

Silit Generation eco

Silit Generation eco

WM-Nr.: 9722.3382.01 · EAN 4004633243274 · 02/2009 · Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



SILIT-WERKE GMBH & CO. KG
NEUFRAER STRASSE 6 · 88499 RIEDLINGEN · GERMANY
WWW.SILIT.COM · POST@SILIT.COM

Silit Ganz und gar genießen.



Intelligente Technik auf kleinstem Raum – SILIT miniMAX®.
Raffiniert stapelbar, äußerst vielseitig und energiesparend.
Ideal zum Zubereiten von kleineren Portionen.

*Intelligent technology in compact form – SILIT miniMAX®.
Ingeniously stackable, extremely versatile and energy-saving.
Ideal for preparing small portions.*

Design: Teams Design

**ALLES FÜR DEN BEWUSSTEN GENUSS VON HEUTE.
EVERYTHING YOU NEED FOR HEALTH-CONSCIOUS
CONTEMPORARY COOKING.**

Zeit und Energie zu sparen, dabei Qualität bewusst und besonders gesund zu genießen – das gehört selbstverständlich zum modernen Lebensstil der heutigen Generation.

Die Küche jeden Tag attraktiver, geschmackvoller und gesünder zu gestalten – das ist die Intention, mit der SILIT immer wieder Neues schafft, in einem einzigartigen Mix aus nachhaltiger Qualität, Innovation, Design und Funktionalität.

SILIT-Produkte entsprechen in idealer Weise dem Anspruch der heutigen Zeit auf einen nachhaltigen Lebensstil mit mehr Genuss und mehr Lebensqualität.

Silit Generation **eco**

Saving time and energy while cultivating an appreciation for high-quality and health-conscious cooking constitutes an integral aspect of a modern lifestyle.

Making kitchens more attractive and cooking tastier and healthier – this is the intention behind SILIT's ongoing efforts to create new things, a unique mixture of sustainable quality, innovation, design and functionality.

SILIT products are the ideal way to meet today's demand for a sustainable lifestyle with more pleasure and better quality of life.



Genial zum Kochen, Aufbewahren und Servieren –
Kochsystem ELEMENTS.

*Just the thing for cooking, serving and storing foods –
the ELEMENTS cookware system.*

Silit Generation eco

► Qualität beginnt beim Material. Kochgeschirr aus **SILARGAN®** ist ideal für eine moderne, gesundheitsbewusste Ernährung. Die äußerst langlebige Hightech-Keramik ist superhart, schneid- und kratzfest. Sie ist antibakteriell, sehr hygienisch und geschmacksneutral. Darüber hinaus ist SILARGAN® nickelfrei – die erste Wahl für Allergiker. ► *Quality begins with the material. **SILARGAN®** cookware is ideal for modern, health-conscious cooking. The extremely durable high-tech ceramic is ultra-hard, cutproof and scratchproof. It is antibacterial, very hygienic and taste-neutral. SILARGAN® is also nickel-free and thus the ideal choice for people with allergies.*



Design: Liora Reich & Barro de Gast

MADE IN GERMANY





Silit Generation eco



► Powerfarben und ausgereifte Technik – das ist die Serie **PASSION COLOURS**. SILIT hat den farbigen Topf einmal mehr neu erfunden. Exzellente Gar- und Brateigenschaften sparen wertvolle Energie. Ideal zum gesunden Kochen durch die Hightech-Keramik Silargan® – nickelfrei und antibakteriell. Die kräftigen, eleganten Farben sorgen für Kochvergnügen voller Lebensfreude.

Silit Generation **eco**

► *Vibrant colours and sophisticated technology – this is what **PASSION COLOURS** is all about. SILIT has reinvented colourful cookware. Excellent cooking and frying features save valuable energy. Ideal for healthy cooking thanks to high-tech ceramic Silargan® – nickel-free and antibacterial. Vibrant, elegant hues guarantee cooking pleasure and zest for life.*

Entdecken Sie Ihre Lieblingsfarbe: Energy Red, Wild Orange – oder doch lieber Crazy Yellow?
Discover your favourite colour: is it Energy Red, Wild Orange, or perhaps Crazy Yellow?



Design: Teams Design



Silit Generation eco

Silit Ganz und gar genießen.

Silit

Generation **eco**



Haftfrei-Hartversiegelung CeraProtect® –
rein mineralisch, PTFE-frei.

