



Fiche technique

BROWNE SPATULE BLANCHE 16

No. produit : B050.71777



Wooden Spoons

0.7" / 1.7 cm diameter.

Cuillères en bois

Diamètre de 0,7 po / 1,7 cm.

ITEM #	FINISH FINI	DIM (L)
Maple Wood Bois d'érable		
575384	Regular Ordinaire	14" / 35.6 cm
575386	Regular Ordinaire	16" / 40.6 cm
575388	Regular Ordinaire	18" / 45.7 cm
Birchwood Bois de bouleau		
744562	Wax finish Fini ciré	12" / 30.5 cm
744564	Wax finish Fini ciré	14" / 35.6 cm
744566	Wax finish Fini ciré	16" / 40.6 cm
744568	Wax finish Fini ciré	18" / 45.7 cm



Two-Piece Heat Resistant Scrapers

Polypropylene construction. Heat resistant up to 200°F / 93°C. Two-piece design for easy cleaning.

Spatules résistantes à la chaleur – deux pièces

Fabriquées en polypropylène. Résistant à la chaleur jusqu'à 200°F / 93°C. Conception en deux pièces pour un nettoyage facile.

ITEM #	DES	DIM (L)
71771	Scraper Raclette	10.5" / 26.5 cm
71774	Scraper Raclette	14" / 35.5 cm
71777	Spoon Cuillère	16.3" / 41 cm



Heavy Duty Nylon Spoons

Durable nylon. Heat resistant up to 390°F / 200°C. Ideal for use with non-stick cookware.

Cuillères robustes en nylon

Nylon durable. Résistant à la chaleur jusqu'à 390°F / 200°C. Idéales pour les batteries de cuisine antiadhésives

ITEM #	COLOUR	DIM (L)
57538203	Blue Bleu	12" / 30.5 cm
57538205	Red Rouge	12" / 30.5 cm
57538503	Blue Bleu	15" / 38 cm
57538505	Red Rouge	15" / 38 cm



de Buyer

'Airmat' Silicone Coated Baking Mesh

Silicone-coated open mesh provides superior airflow for even baking. Temperature range: -67°F to 536°F / -55°C to 280°C.

Tapis de cuisson en maille 'Airmat' – enduit de silicone

Maille ouverte avec enduit de silicone pour une cuisson uniforme. Plage thermique : -67°F à 536°F / -55°C à 280°C.

ITEM #	DIM
77493840	15.75 x 11.8" 40 x 30 cm



de Buyer

Blued Iron Baking Tray Oblique Edges

Ideal for cakes, tarts, and pastries. Blued iron offers natural oxidation protection with no additional coating. Oblique edges for easy handling.

Plaque de cuisson en fer bleui – bords obliques

Parfaite pour les gâteaux, tartes et pâtisseries. Le fer bleui protège naturellement contre l'oxydation, sans revêtement ajouté. Bords obliques pour une manipulation facile.

ITEM #	DIM
77532153	21.1 x 12.8" 53.5 x 32.5cm

LONGUEUR TOTALE



French Rolling Pin

Tapered design. Made from smooth, durable wood. Provides excellent control and even rolling.

Rouleau à pâtisserie français

Design fuselé en bois lisse et résistant. Offre un excellent contrôle et un laminage uniforme.

ITEM #	DIM (L x H)
744246	20.5 x 1.75" 52 x 4 cm

Aluminum Rolling Pins

Cast aluminum barrel (3.5" / 8.9cm) with ball-bearing roller. Classic design with a modern, easy-clean twist.

Rouleaux à pâtisserie en aluminium

Baril en aluminium coulé (3,5 po / 8,9cm) avec roulement à billes. Conception classique, nettoyage facile.

ITEM #		DIM (L)
844715	Barrel Corps Handle Manche	15 x 3.5" / 38 x 9 cm 4.24" / 10.7 cm

ITEM #		DIM (L)
844718	Barrel Corps Handle Manche	18 x 3.5" / 45.7 x 9 cm 4.24" / 10.7 cm



Hardwood Rolling Pins

Revolving barrel (2.8" / 7cm) with stainless steel ball bearings for smooth, consistent rolling.

Rouleaux à pâtisserie en bois dur

Baril tournant (2,8po / 7cm) avec roulements à billes en acier inoxydable. Roulement fluide et uniforme.

ITEM #		DIM (L)
575213	Barrel Corps	13" / 33 cm 3.5" / 8.9 cm
575215	Handle Manche	15" / 38.1 cm 3.8" / 9.5 cm
575218	Barrel Corps Handle Manche	18" / 45.7 cm 3.8" / 9.5 cm



Wood Rolling Pin

Traditional design with nylon bearings for smooth rotation. Reliable and easy to use.

Rouleau à pâtisserie en bois

Design traditionnel avec roulements en nylon pour une rotation douce. Fiable et simple d'utilisation.

ITEM #		DIM (L)
744247	Barrel Corps Handle Manche	10" / 25.4 cm 2.2" / 6 cm