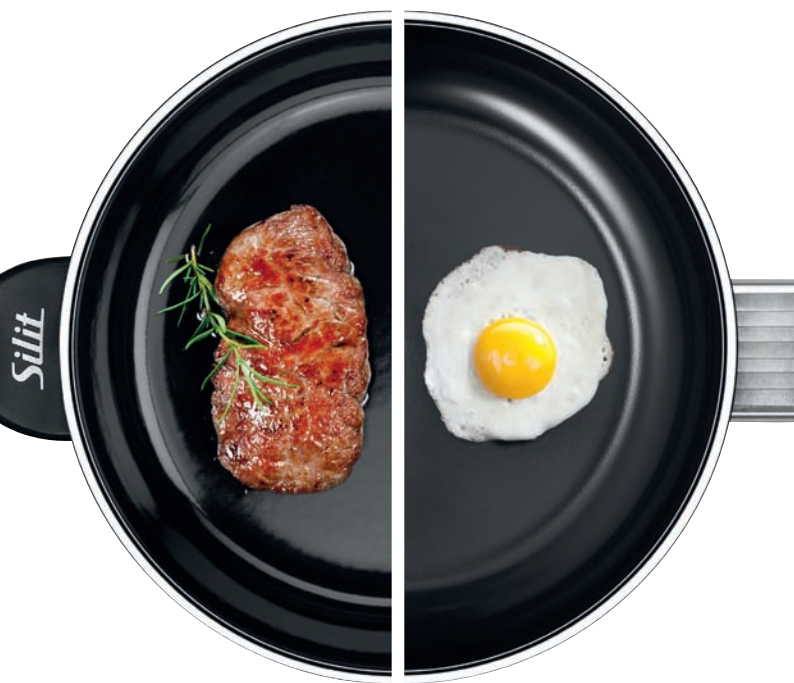


Silit

**PERFEKT BRATEN
MIT SILIT.**



Silit Ganz und gar genießen.



ALLES FÜR DEN BEWUSSTEN GENUSS VON HEUTE.

Zeit und Energie zu sparen, dabei Qualität bewusst und besonders gesund zu genießen – das gehört selbstverständlich zum modernen Lebensstil der heutigen Generation.

Die Küche jeden Tag attraktiver, geschmackvoller und gesünder zu gestalten – das ist die Intention, mit der Silit immer wieder Neues schafft, in einem einzigartigen Mix aus nachhaltiger Qualität, Innovation, Design und Funktionalität.

Silit Pfannen sind aus hochwertigen und langlebigen Materialien hergestellt. Sie entsprechen in idealer Weise dem Anspruch der heutigen Zeit auf einen nachhaltigen Lebensstil mit mehr Genuss und mehr Lebensqualität.



Silit

WIR HABEN DIE PFANNE, DIE SIE SICH WÜNSCHEN. SICHER.

Sie möchten eine Pfanne, mit der es Spaß macht zu kochen? Mit der Ihr Gericht gelingt? Mit der Sie energiesparend braten können? Eine Pfanne, die lange hält und noch dazu gut aussieht?

Das ist unser Anspruch an jede einzelne Silit Pfanne. Wir nehmen Ihre Wünsche ernst und das hat uns zum führenden Anbieter mit umfassender Pfannen-Kompetenz gemacht. Jede Silit Pfanne ist ein Qualitätsprodukt.



Silit – einzigartige Pfannen-Kompetenz.

Der Kauf Ihrer Pfanne ist eine Entscheidung für „bratfeste“ Argumente:

- ✓ Die Pfanne benötigt ein „gutes“ **Gewicht** – eine ausgewogene Materialdicke verleiht der Pfanne Stabilität und Robustheit für den täglichen Einsatz.
- ✓ Insbesondere der Pfannenboden muss eine gewisse **Stärke** haben – er verzieht sich nicht und speichert die Hitze lange.
- ✓ Ideal ist eine **dunkle Bratfläche** – sie absorbiert die Hitze besser und sorgt so für beste Bratergebnisse.
- ✓ Der Pfannenboden sollte in kaltem Zustand nach innen **gewölbt** sein – da sich das Material beim Erhitzen ausdehnt, liegt es nur dann plan auf dem Kochfeld auf.

Egal, für welche Silit Pfanne Sie sich entscheiden, jede einzelne bietet Ihnen diese Pluspunkte. Für mehr Genuss beim Braten!



Silit

FÜR JEDEN ZWECK DIE RICHTIGE PFANNE.

