



SILAMPOS

SINCE
1951

ÍNDICE

INTRODUÇÃO INTRODUCTION

Toda a vida For a lifetime	004
Marcos Históricos History Timeline	006
Fabricado em Portugal com paixão	010
Made in Portugal with passion	
Marcas internacionais consagradas	012
Famous international brands	
Chef Vítor Sobral	014
Silampos com Arte Silampos & Art	016
Estilo mediterrânico Mediterranean spirit	020
Conceito Eco-cook Eco-cook concept	022
Impact Disc Plus	024
Multidisc	024
Utilização Use	026

LOUÇA DE COZINHA COOKWARE 029

PREMIUM

Supreme Prof	030
Square	036
Yumi	038

COOL

Rainbow Vermelho Red Love	042
Rainbow Preto Black Urban	044
Rainbow Acessórios Accessories	046

CLASSIC

Atlântico Glass	048
Oceanus Satin Glass	050
Mask	052
Emotion	054

PRACTICAL

Europa	056
Domus	060
Lowcost A	062
Lowcost I	064

PROFESSIONAL

Nautilus	066
Profissional Tejo	070
Profissional Tejo 2000	074
Caixas Boxes	076
Kit Embalagem Box Kit	079
Expositores Displays	080

COZINHA NO MUNDO WORLD CUISINE 082

Cataplanas	084
Woks	086
Frigideiras Frypans	092
Frigideiras/Fritadeiras Fry Pans/Chip Pans	096
Caçarolas/Fritadeiras Casseroles/Chip Pans	098
Grelhadores Quadrados Square Grills	100
Grelhadores Circulares Round Grills	104
Crepeira Crepiere	106
Paellera Paella Pan	108
Cozer a Vapor Steamers	110
Couscoussier	114
Tutti-Pasta	116
Fondues	122
Grelhadores de Pedra Stone Grills	128
Tabuleiros Trays	130
Caçarola com 2 bicos 2 lips Saucepans	134
Escoadores Colanders	136
Chaleiras Kettles	138
Cafeteira Siena Siena Milkpot	140
Limpeza e outros acess. Cleaning & other access.	141

PANELAS DE PRESSÃO PRESSURE COOKERS 143

Open Control	144
Tradicional Aço Inox Stainless Steel	146
Tradicional Alumínio Aluminium	150
Easy	154
Lagos	158

HOTELARIA CATERING 161

Grand Hotel	162
-------------	-----

LAZER LEISURE 167

Garden Grill	168
Matrioska	172

O NOSSO POLVO OUR OCTOPUS 174

TODA A VIDA

For a lifetime

Enquanto fabricante português, assumimos a influência das tendências Europeias no Design e produção de utensílios que se destacam pela sua qualidade, destinados à casa e em particular à cozinha, como resposta de excelência aos seus vários momentos que incluem preparar, confeccionar e servir à mesa, em contexto doméstico ou profissional.

A liderança do mercado português e inglês aliada ao prestígio internacional que a marca tem vivenciado em mais de 50 países reflecte a vontade dos utilizadores mais sofisticados, informados e exigentes em acompanharem as novas tendências de mercado.

Hoje com a percepção de um mundo mais pequeno, sentimos que a nossa identidade estimula inspiração por toda a parte.

Muitas vezes contamos a nossa história com base em acontecimentos quase exclusivamente associados à introdução de inovação, quer seja nos processos tecnológicos, nos modelos de negócio ou nos nossos produtos. Desde a sua fundação em 1951, data em que iniciamos o fabrico de louça metálica, temos consciência da importância de todos os fatores que contribuíram para afirmar a diferenciação da Silampos face aos seus mais diretos concorrentes. Nos últimos 60 anos procuramos antecipar as necessidades dos nossos clientes e dotar as nossas infra-estruturas de meios tecnológicos atualizados, que permitiram evoluir no sentido de darmos uma resposta mais eficiente e concordante com os ideais de elevada qualidade estética, funcional e técnica. Entendemos a inovação como um processo, mais do que um resultado. Beneficiamos de uma forte imagem de marca, sobretudo porque fomos capazes de merecer a confiança dos clientes e consumidores ao longo dos anos.

Queremos afirmar e ampliar a nossa notoriedade, reforçar o design de comunicação e as atividades de desenvolvimento de produto como meio de incorporar mais valias pelo reforço da sua capacidade de diferenciação em ambientes concorrenciais, num quadro de globalização.

Conscientes de que a ideia de “experiência” e de “identificação” é cada vez mais valorizada pelos consumidores, e nessa perspetiva, temos de rever sistematicamente os modelos de desenvolvimento de produto e da marca. Queremos que os produtos comuniquem os nossos valores e possam fazer parte da vida de todas as pessoas, proporcionando-lhes boas experiências.

As a Portuguese manufacturer, we assume the influences of European trends in the design and manufacture of utensils that stand out for their quality, intended for the home and the kitchen in particular, as a response of excellence to its several stages, including preparing, cooking and serving food, whether in a domestic or professional context.

The market leader position in Portugal and in the UK, as well as the international recognition that the brand has experienced in over 50 countries, reflects the willingness of the most sophisticated, informed and demanding costumers to follow new market trends.

Today, with the perception of a smaller world, we feel that our identity stimulates inspiration everywhere.

We often tell our story based on events almost exclusively associated with the introduction of innovation, whether in the technological processes, the business models or in our products. Since our foundation in 1951, when we started manufacturing metal cookware, we are aware of the importance of all the factors that have contributed to strengthening the differentiation of Silampos from its most direct competitors. In the last 60 years we have tried to anticipate the needs of our customers and have equipped our infrastructures with up-to-date technological means, which allowed us to evolve in order to provide a more efficient response, always following ideals of high aesthetic, functional and technical quality. We see innovation as a process, more than as a result. We now enjoy a strong brand image, mainly because we were able to earn the trust of customers and consumers alike over the years.

We want to confirm and expand our recognition, to reinforce the communication design and the product development activities as a means of incorporating added value, by strengthening our capacity for differentiation in competitive environments, within a context of globalisation.

Aware that the idea of “experience” and “identification” is increasingly valued by consumers, we need to systematically revise our product and brand development models. We want the products to communicate our values and for them to be part of the lives of all people, offering them great experiences.



ANÍBAL CAMPOS
Administrador Silampos
Silampos manager



JULIETA CAMPOS
Administradora Silampos
Silampos manager



MARCOS HISTÓRICOS

History Timeline



1951

A Silampos foi fundada no ano de 1951 em Cesar, no concelho de Oliveira de Azeméis.

Silampos has been started in 1951, in Cesar (Oliveira de Azeméis - Portugal).

1961

Produziu na década de 60 a primeira panela de pressão em Portugal, produto pelo qual a marca Silampos ficou reconhecida a nível nacional e internacional.

Produced back in the 60's, the first pressure cooker in Portugal, which brought nationwide fame and recognition to the company.

Finais da década de 70

Especializou-se na produção de louça em aço inoxidável, desenvolvendo desde então todo um know-how que posiciona atualmente a Silampos no topo da tecnologia na fileira industrial de louça metálica.

Back in early 70's

Silampos became specialist in the production of stainless steel cookware, and developed since then its current product range.

1978

Ocorreu a alteração do pacto social que transformou a empresa em sociedade unifamiliar, permitindo a convergência da gestão e o delinear de um programa de reapetrechamento que garantiu a prossecução do escopo capacidade/produzitividade/qualidade, necessário à consolidação da Silampos no mercado interno e a entrada na exportação.

Campos family took the lead of Silampos and that has enabled the company restructuring and equipment acquisition with the aim to improve the capacity / productivity / quality trilogy needed to strengthen the position in the domestic market and break into the export markets. That move enabled Silampos to become the most important Portuguese company in the metallic cookware sector for residential use.

1993

Foi concluído o audacioso programa de investimento, que dotou a Silampos da mais avançada tecnologia então disponível-Impact Disc para fabrico de louça metálica.

The company has been investing systematically in technology in order to be up-to-date and in 1993 has bought namely the Impact Disc Plus system for metallic cookware production.

2000

A Silampos UK adquiriu em 2000 as empresas inglesas Horwood Homewares, Ltd e Kaufmann Ltd, as quais foram vendidas em 2016.

Silampos UK group acquired the British companies Horwood Homewares Ltd and Kaufmann Ltd, which were sold in 2016.

2001

Foi transformada em Sociedade Anónima, com capital social de 4.000.000,00€ controlado na totalidade pela família Campos, fundadora da empresa.

By the end of 2001, Silampos became a private limited company with a share of capital of 4.000.000.00 euros totally owned by Campos family who started the company.





2004

Verificou-se a entrada no mercado de hotelaria e restauração, através da produção de uma linha de louça industrial em aço inoxidável pensada para responder às principais exigências dos grandes Chefs de cozinha.

Silampos broke into the hotel and restaurant market with a customized stainless steel industrial cookware collection, designed to meet the major demands of the Chefs.

2005

Desenvolveu a louça Multidisc, linha topo de gama concretizando um salto tecnológico significativo em termos de consumos de energia, tempos e temperaturas de cozedura. A sofisticação do produto Multidisc dispensa o fundo térmico, mas acolhe as vantagens deste, extrapolando para todo o corpo da peça as respetivas características térmicas.

Silampos developed the Multidisc cookware, a top of the line collection, that enables significant energy consumption and time savings. This technology uses the most sophisticated thermal bases, thus enabling the entire piece to take full advantage of the benefits of the base.

2006

Com o intuito de estar presente em todos os segmentos de mercado, criou em 2006 a marca Cook Silampos para atuar nas grandes superfícies.

In order to present in all market segments, the brand Cook Silampos was created to be sold in large retail stores.

2008

Encara outras oportunidades com afinidade tecnológica e produtiva da área “Cooking”, com o desenvolvimento do Garden Grill, um grelhador de exterior a gás.

Silampos has been centring its activity in the cooking area, now it is time to consider other opportunities related to technological and production development for instance the Garden Grill, an outdoor gas grill.

2010

Criou uma marca dedicada ao mobiliário urbano, a Silampos Urban, que reflete a expansão da Silampos para diferentes áreas de negócio, tendo presente as suas raízes, os altos níveis de exigência e o conhecimento adquirido pela empresa para o desenvolvimento de produto. Envolve as atividades de Design, Engenharia de Produto e o Marketing da Silampos, concebe, desenvolve e comercializa produtos funcionais e emblemáticos reservados a espaços públicos, semi-públicos e privados, para interior e exterior.

Created a brand entirely dedicated to street furniture: Silampos Urban, which is the result of the expansion in different business areas, referring to its roots, high levels of demand and know-how acquired by the company for product development. It involves the activities of Design, Product Engineering and Marketing, which develop and sell functional and symbolic products for public, semi public and private spaces, indoor and outdoor.



FABRICADO EM PORTUGAL COM PAIXÃO

Made in Portugal with passion

A costa portuguesa é extensa: tem 943 km em Portugal continental, 667 km nos Açores, 250 km na Madeira onde incluem também as Ilhas Desertas, as Ilhas Selvagens e a Ilha de Porto Santo. A costa formou belas praias, com variedade entre falésias e areais. As águas marinhas portuguesas são umas das mais ricas em biodiversidade do mundo. As espécies marinhas são na ordem dos milhares e incluem a sardinha, o atum e a cavala. Em Portugal também é possível observar o fenómeno de ressurgência, especialmente na costa oeste, que torna o mar extremamente rico em nutrientes e biodiversidade. Grandes e famosos Chefs, da Europa à Ásia, dos Estados Unidos ao Japão, reconhecem o nosso peixe como o melhor do mundo. O país é todo banhado pelo oceano Atlântico mas o Algarve, a região mais a sul do país está sob a influência climática do Mar Mediterrâneo.

