

# Kochen und Braten



**Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

[silit.com](http://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.

# Töpfe aus Silargan® – überzeugende Vorteile.

## AUSGESTELLTER SCHÜTTRAND

Für problemloses Ausgießen  
ohne Kleckern. Hygienisch  
und pflegeleicht.



## 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.

**Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

MADE IN GERMANY

### GENIETETER GRIFF

Modern und ergonomisch. Sicher und bequem in der Handhabung. Backofenfest. Hitzeisolierend. Pflegeleicht.



### 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.

# Gesund essen – bewusst genießen.

Kochen macht Spaß, weil Sie das Essen mit Kochsystemen von Silit nicht nur genussvoller und gesünder, sondern auch vielseitiger, bequemer und schneller zubereiten können. Mit den Kochgeschirren von Silit haben Sie alle Zubereitungen sicher im Griff, denn Sie verwenden perfekt durchdachte Töpfe, Bräter, Schnellkochtöpfe, Woks und Einsätze.

## AROMAGAREN

Schonendes, wasserarmes Garen sowie Dämpfen von Fisch, Geflügel, zartem Gemüse und Kartoffeln. Das Gemüse bleibt knackig, Aroma und Eigengeschmack bleiben erhalten, die Vitamine werden geschont. Das Gargut lässt sich im Einsatz bequem herausheben. Das gefährliche Abgießen entfällt.

## AROMASCHMOREN

Garart, bestehend aus braten und dünsten. Kurzzeitiges, kräftiges Anbraten des Gargutes in wasserfreiem Fett, ablöschen mit Flüssigkeit und garschmoren im geschlossenen Topf oder Bräter. Sie erhalten einen intensiven Geschmack, wenn sich die Aromastoffe von Fleisch, Gemüse und Gewürzen miteinander verbinden.

**Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



### **GAREN IM WOK**

Braten, schmoren, frittieren und dämpfen in dem wohl raffiniertesten Universalkochgerät. Beim typisch asiatischen Pfannrühren werden kleingeschnittene Zutaten unter stetigem Rühren in wenig Öl bei großer Hitze gegart. Durch den sehr kurzen Garprozess bleiben Vitamine und Aromen bestmöglich erhalten.

### **PASTA AL DENTE**

Nudeln müssen in viel Flüssigkeit sprudelnd gekocht werden, damit sie schön „al dente“ bleiben. Im Spezialeinsatz werden die Nudeln nach der Kochzeit bequem herausgehoben und können abtropfen. Das gefährliche Abgießen des heißen Brühwassers entfällt.

### **BRATEN UND GRATINIEREN**

Durch kräftiges Anbraten in heißem Fett im Bräter schließen sich schnell die Fleischporen. Es tritt weniger Saft aus. Durch die Bräunung beim Anbraten entstehen geschmacksbildende Röst- und Aromastoffe. Beim Gratinieren werden die Speisen solange überbacken, bis sich eine goldbraune Kruste bildet.

Kochen im Quadrat.

# Quadro



Internes Design  
Peter Ramming



Quadratische Form.



Ausgestellter  
Schüttrand.



Für alle Herdarten  
geeignet.



Platzsparend stapelbar.

## Kochgeschirr-Set 4-teilig

Fleischtopf mit Deckel 18×18, 22×22 cm (B×T)

Bratentopf mit Deckel 16×16 cm (B×T)

Stielkasserolle ohne Deckel 16×16 cm (B×T)

Art.-Nr.: 21 0929 9585

# Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



### Bratentopf mit Deckel

16 × 16, 22 × 22 cm (B × T)

Art.-Nr.: 21 0129 9547 (22 × 22 cm)



### Fleischtopf mit Deckel

18 × 18, 22 × 22 cm (B × T)

Art.-Nr.: 21 0229 9554 (18 × 18 cm)



### Schmorpfanne mit Deckel

26 × 26 cm (B × T)

Art.-Nr.: 21 1129 9592



### Stielkasserolle ohne Deckel

16 × 16 cm (B × T)

Art.-Nr.: 21 0429 9578

NEU



Die Produkte der Serie Quadro sind in den Farben Quadro Red und Quadro Black 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 den Produkten beiliegenden Gebrauchsanweisung.