*CeraProtect® – non-stick hard coating
purely mineral-based, PTFE-free.*

► Erleben Sie ein völlig neues, gesundes Bratvergnügen mit den **HAFTFREI-PFANNEN** von SILIT. Kein Anhaften, minimaler Fettbedarf, faszinierender Abperleffekt, unglaubliche Temperaturbeständigkeit – Sie sparen Zeit und Geld und garen gesund. ► *Experience a completely new and healthy frying experience with **NON-STICK PANS** by SILIT. No sticking, minimum fat required, a fascinating beading effect, unbelievable temperature-resistance – you save time and money and fry foods healthily.*



Silit Generation eco



Silit Ganz und gar genießen.

► **SICOMATIC® Schnellkochtöpfe** sind Ausdruck einer modernen gesunden Lebensweise. Der **SICOMATIC®** macht das Schnellkochen noch zeit- und energiesparender – und durch die innovative Technik noch einfacher. Kochkomfort der heutigen Generation!

Silit Generation eco

► **SICOMATIC® pressure cookers** are the expression of a modern, health-conscious lifestyle.

SICOMATIC® makes pressure-cooking even more economic in terms of time and energy. And its innovative technology also makes it easier – cooking convenience for today's generation.



Design: Teams Design

Der intuitiv zu bedienende Kochstufenregler macht die Handhabung des SICOMATIC®-T besonders einfach.
Easy regulation of the cooking level makes the SICOMATIC®-T even more user-friendly.

SICOMATIC® Schnellkochtöpfe *pressure cookers*

Mehr Geschmack – mehr Genuss.
More taste – more pleasure.



Glasdeckel zum Sichtkochen – kein unnötiger Energieverbrauch durch Öffnen während des Kochens.

Glass lid for full-view cooking – no energy wasted by lifting the lid during the cooking process.



Extrastarker Stahlkern, der die Hitze bis in den Rand leitet. Für alle Herdarten einschließlich Induktion.

The extra sturdy steel core distributes the heat quickly and evenly all the way up to the rim. Suitable for all types of stoves, including induction.



Design: Teams Design

► Von allen Seiten energiebewusst betrachtet. Was auf den ersten Blick vielleicht wie pure Ästhetik oder gelungenes Design wie hier beim **KOCHSYSTEM VISION** entwickelt SILIT konsequent durchdachte Lösungen für zeitgemäßes Kochen – ► *Energy-consciousness in every respect – go beyond what seems to be purely aesthetic design and discover what lies sophisticated solutions for contemporary cooking, boasting perfected functionality down to the last detail – as exemplified*

anmutet, ist bei SILIT garantiert mehr. formvollendet funktional auch im Detail. behind it: SILIT's ongoing commitment to by its **COOKWARE SYSTEM VISION**.

Silit Generation **eco**



Silit Generation eco

Silit Pure cooking enjoyment.



Design: Teams Design



Multitalent: auf dem Herd, im Backofen, beim Servieren oder beim Aufbewahren – faszinierend vielseitig, erfrischend anders.

A multi-talent – on the stove, in the oven, for serving and storing foods, fascinatingly versatile, refreshingly different.

Silit Generation eco

► **FRESH COLOURS in LEMON GREEN und POLAR WHITE** – Wellness auch fürs Auge! Ein völlig neues Kochvergnügen im typischen SILIT-Design, Spaß und Genuss garantiert, gesellschaftsfähig und tischtauglich. Die inneren Werte garantieren beste Gar- und Brateigenschaften durch das Hightech-Material Silargan®, die energiesparende Spitzentechnologie für Kochgeschirre von SILIT. ► **FRESH COLOURS in LEMON GREEN and POLAR WHITE** – wellness for the eye too! Experience a new world of cooking pleasure with typical SILIT design. FRESH COLOURS cut a fine figure wherever they go. Top cooking and frying features are guaranteed, thanks to high-tech ceramic Silargan®, the energy-saving, cutting-edge technology for cookware by SILIT.

Silit Ganz und gar genießen.



Edel im Design, einzigartige Gebrauchseigenschaften –
 Woks von SILIT für die Krönung der asiatischen Kochkunst.
Elegant design, unique functionality.
Woks by SILIT – the crowning glory of Asian cuisine.



