



## Non-stick Grill Tray

Two-sided open grill design offers increased airflow and optimal searing

### Plateau grilloir antiadhésif

La conception ouverte du grilloir ouvert sur deux côtés offre une plus grande circulation de l'air et une saisie optimale

## Non-stick Grill Tray

Cast Aluminum/ PolyFlon Non-Stick finish. High heat resistance of 300°C/575°F. Suitable for silicone, nylon, and wooden utensils.

### Plateau grilloir antiadhésif

Aluminium coulé. PolyFlon antiadhésif. Convient aux ustensiles en silicone, en nylon et en bois. Résiste à des chaleurs élevées de 300 °C/575 °F.

ITEM # DIM  
576207 20.75 x 12.75" / 52.7 x 32.4 cm

- Create traditional grill marks on meat, poultry, fish and vegetables
- Consistent heat conductivity ensuring uniform results
- 3 layer non-stick PolyFlon coating offers superior release and high durability

*Allow the pan to cool completely before cleaning. Dry immediately and completely. It is important no water is left to sit on the pan.*

- Créer des marques de grillades traditionnelles sur la viande, la volaille, le poisson et les légumes
- Conductivité constante de la chaleur assurant des résultats optimaux
- Le revêtement antiadhésif à 3 couches PolyFlon offre un décollement supérieur et une grande durabilité

*Laisser le plat refroidir complètement avant de le laver. Le sécher immédiatement et complètement. Il est important de ne pas laisser d'eau dans le plat.*

## Baking Tray

Aluminum. 3 layer PolyFlon Non-Stick coating offers superior release and high durability. 16 Gauge. Suitable for silicone, nylon, and wooden utensils. High heat resistance of 300°C / 575°F

### Plaque de cuisson

Aluminium. PolyFlon antiadhésif. Le revêtement antiadhésif à 3 couches PolyFlon offre un décollement supérieur et une grande durabilité. Calibre 16. Convient aux ustensiles en silicone, en nylon et en bois. Résiste à des chaleurs élevées de 300 °C / 575 °F.

ITEM # DIM  
576210 20.75 x 12.75" / 52.7 x 32.4 cm

- One-piece stamped construction for increased durability and hygiene
- Excellent heat conductivity ensures even cooking and consistent results

*Allow the pan to cool completely before cleaning. Dry immediately and completely. It is important no water is left to sit on the pan.*

- Fabrication estampée monopièce pour une durabilité et une hygiène accrues
- L'excellente conductivité de la chaleur fournit une cuisson égale et des résultats toujours pareils

*Laisser le plat refroidir complètement avant de le laver. Le sécher immédiatement et complètement. Il est important de ne pas laisser d'eau dans le plat.*



## Baking Tray

Corner pour spouts for easy draining of excess juice

### Plaque de cuisson

Becs verseurs dans les coins pour vider facilement l'excédent de jus de cuisson