

MADE IN GERMANY

Silit Generation eco



DER LEICHTE DREH
ZU MEHR GENUSS

neu SICOMATIC®
econtrol



TEAMS DESIGN

Silit Ganz und gar genießen.

Silit Generation **eco**



SICOMATIC® **econ**control

**DIE NEUE GENERATION SICOMATIC® –
FÜR NOCH MEHR GESUNDEN GENUSS.**

- Komfortable, intuitiv einfache Einhand-Bedienung.
- Spart bis zu 70 % Zeit und Energie.
- Gesunde und schonende Zubereitung für die bewusste Ernährung.



Der leichte Dreh zu mehr Genuss.

SICOMATIC® **econ**control

SICOMATIC® econtrol – EIN KLASSIKER IN SEINER INNOVATIVSTEN FORM.

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 auch noch wertvolle Zeit und Energie gespart werden können, sind beste Voraussetzungen geschaffen für einen zukunftsorientierten Lebensstil – Generation eco.

SICOMATIC® econtrol Schnellkochtöpfe sind das ideale Garsystem für die Wellness-Küche von heute. Durch die besonders schonende und schnelle Garmethode bleiben Vitamine, Mineralien und Aromen weitgehend erhalten. Die Speisen können ihren Eigengeschmack intensiv entfalten und die natürlichen Farben bleiben erhalten.

In mehr als 80 Jahren Forschung und Entwicklung hat SILIT den SICOMATIC® immer weiter verbessert und den Bedürfnissen der Zeit angepasst. Modernste Technik und Materialien, drei Kochstufen, perfekter Bedienkomfort und ausgezeichnetes Design machen den SICOMATIC® econtrol zum idealen Garsystem der heutigen Generation.



ZEIT UND ENERGIE SPAREN – VOLLKOMMEN GENIESSEN.

Schneller und energiesparender. Bis zu 70% kürzere Garzeiten als beim herkömmlichen Kochen sparen wertvolle Zeit und Energie. Auch Auftau- oder Einkochzeiten verkürzen sich auf wenige Minuten.

Gesünder. Das Garen im hermetisch abgeschlossenen Topf ohne Einwirken von Sauerstoff bei exakt eingestellter Idealtemperatur sorgt für punktgenaue, kurze Garzeiten. Das schont wertvolle Vitamine und Mineralstoffe.

Schmackhafter. Die Speisen garen im eigenen Saft oder bei Verwendung eines Einsatzes im Dampf. So bleiben Aroma, Eigengeschmack und natürliche Farben erhalten.

Vielfältiger. Der SICOMATIC® econtrol ist ein Alleskönner für die moderne gesunde Küche. Sogar leichte Schonkost oder nahrhafte Vollwertkost gelingen mühelos. Außerdem eignet sich der SICOMATIC® econtrol auch ausgezeichnet zum Einkochen, Entsaften oder zur Zubereitung von Babynahrung.

PERFEKTE TECHNIK FÜR GESUNDES KOCHEN. SICOMATIC® econtrol.

STARKOCH MARIO KOTASKA:

*„Durch die gut einstellbaren
Kochstufen gelingen auch Reis-
und Fischgerichte perfekt.“*



| Garzeiten | SICOMATIC® | Herkömmlicher Kochtopf |
|------------------------|------------|------------------------|
| Salzkartoffeln | 8 min | 20 min |
| Rinderbraten | 30 min | 1,5 h |
| Suppenhuhn | 20 min | 1,5 h |
| Blumenkohl (ganz) | 7 min | 20 min |
| Brechbohnen | 8 min | 15 min |
| Fisch (Kabeljau) | 4–5 min | 15 min |
| Reis (Spitzenlangkorn) | 10 min | 20 min |



PERFEKTER BEDIENKOMFORT – DER LEICHTE DREH FÜR MEHR GENUSS!

Mit dem innovativen Einhand-Drehregler ist die Handhabung kinderleicht.

- Alle Funktionen wie Öffnen, Schließen, Einstellen der Kochstufe oder Abdampfen regeln Sie mit nur einer Hand am eleganten Drehregler.
- Der Dampf wird sanft abgeblasen, die Hände sind sicher vor heißem Dampf.
- Die Temperaturotomatik sorgt für kontrolliertes Garen mit der Idealtemperatur und somit für exakte Garergebnisse.



Drei fest einstellbare Kochstufen – so gelingt jedes Gericht mit Leichtigkeit.

