

TABLETOP & DINING ROOM ACCESSOIRES POUR LA TABLE ET LA SALLE À MANGER



● ● ● ● ● ●
CHAFERS • BUFFETWARE • CANDLES
FONDUES • TABLE LAMPS • DISPENSERS • BASKETS
PEPPER MILLS • SIGNS • EASELS • MENU COVERS

PLATS-RÉCHAUDS • ARTICLES POUR BUFFET • CHANDELLES
FONDUES • LAMPES DE TABLE • DISTRIBUTEURS
• PANIERS • MOULINS À POIVRE • PANNEAUX
• CHEVALETS • COUVRE-MENUS

Risch

Deluxe Sewn Menu Covers

Coloured binding is turned under and double stitched to clear, rigid 10 gauge vinyl. Matching coloured thread and gold decorative corners are standard. Individual menu sheets must be used. Leatherette Binding Colours: Black, Green, Wine, Blue, Brown, Red
 TES: Single Pocket, two view
 TED: Double Pocket, four view
 TET: Triple pocket, foldout, six view

Couvre-menus de luxe

Reliure de couleur dont le matériel est retourné et cousu à double point à un vinyle rigide et transparent, de calibre 10. Les fils de couleurs assortis et les coins décoratifs de couleur or sont standard. L'utilisation de feuilles de menu individuelles est obligatoire. Couleurs de la reliure en cuirette : noir, vert, rouge vin, bleu, brun et rouge
 TES : pochette simple, 2 pages
 TED : pochette double, 4 pages
 TET : pochette triple, pliable, 6 pages



Table Tents

Album style corners hold a sheet on each side. Clear sheet protectors included.
 Colours: Black, Wine, Green
 Sizes: 4x6, 4x8, 8.5x11

Menus de table

Les coins de style album maintiennent une feuille de chaque côté
 Feuilles protectrices transparentes incluses :
 Couleurs : Noir, rouge vin et vert
 Grandeurs : 4 x 6, 4 x 8, 8.5 x 11



Guest Check Presenters

Two interior pockets and a credit card holder.
 5000P-with Thank You foil stamped in gold
 Cover Colours: Black, Wine, Green
 5000P-with Merci foil stamped in gold
 Cover Colour: Black only

Oakmont Colours Couleurs des couvre-menus Oakmont



Oakmont

Padded covers have a soft smooth grain and album style corners hold individual menu sheets. Custom Imprinting Available.
 One to six views
 Cover Colours: Black, Blue, Green, Wine

Oakmont

Couleurs du couvre-menu Oakmont
 Les couvertures rembourrées ont un fini lisse et des coins de style album maintiennent les feuilles individuelles du menu. Offert : imprimerie sur mesure. 1 à 6 pages
 Couleurs de la couverture : noir, bleu, vert et rouge vin

Pochettes pour facture

2 pochettes intérieures et une pochette pour mettre la carte de crédit
 5000P : une étiquette d'aluminium de couleur or écrit « Thank You » est estampée sur la couverture.
 Couleurs de la couverture : noir, rouge vin et vert
 5000P : une étiquette d'aluminium de couleur or écrit « Merci » est estampée sur la couverture.



Seville Cover Colors



Couleurs du couvre-menu Seville

Seville

Sewn covers have a leather like feel with a rigid hard board interior. Clear pockets hold individual menu sheets. Smooth gold corners standard. Custom Imprinting Available. One to six views.
 Cover Colours: Navy, Wine, Green, Black, Brown

Seville

Ces couvertures ont une finition de style cuir et sont munies d'un panneau aggloméré rigide à l'intérieur. Les pochettes individuelles et transparentes maintiennent les feuilles du menu. Les coins lisses de couleur or sont standard. Offert : imprimerie sur mesure. 1 à 6 pages. Couleur de couverture : marine, rouge vin, vert, noir et brun

**Swissmar Arosa 11PC
Stainless Fondue Set**

- Stainless pot 1.5L / 1.5QT; ceramic insert 1L / 1QT – F66417
- Sold separately: extra ceramic inserts - F65107 and fondue fuel, 1L - KF-63044

**Ensemble à fondue 11 pièces
Arosa en acier inoxydable**

- Caquelon en acier inoxydable de 1 L / 1 pte; récipient en céramique de 1 L / 1 pte
- Vendus séparément : récipients en céramiques supplémentaires – F65107. Combustible à fondue d'1 L – KF-63044


Paris Chef • Pepper Mills

- **Classic**
- 30cm/12" PM05115 – Natural
- 30cm/12" PM90425 – Chocolate
- 30cm/12" PM19945 – Red Lacquer
- 30cm/12" PM04040 – Black Lacquer

- Lifetime warranty on grinding mechanism.
- Adjustable grind from fine to coarse.
- Other sizes and colours available.

Moulin à poivre • Paris Chef

- **Version classique**
- 30 cm/12" PM05115 – Naturel
- 30 cm/12" PM90425 – Chocolat
- 30 cm/12" PM19945 – Laqué rouge
- 30 cm/12" PM04040 – Laqué noir

- Le mécanisme de broyage est garanti à vie.
- Le broyage peut être réglé de gros à fin.
- Offerts en d'autres couleurs et grandeurs.



PM05115



PM90425



PM19945



PM04040


**MIRACRYL™ Mirrored
Display Trays**

Available in various sizes and shapes including Triple Tier, Round, Octagon, Square, Rectangle and Teardrop shapes. Beautiful, durable display pieces are easy to clean. Two sided surface, mirrored or black. Made of lightweight acrylic.

Plateaux de présentation
MIRACRYL™ au fini miroir

Offerts dans un grand choix de grandeurs et de formes incluant un plateau à trois niveaux, plateau rond, octogonal, carré, rectangulaire et en forme de larmes. Beaux plateaux, très résistants et faciles à nettoyer. Surface double : un côté fini miroir et un côté fini noir. Fait en acrylique léger.



www.rabcofoodservice.com


SAGETRA Inc.
**FULL SIZE CHAFING DISH
RÉCHAUD PLEINE GRANDEUR**
#861187

S/S 18-8 Stackable

Included: 1 Dome cover, 1 Exclusif wire lid holder keeps customers hands free for food service and 2 fuel holders.

Empilable en A/I 18-8

Inclus: 1 Couvercle en Dôme, 1 support à couvercle exclusif facilitant le service aux clients et 2 Porte-Brûleurs.





