7.25" / 18.4 cm
19098	8" / 20.3 cm
19099	10.25" / 26 cm



**Single Mesh, Medium**  
Tamis à une couche, mailles moyennes

ITEM #	DIM
19195	4.75" / 12 cm
19196	6.25" / 16 cm
19197	7.25" / 18.4 cm
19198	8" / 20.3 cm
19199	10.25" / 26 cm



**Double Mesh, Medium**  
Tamis à deux couches, mailles moyennes

ITEM #	DIM
18196	6.25" / 16 cm
18198	8" / 20.3 cm
18199	10.25" / 26 cm





9092



9091



8095



574131

### Single Mesh Strainers

Full-bathed tinned. Wood handle.

### Tamis à une couche

Étamé. Manche en bois.

ITEM #	BOWL BOL	HANDLE MANCHE	ITEM #	BOWL BOL	HANDLE MANCHE
Fine   Mailles fines			Medium   Mailles moyennes		
9092	4" / 10.2 cm	5.5" / 14 cm	574114	4.8" / 12.1 cm	5.8" / 13.3 cm
9093	4.8" / 12.1 cm	5.8" / 13.3 cm	574115	5.5" / 14 cm	6" / 15.2 cm
9094	5.5" / 14 cm	6" / 15.2 cm	574116	6.8" / 15.8 cm	6" / 15.2 cm
9095	6.8" / 15.8 cm	6" / 15.2 cm	574117	7.8" / 18.4 cm	6" / 15.2 cm
9096	7.8" / 18.4 cm	6" / 15.2 cm	574118	8" / 20.3 cm	6.5" / 16.5 cm
9098	8" / 20.3 cm	6.5" / 16.5 cm	574120	10.8" / 26 cm	9" / 22.9 cm
9099	10.8" / 26 cm	9" / 22.9 cm			
Wire handle   Manche en fil métallique.					
9091	2.75" / 7 cm	4" / 10.2 cm			

### Double Mesh Strainers

Full-bathed tinned. Wood handle.

### Tamis à deux couches

Étamé. Manche en bois.

ITEM #	BOWL BOL	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 Strainers

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

### Tamis robuste

Fabrication rigide à deux couches, avec bandes de renforcement. Manche en bois robuste. Grillage moyen. Étamé.

ITEM #	BOWL BOL	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 Shape Skimmers

Brightly polished stainless steel. Long, hooked handle serves as a pot rest. Handle length: 13.7" / 35 cm

### Écumoires rondes

Acier inoxydable au poli étincelant. Le long manche recourbé permet de poser l'écumoire sur le bord de la casserole. Longueur du manche : 13,7 po / 35 cm.

ITEM #	DIM
375	6" / 15.2 cm



### Nickel Plated Skimmers

Rigid, long handle displaces heat. Square mesh. Handle length: 14" / 35.6 cm.

### Écumoires nickelées

Le long manche rigide ne transmet pas la chaleur. Grillage carré. Longueur du manche : 14 po / 35,6 cm.

ITEM #	DIA
571925	6" / 15.2 cm
1307T	7" / 17.8 cm
571926	8" / 20.3 cm
1309T	9" / 23 cm
571928	12" / 30.5 cm



### Nickle Plated Spiral Wire Skimmers

Long, hooked handle displaces heat and allows for a greater reach. Coarse mesh. Spiral wire. Handle length: 17.6 / 44.5 cm.

### Écumoires faites de fils spiralés nickelées

Le long manche recourbé ne transmet pas la chaleur et permet une plus longue portée. Mailles grossières. Fils spiralés. Longueur du manche : 17,6 po / 44,5 cm.

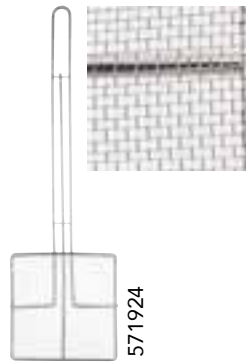
ITEM #	DIA
1306	6" / 15.2 cm
1307	7" / 17.8 cm
1308	8" / 20.3 cm
1309	9" / 23 cm



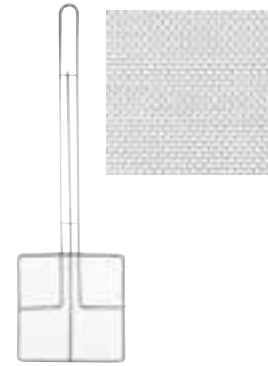
571923



997



571924



### Fine Mesh Skimmers

Nickel-plated. One-piece handle is low-heat transferring.  
Handle length: Round: 14" / 35.6 cm Square: 11.8" / 30 cm

### Écumoires à grillage fin

Manche monobloc à faible thermoconduction. Nickelées.  
Longueur du manche : Ronde : 14 po / 35,6 cm. Carrée : 11,8 po / 30 cm.

