

**RÜCKSEITE (Umschlag)**

**Silit**

Dolce Vita für zu Hause!  
**Vitaliano.**

**Mehrwerte auf einen Blick:**

- Mediterranes Design mit Trendfarben in brillanter Optik.
- Weltneuheit – Pastaeinsatz.
- Extrastarker, durchgezogener Stahlkern
  - Vorzügliche Gar- und Brateigenschaften.
  - Exzellente Wärmeleitung und -speicherung.
  - Besonders energiesparend.
- Nickelfrei – ideal für Allergiker.
- Antibakteriell und geschmacksneutral.
- Zum gesunden Kochen, Servieren, Aufbewahren.
- Glasdeckel in schwerer Ausführung zum wasser- und energiesparenden Garen.
- Stabile und ergonomische Edelstahlgriffe – backofenfest.
- Glanzbeständig, hygienisch, pflegeleicht.
- Spezialschüttrand zum bequemen Ausgießen ohne Kleckern.
- Garantiert geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.
- Spülmaschinenfest.

Überreicht durch

**VORDERSEITE (Umschlag)**

MADE IN GERMANY

**Silit**

**TOPFSERIE VITALIANO**

DOLCE VITA FÜR ZU HAUSE!



WM-Nr.: 9722.3416.01 Änderungen und Irrtümer vorbehalten. 04/2011

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Strasse 6 · D-88499 Riedlingen  
www.silit.de

**Silit** Ganz und gar genießen.

# Silit

## FÜR DEN INTENSIVEN, GESUNDEN GENUSS VON HEUTE.

Zeit, um Dinge reifen zu lassen. Sorgfalt, um Kostbares zu schützen. Hingabe, um Gutes vollkommen zu machen. Kochen, wie wir es verstehen, hat mit Respekt zu tun: für die Zutaten, mit denen wir arbeiten, für die Ressourcen, die wir verbrauchen – nicht zuletzt aber auch für die Bedürfnisse, die wir selbst haben.

Wir wollen genießen und uns rundum gut dabei fühlen. Silit Produkte entsprechen in idealer Weise diesem Anspruch auf einen nachhaltigen Lebensstil mit mehr Genuss und mehr Lebensqualität. Die neue Topfserie Vitaliano ist ein einzigartiger Mix aus nachhaltiger Qualität, innovativen Funktionen und vollendeter Ästhetik. Dolce Vita für zu Hause!



Mehr Lebensqualität mit Silit.

# Silit

## DIE PERFEKTE MEDITERRANE LEBENSART.

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.



**Weltneuheit – Pastaeinsatz mit Überkochtenschutz und Abtropfvorrichtung**

Ein speziell konstruierter Pastaeinsatz verhindert das Überkochen des Nudelwassers.



**Sichtkochdeckel mit Edelstahleinfassung**

Perfekt für wasserarmes, energiesparendes Garen. Spart bis zu 60% Energie und schont das Aroma der Speisen.



**Backofenfeste Griffe**

Sicher und bequem in der Handhabung und gleichzeitig backofenfest.



**Extrastarker Stahlkern**

Speichert und verteilt die Hitze vorzüglich. Reduziert den Energieverbrauch. Garantiert für alle Herdarten inkl. Induktion.



**Mediterranes Design**

Formvollendete, farbenfrohe Ästhetik – der Blickfang in jedem Wohnambiente.



**Ideal zum Aufbewahren und Servieren**

Das innovative, äußerst hygienische und geschmacksneutrale Material Silargan® eignet sich perfekt zum Aufbewahren und Servieren.

# Silit

## DIE VITALIANOS: EINE GROSSFAMILIE BEREIT ZUM EINSATZ AN HERD UND TISCH!



Stielkasserolle  
Ø 16 cm/1,3 Ltr.

Fleischtöpfe  
Ø 16 cm/1,8 Ltr., Ø 18 cm/2,7 Ltr.  
Ø 22 cm/4,7 Ltr., Ø 24 cm/6,2 Ltr.

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 Farben Vanilla, Rosso, Marrone, Nero. Da unsere mediterranen Schönheiten absolut gesellschaftsfähig sind, machen sie sich bestens beim Servieren. Und auch das Aufbewahren wird dank Silargan® zum Genuss!



Pastatopf Ø 24 cm/8,5 Ltr.



Gemüsetopf Ø 24 cm/8,5 Ltr.



Bratentöpfe  
Ø 16 cm/1,3 Ltr., Ø 18 cm/1,8 Ltr.  
Ø 22 cm/3,1 Ltr.



Schmortopf  
Ø 28 cm/5,9 Ltr.

Silargan® 10 Jahre  
ANTRAKTERIELL • NICKELFREI



TEAMS DESIGN

Vanilla



Rosso



Marrone



Nero



Vielfalt in Größe und Farbe.

# Silit

## SILARGAN® – DAS IDEALE MATERIAL FÜR GESUNDEN GENUSS.

Silargan® ist der Inbegriff für Spitzenqualität bei Kochgeschirren und das Material für die gesundheitsbewusste Ernährung. Es ist antibakteriell, äußerst hygienisch und geschmacksneutral. Es eignet sich ebenso perfekt zum Zubereiten wie zum Servieren und Aufbewahren von Speisen. Darüber hinaus ist Silargan® nickelfrei – die erste Wahl für Allergiker.

Der extrastarke, durchgezogene Stahlkern und das dunkle Innenmaterial sorgen für exzellente Gar- und Brateigenschaften.



**Beste Gar- und Brateigenschaften.** Für schnelles, krosses Anbraten, gleichmäßiges Bräunen und energiesparendes Fortgaren bei reduzierter Hitzezufuhr.



**Superharte, keramische und porenlose Oberfläche.** Äußerst langlebig, schneid- und abriebfest sowie geschmacksneutral. Durch den extrem glatten Topfboden besonders kochfeldschonend.



**Pflegeleicht.** Für die Reinigung genügen in der Regel warmes Wasser und ein Schwamm. Spülmaschinenfest.



**Für alle Herdarten.** Durch den durchgezogenen, ferromagnetischen Stahlkern garantiert geeignet für Induktionskochzonen.



**Besonders energiesparend.** Schnelle Wärmeaufnahme und -leitung bis an den Rand. Ideal zum Fortgaren bei reduzierter Energiezufuhr. Dunkles Innenmaterial ermöglicht schnelle und gleichmäßige Wärmeübertragung auf das Bratgut.



**Antibakteriell.** Hemmt Wachstum und Verbreitung von Bakterien auf der Oberfläche des Topfes und unterstützt die Hygiene im Haushalt.



**Nickelfrei.** Ideal für Allergiker.

**Silit Silargan® 10 Jahre Garantie**  
ANTIBAKTERIELL • NICKELFREI



# Silit

## KOCHEN MIT VITALIANO: DENN DIE LIEBE ZUM SÜDEN GEHT DURCH DEN MAGEN!

### Spaghetti Vitaliano

#### Zutaten für 4 Personen:

1 kg reife Tomaten, 1 kleine Zwiebel, je 100 g Karotten und Stangensellerie, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 TL frisch geschnittene Kräuter, 500 g Spaghetti, 30 g geriebener Parmesan und frisches Basilikum zum Garnieren.

#### Zubereitung:

Tomaten vom Stielansatz befreien und in kochendem Wasser etwa 10 Sek. brühen. Kalt abschrecken, die Haut abziehen und das Fleisch würfeln. Das Gemüse putzen, fein würfeln und im Olivenöl glasig dünsten. Mit den Tomaten auffüllen. Salz, Pfeffer und Kräuter zufügen und bei reduzierter Hitze 15 Min. einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen und abgießen. Die Pasta mit der Sauce servieren und am Tisch mit Parmesan und Basilikum vollenden.