New York, New York® Chafers/*Chauffe-plats New York, New York®*

ITEM ARTICLE	SILVERPLATE ITEM ARTICLE PLAQUE ARGENT	DESCRIPTION	DIMENSIONS (L X W X H) in (cm) DIMENSIONS (L X P X H) po (cm)	TOTE BOX BOÎTE FOURRE-TOUT
46255	48755	Fully retractable 9 qt rectangle chafer w/dripless water pan, 3-position dome cover <i>Chauffe-plats rectangulaire 9 L entièrement rétractable avec bac à eau anti-gouttes, couvercle bombé 3 positions</i>	25 x 17½ x 18½ (63.5 x 44.45 x 47)	52647
46265	48765	Fully retractable 6 qt round chafer w/dripless water pan, 3-position dome cover <i>Chauffe-plats rond 6 L entièrement rétractable avec bac à eau anti-gouttes, couvercle bombé 3 positions</i>	19 x 19 x 18½ (48.26 x 48.26 x 47)	52647
46080	48780	Full-size 9 qt rectangle chafer w/standard water pan, dome cover only opens to the 90° <i>Chauffe-plats rectangulaire 9 L grande taille avec bac à eau standard; le couvercle bombé s'ouvre seulement à 90°</i>	25½ x 18½ x 18½ (64.8 x 47 x 47)	52647
46070	48770	Round 6 qt round chafer w/standard water pan, dome cover only opens to the 90° <i>Chauffe-plats rond 6 L avec bac à eau standard; le couvercle bombé s'ouvre seulement à 90°</i>	18½ x 18 x 18¾ (47 x 45.7 x 47.6)	52647

Avenger® Economy Roll-Top Chafer
Chauffe-plats économique à couvercle pivotant Avenger®

ITEM ARTICLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS: (L X W X H) in (cm) DIMENSIONS: (L X P X H) po (cm)	WATER PAN INCLUDED BAC À EAU INCLUS	FOOD PAN RÉCIPIENT À ALIMENTS	TOTE BOX BOÎTE FOURRE-TOUT
46350	Rectangle/Rectangulaire 9.0 qt/L (8.6 L)	17 x 25 x 16 (43.2 x 63.5 x 40.6)	46082	90022	52647
46360	Round/Rond 6.0 qt/L (5.7 L)	18½ x 18 (47.0 x 45.7)	46073	46862	52647



Dakota™ Chafer
Chauffe-plats Dakota™

ITEM ARTICLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS: (L X W X H) in (cm) DIMENSIONS: (L X P X H) po (cm)	FOOD PAN RÉCIPIENT À ALIMENTS	WATER PAN INCLUDED BAC À EAU INCLUS	FUEL HOLDER PORTE-BRÛLEUR	COVER COUVERCLE	TOTE BOX BOÎTE FOURRE-TOUT
99860	Rectangular 9.0 qt (8.6 L) — complete <i>Rectangulaire 9.0 L (8.6 L) — complet</i>	25⅝ x 14⅝ x 13⅞ (65.1 x 36.3 x 34.5)	90022	99745	46864	99873	52645
99870	Half size 4.1 qt (3.8 L) — complete <i>Demi-taille 4.1 L (3.8 L) — complet</i>	18⅞ x 12⅞ x 13⅞ (45.9 x 30.6 x 33.6)	90222	46858	46864	99869	52648



Double Wall Insulated Serving Bowls
Bols de service à double paroi isothermes

Round Beehive Bowls
Bols nid d'abeilles ronds

ITEM ARTICLE	CAPACITY QT (L) CONTENANCE L (L)	TOP DIAMETER X HEIGHT in (cm) DIAMÈTRE SUPÉRIEUR X HAUTEUR po (cm)
46587	.75 (.7)	5⅞ x 3 (14.4 x 7.6)
46590	1.7 (1.6)	7¼ x 4 (18.4 x 10.3)
46591	3.4 (3.2)	9½ x 5 (24.1 x 12.9)
46592	6.9 (6.6)	11⅞ x 6½ (30 x 16.5)
46569	10.1 (9.6)	13¾ x 6⅞ (35 x 17.5)



Square Beehive Bowls
Bols nid d'abeilles carrés

ITEM ARTICLE	CAPACITY QT (L) CONTENANCE L (L)	DIMENSIONS (L X W X H) in (cm) DIMENSIONS (L X P X H) po (cm)
47619	.75 qt/L (.71)	5½ x 5½ x 2¾ (13.9 x 13.9 x 7)
47632	1.8 (1.7)	7⅞ x 7⅞ x 3½ (18.5 x 18.5 x 8.9)
47634	3.2 (3.0)	8⅞ x 8⅞ x 4¼ (21.8 x 21.8 x 10.8)
47635	5.2 (4.9)	9⅞ x 9⅞ x 5⅞ (24.4 x 24.4 x 13.1)
47637	8.2 (7.8)	11⅞ x 11⅞ x 5⅞ (29.9 x 29.9 x 15)



Square Plain Bowls/*Bols lisses carrés*

ITEM ARTICLE	CAPACITY QT (L) CONTENANCE L (L)	DIMENSIONS (L X W X H) in (cm) DIMENSIONS (L X P X H) po (cm)
47659	.75 qt/L (.71)	5½ x 5½ x 2¾ (13.9 x 13.9 x 7)
47672	1.8 (1.7)	7¼ x 7¼ x 3⅞ (18.4 x 18.4 x 8.7)
47674	3.2 (3.0)	8½ x 8½ x 4¼ (21.6 x 21.6 x 10.8)
47675	5.2 (4.9)	10⅞ x 10⅞ x 5⅞ (25.8 x 25.8 x 13)
47677	8.4 (7.9)	11⅞ x 11⅞ x 5⅞ (29.9 x 29.9 x 15)



CHEF SPÉCIALTIES

Since 1940, Chef Specialties Company has crafted quality pepper mills. Grinding mechanisms are built to withstand the rigors of commercial use. Lifetime warranty on grinding mechanism.

Chef Specialties conçoit des moulins à poivre de qualité depuis 1940. Les mécanismes de broyage sont conçus pour résister à l'usure d'une utilisation commerciale et sont garantis à vie.



