

### G E B R A U C H S A N L E I T U N G

2 - 9



MADE IN GERMANY

EN	Cookware • Instructions for use	10 - 17
FR	Batterie de cuisine • Mode d'emploi	18 - 25
ES	Batería de cocina • Instrucciones de uso	26 - 33
IT	Pentolame • Istruzioni per l'uso	34 - 41
NL	Kookerei • Gebruiksaanwijzing	42 - 49
CN	炊具 • 使用说明书	50 - 56

**Silit** Ganz und gar genießen.



## SILARGAN® – WELTWEIT EINZIGARTIG VORTEILE, DIE FÜR SICH SPRECHEN.

Qualität beginnt beim Material. Ihr Kochgeschirr wird aus der weltweit einzigartigen, nochmals weiterentwickelten Hightech-Keramik Silargan® gefertigt. Silargan® eignet sich nicht nur zum Kochen, sondern auch bestens zum Servieren und Aufbewahren. Silargan® ist superhart, schneid- und kratzfest und nickelfrei.

### **Unverwüstliche, keramische und nahezu porenlöse Oberfläche**

- Härter als Stahl, extrem langlebig, schneidfest und abriebfrei.
- Geschmacksneutral und hygienisch.



## Silargan®

### SILARGAN® – DAS EINZIGARTIGE KOCHGESCHIRR MATERIAL

#### Pflegeleicht

- Extrem glatte Oberfläche.
- Besonders schonend für Glaskeramik-Kochzonen.

#### Nickelfrei

- Ideal für Allergiker.

#### Ferromagnetisch

- Ideal für alle Herdarten. Garantiert geeignet für Induktionskochzonen.

#### Dunkle Oberfläche

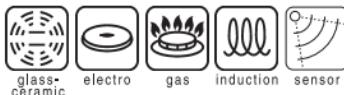
- Sowohl bei hohen als auch bei mittleren Temperaturen beste Brateneigenschaften.

Auf die Haltbarkeit der Silargan® Oberfläche gewähren wir

**30 Jahre Garantie.**

Alle Silargan®-Kochgeschirre verfügen über einen extrastarken Energiesparboden, der die Hitze schnell aufnimmt, gleichmäßig verteilt und lange speichert.

Made in Germany.



## HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND PFLEGE

- Eventuell vorhandene Aufkleber entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch kochen Sie bitte das Kochgeschirr ca. 5 - 10 Minuten lang mit Essigwasser (Wasser und 2 - 3 Esslöffel Haushaltsessig) und spülen Sie es anschließend. Danach gut abtrocknen.
- Die höchste Kochstufe nur zum Anbraten auf dem Herd verwenden. Anschließend auf mittlere oder kleine Heizleistung zurückschalten.
- Beim Schmoren nach dem Anbraten eine kleine Heizstufe verwenden.
- Beim wasserarmen Garen nur kleine Heizstufen verwenden.
- Bei Verwendung in der Backröhre eignen sich besonders Silit-Kochgeschirre mit Metallgriffen. Bitte benutzen Sie hierzu jedoch Topflappen, da die Griffe sehr heiß werden. Bei Kunststoffgriffen bitte darauf achten, dass diese nicht überhitzt werden.
- Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr.
- Bei Verwendung auf dem Gasherd sollte darauf geachtet werden, dass die Gasflamme nicht über den Boden des Kochgeschirres hinausschlägt und so evtl. die Griffe beschädigt.
- Bei Verwendung auf Elektroherden empfehlen wir für unsere Kochgeschirre folgende Herdplattengrößen:

Kochzonen-Durchmesser	Kochgeschirr-Nenndurchmesser
Ø 12 / 14,5 cm	Ø 14 / 16 / 18 cm
Ø 18 cm	Ø 20 / 22 cm
Ø 21 / 22 cm	Ø 24 / 28 cm

- Die Töpfe der Kochgeschirrserie niemals (z.B. ohne Inhalt) überhitzen. Außerdem darf die Flüssigkeit im Topf nicht vollständig verdampfen, da es sonst zur Beschädigung des Kochgeschirres und der Herdplatte kommen kann.
- Spielend leicht reinigen lassen sich die Töpfe, wenn die Speisereste noch nicht angetrocknet sind: Deshalb nach dem Zubereiten der Speisen und nach dem Entleeren gleich etwas Wasser und Haushaltsreiniger in den leeren, noch heißen Topf geben. Die Töpfe in heißem Wasser unter Zusatz handelsüblicher Spülmittel reinigen und dann die Töpfe gleich abtrocknen, damit keine Wasserflecken entstehen.
- Angebrannte Speisereste bitte nicht abkratzen, sondern sofort mit Wasser aufweichen bzw. loskochen. Dann lassen sie sich mit Schwamm oder Bürste schonend von der Oberfläche entfernen. Bestens geeignet hierzu ist der Silit-Spezialreiniger in Pulverform und ebenso der Silit-Intensivflüssigreiniger.
- Die Silargan® Produkte sind zwar kratzfest, aber häufig enthalten die harten Seiten von Schwämmen Schleifmittel mit sehr hartem Korund. Deshalb sind die harten Seiten von Schwämmen bzw. auch Drahtbürsten zum Reinigen nicht geeignet.



- Kräftiges Abklopfen von harten, scharfkantigen und metallischen Küchenutensilien am Chromschüttstrand bitte vermeiden, da dies zur Beschädigung des Schüttrandes führen könnte.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.
- Verfärbungen und Wasserstein entfernen Sie, indem Sie in dem Kochgeschirr etwas Speiseessig aufkochen lassen. Verfärbungen durch versehentliches Erhitzen des leeren Topfes beseitigen Sie z.B. mit Silit-Flüssigreiniger.
- Der gute Sitz des Deckels kann dazu führen, dass sich der Deckel beim Abkühlen durch das entstehende Vakuum festsaugt. Den Topf dann nochmals kurzfristig erhitzen, bis sich der Deckel wieder abnehmen lässt.
- Wird das Silit-Kochgeschirr in der Spülmaschine gereinigt, ist es möglich, dass sich die Farbe bei Kunststoffgriffen im Laufe der Zeit verändert. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Funktion.
- Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, zum Frittieren immer einen hohen Topf verwenden und maximal bis zur Hälfte mit Fett füllen. Keinen Deckel verwenden und das Fett nicht überhitzen (max. Fetttemperatur 200°C).
- Heißes Glas (Glasdeckel) nicht auf kalte Unterlage absetzen. Schockartiges Abkühlen vermeiden.

- Sollte der Glasdeckel eine mechanische Beschädigung durch das Hantieren im Haushalt aufweisen, z.B. durch Herabfallen auf den Boden oder starkes Anstoßen bzw. Anschlagen des Glasdeckels, dann sollte der Glasdeckel ausgetauscht werden.
- Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf dem Glaskeramikfeld. Schmutzreste zwischen Kochgeschirrboden und Glaskeramikkochfeld können die Kochzone zerkratzen.

**Wichtig:** Bei gewissen Wasserzusammensetzungen können beim Kochen meist inselförmige Kalkabscheidungen auftreten, die Sie durch Abreiben mit einem milden Reiniger (Spezialreiniger von Silit) oder durch Aufkochen mit Speiseessig leicht entfernen können. Diese Kalkabscheidung ist selbstverständlich kein Reklamationsgrund, da sie allein wasserabhängig, also nicht material- oder fabrikationsbedingt ist.

**Hinweis:** Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitung entstehen, sind durch Silit nicht zu vertreten. Ein Regressanspruch ist deshalb ausgeschlossen.

