

Silit

Aus der Zukunft - aus e³⁰

Kochsystem Vision

Das macht den Unterschied:

- Das Kochsystem für viele, gesunde Zubereitungsarten.
- Grenzenlose Vielfalt mit Töpfen, Brättern, Schnellkochtöpfen, Wok und Einsätzen. Einzeln oder im Set erhältlich.
- e³⁰ – das Kochgeschirrmaterial der Zukunft:
 - **anti**-scratch – schneid-, kratz- und abriebfest.
 - **easy**-clean – spielend leicht zu reinigen.
 - **anti**-allergic – schadstoff- und nickelfrei.
 - **anti**-bacteria – antibakteriell.
 - Garantiert für alle Herdarten, einschließlich Induktion.
 - Robust und langlebig.
- Extrastarker, durchgezogener Stahlkern. Hervorragende Wärmeleitung bis in den Rand. Energiesparend.
- Platzsparend stapelbar. Backofenfest.
- Leicht zu reinigen. Spülmaschinenfest.

30 Jahre Garantie. Made in Germany.

TEAMS  DESIGN



reddot
award 2004

ÜBERREICHT DURCH:

WM-Nr.: 9722.3264.01 02/2007

Silit

MADE IN GERMANY

DAS KOCHSYSTEM VISION.

Stilvoll kochen.



SILIT-WERKE GMBH & CO. KG
NEUFRAER STRASSE 6
D-88499 RIEDLINGEN
WWW.SILIT.DE

Silit Ganz und gar genießen.

Silit

IHR ENTREE IN EINE NEUE KOCH- DIMENSION - **VISION** AUS e³⁰.

Mit Lust kochen heißt mit Lust leben. Und mit allen Sinnen genießen. Vision ist das innovative Kochsystem, das gleichermaßen anspruchsvolle Hobbyköche wie Design-Liebhaber begeistert: formvollendete Ästhetik und Funktionalität pur. Eine zeitlose Schönheit, deren innovativer Touch sich auf der Oberfläche spiegelt.

Denn Kochsystem Vision wurde aus dem völlig neuen Material **e³⁰** entwickelt – die revolutionäre Synthese von Stahl und Hightech-Keramik.



Vision - erleben Sie den Unterschied.

Innovation in Form und Funktion.

GANZ SCHÖN AUSGEKOCHT - SPITZENTECHNOLOGIE VON SILIT.

Ein Topf ist ein Topf sagen Menschen, die es nicht besser wissen. Mit e³⁰ werden Sie ihr glänzendes Wunder erleben. e³⁰ ist ein Quantensprung in der Materialentwicklung – die revolutionäre Verbindung von Stahl und Hightech-Keramik: superhart, schneid- und kratzfest, extrem glanzbeständig und absolut pflegeleicht. Der Clou: e³⁰ ist nickelfrei und antibakteriell und somit das ideale Material für eine gesundheitsbewusste Ernährung.



30 Jahre Garantie.



anti-scratch | Schneid-, kratz- und abriebfest

Hightech-Keramik ist härter als Stahl. Als Werkstoffkombination von Stahl und Keramik ist e³⁰ schneid-, kratz- und abriebfest, extrem glanzbeständig und somit besonders langlebig.



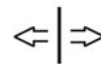
easy-clean | spielend leicht zu reinigen

e³⁰ ist extrem glatt und somit besonders schonend für Glas-keramik-Kochzonen. Das Material ist spülmaschinenfest und spielend leicht zu reinigen.



anti-allergic | nickelfrei

e³⁰ ist schadstoff- und nickelfrei. Durch die porenlose Oberfläche ist e³⁰ hygienisch und geschmacksneutral. Das ideale Material für Allergiker.



anti-bacteria | antibakteriell

e³⁰ ist antibakteriell. Diese Eigenschaft hemmt das Wachstum und die Verbreitung von Bakterien und sorgt für aktive Hygiene in der Küche.

Vision aus e³⁰ - einzigartig in Form und Funktion.