ITEM #	DES	DIM	HANDLE MANCHE
997	Square   Carrée	5 x 6" / 12.7 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	13.5" / 34 cm

### Medium Mesh Skimmers

Stainless steel. One-piece handle is low-heat transferring. Handle length: 14.5" / 36.8 cm.

### Écumoires à grillage moyen

Manche monobloc à faible thermoconduction.  
Acier inoxydable.  
Longueur du manche : Ronde : 14 po / 36,8 cm.  
Carrée : 11,8 po / 30 cm.

ITEM #	DES	DIM
571922	Square   Carrée	6.5 x 6.5" / 16.5 x 16.5 cm



### Aluminum Strainer with Handle

Dent resistant with riveted groove handle. Flat bottom allows for quicker draining, includes pan hook for easy drainage into a pot. 4" / 10 cm depth.

### Passoire en aluminium avec manche

Résiste aux bosses, avec poignée à rainure rivetée. Le fond plat permet l'écoulement plus rapide des liquides. Comprend un crochet pour faciliter l'écoulement dans un pot. Profondeur de 4 po / 10 cm.

ITEM #	CAP	DIA
HA26	6 QT / 5.68 L	10.25" / 26 cm



### Bouillon Strainer

Stainless steel with extra-fine mesh. Pan hook provides stability while straining. 8" / 20.3 cm, 2.3 QT / 2.1 L.

### Passé-bouillon

Acier inoxydable avec mailles extra fines. Le crochet offre une bonne stabilité lors du tamisage. 8" / 20.3 cm, 2,3 pintes / 2,1 L.

ITEM #	DES
575515	Regular   Ordinaire
575514	With reinforcement bar Avec barre de renforcement

### Soup Strainer

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

### Passoire pour soupe

Acier inoxydable 18/8 avec corps en métal perforé. Manche monobloc à rainure pour une meilleure solidité. Le style de châssis dissipe la chaleur.



	ITEM #	DIM	CAP		ITEM #	DIM	CAP
FINE MESH MAILLES FINES	575407	7" / 17.8 cm	1.7 QT / 1.5 L	COARSE MESH MAILLES GROSSIÈRES	575507	7" / 17.8 cm	1.7 QT / 1.5 L
	575408	8" / 20.3 cm	2.3 QT / 2.2 L		575508	8" / 20.3 cm	2.3 QT / 2.2 L
	575409	9" / 23 cm	2.8 QT / 2.6 L		575509	9" / 23 cm	2.8 QT / 2.6 L
	575410	10" / 25.5 cm	4 QT / 3.7 L		575510	10" / 25.4 cm	4 QT / 3.7 L
	575412	12" / 30.5 cm	6.8 QT / 6.4 L		575512	12" / 30.5 cm	6.8 QT / 6.4 L



### Wire Fry Basket

Heavy nickel-plated wire frame. Medium mesh.

### Paniers à friture en fil métallique

Cadre en fils nickelés robustes. Mailles moyennes.

ITEM #	DIM
79090	8.5" / 21.6 cm
79100	9.5" / 24.1 cm
79120	11.5" / 29.2 cm

### Wire Fry Basket

Nickel-plated. Single wire construction. Coloured plastic handle.

### Paniers à friture en fil métallique

Nickelés. Fabriqués avec un seul fil métallique. Manche en plastique de couleur.

ITEM #	COLOUR COULEUR	DIM
79204	Green Vert	13 x 5.5 x 5.5" 33 x 14 x 14 cm
79207	Red Rouge	13 x 5.5 x 5.5" 33 x 14 x 14 cm
79213	Green Vert	13.6 x 6.75 x 5.3" 33 x 17 x 13.5 cm
79216	Red Rouge	13.6 x 6.75 x 5.3" 33 x 17 x 13.5 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.

### Paniers à tacos

La fabrication robuste est dotée d'un crochet pour bassines à friture et d'un fini en chrome poli. Le manche a une conception à faible thermoconduction. Peuvent être utilisés dans des bassines à friture de 28 à 35 lb ou plus. Contient jusqu'à huit coquilles à la fois.