Stufe 0 – Die Dampfgarstufe. „Normales“ Garen ganz ohne Druck. Mit dem schweren, fest aufliegenden Deckel gegenüber herkömmlichem Kochen besonders wasser- und energiesparend.

Stufe 1 – Die Schonkochstufe. Für empfindliche Speisen wie feine Gemüse oder Fisch. Schnell und besonders vitamin- und nährstoffschonend bei einer Idealtemperatur von 105 °C.

Stufe 2 – Die Schnellkochstufe. Für Gerichte mit längerer Garzeit wie Fleisch, Suppen oder Eintöpfe bei konstant 119 °C.



SICOMATIC® econtrol – ALLES IM BLICK.

Große, gut sichtbare Kochstufenanzeige.

- Einfache und exakte Steuerung des Kochprozesses.
- Komfortable Kontrolle der Energiezufuhr.
- Integrierte Restdruckanzeige – versehentliches Öffnen unter Druck ist nicht möglich.



Abnehmbarer Griff.

- Wartungsfreies Ganzmetall-Ventil.
- Für die gründliche und bequeme Reinigung.
- Einfach unter fließendem Wasser abspülen.

DESIGN UND FUNKTIONALITÄT – SPITZENLEISTUNG AUS ÜBERZEUGUNG.

Modernstes Design.

In Zusammenarbeit mit dem international renommierten Designbüro Teams Design entstand ein Produkt, das nicht nur das Leben und die Arbeit erleichtert. Die Form steht wie immer bei SILIT in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Gebrauchsnutzen. Die außergewöhnliche Ästhetik der Oberflächen und Farben spricht in besonderem Maße die Gefühle an. Emotion und Sinnlichkeit werden damit wesentliche Designelemente.

Top-Materialien von SILIT.

Das Topfmaterial spielt bei der gesunden Ernährung eine ebenso wichtige Rolle wie die Qualität der Zutaten und die Art der Zubereitung. Den SICOMATIC® econtrol erhalten Sie aus der weltweit einzigartigen Hightech-Keramik Silargan® – und das in vielen exklusiven Farben.

Alternativ aus hochwertigem Edelstahl Rostfrei 18/10 mit Silitherm-Allherdboden – garantiert beste Kocheigenschaften auf allen Herdarten, auch mit Induktion.

So wird Energiesparen noch leichter.

Praktisches Zubehör.

Passend zu jedem SICOMATIC® econtrol erhalten Sie verschiedene Spezialeinsätze für beste Kochergebnisse, z. B. den gelochten Einsatz für aromatisches Garen von Fisch und Gemüse oder zum Einkochen, den ungelochten Einsatz zum Auftauen von Tiefkühlkost oder zum Entsaften. Das Garen mit der Dampfgarstufe ist auch mit einem zusätzlich erhältlichen Glasdeckel möglich.



Silit Generation eco

Zeit und Energie zu sparen und dabei Qualität ganz bewusst zu genießen – das gehört heute wie selbstverständlich zum Lebensstil der heutigen Generation.

Die Marke SILIT steht seit jeher für gesunden Genuss, für den ökonomischen Umgang mit Zeit und Energie, für innovative Technik und Materialien – und für Lebensqualität.



SICOMATIC®
econtrol

**ZEIT UND ENERGIE SPAREN –
VOLLKOMMEN GENIESSEN.**

SICOMATIC® Schnellkochtöpfe sind Ausdruck einer modernen gesunden Lebensweise. Der SICOMATIC® econtrol macht das Schnellkochen noch zeit- und energiesparender – und durch den innovativen Drehregler noch einfacher. **Schnellkochkomfort der heutigen Generation!**

Der leichte Dreh zu mehr Genuss.

SICOMATIC® econtrol

Silit Generation eco

SICOMATIC®

control

UNSCHLAGBARE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Komfortable, intuitiv einfache Einhand-Bedienung.
- Bis zu 70% kürzere Garzeiten als beim herkömmlichen Kochen.
- Gesunde und schonende Zubereitung für die bewusste Ernährung.
- Technisch ausgereift, bewährt und sicher.
- Abnehmbarer Deckelgriff – einfache Reinigung.
- Wartungsfreies Ventilsystem.
- Drei fest einstellbare Kochstufen.
- Übersichtliche Kochstufenanzeige.
- Überzeugende Material- und Farbauswahl.
- Silitherm-Allherdboden – für alle Herdarten geeignet.



MADE IN GERMANY

Entdecken Sie mehr zum Thema zeitgemäßer Genuss:

www.SILIT.de

ÜBERREICHT DURCH: