

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



Kochexperten. Seit 1920.

Essen ist viel mehr als Nahrungsaufnahme und Kochen weit mehr als die Zubereitung von Speisen. Es ist ein soziales Ereignis, das Menschen über Ländergrenzen, Kulturkreise, Generationen und Ansichten hinweg verbindet. Seit Einführung der Marke Silit im Jahre 1920 entwickeln wir Produkte, die das Kochen einfacher, schöner, schneller und nachhaltiger machen. Dabei haben wir uns immer an den Bedürfnissen der Menschen orientiert. – Und dafür etwas sehr Kostbares geschenkt bekommen: ihr Vertrauen.

Seit mehr als 90 Jahren werden wir diesem Vertrauen mit Präzisionsarbeit „Made in Germany“ sowie höchsten Qualitätsansprüchen an Funktion, Ergonomie und Ästhetik gerecht. 1920 haben wir das erste Kochgeschirr mit dem Markennamen Silit eingeführt. Sieben Jahre später brachten wir eine Weltneuheit heraus: den Schnellkochtopf „Sicomatic“. Mit der Funktionskeramik Silargan® entwickelten wir ein völlig neues Material für die Ansprüche der natürlichen, geschmacksechten und gesundheitsbewussten Küche.

Diese Beispiele zeigen, dass sich das Zusammenspiel von Form, Funktion und Ästhetik wie ein roter Faden durch unsere Geschichte zieht. Sie ist geprägt von der Fähigkeit und dem Willen, Menschen und ihre Bedürfnisse zu verstehen und immer wieder neue Ideen zu entwickeln, die für gesunden Lebensstil und natürlichen Geschmack in Ihrer Küche sorgen. Mit Lust und Leidenschaft. Jeden Tag aufs Neue.

Kochen.....	8
Schnellkochen.....	24
Dampfgaren.....	30
Braten.....	34
Spezialkochen.....	38
Zubereiten/Aufbewahren.....	42

Entdecken Sie Silargan® von Silit. Die Funktionskeramik für 100 % natürlichen Geschmack.

Farbvielfalt



✓ Schneid- und
abriebfest



✓ Geschmacksecht



✓ Porenlos geschlossene Oberfläche





MADE IN GERMANY



✓ Energiesparend

✓ **30** YEAR
Guarantee* Jahre Garantie



✓ Nickelfreie Oberfläche**



Wer den vollen Geschmack und das natürliche Aroma der verwendeten Zutaten unverfälscht genießen möchte, hat mit Silargan® das perfekte Material. Die einzigartige Funktionskeramik mit einer porenlos geschlossenen Oberfläche, ist schneid- und kratzfest und setzt in der gesundheitsbewußten Küche neue Maßstäbe.

Damit's natürlich besser schmeckt, lässt Silargan® keine Wünsche offen und macht keine Kompromisse: Mit einer für Allergiker idealen nickelfreien Oberfläche**. Mit schneller Wärmeleitung

und optimaler Hitzespeicherung für energiesparendes Kochen. Und mit vielen frischen Farben für jeden Geschmack.

Produkte aus Silargan® stehen für Innovationen und höchste Qualität „Made in Germany“ und damit für Nachhaltigkeit und Ressourcen schonende Funktionalität. Und weil wir von diesem hohen Qualitätsniveau überzeugt sind, geben wir auf unsere Funktionskeramik eine Garantie von 30 Jahren*.



Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

* Innere und äußere keramische Silargan®-Oberfläche nickelfrei.

Kochen im Quadrat.

Manchmal muss man um die Ecke denken, damit alles rund läuft. Ein ungewöhnliches Gewürz, das einem Gericht erst die besondere Note verleiht. Die spezielle Zubereitung, die ein Menü zu einem wahrhaften Genuss macht. Oder unsere neue Kochgeschirrschere **Quadro**, die dank innovativem Design mehr Platz für kreative Kochideen bietet und Ihre Möglichkeiten in der Küche erweitert.

Mit revolutionärer Formgebung beschreitet die Kochgeschirrschere **Quadro** neue Wege in der Küche. Die quadratische Grundform überzeugt mit besserer Flächenausnutzung – sowohl auf dem Herd als auch im Schrank. Das neue Design bringt viele weitere Vorteile – zum Beispiel auch das problemlose Abgießen über Eck.

Die Funktionskeramik **Silargan®** ist dabei das ideale Material für alle, die natürlich und geschmacksecht zubereitete Speisen lieben. Die nickelfreie* und porenlos geschlossene Oberfläche erhält den vollen Geschmack und das natürliche Aroma Ihrer Zutaten. Und mit dem praktischen Sichtkochdeckel behalten Sie Ihre Speisen stets im Blick.

Als Kochexperte bleiben wir am Puls der Zeit. Und manchmal fordert dies eine ganz neue Formensprache. Nur wer sich auch mal vom Naheliegenden entfernt, ist am Ende einen Schritt voraus. Erleben Sie, wie aufregend neu und anders Kochen sein kann. **Quadratisch? Großartig!**

Im Quadrat gegart – mit Quadro aus Silargan®

Damit alles rund läuft, haben wir bei der Kochgeschirrserie Quadro aus Silargan® um die Ecke gedacht. Und eine revolutionäre Form entwickelt, die eine ganze Ecke mehr Möglichkeiten bietet. Sie fasst mehr Inhalt und überzeugt mit optimierter Flächenausnutzung. Das ist ideal, um Energie und Platz zu sparen und macht auch das Abgießen über Eck zu einer sauberen Sache. Und weil es sich quadratisch ganz großartig kochen lässt, gibt es jetzt auch noch eine Schmorpfanne.



Internes Design
Peter Ramming



Quadratische Form.



Ausgestellter
Schüttrand.



Für alle Herdarten.



Platzsparend
stapelbar.

Backofenfeste
Ganzmetallgriffe.



Sichtkochdeckel aus
hochwertigem hitzebe-
ständigem Güteglas mit
Edelstahleinfassung.



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 5686

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

*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 Garantieverklärung sowie zum richtigen Gebrauch finden Sie in der den Produkten beiliegenden Gebrauchsanweisung.

**ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:**

- Neues, einzigartiges Design.
- Vier Ecken, mehr Inhalt.
- Bessere Flächenausnutzung insbesondere auf den neuen Induktionskochfeldern mit Flex-Zonen.
- Stapelbar, für platzsparende Aufbewahrung.
- Ausgestellter Schüttrand. Leichtes Abgießen über Eck.
- Spülmaschinenfest.
- Garantiert für alle Herdarten geeignet.

