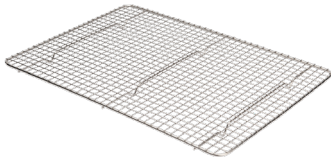




Fiche technique

FOUET PIANO 10 J-R

No. produit : B050.57-1210



Footed Pan Grates

Nickel-plated steel wire construction. Footed design for improved airflow and draining.

Grilles à pieds

Fil d'acier nickelé. Conception surélevée pour une meilleure circulation de l'air et un égouttage efficace.

ITEM #	DIM (W x L x D)
FITS PAN SIZE POUR LES PLAQUES	Half Demi
575516	12 x 16.5 x 1.3" 30 x 41.9 x 3.2 cm
FITS PAN SIZE POUR LES PLAQUES	Full Pleine grandeur
575519	24 x 16 x 1.3" 61 x 40.5 x 3.2 cm



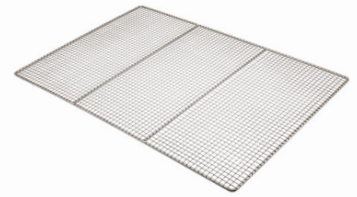
Footed Pan Grates

Raised rib design for increase stability and drainage.

Grilles à pieds

Design à côtes pour plus de stabilité et un bon drainage.

ITEM #	DES	DIM (W x L)	FITS PAN SIZE POUR LES PLATS
575518	Round Rond	12" / 30 cm	Half Demi
575524	Rectangle Rectangulaire	15 x 25" 38.1 x 63.5 cm	Full Pleine grandeur
575525	Rectangle Rectangulaire	16 x 24" 40.6 x 61 cm	Full Pleine grandeur



Donut Screen

Nickel-plated steel wire. Designed for frying and glazing donuts.

Grille à beignes

Fil d'acier nickelé. Idéale pour la friture et le glaçage des beignes.

ITEM #	DIM (W x L)	FITS PAN SIZE POUR LES PLATS
575517	16 x 24" 40.6 x 61 cm	Full Pleine grandeur



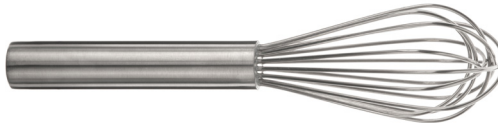
Deluxe Stainless Piano Whips

Epoxy-filled, solid handle offers superior balance and hygiene by preventing food buildup. One-piece welded construction. 11 fine wires ideal for whipping eggs, creams, and sauces.

Fouets piano de luxe en acier inoxydable

Manche solide rempli d'époxy offrant un équilibre supérieur et une meilleure hygiène en empêchant l'accumulation d'aliments. Construction monobloc soudée. 11 fils fins idéaux pour fouetter œufs, crèmes et sauces.

ITEM #	DIM (L)
571210	10" / 25.4 cm
571212	12" / 30.5 cm
571214	14" / 35.6 cm
571216	16" / 40.6 cm
571218	18" / 45.7 cm



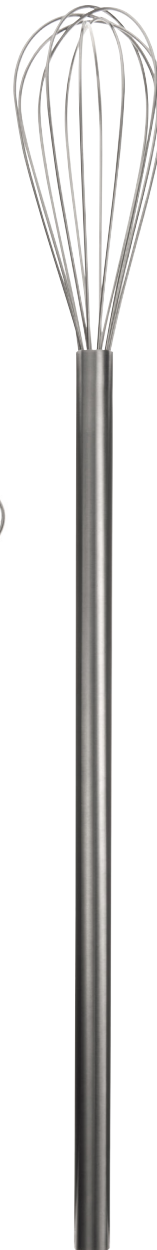
Deluxe Stainless French Whips

Epoxy-filled, welded one-piece design for durability and sanitation. Stiff stainless steel wires resist bending—ideal for mixing thicker batters and sauces.

Fouets français de luxe en acier inoxydable

Conception monobloc soudée remplie d'époxy pour durabilité et hygiène. Les fils rigides en acier inoxydable résistent à la flexion - idéal pour mélanger des pâtes épaisses et des sauces.

ITEM #	DIM (L)	ITEM #	DIM (L)
571110	10" / 25.4 cm	571118	18" / 45.7 cm
571112	12" / 30.5 cm	571120	20" / 50.8 cm
571114	14" / 35.6 cm	571122	22" / 55.8 cm
571116	16" / 40.6 cm	571124	24" / 60.9 cm



Long Handle / Mayonnaise Whip

Stainless steel with extended, sturdy handle for deep mixing bowls. Ball diameter: 8.3" / 21 cm. Ideal for emulsifying and high-volume mixing.

Fouet à long manche / fouet à mayonnaise

Acier inoxydable avec manche allongé et robuste, idéal pour les bols profonds. Diamètre de la boule : 8,3 po / 21 cm. Parfait pour les émulsions et les grandes quantités.

ITEM #	DIM (L)
571140	40" / 101.6 cm