

Vitaliano Colours



- DE** Gebrauchsanleitung
- EN** Instructions for use
- FR** Mode d'emploi
- ES** Instrucciones de uso
- IT** Istruzioni per l'uso
- CN** 条锅系列

8058.0055.30 | printed in 06/2013

 Besuchen Sie uns auf www.facebook.de/silit

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Silit-Werke GmbH & Co. KG
Neufraer Straße 6
D-88499 Riedlingen
www.silit.de

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

www.silit.de



TEAMS DESIGN



Pastatopf

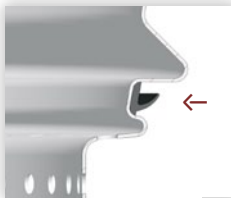
- Ideal zum Zubereiten und Kochen von Nudeln, Pasta und Muscheln.
- Der Silit Pastatopf aus der Serie Vitaliano bringt italienisches Flair und Lust auf Genuss in die eigene Küche.
- Pasta gelingt noch einfacher und schneller.
- Pastaeinsatz mit Überkochschutz. Ein speziell konstruierter Pastaeinsatz verhindert das Überkochen des Nudelwassers.

Tipp: Verwenden Sie pro 100 g Nudeln ca. 1 Liter Wasser.

Hinweis: Den Topf nur bis ca. 3 cm unterhalb der oberen Lochreihe des

Pastaeinsatzes mit Wasser befüllen (ca. 5 -6 Liter). So wird vermieden, dass während des Kochvorgangs das kochende Wasser herausspritzt. Fügen Sie dem kochenden Wasser unter rühren etwas Salz hinzu. Dann die Nudeln hineingeben und im Topf ohne Deckel kochen lassen. Zum Schluss den Einsatz mit den Nudeln aus dem Wasser heben. Das umständliche Abgießen des kochenden Wassers entfällt und die Nudeln bleiben nicht am Topfboden kleben.

Selbstverständlich kann der Pastatopf auch ohne Einsatz als normaler Kochtopf verwendet werden.



Bitte beachten Sie den korrekten Sitz des Gummiringes (siehe Abbildung).

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Vitaliano Colours

MADE IN GERMANY



TEAMS DESIGN



Pasta pot

- Ideal for preparing noodles, pasta and mussels.
- The Silit pasta pot from the Vitaliano cookware line spells out Italian flair and gusto for your kitchen.
- It makes preparing pasta even faster and easier.
- Pasta insert with anti-boil over function. A specially designed pasta insert prevents water from boiling over.

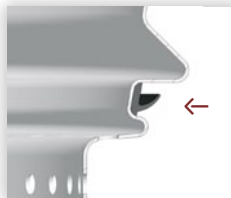
Tip: use approx. 1 l water for every 100 gr. noodles.

Please note: the water level in the pot should remain at least 3 cm

below the upper row of perforations in the pasta insert (approx. 5-6 liters). This way you prevent boiling water from spattering during the cooking process. Add some salt to the water after it comes to a boil.

Then put in the noodles and let them cook in the pot without the lid on.

When they are done, lift the insert with the noodles out of the water. This puts an end to the bother of draining hot water and the noodles won't stick to the bottom of the pot. Needless to say, the pasta pot can also be used as a normal cooking pot without the insert.



Please make sure the rubber ring is positioned properly (see diagram).

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

EN



TEAMS DESIGN



Marmite à pâtes

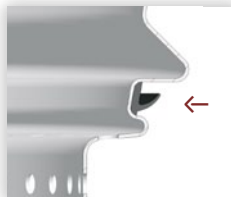
- Idéal pour préparer et cuire des nouilles, des pâtes ou des moules.
- Qui dit marmite à pâtes Silit de la série Vitaliano dit flair italien et plaisir des sens dans sa propre cuisine.
- Réussite garantie en toute rapidité et simplicité.
- Égouttoir de pâtes doté d'un système. De construction spéciale, cet égouttoir de pâtes empêche que l'eau des pâtes ne déborde.

Tuyau: Mettez environ 1 litre d'eau par 100 g de pâtes.

NB: Remplissez la casserole d'eau jusqu'à 3 cm au-dessous de la ran-

gée de trous de l'égouttoir de pâtes (soit entre 5 et 6 litres), de manière à ce que l'eau n'éclabousse pas durant la cuisson. Ajoutez un peu de sel dans l'eau portée à ébullition, tout en mélangeant. Mettez ensuite les nouilles dans le panier et laissez les cuire dans la marmite sans couvercle. Pour finir, retirez de l'eau le panier avec les nouilles.