**Fleischtopf mit Deckel**

18×18, 22×22 cm (B×T)

Art.-Nr.: 21 0229 5624 (18×18 cm)

**Bratentopf mit Deckel**

16×16, 22×22 cm (B×T)

Art.-Nr.: 21 0129 5600 (22×22 cm)

NEU**Schmorfanne mit Deckel**

26×26 cm (B×T)

Art.-Nr.: 21 1129 6874

**Stielkasserolle ohne Deckel**

16×16 cm (B×T)

Art.-Nr.: 21 0429 5662

**Alle Produkte der Serie Quadro sind in diesen Farben erhältlich:**

Quadro Red

Quadro Black



Köstlich reguliert – mit Nature und Control Lid

Es sind doch gerade die Details, die das Leben lebenswert machen. Oder einen Topf und frische Zutaten zu etwas ganz Besonderem: Mit der Kochgeschirrserie Nature aus Silargan® haben wir ein einzigartig neues Kochgeschirr entwickelt. Der Clou ist der Edelstahldeckel Control Lid mit raffinierter Abdampf- und Abgießfunktion – für noch mehr Perfektion und Sicherheit beim geschmacksechten Zubereiten Ihrer Speisen.



Internes Design
Peter Ramming



Mit Funktionsdeckel
Control Lid.



Ausgestellter
Schüttrand.



Backofenfeste
Ganzmetallgriffe.



Für alle Herdarten
geeignet.

Seitlich angebrachter Fingerschutz
für mehr Komfort und Sicherheit.

Kontrolliertes
Abdampfen und
einfaches Abgießen
dank aufliegendem
Funktionsdeckel.



Kochgeschirr-Set 4-teilig

Fleischtopf mit Deckel Ø 16, 20, 24 cm
Bratentopf mit Deckel Ø 20 cm

Art.-Nr.: 21 0929 1732

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

*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 Garantieverklärung sowie zum richtigen Gebrauch finden Sie in der den Produkten beiliegenden Gebrauchsanweisung.



offen geschlossen

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Hochfunktionaler Aufliegedeckel aus Edelstahl: Der Control Lid mit Schiebetechnik.
- Für einfaches Abgießen und Abdampfen.
- Fingerschutz an beiden Seiten.
- Einfache Reinigung durch Zerlegung des Schiebersystems.
- Für mehr Gesundheit und mehr Genuss.



Fleischtopf mit Deckel

Ø 16, 20, 24 cm

Art.-Nr.: 21 0229 0285 (Ø 20 cm)



Bratentopf mit Deckel

Ø 16, 20, 24 cm

Art.-Nr.: 21 0129 0223 (Ø 20 cm)



Schmorpfanne ohne Deckel

Mit praktischer Innenskalierung | Ø 24, 28 cm

Art.-Nr.: 21 1129 0353 (Ø 24 cm)



Stielkasserolle ohne Deckel

Ø 16 cm

Art.-Nr.: 21 0429 0322

Alle Produkte der Serie Nature sind in diesen Farben erhältlich:

Ocean Green

Nature White

Nature Black



Vitaliano – Dolce Vita für zu Hause

In unserer Topfserie Vitaliano verbindet sich mediterrane Lust am Leben mit der Freude am perfekten Gelingen und einem rundum guten Gewissen. Vitaliano wurde mit Leidenschaft und Liebe zum Detail entwickelt – genießen Sie die traumhafte Symbiose aus brillanten Farben, nachhaltiger Verarbeitung und durchdachter Technik.

Kleine Mahlzeit oder mehrgängiges Menü, frischer Sugo, schnelle Pasta oder raffiniertes Fleischgericht: In der Vitaliano-Familie findet sich für jeden Anspruch und Anlass der richtige Topf. Wählen Sie aus zahlreichen Topfgrößen und den drei Trendfarben Vanilla, Rosso und Nero. Da unsere mediterranen Schönheiten absolut gesellschaftsfähig sind, machen sie sich bestens beim Servieren. Und auch das Aufbewahren wird dank Silargan® zum Genuss!



TEAMS DESIGN



Sichtkochdeckel mit
Edelstahleinfassung.



Ausgestellter
Schüttrand.



Backofenfeste
Ganzmetallgriffe.



Für alle Herdarten
geeignet.

Sichtkochdeckel aus hochwertigem hitzebeständigem Güteglas mit Edelstahleinfassung.

Backofenfeste
Ganzmetallgriffe.



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.

*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 Garantieverklärung sowie zum richtigen Gebrauch finden Sie in der den Produkten beiliegenden Gebrauchsanweisung.



Pastatopf mit Deckel
Mit Einsatz aus
Edelstahl | Ø 24 cm
Art.-Nr.: 21 3127 4971

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Pastaeinsatz mit Überkochschutz.
- Backofenfeste Griffe.
- Sichtkochdeckel.
- Mediterranes, attraktives Design.
- Zum Kochen, Servieren, Aufbewahren.

**Stielkasserolle
ohne Deckel**
Ø 16 cm

Art.-Nr.: 21 0427 5176



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)

**Schmorpfanne
ohne Deckel**

Mit praktischer Innen-
skalierung | Ø 28 cm

Art.-Nr.: 21 1128 4819



Schmorpfanne mit Deckel

Mit praktischer Innen-
skalierung | Ø 28 cm

Art.-Nr.: 21 1128 4857

Gemüsetopf mit Deckel
Ø 24 cm

Art.-Nr.: 21 0327 4940



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

Alle Produkte der Serie Vitaliano sind in diesen Farben erhältlich:

Vanilla

Rosso

Nero



Wer mit Leidenschaft kocht – kocht mit Passion

Passion ist unsere Kochgeschirr-Serie, die mit modernster Technologie und neuem Design für wahre Begeisterung beim Kochen sorgt. Die Funktionskeramik Silargan® mit dem extra starken, durchgezogenen Stahlkern leitet die Wärme schnell und gleichmäßig in den Rand, wo sie lange gespeichert wird. Das sorgt für exzellente Gar- und Brateigenschaften und spart darüber hinaus wertvolle Energie – egal, ob Sie bei schwacher Hitze garen oder bei hohen Temperaturen kross anbraten.



TEAMS DESIGN



Sichtkochdeckel aus hochwertigem, hitzebeständigem Güteglas.



Ausgestellter Schüttrand.



Backofenfeste Ganzmetallgriffe.



Für alle Herdarten geeignet.

Sichtkochdeckel aus hochwertigem, hitzebeständigem Güteglas mit Edelstahleinfassung.

Backofenfeste Ganzmetallgriffe.



NEU

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.

*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.

**ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:**

- Modern urbanes Design.
- Ergonomisch geformte Ganzmetallgriffe mit einem großzügigen Durchgriff für sichere Handhabung.
- Hochwertiger Glasdeckel, ideal zum energiesparenden Sichtkochen und wasserarmen Garen.
- Spülmaschinenfest.
- Garantiert für alle Herdarten geeignet.
- Trendig, praktisch, farbig.

