



interior
innovation
award
2011

Winner



Silit Brat- & Dampfgarsystem ecompact

Art.-Nr.: 21.3626.6112

249,- €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 299,- €, inklusive 19% MwSt.)

Im Moment leider nicht lieferbar.

Beschreibung:

Silit Brat- und Dampfgarsystem ecompact mit Glasdeckel, hohem Einsatz, 2-Teiler und Thermometer. Für die gesunde, schmackhafte und energiesparende Zubereitung von Speisen. Mit dem Silit ecompact können Sie einen Dampf-Einsatz nutzen, der ideal ist zum Garen von größere Mengen und größerem Gargut. Dabei ist der Dampfeinsatz mit Stegen flexibel teilbar, für große oder auch ganz kleine Portionen unterschiedlicher Speisen. Damit auch alles wirklich immer bestens gelingt, ist der Silit ecompact mit einem Gartemperatur-Thermometer ausgestattet. So kann der Garvorgang leicht kontrolliert werden und die Idealtemperatur sorgt für beste Ergebnisse. Außerdem ermöglicht Ihnen der Sichtkochdeckel aus hochwertigem Sicherheitsglas die Kontrolle des Garvorgangs, ohne dass Sie den Silit ecompact öffnen müssen. Das Silit Brat- und Dampfgarsystem ecompact ist ideal für eine abwechslungsreiche und gesunde Küche. Mit dem Silit Bräter ecompact lassen sich sowohl knusprige Bratengerichte als auch schonend gegarte Speisen zubereiten. Garen im Dampfgarer eignet sich für alles, was nicht scharf angebraten werden muss. Gemüse bleibt zart und behält Biss, Geflügel bleibt saftig und Fisch zerfällt nicht. Da die Lebensmittel nicht direkt mit Wasser in Berührung kommen, laugt nichts aus und die Speisen behalten ihr intensives Aroma. Garen im Dampf gilt als eine der gesündesten Garmethoden. Die Kombinationsmöglichkeit aus Dampfgarer mit einem Bräter aus der einzigartigen Hightech-Keramik Silargan® macht den Silit ecompact zu einem vielseitigen Gar- und Bratsystem. Die besonders schonende Garmethode im Dampf erhält weitgehend Vitamine, Mineralien und Aromen. Die Speisen können ihren Eigengeschmack intensiv entfalten und die natürlichen Farben bleiben erhalten. Mit seiner durchdachten Ausstattung auf dem neuesten Stand der Kochtechnik ist der Silit ecompact auch hervorragend für das Niedrigtemperaturgaren geeignet. Der extrastarke, durchgezogene Stahlkern und das dunkle Innenmaterial sorgen für exzellente Gar- und Brateigenschaften. Die Wärme wird schnell und gleichmäßig bis in den Rand geleitet und lange gespeichert. Das spart wertvolle Energie - egal ob beim Garen mit schwacher Hitze oder beim Braten mit hohen Temperaturen. Das Innenmaterial besteht aus Silargan: Die äußerst langlebige Hightech-Keramik ist nicht nur superhart, schneid- und kratzfest. Es eignet sich perfekt zum Zubereiten wie zum Servieren und Aufbewahren von Speisen. Darüber

hinaus ist Silargan® nickelfrei – die erste Wahl für Allergiker! Silargan garantiert besten Kocheigenschaften auf allen Herdarten, auch mit Induktion. Der Silit ecompact ist sowohl für den Gebrauch auf dem Herd wie auch im Backofen geeignet. Sie erhalten 30 Jahre Garantie auf die Haltbarkeit der Silargan-Oberfläche. Sie erhalten 2 Jahre Garantie auf alle restlichen Teile. Die Garantie besteht darin, dass wir innerhalb der Garantiezeit Teile mit mangelhafter Oberfläche austauschen und durch einwandfreie Teile ersetzen. Ein Anspruch auf ein Modell der gleichen Serie besteht dann nicht, wenn die Modellreihe im Lieferprogramm nicht mehr geführt wird.

Eigenschaften:

des Silit Bräters ecompact : Bräter in schwarz, mit Deckel und Thermometer inkl. einem hohen Einsatz und einem 2-Teiler Außenmaße mit Deckel: 34,1 x 33,3 x 9,2 cm Länge des Bräter: 33,5 cm Breit mit Griff: 29 cm Höhe des Bräter: 9 cm Volumen: 6,7 Liter Material: Innen Silargan®: Superharte, keramische und porenlose Oberfläche. Nickelfrei und geschmacksneutral - ideal für Allergiker; extrastarker, durchgezogener Stahlkern; Außen Silit Stahlkeramik: Extrem widerstandsfähig, hygienisch und glanzbeständig. Spülmaschinenfest. Spülmaschinenfest, Glanzbeständig, hygienisch – pflegeleicht. Extrastarker, durchgezogener Stahlkern: Speichert und verteilt die Hitze optimal. Vorzügliche Gar- und Brateigenschaften. Reduziert den Energieverbrauch. Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion und auch für den Backofen Ganzmetallgriffe: Modern, ergonomisch, hitzeisolierend und absolut backofenfest. Entwickelt für eine sichere Handhabung Zum gesunden Kochen, Geniessen und Aufbewahren Spezienschüttrand zum Ausgießen ohne Kleckern Auszeichnungen: Gewinner des Interior Innovation Awards 2011

Passend dazu



Einsatz hoch für das Silit Brat- und Dampfgarsystem ecompact

66,95 €*
★★★★★ (2)



AMT Bräter 41 x 28 cm aus Aluguss

ab 119,- €*
★★★★★ (6)



Gusseisenbräter Konus aus dem Atelier Hoffmann

590,- €*
★★★★★ (6)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten