



Sauce Pots with Helper Handle
Ollas para salsa con asa auxiliar

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER [†] TAPA [†]
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



Sauce Pans
Cacerolas

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	COVER [†] TAPA [†]
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
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

What makes it Tri-Ply? /
¿Qué cosa es Tri-Ply?

Long hollow
handle stays cool
during cooking

Manga larga y
hueca se
mantiene fría
durante la cocción

Aluminum mid-layer
for even heat transfer on
bottom & sides

Capa intermedia
de aluminio para
una transferencia de calor
uniforme en la parte
inferior y los lados

Stainless steel cooking
surface & outer layer
for superior cooking performance.
Induction-ready & easy to clean

Superficie de cocción y
capa exterior de acero
inoxidable preparada para
cocción por inducción y
fácil de limpiar