Köstlich reguliert.

# Nature



Internes Design  
Peter Ramminger



Mit Funktionsdeckel  
Control Lid für einfaches  
Abdampfen und  
Abgießen.



Ausgestellter  
Schüttrand.



Backofenfeste  
Ganzmetallgriffe.



Für alle Herdarten  
geeignet.

## Kochgeschirr-Set 4-teilig

Fleischtopf mit Deckel Ø 16, 20, 24 cm

Bratentopf mit Deckel Ø 20 cm

Art.-Nr.: 21 0929 9516

# Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



### Bratentopf mit Deckel

Ø 16, 20, 24 cm

Art.-Nr.: 21 0129 9455 (Ø 20 cm)



### Fleischtopf mit Deckel

Ø 16, 20, 24 cm

Art.-Nr.: 21 0229 9486 (Ø 20 cm)



### Stielkasserolle ohne Deckel

Ø 16 cm

Art.-Nr.: 21 0429 9509



Die Produkte der Serie Nature sind in den Farben Nature Green, Nature Blue und Nature Black 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.

Dolce Vita für zu Hause.

# Vitaliano



TEAMS DESIGN



Sichtkochdeckel aus hochwertigem, hitzebeständigem Gütéglass.



Ausgestellter Schüttrand.



Backofenfeste Ganzmetallgriffe.



Für alle Herdarten geeignet.

## Kochgeschirr-Set 4-teilig

Fleischtopf mit Deckel Ø 18, 22, 24 cm

Bratentopf mit Deckel Ø 22 cm

Art.-Nr.: 21 0927 5909

# Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



### Pastatopf mit Deckel

Mit Einsatz aus Edelstahl |  
Ø 24 cm

Art.-Nr.: 21 3127 4971



### Gemüsetopf mit Deckel

Ø 24 cm

Art.-Nr.: 21 0327 4940



### Fleischtopf mit Deckel

Ø 16, 18, 22, 24 cm

Art.-Nr.: 21 0227 4926 (Ø 22 cm)



### Bratentopf mit Deckel

Ø 16, 18, 22 cm

Art.-Nr.: 21 0127 4896 (Ø 22 cm)



### Stielkasserolle ohne Deckel

Ø 16 cm

Art.-Nr.: 21 0427 5176



### Dämpfer mit Deckel

Mit Einsatz aus Edelstahl |  
Ø 28 cm

Art.-Nr.: 21 3128 4949

### Schmortopf mit Deckel

Ø 28 cm

Art.-Nr.: 21 3027 4964

### Schmorpfanne ohne Deckel

Ø 28 cm

Art.-Nr.: 21 1128 4819



Die Produkte der Serie Vitaliano sind in den Farben Rosso und Nero 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.

Das Auge isst mit.

# Passion



**TEAMS** DESIGN



Sichtkochdeckel aus hochwertigem, hitzebeständigem Gütéglass.



Ausgestellter Schüttrand.



Backofenfeste Ganzmetallgriffe.



Für alle Herdarten geeignet.

## Kochgeschirr-Set 4-teilig

Fleischtopf mit Deckel Ø 16, 20, 24 cm

Bratentopf mit Deckel Ø 20 cm

Art.-Nr.: 21 0929 8175

# Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



**Bratentopf mit Deckel**

Ø 16, 20, 24 cm

Art.-Nr.: 21 0129 8113 (Ø 20 cm)



**Fleischtopf mit Deckel**

Ø 16, 20, 24 cm

Art.-Nr.: 21 0229 8144 (Ø 20 cm)



**Stielkasserolle ohne Deckel**

Ø 16 cm

Art.-Nr.: 21 0429 8168



Die Produkte der Serie Passion sind in den Farben Passion Green, Passion Yellow, Passion Orange, Passion Red und Passion Black 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.

Stilvoll kochen.

# Vision



**TEAMS** DESIGN



Ausgestellter Schüttrand.



Backofenfeste Ganzmetallgriffe.



Für alle Herdarten geeignet.



Platzsparend stapelbar.

## Kochgeschirr-Set 4-teilig

Fleischtopf mit Deckel Ø 16, 20, 24 cm

Bratentopf mit Deckel Ø 20 cm

Art.-Nr.: 21 0920 6972

# Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



**Bratentopf mit Deckel**

Ø 16, 20, 24 cm

Art.-Nr.: 21 0120 4473 (Ø 20 cm)



**Fleischtopf mit Deckel**

Ø 16, 20, 24 cm

Art.-Nr.: 21 0220 4503 (Ø 20 cm)



**Stielkasserolle ohne Deckel**

Ø 16 cm

Art.-Nr.: 21 0420 4534

Design und Funktion.

# Modesto



TEAMS DESIGN



Sichtkochdeckel aus hochwertigem, hitzebeständigem Gütéglass.



Ausgestellter Schüttrand.



Ergonomische, hitzeisolierende Griffe.



Für alle Herdarten geeignet.

## Kochgeschirr-Set 4-teilig

Fleischtopf mit Deckel Ø 16, 20, 24 cm

Bratentopf mit Deckel Ø 20 cm

Art.-Nr.: 21 0929 4665

# Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



**Bratentopf mit Deckel**

Ø 16, 20, 24 cm

Art.-Nr.: 21 0129 4436 (Ø 20 cm)



**Fleischtopf mit Deckel**

Ø 16, 20, 24 cm

Art.-Nr.: 21 0229 4498 (Ø 20 cm)



**Stielkasserolle ohne Deckel**

Ø 16 cm

Art.-Nr.: 21 0429 4535

\*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.

# Außen knusprig und innen saftig-zart.



## PFANNEN ZUM SCHARFEN ANBRATEN

Lieben Sie gebratenes Fleisch? Dann benötigen Sie eine „scharfe“, unversiegelte Pfanne aus Silargan® von Silit. Silargan® vereint alle Eigenschaften, die man für kross gebratenes Fleisch und knusprige Bratkartoffeln braucht:

Der extrastarke Stahlkern ermöglicht eine schnelle Hitzeübertragung an das Bratgut und eine lange Hitzespeicherung. Die dunkle Oberfläche garantiert exzellente Gar- und Brateigenschaften. Silargan® ist das ideale Material für die gesundheitsbewusste Ernährung. Es ist geschmacksecht und darüber hinaus nickelfrei.\*\*

# **Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

## ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

### **Silargan® – die Funktionskeramik**

- Ideal zum scharfen Braten von robusten Speisen wie Fleisch, Schmorgerichten und knusprigen Kartoffelgerichten.
- Porenlos geschlossene Oberfläche, schneid- und abriebfest.
- Nickelfreie Oberfläche\*\*.
- Besonders energiesparend.
- 30 Jahre Garantie\*.
- 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.

\*\*Innere und äußere keramische Silargan®-Oberfläche nickelfrei.

# Pfannen aus Silargan® – überzeugende Vorteile.

## AUSGESTELLTER SCHÜTTRAND

Für problemloses Ausgießen  
ohne kleckern. Hygienisch  
und pflegeleicht.



## BESTE BRAT- EIGENSCHAFTEN

Durch die dunkle Brat-  
fläche – auch bei hohen  
Temperaturen.

MADE IN GERMANY



**DURCHGEZOGENER STAHLKERN MIT  
EXTRASTARKEM ENERGIESPARBODEN**

Sehr robust, temperaturbeständig und verzugsfrei. Schnelle Hitzeübertragung bis in den Rand und lange Hitzespeicherung. Garantiert für alle Herdarten geeignet.

# Perfektes Braten in der Pfanne aus Silargan®.



**1**

Für ein optimales Bratergebnis zuerst Öl oder Fett in die **kalte**, leere Pfanne geben. Ideal eignen sich Pflanzenöle oder Pflanzenfette.



**2**

Das Öl/Fett auf höchster Stufe erhitzen. Wenn es deutliche Schlieren zieht oder leicht zu rauchen beginnt, durch Schwenken gleichmäßig in der Pfanne verteilen.

## **TIPPS ZUM SCHARFEN BRATEN**

- Für fettarmes Braten etwas Öl oder Margarine auf Küchenpapier geben und damit die Pfanne ausreiben. Wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt, Bratgut in die Pfanne geben und leicht andrücken. Auf halbe Energiezufuhr zurückschalten. Das Bratgut erst wenden, wenn es sich leicht vom Boden lösen lässt.
- Fleisch zieht beim Braten kein Wasser, wenn es vorher auf Zimmertemperatur gebracht wird. Daher sollte das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden.

**Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

**3**

Dann das Bratgut einlegen und die Energiezufuhr sofort zurückschalten. Bei dunklen Fleischsorten, wie Rind, Lamm oder Wild, Energie auf maximal  $\frac{2}{3}$  zurückschalten. Die Energiezufuhr bei allen anderen Speisen auf die Hälfte reduzieren.

**4**

Anfangs haftet das Bratgut leicht an, nach wenigen Minuten löst es sich von selbst. Erst dann kann das Bratgut gewendet werden. Den Pfannenwender am Boden ansetzen und unter das Bratgut fahren. Ohne Bedenken kann das Bratgut auch mit einem Messer in der Pfanne zerteilt werden.



# Wählen Sie das richtige Fett!

## **NATIVE/KALTGEPRESSTE ÖLE**

Hochwertige, kaltgepresste (native) Öle sind zum Kochen und Braten nicht zu empfehlen, da diese nicht ausreichend hitzestabil sind und bei zu starkem Erhitzen verbrennen. Es entwickeln sich dabei Teerharze, die sich mit der Zeit in die Pfannenoberfläche einbrennen.

## **BUTTER/MARGARINE**

Butter und Margarine sollten nicht zu stark erhitzt werden, da beide Fette nicht ausreichend hitzebeständig sind. Die ideale Temperatur ist folgendermaßen zu erkennen: Beim Erhitzen entstehen kleine Bläschen, da der Wasseranteil verdunstet. Sobald die Butter/Margarine wieder „ruhiger“ und klar wird, ist der richtige Zeitpunkt, um das Bratgut hinzuzugeben.

## **BUTTERSCHMALZ**

Butterschmalz ist nahezu wasser- und eiweißfrei und spritzt somit beim Braten kaum. Daher ist Schmalz besonders zum scharfen Braten zu empfehlen.

## **PFLANZENÖLE**

Gängige Öle wie z. B. Rapsöl, Sonnenblumenöl, Distel- oder Mischöl sind für hohe Temperaturen geeignet, jedoch sollte Überhitzung mit Rauchentwicklung vermieden werden.

## **PFLANZENHARTFETTE**

Werden meist in Platten (Palmin, Biskin) angeboten und bestehen in der Regel aus Palmkern oder Kokosfett. Das Fett ist hochoverhitzbar, gut portionierbar und ideal für alles, was schnell knusprig braun werden soll.

	<b>Hitzebeständigkeit</b>	<b>scharf braten</b>	<b>sanft braten</b>	<b>Einsatzzweck</b>
<b>Native/kaltgepresste Öle</b>	–	–	–	Zum Braten nicht zu empfehlen
<b>Butter/Margarine</b>	150 °C – 170 °C	–	✓	Eier-/Mehlspeisen, Fisch, Paniertes
<b>Butterschmalz</b>	190 °C – 210 °C	✓	✓	Besonders geeignet zum Braten von Fleisch, Frittieren und Verfeinern von Speisen
<b>Pflanzenöle</b>	190 °C – 220 °C	✓	✓	Alle Speisen, besonders Fleischgerichte und Frittiertes
<b>Pflanzenhartfette</b>	190 °C – 220 °C	✓	✓	Geeignet für Fleischgerichte und Frittiertes

# „Happy End“ beim Braten: Die leichte Pflege.

- Durch ihre extrem glatten Silargan®-Oberflächen sind Pfannen von Silit besonders einfach zu reinigen. In der Regel genügen ein Schwamm, etwas Spülmittel und warmes Wasser.
- Hartnäckige Bratrückstände mit Wasser einweichen oder „loskochen“. Dann lassen sie sich mit Schwamm oder Bürste schonend von der Oberfläche entfernen. Bestens geeignet sind hierfür auch das Pflegemittel – flüssig und das Pflegemittel – Pulver von Silit.



**Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

## **SO WERDEN PFANNEN AUS SILARGAN® WIEDER SAUBER**

- Pfannen aus Silargan® sind für die Reinigung in der Spülmaschine bestens geeignet.
- Keine harten Seiten von Schwämmen und keine Drahtbürsten verwenden!