Für das perfekte Bratergebnis benötigen Sie zwei Pfannen: jede für ihren speziellen Einsatzzweck.



Pfannen zum **SCHARFEN** Anbraten:

Lieben Sie gebratenes Fleisch? Dann benötigen Sie eine „scharfe“, unversiegelte Silargan® Pfanne von Silit. Silargan® vereint alle Eigenschaften, die man für kross gebratenes Fleisch und auch für knusprige Bratkartoffeln braucht: Der extrastarke Stahlkern ermöglicht eine schnelle Hitzeübertragung an das Bratgut und eine lange Hitzespeicherung. Die dunkle Oberfläche garantiert exzellente Gar- und Brateigenschaften. Silargan® ist das ideale Material für die gesundheitsbewusste Ernährung. Es ist antibakteriell, geschmacksneutral und darüber hinaus nickelfrei.



Einfach Silit – das 2-Pfannen-Prinzip.



Bestnoten für Silit bei Stiftung Warentest:

Die CeraProtect® versiegelten Pfannen DURADO und TEMPERA wurden u. a. für Beschichtung und Antihafteigenschaft mit „Sehr gut“ ausgezeichnet.



Pfannen zum **SANFTEN** Braten:

„Sanfte“ Pfannen sind versiegelte, sprich beschichtete, Pfannen. Sie kommen bei empfindlichen Speisen wie Fisch, Eiergerichten, Mehlspeisen oder Gemüse zum Einsatz. Mit unseren beiden speziell entwickelten Versiegelungen, CeraProtect® und Silitan®, gelangen Ihnen beste Bratergebnisse. Nichts haftet an und die Speisen gleiten problemlos aus der Pfanne. So können Sie mit den versiegelten Pfannen fettarm und gesund genießen!





SCHARF UND SANFT IM DETAIL.

Das Material zum **SCHARFEN** Braten:

Silargan® – die Hightech-Keramik

- Ideal zum scharfen Braten von robusten Speisen wie Fleisch, Schmorgerichten und knusprigen Kartoffelgerichten.
- Weltweit einzigartige Hightech-Keramik.
- Unverwüstlich, schneid- und kratzfest.
- Zeit- und energiesparend durch schnelles Aufheizen und hervorragende Wärmespeicherung.
- Nickelfrei – ideal für Allergiker geeignet.
- 10 Jahre Garantie.

Innenmaterial	Silargan®
Anwendungsbereich	scharfes Braten
Hitzebeständigkeit Pfannenkörper	500° C
Widerstandsfähigkeit der Innenfläche	***
PTFE-frei (Polytetrafluorethylen)	ja
PFOA-frei (Perfluorooctansäure)	ja
Antihafteigenschaft bei fettarmem Braten	*
Reinigungsfreundlichkeit	***
Spülmaschineneignung	***
Garantie	10 Jahre

Die Versiegelungen zum **SANFTEN** Braten:

CeraProtect[®] – die Haftfrei-Hartversiegelung

- Ideal zum schonenden Braten von empfindlichen Speisen, wie Fisch, Gemüse, Eier- und Mehlspeisen.
- Haftfrei-Hartversiegelung auf mineralischer Basis.
- Faszinierender Abperleffekt, minimaler Fettbedarf, kein Anhaften.
- 5 Jahre Garantie.

Silitan[®] – die Antihaft-Spezialversiegelung

- Ideal zum schonenden Braten von empfindlichen Speisen, wie Fisch, Gemüse, Eier- und Mehlspeisen.
- Spezial-Versiegelung: Hartgrundierung mit dreifacher Antihaft-Versiegelung.
- Hervorragende Antihaft-Eigenschaften.
- 3 Jahre Garantie.

CeraProtect [®]	Silitan [®]
sanftes Braten	sanftes Braten
400° C	260° C
**	*
ja	nein
ja	ja
***	***
***	**
*	*
5 Jahre	3 Jahre

Silit

PERFEKTES BRATEN IN DER PFANNE AUS SILARGAN®.



Für ein optimales Bratergebnis zuerst Öl oder Fett in die kalte, leere Pfanne geben. Ideal eignen sich Pflanzenöle oder Pflanzenfette.



Das Öl/Fett auf höchster Stufe erhitzen. Wenn es deutliche Schlieren zieht oder leicht zu dampfen beginnt, durch Schwenken gleichmäßig in der Pfanne verteilen.