Silit Generation **eco**

► Gesund garen – mit **WOKS VON SILIT**. Durch
 So werden frische Zutaten schnell und schonend
extra sturdy steel cores and their dark interiors,
and nutrients are preserved.

den extraharten Stahlkern und die dunkle Innenwandung ideal geeignet für das Garen bei hohen Temperaturen.
 perfekt gegart, Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten. ► *Cook healthily – with **WOKS BY SILIT**. Due to
 they are ideal for frying at high temperatures. Fresh ingredients are cooked quickly and gently – vitamins*



Design: Teams Design



Seite/page 2/3

Silargan®

SILIT miniMAX®

Fleischtopf mit Deckel/High casserole with lid: Ø 15 cm

Gemüsetopf mit Deckel/Stockpot with lid: Ø 14 cm

Brat- und Servierpfanne o. Deckel/ Fry-and-serve pan w/o lid: Ø 16 cm

Aromadeckel/Aroma lid: Ø 16 cm

Kochgeschirr-Set 4-tlg.: Fleischtopf, Gemüsetopf, Brat- und Servierpfanne, Aromadeckel/ **Cookware-set 4-pcs.:** High casserole, Stockpot, Fry-and-serve pan, Aroma lid

Seite/page 4/5

Silargan®

Kochgeschirr-Serie ELEMENTS/ Cookware system ELEMENTS

Bratentopf mit Deckel/Low casserole with lid: Ø 18, 22, 24 cm

Fleischtopf mit Deckel/High casserole with lid: Ø 17, 21, 23 cm

Gemüsetopf mit Deckel/ Stockpot with lid: Ø 21, 23 cm

Stielkasserolle o. Deckel/ Saucepan w/o lid: Ø 16, 18 cm

Sauteuse o. Deckel/ Sauté pan w/o lid: Ø 22 cm

Pfanne, hoch, o. Deckel/ Frying pan, deep w/o lid: Ø 20, 24, 28 cm

Schmortopf, nieder, mit Deckel/ Low stewpot with lid: Ø 28 cm

Schmortopf, hoch, mit Deckel/ High stewpot with lid: Ø 28 cm

Dämpfer mit Einsatz/ Steamer with steaming insert: Ø 21 cm

Pastatopf mit Einsatz/ Pasta pot with pasta insert: Ø 21 cm

Kochschüssel o. Deckel/ Cook'n serve bowl w/o lid: Ø 22, 24 cm

Kochgeschirr-Set 4-tlg.: Bratentopf, Fleischtopf in 3 versch. Größen/ **Cookware-set 4-pcs.:** Low casserole, High casserole in 3 different sizes

Seite/page 8/9

Silargan®

Kochgeschirr-Serie PASSION COLOURS/ Cookware system PASSION COLOURS

Sicomatic®-T Schnellkochtöpfe/ Sicomatic®-T Pressure cookers

2,5 l mit Einsatz/with insert: Ø 18 cm

4,5 l + 6,5 l mit Einsatz und Einsatz-träger/with insert and insert support: Ø 22 cm

Bratentopf mit Deckel/Low casserole with lid: Ø 16, 20, 24 cm

Fleischtopf mit Deckel/High casserole with lid: Ø 16, 20, 24 cm

Gemüsetopf mit Deckel/Stockpot with lid: Ø 20 cm

Stielkasserolle o. Deckel/ Saucepan w/o lid: Ø 16 cm

Pfanne, hoch, o. Deckel/ Frying pan, deep w/o lid: Ø 24, 28 cm

Brat- und Servierpfanne o. Deckel/ Fry-and-serve pan w/o lid: Ø 28 cm

Schmortopf, hoch, mit Glasdeckel/ High stewpot with glass lid: 28 cm Ø

Wok, kpl. mit Glasdeckel, Dünstrost und Wok-Besteck/ Wok with glass lid, tempura grid and wok utensils: Ø 36 cm

Schlemmerkasserolle mit Glasdeckel/ Gourmet roasting pan with glass lid

Ovaler Bräter mit Glasdeckel/ Oval roasting pan with glass lid

Dämpfer mit Einsatz/ Steamer with insert: Ø 20 cm

Pastatopf mit Einsatz/ Pasta pot with pasta insert: Ø 20 cm

Kochschüssel mit Glasdeckel/ Cook'n serve bowl with glass lid: Ø 20, 24 cm

Kasserolle für Käsefondue/ Casserole for cheese fondue: Ø 21 cm

Seite/page 12/13

Haftfrei-Pfanne Profi DeLuxe/ Non-stick pan Profi DeLuxe

Haftfrei-Pfanne Durado/ Non-stick pan Durado

Haftfrei-Pfanne Tempera/ Non-stick pan Tempera

Pfanne, hoch, o. Deckel/ Frying pan, deep w/o lid: Ø 20, 24, 28 cm



Seite/page 16/17

Sicomatic®-E und Sicomatic®-T Schnellkochtöpfe/ Sicomatic®-E and Sicomatic®-T pressure cookers

