

Schnellkochen und Dampfgaren



Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

silit.com



- ✓ BESONDERS ENERGIESPAREND
- ✓ 30 JAHRE GARANTIE*

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



30 YEAR
Guarantee*

✓ **Porenlos geschlossene Oberfläche**

Härter als Stahl, keramisch und porenlos, schneid- und abriebfest.

✓ **Nickelfreie Oberfläche**

Innere und äußere keramische Silargan®-Oberfläche nickelfrei.

✓ **Made in Germany**

*Die Garantie von 30 Jahren wird auf die innere und äußere keramische Silargan®-Oberfläche des Kochgeschirrs gewährleistet. Die Garantie gilt nur bei bestimmungsgemäßem Gebrauch. Nähere Bestimmungen zum Leistungsumfang der Garantieerklärung sowie zum richtigen Gebrauch finden Sie in der den Produkten beiliegenden Gebrauchsanweisung.

Schnellkochtöpfe aus Silargan® – überzeugende Vorteile.



SICOMATIC®
econtrol



RÜHR- UND REINIGUNGSFREUNDLICHER ÜBERGANG VOM BODEN ZUM RAND

Gezogener Stahlkern – in einem Stück.
Sanfter Übergang vom Boden zum Rand.
Kein Einbrennen in der „Ecke“. Hygienisch.
Leicht zu reinigen.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

MADE IN GERMANY



INNOVATIVER EINHAND-DREHREGLER

Zum Einstellen aller Funktionen wie öffnen, schließen, einstellen der Kochstufen oder abdampfen mit einer Hand. Drei gut sichtbare, fest einstellbare Kochstufen – für schonendes und schnelles Garen auf den Punkt.

ABNEHMBARER GRIFF

Der abnehmbare Deckelgriff erleichtert die gründliche Reinigung.

DURCHGEZOGENER STAHLKERN MIT EXTRASTARKEM ENERGIESPARBODEN

Sehr robust, temperaturbeständig und verzugsfrei. Schnelle Wärmeleitung bis in den Topfrand. Optimale Hitzespeicherung – ideal für das energiesparende Fortgaren und Warmhalten. Garantiert für alle Herdarten geeignet.



So einfach. So gesund. So schnell. Immer Sicomatic®.

Sicomatic®-Schnellkochtöpfe sind ein Muss für jede Wellness-Küche. Durch die schonende und gesunde Garmethode des Sicomatic® bleiben die Vitamine, Mineralstoffe und Aromen weitgehend erhalten. Die Speisen entfalten ihren Eigengeschmack. Der Sicomatic® bietet darüber hinaus eine unglaubliche Vielfalt an Einsatzmöglichkeiten.

Sicomatic®-Schnellkochtöpfe haben sich millionenfach bewährt. In fast 90 Jahren Forschung und Entwicklung hat Silit den Sicomatic® immer weiter verbessert und Ihren Bedürfnissen angepasst. Modernste Garteknik, perfekter Bedienkomfort und edles Design machen den Sicomatic® zum idealen Garsystem von heute.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



SICOMATIC® – ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Bis zu 70% kürzere Garzeiten als beim herkömmlichen Kochen.
- Einfachste Bedienung, problemlose Reinigung.
- Sichere Handhabung.
- Wartungsfreies Ventilsystem.
- Hermetic-System.
- Drei fest einstellbare Kochstufen.
- Übersichtliche Kochstufenanzeige.
- Für alle Herdarten geeignet.
- Viele haushaltsgerechte Größen und Ausführungen.
- Gütesiegel für TÜV-geprüfte Sicherheit.
- 10 Jahre Liefergarantie auf Ersatzteile.

Drei fest einstellbare Kochstufen.

Mit dem neuen Sicomatic® econtrol und der integrierten Temperaturautomatik gelingt jedes Gericht mit Leichtigkeit.

STUFE 0 – DIE DAMPFGARSTUFE

Normales Garen ganz ohne Druck. Gegenüber herkömmlichem Kochen noch wasser- und energiesparender.

STUFE 1 – DIE SCHONKOCHSTUFE

Für empfindliche Speisen wie feines Gemüse oder Fisch. Vitamin- und nährstoffschonend bei konstant 105°C.

STUFE 2 – DIE SCHNELLKOCHSTUFE

Für Gerichte mit längerer Garzeit wie Fleisch, Suppen oder Eintöpfe bei konstant 119°C.