Il n'est plus nécessaire de vider l'eau bouillante, ce qui est généralement difficile et les nouilles ne collent plus au fond de la marmite. Vous pouvez bien sûr vous servir de la marmite à pâtes comme une casserole normale.



Assurez-vous que l'anneau en caoutchouc est bien mis en place (cf. illustration).

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



TEAMS DESIGN

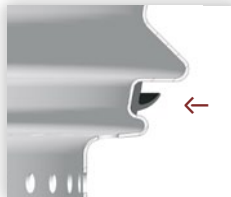


Olla de pasta

- Ideal para preparar y cocinar fideos, pastas y almejas.
- La Olla Pasta Vitaliano de Silit importa a su propia cocina de Usted el ambiente italiano, despertando ganas irresistibles de comer más que bien.
- Preparar pastas se vuelve más rápido, más fácil.
- Este inserto para la pasta impide que el agua rebase hirviendo.
- El diseño especial de este inserto de pasta impide que se salga el agua en quehierven los fideos.

Sugerencia: Utilice 100 g de fideos para 1 litro de agua.

Advertencias: El nivel del agua en la olla debe permanecer al menos 3 cm debajo de la línea superior de agujeros del inserto (más o menos 5-6 litros). Ello impide que durante el proceso de cocinar sale a chorros el agua hirviendo. Remueva y añada una pizca de sal tan pronto como el agua comienza a hervir. Luego agregue los fideos, dejándolos hervir en la olla sin tapa. Cuando están listos, sacar el inserto con los fideos del agua. Además, así los fideos ya no se pegan al fondo de la olla. Se entiende que la Olla Pasta también puede utilizarse sin el inserto como si fuera una olla normal.



Rogamos cuide que el anillo de jebe esté ajustado correctamente (ver figura).

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



TEAMS DESIGN



Pentola per la pasta

- Ideale per cucinare pasta e molluschi.
- La pentola per la pasta della serie Vitaliano porta un'aria di italianità e la voglia di gustare nella propria cucina.
- La pasta riesce in modo ancora più facile e veloce.
- Cestello scolapasta. Uno speciale cestello scolapasta fa sì che l'acqua della pasta non strabordi.

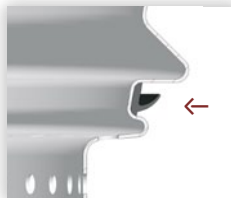
Consiglio: per 100g di pasta utilizzare 1 litro di acqua circa.

Avviso: riempire la pentola con acqua fino alla soglia di 3 cm al di sotto dei fori superiori nel cestello per la pasta

(5-6 litri circa). In questo modo si evita che l'acqua bollente fuoriesca durante la cottura. Aggiungere all'acqua bollente un pò di sale mescolando il tutto. Quindi aggiungere la pasta e cuocerla nella pentola senza coperchio.

Alla fine sollevare dall'acqua il cestello con la pasta. Non c'è più bisogno di scolare la pasta ed essa non rimane attaccata sul fondo della pentola.

Naturalmente è possibile utilizzare la pentola per la pasta come pentola normale senza cestello.



Fare attenzione che l'anello di gomma sia posizionato in maniera corretta (vedi disegno).

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



TEAMS DESIGN

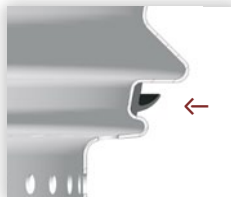


系列意大利面条锅

- 可用于烹煮面条、饺子、意大利通心粉及贝壳类食物等
- Silit推出的 Vitaliano系列意大利面条锅源自意大利风情设计,为您的厨房尽添地中海浪漫风情。
- 煮面条、煮饺子更快捷更方便
- 配套面条漏屉独具防溢功能及非常方便沥干水分。

提示: 每100克面条需要放入约1升水
注意: 往锅内添加水时,应保持水位低于漏屉最上列孔向下约3cm (大约5-6升水), 以免由于添加水过多而造成煮食过程中水沸溅出来。
当水开时,往水中加入少许盐,然后放入面条,开盖继续烹煮。

煮熟后,缓慢提起面条屉,然后小心将屉倾斜倚靠在锅上以沥干水分。这样既免掉了单独沥掉热水的麻烦也不用担心面条会粘在锅底。
当然,不使用面条屉时,意大利面条锅完全可以作为普通的汤锅来烹煮食物。



F煮食前,请检查确认橡胶圈完好。
(见图示)

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.