

ALUMINUM COOKWARE

Aluminum cookware has excellent heat conductivity and is less expensive than most other types of cookware.

BATERIA DE ALUMINIO

La batería de aluminio tiene una excelente conducción del calor y es más económica que la mayoría.

Covers are 2.5 mm (10GA) and securely fastened by heavy-duty rivets. Sold separately, unless noted otherwise

Todas las tapas son de 2.5 mm (10GA) y están firmemente sujetas con remaches extra fuertes. Las tapas se venden por separado, salvo indicación contraria

Oversized handles securely fastened with heavy-duty rivets

Mangos supergrandes, firmemente sujetos con remaches extra fuertes

Lustrous satin finish

Acabado satinado lustroso



Ergonomic heat resistant removable fry pan sleeves available

Todas las sartenes de freír se venden con cubiertas desprendibles para el mango

Durable aluminum construction guarantees even heating across the bottom

Construcción de aluminio durable, que garantiza una distribución uniforme del calor por todo el fondo

Choice of weights - Standard 4.0 mm (6GA), Heavy-weights 6.0 mm (2GA) and 7.0 mm (1GA)

Surtido de pesos - Estándar: 4 mm (6GA), extra pesado: 0.6 mm (2GA) y 7 mm (1GA)



Eclipse® Non-Stick Coating

3-layer internally-reinforced non-stick system. Top layer provides the non-stick function while a midcoat bonds the top layer to the bottom layer. This system delivers superior food release characteristics as well as high durability.

Capa antiadherente Eclipse®

Sistema antiadherente con 3 capas internas reforzadas. La capa superior proporciona la función antiadhesiva mientras que la capa del medio actúa como pegamento entre las capas superior e inferior. Sistema que combina superlativas características que permiten que los alimentos se despeguen fácilmente con una gran durabilidad.



Oversized handles securely fastened with 4 rivets.

Asas supergrandes, firmemente sujetas con 4 remaches.



Standard Weight Stock Pots

4.0 mm – 6 gauge / Cal.6 - 4.0 mm

Ollas de sopa de peso estándar

4.0 mm – 6 gauge / Cal.6 - 4.0 mm

ITEM	CAP	DIM [D x H]	COVER
5813108	8 Qt -- 8 L	9" x 7.5"-- 23 cm x 19 cm	5815008
5813112	12 Qt -- 12 L	10" x 9.5"-- 25.4 cm x 24 cm	5815012
5813116	16 Qt -- 16 L	11" x 10"-- 28 cm x 25.4 cm	5815016
5813120	20 Qt -- 20 L	11.8" x 11"-- 30 cm x 28 cm	5815020
5813124	24 Qt -- 24 L	12.5" x 11.5"-- 32 cm x 29 cm	5815024
5813132	32 Qt -- 32 L	13.8" x 13"-- 34.8 cm x 33 cm	5815032
5813140	40 Qt -- 40 L	14.5" x 14.5"-- 37 cm x 37 cm	5815040
5.0 mm – 4 gauge / Cal.4 - 5.0 mm			
5813160	60 Qt -- 60L	17.3" x 16"-- 44 cm x 41 cm	5815060
5813180	80 Qt -- 80 L	19" x 17"-- 48 cm x 43 cm	5815080
5813200	100 Qt -- 100 L	20" x 18.5"-- 51 cm x 47 cm	5815100

Heavy Weight Stock Pots

6.0 mm – 2 gauge / Cal.2 - 6.0 mm

Ollas de sopa para servicio de alto volumen

4.0 mm – 6 gauge / Cal.6 - 4.0 mm

ITEM	CAP	DIM [D x H]	COVER
5814108	8 Qt -- 8 L	9" x 7.5"-- 23 cm x 19 cm	5815008
5814112	12 Qt -- 12 L	10" x 9.5"-- 25.4 cm x 24 cm	5815012
5814116	16 Qt -- 16 L	11" x 10"-- 28 cm x 25.4 cm	5815016
5814120	20 Qt -- 20 L	11.8" x 11"-- 30 cm x 28 cm	5815020
5814124	24 Qt -- 24 L	12.5" x 11.5"-- 32 cm x 29 cm	5815024
5814132	32 Qt -- 32 L	13.8" x 13"-- 34.8 cm x 33 cm	5815032
5814140	40 Qt -- 40 L	14.5" x 14.5"-- 37 cm x 37 cm	5815040
7.0 mm – 1 gauge / Cal.1 - 7.0 mm			
5814160	60 Qt -- 60L	17.3" x 16"-- 44 cm x 41 cm	5815060
5814180	80 Qt -- 80 L	19" x 17"-- 48 cm x 43 cm	5815080
5814200	100 Qt -- 100 L	20" x 18.5"-- 51 cm x 47 cm	5815100



Heavy Weight Sauce Pots

6.0 mm – 2 gauge.

Ollas para guisar para servicio de alto volumen

6.0 mm – calibre 2.

ITEM	CAP	DIM [D x H]	COVER*
5814314	14 Qt -- 14L	12" x 7.5"-- 30.5 cm x 19 cm	5815314
5814320	20 Qt -- 20 L	13" x 9" -- 33 cm x 22.8 cm	5815320
5814326	26 Qt -- 26L	14" x 10" -- 35.5 cm x 25.4 cm	5815326
5814334	34 Qt -- 34L	16" x 10" -- 40.6 cm x 25.4 cm	5815314

* Covers sold separately, unless noted otherwise.

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



* 4 Handle version /
Modelo con 4 asas

Standard Weight Double Boiler Set

Juegos para baño maría de peso estándar

ITEM	INSERT CAP	INSERT DIM [D x H]
5813208	8 Qt -- 8 L	9.3" x 8"-- 23.5 cm x 20 cm
5813212	12 Qt -- 12 L	10.3" x 9"-- 26 cm x 23.5 cm
5813216	16 Qt -- 16 L	11.3" x 9.3"-- 28.5 cm x 23.5 cm
5813220	20 Qt -- 20 L	12" x 9.8"-- 30.5 cm x 24.8 cm