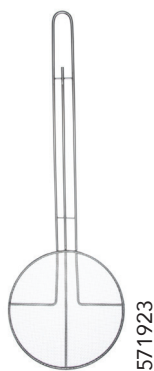




## Fiche technique

J.R. 12 CHINOIS FIN SS J-R

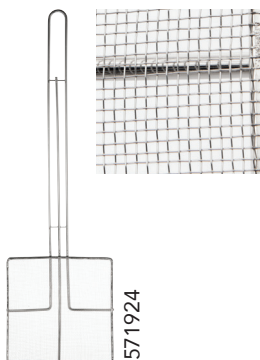
No. produit : B050.57-5412



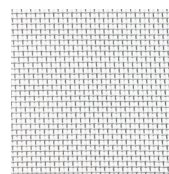
571923



997



571924



### Fine Mesh Skimmer

Nickel plated. One piece handle for low-heat transfer.

### Écumoire à maille fine

En acier nickelé. Manche monobloc qui réduit la conduction de chaleur.

| ITEM # | DES                         | DIM (L x W)               | HANDLE<br>MANCHE |
|--------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
| 997    | Rectangular   Rectangulaire | 5.3 x 6" / 13.3 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            | 12.8" / 32.5 cm  |

### Fine Mesh Skimmer

Stainless steel. One piece handle for low-heat transfer.

### Écumoire à maille fine

En acier inoxydable. Manche monobloc qui réduit la conduction de chaleur.

| ITEM # | DES              | DIM (L x W)                  | HANDLE<br>MANCHE |
|--------|------------------|------------------------------|------------------|
| 571922 | Square<br>Carrée | 6.5 x 6.5"<br>16.5 x 16.5 cm | 14.5"<br>36.8 cm |



### Bouillon Strainer

Stainless steel with extra-fine mesh. Pan hook provides stability while straining. 8" / 20.3 cm.

### Chinois à bouillon

En acier inoxydable avec maille extra-fine. Crochet pour appui sur la casserole, mains libres. 8 po / 20.3cm.



### Soup Strainer

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

### Tamis à soupe

En acier inoxydable 18/8 avec corps perforé. Manche rainuré d'une seule pièce pour plus de robustesse. Cadre ouvert qui dissipe rapidement la chaleur.

| ITEM # | DES                                            | ITEM # | DIA           | CAP            | ITEM # | DIA           | CAP            |
|--------|------------------------------------------------|--------|---------------|----------------|--------|---------------|----------------|
| 575514 | With reinforcement bar   Avec barre de renfort | 575407 | 7" / 17.8 cm  | 1.7 QT / 1.5 L | 575507 | 7" / 17.8 cm  | 1.7 QT / 1.5 L |
| 575515 | Regular   Ordinaire                            | 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" / 25.5 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 |

FINE MESH  
MAILLES FINES

COARSE MESH  
MAILLES GROSSIÈRES



### Bouillon Strainer

18/8 stainless steel with extra-fine mesh. Pan hook provides stability while straining.

### Chinois à bouillon

En acier inoxydable 18/8. Maille extra-fine. Crochet pour appui sur la casserole, mains libres.

| ITEM # / DES                                              | DIM (L x W x H)                        |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 575414<br>With reinforcement bar<br>Avec barre de renfort | 18.3 x 9 x 9"<br>46.3 x 22.8 x 22.8 cm |
| 575415                                                    | 18.3 x 9 x 9<br>46.3 x 22.8 x 22.8 cm  |