

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.



**Stainless Steel
Cookware**

**Batería de acero
inoxidable**

- 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



- NSF listed, where noted
- Certificación NSF



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.*



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

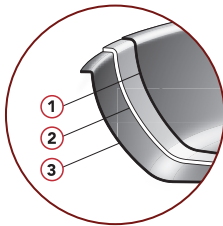


INDUCTION
INDUCCIÓN

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