**Fleischtopf mit Deckel**

Ø 16, 20, 24 cm

Art.-Nr.: 21 0229 8144 (Ø 20 cm)

**Bratentopf mit Deckel**

Ø 16, 20, 24 cm

Art.-Nr.: 21 0129 8113 (Ø 20 cm)

**Stielkasserolle
ohne Deckel**

Ø 16 cm

Art.-Nr.: 21 0429 8168

**Alle Produkte der Serie Passion sind in diesen Farben erhältlich:**

Passion Red

Passion Yellow

Passion Black



Vision aus Silargan® – eine neue Kochdimension

Kochen mit Vision begeistert anspruchsvolle Hobbyköche und Designliebhaber gleichermaßen. Das innovative Kochgeschirr aus Silargan® verbindet vollendete Ästhetik mit überlegener Funktionalität. Die Serie ist konsequent durchdacht und mit Liebe und Leidenschaft zum Detail entwickelt. Ideal zum wasserarmen Garen und Zubereiten mit wenig Fett. Vision ist prädestiniert für alle Zubereitungsmethoden. Töpfe und Einsätze sind aufeinander abgestimmt und lassen sich perfekt kombinieren. Die metallicgrau spiegelnde Hochglanzoberfläche mit sinnlicher Struktur ist eine revolutionäre Synthese von Stahl, Funktionskeramik und einzigartigen Funktionen. Vision aus Silargan® – mit zeitlosem Design und 30 Jahren Garantie, gemacht für die Ewigkeit.



TEAMS DESIGN



Ausgestellter Schüttrand.



Backofenfeste Ganzmetallgriffe.



Für alle Herdarten geeignet.



Platzsparend stapelbar.

Sichtkochdeckel aus hochwertigem, hitzebeständigem Güteglas mit Edelstahleinfassung.

Backofenfeste Ganzmetallgriffe.



Kochgeschirr-Set 4-teilig
Fleischtopf mit Deckel Ø 16, 20, 24 cm
Bratentopf mit Deckel Ø 20 cm
Art.-Nr.: 21 0920 6972



Fleischtopf mit Deckel
Ø 16, 20, 24 cm
Art.-Nr.: 21 0220 4503 (Ø 20 cm)



Bratentopf mit Deckel
Ø 16, 20, 24 cm
Art.-Nr.: 21 0120 4473 (Ø 20 cm)



**Wok
mit Glasdeckel**
Ø 36 cm
Art.-Nr.: 21 3720 4541



**Stielkasserolle
ohne Deckel**
Ø 16 cm
Art.-Nr.: 21 0420 4534



Universal-Pfanne hoch
Ø 20, 24, 28 cm
Art.-Nr.: 21 1020 4572 (Ø 24 cm)



Brat- und Servierpfanne
Ø 24, 28 cm
Art.-Nr.: 21 1120 4602 (Ø 24 cm)

Kochgeschirrserien Combi-Set – die All-in-One-Lösung

Beim Combi-Set sind Topf, Pfanne und Deckel eigentlich nur zwei, eröffnen aber im kompakten Format gleich dreifache Perspektiven. Einzelnd verwendbar für mehrteilige Mahlzeiten oder mit der Pfanne als Deckel als geschlossene Einheit. Das Combi-Set aus Silargan® zeigt auf kleinem Raum echte Größe.



TEAMS DESIGN



Combi-Set

Ø 21 cm

Art.-Nr.: 21 3428 0576



Erhältlich in Energy Red und Schwarz.

Kochgeschirrserien miniMAX® – kleine Serie, große Wirkung

Wer hätte gedacht, dass auch kleine Töpfe so großen Genuss bereiten können. Die kleine Topfserie in den Farben Energy Red und Schwarz überzeugt mit durchdachten Details und innovativer Technik. Ideal für das gesunde Zubereiten, Servieren und Aufbewahren von kleinen Portionen oder zum dekorativen Zweckentfremden. Das kleine farbenfrohe Highlight für die moderne Küche.



TEAMS DESIGN



miniMAX® 3-teilig

Fleischtopf mit Deckel Ø 15 cm

Gemüsetopf mit Deckel Ø 14 cm

Brat- und Servierpfanne ohne Deckel Ø 16 cm

Art.-Nr.: 21 0924 9689 (Energy Red)



Highlight für die moderne Küche.



Ideal zum Servieren und Aufbewahren.



Platzsparend stapelbar.



In verschiedenen Farben erhältlich.



Erhältlich in Energy Red und Schwarz.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

*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 richtigem Gebrauch finden Sie in der den Produkten beiliegenden Gebrauchsanweisung.

Design und Funktion vereint unter einem Deckel – mit Modesto

Kompromisse einzugehen gehört zu unserem Alltag. Mit unserer Kochgeschirrserie Modesto aus Silargan® machen wir eine Ausnahme. Das Design verbindet Funktionalität in klarer und harmonischer Form. Die ergonomischen Griffe sorgen für mehr Sicherheit. Dank des extrastarken Energiesparbodens und des hitzebeständigen Glasdeckels sparen Sie Energie und garen Ihre Speisen wasserarm und schonend. Kompromisslos für alle Herdarten geeignet.


TEAMS DESIGN

**Stielkasserolle
ohne Deckel**
Ø 16 cm

Art.-Nr.: 21 0429 4535



Sichtkochdeckel aus hochwertigem, hitzebeständigem Güteglas.



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

Alles für die Röhre – die Bräter von Silit

Ideal für große Portionen. Sei es Fleisch, Fisch oder Geflügel: Mit den Silargan®-Brätern von Silit gelingt alles knusprig-zart. Denn die Hitze wird von der dunklen Innenseite und den kräftigen Seitenwänden gleichmäßig gespeichert und verteilt. Für alle Herdarten geeignet.



Unser Tipp: Bräter aus Silargan® – beste Gareigenschaften. Dunkle Innenseite, Boden und Seitenwände mit extrastarkem Stahlkern. Die Hitze wird optimal verteilt und lange gespeichert. So gelingen Ihre Braten immer knusprig-zart.



Multibräter oval Professional

Bräter aus Silargan® | Deckel aus Edelstahl mit induktionsgeeignetem Sandwichboden | für alle Herdarten geeignet | 38 × 18 × 28 cm (B×H×T)

Art.-Nr.: 21 3618 6953 (Schwarz)



30
YEAR
Guarantee*

Ovaler Bräter Professional

Ideal für Aufläufe und Gratins. Für zarte Fisch- und Schmorgerichte, Haxen, Keulen oder Rollbraten. | Silargan® | mit hitzebeständigem Glasdeckel | 36,5 x 20 x 25,5 cm (B x H x T)

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



30
YEAR
Guarantee*

Rechteckbräter ecompact®

Für knusprig zarte Fleisch-, Fisch- oder Geflügelgerichte. | Silargan® | mit hitzebeständigem Glasdeckel | 34,1 x 16,2 x 33,3 cm (B x H x T) |

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



30
YEAR
Guarantee*

Schmortopf Professional

Zum Braten, Backen und für Aufläufe. | Silargan® | mit Glasdeckel | backofenfeste Metallgriffe | Ø 28 cm, Höhe 20 cm

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



30
YEAR
Guarantee*

Schlemmerkasserolle Professional

Auch als Auflaufform. Formschön und praktisch auf dem Tisch zum Servieren. | Silargan® | mit hitzebeständigem Glasdeckel | Einsatz ist separat erhältlich | 39 x 15 x 22 cm (B x H x T)

Art.-Nr.: 21 3615 9599 (Schwarz)

Die ovalen Bräter aus Silargan® sind in diesen Farben erhältlich

(Schmortopf Professional, Schlemmerkasserolle und Rechteckbräter ecompact® nur in Energy Red und Schwarz):

Energy Red

Ocean Green

Nature White

Schwarz



Schnellkochen mit dem Sicomatic®.