Dann das Bratgut einlegen und die Energie sofort zurückschalten. Bei dunklen Fleischsorten, wie Rind, Lamm oder Wild, Energie auf maximal 2/3 zurückschalten. Die Energiezufuhr bei allen anderen Speisen auf die Hälfte reduzieren.

Schritt für Schritt zum krossen Bratergebnis.



Anfangs haftet das Bratgut leicht an, nach wenigen Minuten löst es sich von selbst. Erst dann kann das Bratgut gewendet werden. Den Pfannenwender am Boden ansetzen und unter das Bratgut fahren. Ohne Bedenken kann das Bratgut auch mit einem Messer in der Pfanne zerteilt werden.



Tipps zum **SCHARFEN** Braten:

- Für fettarmes Braten etwas Öl oder Margarine auf Küchenpapier geben und damit die Pfanne ausreiben. Wenn das Fett leicht dampft, Bratgut in die Pfanne geben und leicht andrücken. Auf halbe Energie zurückschalten. Das Bratgut erst wenden, wenn es sich leicht vom Boden lösen lässt.
- Fleisch zieht beim Braten kein Wasser, wenn es vorher auf Zimmertemperatur gebracht wird. Daher sollte das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden.

Silit

PERFEKTES BRATEN IN **VERSIEGELTEN PFANNEN** – CERAPROTECT® ODER SILITAN®.



Beim Braten mit Fett oder Öl dieses immer zuerst in die kalte, leere Pfanne geben. Die Pfanne mit maximal 2/3 der Energie aufheizen.



Energie rechtzeitig zurückschalten, wenn das Fett oder Öl deutliche Schlieren zieht oder leicht zu dampfen beginnt. Dann erst das Bratgut in die Pfanne legen.



Bratgut aus der Pfanne nehmen. Für versiegelte Pfannen sind Wender aus Kunststoff oder Silikon bestens geeignet.

So gelingt sanftes Braten.



Tipps zum **SANFTEN** Braten:

- **Fettarm Braten:** Die versiegelten Pfannen von Silit haben eine speziell entwickelte, hochwertige Innenversiegelung. Daher benötigen Sie bei unseren sanften Pfannen nur eine minimale Menge an Fett – für ein gesundes Bratvergnügen.
- Beim Braten ohne Fett fehlt der Temperaturindikator des heißen Fettes. Daher die Pfanne auf max. halber Energiestufe aufheizen und darauf achten, dass diese nicht überhitzt wird.
- Butter, Margarine, Pflanzenfette und Sonnenblumenöl eignen sich hervorragend zum Braten in versiegelten Pfannen.
- Bei kurzer Bratzeit und niedrigen Temperaturen, wie z. B. bei Eier- und Mehlspeisen sowie Fisch, empfehlen wir die Verwendung von Butter oder Margarine. Bei Verwendung von Hartfetten kleben Eierspeisen fest.
- Kaltgepresste, native Öle sind zum Braten nicht zu empfehlen, da diese Öle nicht ausreichend hitzestabil sind. Durch zu hohes Erhitzen verbrennen sie und brennen sich in die Versiegelung der Pfanne ein. Passiert dies häufiger, verklebt die Pfanne und verliert dadurch ihre Antihafteigenschaft.

Silit

„HAPPY END“ BEIM BRATEN: DIE LEICHTE REINIGUNG.



- Durch ihre extrem glatten Oberflächen sind Silit Pfannen besonders einfach zu reinigen. In der Regel genügen ein Schwamm, etwas Spülmittel und warmes Wasser.
- Hartnäckige Bratrückstände mit Wasser einweichen oder loskochen. Dann lassen sie sich mit Schwamm oder Bürste schonend von der Oberfläche entfernen. Bestens geeignet sind hierfür auch der Silit Spezialreiniger in Pulverform und der Silit Intensivflüssigreiniger.

Silit Pfannen – einfache Reinigung inklusive.

So werden Silargan® Pfannen wieder sauber:

- Silargan® Pfannen sind für die Reinigung in der Spülmaschine bestens geeignet.
- Keine harten Seiten von Schwämmen und keine Drahtbürsten verwenden!

Reinigung von CeraProtect® und Silitan® Pfannen:

- Wir empfehlen eine schonende Reinigung von Hand mit einem weichen Lappen, Spülmittel und warmem Wasser.
- Zur Reinigung sollten keine Scheuermittel, aggressiven Flüssigreiniger, sandhaltigen Schmirgelmittel oder harte Schwammrücken verwendet werden, da diese die Versiegelung beschädigen können.
- Zur optimalen Pflege die Innenseite der Pfanne hin und wieder mit einem Tropfen Speiseöl (kein kaltgepresstes oder natives Öl) ausreiben.

Tipp

Der Silit Intensivreiniger ist zur Reinigung und Pflege von Kochtöpfen, Pfannen und Glaskeramik-Kochfeldern optimal geeignet. Eine kleine Menge auf die zu reinigenden Stellen geben und mithilfe eines feuchten Schwammes reinigen. Anschließend mit Wasser abspülen und trockenreiben.





ALLES EINE FRAGE DER TECHNIK.

Ob Fleisch außen knusprig und innen rosa gebraten, Gemüse bissfest gedünstet oder in heißem Öl auf den Punkt gerührt wird – mit der richtigen Technik gelingt Ihnen der perfekte Genuss.



Braten

Fleisch wird bei starker Hitze in heißem Fett kurz gebraten. Fisch, Gemüse, Bratkartoffeln und Eiergerichte bräunt und gart man bei mäßiger Hitze. Größere Mengen immer portionsweise braten, damit sich kein Saft bildet.



Dünsten

Wasserhaltiges Gemüse, z.B. Pilze oder Zucchini, und auch Fisch dünstet man in wenig Fett bei mittlerer Hitze an, dann gart man sie mit wenig Wasser oder Brühe zugedeckt bei milder Hitze.

Mit der richtigen Technik zum perfekten Ergebnis.



Sautieren und Pfannrühren

Fein geschnittene Zutaten werden in heißem Öl bei starker Hitze unter ständigem Rühren geschwenkt und in wenigen Minuten bissfest gebraten. Flüssigkeit zuletzt dazugeben und kurz dünsten.



Kochen und Quellen

Klein geschnittenes Gemüse, Getreide (Reis, Hirse), Teigwaren (Reisnudeln) oder Hülsenfrüchte (Linsen) garen in wenig Wasser oder Brühe und nehmen dabei die Flüssigkeit auf.



Schmoren

Beim Schmoren kombiniert man kurzes Anbraten in heißem Fett und langsames Weitergaren (Schmoren) in wenig heißer Flüssigkeit. Geschmort wird stets mit Deckel.



WÄHLEN SIE DAS RICHTIGE FETT!

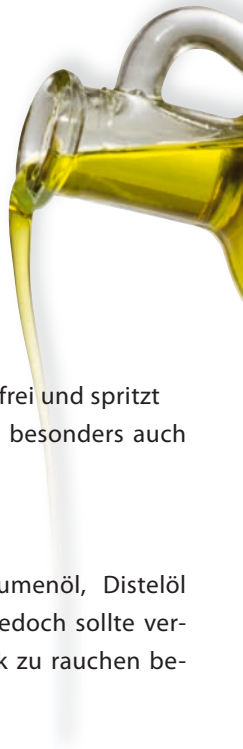
Native / kaltgepresste Öle

Hochwertige, kaltgepresste (native) Öle sind zum Kochen und Braten nicht zu empfehlen, da diese nicht ausreichend hitzestabil sind und bei zu starkem Erhitzen verbrennen. Es entwickeln sich dabei Teerharze, die sich mit der Zeit in die Pfannenoberfläche einbrennen.

Butter / Margarine

Butter und Margarine sollten nicht zu stark erhitzt werden, da beide nicht ausreichend hitzebeständig sind und bereits ab einer Temperatur von 150°C verbrennen (Margarine ab 170°C). Die ideale Temperatur ist folgendermaßen zu erkennen: Beim Erhitzen entstehen kleine Bläschen (der Wasseranteil verdunstet). Sobald die Butter / Margarine wieder „ruhiger“ und klar wird, ist der richtige Zeitpunkt, um das Bratgut hinzuzugeben.

	Hitzebeständigkeit
Native / kaltgepresste Öle	-
Butter / Margarine	150°C - 170°C
Butterschmalz	190°C - 210°C
Pflanzenöle	190°C - 220°C
Pflanzenhartfette	190°C - 220°C



Butterschmalz

Butterschmalz ist nahezu wasser- und eiweißfrei und spritzt somit beim Braten kaum. Daher ist Schmalz besonders auch zum scharfen Braten zu empfehlen.

Pflanzenöle

Gängige Öle wie z. B. Rapsöl, Sonnenblumenöl, Distelöl oder Mischöl kann man sehr gut erhitzen. Jedoch sollte vermieden werden, dass sie beim Erhitzen stark zu rauchen beginnen.