### **TIPP**

Das Pflegemittel – flüssig ist zur Reinigung und Pflege von Kochtöpfen, Pfannen und Glaskeramik-Kochfeldern optimal geeignet. Eine kleine Menge auf die zu reinigenden Stellen geben und mithilfe eines feuchten Tuchs reinigen. Anschließend mit Wasser abspülen und trockenreiben.



# Universal-Pfannen Professional



TEAMS  DESIGN



## Universal-Pfanne hoch

Ø 20, 24, 28 cm | ohne Gegengriff

Ø 28 cm | mit Gegengriff

Art.-Nr.: 21 1018 1835 (Ø 24 cm)

**Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



### Brat- und Servierpfanne mit Metallgriffen

Ø 20, 24, 28 cm

Art.-Nr.: 21 1118 1767 (Ø 24 cm)



### Schmorpfanne hoch mit Metallgriffen

Mit Innenskalierung |

Ø 24, 28 cm

Art.-Nr.: 21 1127 2670 (Ø 24 cm)



### Universal-Pfanne flach

Ø 20, 24, 28 cm

Art.-Nr.: 21 1023 5187 (Ø 24 cm)

NEU



Die Universal-Pfannen hoch mit Ø 24 cm + 28 cm und die Brat- und Servierpfannen mit Ø 28 cm sind in den Farben Energy Red und Schwarz erhältlich. Die Schmorpfannen hoch mit Ø 24 cm + 28 cm sind in Nature Green und Schwarz 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.

Universell und gesund.

# Bräter



TEAMS DESIGN



## Ovaler Bräter Professional

Mit Glasdeckel |

36,5 x 20 x 25,5 cm (B x H x T)

Art.-Nr.: 21 3618 6908 (Schwarz)

NEU



Erhältlich in Nature Green,  
Energy Red und Schwarz.



## Multibräter oval Professional

Edelstahldeckel mit induktions-  
geeignetem Sandwichoden |

38 x 18 x 28 cm (B x H x T)

Art.-Nr.: 21 3618 6953

# Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



### Schmortopf Professional

Mit Glasdeckel |

Ø 28 cm

Art.-Nr.: 21 3020 9553 (Schwarz)



Erhältlich in Energy Red  
und Schwarz.



### Rechteckbräter ecompact

Mit Glasdeckel |

34,1 x 16,2 x 33,3 cm (B x H x T)

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



Erhältlich in Energy Red  
und Schwarz.



### Schlemmerkasserolle

Mit Glasdeckel |

39 x 15 x 22 cm (B x H x T)

Art.-Nr.: 21 3623 6351 (Energy Red)



Erhältlich in Energy Red  
und Schwarz.

So schmeckt die Welt.

# Woks



TEAMS DESIGN



## Wok Profi

Mit Glasdeckel | Ø 32, 36 cm

Art.-Nr.: 21 3726 7171 (Ø 36 cm, Schwarz)



Ø 32 cm erhältlich in Schwarz,  
Ø 36 cm in Energy Red und Schwarz.



## Wok Vision

Mit Glasdeckel | Ø 36 cm

Art.-Nr.: 21 3720 4541



## Wokpfanne Profi

Mit Stiel- und Seitengriff |  
mit Glasdeckel | Ø 28 cm

Art.-Nr.: 21 3726 7102

**Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

# Feuer und Flamme. Fondues

**30**  
YEAR  
Guarantee\*



## Fondue-Set

Fonduetopf aus Silargan® |  
Rechaud mit Brenner aus Edel-  
stahl | Spritzschutz | 6 Steck-  
gabeln mit Zahlenmarkierung |  
Ø 16 cm

Art.-Nr.: 21 3524 7371 (Passion Red)



Erhältlich in Passion Red  
und Passion Black.



## Käsefondue-Set

Kasserolle aus Silargan® mit  
Holzgriff | Rechaud mit Brenner  
aus Edelstahl | 6 spezielle  
Fonduegabeln mit Holzgriff  
und Markierung | Ø 23 cm

Art.-Nr.: 21 3522 7397

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](http://www.facebook.de/silit)

**Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

**WMF Group GmbH**  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany  
[silit.com](http://silit.com)