The Portuguese coast is extensive: it includes 943 km in continental Portugal, 667 km in the Azores and 250 km in Madeira, including the Desertas Islands, the Selvagens Islands and the Porto Santo Island. The coast formed beautiful beaches, ranging from cliffs to sandy beaches. The Portuguese marine waters are one of the richest in biodiversity in the world. The marine species are in the thousands and include sardines, tuna and mackerel. In Portugal, it is also possible to observe the phenomenon of resurgence, especially on the west coast, which makes the sea extremely rich in nutrients and biodiversity. Great and famous Chefs, from Europe to Asia, from the United States to Japan, recognise our fish as the best in the world. The entire country is bathed by the Atlantic Ocean, but the Algarve, the most southern region of the country, is under the climate influence of the Mediterranean Sea.





MARCAS INTERNACIONAIS CONSAGRADAS

Famous international brands

A Silampos detém a propriedade das marcas portuguesas Silampos e Cook Silampos.

Em complemento da produção própria, representa e vende em regime de exclusividade em Portugal produtos de marcas internacionais consagradas: Jamie Oliver, Zyliss e Cole&Mason.

Silampos owns the Portuguese brands Silampos and Cook Silampos.

In addition to its own products, Silampos represents and sells on an exclusive basis in Portugal, products of famous international brands: Jamie Oliver, Zyliss and Cole&Mason.

**Jamie
Oliver**
KEEP IT SIMPLE

 **JUDGE**

zyliss[®]
Switzerland

STELLAR

COLE & MASON



CHEF VÍTOR SOBRAL

Vítor Sobral é um nome incontornável da gastronomia portuguesa, o único cozinheiro português distinguido com uma comenda.

Colabora frequentemente com a Silampos, sendo seu embaixador desde 2007.

Conhecido pelo seu grande talento de modernizar os pratos tradicionais, sem nunca perder as bases que tornam a cozinha tão singular, os produtos regionais, os temperos característicos e os sabores típicos.

Utiliza as inovadoras técnicas da alta cozinha na confeção dos produtos nacionais e não poderia deixar de aplicar a sua grande habilidade na confeção de um produto tão característico da cozinha portuguesa como é o bacalhau.

Publicou recentemente um livro, resultado de uma viagem à Noruega onde reconhece que aprendeu muito sobre bacalhau fresco. Teve a oportunidade de o pescar, de perceber a razão pela qual é bom para secar (porque mal se toca, desmancha-se), e até desvendar que o hábito de se gostar de bacalhau muito branquinho, é errado. “O bacalhau tem de ser cor de palha”, o que implica ter no mínimo três meses de cura de sal, (seis é o ideal). Com esta viagem também percebeu todo o processo, desde a pesca à comercialização, as diferenças entre fazer bem e fazer mal.

O Chef Vítor Sobral também aconselha as pessoas a comprarem bacalhaus inteiros porque quando se parte uma posta mais nobre, ainda fica muito para aproveitar - para desfiar, lascar, fazer arroz ou bacalhau de forno. “Um bacalhau comprado em posta é mau negócio”. Um bacalhau inteiro cresce 35 por cento, ou seja, de um quilo faz-se, depois de demolhado, 1,350 quilos.

Tenta sempre guardar o bom sabor dos alimentos. Os ingredientes têm água, gordura e fibra e tenta cozinhar de forma a que todos os componentes do ingrediente sejam aproveitados.

Procura nos seus restaurantes em Portugal, no Brasil e em Angola divulgar os produtos portugueses e ficaria muito feliz se um dia verificasse que as pessoas, um pouco por todo o mundo, conhecem melhor o azeite e o vinho portugueses.

Vítor Sobral is an unavoidable name of the Portuguese cuisine, the only Portuguese Chef distinguished with a commendation. He collaborates often with Silampos, being its ambassador since 2007.

He is known for his great talent to modernise traditional dishes without ever losing the foundations that make cooking so singular – using regional products, characteristic seasonings and typical flavours.

He uses innovative techniques of haute cuisine when cooking national products and he could not fail to apply his great ability when cooking a product so characteristic of the Portuguese cuisine as is the cod.

He recently published a book, the result of a trip to Norway, where he recognises that he learned a lot about fresh cod. He had the opportunity to fish it, to understand the reason why it is good for drying (because as soon as you touch it, it crumbles), and even to discover that the habit of liking cod to be very white, is wrong. “Cod must be straw-coloured”, which involves at least three months of curing in salt, (six is the ideal). With this trip he also understood the entire process, from fishing to selling, and the differences between what’s good and what’s bad for your health.

Chef Vitor Sobral also advises people to buy whole cods, because when a prime slice is cut there is still much left than can be used - to shred, chip, make rice or cod in the oven. “A cod purchased in slices is a bad deal”. A whole cod grows about 35 per cent, i.e. one kilogram after being soaked turns to 1.350 kilograms.

He always tries to keep the good taste of the food. The ingredients include water, fat and fibre, and he tries to cook in such a way that all the parts of the ingredient are used.

In his restaurants in Portugal, Brazil and Angola, he tries to promote Portuguese products, and nothing would make him happier than to find out one day that people throughout the world know a little more about Portuguese olive oil and wine.



Do mal ao bem
O amor será eterno
É o juízo final
A história do bem e do mal
Quero ter olhos para ver
A maldade desaparecer
(Jorge Cascaquinho Elcio Soares, "Juízo Final" (1973))

LIRA PAULISTANA

Garça do meu São Paulo
Timbre triste de martírios -
Vem vindo, é branco!
erto fica negro,
a a ficar branco.

da garça
blinas finas -
ndo, é rico!
a pobre,
a ficar rico.

Garça do meu São Paulo
- Costureira de malditos -
Vem um rico, vem um branco,
São sempre brancos e ricos...

Garça, sai dos meus olhos.

(Mário de Andrade, "Garça do Meu São Paulo"
em Lira Paulistana (1945))

SILAMPOS COM ARTE

Silampos & Art

ARTISTA PLÁSTICA JOANA VASCONCELOS

Que significado pretende alcançar com a utilização nas suas obras de artefactos que remetem para arte tradicional portuguesa?

Tal como outros aspetos da minha subjetividade, o facto de ser Portuguesa condiciona a forma como me relaciono com o mundo. Contudo, este particularismo é apenas um ponto de partida para articular questões universais, porque o que me interessa é o diálogo entre tradições e experiências, entre o que é Português e o que é feito pelo mundo fora e esta justaposição de referências locais e globais. No fundo, o que é realmente importante é comunicar além fronteiras.

Qual o valor icónico do sapato feito com caçarolas da Silampos?

A série de sapatos feitos com caçarolas Silampos tem uma vasta carga simbólica, partindo mesmo dos títulos destas obras, que remetem a personagens femininas icónicas (Marilyn, Cinderela, etc) e passando pela associação improvável entre as caçarolas e o sapato de salto alto, justapondo assim os papéis contrastantes da Mulher na sociedade, independentemente da sua origem: o desempenho social e o doméstico. A grande familiaridade da marca Silampos serve também para o aproximar mais intimamente do público.

Enquanto utilizador o que lhe agrada mais na marca Silampos?

Tanto na habitual utilização doméstica como enquanto artista, admiro a forma como se imprimiu na memória coletiva dos portugueses e, mais do que uma marca, se tornou um sinónimo dos seus próprios produtos em Portugal.

Em 2007 a Silampos começou a fornecer à artista contemporânea Joana Vasconcelos as painéis que deram vida a uma série de sapatos com cerca de 3 metros de altura.

É a primeira artista portuguesa a expor no Palácio de Versalhes em Paris. Nesta exposição, que foi inaugurada no dia 19 de Setembro de 2012, decidiu "dialogar com a história e a estética do lugar, cruzando-as com as técnicas tradicionais portuguesas, uma homenagem às mulheres que lá viveram e mudaram o curso da história".

ARTIST JOANA VASCONCELOS

What meaning do you intend to accomplish in your own works by using artefacts that relate to traditional Portuguese art?

Like other aspects of my subjectivity, the fact of being Portuguese influences how I relate to the world. However, this particularity is only a point of departure to articulate universal issues, because what interests me is the dialog between traditions and experiences, between what is Portuguese and what is made around the world and this juxtaposition of local and global references. In the end, what is really important is to communicate across borders.

What is the iconic value of the shoe made with Silampos' casseroles?

The shoes' series made with Silampos's casseroles has a great symbolic significance, starting from the titles of these works, which refer to iconic female characters (Marilyn, Cinderella, etc.), and from the unlikely association between casseroles and high-heeled shoes, contrasting the roles of Women in society, regardless of their origin: the social performance and the domestic context. The wide recognition of the Silampos brand also serves to bring the public more closely to the work.

As a consumer, what do you like the most about the Silampos brand?

Both as a normal domestic user and as an artist, I admire the way that the brand has made itself part of the collective memory of the Portuguese people, and more than a brand, has become a synonym of its own products in Portugal.

In 2007, Silampos began providing the contemporary artist Joana Vasconcelos the pans that gave life to a series of approximately 3 meter high shoes.

Vasconcelos is the first Portuguese artist to exhibit at the Palace of Versailles in Paris. In this exhibition, which was inaugurated on the 19th of September 2012, the artist decided to "start a dialogue between the history and the aesthetics of the place, crossing them with traditional Portuguese techniques, a tribute to the women who lived there and changed the course of history".



Joana Vasconcelos é a primeira mulher a expor no Palácio de Versalhes em Paris depois do americano Jeff Koons, do japonês Takashi Murakami e dos franceses Xavier Veilhan e Bernar Venet.

Na Galerie des Glaces foi montada ao fundo, a poucos metros da porta que dá acesso ao Salão da Paz, uma das peças-chave da exposição: "Marilyn", um gigantesco, cintilante e muito elegante par de sapatos de salto alto, que se integra com uma paradoxal desarmonia no fabuloso conjunto destinado a exaltar o poder absoluto do rei. Os sapatos, construídos com caçarolas de aço inoxidável da Silampos, associam o seu brilho fulgurante aos 357 espelhos do majestático salão e, como os de Dorothy ("Feiticeiro de Oz"), são mágicos. A sua simples presença no palco da soberania mais total conduz a uma estonteante metamorfose no visitante, que é transformado, de repente, em criança. O par de sapatos muda tudo no teatro de espelhos, pinturas exaltantes e ornamentos dourados; abre a porta ao mais maravilhoso dos feitiços e à viagem num mundo imaginário habitado por graciosas mulheres. Feminista e feminina, diz com fulgor especial junto às caçarolas que são motivos naturais tornados em luxo, é a mulher contemporânea dividida entre a casa, a família e a sua função pública; os sapatos são o símbolo das mulheres, do glamour, as caçarolas representam a vida tradicional.

Joana Vasconcelos is the first woman to hold an exhibition at the Palace of Versailles in Paris, after the American Jeff Koons, the Japanese Takashi Murakami and the French Xavier Veilhan and Bernar Venet.

At the end of the Galerie des Glaces, a few meters from the door leading to the Salon de la Paix, we can find one of the key pieces of the exhibition: "Marilyn", a gigantic, scintillating and very stylish pair of high heeled shoes, integrated with a paradoxical disharmony in the fabulous set intended to exalt the absolute power of the King. The shoes, made with Silampos' stainless steel casseroles, associate their blinding brightness to the 357 mirrors of the majestic room and, like Dorothy's shoes ("Wizard of Oz"), are magical. Their mere presence on the stage of the most complete sovereignty leads to a stunning metamorphosis of the visitor, which is suddenly transformed into a child. The pair of shoes changes everything in the theatre of mirrors, exciting paintings and gold ornaments: it opens a door to the most wonderful of spells and to a voyage in an imaginary world inhabited by graceful women. Feminist and feminine - Vanconcelos says with special enthusiasm next to the casseroles that are natural motifs turned into luxury - is the contemporary woman divided between the home, the family and her public role; the shoes are the symbol of women, of glamour, and the casseroles represent the traditional life.



ESTILO MEDITERRÂNICO

Mediterranean spirit

O Mediterrâneo é a região turística mais visitada no mundo devido ao seu património histórico, cultural, natural e paisagístico.

Mas o mediterrâneo é mais do que um lugar. É um espírito que nos acompanha para todo o lado.

A dieta mediterrânica promove um padrão de ingestão alimentar baseado na diversidade, nos produtos locais e da época, na predominância de produtos vegetais frescos, a procura de sabores genuínos. Seleciona o azeite como gordura principal, estão presentes as leguminosas e o pão de qualidade, a água e o vinho.

É uma forma de nos alimentarmos bem, um estilo de viver bem!

The Mediterranean is the most visited tourism region in the world due to its historical, cultural, natural and landscape heritage.

But the Mediterranean is more than a place. It's a spirit that follows us everywhere.

The Mediterranean diet promotes a pattern of food intake based on diversity, on local and seasonal products, the predominance of fresh vegetables, the search for genuine flavours. It selects olive oil as the main source of fat, and includes vegetables and quality bread, as well as water and wine.

It's a way of eating well, a style of living well!





CONCEITO ECO COOK

A ORGANIZAÇÃO

THE ORGANISATION



A qualidade é um conceito transversal à organização Silampos, presente desde a criação dos seus produtos até ao apoio dado ao cliente/consumidor.

Esta preocupação há muito que foi assumida como princípio fundamental de gestão tendo expressão formal na certificação do seu sistema de Qualidade desde 1996, implementado de acordo com a norma ISO 9001.

A Silampos faz parte dos únicos fabricantes de louça metálica no mundo a obter a certificação ambiental ISO 14001 e o primeiro em Portugal a fazê-lo.

Na prossecução da eficiência somos das primeiras empresas, a nível mundial, a conseguir a certificação da ISO 50001 correspondente à gestão de energia.

A aposta na utilização de matérias-primas de excelência, usando tecnologia de ponta e o conhecimento (know-how) dos seus colaboradores, nunca descuidando os princípios de preservação do meio ambiente e eficiência energética, tem contribuído para que, ao longo dos anos, a colocação no mercado de produtos que primam pelo seu desempenho funcional e qualidade seja uma constante.

A Silampos prossegue uma prática de cumprimento legal aplicável a qualquer domínio. Nesse sentido tem mecanismos implementados para responder de forma célere a questões associadas por exemplo:

- à compatibilidade alimentar dos materiais que utiliza no fabrico, cumprindo com as boas práticas existentes (Regulamento CE 1935/2004 e Regulamento CE 2023/2006).
- ao REACH, que visa melhorar a protecção da saúde humana e do ambiente; garantindo que os produtos que fabrica não contêm substâncias de elevada preocupação (SVHC - substances of very high concern).
- entre outros.

Quality is a cross-cutting concept to the entire Silampos organisation, present from the creation of its products to the support provided to customers/consumers.

This concern has long been taken as a basic principle of management, formally expressed in the certification of its Quality system since 1996, implemented in accordance with the ISO 9001 standard.

Silampos is part of the few cookware manufacturers in the world to obtain the ISO 14001 environmental certification and is the first in Portugal to do so.

In the pursuit of efficiency, we are among the first companies in the world to attain the ISO 50001 certification regarding energy management.

The investment in the use of raw materials of excellence, using cutting-edge technology and the knowledge (know-how) of its employees, never neglecting the principles for the preservation of the environment and energy efficiency, has contributed over the years to the introduction of products that excel by their functional performance and constant quality.

Silampos pursues a practice of legal compliance applicable to any domain. In this sense, it has mechanisms in place to quickly respond to issues related to, for example:

- the food compatibility of the materials used in manufacturing, by complying with existing good practices (Regulation EC 1935/2004 and Regulation EC 2023/2006)
- REACH, which aims to improve the protection of human health and the environment; ensuring that the products it manufactures do not contain substances of very high concern (SVHC).
- numerous others.



O PRODUTO

THE PRODUCT

Da constante aposta num design diferenciador resultam produtos funcionais, esteticamente apelativos e amigos do ambiente. O seu elevado desempenho garante mais rapidez na confecção dos alimentos, o que se reflete numa significativa poupança de energia e cozinhados saudáveis, características validadas regularmente através de ensaios realizados tanto no laboratório interno como em laboratórios externos acreditados para o efeito.

A louça para cozinhar da Silampos é fabricada em aço inoxidável 18/10 que apresenta uma elevada resistência à corrosão e permite o contacto direto com os alimentos, de acordo com as normas vigentes, garantindo mais higiene e durabilidade, sendo um material reciclável.

O fundo térmico aplicado possui excelentes propriedades de armazenamento e distribuição de calor, permitindo que os alimentos libertem naturalmente os seus sucos, proporcionando cozinhados saudáveis, sem que os alimentos fiquem agarrados ao fundo.

O revestimento antiaderente aplicado nas nossas frigideiras e grelhadores é de base PTFE e composto por três camadas micro-reforçado com partículas cerâmicas, de forma a assegurar a máxima durabilidade e relação entre as características de aderência e resistência à abrasão. Não contém quaisquer substâncias prejudiciais à saúde, nomeadamente PFOA, BPA, APEO, SVHCs.

Adicionalmente nas embalagens está patente a preocupação ambiental nomeadamente:

- A embalagem de transporte e caixa exterior são fabricadas em cartão 100% reciclável e impressas com tintas à base de água.
- Os sacos de plástico que envolvem os produtos são fabricados em PE, material 100% reciclável.
- Todas as embalagens utilizadas cumprem com a legislação em vigor relativamente à ausência de metais pesados, contribuindo para as metas nacionais de reciclagem.

The ongoing commitment in a unique design results in functional, aesthetically appealing and environmentally friendly products. Their high performance ensures a quicker preparation of food, which is reflected in significant energy savings and healthier cooked food, characteristics that are regularly validated through tests both performed internally and in external laboratories accredited for this purpose.

Silampos' cookware is manufactured in 18/10 stainless steel, which presents a high resistance to corrosion and allows direct contact with food, in accordance with current standards, ensuring more hygiene and durability, being manufactured in a recyclable material.

The thermal based applied to the cookware has excellent heat storage and distribution properties, allowing food to better release its juices and providing for healthier cooking, without the food sticking to the bottom.

The non-stick coating applied in our pans and grills is PTFE-based and is composed of three layers and reinforced with ceramic microparticles, so as to ensure maximum durability and the relation between the characteristics of adhesion and the resistance to abrasion. They do not contain any substances harmful to the human health, namely PFOA, BPA, APEOS, SVHCs.

Our packaging also shows our environmental concern, in particular:

- The transport package and outer box are made of 100% recyclable cardboard and printed with water-based inks.
- The plastic bags used to wrap the products are manufactured in PE, a 100% recyclable material.
- All the packaging used comply with the legislation in force regarding the absence of heavy metals, contributing to the national targets for recycling.



A TECNOLOGIA

THE TECHNOLOGY

IMPACT DISC PLUS

FUNDO TÉRMICO COM TECNOLOGIA IMPACT DISC PLUS

A louça IMPACT DISC PLUS é o resultado de um processo de concepção e desenvolvimento de um fundo térmico versátil, com excelentes propriedades de armazenamento e condução do calor, durabilidade e resistência à corrosão.

THERMIC BOTTOM WITH IMPACT DISC PLUS TECHNOLOGY

The Impact Disc Plus cookware is the result of a design and development process for a versatile thermal base, with excellent heat storage and conduction properties, durability and resistance to corrosion.

FUNDO BOTTOM 7mm

YUMI
ATLÂNTICO GLASS
OCEANUS SATIN GLASS
MASK
EUROPA
DOMUS
NAUTILUS
PROFISSIONAL TEJO
PROFISSIONAL TEJO 2000
GRANDHOTEL

FUNDO BOTTOM 5mm

SQUARE
RAINBOW

FUNDO BOTTOM 3mm

EMOTION
LOWCOST A
LOWCOST I
PROCHEF



TECNOLOGIA MULTIDISC

APLICADA AO CORPO (modelo Supreme Prof)

Com a utilização do material Multidisc é possível extrapolar para todo o corpo da peça as vantagens do fundo térmico Silampos.

- Aquecimento uniforme por toda a peça.
- Não arrefece tão rapidamente quanto a louça de cozinha tradicional.
- As camadas exteriores em aço inoxidável previnem e retardam a dissipação do calor gerado pelas camadas intermédias.

MULTIDISC TECHNOLOGY

APPLIED TO THE BODY PIECE (Supreme Prof model)

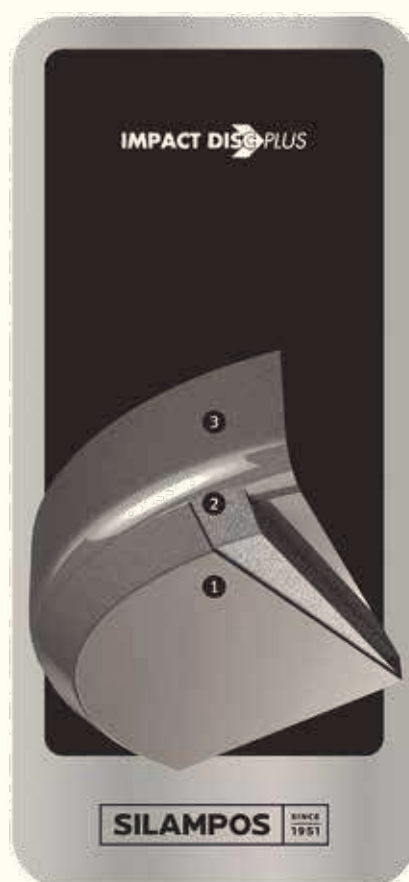
With the use of the Multidisc technology it is now possible to extrapolate the advantages of Silampos thermal base to the entire body of the piece.

- Uniform heating throughout the piece.
- Does not cool down as quickly as traditional cookware.
- The outer layers in stainless steel prevent and delay the dissipation of the heat generated by the intermediate layers.

3ply - 2,3mm

SUPREME PROF

- Aço inoxidável 1 **1**
Stainless steel
- Liga de alumínio 2 **2**
Aluminium alloy
- Aço inoxidável 18/10 3 **3**
18/10 Stainless steel



- Aço inoxidável 1 **1**
Stainless steel
- Liga de alumínio 2 **2**
Aluminium alloy
- Aço inoxidável 18/10 3 **3**
18/10 Stainless steel





UTILIZAÇÃO

A louça metálica da Silampos poupa tempo e energia

USE

Silampos cookware saves time and energy

- Use calor médio nos minutos iniciais de confeção.
- Aguarde até que os líquidos comecem a ferver e os alimentos fiquem dourados.
- Depois reduza para o mínimo.
- Antes de terminar a cozedura, desligue a fonte de calor.

Qualquer que seja a fonte de calor utilizada não necessita de a usar no máximo, poupando energia.

O fundo térmico aplicado na louça Silampos em aço inoxidável possui excelentes propriedades de armazenamento de calor.

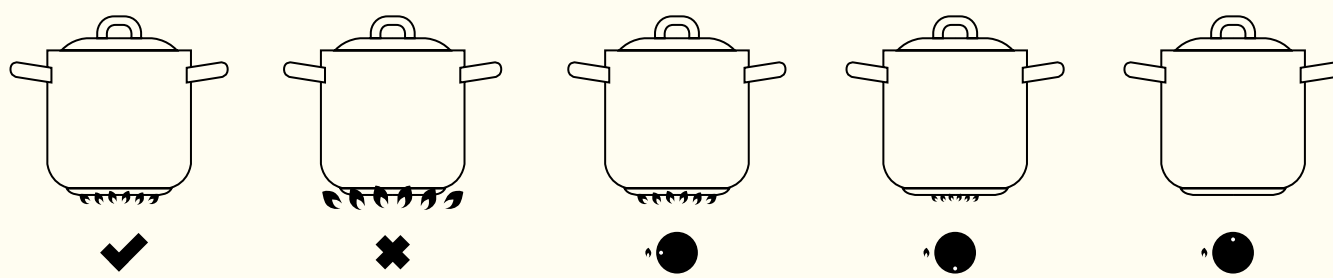
OS ALIMENTOS LIBERTAM MELHOR OS SEUS SUCOS PROPORCIONANDO COZINHADOS SAUDÁVEIS. A COMIDA NÃO FICA AGARRADA AO FUNDO.