WOOD PEPPER MILL, SALT MILL & SETS

MOULIN À POIVRE, À SEL ET ENSEMBLES EN BOIS

04100	Walnut/Noyer	4"	Set/Ensemble moulin à poivre et salière
04150	Walnut/ Noyer	4"	Pepper Mill/Moulin à poivre
04300	Natural/Naturel	4"	Set/Ensemble moulin à poivre et salière
04350	Natural/Naturel	4"	Pepper Mill/Moulin à poivre
06100	Walnut/Noyer	6"	Set/Ensemble moulin à poivre et salière
29181	Natural/Naturel	7.5"	Pepper Mill/ Moulin à poivre
29182	Natural/Naturel	7.5"	Salt Mill/Moulin à sel

WINE BOTTLE PEPPER MILLS

MOULIN À POIVRE EN FORME DE BOUTEILLE DE VIN

16005	Natural Naturel	14.5"	Pepper Mill Moulin à poivre
16006	Ebony Ébène	14.5"	Pepper Mill Moulin à poivre



PRENTISS BRUSHED STEEL PEPPER MILLS

MOULIN À POIVRE PRENTISS EN ACIER BROSSÉ

12400	Metal Acier brossé	12"	Pepper Mill Moulin à poivre
08400	Metal Acier brossé	8"	Pepper Mill Moulin à poivre



ACRYLIC PEPPER MILLS, SALT MILL & SET

MOULIN À POIVRE, À SEL ET ENSEMBLES EN ACRYLIQUE

29190	Clear/Transparent	5"	Set/Ensemble
29192	Clear/Transparent	8.5"	Pepper Mill/Moulin à poivre
29612	Clear/Transparent	12"	Pepper Mill/ Moulin à poivre
01751	Clear/Transparent	5.5"	Pepper Mill/Moulin à poivre
01752	Clear/Transparent	5.5"	Salt Mill/Moulin à sel



TALL WOOD PEPPER MILLS

GRAND MOULIN À POIVRE EN BOIS



24100	Walnut/Noyer	24"	Pepper Mill/Moulin à poivre
36150	Walnut/Noyer	36"	Pepper Mill/ Moulin à poivre
18151	Ebony/Ébène	18"	Pepper Mill/Moulin à poivre
18150	Walnut/Noyer	18"	Pepper Mill/Moulin à poivre

IMPERIAL & PRESIDENT PEPPER MILLS

MOULIN À POIVRE IMPERIAL ET PRESIDENT

10151	Ebony/Ébène	10"	Pepper Mill/ Moulin à poivre
10150	Walnut/Noyer	10"	Pepper Mill/ Moulin à poivre
10250	Natural/Naturel	10"	Pepper Mill/ Moulin à poivre
12100	Walnut/Noyer	12"	Pepper Mill/ Moulin à poivre



buffetware by Browne® / service à buffet de Browne^{MD}

Add style and value to your buffet with Buffetware by Browne®. Innovative design & quality construction are the hallmarks of these chafers, enabling great presentations from casual to the most sophisticated.

- Chafers shown with optional Emily Henry pans and Eclipse servicing spoons
- Stainless steel full size food pan is standard.

Ajoute style et valeur à votre buffet grâce au service de buffet de Browne^{MD} vous permettant de remarquables présentation, de décontractées aux plus sophistiquées.

- *Les réchauds illustrés sont munis du récipient Emily Henry et d'une cuillère de service Eclipse, les deux offerts en option.*
- *Le récipient pleine grandeur en acier inoxydable est standard.*

harmony

Stainless steel. Cover retracts fully & has automatic tension adjuster, keeping cover in set position. Round stainless chafer, soup station, coffee & juice dispenser also available.

Acier inoxydable. Le couvercle est complètement rétractable et est muni d'un dispositif automatique d'ajustement de la tension qui garde le couvercle à la position désirée. Réchaud rond en acier inoxydable, réchaud à soupe, distributeur à jus et à café aussi disponibles.

item 57 5175
desc Full Size Rectangular Chafer / Réchaud de table rectangulaire, pleine grandeur



economy / économique

Durable all stainless steel construction. Sturdy, wide 3-point welded legs. "Stay Cool" handle. Lid support bracket. Shipped in attractive full colour packaging.

Durable, entièrement en acier inoxydable. Robuste, larges supports soudés en trois points. Large poignée isotherme. Support pour le couvercle lorsque l'on le retire. Expédié dans un attrayant emballage de couleurs.

item 57 5126
desc Full Size Rectangular Chafer / Réchaud de table rectangulaire, pleine grandeur



octave

DRIPLESS feature recycles condensation back to water pan, keeping water off table. Highly polished chrome, zinc cast legs. Cover retracts fully & has automatic tension adjuster, keeping cover in set position. Round chafer, soup station, coffee & juice dispenser also available.

Le dispositif antigoutte retourne l'eau de condensation au bassin et ainsi, empêche l'eau d'atteindre la table. Chrome hautement poli, pattes coulées en zinc. Le couvercle est complètement rétractable et est muni d'un dispositif automatique d'ajustement qui garde le couvercle à la position désirée. Réchaud rond, réchaud à soupe, distributeur à jus et à café aussi disponible.

item 57 5170
desc Full Size Rectangular Chafer, DRIPLESS / Réchaud de table rectangulaire, pleine grandeur, antigoutte



chreshendo

Stainless steel. Cover retracts fully & has automatic tension adjuster, keeping cover in set position. Gold finished zinc cast legs. Round stainless chafer also available.

Acier inoxydable. Le couvercle est complètement rétractable et est muni d'un dispositif automatique d'ajustement de la tension qui garde le couvercle à la position désirée. Pieds de zinc moulés fini or. Réchaud rond en acier inoxydable aussi disponible.

item 57 5196
desc Full Size Rectangular Chafer / Réchaud de table rectangulaire, pleine grandeur



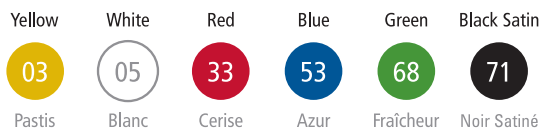
electric heater / élément chauffant électrique

item 57 5147
desc 120 volts (for round & rectangular chafers) / 120 volts (pour réchauds de table rond et rectangulaire)





- Manufactured with the Ceradon® process – developed exclusively by Emile Henry®
- Freezer to oven product (0°F / -17°C to 500°F / 260°C) no need to transfer to new container to heat
- Flat bottom means fast heating transfer for use with hot and cold shelves
- Extremely hard glaze does not scratch or mark and is lead and cadmium free
- Fully stackable for easy storage and handling
- Microwave and conventional oven safe
- Gastron sized
- Easy to clean and fully dishwasher safe
- Available in 6 attractive colours
- *Fabrication par le procédé Ceradon^{MD} – exclusif à Emile Henry^{MD}*
- *Du congélateur au four (0 °F / -17 °C à 500 °F / 260 °C) nul besoin de changer de plat*
- *Fond plat favorisant un meilleur transfert thermique, s'utilise sur des tablettes chaudes ou froides*
- *Glaçure extrêmement résistante, ne s'égratigne pas, ne marque pas et ne contient ni plomb ni cadmium*
- *Empilable, se range et se manipule bien*
- *Va au four conventionnel et au micro-ondes*
- *Format approprié pour les grands services*
- *Facile à nettoyer et va au lave-vaisselle*
- *Disponible en six différentes couleurs attrayantes*



recton®, 4" / 10cm deep

Half Size/Demi-grandeur - 5QT / 4.7L - 12.5"x10.25" / 32x26cm

item	desc
91 033462	Yellow / Pastis
91 053462	White / Blanc
91 333462	Red / Cerise
91 533462	Blue / Azur
91 683462	Green / Fraîcheur
91 713462	Black Satin / Noir Satiné

