

AMERICAN CULINARY FEDERATION SEAL OF APPROVAL

Unlike other culinary product assurance programs, ACF's Seal of Approval program tests for more than just taste. ACF's Seal represents quality in an entire product, including application and ease of use, physical properties and performance. The Browne Thermalloy Stainless Steel line has been identified with the ACF Seal of Approval.

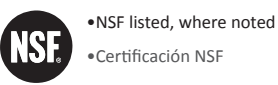
Earning the prestigious ACF Seal of Approval from America's most respected chef organization underscores the quality of the Thermalloy line, and the value of utilizing these kitchen tools for your organization; thus reinforcing Browne's continuing commitment to delivering long-term value to its customers with high quality, high-performance products.



- 2-Tone exterior finish (satin with mirror band) on most pieces
- Acabado exterior en dos tonos (satinado con banda espejo) en la mayoría de las piezas



- Heavy Duty construction
- Construcción para trabajo pesado
- 3 offset rivets provide strong handle attachment.
- Asa firmemente sujeta con 3 remaches.
- 0.6 mm aluminum sandwich bottom
- Fondo "sándwich" de aluminio de 0.6 mm
- Covers sold separately, unless noted otherwise
- Las tapas se venden por separado, salvo indicación contraria
- All handles fully riveted
- Mango fundido hueco que permanece frío
- "Stay Cool" hollow cast handle
- Mango fundido hueco que permanece frío
- Induction capable
- Apto para cocinar por inducción



For use with all heat sources. | *Para su uso con todo tipo de fuentes de calor.*



Excalibur® Non-Stick Coating

Excalibur® coating is impregnated with stainless steel for wear resistance and has the release properties of the best non-stick. Designed for premium stainless steel cookware.

Capa antiadhesiva Excalibur®

La capa antiadhesiva Excalibur® está impregnada de acero inoxidable que le da mayor resistencia al desgaste y tiene las mejores propiedades antiadhesivas para que los alimentos se despeguen fácilmente. Diseñada para la batería de acero inoxidable de calidad superior.

Limited Lifetime Warranty | *Garantía limitada de por vida*



GAS
GAS



ELECTRIC
ELÉCTRICA



CERAMIC
CERÁMICA



HALOGEN
HALÓGENA

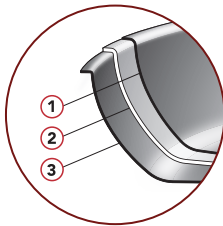


INDUCTION
INDUCCIÓN

For use with all heat sources. | *Para su uso con todo tipo de fuentes de calor.*



Tri-Ply



Tri-Ply Stainless Cookware

Three layers of metal are seamlessly bonded together –bottom layer of stainless steel, a mid layer of aluminum and top layer of stainless steel alloy with superior thermal conductivity.

- 1 **Stainless steel** cooking surface for superior cooking performance
- 2 **Aluminum** mid layer for even heat transfer on bottom and sides
- 3 **Stainless steel** outer layer is induction ready and easy to clean

Bateria de cocina de acero inoxidable, de tres capas

Tres capas de metales adheridas entre sí. Una capa inferior de acero inoxidable, una capa intermedia de aluminio y una capa superior de una aleación de acero inoxidable con excelente conductividad térmica.

Superficie de **acero inoxidable** para un rendimiento de cocción superior

Capa de **aluminio** al medio para una transferencia uniforme del calor en la parte inferior y los costados

La capa de **acero inoxidable** externa está lista para inducción y es fácil de limpiar



Tri-Ply Fry Pans with Natural Finish

Sartenes para freír, de tres capas

ITEM	DIM [DxH]
5724092	8" x 1.5" -- 20 cm x 4 cm
5724093	9.5" x 2" -- 24 cm x 5 cm
5724094	11" x 2" -- 28 cm x 5 cm



Tri-Ply Fry Pans with Excalibur® Non-Stick Finish

Sartenes de tres capas con acabado antiadhesiva Excalibur®

ITEM	DIM [D x H]
5724096	8" x 1.5" -- 20 cm x 4 cm
5724097	9.5" x 2" -- 24 cm x 5 cm
5724098	11" x 2" -- 28 cm x 5 cm



NEW
NUEVO



Tri-Ply Wok with Excalibur® Non-Stick Finish

Wok de tres capas con acabado antiadhesiva Excalibur®

ITEM	DIM [D x H]	CAP
5724102	12" - 31 cm	5 Qt - 5 L
5724104	14" - 36 cm	9 Qt - 9 L



Tri-Ply Woks with Natural Finish

Wok de tres capas

ITEM	DIM [D x H]	CAP
5724095	12" - 31 cm	5 Qt - 5 L
5724100	14" - 36 cm	9 Qt - 9 L

NEW
NUEVO

Stainless Steel Cookware
Bateria de acero inoxidable



**NEW
NUEVO**



Sauce Pot

Ollas de acero inoxidable para salsas

ITEM	CAP	DIM [D x H]	COVER
5724186	7 Qt - 7 L	9.5" - 24 cm	5724124
5724188	11 Qt - 11 L	11" - 28 cm	5724128
5724190	16 Qt - 16 L	12.5" - 32 cm	5724132
5724192	22 Qt - 22 L	14" - 36 cm	5724136

* Covers sold separately, unless noted otherwise.

* Las tapas se venden por separado, salvo indicación contraria.



Oversized handles securely fastened with rivets.
Asas supergrandes, firmemente sujetas con remaches.



Deep Stock Pots

14 gauge -- 00.8 mm

Ollas profundas de acero inoxidable para sopas

Calibre 14 -- 00.8 mm

ITEM	CAP	DIM [D x H]	COVER
5723908	8.3 Qt -- 8.3 L	8.5" x 8.5"	22 cm x 22 cm 5724122
5723910	9.6 Qt -- 9.6L	9.5" X 7.8"	24 cm x 20 cm 5724124
5723912	12 Qt -- 12 L	10.3" X 8.8"	26 cm x 22.5 cm 5724126
5723916	16 Qt -- 16 L	11" x 9.8"	28 cm x 25 cm 5724128
5723920	20 Qt -- 20 L	12.5" x 10.3"	32 cm x 26 cm 5724132
5723924	24 Qt -- 24 L	13.3" x 10.3"	34 cm x 26 cm 5724134
5723932	32 Qt -- 32 L	13.3" X 13.3"	34 cm x 34 cm 5724134
5723940	40 Qt -- 40 L	17.8 X 11"	45 cm x 28 cm 5724145
5723960	60 Qt -- 60 L	19.5" x 12.5"	50 cm x 32 cm 5724150
5723980	80 Qt -- 80 L	19.5" X 15.8"	50 cm x 40 cm 5724150
5724000	100 Qt -- 100 L	19.5" x 19.5"	50 cm x 50 cm 5724150

* Covers sold separately, unless noted otherwise.

* Las tapas se venden por separado, salvo indicación contraria.



Pasta Cooker 3 Piece Set

Includes Perforated Insert and Cover.

Ollas de acero inoxidable para pastas - Set de 3 piezas

Incluye recipiente perforado y tapa.

ITEM	CAP	DIM [D x H]	COVER
5724082	12 Qt -- 12 L	13.3"-- 33.7 cm	included
5724090	20 Qt -- 20 L	14.5"-- 36.8 cm	included