

## 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   |