Third Size/Grandeur un tiers - 2.75QT / 2.7L - 12.5"x6.75" / 32x17cm

item	desc
91 033463	Yellow / Pastis
91 053463	White / Blanc
91 333463	Red / Cerise
91 533463	Blue / Azur
91 683463	Green / Fraîcheur
91 713463	Black Satin / Noir Satiné

recton®, 2.5" / 6.5cm deep

Full Size/Pleine grandeur - 6.75 QT / 6.3 L - 20.8"x12.5" / 53x32 cm

item	desc
91 033401	Yellow / Pastis
91 053401	White / Blanc
91 333401	Red / Cerise
91 533401	Blue / Azur
91 683401	Green / Fraîcheur
91 713401	Black Satin / Noir Satiné

Half Size/Demi-grandeur - 3.25 QT / 3.1 L - 12.5"x10.25" / 32x26 cm

item	desc
91 033426	Yellow / Pastis
91 053426	White / Blanc
91 333426	Red / Cerise
91 533426	Blue / Azur
91 683426	Green / Fraîcheur
91 713426	Black Satin / Noir Satiné

Third Size/Grandeur un tiers - 2 QT / 1.8 L - 12.5"x6.75" / 32x17 cm

item	desc
91 033417	Yellow / Pastis
91 053417	White / Blanc
91 333417	Red / Cerise
91 533417	Blue / Azur
91 683417	Green / Fraîcheur
91 713417	Black Satin / Noir Satiné

Quarter Size/Grandeur un quart - 1.25 QT / 1.3 L - 10.25"x6.25" / 26x16 cm

item	desc
91 033416	Yellow / Pastis
91 053416	White / Blanc
91 333416	Red / Cerise
91 533416	Blue / Azur
91 683416	Green / Fraîcheur
91 713416	Black Satin / Noir Satiné

glass serveware / service de vaisselle en verre

- Dark Emerald and Light Mint coloured glass
- Large display pieces
- Pebble finished underside enhances appearance
- Verre coloré vert foncé et menthe légère
- Grands plats de présentation
- Leur dessous au fini perlé en rehausse l'apparence



Emerald (Dark Green) / Vert foncé

item	desc	dim
56 3850	Platter, rectangular / Plateau rectangulaire	15.75" x 8.5" x 1.25"h / 40 x 21.6 x 3.8 cm h
56 3852	Platter, square / Plateau carré	14" x 1.25"h / 35.5 x 3.8 cm h
56 3854	Platter, square / Plateau carré	17.25" x 1.25"h / 43.8 x 3.8 cm h

Mint (Light Green) / Menthe légère

item	desc	dim
56 3851	Platter, rectangular / Plateau rectangulaire	15.75" x 8.5" x 1.25"h / 40 x 21.6 x 3.8 cm h
56 3853	Platter, square / Plateau carré	14" x 1.25"h / 35.5 x 3.8 cm h
56 3855	Platter, square / Plateau carré	17.25" x 1.25"h / 43.8 x 3.8 cm h
56 3857	Bowl, round / Bol rond	16" / 40.6 cm
56 3859	Bowl, round / Bol rond	19.25" / 48.9 cm

ceramic white serveware / plats de service blanc céramique

- Bright white body
- Many different shapes & sizes available
- Ask about other white ceramic pieces not shown

- Blanc brillant
- Disponibles en plusieurs formes et formats
- Informez-vous sur nos autres pièces en céramique blanche qui ne sont pas en montre



Andalucia

item	desc	dim (LxWxH)
56 3860	Platter, rectangular / Plateau rectangulaire	14.5" x 7.5" x 1.75" / 36.8 x 19 x 4.5 cm
56 3861	Platter, rectangular / Plateau rectangulaire	17.5" x 9" x 1.75" / 44.5 x 22.8 x 4.5 cm
56 3881	Platter, rectangular / Plateau rectangulaire	19.75" x 11" x 2.5" / 50.1 x 28 x 6.3 cm
56 3882	Platter, rectangular / Plateau rectangulaire	21.5" x 12.5" x 2" / 54.6 x 31.7 x 5 cm

Baza

item	desc	dim (LxWxH)
56 3862	3 Compartment Oval Bowl (Center compartment, 12" / 30.5 cm) Bol ovale à trois compartiments (section centrale, 12" – 30.5 cm)	35" x 12" x 4.5" / 89 x 30.5 x 11.5 cm



Cordoba

item	desc	dim (WxH)
56 3867	Bowl, square / Bol carré	11" x 4" / 28 x 10 cm
56 3868	Bowl, square / Bol carré	13.5" x 4.75" / 34.3 x 12 cm



Fado

item	desc	dim (LxWxH)
56 3863	Bowl, oval / <i>Bol ovale</i>	19.5" x 10.5" x 3" / 50 x 26.7 x 7.6 cm
56 3864	Bowl, oval / <i>Bol ovale</i>	28.5" x 15.5" x 3" / 72.4 x 39.3 x 7.6 cm



Floret

item	desc	dim (DiaxH)
56 3873	Bowl / <i>Bol</i>	13" x 4.25" / 33 x 10.8 cm
56 3874	Bowl / <i>Bol</i>	10.5" x 3.75" / 26.7 x 9.5 cm



Gemini

item	desc	dim (WxH)
56 3869	Bowl, square / <i>Bol carré</i>	10.5" x 5" (at corners / <i>aux coins</i>) / 26.7 x 12.7 cm
56 3870	Bowl, square / <i>Bol carré</i>	7.75" x 4.25" (at corners / <i>aux coins</i>) / 19.7 x 10.8 cm



Waltz

item	desc
56 3865	3pc Set (2 bowls + 1 wire stand) / <i>Ensemble 3 pièces (2 bols + support métallique)</i>

Minuet

item	desc
56 3866	4pc Set (3 bowls + wire stand) / <i>Ensemble 4 pièces (3 bols + support métallique)</i>



Ovid

item	desc	dim (LxWxH)
56 3872	Bowl, oval / <i>Bol ovale</i>	12.5" x 9" x 3" h. / 5" (at back / <i>à l'arrière</i>) / 31.75 x 22.8 x 7.6 cm / 12.7 cm (at back / <i>à l'arrière</i>)



Trident

item	desc	dim (LxWxH)
56 3871	Platter, rectangular / <i>Plateau rectangulaire</i>	20" x 9.5" x 4.25" (at corners / <i>aux coins</i>) / 50.8 x 24.1 x 10.8 cm
56 3875	Platter, rectangular / <i>Plateau rectangulaire</i>	14.25" x 7.25" x 3.75" (at corners / <i>aux coins</i>) / 36.2 x 18.4 x 9.5 cm
56 3876	Platter, rectangular / <i>Plateau rectangulaire</i>	18" x 9.25" x 4.25" (at corners / <i>aux coins</i>) / 45.7 x 23.5 x 10.8 cm



Salmon/Fish

item	desc	dim (LxWxH)
56 3877	Platter / <i>Plat ovale</i>	23" x 8" x 1.25" / 58.4 x 20.3 x 3.2 cm

Espoir

item	desc	dim (DiaxH)
56 3885	Bowl, spiral / <i>Bol en spirale</i>	16.5" x 3.5" / 42 x 8.9 cm

eclipse

Enhance your buffet, salad bar or display case.