## HINWEIS FÜR INDUKTIONSHERDE:

Nach dem Kochen nicht sofort auf die Glaskeramikfläche fassen, da die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrbodens heiß wird. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

## TIPPS ZUM ENERGIESPARENDEN KOCHEN:

- Bei der Herdplatte auf die richtige Größe achten.
- Bei Verwendung eines Glasdeckels kann Energie gespart werden, da der Kochvorgang beobachtet und so rechtzeitig Energie zurückgeschaltet werden kann.
- Nutzen Sie die Speicherwärme des extrastarken Energiesparbodens und schalten Sie die Energiezufuhr rechtzeitig zurück.

## WASSERARMES GAREN

Gemüse, Fisch oder Geflügel wird im geschlossenen Topf tropfnass bzw. mit sehr wenig Flüssigkeit gegart. Durch das kochende Wasser bildet sich Wasserdampf. Dieser steigt auf, kühlt sich am Deckel ab und tropft wieder auf das Gargut zurück. Damit kein Dampf entweichen kann, sollte während des Garvorganges der Deckel nicht bzw. möglichst selten abgenommen werden.

Beim wasserarmen Garen bleiben Vitamine und Mineralstoffe im Kochgut erhalten, weil diese nicht ausgelaugt und somit geschont werden.

## **GESUNDES BRATEN MIT WENIG FETT**

Die Universal-Pfannen aus Silargan® verfügen über einen extrastarken Stahlkern. Sie sind schneid- und kratzfest und hervorragend geeignet für das scharfe Braten bei hohen Temperaturen. Die kalte Pfanne mit wenig Fett auf die Herdplatte stellen. Pfanne mit großer Heizstufe erhitzen. Warten Sie bis das Fett **leicht** zu rauchen beginnt. Geben Sie das ungewürzte Fleisch in die Pfanne und drücken Sie das Fleisch auf dem Boden an. Regulieren Sie den Herd nach unten. Warten Sie, bis das Eiweiß gerinnt und sich die Poren vom Fleisch geschlossen haben. Sobald eine appetitliche braune Kruste entstanden ist, löst sich das Fleisch von selbst vom Pfannenboden und kann mühelos gewendet werden. Das Fleisch beim Wenden wieder leicht andrücken. Je nach Hitzeentwicklung Herd nach oben oder unten regulieren.

**Achtung:** Fleisch nicht vom Boden losreißen, da die Rückstände sonst stark anbrennen können!



## SILARGAN® – UNIQUE COOKWARE MATERIAL ADVANTAGES WHICH SPEAK FOR THEMSELVES

Quality begins with the material, the basis for every high-tech product. Silargan® is not only suitable for cooking, but also for serving and storing foods.

### **Robust, ceramic, high-gloss surface**

- Harder than steel, extremely durable, scratchproof and non-abrasive.
- Neutral to taste and hygienic.



## Silargan®

### SILARGAN® – THE UNIQUE COOKWARE MATERIAL

#### Easy-care

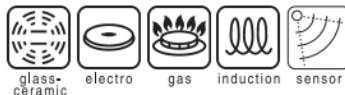
- High-gloss surface.
- Ideal for use on ceramic hobs.

#### Nickel-free

- Ideal for persons with allergies.

#### Ferromagnetic

- Suitable for all types of stoves, including induction.



#### Dark surface / extra-sturdy steel core

- Best frying features at high and medium heat.

There is a **30-year guarantee** on Silargan® surfaces.

All Silargan® cookware has an extra-sturdy energy-saving base which conducts heat quickly, distributes it evenly and stores it for a long time.

Made in Germany.

## INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

- Remove any labels first.
- Before use, boil vinegar water (water and 2-3 Tbs. household vinegar) in cookware for 5-10 minutes. Rinse and dry off thoroughly.
- Use the highest cooking level on your stove for browning only. Then turn heat down to medium or low.
- When stewing or simmering food after it has been browned, use lowest cooking level.
- When cooking with reduced water, only use the lowest cooking level.
- Silit cookware with metal handles is also suitable for the oven. Please make sure to use hot pads, however, as the handles heat up. In case of plastic handles, please prevent them from overheating.
- Never leave children unattended in the vicinity of hot cookware.
- When using cookware on a gas stove one should make sure that the flame does not reach beyond the base of the cookware, possibly damaging handles.
- When using cookware on an electric stove we suggest that the following size burners be used:

Diameter of cooking zone	Diameter of cookware
Ø 12 / 14,5 cm	Ø 14 / 16 / 18 cm
Ø 18 cm	Ø 20 / 22 cm
Ø 21 / 22 cm	Ø 24 / 28 cm

- Never overheat pots (for example empty pots). The liquid in the pot should never evaporate completely as this can result in damage to the cookware or the stove.
- Pots, pans and saucepans are very easy to clean as long as the remains of food have not yet dried on. Therefore soak pot or pan in water with some cleanser while the cookware is still hot. Clean the cookware in hot water using a commercial detergent and dry off immediately to prevent water from leaving spots.
- Please do not scratch off residue which is stuck onto the pot or pan, but rather soak the cookware in water immediately after use. Then the residue can be removed from the surface easily using a sponge or brush. If residue is burnt on, put water in pot or pan, add some cleanser and bring to a boil. Silit's special powder cleanser or its intensive liquid cleanser is ideal for this purpose.
- The Silargan® products are non-abrasive, but often the abrasive side of sponges contains scouring agents with very hard corundum. Therefore the abrasive side of sponges as well as wire brushes are not suitable for cleaning this cookware.



- Please avoid pounding hard-edged metal kitchen utensils on chrome pouring rim as this can result in damage to the rim.
- Dry cookware well before storing.
- Discoloring and water spots can be removed by heating up vinegar in the cookware. Discoloring resulting from inadvertently heating up pans when empty, for example, can be removed with Silit detergent.
- Because the lids fit so well, it can happen that a vacuum forms when the pot cools down. In this case heat up briefly until it is possible to remove lid.
- If Silit cookware is cleaned in the dishwasher, it is possible that plastic handles become discolored in the course of time. This has no influence on their functionality, however.
- Never rinse off glass lids with cold water or place on a cold surface. Otherwise they might break!
- If the glass lid shows signs of mechanical damage due to handling in the home, e.g. caused by dropping on the floor or hard bumps or impacts, it should be replaced.

- To avoid burns caused by foaming or spraying fat, always use a tall-sided pot when deep-frying foods and only fill it half way up with fat. Use pot without lid and do not allow fat to overheat (max. temperature 200 °C).
- Avoid sliding the cookware back and forth across glass ceramic cooking zones, since residue on the base of the cookware can scratch the cooking zone.

**Important:** Some sources of water can produce patches of chalk residue during cooking. These can be removed by scouring the cookware with a mild detergent (Silit special detergent) or by boiling vinegar shortly in cookware. Of course this residue is no cause for complaint because it derives from the water and not from the cookware material or production process.

**Note:** Silit takes no responsibility for damage which occurs as a result of not observing the product information. For such damage there is no right of recourse.

## WHAT TO DO WHEN COOKING ON INDUCTION HOBS

Please do not touch the glass ceramic surface immediately after cooking as the cooking zone is heated up by the residual heat of the cookware. Keep children away from hob.

### TIPS FOR ENERGY-SAVING COOKING

- The size of the pot or pan should match the size of the cooking zone.
- To avoid unnecessary loss of energy when using the gas stove make sure the gas flame does not lick up the sides of the cookware.
- Turn down the heat at the appropriate time and utilize the heat stored by the extra-sturdy energy-saving base.