INNOVATIV IM DETAIL – EINZIGARTIG FUNKTIONAL.

Perfekte Technik, nachhaltige Verarbeitung, vollendete Qualität. Konsequenter durchdachtes Kochsystem, mit Leidenschaft und Liebe zum Detail entwickelt – für höchste Ansprüche und entschiedene Freude am Genuss.



STECKDECKEL ZUM SICHTKOCHEN

Speziell konstruierter, dicht schließender Sichtkochdeckel – ideal für das vitaminschonende, wasserarme Garen.



STABILE, ERGONOMISCHE GRIFFE

Sicher und bequem in der Handhabung. Hitzeisolierend. Backofenfest.



AUSGESTELLTER SCHÜTTRAND

Zielsicher über den breiten, fugenlosen Schüttrand abgießen.



EXTRASTARKER ENERGIESPARBODEN

Durchgezogener, ferromagnetischer Stahlkern, der die Hitze bis in den Rand leitet. Garantiert für alle Herdarten, einschließlich Induktion.



glass-ceramic electro gas induction sensor



PLATZSPAREND STAPELBAR

Die Topfkörper liegen sicher auf den horizontal angeordneten Seitengriffen auf. Einsätze sitzen perfekt im Topf.



Vielfalt im System

GESUND ESSEN - BEWUSST GENIESSEN!

Kochen macht wieder Spaß, weil Sie das Essen mit Kochsystem Vision von Silit nicht nur genussvoller und gesünder, sondern auch vielseitiger, bequemer und schneller zubereiten können. Mit Kochsystem Vision haben Sie alle Zubereitungen sicher im Griff, denn Sie verwenden das perfekt durchdachte System aus Töpfen, Brätern, Schnellkochtöpfen, Wok und Einsätzen.



AROMAGAREN

Schonendes, wasserarmes Garen sowie Dämpfen von Fisch, Geflügel, zartem Gemüse, 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 Bräter. Sie erhalten einen intensiven Geschmack, wenn sich die Aromastoffe von Fleisch, Gemüse und Gewürzen miteinander verbinden.



GAREN IM WOK

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



GAREN IM SICOMATIC®

Kurze Garzeiten und die hermetisch abgeschlossene Garmethode schonen die Vitamine. Beim Garen im eigenen Saft bleiben Aroma und Eigengeschmack des Gargutes intensiv erhalten. Sie sparen bis zu 70 % Zeit und bis zu 60 % Energie. Ideal: Biogaren im Aromadampf mit der Bio-Stufe des Sicomatic von Silit.



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 Fleischsporen. 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.



Das Kochbuch für die gesunde Küche
Ob klassisch, herzhaft, exotisch oder trendy: Hier finden Sie für jede Gelegenheit das passende Rezept.



Experimentieren und Neues probieren!

Weitere Rezepte und Informationen finden Sie
im Silit Kochstudio unter www.silit.de!

Das Sortiment



BRATENTÖPFE
Ø 16, 20, 24 cm



DÄMPFER MIT EINSATZ
PASTATOPF MIT EINSATZ
Ø 20 cm
Einsatz einzeln erhältlich.



FLEISCHTÖPFE
Ø 16, 20, 24 cm



STIELKASSEROLLEN
Ø 16, 20 cm



GEMÜSETOPF
Ø 20 cm



MILCHTOPF
Ø 14 cm



Vielseitig kombinieren im System.

Die Allround-Ausstattung zum
Kochen und Servieren.

Das Sortiment



PFANNEN

Stielfanne Ø 20, 24, 28 cm
Brat- u. Servierpfanne
Ø 20, 24, 28 cm



FONDUE

Ø 16 cm



SICOMATIC®-E

Ø 22 cm - 3,5 Ltr., 4,5 Ltr., 6,5 Ltr.



MULTIBRÄTER

Ø 38 cm



WOK

Ø 36 cm



SCHLEMMERKASSEROLLE

32 x 21 cm



Jedes Produkt ein Highlight für sich.

Einzigartig in Funktion und Design.