- Use medium heat in the initial moments of the cooking.
- Wait until the liquid begins to boil and the food is lightly browned.
- At this moment use minimum heat.
- Before finishing the cooking, turn off the heat source.

Whatever the heat source used you will save energy, as there is no need to use the maximum setting.

The thermal base applied to the Silampos stainless steel cookware has excellent heat storage properties.

THE FOOD RELEASES ITS JUICES BETTER, ALLOWING FOR HEALTHIER COOKING. THE FOOD DOES NOT STICK TO THE BOTTOM.



Gás
Gas



Eléctrica Radiante
Electric Radiant



Elétrica
Electric



Vitrocerâmica
Glass Ceramic



Indução
Induction



CATÁLOGO SILAMPOS

SILAMPOS Catalogue

REFERÊNCIA DE ARTIGO

Para os mercados de exportação, a referência dos artigos apresentados no catálogo incluirá a extensão 100.

ARTICLE REFERENCE

For export markets the article references presented on this catalogue will include the code extension 100.

LOUÇA DE COZINHA

COOKWARE

A EXPERIÊNCIA CONTA E A QUALIDADE CONVENCE

Experience counts
and quality convinces



PREMIUM

SUPREME PROF

ELEVADO DESEMPENHO
HIGH PERFORMANCE

MULTIDISC  3 PLY

Este modelo é composto por 3 camadas. A camada exterior, em aço inoxidável, assegura a compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo a indução. A camada intermédia é composta por alumínio puro que liga as outras camadas. Estas camadas asseguram conjuntamente uma excelente condução e distribuição do calor. A última camada interna, em aço inoxidável 18/10 evita a corrosão, estando própria para o contacto com os alimentos. A louça Multidisc substitui o fundo térmico mais sofisticado, uma vez que com a sua utilização já é possível extrapolar para todo o corpo da peça as vantagens do fundo térmico.

As vantagens são inumeráveis. O calor é distribuído uniformemente para toda a peça, minimizando desta forma as diferenças de temperatura entre o fundo e as laterais do corpo. Esta uniformidade na condução e distribuição do calor resulta da combinação das várias camadas. Uma vez quente, não arrefece tão rapidamente quanto a louça de cozinha tradicional. A camada exterior em aço inoxidável previne e retarda a dissipação do calor gerado pela camada intermédia. Por esse motivo, a tecnologia Multidisc permite atingir altas temperaturas e manter os alimentos quentes por mais tempo.

Devido aos níveis superiores de retenção do calor, não necessita de usar a fonte de calor num nível máximo. Pode optar pelo nível médio para cozinhar de forma eficiente em qualquer fonte de calor, poupando assim tempo e energia. A distribuição uniforme do calor facilita a cozedura e evita que os alimentos possam queimar ou agarrar ao fundo. Conseguirá obter os melhores resultados ao cozinhar com pouca água, para preservar os nutrientes e vitaminas dos alimentos.

This model is composed by 3 layers of raw materials. The exterior layer, in stainless steel, makes the piece compatible with all energy sources, including induction. The middle layer is made of pure aluminium which league the other layers. Together, these layers provide excellent heat conduction and distribution. The final inner layer, in 18/10 stainless steel, makes it rust resistant and appropriate for contact with food. Multidisc cookware substitutes the most sophisticated thermal bottom, as its use enables the entire piece to take full advantage of the thermal base benefits.

The advantages are innumerable. The heat is uniformly transferred to the entire piece, minimizing the temperature differences between the bottom and the sides. This uniformity in both the conduction and distribution of heat is the result of the multiple layers which cover the entire piece. Also, once heated, does not cool off as quickly as traditional cookware. The exterior stainless steel layers prevent and slow the dispersion of heat generated by the inner layer. Therefore, Multidisc is able to reach much higher cooking temperatures and keep the food hot much longer.

Because of superior levels of heat retention, it is not necessary to cook at high temperatures. Only a medium temperature is required to cook efficiently on any type of cooker or hot plate, thereby saving significant time and energy. The uniform heat distribution makes cooking easier by preventing food from burning and sticking to the bottom. You will also obtain the best results when cooking without water, preserving the nutrients and vitamins in the food.



Asa de fundição
Cast Handle

Polido
Mirror polished

2,3mm
Espessura do corpo e do fundo
Bottom and body thickness



Marcação interior da capacidade.
Inner capacity scale.





CAÇAROLA BAIXA
LOW CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	6.4	2.8	639002BG0924
Ø26	8.3	4.3	639002BG0926



CAÇAROLA C/ ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	7.7	1.5	639002BG1016
Ø20	8.2	3.0	639002BG1020
Ø24	12	5.3	639002BG1024



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	7.7	1.5	639002BG1116



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø20	6.2	63900ABG5620
Ø26	6.2	63900ABG5626



FRIGIDEIRA CÓNICA C/ CABO
CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø20	3.6	639002BG5620
Ø26	4.7	639002BG5626



PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	9.8	1.9	639002BG6616
Ø20	12.4	3.8	639002BG6620
Ø24	14.9	6.6	639002BG6624
Ø26	16.2	8.5	639002BG6626



CONJ. TUTTI-PASTA BAIXO
LOW TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Article
Ø20	639002BG0201

CAÇAROLA TRIPLA C.V. C/ASAS
MULTISTEAMER W/ HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø20	9	631002BG1820





PREMIUM

SQUARE

IMPACT DISC PLUS

ELEGÂNCIA SURPREENDENTE BREATHTAKING ELEGANCE

Apresenta linhas direitas e elementos de pega quadrados que conferem mais harmonia ao conjunto, e uma invulgar tampa de encaixe com a percepção estética de uma tampa de pousar. O facto de encaixar torna-a mais segura na medida em que evita o deslizamento da mesma.

With straight lines and square handles which gives more harmony to the cookware set. It has an unusual fitting lid with the perceived look of a rest lid. Due to this fitting advantage, the lid is safer to use, avoiding its sliding.



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
63D122DZ0188



CAÇAROLA C/ ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.5	63D122DZ1016
Ø20	9.1	2.6	63D122DZ1020
Ø24	10.1	4.2	63D122DZ1024



CAFETEIRA C/ ASA
MILKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13.1	1.9	63D122DZ2214



FRIGIDEIRA CÔNICA ANTIADERENTE
NON-STICK FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	5.6	2.1	63D12ADZ5124



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.5	63D122DZ1116
Ø20	9.1	2.6	63D122DZ1120



PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.6	2.2	63D122DZ6616
Ø20	13.6	4	63D122DZ6620
Ø24	15.6	6.7	63D122DZ6624

PREMIUM

YUMI

IMPACT DISC PLUS

BELEZA QUE PERDURA
AS BEAUTIFUL AS EVER**SEJA ESPECIAL**

Design elegante. Tampa de encaixe para evitar o deslizamento, com a percepção estética de uma tampa de pousar. Acessórios com um único ponto por onde se transmite o calor. Aço inox 18/10. Fundo térmico ID Plus.

BE SPECIAL

Elegant design. It has an unusual fitting lid, which avoids its sliding, with the perceived look of a rest lid. Its accessories have one heat-transmission point only and a handle wide enough to quickly disperse high temperatures.

**CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)**
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
636122AC0183



FRIGIDEIRA CÓNICA C/ ASAS ANTIADERENTE NON-STICK CONICAL FRYPAN W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	5	2	63212AAC5926A



FRIGIDEIRA CÓNICA C/ ASAS ANTIADERENTE E T/ VIDRO CON.FRYPAN W/HANDLES NON-STICK AND GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	5	2	63212AVJ5926A



CAFETEIRA C/ ASA MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	12.5	2.1	636122AC2214



CAÇAROLA C/ ASAS CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	636122AC1016
Ø20	9.2	2.6	636122AC1020
Ø24	10.2	4.6	636122AC1024
Ø28	11.3	6.8	636122AC1028



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	636122AC1116
Ø20	9.2	2.6	636122AC1120



PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11	2.4	636122AC6616
Ø18	12.2	3.3	636122AC6618
Ø20	13.1	4.4	636122AC6620
Ø24	14.9	7.1	636122AC6624
Ø28	17.2	11.1	636122AC6628

YUMI GOLD
Acessórios disponíveis também
com acabamento dourado

YUMI GOLD
Also available with golden
accessories





COOL

RAINBOW

IMPACT DISC PLUS

ESCOLHA A SUA COR CHOOSE YOUR COLOUR

Versátil pela conceção das asas (elementos de pega) que permitem apoiar alguns utensílios de cozinha, nomeadamente a colher de mexer, e colocar a tampa em duas posições de descanso: horizontal e vertical. As pegas 100% em silicone, garantem um excelente isolamento do calor. Divertido pelas pegas amovíveis coloridas, com sete cores disponíveis.

Versatile, due to the design of its handles (handle elements) that allow to rest some kitchen utensils, such as a stirring spoon, and to place the lid in two resting positions: horizontal and vertical. The 100% silicone handles ensure an excellent insulation of heat. Fun, due to the removable handles available in seven different colours.



Asa de chapa com silicone amovível
Plate handle with removable silicone

Polido
Mirror polished

5mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS 9 PIECES SET

Artigo
Article
63D122DB0190

Acessórios com revestimento em silicone (resistência ao calor até 220°C).
Silicone coated accessories (heat resistance up to 220°C).

VERMELHO LOVE LOVE RED

CAÇAROLA C/ASAS C/ TAMPA VIDRO
CASSEROLE W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.5	63D122DB1016
Ø20	9.1	2.6	63D122DB1020
Ø24	10.1	4.2	63D122DB1024

PANELA C/ASAS C/ TAMPA VIDRO
STOCKPOT W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.6	2.2	63D122DB6616
Ø20	13.6	4	63D122DB6620
Ø24	15.6	6.7	63D122DB6624

CAFETEIRA C/ ASA C/ TAMPA VIDRO
MILK POT W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13.1	1.9	63D122DB2214

CAÇAROLA C/CABO C/ TAMPA VIDRO
SAUCEPAN W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.5	63D122DB1116
Ø20	9.1	2.6	63D122DB1120

FRIGIDEIRA C/ ASAS C/ TAMPA VIDRO
PAELLA PAN W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	5.6	2.1	63D122DB5024A

APOIO COLHER MEXER
SPOON SUPPORTAPOIO TAMPA
LID SUPPORT

SETE CORES DISPONÍVEIS | SEVEN AVAILABLE COLORS

ROSA FASHION
FASHION PINKVERMELHO LOVE
LOVE REDLARANJA PARTY
PARTY ORANGEAMARELO LEMON
LEMON YELLOWVERDE NATURE
NATURE GREENAZUL OCEAN
OCEAN BLUEPRETO URBAN
URBAN BLACK

COOL

RAINBOW

IMPACT DISC PLUS

ESCOLHA A SUA COR CHOOSE YOUR COLOUR

Versátil pela concepção das asas (elementos de pega) que permitem apoiar alguns utensílios de cozinha, nomeadamente a colher de mexer, e colocar a tampa em duas posições de descanso: horizontal e vertical. As pegas 100% em silicone, garantem um excelente isolamento do calor. Divertido pelas pegas amovíveis coloridas, com sete cores disponíveis.

Versatile, due to the design of its handles (handle elements) that allow to rest some kitchen utensils, such as a stirring spoon, and to place the lid in two resting positions: horizontal and vertical. The 100% silicone handles ensure an excellent insulation of heat. Fun, due to the removable handles available in seven different colours.



CONJUNTO 9 PEÇAS 9 PIECES SET

Artigo
Article
63D122DD0190

Acessórios com revestimento em silicone (resistência ao calor até 220°C).
Silicone coated accessories (heat resistance up to 220°C).