- Durable 18/8 mirror finish stainless steel construction
- “Stay Cool” tapered, hollow handle design provides comfortable grip
- Unique arc handle “easy pick up” design reduces slippage in servingware and provides ease of handling
- Angled serving area keeps food off the table if utensil is put down
- 11 piece collection in two ranges of size for all your serving requirements

Rehaussez votre buffet, comptoir à salade ou comptoir vitré.

- Fabrication en acier inoxydable 18/8 durable au fini miroir
- La poignée isotherme profilé assure une prise sûre et confortable.
- Le design unique arqué permet une emprise rapide, confortable de la poignée et un meilleur appui sur les rebords des plats de service.
- L'angle de la spatule empêche la nourriture de toucher la table lorsque l'on dépose l'ustensile
- Un ensemble de 11 pièces en deux formats pour satisfaire tous vos besoins



item	desc
57 3170	Serving ladle / <i>Louche à service</i> , 6oz - 177ml / 15" - 38 cm
57 3171	Solid turner / <i>Spatule lame pleine</i> , 14.75" - 37.5 cm

item	desc
57 3172	Slotted turner / <i>Spatule ajourée</i> , 14.75" - 37.5 cm
57 3173	Solid spoon / <i>Cuillère pleine</i> , 13.5" - 34.3 cm

item	desc
57 3174	Slotted spoon / <i>Cuillère ajourée</i> , 13.5" - 34.3cm
57 3175	Fork / <i>Fourchette</i> , 14" - 35.5 cm



item	desc
57 3180	Solid spoon / <i>Cuillère pleine</i> , 10" - 25.5 cm
57 3181	Slotted spoon / <i>Cuillère ajourée</i> , 10" - 25.5 cm
57 3182	Fork / <i>Fourchette</i> , 10" - 25.5 cm

item	desc
57 3183	Pie server / <i>Spatule à tarte</i> , 10" - 25.5 cm
57 3184	Serving ladle / <i>Louche à service</i> , 1oz - 29ml / 10" - 25.5 cm



ROY COH 41

Oblong Chafer

Stainless Steel • Elegantly Styled • Dome Cover
 Brass Handles • Water & Food Pans • 8 qt Capacity
 Heavy Duty Welded Frame • Two Fuel Holders

Réchaud rectangulaire

Acier inoxydable • Style élégant • Couvercle bombé
 Poignées en laiton • Récipients pour la nourriture et l'eau •
 Capacité de 8 qt
 Cadre robuste soudé • Deux porte-brûleurs



ROY COH SS 2

Soup Station Lid Set

Converts Most Standard Oblong Chafers To Soup Station
 Mirror Finished Stainless Steel Construction
 Complete with Two Custom Sized 4 Quart Inset
 Notched Lids with Knob Handles



ROY COH SS 2 SHOWN with ROY COH 41
 Illustré : ROY COH SS 2 avec ROY COH 41

Fits Most Oblong Chafers

Chafer Sold Separately

Convient à la plupart des réchauds rectangulaires

Réchaud vendu séparément

Ensemble de soupières avec couvercles

Peut convertir la plupart des réchauds rectangulaires en soupières
 Fait en acier inoxydable au fini miroir
 Comprend deux récipients de 4 quart faits sur mesure
 Couvercles munis d'encoches et de poignées



Continental Chafer

Dome Cover • Dripless Water Pan
 Welded Stackable Frame
 Removable Fuel Holders

ROY COH 2

Assembled, With Water & Food Pan
 Assemblée, récipient pour la nourriture et l'eau

Réchaud Continental

Couvercle bombé • Récipient antigouttes pour l'eau
 Cadre soudé, empilable
 Porte-brûleurs amovibles



Folding Chafer

Dome Cover • Water Pan • Food Pan
 Folding Heavy Duty Frame • Removable Fuel Holders

Réchaud pliable

Couvercle bombé • Récipient pour nourriture • Récipient pour l'eau
 Cadre robuste pliable • Porte-brûleurs amovibles

ROY COH 6

Assembled, With Water & Food Pan
 Assemblée, récipient pour la nourriture et l'eau



Roast Pans

Heavy Weight Aluminum • Strapped Roast Pans
 Measures: 18" x 26" x 4 1/2"

Rôtissoires

Aluminium robuste • Rôtissoires attachées
 Mesures : 18" x 26" x 4 1/2"

1826 Roast Pan Used as Lid
 La rôtissoire peut servir de couvercle

1826 L Roast Pan with Lugs Used as Base
 Rôtissoire avec relief, peut être utilisée comme base





JOHNSON-ROSE INC.



