



TRI-PLY Sauce Pans

Stainless steel cooking surface for superior cooking performance. Aluminum mid-layer for even heat distribution on bottom and sides. Stainless steel outer layer is durable. Induction-ready.

Cacerolas

Superficie de cocción de acero inoxidable para un rendimiento de cocción superior. Capa intermedia de aluminio para una distribución uniforme del calor en el fondo y los lados. La capa exterior de acero inoxidable es duradera, fácil de limpiar. Apta para inducción.

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	COVER† CUBIERTA†
5724211	1 QT / 0.95 L	6.3 x 2.4" 16 x 6 cm	5724116
5724212	2.5 QT / 2.37 L	7.1 x 3.5" 18 x 9 cm	5724118
5724213	3 QT / 2.84 L	7.9 x 3.9" 20 x 10 cm	5724120
5724214	4 QT / 3.79 L	8.7 x 3.9" 22 x 10 cm	5724122
With helper handle Con mango			
5724205	5 QT / 4.73 L	9.4 x 4.3" 24 x 11 cm	5724124
5724206	6 QT / 5.68 L	11 x 3.9" 28 x 10 cm	5724128



TRI-PLY Sauce Pots

Riveted handles ensure secure attachment and durability. Ideal for buffet presentation. Satin finish interior, mirror finish exterior. Induction-ready.

Olla

Las asas remachadas garantizan una fijación segura y durabilidad. Ideal para presentación tipo buffet. Acabado interior satinado, exterior espejado. Apta para inducción.

ITEM #	CAP	DIM (WXH)	COVER† CUBIERTA†
With helper handle Con mango			
5724223	3 QT / 2.84 L	7.9 x 3.9" 20 x 10 cm	5724120
5724224	4 QT / 3.79 L	8.7 x 3.9" 22 x 10 cm	5724122
5724225	5 QT / 4.73 L	9.4 x 4.3" 24 x 11 cm	5724124
5724226	6 QT / 5.68 L	11 x 3.9" 28 x 10 cm	5724128