ITEM #	DIM
79218	12 x 6.5 x 3" 30.5 x 16.5 x 7.6 cm



### Culinary Basket

Nickel-plated steel wire.

### Paniers de cuisson

Fil d'acier nickelé.

FINISH   FINI	ITEM #	DIM
Fine   Mailles fines 1/8" / 0.3 cm	79751	8" / 20.3 cm
	79754	10" / 25.4 cm
	79757	12" / 30.5 cm
Medium   Mailles moyennes 1/4" / 0.6 cm	79741	8" / 20.3 cm
	79744	10" / 25.4 cm
	79747	12" / 30.5 cm
Coarse   Mailles gros- sières 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 cut 6 wedges.

### Coupe-œufs de luxe

Fils de coupe en acier inoxydable. Corps en zinc nickelé. Base de guidage recouverte de plastique ABS. Charnière en acier inoxydable 18/8. Base antidérapante. Mode tranchoir ou quartiers :

- 9 fils pour trancher
- 3 fils croisés pour 6 quartiers

ITEM #	DIA
575685	4.5 x 3.5" 11 x 9 cm



### Single Egg Slicer

Made of die-cast polished aluminum.

### Coupe-œufs simple

Fabriqués en aluminium moulé poli.

ITEM #	DIA
746685	4.8" / 10.8 cm





### European Style Colanders

Stainless steel. Mirror finish. Wide, deep bottom and tall sides allow water to drain quickly. Wide steady round stable base. Large, looped handles for secure grip.

### Passoires de style européen

Acier inoxydable. Fini miroir. Le fond large et profond et les parois hautes permettent à l'eau de s'écouler rapidement. La base ronde et large offre une plus grande stabilité. Grandes poignées circulaires pour une prise solide.

ITEM #	CAP	DIA
Depth   Profondeur		
5.8" / 14.6 cm		
575950	7.25 QT / 6.9 L	12.5" / 32 cm
Depth   Profondeur		
7.3" / 18.1 cm		
575952	16 QT / 15 L	15.75" / 40 cm



### Heavy Duty Mixing Bowls

18/8 stainless steel. Mirror finish. Satin interior. Rolled edge. 0.7 mm thickness.

### Bols à mélanger robustes

Acier inoxydable 18/8, Fini miroir. Intérieur satiné. Rebord roulé. Épaisseur de 0,7 mm.

ITEM #	CAP	DIA
575930	10 QT / 9.5 L	14.5" / 36.5 cm
575933	12 QT / 11.35 L	16.3" / 41 cm
575936	16 QT / 15 L	17.5" / 44.5 cm



### Heavy Duty Aluminum Colanders

Stand alone base for hands free draining. Riveted handles and rounded edges for added strength. Well-curved design ensures effective draining. 3/16" / 0.5 cm holes. 3.0 mm thickness.

### Passoires en aluminium robustes

Base autoportante pour un usage mains libres. Poignées rivetées et rebord arrondi pour plus de rigidité. La conception courbée permet à l'eau de s'écouler de façon efficace. Trous de 3/16 po / 0,5 cm. Épaisseur de 3,0 mm.

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



### Mixing Bowls

Stainless steel. Mirror finish. Rolled edge.

### Bols à mélanger

Acier inoxydable. Fini miroir. Rebord roulé.

0.4 mm Thickness | Épaisseur de 0,4 mm

ITEM #	CAP	DIA
574950	0.75 QT / 0.76 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" / 38.1 cm
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



### Footed Colanders

Stainless steel. Mirror finish. 0.4 mm thickness.

### Passoires sur pied

Acier inoxydable. Fini miroir. Très durable et résiste aux bosselures. Épaisseur de 0,4 mm.

ITEM #	CAP	DIA
746038	3 QT / 2.8 L	8.5" / 21.6 cm
746109	5 QT / 4.8 L	10.3" / 26.7 cm
746110	8 QT / 7.6 L	13" / 33 cm
746111	13 QT / 12.3 L	15.3" / 38.7 cm



### Heavy Duty Deep Mixing Bowls

18/8 stainless steel. Mirror finish. Satin interior. Rolled edge. 0.7 mm thickness.

### Bols à mélanger profonds robustes

Acier inoxydable 18/8. Fini miroir. Intérieur satiné. Rebord roulé. Épaisseur de 0,7 mm.

ITEM #	CAP	DIA
575900	0.75 QT / 0.76 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