3,0 l Schnellbratpfanne o. Deckel, w/o insert: Ø 22 cm

2,5 l mit Einsatz/2,5 l with insert: Ø 18 cm

3,5 l mit Einsatz/3,5 l with insert: Ø 22 cm

4,5 l + 6,5 l mit Einsatz und Einsatz-träger/4,5 l + 6,5 l with insert and insert support: Ø 22 cm

Duo 2-teilig/2-pcs. set: 4,5 l Sicomatic® o. Einsatz und 3,0 l Schnellbratpfanne o. Deckel, o. Einsatz/4,5 l Sicomatic® w/o insert and 3,0 l Pressure pan w/o lid, w/o insert: Ø 22 cm

Seite/page 18/19



Kochgeschirr-Serie Vision/ Cookware system Vision

Bratentopf mit Deckel/Low casserole with lid: Ø 16, 20, 24 cm

Fleischtopf mit Deckel/High casserole with lid: Ø 16, 20, 24 cm

Gemüsetopf mit Deckel/ Stockpot with lid: Ø 20 cm

Stielkasserolle o. Deckel/ Saucepan w/o lid: Ø 16 cm

Milchtopf o. Deckel/ Milk pan w/o lid: Ø 14 cm

Pfanne, hoch, o. Deckel/ Frying pan, deep w/o lid: Ø 20, 24, 28 cm

Brat- und Servierpfanne o. Deckel/ Fry-and-serve pan w/o lid: Ø 20, 24, 28 cm

Wok, kpl. mit Glasdeckel, Dünstrost und Wok-Besteck/ Wok with glass lid, tempura grid and wok utensils: Ø 36 cm

Schlemmerkasserolle mit Glasdeckel/ Gourmet roasting pan with glass lid

Multibräter, oval/ Multi-purpose roasting pan

Pastatopf mit Einsatz/ Pasta pot with pasta insert: Ø 20 cm

Kochgeschirr-Set 4-tlg.: Bratentopf, Fleischtopf in 3 versch. Größen/ **Cookware-set 4-pcs.:** Low casserole, High casserole in 3 different sizes



Seite/page 22/23

Silargan®

Kochgeschirr-Serie LEMON GREEN und POLAR WHITE/ Cookware system LEMON GREEN and POLAR WHITE

Sicomatic®-T Schnellkochtöpfe/ Sicomatic®-T Pressure cookers

2,5 l mit Einsatz/with insert: Ø 18 cm

4,5 l + 6,5 l mit Einsatz und Einsatz-träger/with insert and insert support: Ø 22 cm

Bratentopf mit Deckel/Low casserole with lid: Ø 16, 20, 24 cm Ø

Fleischtopf mit Deckel/High casserole with lid: Ø 16, 20, 24 cm

Gemüsetopf mit Deckel/Stockpot with lid: Ø 20 cm

Stielkasserolle o. Deckel/ Saucepan w/o lid: Ø 16 cm

Dämpfer mit Einsatz/ Steamer with insert: Ø 20 cm

Pastatopf mit Einsatz/ Pasta pot with pasta insert: Ø 20 cm

Kochschüssel mit Glasdeckel/ Cook'n serve bowl with glass lid: Ø 20, 24 cm

Kochgeschirr-Set 4-tlg.: Bratentopf, Fleischtopf in 3 versch. Größen/ **Cookware-set 4-pcs.:** Low casserole, High casserole in 3 different sizes



Seite/page 24/25

Silargan®

Wok Professional mit Glasdeckel, Dünstrost und Wok-Besteck/with glass lid, tempura grid and wok utensils: Ø 36 cm

Wok Crazy Yellow, Wok Wild Orange, Wok Energy Red mit Glasdeckel, Dünstrost und Wok-Besteck/with glass lid, tempura grid and wok utensils: Ø 36 cm