### WATER-REDUCED COOKING

Fish, poultry and vegetables are cooked in a closed pot with very little water. As the water cooks, it produces steam, which rises and condenses on the lid, dripping back into the pot again. So that no steam can escape, one should avoid removing the lid during the cooking process.

Water-reduced cooking preserves the vitamins and minerals of the foods because they are cooked gently and not depleted of nutrients.

### HEALTH-CONSCIOUS LOW-FAT FRYING

Silargan®frying pans have an extra-sturdy steel core. They are scratch-proof and non-abrasive and excellently suited for frying at high temperatures.

Put a small amount of fat into the cold pan and place it on the stove. Heat up at a high temperature. Wait until the fat begins to smoke slightly. Then put the unseasoned meat into the pan and press it down. Turn down the heat.

Wait until the protein has coagulated and the pores of the meat are closed. As soon as an appetizing golden brown crust has formed, the meat will come off of the pan by itself and can be turned easily. Press down the meat gently again after turning. Adjust the heat if necessary.

**Note:** do not pull meat off of pan's surface, as residue can get burnt onto pan!



Batterie de cuisine

Silargan®

## SILARGAN® – UNIQUE PAR TOUT LE MONDE DES AVANTAGES INDENIABLES

La qualité commence par le matériau qui est à la base de tout produit haute technologie. Silargan® est idéal non seulement pour faire la cuisine, mais aussi pour servir et conserver les plats. Silargan® est ultradur, résistant aux éraflures et aux rayures, il est sans nickel.

### Surface céramique presque sans pore, inusable

- Surface plus dure que l'acier, inusable, résistant aux éraflures et à l'abrasion.
- Sans influence sur le goût et hygiénique.



## SILARGAN® – L'EXCEPTIONNEL MATERIAU POUR BATTERIE DE CUISINE

### Facile à entretenir

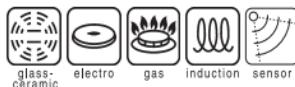
- Surface extrêmement lisse.
- N'abîme pas les plaques de cuisson en céramique vitrifiée.

### Sans nickel

- Idéal pour les personnes allergiques.

### Ferromagnétique

- Idéal pour tous les types de cuisinière.  
Garanti pour les plaques à induction.



### Surface foncée/Noyau en acier ultra résistante

- Idéal pour rôtir même à hautes températures.

La surface Silargan® est **garantie 30 ans**.

Toutes les unités de cuisson en Silargan® sont équipées d'un fond à économie d'énergie ultra robuste qui absorbe et conserve rapidement la chaleur pour mieux la répartir.

Fabriqué en Allemagne.

## RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

- Retirez les éventuels autocollants.
- Faites bouillir de l'eau avec 2 ou -3 cuillers de vinaigre de table dans votre nouvelle casserole pendant environ 5 à 10 min, avant de l'utiliser pour la première fois, puis rincez-la. Séchez-la ensuite à l'aide d'un torchon.
- La température maximale sert uniquement à faire revenir. Ensuite la température doit être mise en position moyenne ou réduite.
- La cuisson prolongée se fait uniquement à basse température une fois que l'on a fait revenir.
- La cuisson à l'étouffée se fait également uniquement à basse température.
- Les systèmes de cuisson Silit dotés de poignées métalliques peuvent être mis dans le four. En revanche, vous devez vous servir de maniques car les poignées sont brûlantes quand elles sortent du four. En cas de poignées en matière plastique, veuillez à ce que ces dernières ne soient pas soumises à une surchauffe.
- Ne laissez jamais une casserole chaude à proximité des enfants.
- Si vous utilisez les systèmes de cuisson sur une gazinière, faites attention que les flammes ne touchent pas les poignées car elles risquent de les abîmer.
- Si vous servez d'une cuisinière électrique, nous vous recommandons de poser vos systèmes de cuisson conformément aux diamètres suivants:

Diamètre de la plaque  
électrique

Ø 12 / 14,5 cm

Ø 18 cm

Ø 21 / 22 cm

Diamètre nominal du système  
de cuisson

Ø 14 / 16 / 18 cm

Ø 20 / 22 cm

Ø 24 / 28 cm

- Les marmites, les poêles et les casseroles se lavent très facilement lorsque les restes n'ont pas encore accroché au fond de la casserole. Il suffit de mettre de l'eau et un détergent à vaisselle dans le récipient encore chaud une fois qu'il est vide. Il convient ensuite de nettoyer le récipient à l'eau chaude avec un détergent à vaisselle normal et de le sécher immédiatement avec un torchon, de manière à ce que l'eau ne laisse aucune trace sur le récipient.
- Il convient de ne pas gratter la marmite mais plutôt de la laisser tremper dans l'eau pour retirer les restes de nourriture. Ensuite, ces restes s'enlèvent facilement à l'aide d'une éponge ou d'une brosse fine. Mettez de l'eau dans la marmite et portez cette eau à ébullition de manière à ce que les restes se détachent d'eux-mêmes. Il est possible également d'utiliser le nettoyant spécial en poudre Silit ou le nettoyant intensif liquide Silit.
- Certes les produits Silargan® résistent aux éraflures, mais souvent la partie abrasive de l'éponge contient du corindon. C'est pourquoi il est déconseillé d'utiliser les parties dures de l'éponge ou des brosses métalliques pour nettoyer les casseroles.
- Il convient également de ne pas taper sur les bords de la casserole avec des ustensiles de cuisine pointus pour ne pas les abîmer.



- Les batteries de vaisselle doivent être bien séchées avant de les ranger.
- Faites bouillir un peu de vinaigre de table dans la casserole pour éliminer les décolorations et les traces de tartre. Vous pouvez utiliser le détergent Silit pour éliminer les décolorations résultant de la réchauffe d'une casserole vide.
- Le couvercle passe tout juste sur la casserole de sorte qu'il peut rester coincé lorsque cette dernière refroidit à cause du vide qui se produit. Dans ce cas, il convient de réchauffer la casserole pour pouvoir retirer le couvercle.
- Si vous lavez vos casseroles Silit dans un lave-vaisselle, il est possible que les poignées en plastique se décolorent avec le temps. Cette décoloration n'entrave aucunement le bon fonctionnement de la casserole.
- Ne jamais passer un couvercle de verre brûlant sous l'eau froide ou le poser sur une surface froide. Risque de bris de verre!
- Le couvercle en verre doit être remplacé s'il est endommagé pendant son utilisation domestique, par exemple s'il est tombé au sol ou qu'il a subi de violents chocs ou impacts.

- Il convient de choisir une casserole haute et de ne la remplir de graisse qu'à moitié pour éviter les brûlures au contact d'une friteuse et les risques d'éclaboussures de graisse. N'utilisez pas de couvercle et évitez les surchauffes de graisse (température maximum de la graisse 200 °C).
- Evitez de faire glisser l'ustensile de cuisson sur la plaque céramique. Les restes situés entre le fond de la casserole et la plaque céramique risquent d'abîmer la zone de cuisson.

**Attention:** Lors de la cuisson, certaines eaux peuvent entartrer la casserole. Pour détartrer, il convient de frotter la casserole avec un détergent doux (Déturgent spécial Silit) ou de réchauffer la casserole avec du vinaigre. L'entartrage ne résulte pas d'un vice de fabrication mais de la nature de l'eau de sorte qu'il ne constitue pas un motif de réclamation.

**Remarque:** Silit décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non respect des conseils susmentionnés. Les droits de recours sont donc entièrement exclus.

## RECOMMANDATION POUR LA CUISSON SUR UNE PLAQUE À INDUCTION

Il est interdit de toucher la plaque de cuisson tout de suite après avoir retiré la casserole de la plaque car la chaleur de cette dernière peut s'être retransmise à la plaque. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

## CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Le diamètre de la marmite doit parfaitement correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le fond de la casserole permet d'accumuler la chaleur, de sorte que la plaque peut être éteinte avant la fin de la cuisson.
- Pour éviter les pertes d'énergie, il convient de s'assurer que la flamme ne dépasse pas le fond du système de cuisson quand on utilise une gazinière.

## **CUIRE AVEC PEU D'EAU**

Les légumes, le poisson ou la volaille mijotent dans la marmite avec peu d'eau. L'eau bouillante génère de la vapeur d'eau. En remontant, cette dernière se refroidit sur le couvercle pour retomber sous forme de gouttes dans le plat cuisiné. Il convient de ne pas retirer le couvercle afin que la vapeur ne s'échappe pas durant la cuisson à l'étouffé.

La cuisson à l'étouffée permet de conserver les vitamines et les minéraux.

## **FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE**

Les poêles universelles ont un noyau en acier ultra résistante. Elles résistent aux éraflures et aux rayures et c'est pourquoi elles sont idéales pour faire revenir des plats cuisinés à hautes températures.

Il suffit de mettre un peu d'huile dans la poêle froide et de poser le tout sur la plaque chauffante. Faites revenir rapidement sur feu vif jusqu'à ce que la graisse commence à fumer. Mettez la viande sans épices dans la poêle et pressez la viande contre le fond de la poêle. Baissez la température.

Chauffez jusqu'à ce que les albumines ruissent et que les pores de la viande se referment. Dès qu'une croûte appétissante s'est formée, la viande se détache d'elle-même du fond de la poêle et peut se tourner facilement. Tournez la viande et pressez l'autre face légèrement contre le fond de la poêle. Réglez la température de cuisson.

**Attention:** La viande ne doit pas être arrachée du fond de la poêle, car les restes de viande risquent de brûler dans la poêle.



## SILARGAN® – EL MATERIAL SIN PAR PARA VAJILLA – VENTAJAS QUE HABLAN POR SI MISMAS.

La calidad comienza con el material, la base para cada uno de los productos de alta tecnología. Silargan® no sólo es apropiado para cocinar, sino que también es ideal para servir y conservar. Silargan® es durísimo, resistente al corte y a las rayaduras, no contiene níquel.

### **Una superficie indestructible, cerámica y casi sin poros**

- Más dura que el acero, duración extremadamente larga, resistente a los cortes y al material abrasivo.
- De sabor neutral e higiénica.



## Silargan®

### SILARGAN® – EL MATERIAL SIN PAR PARA VAJILLA

#### Fácil de cuidar

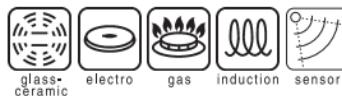
- Una superficie extremadamente lisa.
- Protege especialmente las zonas de cocción en vitrocerámica.

#### Sin níquel

- Ideal para alérgicos.

#### Ferromagnético

- Ideal para toda clase de placas.  
Garantizamos que es apropiado para las zonas de cocción por inducción.



#### Superficie oscura/Núcleo de acero extra fuerte

- Las mejores propiedades para asar, también a altas temperaturas.

Concedemos **30 años de garantía** sobre la estabilidad de la superficie de Silargan®.

Todas las baterías de cocina en Silargan® disponen de un fondo extra fuerte para economizar energía, el cual absorbe el calor rápidamente, lo distribuye homogéneamente y preserva el calor durante mucho tiempo.

Fabricado en Alemania.

## INSTRUCCIONES DE CUIDADO

- Retirar los adhesivos eventualmente aún presentes.
- Antes del primer uso, hacer hervir las ollas aprox. 5 - 10 minutos con un poco de vinagre (agua y 2-3 cucharadas de vinagre de cocina), lavarlas luego y secarlas bien.
- Utilizar la temperatura más alta solo para la primera cocción. Bajar luego la temperatura a fuego medio o fuego lento.
- En los estofados, bajar a fuego lento luego de la primera cocción.
- En cocciones con poca agua utilizar solo temperaturas bajas.
- Las baterías de cocina Silit con agarraderas de metal pueden meterse también al horno. En tal caso, usar un trapo porque las agarrederas se recalientan. Ponerse siempre guantes o usar un trapo para sacar la batería de cocina del horno porque las agarraderas se recalientan. Si las agarraderas son de plástico, tener cuidado de que no se sobrecalienten.
- Mantenga a los niños alejados de las ollas calientes.
- Si se usan en cocina a gas, prestar atención a que la llama no sobresalgan del piso de las ollas, para evitar que se dañen las agarraderas.
- Si se usan en cocinas eléctricas, recomendamos la siguiente combinación entre el tamaño de las hornillas y el de nuestras ollas:

Diámetro de las hornillas	Diámetro nominal de las ollas
---------------------------	-------------------------------

Ø 12 / 14,5 cm	Ø 14 / 16 / 18 cm
----------------	-------------------

Ø 18 cm	Ø 20 / 22 cm
---------	--------------

Ø 21 / 22 cm	Ø 24 / 28 cm
--------------	--------------

- No sobrecalentar nunca (por ej. sin contenido) las ollas de la vajilla. Además, no permitir que se evapore por completo el líquido de la olla, pues puede maltratarse la vajilla o las hornillas.
- De las ollas, las sartenes y las cacerolas pueden eliminarse fácilmente los restos de comida si éstos no se han secado todavía: Por esta razón, tras preparar las comidas y después del vaciado hay que echar algo de agua y un limpiador doméstico en la batería de cocina vacía, aun caliente. Lavar la batería de cocina en agua caliente añadiendo un detergente corriente en el comercio y sacarla de inmediato para que el agua que empieza a secarse no deje manchas.
- Rogamos que los restos de comida pegados no se eliminen raspándolos, sino que se ablanden en seguida con agua. Entonces pueden eliminarse de la superficie fácilmente con una esponja o cepillo. Desprenda los restos de comida pegados cociéndolos. Para esta operación se apropia inmejorablemente el limpiador especial de Silit en forma de polvo y, exactamente igual, el limpiador líquido intensivo de Silit.
- Nuestros productos en Silargan® son extremadamente resistentes a los arañazos. Pero frecuentemente, las caras duras de las esponjas contienen abrasivos con un corindón durísimo. Por esta razón, las caras duras de las esponjas ni tampoco los cepillos metálicos se apropian para la limpieza.



- Evite golpear fuertemente en el borde de cromo de los utensilios de cocina duros, de bordes agudos y metálicos, ya que estos golpes dañarían el borde.
- Guardar la vajilla siempre bien seca.
- Hay que eliminar las manchas de color y las incrustaciones, haciendo hervir en la batería de cocina un poco de vinagre de mesa. Las eventuales manchas de color debidos a que, por equivocación, se ha dejado calentar la olla vacía, se pueden eliminar, p.ej., con el limpiador líquido de Silit
- Debido a que la tapa se asienta bien sobre la olla, puede ocurrir que al enfriarse se genere un vacío y quede fija. Volver a calentar entonces la olla por un momento hasta que se pueda quitar la tapa.
- Si la batería de cocina se lava frecuentemente en el lavavajilla, es posible que se deteriore el color de las agarraderas de material sintético. Pero ello no altera en ningún caso la operatividad de las ollas.
- No pasar por agua fría las tapas calientes ni colocarlas sobre una superficie fría. Pueden producirse grietas.
- En caso de que la tapa de cristal presente algún defecto mecánico debido al manejo en el hogar, p.ej., porque la tapa de cristal se haya caído al suelo, haya recibido un golpe o haya rebotado, la tapa de cristal se tiene que sustituir.

- Para evitar quemaduras debidas a manchas o salpicaduras de grasa, utilizar siempre ollas altas cuando se quiere freír y nunca llenarlas de grasa por encima de la mitad. No usar tapa y no sobrecalentar la grasa (temperatura máxima de la grasa: 200 °C).
- Evitar el deslizamiento o los tirones de las sartenes y ollas sobre la superficie de cerámica de vidrio. Los restos de comida entre el piso de la olla y las hornillas pueden producir rasgaduras.

**Importante:** en algunos casos, la composición del agua puede producir durante la cocción restos o manchas de cal, que pueden retirarse fácilmente utilizando un detergente suave (como el limpiador especial de Silit), o haciendo hervir el agua después de añadir un poco de vinagre. Se entiende que esta precipitación de cal no justifica reclamos a Silit porque su causa es el tipo de agua y no reside en el material o modelo de fabricación.

**Nota:** La Firma Silit no se responsabiliza por los daños ocasionados a la vajilla por no prestar atención a las indicaciones anteriores. No hay pues en tal caso derecho a reclamaciones.

## **ADVERTENCIAS PARA PONER EN SU PUNTO SOBRE COCINAS DE INDUCCIÓN**

Rogamos que tras haber guisado, no toque de inmediato la superficie vitrocerámica, ya que puede estar caliente la zona de cocción debido al calor que queda en el fondo de la batería de cocina. Manténgala siempre fuera del alcance de los niños.

## **CONSEJOS PARA GUISTAR ECONOMIZANDO ENERGÍA**

- Elija la zona de cocción con el tamaño idóneo para la olla.
- Reduzca a tiempo la alimentación de energía y aproveche el calor acumulado del fondo extra fuerte, economizador de energía.
- Para evitar pérdidas innecesarias de energía al utilizar cocina a gas, prestar atención a que la llama del gas no sobresalga por encima del fondo de la olla.

## **COCER A PUNTO CON POCA AGUA**

Las verduras, los pescados o las aves se ponen en su punto en la olla cerrada estando empapadas de agua con muy poco líquido. El agua hirviendo forma vapor. Este vapor sube, se enfriá en la tapa y vuelve a gotear sobre lo que se quieren poner en su punto. Para que no pueda escaparse nada de vapor, durante la puesta a punto no debe quitarse la tapa o bien tan pocas veces como sea posible.

Al poner en su punto con poca agua, se conservan las vitaminas y las sustancias minerales en los productos del guiso porque estos no se lixivian y, por consiguiente, se protegen.

## **ASADO SANO CON POCA GRASA**

Las sartenes universales de Silargan® disponen de un núcleo de acero extra fuerte. Son resistentes al corte y a los arañazos y se apropián excepcionalmente para asar bien asado a altas temperaturas.

Ponga la sartén fría con poca grasa sobre la placa. Caliente la sartén con un alto escalón de calentamiento. Espere hasta que la grasa empiece a humear ligeramente. Ponga en la sartén la carne sin especias y comprima la carne contra el fondo. Regule la placa hacia menos.

Espere hasta que coagule la albúmina y se hayan cerrado los poros de la carne. Tan pronto como la carne tenga una costra parda apetitosa, la carne se despega por sí misma del fondo de la sartén y se la puede dar la vuelta fácilmente. Haga otra vez una ligera presión sobre la carne al darla la vuelta. Subir o bajar la regulación de la placa según el desarrollo del calor. ¡**Atención!**: ¡No arrancar la carne del fondo de la sartén, ya que de lo contrario se achicharrarían los restos de carne!



Pentolame

Silargan®

## SILARGAN® – IL MATERIALE SINGOLARE PER PENTOLAME – VANTAGGI CHE PARLANO DA SOLI.

La qualità inizia con il materiale, la base per ogni prodotto high-tech. Silargan®, un materiale che è stato ulteriormente perfezionato. Silargan® non è soltanto adatto a cucinare, ma anche a servire le pietanze in tavola e a conservare. Silargan® è un materiale particolarmente duro, resistente a tagli e graffi, senza nichel.

Italiano



## SILARGAN® – IL MATERIALE SINGOLARE PER PENTOLAME

### Superficie indistruttibile, ceramica e quasi non porosa

- Più duro dell'acciaio, di lunga durata, resistente ai tagli all'abrasione.
- Sapore neutro, igienico.

### Facile da pulire

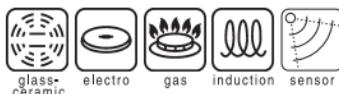
- Superficie estremamente liscia.
- La superficie è particolarmente adatta ai piani di cottura in vetroceramica.

### Senza nichel

- Ideale per le persone allergiche.

### Ferromagnetico

- Ideale per tutti i tipi di fornì.  
Sicuramente adatto a tutte le zone di cottura ad induzione.



### Superficie scura / nucleo di acciaio particolarmente duro

- Ottima qualità che permette di friggere anche ad alte temperature.

Sulla durata della superficie Silargan® concediamo una **garanzia di 30 anni**.

Tutte le pentole-Silargan® sono dotate di un fondo ad alto spessore che permette di risparmiare energia. Assorbe il calore, lo distribuisce in maniera uniforme e lo accumula a lungo.

Made in Germany.

## ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

- Rimuovere eventuali adesivi.
- Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, fate bollire dell'acqua mista ad aceto per circa 5 – 10 minuti (acqua e 2 – 3 cucchiai di aceto comune) e risciacquare. Quindi, asciugare bene.
- Impostare il grado di cottura più alto solo per rosolare a fuoco vivo sulla cucina. Ridurre poi il calore ad un grado medio o basso.
- Nello stufare impostare un grado di cottura basso.
- Nella cottura con poca acqua impostare solo il grado di cottura basso.
- Gli utensili per cucina Silit con manici di metallo sono anche adatti al forno, ma dovete assolutamente usare delle presine, dato che i manici diventano molto caldi. In caso di presenza di manici in plastica, fare attenzione che questi non si surriscaldino.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini l'utensile da cucina caldo.
- Se usate la pentola sulla cucina a gas, dovete fare attenzione che la fiamma di gas non superi l'altezza della pentola dato che potrebbe danneggiare i manici.
- Se usate la pentola sulla cucina elettrica, per i nostri utensili per cucina raccomandiamo i seguenti diametri di piastre:

Diametro della zona  
radiante

Ø 12 / 14,5 cm  
Ø 18 cm  
Ø 21 / 22 cm

Diametro nominale dell'utensile  
per cucina

Ø 14 / 16 / 18 cm  
Ø 20 / 22 cm  
Ø 24 / 28 cm

- Evitare assolutamente di surriscaldare le pentole (p.es. senza contenuto). Il liquido nella pentola non deve mai evaporare completamente, altrimenti si rischiano danneggiamenti delle pentole e del piano di cottura.
- Le pentole sono facilissime da pulire, se si evita di lasciar asciugare dei resti nella pentola: Dopo aver cucinato e svuotato la pentola, aggiungere subito dell'acqua calda con detersivo commerciale nell'utensile per cucina vuoto ancora caldo. Poi lavare le pentole con acqua calda aggiungendo del detersivo commerciale ed asciugarle subito. In questa maniera non si formano macchie d'acqua.
- Ammollate dei resti attaccati con dell'acqua. In questa maniera si possono togliere facilmente impiegando una spugna o una spazzola. A questo scopo si presta particolarmente il detergente speciale in polvere Silit nonché il detersivo concentrato liquido Silit.
- I prodotti Silargan® sono effettivamente resistenti ai graffi, ma spesso la faccia dura delle spugne contengono mezzi abrasivi con il durissimo corindone-diamanto. Per pulire le pentole non sono quindi adatte né le facce dure delle spugne né spazzole a fili d'acciaio.



- Evitate di battere fortemente degli utensili di cucina contro la sponda in cromo per pulirli, dato che potreste danneggiare la sponda.
- Custodite le pentole sempre ben asciutte.
- Per togliere cambiamenti di colore e depositi calcarei dell'acqua basta portare ad ebollizione dell'aceto nella pentola. Cambiamenti di colori causati da un inavvertito surriscaldamento della pentola vuota possono essere eliminati p.es. con il detergente Silit.
- La buona chiusura del coperchio può comportare che, per via della depressione formatasi col raffreddarsi della pentola, non sia più possibile toglierlo. In questo caso basta riscaldare brevemente la pentola e potete sollevare il coperchio.
- Se gli utensili per cucina Silit vengono lavate in lavastoviglie, nel corso del tempo potrebbe cambiare il colore dei manici di plastica: Tuttavia, tali cambiamenti non influiscono sulla loro funzione.
- Non surriscaldate mai i singoli elementi del sistema di cottura, come ad esempio le varie pentole e le padelle (soprattutto senza contenuto). Inoltre non lasciate mai evaporare del tutto i liquidi nella pentola: ciò potrebbe rovinare le pentole e la piastra.
- Mai raffreddare il coperchio di vetro caldo passandolo sotto un brusco getto di acqua fredda.
- Se il coperchio di vetro dovesse mostrare un danneggiamento meccanico derivante dalle manovre in cucina, per esempio in seguito a cadute in terra o forti urti o battute, sostituire il coperchio di vetro.

- Per evitare ustioni causate da olio traboccante o spruzzi d'olio, utilizzare soltanto una pentola per friggere alta e riempitela al massimo fino a metà con olio. Non utilizzate un coperchio e non surriscaldatelo l'olio (temperatura massima dell'olio 200 °C).
- Evitate di spostare la pentola troppo spesso sulla zona di cottura in vetroceramica. Dei residui di sporco collocati tra il fondo della pentola e la zona di cottura in vetroceramica possono graffiare la zona di cottura.

**Importante:** con determinate composizioni dell'acqua possono svilupparsi separazioni calcaree normalmente a forma d'isola, che possono essere facilmente eliminate impiegando un detergente dolce (detergente speciale Silit) oppure portando ad ebollizione dell'aceto.

Naturalmente queste separazioni calcaree non sono un motivo per reclamazioni, dato che dipendono esclusivamente dalla composizione dell'acqua e quindi non dal Materiale o dalla fabbricazione.

**Annotazione:** la Silit non si assume la responsabilità per danneggiamenti causati dall'inosservanza delle istruzioni sopra indicate. è quindi escluso ogni diritto di regresso.

## **INDICAZIONI PER LA COTTURA SUI FORNELLI AD INDUZIONE**

Dopo aver cucinato non toccate immediatamente la superficie in vetro-ceramica dato che la zona di cottura si può riscaldare a causa del calore retroversivo del fondo della pentola. Tenere lontano dalla portata di bambini.

## **CONSIGLI PER CUCINARE A BASSO CONSUMO DI ENERGIA**

- Adeguate la zona di cottura al diametro della pentola.
- Abbassate la fiamma velocemente così da sfruttare il calore accumulato dal fondo ad alto spessore che permette di risparmiare energia.
- Per evitare un inutile spreco d'energia, fate attenzione che la fiamma non vada oltre il bordo della pentola quando cucinate su un fornelletto a gas.

## COTTURA CON POCÀ ACQUA

Verdura, pesce o pollame vengono cotti ancora umidi ovvero con pochissima acqua nella pentola chiusa. L'acqua bollente produce vapore acqueo che sale, si raffredda sul coperchio per poi gocciolare sul cibo. Per evitare una fuga del vapore acqueo è raccomandabile non sollevare il coperchio durante la cottura se non raramente.

Nella cottura con poca acqua le vitamine e le sostanze minerali rimangono inalterate nel cibo dato che a quest'ultimo non vengono sottratte le sostanze nutritive.

## FRIGGERE IN MODO SANO CON POCHI GRASSI

Le padelle universali sono dotate di un nucleo di acciaio particolarmente spesso. Sono resistenti al taglio ed alle graffiature e quindi particolarmente adatte a friggere ad alte temperature. Mettete sul fornello la padella fredda con un po' di olio o burro. Riscaldate la padella impostando il fornello sul grado più alto. Aspettate che la carne cominci leggermente a fumare. Mettete la carne non condita nella padella avendo cura di premerla sul fondo con una forchetta. Abbassate la fiamma. Aspettate che le proteine si coagulino e che si chiudano i pori della carne. Nel momento in cui si è formata una crostina dorata e appetitosa la carne si stacca da sola dal fondo della padella e diventa facile girarla. Dopo aver girato la carne, abbiate cura di premerla leggermente sul fondo della padella. Impostate la fiamma a seconda della temperatura desiderata. **Attenzione:** Togliere delicatamente la carne dalla padella così da evitare che rimangano attaccati dei residui sul fondo che si potrebbero bruciare.



## SILARGAN® – HET UNIEKE KOKGEREI – VOORDELEN DIE ONMIDDELIJK OVERTUIGEN

Kwaliteit begint bij het materiaal, de basis voor ieder hightech-product. Silargan® is niet alleen een super kookgerei, maar kan ook uitstekend worden gebruikt om eten mee te serveren resp. in te bewaren. Silargan® is extreem hard, snij- en krasvast en nikkelvrij.

### Onverwoestbaar, keramisch en vrijwel porieloos oppervlak

- Harder dan staal, extreem lange levensduur, snijvast en slijtagevrij.
- Neutraal van smaak en hygiënisch.



## SILARGAN® – HET UNIEKE KOKGEREI

### Makkelijk in onderhoud

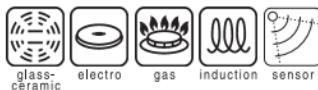
- Extrem glahet oppervlak.
- Bijzonder behoedzaam voor keramische kookplaten.

### Nikkelvrij

- Ideaal voor mensen met een allergie.

### Ferromagnetisch

- Ideaal voor alle soorten fornuizen.  
Gegarandeerd geschikt voor  
inductiekookplaten.



### Donker oppervlak/extra sterke stalen kern

- De beste braadeigenschappen, ook bij hoge temperaturen.

Op de houdbaarheid van het Silargan® oppervlak geldt **30 jaar garantie**.

Al het Silargan®-kookgerei beschikt over een extrasterke energiesparende bodem, waardoor de hitte snel afneemt, gelijkmataig wordt verdeeld en lang wordt vastgehouden.

Made in Germany.

## GEBRUIKSAANWIJZING

- Verwijder alle stickers, indien aanwezig.
- Kook voor het eerste gebruik het kookgerei gedurende 5-10 minuten uit met water (met 2-3 eetlepels keukenazijn). Was en droog het kookgerei daarna goed af.
- Gebruik de hoogste kookstand alleen voor het aanbraden op het fornuis. Ga daarna over naar de middelste of kleine kookstand.
- Gebruik bij het smoren na het aanbraden een kleine kookstand.
- Gebruik bij het gaar laten worden zonder warm water uitsluitend kleine kookstanden.
- Silit-kookgerei met metalen handvatten is ook geschikt voor in de oven. Gebruik hierbij wel pannenlappen, aangezien de handvatten zeer heet worden. Let er bij kunststoffen handvaten op dat deze niet worden oververhit.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van heet kookgerei!
- Wanneer de pannen op het fornuis worden gebruikt, moet erop worden gelet dat de gasvlam niet boven de bodem van de pan uitkomt en op deze manier eventueel de handvatten beschadigt.
- Bij gebruik op elektronische fornuizen adviseren wij voor ons kookgerei de volgende groottes van de kookplaat:

Diameter kookzones	Nominale diameter kookgerei
Ø 12 / 14,5 cm	Ø 14 / 16 / 18 cm
Ø 18 cm	Ø 20 / 22 cm
Ø 21 / 22 cm	Ø 24 / 28 cm

- Heel gemakkelijk kunnen de kookpannen, pannen en steelpannen worden gereinigd, wanneer de etensresten nog niet hard zijn geworden: doe daarom na het toebereiden van de gerechten en na het leegmaken meteen wat water en reinigingsmiddel in het lege, nog warme kookgerei. Reinig het kookgerei in heet water met een normaal afwasmiddel en droog het direct af, zodat het opdrogend water geen vlekken achterlaat.
- Aangebrande etensresten dient u niet af te krabben, maar meteen met water los te weken. Daarna kunnen ze met een sponsje of borstel voorzichtig van het oppervlak verwijderd worden. Kook aangebrande etensresten los. Uiterst geschikt hiervoor zijn het speciale reinigingsmiddel van Silit in poedervorm en het vloeibare intensieve reinigingsmiddel van Silit.
- Onze producten van Silargan zijn extreem krasvast. Vaak bevatten de harde kanten van sponzen echter toch schuurmiddel met zeer harde korund. De harde kanten van sponzen respectievelijk ook draadborstels zijn daarom niet voor het reinigen geschikt.
- Vermijd krachtig afkloppen van harde, scherpgekante en metalen keukenbenodigdheden aan een chromen rand, omdat dit tot beschadiging van de rand kan leiden.



- Klop harde, scherpe en metalen keukenbenodigdheden niet hard af aan de chromen gietrand, omdat dit tot beschadiging van de gietrand zou kunnen leiden.
- Berg het keukengerei goed afgedroogd op.
- Verkleuringen en korstvorming worden verwijderd door even een beetje azijn te laten koken. Verkleuringen ontstaan door oververhitting van een lege pan, kunnen met het speciale schoonmaakmiddel van Silit worden verwijderd.
- De goede pasvorm van het deksel kan ertoe leiden dat het deksel zich bij het afkoelen door het ontstane vacuüm vastzuigt. Verwarm de pan nogmaals gedurende een korte periode tot het deksel er weer af kan worden gehaald.
- Wanneer het Silit-kookgerei in de vaatwasser wordt schoongemaakt, is het mogelijk dat de kleur van de kunststof handvatten na verloop van tijd verandert. Dit heeft echter geen enkele invloed op de werking.
- Zorg ervoor dat de pannen nooit (bijv. zonder inhoud) oververhit raken. Bovendien mag de vloeistof in de pan niet volledig verdampen, omdat het kookgerei en de kookplaat dan beschadigd kunnen raken.

- Spoel hete glazen deksels nooit af met koud water en plaats ze nooit op een koude ondergrond. De deksels kunnen namelijk kapot springen!
- Is de glazen deksel door gebruik in het huishouden mechanische beschadigd, bijvoorbeeld doordat de deksel op de vloer is gevallen, of door krachtig stoten of een slag tegen de deksel dan moet de glazen deksel worden omgeruild.
- Gebruik om te frituren een hoge pan en vul deze maar half met vet. Hierdoor voorkomt u verbrandingen door overkokend vet of spetters. Gebruik geen deksel en laat het vet niet te warm worden (max. 200 °C).
- Mocht u op een keramische kookplaat koken, schuif het kookgerei dan niet over het kookoppervlak. Er kunnen namelijk krassen ontstaan door vuil dat zich tussen de onderkant van de kookgerei en de kookplaat bevindt.

**Belangrijk:** Bij bepaalde samenstellingen van water kan bij het koken kalkafscheiding ontstaan. Met een milde reiniger (speciale reiniger van Silit) of door een beetje azijn te koken is deze afscheiding gemakkelijk te verwijderen. De kalkafscheiding is natuurlijk geen reden tot reclamatie, aangezien dit afhankelijk van het water is en niet van het materiaal of de fabricage.

**Let op:** Silit kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade ontstaan door het niet naleven van de bovenstaande aanwijzingen. Het regresrecht is derhalve uitgesloten.

## AANWIJZING VOOR HET GAAR MAKEN OP INDUCTIEKOOKPLATEN

Raak de keramische vlakken na het koken niet meteen aan, om-dat de kookplaat door achtergebleven warmte van de bodem van het kookgerei heet kan worden. Houd kinderen uit de buurt.

## TIPS VOOR HET ENERGIEBESparend KOKEN

- Kies voor de kookplaat de pan met de juiste grootte.
- Zet de energietoewer op tijd lager en gebruik de opgeslagen warmte van de extra sterke energiebesparende bodem.
- Om onnodig energieverlies te vermijden, dient er bij het gebruik op de gaskookzone voor te worden gezorgd dat de gasvlam niet hoger komt dan de bodem van het kookgerei.

## **WATERARM GAAR MAKEN**

Hier wordt de groente, vis of het gevogelte in de gesloten pan kletsnat of met zeer weinig vloeistof gaar gemaakt. Door het kokende water ontstaat waterdamp. Dit stijgt op, koelt op het deksel af en druppelt weer op het gaar te maken gerecht. Om ervoor te zorgen dat er geen damp kan ontsnappen, mag het deksel tijdens het garen niet of zo weinig mogelijk worden verwijderd.

Bij waterarm gaar maken blijven vitamines en mineralen in het gerecht, omdat deze door het weinige water niet kunnen worden weggespoeld.

## **GEZOND BRADEN MET WEINIG VET**

De universele Silargan®pannen beschikken over een extra sterke stalen kern. Ze zijn snij- en krasvast en erg geschikt voor braden bij hoge temperaturen.

Zet de koude pan met weinig vet op de kookplaat. Verhit de pan op een hoge stand. Wacht tot het vet **een beetje** begint te dampen. Leg het ongekruide vlees in de pan en druk het vlees op de bodem. Zet het fornuis op een lagere stand.

Wacht tot het eiwit stroomt en de poriën van het vlees zijn gesloten. Zodra er een smakelijk bruin korstje is ontstaan, komt het vlees vanzelf van de bodem los en kan het moeiteloos gedraaid worden. Druk het vlees bij het draaien weer licht aan. Afhankelijk van de hitteontwikkeling kan een lagere of hogere stand worden ingesteld.