Wenn eine Erfindung den Nerv ihrer Zeit trifft, das Leben einfacher macht und für viele Menschen auf lange Sicht großen Nutzen verspricht, dann handelt es sich um eine wirklich bahnbrechende Innovation.

1927 war die Erfindung unseres Schnellkochtopfs Sicomatic® eine Weltneuheit. Heute ist er aus der modernen, gesundheitsbewussten Küche nicht mehr wegzudenken. Denn das Kochen im luftdicht verschlossenen System schont wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Natürliche Farben und charakteristischer Geschmack der Speisen bleiben erhalten – so garen Sie Ihre sorgfältig und liebevoll ausgewählten Zutaten besonders schonend und geschmacksecht.

Durch Schnellkochen wird dank eines einfachen Prinzips wertvolle Energie gespart: Erwärmt man Flüssigkeiten in einem verschlossenen Topf, bildet sich Dampf, es entsteht Überdruck und damit eine erhöhte Temperatur. Garzeiten verkürzen sich so um bis zu 70 Prozent.

Ein Produkt, das schon so lange im Sortiment ist wie unser Sicomatic®, hat den härtesten aller Belastungstests vielfach mit Bravour bestanden: den Alltag. Immer wieder haben wir den Sicomatic® den sich wandelnden Bedürfnissen angepasst. Einfache Bedienung, Komfort, technische Raffinesse und ein hoher Anspruch an Gesundheit und Genuss: Mehr als 80 Jahre Erfahrung stecken in diesem Produkt, das aufs Engste mit unserer Firmengeschichte verbunden ist.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

MADE IN GERMANY



Sicomatic® econtrol – der leichte Dreh zu mehr Genuss

Für die moderne Wellness-Küche sind Schnellkochtöpfe ideal. Sie sparen Zeit und Energie. Vitamine und wertvolle Nährstoffe werden geschont und die Speisen behalten ihre Farbe und den für sie typischen Eigengeschmack.

Der Sicomatic® econtrol steht für konsequente Entwicklung aus mehr als 80 Jahren Erfahrung. Modernste Technik und einfache Handhabung zeichnen den Sicomatic® econtrol aus. Die Bedienung erfolgt am handlichen Drehregler. Drei einstellbare Kochstufen sorgen dafür, dass die Speisen auf den Punkt garen. Zur Reinigung wird der Griff einfach abgenommen. Ob aus Edelstahl oder der Funktionskeramik Silargan® – der Sicomatic® econtrol kocht schnell, gesund und aromatisch.



TEAMS DESIGN



Drei fest einstellbare Kochstufen.



Innovativer Einhand-drehregler.



Gut sichtbare Kochstufenanzeige.



Abnehmbarer Griff für die gründliche Reinigung.



product design award



2012



Sicomatic® econtrol

In verschiedenen Farben und Edelstahl erhältlich.
 In den Größen 2,5 l, 4,5 l und 6,5 l.

Art.-Nr.: 21 2025 8599 (4,5 l, ohne Einsatz, Energy Red)



KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

*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 Garantiekündigung sowie zum richtigen Gebrauch finden Sie in der den Produkten beiliegenden Gebrauchsanweisung.



SICOMATIC®
econtrol



Sicomatic® econtrol

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

Art.-Nr.: 21 2025 8599

(4,5 l, ohne Einsatz, Energy Red)

Sicomatic® econtrol Duo

Sicomatic® econtrol mit Deckel und Schnellbratpfanne ohne Deckel | auch in Edelstahl erhältlich | 4,5 l Sicomatic® und 3,0 l Schnellbratpfanne

Art.-Nr.: 21 2925 8483

(ohne Einsatz, Silargan® schwarz)



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)



Einsatz

Edelstahl gelocht | Ø 18, 22 cm

Art.-Nr.: 21 2120 8167 (Ø 22 cm)



Einsatzkorb

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

Art.-Nr.: 21 3126 3241



Einsatz

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

Art.-Nr.: 21 3126 6419

Der Sicomatic® econtrol aus Silargan® ist in diesen Farben erhältlich:

Energy Red

Ocean Green

Schwarz





Sicomatic® t-plus

In verschiedenen Größen erhältlich:
2,5 l, 4,5 l und 6,5 l

Art.-Nr.: 21 2029 0438 (4,5 l ohne Einsatz, Ocean Green)



Sicomatic® t-plus Duo

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

Art.-Nr.: 21 2926 0158 (ohne Einsatz, Silargan® schwarz)

DER BEWÄHRTE KLASSIKER

Sicomatic® t-plus vereint unser ganzes Wissen und die Erfahrung aus über 80 Jahren. Das Ergebnis ist ein Schnellkochtopf, der mit seinem attraktiven Design und mit seiner überragenden Funktionalität Maßstäbe setzt.

- Einfache Handhabung.
- Drei fest einstellbare Kochstufen.
- Innovative Technik: Alle Funktionen befinden sich im ergonomischen Griff.
- Pflageleicht durch wartungsfreies Ventilsystem.



Einsatz

Edelstahl gelocht | Ø 18, 22 cm

Art.-Nr.: 21 2120 8167 (Ø 22 cm)



Einsatzkorb

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

Art.-Nr.: 21 3126 3241



Einsatz

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

Art.-Nr.: 21 3126 6419

Der Sicomatic® t-plus aus Silargan® ist in diesen Farben erhältlich:

Energy Red

Ocean Green

Schwarz





Auf die sanfte Art – Garen mit Dampf.

Seit Jahrhunderten gilt Dampfgaren als gesündeste Garmethode – schon im alten China wurden Speisen auf diese Weise besonders schonend zubereitet. Durch den aufsteigenden Wasserdampf, der die Zutaten von allen Seiten gleichmäßig umschließt, bewahren die Speisen ihren natürlichen Nährstoffgehalt und ihre Vitamine. Gemüse bleibt zart, Geflügel saftig und Fisch zerfällt nicht. Die Speisen haben Biss und sind auch rein optisch ein Genuss, da ihre charakteristischen Farben erhalten bleiben.