PRETO URBAN URBAN BLACK

CAÇAROLA C/ASAS C/ TAMPA VIDRO
CASSEROLE W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.5	63D122DD1016
Ø20	9.1	2.6	63D122DD1020
Ø24	10.1	4.2	63D122DD1024

PANELA C/ASAS C/ TAMPA VIDRO
STOCKPOT W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.6	2.2	63D122DD6616
Ø20	13.6	4	63D122DD6620
Ø24	15.6	6.7	63D122DD6624

CAFETEIRA C/ ASA C/ TAMPA VIDRO
MILK POT W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13.1	1.9	63D122DD2214

CAÇAROLA C/CABO C/ TAMPA VIDRO
SAUCEPAN W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.5	63D122DD1116
Ø20	9.1	2.6	63D122DD1120

FRIGIDEIRA C/ ASAS COM TAMPA VIDRO
PAELLA PAN W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	5.6	2.1	63D122DD5024A

SETE CORES DISPONÍVEIS | SEVEN AVAILABLE COLORS

ROSA FASHION
FASHION PINKVERMELHO LOVE
RED LOVELARANJA PARTY
PARTY ORANGEAMARELO LEMON
LEMON YELLOWVERDE NATURE
NATURE GREENAZUL OCEAN
OCEAN BLUEPRETO URBAN
URBAN BLACK

RESPECTIVOS CÓDIGOS | RESPECTIVE CODES

DM	DB	DG	DI	DO	DK	DD
Ex.: 63D122DM1014	Ex.: 63D122DB1014	Ex.: 63D122DG1014	Ex.: 63D122DI1014	Ex.: 63D122DO1014	Ex.: 63D122DK1014	Ex.: 63D122DD1014

COOL

RAINBOW

ACESSÓRIOS/ACCESSORIES

COMO SE SENTE HOJE?

HOW DO YOU FEEL TODAY?



Acessórios com revestimento em silicone (resistência ao calor até 220°C).
Silicone coated accessories (heat resistance up to 220°C).



FASHION



LOVE



PARTY



LEMON



NATURE

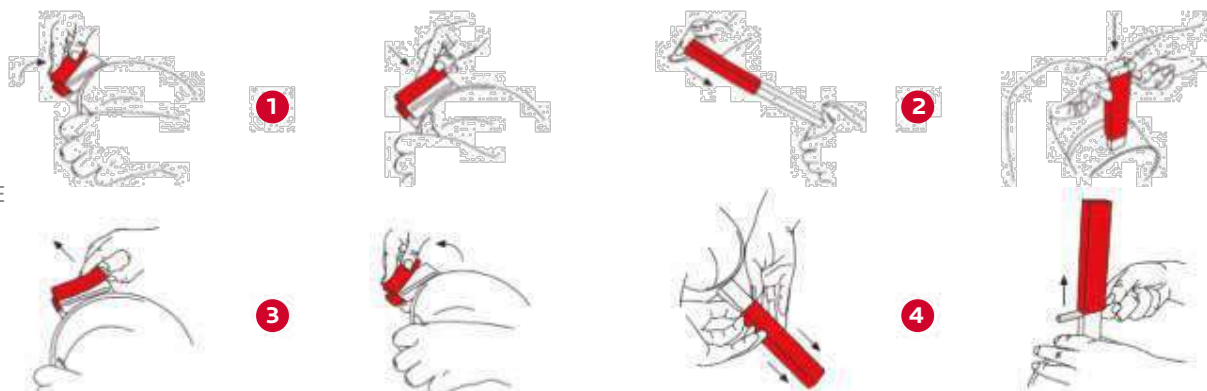


OCEAN



URBAN

COMO TROCAR AS PEGAS HOW TO CHANGE THE HANDLES



CONJ. 6 PEGAS SILICONE 14-20CM 6 SILICONE POTHOLDERS 14-20CM

Cor	Artigo
Colour	Article
Preto Black Urban	63D000DQ9900
Vermelho Red Love	63D000DQ9902
Laranja Orange Party	63D000DQ9904
Amarelo Yellow Lemon	63D000DQ9906
Azul Blue Ocean	63D000DQ9908
Rosa Pink Fashion	63D000DQ9910
Verde Green Nature	63D000DQ9912



CONJ. 6 PEGAS SILICONE 22-28CM 6 SILICONE POTHOLDERS 22-28CM

Cor	Artigo
Colour	Article
Preto Black Urban	63D000DQ9914
Vermelho Red Love	63D000DQ9916
Laranja Orange Party	63D000DQ9918
Amarelo Yellow Lemon	63D000DQ9920
Azul Blue Ocean	63D000DQ9922
Rosa Pink Fashion	63D000DQ9924
Verde Green Nature	63D000DQ9926



CONJUNTO 3 PEGAS SILICONE CABO 3 SILICONE POTHOLDERS LONG HANDLE

Cor	Artigo
Colour	Article
Preto Black Urban	63D000DQ9927
Vermelho Red Love	63D000DQ9928
Laranja Orange Party	63D000DQ9929
Amarelo Yellow Lemon	63D000DQ9930
Azul Blue Ocean	63D000DQ9931
Rosa Pink Fashion	63D000DQ9932
Verde Green Nature	63D000DQ9933

CLASSIC

ATLÂNTICO GLASS

ESPREITE OS COZINHADOS
SPY COOKING

IMPACT DISC PLUS



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
632125V50188



CAÇAROLA C/ASAS C/ TAMPA DE VIDRO
CASSEROLE W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	632125V51016
Ø18	8.6	2	632125V51018
Ø20	9.1	2.6	632125V51020
Ø22	9.6	3.4	632125V51022
Ø24	10.1	4.2	632125V51024
Ø26	10.6	5.2	632125V51026
Ø28	11.2	6.7	632125V51028

CAÇAROLA C/CABO C/ TAMPA DE VIDRO
SAUCEPAN W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632125V51114
Ø16	8	1.5	632125V51116
Ø18	8.6	2	632125V51118
Ø20	9.1	2.6	632125V51120



PANELA C/ASAS C/ TAMPA DE VIDRO
STOCKPOT W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.5	2.2	632125V56616
Ø18	12.6	3	632125V56618
Ø20	13.6	4	632125V56620
Ø22	14.6	5.2	632125V56622
Ø24	15.6	6.7	632125V56624
Ø26	16.6	8.3	632125V56626
Ø28	17.7	10.3	632125V56628

CAFETEIRA C/ASA C/ TAMPA DE VIDRO
MILK POT W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13	1.9	632125V52214



CLASSIC

OCEANUS SATIN GLASS

TRANSPARÊNCIA PERFEITA
PERFECT TRANSPARENCY

IMPACT DISC PLUS

Asa de varão
Wire handle



¹ Vidro
Glass

² Satinado
Satin

7mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
636124V80188



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	4.9	1.7	63212ECV5624



CAÇAROLA C/ CABO C/ TAMPA DE VIDRO SAUCEPAN W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	636124V81116



CAFETEIRA C/ ASA C/ TAMPA DE VIDRO MILKPOT W/GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	12.5	2.1	636124V82214



PANELA C/ ASAS C/ TAMPA DE VIDRO STOCKPOT W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11	2.4	636124V86616
Ø20	13.1	4.4	636124V86620
Ø24	14.9	7.1	636124V86624
Ø28	17.2	11.1	636124V86628



CAÇAROLA C/ ASAS C/ TAMPA DE VIDRO CASSEROLE W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	636124V81016
Ø20	9.2	2.6	636124V81020
Ø24	10.2	4.6	636124V81024
Ø28	11.3	6.8	636124V81028

CLASSIC

MASK

IMPACT DISC PLUS

MASCARADO PARA PROTEGER
MASKED TO PROTECT

O modelo Mask usa uma máscara para proteger. Os seus acessórios revestidos a silicone preto garantem um excelente isolamento da temperatura (até 220°C). Apresenta duas versões do acabamento final do aço inoxidável: polida e satinada.

Mask wears a mask in order to protect. Its black silicone-coated accessories ensure excellent temperature insulation (up to 220°C). There are two versions of stainless steel finish available: polished and satin.



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
636122BX0188

FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63212ABX5620
Ø24	4.9	1.7	63212ABX5624
Ø26	5	2	63212ABX5626
Ø28	5	2.3	63212ABX5628



FRIGIDEIRA CÓNICA CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	632122BX5620
Ø24	4.5	1.7	632122BX5624
Ø26	5	2	632122BX5626
Ø28	5	2.3	632122BX5628

CAÇAROLA C/ CABO SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	636122BX1116



CAÇAROLA C/ ASAS CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	636122BX1016
Ø20	9.2	2.6	636122BX1020
Ø24	10.2	4.6	636122BX1024
Ø28	11.3	6.8	636122BX1028

CAFETEIRA C/ ASA MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	12.5	2.1	636122BX2214



PANELA C/ ASAS STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11	2.4	636122BX6616
Ø18	12.2	3.3	636122BX6618
Ø20	13.1	4.4	636122BX6620
Ø24	14.9	7.1	636122BX6624
Ø28	17.2	11.1	636122BX6628



CLASSIC

EMOTION

IMPACT DISC PLUS

AMOR À PRIMEIRA VISTA
LOVE AT FIRST SIGHT



Asa de varão
Wire handle

3mm
Espessura do fundo
Bottom thickness

- ¹ Vidro
Glass
- ² Polido
Polished
- ³ Satinado
Satin



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
637123WA0188



CAÇAROLA C/ASAS C/ TAMPA DE VIDRO
CASSEROLE W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	637123WA1016
Ø20	9	2.7	637123WA1020
Ø24	10.1	4.4	637123WA1024
Ø26	10.6	5.5	637123WA1026
Ø28	11	6.6	637123WA1028



CAÇAROLA C/CABO C/ TAMPA DE VIDRO
SAUCEPAN W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	637123WA1116



CAFETEIRA C/ASA C/ TAMPA DE VIDRO
MILK POT W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	12.4	1.9	637123WA2214



PANELA C/ASAS C/ TAMPA DE VIDRO
STOCKPOT W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.1	2.2	637123WA6616
Ø20	13.1	4	637123WA6620
Ø24	15.1	6.7	637123WA6624
Ø26	16.1	8.4	637123WA6626
Ø28	17	10.3	637123WA6628



FRIGIDEIRA CÔNICA ANTIADERENTE
CONICAL FRYPAN NON-STICK

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63C12AWA5620
Ø24	4.9	1.7	63C12AWA5624
Ø28	5	2.3	63C12AWA5628

PRACTICAL

EUROPA

IMPACT DISC PLUS

VÁRIOS E VARIADOS
VARIOUS AND VARIED

Polido
Mirror
polished

Asa tubular
Tubular handle

7mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
632122320188



CAÇAROLA BAIXA
LOW CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	7.1	2.9	632122320924
Ø28	7.7	4.3	632122320928
Ø32	7.7	5.3	632122320932



CAFETEIRA C/ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø12	13	1.2	632122322212
Ø14	13	1.9	632122322214



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø12	7	0.6	632122321012
Ø14	7.5	1.1	632122321014
Ø16	8	1.5	632122321016
Ø18	8.6	2	632122321018
Ø20	9.1	2.6	632122321020
Ø22	9.6	3.4	632122321022
Ø24	10.1	4.2	632122321024
Ø26	10.6	5.2	632122321026
Ø28	11.2	6.7	632122321028
Ø30	11.7	7.6	632122321030
Ø32	12.2	9	632122321032



PANELA ALTA C/ASAS
DEEP STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	21.1	6.3	632122326520
Ø24	22.6	9.8	632122326524



CAFETEIRA C/ASA S/TAMPA
MILK POT NO LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø12	13	1.2	632122322212A



PANELA C/ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø12	10.5	1	632122326612
Ø14	10.5	1.5	632122326614
Ø16	11.5	2.2	632122326616
Ø18	12.6	3	632122326618
Ø20	13.6	4	632122326620
Ø22	14.6	5.2	632122326622
Ø24	15.6	6.7	632122326624
Ø26	16.6	8.3	632122326626
Ø28	17.7	10.3	632122326628
Ø30	18.7	12.6	632122326630
Ø32	19.7	14.9	632122326632



CAÇAROLA C/CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø12	6.5	0.6	632122321112
Ø14	7.5	1.1	632122321114
Ø16	8	1.5	632122321116
Ø18	8.6	2	632122321118
Ø20	9.1	2.6	632122321120