Drei fest einstellbare Kochstufen –
für schonendes und schnelles
Garen auf den Punkt.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Garzeiten

	mit Sicomatic®	ohne Sicomatic®
Salzkartoffeln geviertelt, 500 g	9 min	20 min
Rinderbraten, 500 g	30 min	90 min
Suppenhuhn, 1 kg	20 min	90 min
Blumenkohl-Röschen, 500 g	5 min	15 min
Brechbohnen, 500 g	9 min	15 min
Fisch (Kabeljau), 500 g	4–5 min	10 min
Reis (Spitzen-Langkornreis), 500 g	10 min	20 min
Schweinebraten, 500 g	25 min	60 min
Rotkohl, 500 g	4 min	80 min

Alle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte.

Der leichte Dreh zu mehr Genuss.

Sicomatic® econtrol



TEAMS DESIGN



2012



Drei fest einstellbare Kochstufen – für schonendes und schnelles Garen auf den Punkt.



Innovativer Einhand-drehregler – zum Einstellen aller Funktionen mit einer Hand.



Gut sichtbare Kochstufenanzeige – für die einfache Steuerung des Kochprozesses.



Abnehmbarer Griff für die gründliche Reinigung.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



SICOMATIC®
econtrol

MADE IN GERMANY



Sicomatic® econtrol

In den Größen 2,5 l, 4,5 l
und 6,5 l erhältlich

Art.-Nr.: 21 2029 9363
(4,5 l ohne Einsatz, Nature Green)



Sicomatic® econtrol Vision

In den Größen 2,5 l, 4,5 l
und 6,5 l erhältlich

Art.-Nr.: 21 2027 3707
(4,5 l ohne Einsatz, Vision)



Sicomatic® econtrol Duo

Sicomatic® econtrol mit Deckel
und Schnellbratpfanne ohne
Deckel | 4,5 l Sicomatic®
und 3,0 l Schnellbratpfanne

Art.-Nr.: 21 2925 8483
(ohne Einsatz, Schwarz)

NEU



Der Sicomatic® econtrol und econtrol Duo ist in Silargan®
in den Farben Energy Red, Nature Green und Schwarz,
in Edelstahl und als Sicomatic® econtrol Vision erhältlich.

*Die Garantie von 30 Jahren wird auf die innere und äußere keramische Silargan®-Oberfläche des Kochgeschirrs gewährleistet. Die Garantie gilt nur bei bestimmungsgemäßem Gebrauch. Nähere Bestimmungen zum Leistungsumfang der Garantierklärung sowie zum richtigen Gebrauch finden Sie in der den Produkten beiliegenden Gebrauchsanweisung.

Schnelles, gesundes Garen auf den Punkt.

Sicomatic® t-plus



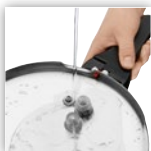
TEAMS DESIGN



Drei fest einstellbare Kochstufen.



Perfekter Bedienkomfort.



Einfache Reinigung.



Praktische Spezialeinsätze.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



Sicomatic® t-plus

In den Größen 2,5 l, 4,5 l und 6,5 l erhältlich

Art.-Nr.: 21 2029 9417

(4,5 l ohne Einsatz, Nature Green)



Sicomatic® t-plus Duo

Sicomatic® t-plus mit Deckel und Schnellbratpfanne ohne Deckel | 4,5 l Sicomatic® und 3,0 l Schnellbratpfanne

Art.-Nr.: 21 2926 0271

(ohne Einsatz, Energy Red)



Der Sicomatic® t-plus und t-plus Duo ist in Silargan® in den Farben Energy Red, Nature Green und Schwarz und in Edelstahl erhältlich.

*Die Garantie von 30 Jahren wird auf die innere und äußere keramische Silargan®-Oberfläche des Kochgeschirrs gewährleistet. Die Garantie gilt nur bei bestimmungsgemäßem Gebrauch. Nähere Bestimmungen zum Leistungsumfang der Garantieerklärung sowie zum richtigen Gebrauch finden Sie in der den Produkten beiliegenden Gebrauchsanweisung.

