

Silit

CeraProtect® –
Ideal zum gesunden Braten.

HAFTFREI-PFANNEN VON SILIT – ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Revolutionäre Haftfrei-Hartversiegelung CeraProtect® auf rein mineralischer Basis – PTFE-frei.
- Ultrahart, abriebfest, hitzebeständig bis 400 °C.
- Robust und äußerst langlebig.
- Haftfrei mit dauerhaftem ABERLEFFEKT. Kein Anhaften, kein Anbrennen der Speisen.
- Perfekt für das schonende, fettarme und gesunde Garen von empfindlichen Speisen.
- Besonders pflegeleicht – einfach ausspülen und abwischen.
- Hervorragende Wärmeleitung und -speicherung. Spart Zeit und Energie.
- Lebensmittelunbedenklich.
- Spülmaschinengeeignet.
- 5 Jahre Garantie.



PTFE-FREE

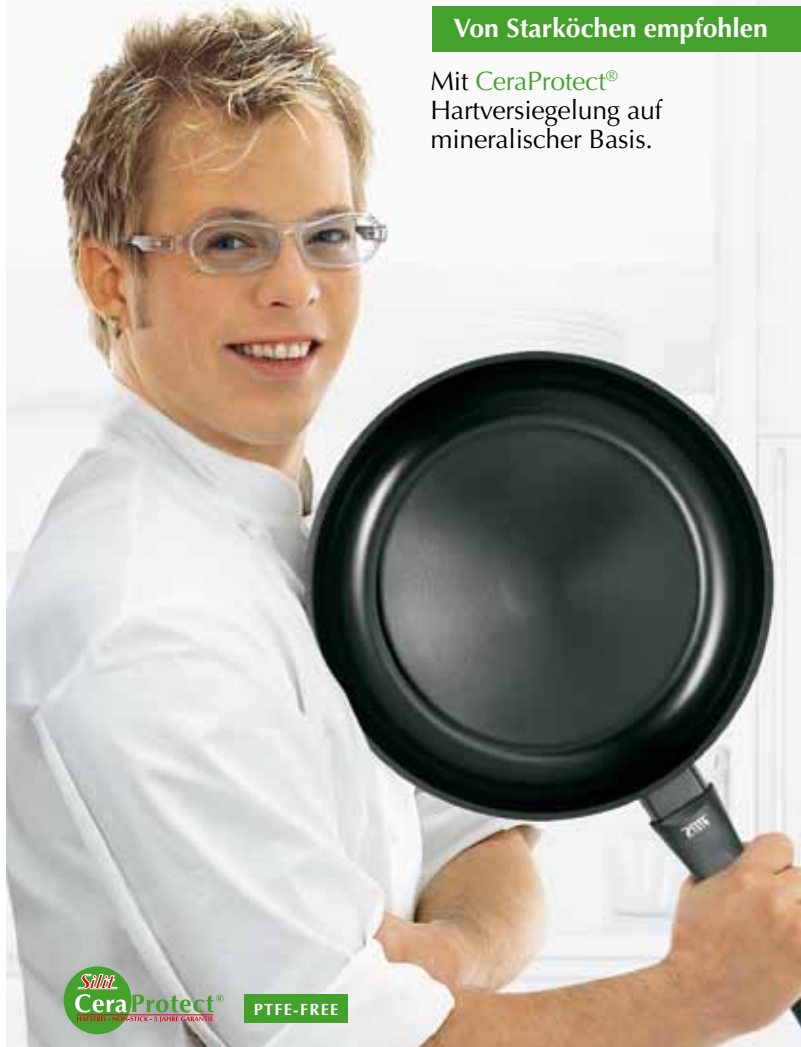
ÜBERREICHT DURCH:

Silit

GESUNDES BRATVERGNÜGEN – HAFTFREI-PFANNEN VON SILIT!

Von Starköchen empfohlen

Mit CeraProtect®
Hartversiegelung auf
mineralischer Basis.



PTFE-FREE

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

Silit Ganz und gar genießen.

Silit Generation eco



MIT **CeraProtect®** WIRD GESUNDES BRATEN KINDERLEICHT.

Gesunder, bewusster Genuss gehört wie selbstverständlich zum Lebensstil der heutigen Generation. SILIT-Produkte entsprechen in idealer Weise diesem Anspruch auf einen nachhaltigen Lebensstil mit mehr Lebensqualität – **Generation eco**.

Mit den Haftfrei-Pfannen von SILIT erleben Sie ein völlig neues gesundes Bratvergnügen. Die SILIT **CeraProtect®** Hartversiegelung eröffnet ein spektakuläres Kapitel in der Pfannentechnologie: Während herkömmlich beschichtete Pfannen bei mehr als 260°C in der Regel überhitzt sind, widerstehen die Haftfrei-Pfannen schadlos Temperaturen bis 400°C.

Das Geheimnis: Statt des üblichen Antihaf-Kunststoffes bilden Millionen mineralischer Partikel die Grundlage der neu entwickelten, äußerst robusten und PTFE-freien **CeraProtect®** Hartversiegelung. Der Effekt ist eine erstaunlich leichte Handhabung und eine mehr als bemerkenswerte Energieeffizienz! So sparen Sie Zeit, Geld und garen besonders gesund.

Silit
CeraProtect®
HARTVERSIEGELUNG
PTFE-FREI

PTFE-FREE

Silit

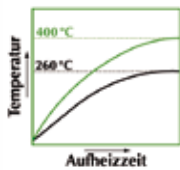
HAFTFREI-PFANNEN VON SILIT – GESUND GAREN, ENERGIE SPAREN.

KEIN ANHAFTEN – AUCH BEI FETTARMEM GAREN.

Faszinierend – das neu entwickelte Oberflächenfinish der CeraProtect® Hartversiegelung mit sensationellem ABERLEFFEKT. Sie benötigen nahezu kein Fett und nichts haftet an. CeraProtect® ist wie geschaffen für das schonende gesunde Garen von empfindlichen Speisen wie z.B. Ei, Fisch, Paniertem etc. Mühelos, mit nur einem Schwung, lassen sich z.B. Crêpes wenden. Die Speisen gleiten sanft und heil aus der Pfanne.



CeraProtect® Hartversiegelung
Herkömmliche Beschichtung



ÄUSSERST ROBUST UND LANGLEBIG.

Die CeraProtect® Hartversiegelung auf Basis feinsten, ultraharter mineralischer Bestandteile ist so hart und abriebfest, dass sie auch stärkste Beanspruchungen verkraftet. Minimal sichtbare Kratzspuren haben keinen Einfluss auf die Gebrauchseigenschaften. Die extrem hohe Hitzebeständigkeit bietet größtmögliche Sicherheit vor einer Beschädigung durch Überhitzen.

BESONDERS ZEIT- UND ENERGIESPAREND.

Beste Materialien mit vorzüglichen Wärmeleiteigenschaften sorgen für unmittelbare Übertragung der Hitze in das Bratgut und damit für dessen gleichmäßiges Garen und Bräunen. CeraProtect® erlaubt schnelles Aufheizen. Die hervorragende Wärmespeicherung ermöglicht eine schnelle Reduzierung der Energiezufuhr und somit präzises Garen bei optimaler Temperatur.

GANZ LEICHT ZU REINIGEN.

Einfach ausspülen und abwischen! Die extrem glatte Oberfläche von CeraProtect® erlaubt kein Ein- und Anbrennen von Speisen – und ist daher selbstverständlich hygienisch!



Silit
CeraProtect®
PTFE-FREE
2 JAHRE GARANTIE

PTFE-FREE

CeraProtect® – revolutionäre Haftfrei-Hartversiegelung.

Robust, langlebig, energieeffizient.



DIE CLEVERE PFANNEN-GENERATION MIT CeraProtect® VON SILIT.

Erleben Sie den faszinierenden Abperleffekt der SILIT CeraProtect® Haftfrei-Pfannen. Ein einzigartiger Mix aus Innovation, Design und Funktionalität – **Generation eco.**



Haftfrei-Pfanne
PROFI DELUXE

Entdecken Sie hier die unterschiedlichen Gesichter der SILIT Haftfrei-Pfannen – und finden Sie Ihren persönlichen Favoriten. Sie können sicher sein – für welche Pfanne mit CeraProtect® Hartversiegelung Sie sich auch entscheiden, Sie werden so gesund und energieeffizient wie selten zuvor garen und braten.



Haftfrei-Pfanne DURADO



Haftfrei-Pfanne STUDIO



Haftfrei-Pfanne TEMPERA

Silit

HAFTFREI-PFANNE PROFI DELUXE – MATERIAL GENIAL KOMBINIERT.

Premium par excellence: Silargan® plus CeraProtect®. Die Haftfrei-Pfanne Profi DeLuxe bringt zwei epochale Materialentwicklungen auf einen spektakulären Nenner. Mit dem Mix aus der superharten Materiallegende Silargan® und der PTFE-freien Hartversiegelung CeraProtect® erfüllt die Haftfrei-Pfanne Profi DeLuxe Visionen vom definitiven Premium-Kochgeschirr: einzigartiger Gebrauchsnutzen, Top-Qualität, nachhaltige Verarbeitung, außergewöhnliche Ästhetik. Der extrastarke Stahlkern gewährleistet eine unglaublich schnelle Wärmeleitung sowie eine gleichmäßige Verteilung und Speicherung. Dies erlaubt ein schnelles Herunterschalten der Energiequelle und sorgt somit für extrem gute Energieeffizienz.



Das ferromagnetische Silargan® ist garantiert für Induktion geeignet und transportiert die Induktionsleistung in atemberaubender Geschwindigkeit bis in den Rand der Pfanne.

STARKOCH MARIO KOTASKA:

„Stabiler Stahlkern innen und die beste Versiegelung außen. Das macht die Silit Profi DeLuxe zur perfekten Pfanne für ein traumhaftes Bratergebnis.“



Stielpfanne Ø 20, 24, 28 cm

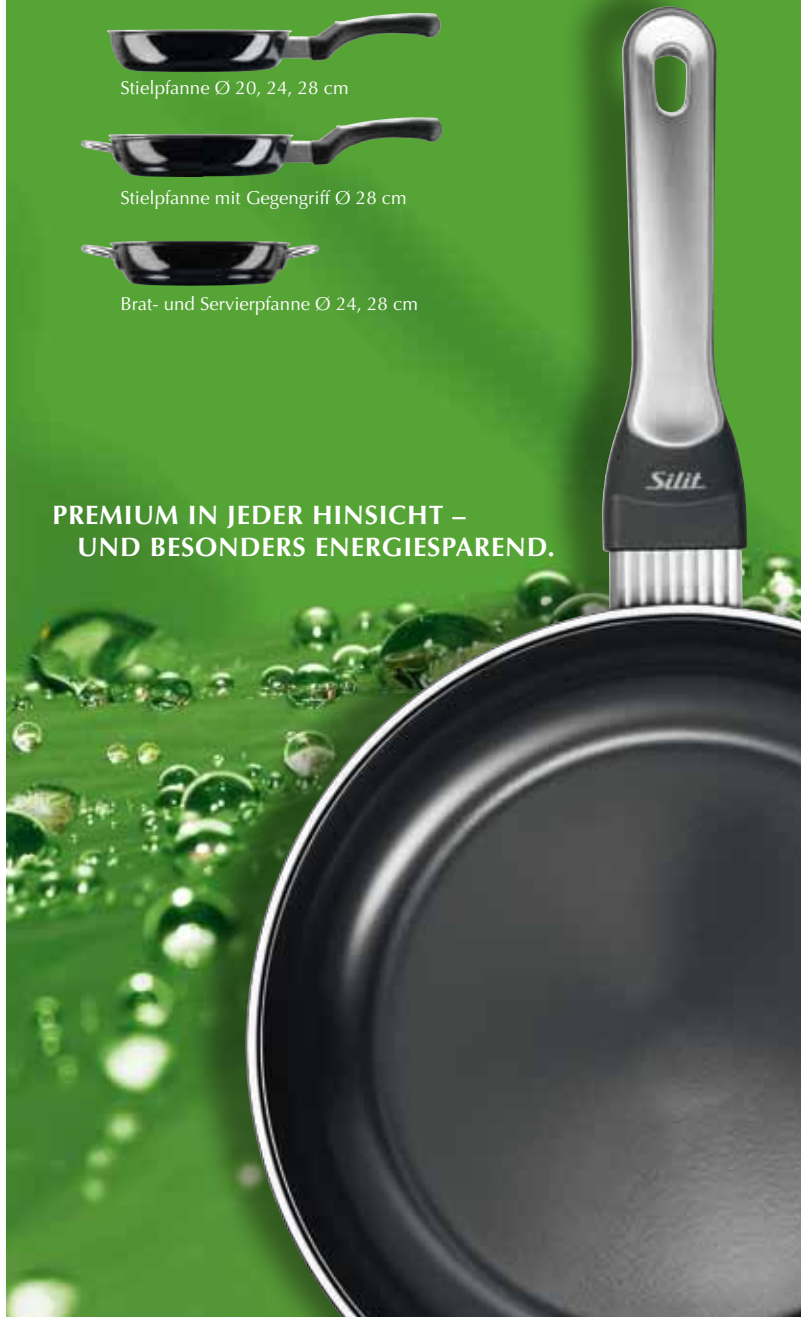


Stielpfanne mit Gegengriff Ø 28 cm



Brat- und Servierpfanne Ø 24, 28 cm

PREMIUM IN JEDER HINSICHT –
UND BESONDERS ENERGIESPAREND.



Premium in jeder Hinsicht.

Haftfrei-Pfanne Profi DeLuxe.

Silit

HAFTFREI-PFANNE DURADO – SO ELEGANT WIE ROBUST.

