

Standard Weight Fry Pans
3.5 mm / 8 gauge design reduces hand fatigue. 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.

Poêles à frire standard
3,5 mm / calibre 8 réduisant la fatigue de la main. La base large offre une plus grande surface de cuisson et assure une stabilité parfaite sur la source de chaleur. Rivets décalés dans les manches pour une fixation supérieure qui ne se desserrera pas avec le temps. Manche incliné ergonomique pour une prise en main facile sans toucher la surface chaude.

Natural Finish | Fini naturel

ITEM #	DIM (W x H)
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

Non-stick finish, 3 layer non-stick coating, formulated for optimal results on aluminum cookware PFOA Free.

Fini antiadhésif, revêtement antiadhésif à 3 couches, formulé pour produire des résultats optimaux sur les batteries de cuisine en aluminium. Sans PFOA.

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



†Covers sold separately unless noted.
†*Les couvercles sont vendus séparément, à moins d'avis contraire.*