Zubehör



Einsatzkorb

Zum Dämpfen, wasserarmen Garen, schonenden Erhitzen |
Edelstahl | Ø 19 cm |

Art.-Nr.: 21 3126 3241



Einsatz

Edelstahl gelocht | Ø 18, 22 cm

Art.-Nr.: 21 2120 8167 (Ø 22 cm)



Einsatz

Ideal in Kombination mit Silargan® – für absolut geschmacksneutrales Kochen |
Porzellan | Ø 21 cm

Art.-Nr.: 21 3126 6419



Kurzzeitmesser SicoControl

Hochwertiger Kunststoff |
Ø 7,5 cm

Art.-Nr.: 21 4128 8633

Passend für Sicomatic® econtrol und Sicomatic® t-plus.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



Brat- und Dampfgar- system ecompact.



Wer heute bei der Ernährung Wert auf beste Qualität und Frische der Zutaten legt, der möchte diese auch schonend zubereiten und bewusst genießen. Wenn dabei gleichzeitig auch noch wertvolle Energie gespart werden kann, sind beste Voraussetzungen geschaffen für einen zukunftsorientierten Lebensstil – Generation eco.

Das Brat- und Dampfgarsystem ecompact von Silit ist ideal für die abwechslungsreiche, gesunde Küche von heute. Garen im Dampf gilt weltweit als die gesündeste Garmethode überhaupt und wird immer beliebter in der zeitgemäßen bewussten Küche. Die Kombination aus vielseitigem Dampfgarer mit einem Bräter aus der einzigartigen Funktionskeramik Silargan® macht den ecompact von Silit zum Spitzenprodukt für Genießer, denen das Beste gerade gut genug ist.

Genussvielfalt auf die gesunde Art.

MADE IN GERMANY

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Dampfgarer und Bräter in einem.
- Gesundes Garen für eine moderne bewusste Ernährung.
- Bräter aus Silargan® – für die gesunde, schmackhafte und energiesparende Zubereitung von Speisen.
- Besonders vielseitig einsetzbar durch zwei verschiedene Einsätze mit Teilungsstegen.
- Thermometer für optimale Garkontrolle.
- Sanft aufliegender Sichtkochdeckel mit dicht schließender Spezialeinfassung.
- Ideal für alle handelsüblichen Backöfen und alle Herdarten geeignet.
- Backofenfeste, ergonomisch geformte Griffe.
- Ideal für Induktion.

Brat- und Dampfgar- system aus Silargan® – überzeugende Vorteile.



BRÄTER AUS SILARGAN®

Für die natürliche,
geschmacksechte und
zugleich energiesparende
Zubereitung von Speisen.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

MADE IN GERMANY

**SICHTKOCHDECKEL
MIT SPEZIALEINFASSUNG**

Sanft aufliegender Sichtkochdeckel mit dicht schließender Spezialeinfassung.

**ZWEI VERSCHIEDENE
EINSÄTZE**

Besonders vielseitig einsetzbar durch zwei verschiedene Einsätze mit Teilungsstegen.

GESCHMACKSECHT
Silargan®
Natürlich kochen

**DURCHGEZOGENER STAHLKERN MIT
EXTRASTARKEM ENERGIESPARBODEN**

Sehr robust, temperaturbeständig und verzugsfrei. Schnelle Wärmeleitung bis in den Topfrand. Optimale Hitzespeicherung – ideal für das energiesparende Fortgaren und Warmhalten. Garantiert für alle Herdarten geeignet.

Garen im Dampf – zwei Einsätze für 1001 Möglichkeiten.

SCHONENDES UND AROMATISCHES GAREN – FÜR DEN BESTEN GESCHMACK UND GESUNDEN GENUSS

Garen im Dampfgarer eignet sich für alles, was nicht scharf angebraten oder knusprig werden muss. Gemüse bleibt zart und behält Biss, Geflügel bleibt saftig und Fisch zerfällt nicht. Da die Lebensmittel nicht direkt mit Wasser in Berührung kommen, laugt nichts aus und die Speisen behalten ihr intensives Aroma.



Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



Mit dem Silit ecompact können Sie zwei Dämpfeinsätze unterschiedlicher Größe nutzen, und zwar einzeln oder auch gemeinsam. Der tiefe Einsatz ist ideal für größere Mengen und größeres Gargut geeignet. Zusammen mit dem zweiten, flachen Einsatz wird der ecompact von Silit zum Multitalent: Weil Dampf keinen Geschmack überträgt, können mehrere Speisen gleichzeitig gegart werden! Das spart Zeit und Energie. Bei unterschiedlichen Garzeiten können Sie die Speisen auch nacheinander einlegen. Dabei sind die Dämpfeinsätze mit Teilungsstegen flexibel teilbar, für große oder auch ganz kleine Portionen unterschiedlicher Speisen.