Perfekte Funktion, elegantes Design. Die SILIT Haftfrei-Pfanne Durado mit CeraProtect® Hartversiegelung ist der Hochglanz-Allrounder und steht für maximale Flexibilität in der ambitionierten Küche. SILIT Durado kombiniert gesundheitliche Unbedenklichkeit mit spektakulärer Robustheit, fettarme Gartechnik mit einfacher Reinigung und überraschender Leichtigkeit. Der hochglänzende Edelstahlkörper mit Silitherm-Allherdboden garantiert eine optimale Wärmeleitung und Wärmespeicherung sowie beste Brateigenschaften auf allen Herdarten, inklusive zukunftscompatibler Induktionseignung.

Langlebig, brillant glänzend, mit hohem Energiesparpotenzial ausgestattet – die SILIT Durado ist heute schon ein Klassiker der modernen Küche.

SILITHERM ALLHERDBODEN



glass-ceramic



electro



gas



induction

STARKOCH RALF ZACHERL:

„Die beste Versiegelung kombiniert mit robustem, hochglanzpoliertem Edelstahl – das ist die SILIT Durado. Selbstverständlich auch für Induktion!“



Perfekte Funktion – elegantes Design.



ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
Silit Durado 28 cm	
SEHR GUT	92,2 %
17 Bratpfannen im Vergleichstest	Heft 10/2010

DER CLEVERE ALLROUNDER –
AMBITIONIERT UND FLEXIBEL.



Stiefelfanne Ø 20, 24, 28 cm



Brat- und Servierpfanne Ø 24, 28 cm

Haftfrei-Pfanne Durado.

Silit

HAFTFREI-PFANNE TEMPERA – LEICHTES, SANFTES BRATEN.

Die SILIT Haftfrei-Pfanne Tempera mit CeraProtect® bringt es auf den Punkt: Rasches Aufheizen, präzises Garen und hervorragende Wärmeleitung sparen Zeit und Strom – Energie, die lieber für die perfekte Zubereitung aufgewendet wird. Der mikrofein abgedrehte, massive Energiesparboden sorgt für einen optimalen Kochfeldkontakt und eine bestmögliche Nutzung der Energiequelle. Auch die Reinigung der Aluguss-Pfanne fällt nach der Brataktion nicht ins Gewicht – einfach ausspülen, abwischen und fertig.

SILIT Tempera – spektakuläre Robustheit, erstaunlich leichte Handhabung, bemerkenswerte Energieeffizienz. So sparen Sie Zeit und Geld und garen gesund!

STARKOCH MARIO KOTASKA:

„Robuster und dennoch leichter Aluguss. Mit der genialen CeraProtect®-Versiegelung ist die SILIT Tempera die ideale Pfanne für den täglichen Einsatz.“



Stielpfanne Ø 20, 24, 28 cm



Schmorpfanne, hoch Ø 24, 28 cm

EINFACH GESUND GAREN –
PREIS UND LEISTUNG GENIEßEN.

Ganz einfach Zeit und Geld sparen.

Haftfrei-Pfanne Tempera.

Silit

HAFTFREI-PFANNE STUDIO – VIELSEITIG IN BESTFORM.

Die Haftfrei-Pfanne Studio im quadratischen Format besitzt die gleichen Vorzüge aller SILIT Haftfrei-Pfannen mit CeraProtect®. Weil aber gerade diese besondere Form nicht nur unglaublich gut aussieht, sondern auch kulinarisch völlig neue Perspektiven eröffnet, gibt's Studio zusätzlich in XXL-Ausführung. In der großen Schmorkasserolle können auch umfangreichere Kochprojekte in Angriff genommen werden. Die große Schöne lässt sich natürlich auch in den Ofen schieben und danach formvollendet mit leckerem Inhalt auf jeder Tafel inszenieren.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Der extrastarke Silitherm-Allherdboden garantiert eine optimale Wärmeleitung und ist garantiert geeignet für alle Herdarten.

SILITHERM ALLHERDBODEN



glass-ceramic



electro



gas



induction

STARKOCH RALF ZACHERL:

„Die **SILIT Studio** ist mit der besten Versiegelung ausgestattet. Eine echte Allround-Pfanne für Herd und Backofen – einfach toll.“



Brat- und Servierpfanne Ø 24 x 6 cm, Ø 28 x 7 cm



Schmorkasserolle Ø 28 x 10 cm

VIELSEITIGKEIT, GENUSS ODER DESIGN –
WARUM NICHT ALLES AUF EINMAL?



Hitzebeständig. Induktionsgeeignet. Starkes Design.

Haftfrei-Pfanne Studio