Mit dem Brat- und Dampfgarsystem ecompact® von Silit haben wir dieses alte Prinzip der Zubereitung perfektioniert. Somit können mehrere Zutaten gleichzeitig zubereitet werden, ohne dass sich der Geschmack einer Speise auf eine andere überträgt.

Der sanfte Vorgang schont die Speisen und führt zu einer speziellen Entwicklung der Aromastoffe. Da kein Wasser zum Gargut gelangt, gehen auch wasserlösliche Nährstoffe nicht verloren.

Gerade für die abwechslungsreiche, ausgewogene und gesundheitsbewusste Küche, in der große Sorgfalt auf Auswahl und Qualität frischer Zutaten verwendet wird, ist Dampfgaren die ideale Zubereitungsmethode. Sie steht wie keine andere für Einfachheit und Ursprünglichkeit, denn die Speisen überzeugen durch ihren charakteristischen Eigengeschmack. Fett, Salz und Gewürze können sparsam dosiert werden. Dampfgaren eignet sich bestens für alle, die natürlichen Genuss lieben.

Brat- und Dampfgarsystem ecompact® – die gesunde Genusskombination

Ein Anspruch unserer Zeit: 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 noch wertvolle Energie gespart werden kann, sind beste Voraussetzungen geschaffen für einen zukunftsorientierten Lebensstil – Generation eco.

Das Silit Brat- und Dampfgarsystem ecompact® 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 Küche. Die Kombination aus vielseitigem Dampfgarer mit einem Bräter aus der einzigartigen Funktionskeramik Silargan® macht den Silit ecompact® zum Spitzenprodukt für Genießer, denen das Beste gerade gut genug ist.



Thermometer für optimale Garkontrolle.



Sanft aufliegender Sichtkochdeckel mit Spezialeinfassung.



Backofenfeste Ganzmetallgriffe.



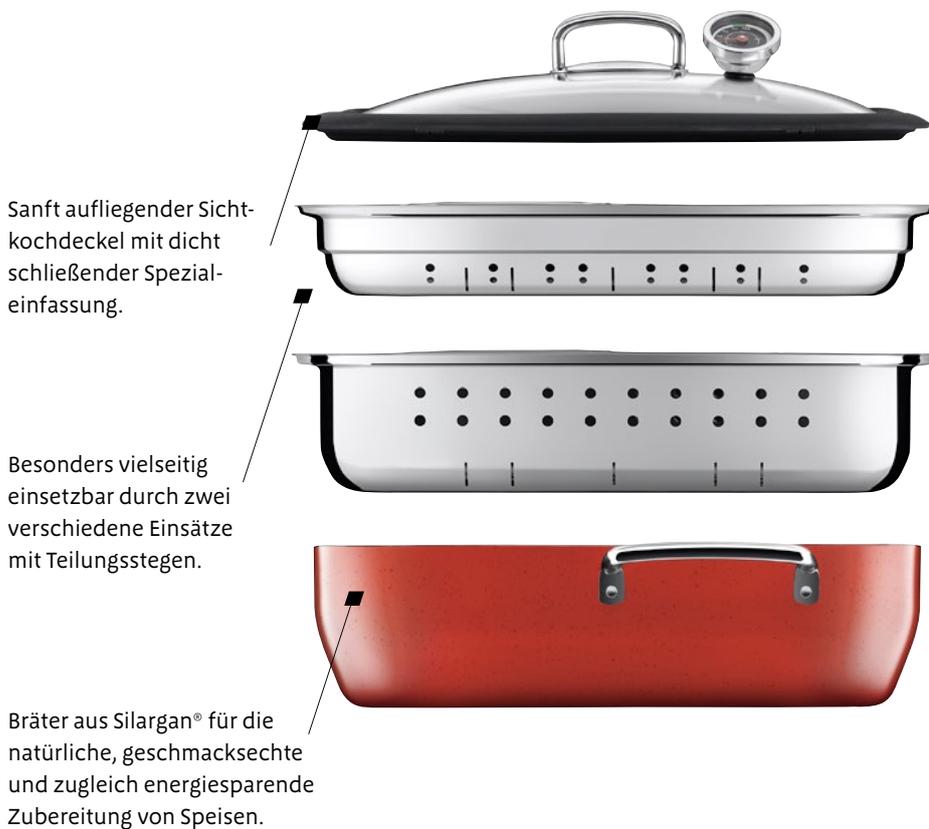
Vielseitig einsetzbar durch zwei verschiedene Einsätze mit Teilungsstegen.



Brat- und Dampfgarsystem ecompact®

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

Art.-Nr.: 21 3628 4789 (Energy Red)



ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Dampfgarer und Bräter in einem.
- Gesundes Garen für eine moderne, bewusste Ernährung.
- Bräter aus Silargan® für die natürliche, geschmacksechte und zugleich 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 Herdarten geeignet.
- Backofenfeste, ergonomisch geformte Griffe.
- Ideal für Induktion.

GAREN IM DAMPF - ZWEI EINSÄTZE FÜR 1001 MÖGLICHKEITEN

Entdecken Sie faszinierende Möglichkeiten des Genießens im Brat- und Dampfgarsystem ecompact® – der neuen, hochwertigen Kombination von Tradition und Innovation aus dem Hause Silit.



Alle Produkte der Serie ecompact® sind in diesen Farben erhältlich:

Energy Red

Schwarz



Außen knusprig und innen saftig-zart.

Wer gebratenes Fleisch und knusprige Bratkartoffeln mag, wird die Silargan® Pfannen von Silit lieben. Denn Silargan® vereint alle Eigenschaften, die man für kross gebratenes Fleisch, Schmorge-richte und knusprige Kartoffeln braucht.

Mit den Silargan®-Pfannen bietet Silit mehr als Geling-Garantie. Die geschmacksechte Funktionskeramik mit der nickelfreien* und porenlos geschlossenen Oberfläche sorgt für authentisches Aroma. Mit durchgezogenem Stahlkern und extrastarkem Energiesparboden robust, temperaturbeständig und auf allen

Herdarten einschließlich Induktion arbeitend, glänzt jede Variante mit schneller Hitzeübertragung bis in den Rand und perfekter Wärmespeicherung. So wird die Kruste außen schön knusprig und innen bleibt das Bratgut saftig-zart.

Das Pfannensortiment von Silit inklusive praktischem Zubehör wie zum Beispiel den passenden Glasdeckeln oder den durchdachten Pfannenwendern bietet also beste Voraussetzungen für Ihre Brat-aufgaben. Schließlich ist die beste Küche nur so gut wie das Werkzeug. Oder kurz: So macht Braten Spaß – jeden Tag aufs Neue.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

* Innere und äußere keramische Silargan®-Oberfläche nickelfrei.