ROUND BREAD BASKET
CORBEILLE À PAIN ROND

SIMULATED RATTAN • *SIMILI ROTIN*

No.	DIMENSIONS-INCH	DIMENSIONS-CM
4181	8-1/2 x 2-1/2	21.6 x 5.1



OVAL BREAD BASKET
CORBEILLE À PAIN OVAL

SIMULATED RATTAN • *SIMILI ROTIN*

No.	DIMENSIONS-INCH	DIMENSIONS-CM
4182	9-1/4 x 6 x 2-1/4	23.5 x 15.2 x 5.7



CRACKER BASKET
CORBEILLE À BISCUITS

SIMULATED RATTAN • *SIMILI ROTIN*

No.	DIMENSIONS-INCH	DIMENSIONS-CM
4185	9 x 3-1/2 x 2	22.9 x 8.9 x 5.1



RECTANGULAR BREAD BASKET
CORBEILLE À PAIN RECTANGULAIRE

RATTAN • *ROTIN*

No.	DIMENSIONS-INCH	DIMENSIONS-CM
4183	9 x 6-1/4 x 2-3/4	22.9 x 15.9 x 7



OVAL BREAD BASKET
CORBEILLE À PAIN OVAL

BLACK WITH GOLD TRIM
NOIR AVEC BORDURE DORÉE

No.	DIMENSIONS-INCH	DIMENSIONS-CM
4188	9-1/2 x 6-3/4 x 2-3/4	24.1 x 17.1 x 7.0



CRACKER BASKET
CORBEILLE À BISCUITS

BLACK WITH GOLD TRIM
NOIR AVEC BORDURE DORÉE

No.	DIMENSIONS-INCH	DIMENSIONS-CM
4189	9-1/4 x 3-3/4 x 2	23.5 x 9.5 x 5.1



ROUND BREAD BASKET
CORBEILLE À PAIN ROND

BLACK WITH GOLD TRIM
NOIR AVEC BORDURE DORÉE

No.	DIMENSIONS-INCH	DIMENSIONS-CM
4187	8-1/4 x 2	21.0 x 5.1

MENU COVERS
COUVRE - MENU

MADE OF PLASTIC
DOUBLE STITCHED • METAL CORNERS
FITS: 8-1/2" x 11-1/4" INSERT SHEETS
FABRIQUÉ EN PLASTIQUE
DOUBLE POINTS • COINS EN METAL
POUR FEUILLES 21.6 CM x 29.7 CM

No.	DESCRIPTION
	SINGLE MENU COVER / <i>COUVRE-MENU SIMPLE</i>
43911	BLACK / <i>NOIR</i>
43912	RED / <i>ROUGE</i>
43913	BLUE / <i>BLEU</i>
	DOUBLE MENU COVER / <i>COUVRE-MENU DOUBLE</i>
43921	BLACK / <i>NOIR</i>
43922	RED / <i>ROUGE</i>
43923	BLUE / <i>BLEU</i>
	TRIPLE MENU COVER / <i>COUVRE-MENU TRIPLE</i>
43931	BLACK / <i>NOIR</i>
43932	RED / <i>ROUGE</i>
43933	BLUE / <i>BLEU</i>



COPPER RECHAUD
RÉCHAUD EN CUIVRE

COPPER PLATED
STAINLESS STEEL ALCOHOL BURNER (WITH SNUFFER) INCLUDED
PLAQUÉ CUIVRE
INCLUS LE BRÛLEUR (AVEC ÉTEIGNOIR) EN ACIER INOXYDABLE

No.	DESCRIPTION
4860	COMPLETE / <i>COMPLÈT</i>



“SWIRL” INSULATED SERVERS PICHET ISOTHERMES

A.B.S. PLASTIC EXTERIOR
THUMB LEVER
KEEPS BEVERAGES HOT OR COLD FOR HOURS
COQUILLE EXTERNE EN PLASTIQUE A.B.S.
COUVERCLE À LEVIER
PEUT GARDER LES BOISSONS CHAUDES OU
FROIDES POUR UNE
DURÉE DE QUELQUES HEURES

No.	CAPACITY	CAPACITÉ
7570	WHITE – 20 OZ	BLANC – 591 ML
7571	BLACK – 20 OZ	NOIR – 591 ML
7572	WHITE – 32 OZ	BLANC – 946 ML
7573	BLACK – 32 OZ	NOIR – 946 ML

STACKABLE TEAPOTS WITH STRAINER THÉIÈRES EMPILABLES AVEC FILTRE

18-8 / STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE / 18-8

No.	CAPACITY	CAPACITÉ
7012	12 OZ	355 ML
7020	20 OZ	591 ML
7033	32 OZ	946 ML
7048	48 OZ	1.4 L



VACUUM AIR POTS PICHET À PRESSION “AIR POT”

LEVER PUMP – SWIVEL BASE – FOR HOT OR COLD LIQUIDS
CUVE INTÉRIEURE EN ACIER INOXYDABLE OU EN VERRE
POMPE À LEVIER – BASE PIVOTANTE – POUR BOISSONS CHAUDES OU FROIDES

No.	DESCRIPTION	DESCRIPTION
30019	GLASS LINED 1.9 L	INTÉRIEUR VERRE 1.9 L
30022	GLASS LINED 2.2 L	INTÉRIEUR VERRE 2.2 L
30025	GLASS LINED 2.5 L	INTÉRIEUR VERRE 2.5 L
31022	DOUBLE WALL S/S 2.2 L	INTÉRIEUR ACIER INOXYDABLE 2.2 L
31025	DOUBLE WALL S/S 2.5 L	INTÉRIEUR ACIER INOXYDABLE 2.5 L
31030	DOUBLE WALL S/S 3.0 L	INTÉRIEUR ACIER INOXYDABLE 3.0 L



JOHNSON-ROSE INC.

COFFEE DECANTER WITH CAP CAFETIÈRE AVEC BOUCHON



POLYCARBONATE BODY – POLYPROPYLENE HANDLE
18-8 STAINLESS STEEL BASE – INCLUDES BLACK CAP
FITS STANDARD COFFEE MAKERS
POLYCARBONATE – POIGNÉE EN POLYPROPYLÈNE
BASE EN ACIER INOXYDABLE 18-8 / INCLUS BOUCHON NOIR
S'ADAPTE AU PERCOLATEUR STANDARD

No.	DESCRIPTION
4364	COMPLETE / COMPLET
4365	ORANGE CAP ONLY / BOUCHON ORANGE SEUL.

INSULATED SERVERS BOUTEILLES ISOLANTES



18-10 STAINLESS STEEL – DOUBLE WALLED
KEEPS BEVERAGES HOT OR COLD FOR HOURS
ACIER INOXYDABLE 18-10 / PAROI DOUBLE
PEUT GARDER LES BOISSONS CHAUDE OU
FROIDES POUR UNE DURÉE QUELQUES HEURES

No.	CAPACITY-OZ	CAPACITÉ-L
7310	34	1.0
7312	42	1.2
7315	50	1.5
7320	70	2.0

WATER PITCHER • POT À EAU



18-8 / STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE / 18-8

No.	CAPACITY – OZ	CAPACITÉ - L
7164	64	1.9

COFFEE / TEA SERVERS CAFETIÈRES / THÉIÈRES



18-8 / STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE / 18-8

No.	CAPACITY – OZ	CAPACITÉ - L
7424	24	0.7
7435	35	1.0
7448	48	1.4

INSULATED CREAMERS CRÉMIERS ISOLANTS

18-8 / STAINLESS STEEL – DOUBLE WALLED
ACIER INOXYDABLE / 18-8 – PAROI DOUBLE

No.	CAPACITY – OZ	CAPACITÉ - L
7301	34	1.0
7307	24	0.7





VINEGAR / OIL BOTTLE HOLDER
PORTE-CONDIMENTS

CHROME PLATED HEAVY WIRE RACK
HOLDS TWO No. 6600 VINEGAR BOTTLES OR
OTHER BOTTLES UP TO 2-1/8" x 2-1/8"
PLAQUÉ CHROME
POUR DEUX VINAIGRIERS No. 6600 OU TOUTES BOUTEILLES
JUSQU'À UNE DIMENSION DE 5.4 CM x 5.4 CM