**Let op:** trek het vlees niet van de bodem los, omdat de rest dan erg kan aanbranden!



## SILARGAN® – 独一无二

不含金属镍、抗菌消毒 – 优势显著。

品质的保证首先取决于生产原料。我们生产的炊具由深入研发的世界独一无二的高科技陶瓷 Silargan® 制成，除了具有各种独特的属性外，它还拥有杀菌消毒的功效。Silargan® 不仅适用于烹饪，同时还是餐饮服务和食物存放的绝佳帮手。

### 杀菌与抗菌作用

- 抑止细菌在炊具表面滋生和繁殖。
- 通过贵金属离子实现表面抗菌。
- 纯天然材质。
- 保持厨房卫生。

### 料坚实高光陶瓷表面

- 坚硬如钢、特别耐用、抗切割、耐磨损。
- 保持食物天然美味，更卫生。



## SILARGAN® – 独一无二的炊具材料

### 易打理

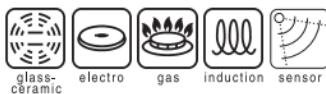
- 表面非常光滑。
- 特别适合玻璃陶瓷加热炉灶。

### 不含镍金属

- 特别适用于过敏人群。

### 铁磁性

- 适用于所有炉具。包括电磁炉。



### 深色表面

- 无论高温还是中温均具备最佳的加热特性。

我们对 Silargan® 表面耐久性提供 **30年质保**。

所有 Silargan® 炊具均采用高强度节能底制成，这种节能底能够迅速集热、均匀配热，并能够长久保温。

德国制造。

## 使用和保养说明

- 撕掉所有标贴。
- 在第一次使用本炊具之前, 请向锅内倒入醋水(净水和 2 – 3 汤匙食用醋)并煮沸大约 5 – 10 分钟, 之后请将本炊具冲洗干净并晾干。
- 只有在爆炒或煎炸时才使用最大火力, 且根据情况及时将火调至中火或小火。
- 在蒸煮、焖炖食物及少水煮食时, 请使用中、小火。
- 配置金属手柄的 Silargan® 锅具可直接放入烤箱中加热, 但从烤箱中拿出锅具时, 请注意使用抹布防烫。如果是配合塑料手柄的 Silargan® 锅具, 请注意不要对手柄过度加热。
- 请务必确保儿童远离高温炊具。
- 使用燃气灶时应注意火苗不应超过炊具底部, 防止损伤手柄。
- 使用电炉时, 我们推荐使用符合炊具尺寸的下列电炉:

电炉加热区直径

Ø 12 / 14,5 cm  
Ø 18 cm  
Ø 21 / 22 cm

炊具直径

Ø 14 / 16 / 18 cm  
Ø 20 / 22 cm  
Ø 24 / 28 cm

- 各种型号的炊具均不应过度加热（如空锅干烧）。除此以外，要防止锅内水份完全蒸发，否则有可能损伤炊具和电炉。
- 如果食物还未烧焦，那么本炒锅极易清洗。在盛完食物后，及时向仍有余温的炊具内添加适量的水和清洁剂。洗涤完毕后马上擦干，以免留有水渍。
- 请勿刮除烧焦的食物残渣，而应使用净水软化或煮化。之后即可使用海绵或毛刷将其从表面清除。此种情况特别推荐使用 Silit 专用粉剂清洁剂和 Silit 强力液体清洁剂。
- 由 Silargan® 制成的产品非常耐刮耐划。但是，很多百洁布的一侧都粘有高硬度金砂刚。因此不可使用百洁布的坚硬面或钢丝刷清洗锅具。



- 请避免使用坚硬的金属用具敲击镀铬锅边，否则可能损伤锅边。
- 炊具应擦干后存放。
- 污点和水锈可通过在锅具中煮沸食用醋去除。同时您还可以使用 Silit 液体清洁剂清除由于干烧而产生的污点。
- 由于锅盖的良好密封性能，炊具冷却后形成真空，可能会导致锅盖很难打开，此时只需稍微加加热锅具，即可轻松打开。
- 如果采用洗碗机清洗 Silit 炊具，随着时间的推移塑料手柄的颜色可能会发生变化。但这并不影响其使用。
- 为防止外溢的食用油和油滴燃烧，应使用较深的锅具进行煎炸，食用油最多添加至锅体的一半。同时不要使用锅盖以防止食用油加热过度（最高食用油温度为 200 °C）。
- 请勿将高温玻璃盖放入冷水中或其他低温材料表面，以避免温差变化过大过快导致玻璃锅盖破碎。

### **请务必注意：**

由于水质的原因，在烹饪过程中可能出现层状水锈，您可以采用温和清洁剂（例如 Silit 专用清洁剂）或通过煮沸食用醋迅速清除水锈。由于水锈的形成完全取决于水质，而非材料或生产原因导致，因此形成水锈不在退货索赔之列。

由于违反使用说明和维护说明所造成的损失 Silit 公司不予承担。

### **电磁炉烹饪说明：**

本炒锅非常适用于电磁炉加热。烹饪结束之后请不要立即触摸玻璃陶瓷面板，以免余温烫手。请务必确保儿童远离该区域。

### **烹饪节能小技巧：**

- 请注意选用相应尺寸的炉灶。
- 由于在烹饪过程中可以进行观察，并及时调低炉火，因此使用玻璃锅盖可以有效节约能源。
- 为防止不必要的能量损耗，在使用燃气灶时请保持燃气火苗不超过炒锅底部。

## 少水烹饪

将蔬菜、鱼类或禽类在密闭的锅具内烹煮，沸腾的液体形成大量的水蒸气，水蒸气不断上升碰到锅盖后冷却，凝结成水珠，再重新滴落到菜肴之上。烹饪过程中，尽量减少打开盖子的次数，以防止水蒸气溢出。

少水烹饪时食物中的维生素和矿物质没有析出，营养成分被很好的保存于菜肴之内。

## 采用少量食用油健康煎炸

由 Silargan® 制成的通用平底锅具有结实的一体式钢芯。它们具有耐刮、耐划特性，并特别适用于大火高温煎炸。将少量食用油倒入锅内，用最大火加热平底锅，稍等片刻至食用油轻微冒烟后，将未加调味料的鲜肉放入平底锅内，并轻压，这时请您调低火力，等到肉表面的蛋白质凝固，开始变成金黄色时，此时可翻面煎好另一面。可根据情况调节火力大小。

**注意：**请不要将肉制品从锅底上扯下，否则残余肉渣可能会严重烧焦！

## NOTIZEN

**Silit** Ganz und gar genießen.



## GARANTIE

### Die Garantieleistung

Wir garantieren die Haltbarkeit der Oberfläche für 30 Jahre. 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.

### Der Garantieausschluss

Für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind, wird keine Garantie übernommen: Schnitt- und Kratzspuren rein optischer Natur, Überhitzung, ungeeignete und unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung (z.B. Reinigung mit sandhaltigen Mitteln, bzw. Fall auf Steinboden), chemische oder physikalische Einflüsse auf die Oberfläche als Folgen von nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch.

Kochgeschirre

**Silargan®**

**Der Garantieanspruch**

Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage dieses vollständig ausgefüllten Garantiescheins. Die Garantie beginnt mit dem Kaufdatum.

Kochgeschirrserie Silargan® **Art.-Nr.:**

---

Kaufdatum — Stempel/Unterschrift des Fachhändlers

---

# Silit

Kochgeschirre

Silargan®

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Ihr Silit-Fachgeschäft

8058.0001.30 printed in 12/2013

**SILIT-WERKE GMBH & CO. KG  
NEUFRAER STRASSE 6 • D-88499 RIEDLINGEN, GERMANY  
[www.silit.de](http://www.silit.de)**