MADE IN GERMANY



Silargan® – im Braten eine Klasse für sich

Braten erster Klasse mit Pfannen aus Silargan®. Mit der superharten, keramischen und porenlosen Oberfläche ist Silargan® unverwüstlich, schneid- und kratzfest, pflegeleicht und nickelfrei**. Also das ideale Material für Ihre Pfanne. Die Professional Pfannen mit dem extrastarken Stahlkern eignen sich ideal für das Braten bei hohen Temperaturen und damit für alles, was kross angebraten wird. So wird die Kruste außen schön knusprig und innen bleibt das Bratgut saftig-zart.



TEAMS DESIGN

Ausgestellter Schüttrand
zum bequemen Ausgießen.



Extra starker Stahlkern für
schnelle Hitzeübertragung
bis in den Rand und lange
Hitzespeicherung.

Beste Brateigenschaften durch die dunkle
Bratfläche auch bei hohen Temperaturen.



Universal-Pfanne hoch

Ø 20, 24, 28 cm | ohne Gegengriff
Ø 28 cm | mit Gegengriff

Art.-Nr.: 21 1018 1835 (Ø 24 cm, ohne Gegengriff)

Reinigungsmittel

Die idealen Reinigungshelfer für
Ihre Pfannen aus Silargan®. Auch
für Edelstahlprodukte geeignet.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

*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.



Brat- und Servierpfanne mit Metallgriffen

Ø 20, 24, 28 cm

Art.-Nr.: 21 1118 1767 (Ø 24 cm)



Schmorpfanne hoch mit Metallgriffen

Mit Innenskalisierung |
Ø 24, 28 cm

Art.-Nr.: 21 1127 2670 (Ø 24 cm)



Universal-Pfanne hoch mit Gegengriff

Ø 28 cm

Art.-Nr.: 21 1023 3152



Universal-Pfanne flach

Ø 20, 24, 28 cm

Art.-Nr.: 21 1023 5187 (Ø 24 cm)



Glasdeckel

Für jede Pfanne der richtige
Deckel. | Mit Kunststoff-
knauf | Ø 20, 24, 26, 28, 32 cm

Art.-Nr.: 21 5117 1829 (Ø 24 cm)



Glasdeckel

Für jede Pfanne der richtige
Deckel. | Mit backofen-
festem Metallknauf |
Ø 20, 24, 26, 28, 32 cm

Art.-Nr.: 21 5112 4160 (Ø 28 cm)

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 Ocean Green, Nature White und Schwarz erhältlich:

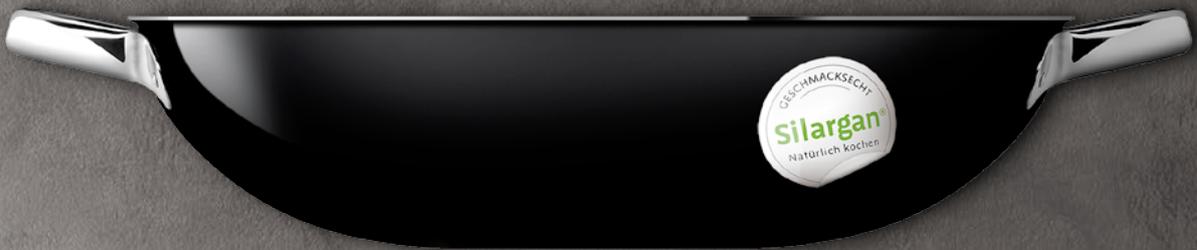
Energy Red

Ocean Green

Nature White

Schwarz





GESCHMACKSECHT
Silargan[®]
Natürlich kochen

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Die Vielfalt auf einem Teller.

Wer möchte nicht gerne ab und zu über seinen Tellerrand schauen, Neues probieren, Altbewährtes neu definieren, Eigenes kreieren? Vielfalt in der Küche kennt keine Grenzen. Sie brauchen nur ein wenig Fantasie, leckere Zutaten und ein wahres Multitalent unter den Spezialkochgeschirren: Einen Wok. Er ist perfekt zum Braten, Dämpfen, Schmoren, Frittieren und Blanchieren geeignet. Leichte Handhabung und schnelle Zubereitung machen schon das Kochen selbst zum Genuss und geselligem Erlebnis.

Wer Wert auf gesundheitsbewusste, kreative Küche legt, findet mit den hochwertigen Woks von Silit das perfekte Kochgeschirr für das Zubereiten schmackhafter und ausgewogener Gerichte. Bei der kurzen Garzeit behalten die Zutaten ihren Geschmack, ihren Biss und ihre vielfältigen Aromen. In den Woks von Silit

gelingen z. B. feurige Suppen und Eintöpfe, kreative Gemüse- und deftige Fleischgerichte. Und er ist ein echter Augenschmaus: Dank des stilvollen Designs können Sie direkt aus dem Wok am Tisch servieren.

Bringen Sie Abwechslung in Ihren Alltag und entdecken Sie die Welt des Kochens in all ihren Facetten. Die Woks von Silit sind die perfekte Verbindung von asiatischer Tradition mit moderner, hervorragender Qualität. Sie überzeugen zudem durch erstklassige Verarbeitung, optimale Funktionalität und sind in vielen Materialien, Designs, Farben und mit praktischem Zubehör erhältlich. Ob mit oder ohne Gäste: Freuen Sie sich auf kulinarische Reisen – mitten in Ihrer Küche.

So schmeckt die Welt

Silit ist in der Welt des Kochens zu Hause. Von der facettenreichen regionalen Küche bis hin zur internationalen Kochkunst – Silit greift die unterschiedlichsten Trends und Traditionen auf. Bei aller Vielfalt haben die Kulturen eines gemeinsam: Das Kochen in geselliger Runde. Mit dem traditionellen Wok sorgt Silit stets für genussvolle Tafelfreuden.



TEAMS DESIGN



Wok Profi

Mit Glasdeckel | Ø 32, 36 cm

Art.-Nr.: 21 3726 7171 (Ø 36 cm)



Wokpfanne Profi mit Stielgriff

Ideal für größere Speisen und Flüssigkeitsmengen. | Mit Glasdeckel | Ø 28 cm

Art.-Nr.: 21 3726 7102

Alle Wok Profi in Ø 36 cm sind in diesen Farben erhältlich:

Energy Red

Schwarz



Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

*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.

Universell und gesund

Der Wok ist wohl das vielseitigste Universalkochgerät: Im Wok kann man braten, schmoren, frittieren und dämpfen. Beim typisch asiatischen Pfannenrühren werden klein geschnittene Zutaten unter stetigem Rühren in wenig Öl bei großer Hitze bissfest gegart. Durch den sehr kurzen Garprozess bleiben Vitamine und Aromen bestmöglich erhalten. Die hochwertige Qualität sowie perfekte Verarbeitung und Funktion der Silit Woks aus Edelstahl garantieren ein dauerhaftes Wokvergnügen.