No. 6610



ORGANIZER
PORTE-CONDIMENTS

CHROME PLATED WIRE RACK
TOP MENU CLIP
HOLDS 4 JARS (NOT INCLUDED)
TWO No. 6700 & TWO JARS UP TO 2" DIAMETER
PLAQUÉ CHROME • POIGNÉE PINCE-MENU
ACCEPTE 4 BOUTEILLES (NON-INCLUS)
DEUX No. 6700 ET DEUX D'UN DIAMÈTRE DE 5.1 CM

No. 6620



JAM RACK
SUPPORT POUR CONTENANTS
DE CONFITURE EN PORTION

CHROME PLATED WIRE – 2.8 MM
DIVIDED INTO 6 COMPARTMENTS
EACH HOLDING UP TO 8 PACKETS
FIL MÉTALLIQUE PLAQUÉ CHROME
6 COMPARTIMENTS POUVANT
RECEVOIR 8 CONTENANTS CHACUN

No. 6967



SUGAR PACKET & SHAKER HOLDER
PORTE-SACHETS ET SALIÈRES

CHROME PLATED WIRE RACK
TOP MENU CLIP
HOLDS SUGAR PACKETS AND JARS
UP TO 1-1/2" x 1-1/2"
PLAQUÉ CHROME
POIGNÉE PINCE-MENU
ACCEPTE SACHETS ET BOUTEILLES
DE 3.8 CM x 3.8 CM

No. 6978



MENU CLIP
PORTE-MENU

STAINLESS STEEL
GADROON BASE
DIMENSIONS: 2-7/16" x 1-3/4"
ACIER INOXYDABLE
BASE À MOTIF
DIMENSIONS: 6.2 CM x 4.4 CM

No. 4396



SUGAR PACKET & SHAKER HOLDER
PORTE-SACHETS ET SALIÈRES

CHROME PLATED WIRE RACK
TOP MENU CLIP
HOLDS UP TO 2" DIAMETER SALT & PEPPER
SHAKERS
PLAQUÉ CHROME
POIGNÉE PINCE-MENU
ACCEPTE SALIÈRES D'UN DIAMÈTRE DE 5.1 CM

No. 6977



SUGAR PACKET HOLDER
PORTE-SACHETS

CHROME PLATED WIRE RACK
TOP MENU CLIP
PLAQUÉ CHROME
POIGNÉE PINCE-MENU

No. 6955



ORGANIZER
PORTE-CONDIMENTS

CHROME PLATED WIRE RACK
HOLDS THREE No. 6700 CONDIMENT JARS
(NOT INCLUDED)
PLAQUÉ CHROME
ACCEPTE 3 POTS À CONDIMENTS No. 6700
(NON-INCLUS)

No. 6983



MENU CLIP
PORTE-MENU

STAINLESS STEEL
GADROON BASE
DIMENSIONS: 2-1/2" x 2-1/2"
ACIER INOXYDABLE
BASE À MOTIF
DIMENSIONS: 6.4 CM x 6.4 CM

No. 4395



MENU CLIP
PORTE-MENU

STAINLESS STEEL CLIP
CAST ZINC BASE
DIMENSIONS: 1-5/8" x 1"
PINCE EN ACIER INOXYDABLE
BASE DE ZINC
DIMENSIONS: 4.1 CM x 2.5 CM

No. 4391



MENU CLIP
PORTE-MENU

NICKEL PLATED STEEL
DIMENSIONS: 2-1/4" x 2-1/4"
ACIER PLAQUÉ NICKEL
DIMENSIONS: 5.7 CM x 5.7 CM

No. 4397



ROLL – TOP CHAFER
RÉCHAUD COUVERCLE
PIVOTANT

18-10 MIRROR-POLISHED STAINLESS STEEL
BRASS HANDLES
PLEINE GRANDEUR
ACIER INOXYDABLE 18-10 – FINI MIROIR
POIGNÉE EN LAITON

No. DESCRIPTION
4830 COMPLETE / COMPLET



DELUXE RECTANGULAR
ROLL – TOP CHAFER
RÉCHAUD RÉCTANGULAIRE
DELUXE

MIRROR-POLISH
TITANIUM PLATAED HANDLES
FINI MIROIR
POIGNÉE PLAQUÉE TITANIUM

No. DESCRIPTION
4831 COMPLETE / COMPLET

DELUXE OVAL ROLL – TOP CHAFER
RÉCHAUD OVALE DELUXE

MIRROR-POLISH
TITANIUM PLATAED HANDLES
FINI MIROIR
POIGNÉE PLAQUÉE TITANIUM

No. DESCRIPTION
4832 COMPLETE / COMPLET



DELUXE ROUND ROLL – TOP CHAFER
RÉCHAUD ROND DELUXE

MIRROR-POLISH
TITANIUM PLATAED HANDLES
FINI MIROIR
POIGNÉE PLAQUÉE TITANIUM

No. DESCRIPTION
4833 COMPLETE / COMPLET



BACTERIA CONTROL TABLE / CHARTE POUR LE CONTRÔLE DE BACTÉRIES

TEMPERATURE °F

212	Boiling point of water
165-212	Cooking temperatures destroy most bacteria. Time required to kill bacteria decreases as temperature is increased.
140-165	Warming temperatures prevent growth but allow survival of some bacteria.
120-140	Some bacterial growth may occur. Many bacteria survive.
60-120	Incubation Zone. Temperatures in this zone allow rapid growth of bacteria and production of toxins by some bacteria. Foods should move through this temperature as quickly as possible to avoid microbiological spoilage.
40-60	Some growth of food poisoning bacteria may occur.
32-40	Cold temperatures permit slow growth of some bacteria that cause spoilage.
0-32	Freezing temperatures stop growth of bacteria, but may allow bacteria to survive.