FRIGIDEIRA C/CABO E ASA
FRYING PAN W/HELPER HANDLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	5.6	2.5	632122325226



FRIGIDEIRA C/CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø12	4.7	0.4	632122325112
Ø20	5.3	1.4	632122325120
Ø24	5.6	2.1	632122325124
Ø26	5.6	2.5	632122325126



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63212A325620
Ø24	4.9	1.7	63212A325624
Ø26	5	2	63212A325626
Ø28	5	2.3	63212A325628



CANECA
POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø10	10	0.8	631002322410



ESCALFADOR OVOS
EGG POACHER

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	2.2	0	631002VB3120



PRACTICAL

DOMUS

IMPACT DISC PLUS

INSPIRADO NA TRADIÇÃO
TRADITION INSPIRED



Asa tubular
Tubular handle

Polido
Mirror
polished

7mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
633122300188



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.7	1.1	633122301014
Ø16	8.3	1.6	633122301016
Ø18	8.9	2.2	633122301018
Ø20	9.3	2.8	633122301020
Ø22	9.8	3.5	633122301022
Ø24	10.4	4.4	633122301024
Ø28	11.4	6.7	633122301028
Ø32	12.4	9.4	633122301032



CAÇAROLA C/CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.7	1.1	633122301114
Ø16	8.3	1.6	633122301116
Ø18	8.9	2.2	633122301118
Ø20	9.3	2.8	633122301120



FRIGIDEIRA C/CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	5.5	1.5	633122305120
Ø24	5.5	2.2	633122305124
Ø26	6	2.8	633122305126



CAFETEIRA C/ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	15.5	2	633122302214



PANELA C/ASAS
STOCKPOT

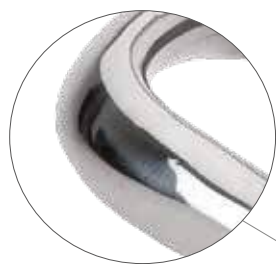
Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.2	2.3	633122306616
Ø18	12.1	3.1	633122306618
Ø20	13.1	4.1	633122306620
Ø22	14.1	5	633122306622
Ø24	15.1	6.4	633122306624
Ø28	17	10.8	633122306628
Ø32	18.9	15.2	633122306632

PRACTICAL

LOW COST A

IMPACT DISC PLUS

A ESCOLHA INTELIGENTE
SMART CHOICE



Asa tubular
Tubular handle

Polido
Mirror
polished

3mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS
9 PIECES SET

Artigo
Article
63C122EO0086



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	4.9	1.7	63C12AE05624



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	7.9	1.5	63C122E01016
Ø18	8.4	2	63C122E01018
Ø20	9	2.6	63C122E01020
Ø22	9.6	3.4	63C122E01022
Ø24	10	4.2	63C122E01024
Ø26	10.5	5.2	63C122E01026
Ø28	11	6.7	63C122E01028
Ø32	12.2	9	63C122E01032



PANELA C/ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.4	2.2	63C122E06616
Ø18	12.6	3	63C122E06618
Ø20	13.5	4	63C122E06620
Ø22	14.6	5.2	63C122E06622
Ø24	15.5	6.7	63C122E06624
Ø26	16.5	8.3	63C122E06626
Ø28	17.5	10.3	63C122E06628
Ø32	19.7	14.9	63C122E06632



CAÇAROLA C/CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	7.9	1.5	63C122E01116
Ø18	8.6	2	63C122E01118
Ø20	9.1	2.6	63C122E01120



CAFETEIRA C/ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	12.9	1.9	63C122E02214

PRACTICAL

LOW COST I

IMPACT DISC PLUS

A ESCOLHA INTELIGENTE
SMART CHOICE



Asa tubular
Tubular handle

Polido
Mirror
polished

3mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS
9 PIECES SET

Artigo
Article
637122CP0086



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	4.9	1.7	63C12ACP5624L



CAÇAROLA C/CABO SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	637122CP1116L
Ø18	8.5	2.1	637122CP1118L
Ø20	8.5	2.7	637122CP1120L



PANELA C/ASAS STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.1	2.2	637122CP6616L
Ø18	11.5	3	637122CP6618L
Ø20	13.1	4	637122CP6620L
Ø22	14	5.2	637122CP6622L
Ø24	15.1	6.7	637122CP6624L
Ø26	16.1	8.4	637122CP6626L
Ø28	17	10.3	637122CP6628L
Ø32	18.2	15	637122CP6632L



CAÇAROLA C/ASAS CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	637122CP1016L
Ø18	8.5	2.1	637122CP1018L
Ø20	9	2.7	637122CP1020L
Ø22	9.6	3.5	637122CP1022L
Ø24	10.1	4.4	637122CP1024L
Ø26	10.6	5.5	637122CP1026L
Ø28	11.0	6.6	637122CP1028L
Ø32	11.7	9.7	637122CP1032L



CAFETEIRA C/ASAS MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	12.4	1.9	637122CP2214L

PROFESSIONAL

NAUTILUS

IMPACT DISC PLUS

MAR DE SABORES
SEA OF FLAVOURS



Asa de varão
Wire handle



¹ Polido
Mirror
polished

² Satinado
Satin

7mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
632125590188

FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63212C595620
Ø24	4.9	1.7	63212C595624
Ø26	5	2	63212C595626
Ø28	5	2.3	63212C595628



FRIGIDEIRA C/ CABO FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	5.3	1.4	632125595120
Ø24	5.6	2.1	632125595124
Ø26	5.6	2.5	632125595126



CAÇAROLA C/ ASAS CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632125591014
Ø16	8	1.5	632125591016
Ø18	8.6	2	632125591018
Ø20	9.1	2.6	632125591020
Ø22	9.6	3.4	632125591022
Ø24	10.1	4.2	632125591024
Ø26	10.6	5.2	632125591026
Ø28	11.2	6.7	632125591028
Ø30	11.7	7.6	632125591030
Ø32	12.2	9	632125591032



CAÇAROLA BAIXA C/ ASAS LOW CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	7.1	2.9	632125590924
Ø28	7.7	4.3	632125590928
Ø32	7.7	5.3	632125590932



CAFETEIRA C/ ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13	1.9	632125592214



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632125591114
Ø16	8	1.5	632125591116
Ø18	8.6	2	632125591118
Ø20	9.1	2.6	632125591120



PANELA ALTA C/ ASAS
DEEP STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	21.1	6.3	632125596520
Ø24	22.6	9.8	632125596524



PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	10.5	1.5	632125596614
Ø16	11.5	2.2	632125596616
Ø18	12.6	3	632125596618
Ø20	13.6	4	632125596620
Ø22	14.6	5.2	632125596622
Ø24	15.6	6.7	632125596624
Ø26	16.6	8.3	632125596626
Ø28	17.7	10.3	632125596628
Ø30	18.7	12.6	632125596630
Ø32	19.7	14.9	632125596632



PROFESSIONAL

PROFISSIONAL TEJO

IMPACT DISC PLUS

CHEF DA CASA
HOME CHEF



Asa de varão
Wire handle



¹ Polido
Mirror
polished

² Satinado
Satin

7mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
632123630188



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63212B635620
Ø24	4.9	1.7	63212B635624
Ø26	5	2	63212B635626
Ø28	5	2.3	63212B635628



CAFETEIRA C/ ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13	1.9	632123632214



CAÇAROLA C/ ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632123631014
Ø16	8	1.5	632123631016
Ø18	8.6	2	632123631018
Ø20	9.1	2.6	632123631020
Ø22	9.6	3.4	632123631022
Ø24	10.1	4.2	632123631024
Ø26	10.6	5.2	632123631026
Ø28	11.2	6.7	632123631028
Ø30	11.7	7.6	632123631030
Ø32	12.2	9	632123631032



CAÇAROLA BAIXA
LOW CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	7.1	2.9	632123630924
Ø28	7.7	4.3	632123630928
Ø32	7.7	5.3	632123630932



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632123631114
Ø16	8	1.5	632123631116
Ø18	8.6	2	632123631118
Ø20	9.1	2.6	632123631120



PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	10.5	1.5	632123636614
Ø16	11.5	2.2	632123636616
Ø18	12.6	3	632123636618
Ø20	13.6	4	632123636620
Ø22	14.6	5.2	632123636622
Ø24	15.6	6.7	632123636624
Ø26	16.6	8.3	632123636626
Ø28	17.7	10.3	632123636628
Ø30	18.7	12.6	632123636630
Ø32	19.7	14.9	632123636632



PANELA ALTA C/ ASAS
DEEP STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	21.1	6.3	632123636520
Ø24	22.6	9.8	632123636524



FRIGIDEIRA C/CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	5.3	1.4	632123635120
Ø24	5.6	2.1	632123635124
Ø26	5.6	2.5	632123635126



PROFESSIONAL

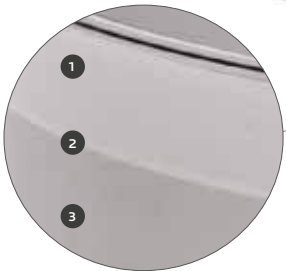
PROFISSIONAL TEJO 2000

CHEF DA CASA
HOME CHEF

IMPACT DISC PLUS



Asa de varão esmagada
Flattened wire handle



¹ Polido
Mirror
polished

² Vinco
Crease

³ Satinado
Satin

7mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS
9 PIECES SET

Artigo
Article
632125640083



FRIGIDEIRA C/ CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	5.3	1.4	632125645120
Ø24	5.6	2.1	632125645124
Ø26	5.6	2.5	632125645126



FRIGIDEIRA CÔNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63212C645620
Ø24	4.9	1.7	63212C645624
Ø26	5	2	63212C645626
Ø28	5	2.3	63212C645628



PANELA ALTA C/ ASAS
DEEP STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	21.1	6.3	632125646520
Ø24	22.6	9.8	632125646524



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632125641114
Ø16	8	1.5	632125641116
Ø18	8.6	2	632125641118
Ø20	9.1	2.6	632125641120



CAÇAROLA C/ ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632125641014
Ø16	8	1.5	632125641016
Ø18	8.6	2	632125641018
Ø20	9.1	2.6	632125641020
Ø22	9.6	3.4	632125641022
Ø24	10.1	4.2	632125641024
Ø26	10.6	5.2	632125641026
Ø28	11.2	6.7	632125641028
Ø30	11.7	7.6	632125641030
Ø32	12.2	9	632125641032



CAFETEIRA C/ ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13	1.9	632125642214



CAÇAROLA BAIXA C/ ASAS
LOW CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	7.1	2.9	632125640924
Ø28	7.7	4.3	632125640928
Ø32	7.7	5.3	632125640932

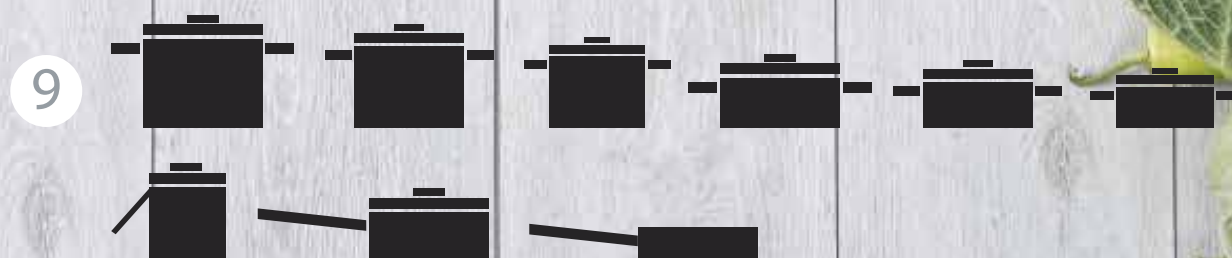
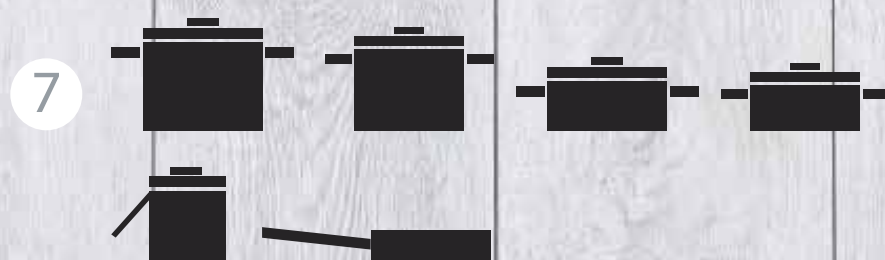


PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	10.5	1.5	632125646614
Ø16	11.5	2.2	632125646616
Ø18	12.6	3	632125646618
Ø20	13.6	4	632125646620
Ø22	14.6	5.2	632125646622
Ø24	15.6	6.7	632125646624
Ø26	16.6	8.3	632125646626
Ø28	17.7	10.3	632125646628
Ø30	18.7	12.6	632125646630
Ø32	19.7	14.9	632125646632

FAÇA O SEU CONJUNTO

MAKE YOUR OWN SET



Os conjuntos variam de 3 a 9 elementos.
Sets between 3 and 9.

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available.



CAIXAS PACKAGING

- 1 CAIXA CONJUNTO BOX SET
- 2 CAIXA INDIVIDUAL INDIVIDUAL BOX
- 3 CAIXA CONJUNTO LOW COST LOW COST BOX SET

COMPOSIÇÃO STANDARD DO CONJUNTO DE 9 PEÇAS

3 panelas com asas diâmetros 16/20/24cm
 3 caçarolas com asas diâmetros 16/20/24cm
 1 caçarola com cabo diâmetro 16cm
 1 cafeteira diâmetro 14cm
 1 frigideira com cabo antiaderente diâmetro 24cm

STANDARD 9 PIECES SET COMPOSITION

3 stockpots 16/20/24cm
 3 casseroles 16/20/24cm
 1 Saucepan 16cm
 1 Milk pot 14cm
 1 Non-stick frypan 24cm



CAIXAS PACKAGING



CAIXA INDIVIDUAL
INDIVIDUAL BOX



CAIXA CONJUNTO
BOX SET



CAIXA CONJUNTO LOW COST
LOW COST BOX SET

KIT EMBALAGEM BOX KIT



INSTRUÇÕES LOUÇA METÁLICA
METALLIC COOKWARE INSTRUCTIONS



ETIQUETA IMPACT DISC PLUS
IMPACT DISC PLUS LABEL



MARCAÇÃO DE FUNDO LASER
LASER BOTTOM STENCIL



RÓTULO AUTOCOLANTE DE CAIXA
BOX STICKER LABEL



RÓTULO AUTOCOLANTE
STICKER LABEL

EXPOSITORES DISPLAYS

CARDBOARD DISPLAY
CARDBOARD DISPLAY

Comp.(cm) Len.(cm)	Larg.(cm) Wid(cm)	Alt.(cm) Hgh(cm)	Artigo Article	Material Material	Montagem e Transporte Assembly and transport	Outras Especificações Description
63	47	180	417917000004	Cartão Cardboard	Embalagem planificada/ montagem por encaixe e colagem Flat packaging/ assembly by connection and glue	4 prateleiras fixas 4 fixed racks



FRYPAN AND KITCHEN UTENSILS DISPLAY
FRYPAN AND KITCHEN UTENSILS DISPLAY

Comp.(cm) Len.(cm)	Larg.(cm) Wid(cm)	Alt.(cm) Hgh(cm)	Artigo Article	Material Material	Montagem e Transporte Assembly and transport	Outras Especificações Description
64	40	190	417917000003	Metal Metalic	Embalagem planificada/ montagem por encaixe e parafusos Flat packaging / assembly by connection and screw	Rede metálica para fixar ganchos Metallic net for hooks



MODULAR DISPLAY

MODULAR DISPLAY

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo	Material	Montagem e Transporte	Outras Especificações
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article	Material	Assembly and transport	Description
100	60	195	417917000006	Madeira e Metal Wood and Metal	Embalagem planificada / montagem por encaixe e parafusos Flat packaging / assembly by connection and screw	4 prateleiras móveis Possibilidade de usar com ganchos Iluminação incorporada 4 mobile racks Possible to apply with hooks Integrated lamp



Escala Humana
Human Scale

COZINHA NO MUNDO

WORLD CUISINE

COZINHADOS DIVERTIDOS

Fun cooking



CATAPLANAS

SABORES PORTUGUESES PORTUGUESE FLAVOURS

Tipicamente algarvio, este utensílio de cozinha segue um processo de cozedura a vapor realçando, desta forma, todo o aroma e sabor dos alimentos. A sua beleza e facilidade de manuseamento torna-a numa peça prática e decorativa em qualquer cozinha ou mesa. Na altura de servir, aberta, proporciona um recipiente para cascas ou conchas vazias, na medida em que na maioria dos pratos confeccionados o marisco marca presença.

A cataplana Silampos está disponível em dois modelos:

Cataplana Algarve

É o modelo típico da cataplana. A tampa está fixa ao corpo através de uma mola.

Cataplana Aroma

Não possui mola de fixação, a tampa pode ser removida imediatamente.

This is a typical utensil of the Algarve region. It follows a steaming process which highlights, in this way, all the aroma and taste of food. Its attractive design and easy handling make it a practical and decorative piece in any kitchen or table. When serving, as soon as you open, the cataplana provides a receptacle for shells, prepared in most seafood dishes.

SILAMPOS cataplanas are available in two models:

Cataplana Algarve

It is the typical cataplana model. The lid is fixed to the body with a hinge.

Cataplana Aroma

As there is no hinge, the lid can be removed immediately, after taking off the lateral closing Springs.



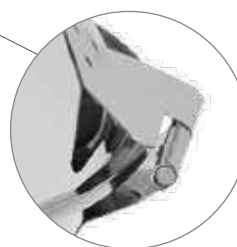
- 1 **A tampa faz parte integrante da cataplana**
Sendo de grande importância desde a cozedura até à mesa, podendo ser utilizada como apoio.
The lid is totally part of the cataplana
Being of major importance from the hob to the table.
- 2 **Geometria da beira**
Permite que os sucos e vapores condensados da cozedura não escorram da cataplana.
Geometry of the border
Avoid juices and condensed vapours to drain off the cataplana.
- 3 **Fundo térmico Impact Disc Plus**
+ Rapidez + Poupança de energia
Impact Disc Plus thermic bottom
+ Quickness + Energy saving
- 4 **Geometria semiesférica do corpo e da tampa**
Gera um fluxo de vapor que conduz à cozedura dos alimentos, preservando a água e nutrientes.
Semi-spherical geometry of the body and lid
It generates a flow of steam to cook the food, preserving water and nutrients.



CATAPLANA ALGARVE

CATAPLANA ALGARVE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	7.5	2.5	632122322524
Ø28	8.5	3.4	632122322528
Ø32	9.1	4.5	632122322532
Ø36	9.1	7.6	632222322536



Mola Fixa
Fixing Spring



SUPORE CATAPLANA

CATAPLANA SUPPORT

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
19	631000009900



CATAPLANA AROMA

CATAPLANA AROMA

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	7.5	2.5	632122322524A
Ø28	8.5	3.4	632122322528A
Ø32	9.1	4.5	632122322532A
Ø36	9.1	7.6	632222322536A



WOKS

SALTEIE OS ALIMENTOS SAUTÉ YOUR FOOD

Desfrute os sabores do oriente no seu wok Silampos. Originário da China, esta peça é indispensável na alimentação saudável, na medida em que preserva os elementos vitais e valiosos dos alimentos. Os alimentos são salteados sob um agitar permanente, o que proporciona uma preparação uniforme dos vegetais, carne ou peixe. A sua grelha permite o aquecimento prolongado e o gotejamento da carne ou do peixe.

Enjoy the flavours of the orient with your wok Silampos. Coming from China, this piece is essential for an healthy diet, as it preserves the vital and valuable elements of food. Food is sautéed under a continuous stirring, which provides a uniform preparation of the vegetables, meat or fish. The grid allows its prolonged heating and drip of the meat or fish.



Atlântico Glass



WOK C/ CABO ANTIADERENTE E TAMPA DE VIDRO
NON-STICK WOK W/ LONG HANDLE + GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212AV59328

Yumi



WOK C/ASAS + GRELHA ANTIADERENTE
NON-STICK WOK W/HANDLE + GRID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212AVJ8428

WOKS

Nautilus



WOK C/ASAS + GRELHA ANTIADERENTE
NON-STICK WOK W/HANDLES + GRID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212AVE8428



WOK C/CABO SEM GRELHA ANTIADERENTE
NON STICK WOK + NO LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212A599328A



WOKS

Europa



WOK C/ASAS + GRELHA
WOK W/HANDLES + GRID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø36	10.2	7.6	63222328405



WOK C/CABO SEM GRELHA ANTIADERENTE
NON-STICK WOK

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212A329328A

Emotion



WOK C/CABO C/ GRELHA ANTIADERENTE
NON-STICK WOK + GRID NO LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212AWA9328



GRELHA P/ WOK
WOK GRIDDLE

Diam.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Article
Ø28	412418171728

FRIGIDEIRAS

FRYPANS

É HORA DE FRITAR
FRYING TIME



Europa



FRIGIDEIRA C/ CABO E ASA
FRYING PAN W/HELPER HANDLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	5.6	2.5	632122325226
Ø28	6.1	3.2	632122325228



FRIGIDEIRA C/ CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø12	4.7	0.4	632122325112
Ø20	5.3	1.4	632122325120
Ø24	5.6	2.1	632122325124
Ø26	5.6	2.5	632122325126

FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63212A325620
Ø24	4.9	1.7	63212A325624
Ø26	5	2	63212A325626
Ø28	5	2.3	63212A325628



Nautilus



FRIGIDEIRA C/ CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	5.3	1.4	632125595120
Ø24	5.6	2.1	632125595124
Ø26	5.6	2.5	632125595126



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1.1	63212C595620
Ø24	4.9	1.7	63212C595624
Ø26	5	2	63212C595626
Ø28	5	2.3	63212C595628

FRIGIDEIRAS FRYPANS

Profissional Tejo



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63212B635620
Ø24	4.9	1.7	63212B635624
Ø26	5	2	63212B635626
Ø28	5	2.3	63212B635628



FRIGIDEIRA C/ CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	5.3	1.4	632123635120
Ø24	5.6	2.1	632123635124
Ø26	5.6	2.5	632123635126

Mask

Acessórios com revestimento em silicone (resistência ao calor até 220°C).
Silicone coated accessories (heat resistance up to 220°C).