Alles unter Kontrolle – so wird's ganz einfach genial!



VIELE VITAMINE, WENIG FETT, VOLLER GESCHMACK UND DABEI AUCH NOCH ZEIT UND ENERGIE SPAREN

Mit dem ecompact von Silit können Sie Ihren Koch-Fantasien freien Lauf lassen – und Sie werden noch ganz neue Ideen verwirklichen wollen, wenn Sie ihn besser kennenlernen. Damit auch alles wirklich immer bestens gelingt, ist der ecompact mit einem Gartemperatur-Thermometer ausgestattet. So kann der Garvorgang leicht kontrolliert werden und die Idealtemperatur sorgt für beste Ergebnisse. Mit seiner durchdachten Ausstattung auf dem neuesten Stand der Kochtechnik ist der ecompact von Silit auch hervorragend für das Niedrigtemperaturgaren geeignet.

Außerdem ermöglicht Ihnen der Sichtkochdeckel aus hochwertigem Sicherheitsglas die Kontrolle des Garvorgangs, ohne dass Sie den ecompact öffnen müssen. So garen Sie zeit- und energiesparend.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Im Braten eine Klasse für sich – Der Bräter aus Silargan®.

TOP-MATERIALIEN VON SILIT – DIE BASIS FÜR EIN ECHTES HIGHTECH-PRODUKT DER NEUEN GENERATION

Der extrastarke, durchgezogene Stahlkern und das dunkle Innenmaterial sorgen für exzellente Gar- und Brateigenschaften. Die Wärme wird schnell und gleichmäßig bis in den Rand geleitet und lange gespeichert. Das spart wertvolle Energie – egal ob Sie bei schwacher Hitze garen oder bei hohen Temperaturen kross anbraten.

Silargan® garantiert beste Kocheigenschaften auf allen Herdarten, auch mit Induktion. So wird Energiesparen noch leichter. Der Silit ecompact ist sowohl für den Gebrauch auf dem Herd wie auch im Backofen geeignet.



Brat- und Dampfgarsystem ecomcompact

30 YEAR
Guarantee*



GESCHMACKSECHT
Silargan[®]
Natürlich kochen



Thermometer für optimale Garkontrolle.



Sanft aufliegender Sichtkochdeckel mit Spezialeinfassung.



Backofenfeste Ganzmetallgriffe.



Vielseitig einsetzbar durch zwei verschiedene Einsätze mit Teilungsstegen.

Brat- und Dampfgarsystem ecompact

Mit Glasdeckel | Thermometer |
Einsatz hoch mit 2 Teilungsstegen |
Einsatz nieder mit 2 Teilungsstegen |
35,6 × 18,4 × 33,3 cm (B × H × T)

Art.-Nr.: 21 3625 7585 (Schwarz)

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



**Brat- und Dampfgarsystem
ecomact**

Mit Glasdeckel | Thermometer |
Einsatz hoch mit 2 Teilungsstegen |
35,6 × 16,4 × 33,3 cm (B × H × T)

Art.-Nr.: 21 3626 6112 (Schwarz)



Rechteckbräter ecompact

Mit Glasdeckel | ohne Einsatz |
34,1 × 16,2 × 33,3 cm (B × H × T)

Art.-Nr.: 21 3625 7578 (Schwarz)



Erhältlich in den Farben Energy Red und Schwarz.

Zubehör



Glasdeckel

Art.-Nr.: 21 5125 7622



Einsatz, hoch

Mit 2 Teilungsstegen

Art.-Nr.: 21 3625 7608



Einsatz, nieder

Mit 2 Teilungsstegen

Art.-Nr.: 21 3625 7592



Thermometer

Art.-Nr.: 21 3625 6953



MADE IN GERMANY

Spitzenqualität aus Deutschland seit 1920.

Beste Produktqualität, perfekte Verarbeitung, anspruchsvolles Design, Zuverlässigkeit, Haltbarkeit und Innovation
„Made in Germany“ – dafür steht Silit. Und das bereits seit 1920.

Überreicht durch

 Besuchen Sie uns auf www.facebook.de/silit

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany
silit.com