TEMPÉRATURE °F

212	Point d'ébullition de l'eau.
165-212	Les températures de cuisson détruisent la majorité des bactéries. Le temps requis pour détruire les bactéries diminue au fur et à mesure que la température augmente.
140-165	Les températures pour réchauffer les aliments préviennent la prolifération, mais n'empêchent pas certaines bactéries de proliférer.
120-140	La prolifération de certaines bactéries est probable. Plusieurs bactéries survivent.
60-120	Plage d'incubation. Les températures dans cette plage vont permettre aux bactéries de proliférer rapidement et certaines d'entre elles produiront des toxines. Un passage rapide des aliments à l'intérieur de cette plage devrait éviter la détérioration des aliments par contamination bactérienne.
40-60	Certaines bactéries responsables d'intoxication alimentaire pourraient proliférer.
32-40	Des températures plus froides ralentissent la prolifération de certaines bactéries causant une détérioration alimentaire.
0-32	Des températures en dessous du point de congélation freinent la prolifération bactérienne, mais certaines bactéries pourraient survivre.

CARE & HANDLING OF STAINLESS STEEL TABLEWARE / ENTRETIEN ET UTILISATION DE LA COUTELLERIE EN ACIER INOXYDABLE

While stainless steel is highly resistant to stain and corrosion, even the finest alloys will suffer if corrosive food chemicals are not removed by proper soaking, washing, and rinsing procedures. Careful handling will prolong the life and luster of your stainless steel tableware.

- 1. WASHING:** Stainless should be pre-soaked immediately following its removal from the table. Use a pre-soak compound recommended by the manufacturer of your detergent. It is very important that you use only a plastic or stainless steel pan for pre-soaking. NEVER USE AN ALUMINUM PAN. Aluminum frees the chlorine present in most pre-soak compounds, and causes discoloration of stainless steel. Take particular care of removing all remnants of lemon, vinegar, butter, ice cream, cheese, milk and table salt from stainless items directly after use. These foods cause severe corrosion to stainless. Do not use a pre-soak solution containing silver detarnishing agents. These products cause severe corrosion to stainless. Be sure that stainless does not remain in the pre-soak solution too long before it is washed. After pre-soaking, wash your stainless in hot water and a good cleaning agent. Select your cleaning agent with great care, making sure there are no abrasive or corrosive qualities. Stainless steel should be thoroughly dried immediately after washing. Polishing stainless occasionally is a good idea, but not a necessity. Polish stainless items with a mildly abrasive powder mixed with neutral soap flakes. Then rinse pieces in hot water and dry them well.
- 2. RINSING:** The clean stainless should then be rinsed in water of at least 180°F. A wetting agent may be added to the rinse to prevent minerals in water from staining your tableware. Should you have very hard water, a softener is recommended.
- 3. HANDLING:** Perforated cylinders in a portable rack - suitable for sink or dishwasher use - make it possible to wash, transport and dispense stainless with a minimum of handling. In a system where tableware is washed and stored in the same cylinder, the stainless should be sorted into the same cylinders utensil side down to prevent hand contamination after cleansing. In a system where the tableware is transferred from a cleaning cylinder to a storage cylinder by inversion it should be sorted in the cleaning cylinder utensil side up, so that it will eventually be stored utensil side down.
- 4. LOW-TEMP DISHWASHING - CAUTION!** If you are using a low-temp or chlorine bath type dishwashing system, take great care in following the manufacturer's instructions. An over-concentration of sodium hypochlorite (bleach), the active sanitizing agent of these systems, will attack most metal tableware. Improper use, or faulty equipment functioning, will cause straining or corrosion of even the finest stainless steel.

Bien que la coutellerie en acier inoxydable soit résistante aux taches et à la corrosion, même les alliages les plus réputés subiront des dommages si les aliments ayant des propriétés corrosives ne sont pas enlevés selon les procédures adéquates de trempage, de rinçage et de lavage. Une manipulation soignée prolongera la durée de vie et le lustre de votre coutellerie en acier inoxydable.

- 1. LAVAGE :** *La coutellerie en acier inoxydable doit être mise à tremper immédiatement après avoir été retirée de la table. Utilisez un agent de trempage recommandé par votre fabricant de détergent. Il est important d'utiliser un contenant en plastique ou en acier inoxydable pour le trempage. NE JAMAIS UTILISER UN CONTENANT EN ALUMINIUM. L'aluminium libère le chlore présent dans la plupart des agents de trempage, ce qui provoquera la décoloration de l'acier inoxydable. Prenez le temps de bien retirer les restes de citron, de vinaigre, de beurre, de crème glacée, de fromage, de lait et de sel de table de vos articles en acier inoxydable immédiatement après usage. Ces aliments endommagent lourdement les articles en acier inoxydable. N'utilisez pas de solution de trempage contenant des agents servant à enlever les ternissures. Ces produits endommagent lourdement les articles en acier inoxydable. Assurez-vous que les articles en acier inoxydable ne demeurent pas longtemps dans la solution de trempage avant qu'ils ne soient lavés. Après la période de trempage, lavez votre coutellerie en acier inoxydable dans l'eau chaude avec un bon détergent. Choisissez votre détergent avec soin en vous assurant qu'il ne contient aucun agent corrosif ou abrasif. La coutellerie devrait immédiatement être bien séchée après le lavage. Polir occasionnellement la coutellerie est bien, mais non nécessaire. Polissez les articles en acier inoxydable avec une poudre légèrement abrasive contenant du savon en paillettes. Rincez-les à l'eau chaude et essuyez-les bien.*
- 2. RINÇAGE :** *La coutellerie propre devrait être rincée dans l'eau chaude dont la température atteint 180 °F minimum. Un agent de rinçage pourrait être ajouté à ce moment afin de prévenir que les minéraux présents dans l'eau se déposent sur la coutellerie. Si votre eau est très dure, un adoucisseur d'eau est recommandé.*
- 3. MANIPULATION :** *Utilisez des plateaux portatifs munis de cylindres perforés qui vont au lave-vaisselle ou dans un évier afin de vous permettre de laver, transporter et placer la coutellerie avec un minimum de manipulation. Dans un système où la coutellerie est lavée et entreposée dans un même cylindre, les articles de même nature devraient être placés dans un seul cylindre, le manche vers le haut, afin d'éviter la contamination avec les mains après le lavage. Dans un système où la coutellerie est transférée d'un cylindre de nettoyage à un cylindre d'entreposage, la coutellerie devra être placée le manche en bas dans le cylindre de lavage pour que, par inversion, le manche se trouve en haut dans le cylindre d'entreposage.*
- 4. SYSTÈME DE LAVAGE À BASSE TEMPÉRATURE - AVERTISSEMENT !** *Si vous utilisez un système de lavage à basse température ou avec un composé chloré, assurez-vous de bien suivre les instructions du fabricant. Une trop grande concentration d'hypochlorite de sodium, soit l'agent actif de ces systèmes d'assainissement, endommage la plupart des articles en métal. Un usage inapproprié ou une défektivité d'équipement provoqueront des taches ou de la corrosion sur tous les articles en acier inoxydable même s'ils sont de très grande qualité.*