Pflanzenhartfette

Werden meist in Platten (Palmin, Biskin) angeboten und bestehen in der Regel aus Palmkern oder Kokosfett. Das Fett ist hoch erhitzbar, gut portionierbar und ideal für alles, was schnell knusprig braun werden soll.

sanft braten	scharf braten	Einsatzzweck
-	-	zum Braten nicht zu empfehlen
+	-	Eier- / Mehlspeisen, Fisch, Paniertes
+	+	Besonders für Mehlspeisen, Paniertes und Frittiertes
+	+	Alle Speisen, besonders Fleischgerichte, Paniertes, Frittiertes
+	+	Besonders für Mehlspeisen, Paniertes und Frittiertes

+ bestens geeignet - nicht geeignet

Silit

GUT IN FORM: UNSERE PFANNEN-VIELFALT.

Aus unzähligen Rezepten und abertausenden Zutaten entstehen unendlich viele Gerichte. In unserem umfangreichen Pfannensortiment finden Sie für jede Anwendung die optimale Pfanne.

Stielpfannen

überzeugen durch Ihre vielfältigen Ausführungen. Sie sind in verschiedenen Größen, Materialien, in vielen Farben und in den Ausführungen Silargan®, CeraProtect® und Silitan® erhältlich.



Brat- und Servierpfannen

haben zwei Seitengriffe aus Metall. Ideal zum Überbacken im Backofen und zum Servieren.



Schmorpfannen

mit besonders hohem Rand sind geeignet für Fleisch, das im eigenen Saft oder in Sauce geschmort wird. Ideal für größere Flüssigkeitsmengen.



Für jeden Zweck die richtige Pfanne.



Grillpfannen

eignen sich – besonders in Kombination mit einer Haftfrei-Versiegelung wie z.B. CeraProtect® – zum gesunden, fettarmen Braten mit zusätzlichem Grilleffekt.



Crêpespfannen

sind perfekt für die Zubereitung von Crêpes, Pfannkuchen oder Omelettes.



Wok / Wokpfannen

sind heutzutage wegen ihrer vielfältigen Einsatzmöglichkeiten ein „Must-Have“ in jeder Küche. Die wohl bekannteste Anwendung ist das „Pfannenrühren“, d.h. Speisen werden unter ständigem Rühren kurz angebraten. Im Wok kann man auch dünsten und dämpfen, frittieren und schmoren oder eben „normal“ kochen.



**Die ganze Vielfalt des Silit Sortiments finden Sie
im Fachhandel oder unter www.silit.de.**

Silit

GROSSER AUFTRITT FÜR PRAKTISCHE KÜCHENHELFER.

Auch unsere Küchenhelfer überzeugen durch ihre Silit Qualität: Sie wurden in unseren Prüflabors ausgiebig getestet und gehen Ihnen beim Braten hilfreich zur Hand.

Glasdeckel

Mit dem dicht sitzenden Glasdeckel können Sie das Bratgut nach dem Anbraten noch dünsten, schmoren oder nachziehen lassen, ohne dass Dampf entweicht oder Flüssigkeit abtropft. Zudem verhindert der Glasdeckel Fettspritzer auf dem Herd und hält das Bratgut bis zum Servieren warm.



Spritzschutz

Verhindert Fettspritzer beim Braten. Der Dampf kann über integrierte Öffnungen entweichen. Universal für alle Pfannengrößen bis Ø 28 cm passend.



Nützliches Zubehör zum Braten.



Lüfterdeckel

Mit dem Lüfterdeckel kann Dampf einfach über einen Drehkopf im Deckel abgelassen werden. Somit tropft Kondenswasser nicht auf die Speisen und alles bleibt knackig bzw. knusprig.



Zange

Perfekt zum Heben, Wenden, Transportieren, Rühren, Braten und Servieren von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse.



Pfannenwender

Zum Wenden von Gebratenem. In versiegelten Pfannen sind Wender mit einem Vorderteil aus hitzestabilem Kunststoff oder Silikon zu empfehlen. In nicht versiegelten Silargan® Pfannen können auch Wender aus Metall verwendet werden.



Silit

**PERFEKT BRATEN MIT SILIT.
FÜR JEDEN ZWECK DIE RICHTIGE PFANNE:**

SCHARF



SANFT



Entdecken Sie mehr zum Thema zeitgemäßer Genuss:

www.SILIT.de

ÜBERREICHT DURCH:

WM-Nr.: 9722.3412.01 EAN 4004633244868 Änderungen und Irrtümer vorbehalten. 01/2011

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