SILITHERM® Allherdboden



CeraProtect® 5-Year Guarantee*
 PTFE-FREI · ANTIHAFT · NON-STICK



Wok Hongkong

Mit Glasdeckel | Ø 36 cm

Art.-Nr.: 21 3726 4446



Antihaft-Wokpfanne Wuhan mit Stielgriff

Ideal für größere Speisen und Flüssigkeitsmengen. | Ø 28 cm

Art.-Nr.: 21 3726 3753

Feuer und Flamme

Früher kamen Freunde zum Essen, heute kommen sie schon zum Kochen. Beim Fondue verbinden sich Zubereitung und Genuss zu einem geselligen Erlebnis. Ob mit Käse oder Fleisch: Fondues aus Silargan® eignen sich für jede Art der Zubereitung. Der Fonduetopf lässt sich auf allen Herdarten einschließlich Induktion verwenden.



TEAMS DESIGN

Käsefondue-Set

Kasserolle aus Silargan® | Rechaud mit Brenner aus Edelstahl | 6 Steckgabeln aus Holz mit Markierung | Ø 23 cm | Kasserolle mit Holzgriff auch einzeln erhältlich

Art.-Nr.: 21 3522 7397

(Käsefondue-Set)

Art.-Nr.: 21 3522 0718

(Kasserolle mit Holzgriff)



Fondue-Set

Fonduetopf aus Silargan® | Rechaud mit Brenner aus Edelstahl | Spritzschutz | 6 Steckgabeln mit Zahlenmarkierung | Ø 16 cm | erhältlich in den Farben Passion Red und Black

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



*Die Garantie von 5 Jahren wird auf die CeraProtect® Antihaft-Oberfläche der Pfanneninnenseite 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.

Clevere Spezialisten – vielseitig und praktisch.

Rühren, reiben, portionieren. Messen, schälen, schneiden. Bevor ein Gericht fertig ist, sind unzählige Handgriffe nötig. Gut, dass Sie nicht alles allein machen müssen: Mit den praktischen Küchenhelfern von Silit geht so manches leichter. Mit cleveren Funktionen, die einfach zu handhaben sind und aus dem Alltag heraus entwickelt wurden.

So wie unsere Aufbewahrungsserie Fresh Bowls – die gleich mehrere Aufgaben löst:

Ihre Speisen geschmacksecht anrichten, ästhetisch servieren, sicher aufbewahren – mithilfe vom Twist'n Lift Aromadeckel bleibt der Inhalt nämlich luftdicht verschlossen. Nicht zu vergessen

auch unsere Auswahl an Wendern, Kochlöffeln und Schneebesens, die den unterschiedlichsten Ansprüchen an Funktion und Farbe gerecht werden.

Damit Sie so aus einer Palette von Helfern das auswählen können, was am besten in Ihre Küche und Ihren Alltag passt. Bei Silit finden Sie Küchenhelfer für jeden Anlass. Unsere kleinen und großen Helfer ersparen Ihnen viel Mühe und Zeit und schon die Zubereitung der Speisen wird zum Vergnügen. Höchste Anforderungen an Ergonomie, Hygiene, Langlebigkeit und Ästhetik machen unsere Küchenhelfer zu unentbehrlichen Talenten Ihres ganz persönlichen Tagesprogramms.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

MADE IN GERMANY



Frisch serviert – Mit der Aufbewahrungsserie Fresh Bowls und Twist'n Lift Aromadeckel

Erfahrung misst sich gerade an Dingen, die sich durch den Alltag immer wieder neu definieren. Zum Beispiel indem man drei Aufgaben mit einem Produkt löst. Mit unserer neuen Aufbewahrungsserie Fresh Bowls lassen sich Ihre Speisen geschmacksecht anrichten, appetitlich servieren und sicher aufbewahren. Dank praktischem Twist'n Lift Verschluss und den frischen Farben lassen sie sich chic stapeln und passen so hervorragend zu unseren Kochgeschirren.



TEAMS DESIGN



Ideal zum Vorbereiten.



Appetitlich servieren und anrichten.



Hält lange frisch dank Twist'n Lift Aromadeckel.



Platzsparend stapelbar.

Funktionskeramik Silargan®:
Bestens geeignet für geschmacksechtes Vorbereiten, Servieren und Aufbewahren.

Twist'n Lift Aromadeckel –
dank einfacher Technik
spielend leicht zu öffnen.

Platzsparend stapelbar.



Fresh Bowls

Set 3-teilig | mit Twist'n Lift Aromadeckel |
Ø 12, 14, 16 cm

Art.-Nr.: 21 3329 1572 (Piano Black)

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

*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.



ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Zum Vorbereiten, Servieren, Aufbewahren.
- Twist´n Lift Aromadeckel.
- Attraktives, zeitloses Design.
- Schnittfest.
- Stapelfähig.
- In vier Trendfarben erhältlich.
- Spülmaschinenfest.



Fresh Bowl
Mit Twist´n Lift Aromadeckel |
Ø 12, 14, 16 cm
Art.-Nr.: 21 3329 0698
(Ocean Green, Ø 14 cm)



Fresh Bowls
Set 2-teilig | mit Twist´n Lift Aromadeckel | Ø 12, 16 cm
Art.-Nr.: 21 3329 0193 (Polar White)

Die Fresh Bowls aus Silargan® sind in diesen Farben erhältlich:

Energy Red

Ocean Green

Polar White

Piano Black



Delikat aufbewahrt – mit der Serie Storio

Ein Produkt, mehrere Größen, viele Möglichkeiten – das ist Aufbewahrung heute. Frischhalten und Einfrieren, Überbacken im Ofen oder Erwärmen in der Mikrowelle, perfekt dosieren und gezielt streuen – unsere neue Kollektion Storio macht's möglich. Die Multifunktionsschalen bestehen aus hitzebeständigem Gütéglass – ideal für hygienisches und geschmacksneutrales Aufbewahren. Das einheitliche Design der Gewürzstreuer und die praktischen Essig- und Öldosierer machen Ordnung zum eleganten Vergnügen – auch auf dem Tisch.



TEAMS DESIGN



Hitzebeständig, Glas-
unterteil geeignet für
Mikrowelle und Backofen.



Aufbewahrung in Kühl-
und Gefrierschrank.



Optimal zum Servieren
geeignet.



Platzsparend
stapelbar.



Platzsparend
stapelbar mit und
ohne Deckel.

Kunststoffdeckel (BPA-frei)
mit einfach zu bedienendem
Verschlussmechanismus – hält
die Schale besonders dicht.

Hitzebeständiges Borosilikatglas – geeignet für
den Einsatz in Backofen und Mikrowelle.

Multifunktionsschale Storio
Set 3-teilig | Borosilikatglas |
Kunststoffdeckel mit Silikondichtung |
ca. 15 x 10, 18 x 13, 21 x 14 cm (B x T)
Art.-Nr.: 21 4129 5778



ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Hygienische und geschmacksneutrale Aufbewahrung in Kühl- und Gefrierschrank.
- Glasschalen sind hitzebeständig und somit für den Einsatz in Backofen und Mikrowelle geeignet.
- Optimal zum Servieren geeignet.
- Stapelfähig, mit und ohne Deckel.
- Einfach zu bedienender Verschlussmechanismus, hält die Schale besonders dicht.
- BPA-frei.
- Spülmaschinengeeignet.



Gewürzstreuer Storio

In drei unterschiedlichen Streubildern erhältlich: fein, grob und universal | Behältnisse sind zur Aufbewahrung verschließbar | Inhalt ist durch den Glaskörper leicht erkennbar | Höhe 9,8 cm | Ø 5,6 cm | 0,1 l

Art.-Nr.: 21 4129 3231 (Feinstreuer)

Art.-Nr.: 21 4129 3248 (Grobstreuer)

Art.-Nr.: 21 4129 3255 (Universalstreuer)

Set 3-teilig | Inhalt: 1 x Feinstreuer, 1 x Grobstreuer, 1 x Universalstreuer

Art.-Nr.: 21 4129 3262



Essig- /Öldosierer Storio

Einfaches und gezieltes Dosieren durch praktische Dosieröffnung. | Saubere Handhabung durch integrierte Rücklauföffnung. | Große Einfüllöffnung ermöglicht einfaches Befüllen. | Glas, Kunststoff | Höhe 9,8 cm | Ø 5,6 cm | 0,1 l

Art.-Nr.: 21 4129 3279



Öldosierer Storio

Einfaches und gezieltes Dosieren durch praktische Dosieröffnung. | Saubere Handhabung durch integrierte Rücklauföffnung. | Große Einfüllöffnung ermöglicht einfaches Befüllen. | Glas, Kunststoff | Höhe 23,3 cm | Ø 7,0 cm | 0,5 l

Art.-Nr.: 21 4129 3286

Extra Line – bis ins Detail perfekt durchdacht

Die Küchenhelferserie mit dem gewissen Extra. Dank temperaturbeständigem Silikon bestens für beschichtetes Kochgeschirr geeignet. Funktional durchdacht – bis ins kleinste Detail. Die schwarze Softgrip-Oberfläche liegt angenehm in der Hand. Blickfang im eleganten Design sind die roten Ösen. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.

TEAMS DESIGN



1 Backpinsel

Zum Backen und Braten, mit flexiblen Borsten aus Silikon. | Länge 19,7 cm

Art.-Nr.: 21 4229 3200

2 Löffel

Vielseitig einsetzbar, für Pasta oder als Salatbesteck. | Länge 30 cm

Art.-Nr.: 21 4228 3607

3 Nudellöffel

Vielseitig einsetzbar, für Pasta oder als Salatbesteck. | Länge 30 cm

Art.-Nr.: 21 4228 3614

4 Kochlöffel offen

Rührt durch die clevere Öffnung besonders leichtgängig – bis an den Rand. | Länge 30 cm

Art.-Nr.: 21 4228 3546

5 Kochlöffel

Ergonomisch geformt dank Stiel in sechskantiger Form. | Länge 30 cm

Art.-Nr.: 21 4228 3553

6 Quirl

Optimal zum Anrühren von Saucen und Puddings, zum Schlagen von Milchschaum, Sahne und Eischnee. | Länge 29 cm

Art.-Nr.: 21 4228 3577

7 Schneebesen

Ideal für beschichtetes Kochgeschirr, da Drähte mit Silikon ummantelt. | Länge 30 cm

Art.-Nr.: 21 4228 3560



8 Koch- und Servierzange

Integrierter Magnet, platzsparend auseinandernehmbar. | Länge 31,9 cm

Art.-Nr.: 21 4228 3652

9 Teigschaber

mit flexiblem und hitzebeständigem Funktionskopf aus Silikon. | Länge 30,4cm

Art.-Nr.: 21 4229 3224

10 Schöpflöffel

Erfasst selbst kleinste Reste im Topf dank spitz zulaufendem Löffel. | Länge 31 cm

Art.-Nr.: 21 4228 3591

11 Pfannenwender

Flexible Laffe für einfaches Wenden und Rühren auch am Pfannenrand. | Länge 32,5 cm

Art.-Nr.: 21 4228 3621

12 Wokwender

Perfekt auf die Wok-Form abgestimmt dank breiter, abgerundeter Laffe. | Länge 32 cm

Art.-Nr.: 21 4228 3645

13 Fischwender

Durch die lange und breite Spezialform ideal für Fisch und großes Bratgut. | Länge 30,5 cm

Art.-Nr.: 21 4228 3638

Bereits seit 1920: Silit – Spitzenqualität aus Deutschland.

Als innovativer Kochgeschirrhersteller und Erfinder der Funktionskeramik Silargan® steht Silit für Qualität „Made in Germany“. Im oberschwäbischen Riedlingen entstehen hochwertige und einzigartige Produkte mit hohem Gebrauchsnutzen und außergewöhnlicher Ästhetik – vom Zeitgeist inspiriert und für eine lange Verwendungszeit konstruiert.

Wie kaum ein anderer Hersteller arbeitet Silit an der Fusion von Innovation, Funktion, außergewöhnlichem Design und kompromisslosem Bekenntnis zu perfekter Verarbeitung, Zuverlässigkeit

und Haltbarkeit. Hier arbeiten Menschen mit ausgefeilter handwerklicher Kompetenz an der Fertigung individueller Produktlinien.

Jedes Teil wird vom ersten bis zum letzten Arbeitsgang von hoch qualifizierten und erfahrenen Mitarbeitern hergestellt – Mitarbeiter, die sich mit ihrer Arbeit hochgradig identifizieren, mit Überzeugung hinter der Marke stehen und sich der Qualität „Made in Germany“ verpflichtet fühlen.

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Produktion Schritt für Schritt....

MADE IN GERMANY

Arbeitsgang 1



über

30

Zutaten

Die Silargan®-Rohstoffe werden bei ca. 1300°C geschmolzen – u. a. Feldspat, Quarz und über 30 weitere Zutaten.

Arbeitsgang 2



Der Stahlkern wird im Streckzugverfahren auf Ziehpressen gezogen.

Arbeitsgang 3



Die Grund- und Deckschicht werden nacheinander aufgetragen und bei 860°C zu einer unzertrennlichen Einheit verschmolzen.

860°C

Arbeitsgang 4



Der Schüttrand wird geschliffen und im galvanotechnischen Verfahren aufgebracht.

Arbeitsgang 5



Nach Griffmontage und abschließender Qualitätskontrolle erfolgt der Versand unserer hochwertigen Produkte aus Silargan®.



✓ Qualität



Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

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