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63212ABX5620
Ø24	4.9	1.7	63212ABX5624
Ø26	5	2	63212ABX5626
Ø28	5	2.3	63212ABX5628



FRIGIDEIRA C/ CABO CÓNICA
CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	632122BX5620
Ø24	4.5	1.7	632122BX5624
Ø26	5	2	632122BX5626
Ø28	5	2.3	632122BX5628

Yumi



FRIGIDEIRA CÓNICA C/ ASAS ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	5	2	63212AAC5926A

Antiaderentes/Non-stick Vénus



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE ALUMÍNIO
NON-STICK ALUMINIUM FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø18	5	440000025618
Ø22	6	440000025622
Ø24	6	440000025624
Ø28	6	440000025628

FRIGIDEIRAS / FRITADEIRAS

FRYPANS / CHIP PANS

É HORA DE FRITAR
FRYING TIME



Emotion



FRIG/FRIT + CESTO + PROTETOR DE SALPICOS
FRYPAN/CHIP PAN + BASKET + GUARD

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	6.5	2.6	632122WA9624

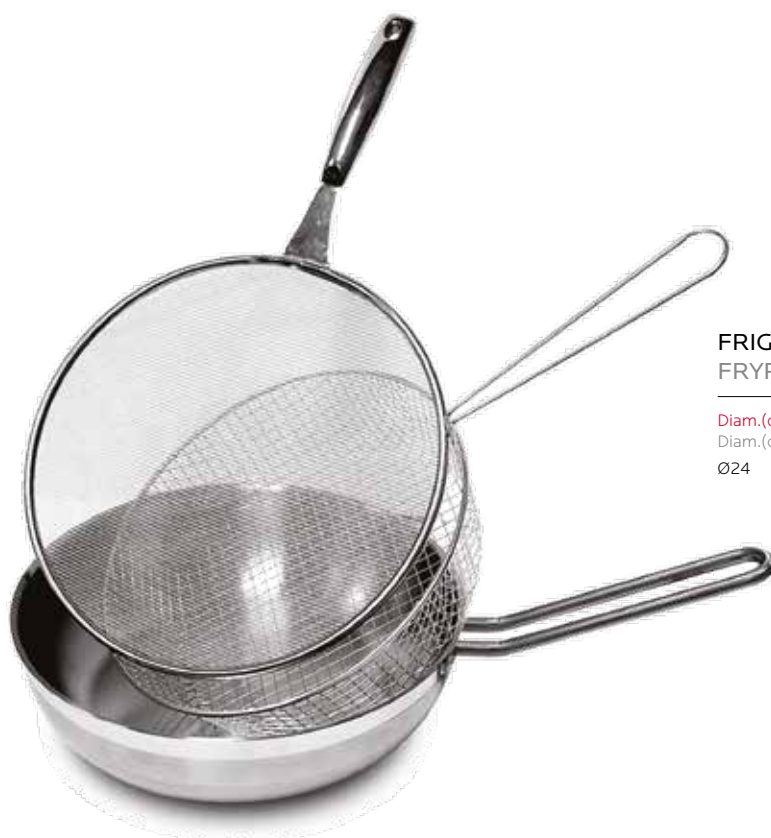
Europa



FRIG/FRIT + CESTO + PROTETOR DE SALPICOS
FRYPAN/CHIP PAN+BASKET+GUARD

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	6.5	2.6	632122329624A

Nautilus



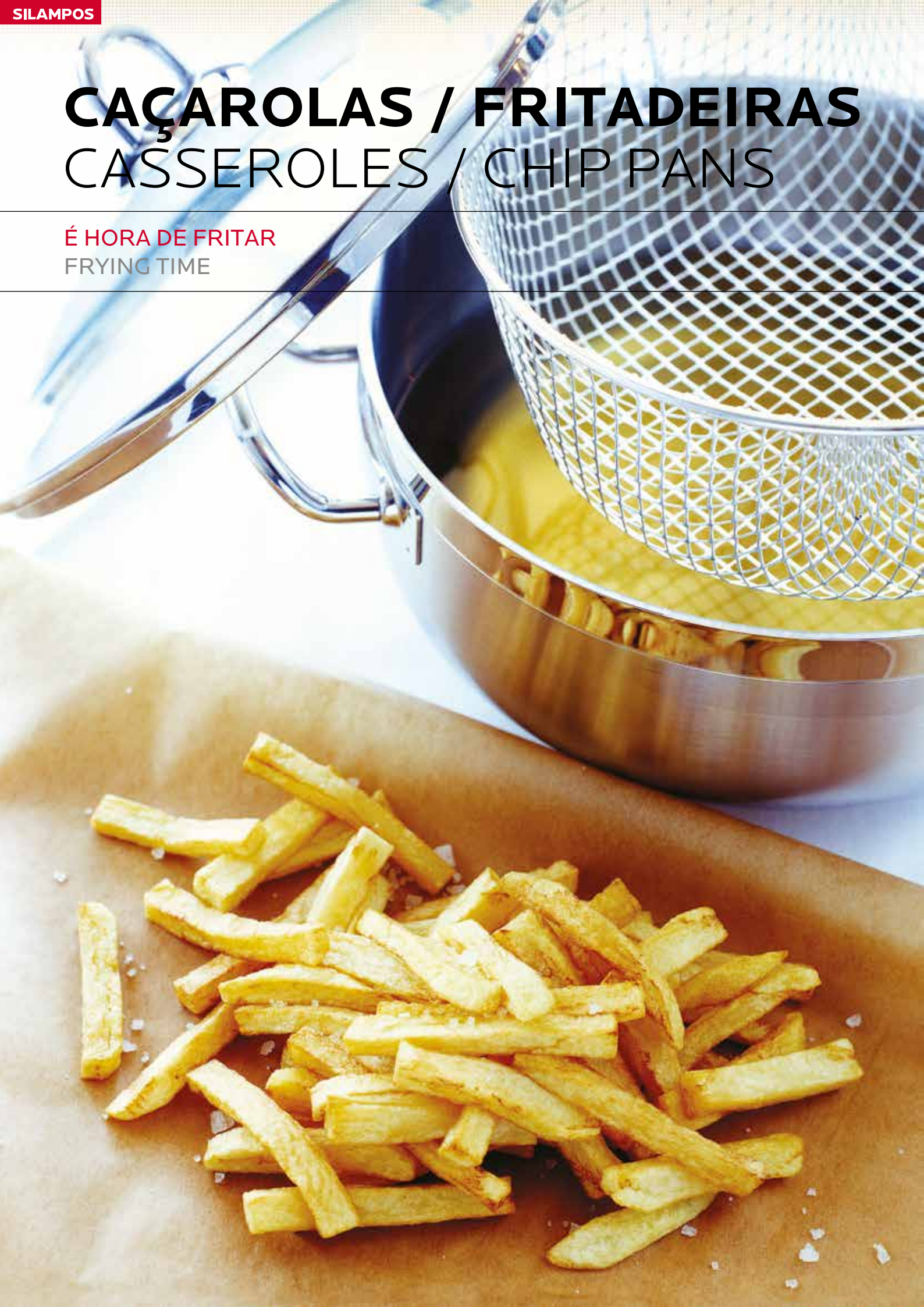
FRIG/FRIT + CESTO + PROTETOR DE SALPICOS
FRYPAN/CHIP PAN+BASKET+GUARD

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	6.5	2.6	632125599624A

CAÇAROLAS / FRITADEIRAS

CASSEROLES / CHIP PANS

É HORA DE FRITAR
FRYING TIME



Europa Glass



CAÇAROLA/FRIT. C/ASAS C/CESTO
CHIP PAN + BASKET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	10	4.2	632122VM9724

Nautilus



CAÇAROLA/FRIT. C/ASAS C/CESTO
CHIP PAN + BASKET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	10	4.2	632125VE9724

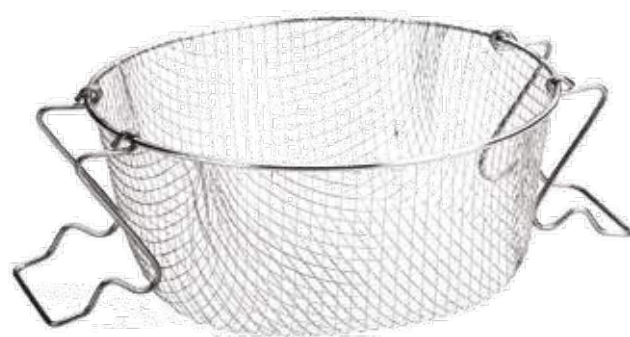
Yumi Glass



FRITAD. C/ASAS 24 C/CESTO AÇO
CHIP PAN + BASKET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	10	4.2	632122VJ9724

Silampos



CESTO FRITADEIRA AÇO INOX
STAINLESS STEEL CHIP PAN BASKET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø21.5	8.5	411317897010

GRELHADORES QUADRADOS

SQUARE GRILLS

GRELHADOS PERFEITOS

PERFECT GRILLINGS

Os grelhados são indispensáveis para uma dieta saudável, uma vez que os alimentos são cozinhados sem adição de gorduras (a seco) através dos seus próprios sucos.

The grills are essential to a healthy diet, since the food is cooked without added fat (dry) through its own juices.



Europa

GRELHADOR QUADRADO ANTIADERENTE
NON-STICK SQUARE GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø27	3.9	63222A326127



Emotion

Mask

2 Bicos
2 Pouring lips

**GRELHADOR QUADRADO ANTIADERENTE**
NON-STICK SQUARE GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø27	3.9	63222AWA6127

**GRELHADOR QUADRADO ANTIADERENTE**
NON-STICK SQUARE GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø27	3.9	63222ABX6127

Acessórios com revestimento em silicone (resistência ao calor até 220°C).
Silicone coated accessories (heat resistance up to 220°C).

GRELHADORES QUADRADOS

SQUARE GRILLS

Nautilus



GRELHADOR QUADRADO ANTIADERENTE
NON-STICK SQUARE GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø27	3.9	63222A596127

Pro Chef



GRELHADOR QUADRADO ANTIADERENTE
NON-STICK SQUARE GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø27	3.9	63222AEK6127

Vénus Antiaderentes/Non-stick

GRELHADOR QUADRADO C/RELEVO ALUMÍNIO
ALUMINIUM SQUARE GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø26	4.5	440000025126

**GRELHADOR QUADRADO PLANO ALUMÍNIO**
ALUMINIUM FLAT SQUARE GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø26	2	440000025126A



GRELHADORES CIRCULARES

ROUND GRILLS

GRELHADOS PERFEITOS

PERFECT GRILLINGS

Os grelhados são indispensáveis para uma dieta saudável, uma vez que os alimentos são cozinhados sem adição de gorduras (a seco) através dos seus próprios sucos.

The grills are essential to a healthy diet, since the food is cooked without added fat (dry) through its own juices.



Europa

GRELHADOR CIRCULAR ANTIADERENTE
NON-STICK ROUND GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø28	2	63222A326128
Ø34	3.2	63222A326105



Mask

GRELHADOR CIRCULAR ANTIADERENTE
NON-STICK ROUND GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø34	1.5	63222ABX6105

Acessórios com revestimento em silicone (resistência ao calor até 220°C).
Silicone coated accessories (heat resistance up to 220°C).



Yumi

GRELHADOR CIRCULAR ANTIADERENTE
NON-STICK ROUND GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø28	2	63222AAC6128
Ø34	2	63222AAC6105



CREPEIRA CREPIERE

SUCRÉ OU SALÉ?



Antiaderentes/Non-stick Vénus



CREPEIRA ALUMÍNIO
ALUMINIUM CREPE PAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø24	3.5	440000025824

PAELLERA PAELLA PAN

TIPICAMENTE IBÉRICO
VERY IBERIC

A paella é um prato tipicamente ibérico mas tem vindo a adquirir cada vez mais importância na gastronomia internacional. A paellera apresenta um formato cónico de 30cm, com asas e tampa para poder responder às exigências da confecção e também servir à mesa.

The paella is a typically iberic dish but has been increasingly gain importance in the international cuisine. The paella pan has a conical shape (30cm), handles and lid to meet the demands of the cooking process and also to serve at the table.



Nautilus



PAELLERA ANTIADERENTE
NON-STICK PAELLERA W/LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø30	3.2	3.5	63222A595330A



PAELLERA COM TAMPA
PAELLERA W/LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø30	3.2	3.5	632222595330A



COZER A VAPOR STEAMERS

DEIXE O VAPOR COZINHAR
LET STEAM COOK

No processo de cozedura a vapor os alimentos cozem dentro de um recipiente (caçarola de cozer a vapor) que é sobreposta numa panela com água a ferver (mas sem contacto direto com o líquido). A cozinha a vapor preserva o sabor, a cor, a textura assim como os nutrientes e as vitaminas dos alimentos.

In the process of steam cooking baking food in a container (casserole steaming) which is superimposed on a pan of boiling water (but without direct contact with the liquid). The steam cooking preserves the flavour, colour, texture, as well as vitamins and nutrients of the food.



Nautilus



CAÇAROLA TRIPLA COZER VAPOR C/ ASAS
MULTISTEAMER W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Adapta-se a 3 diam.	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Suitable for 3 diam.	Article
Ø20	9.2	16/18/20 cm	631002591820
Ø26	11.2	22/24/26 cm	631002591826

Profissional Tejo



CAÇAROLA TRIPLA COZER VAPOR C/ ASAS
MULTISTEAMER W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Adapta-se a 3 diam.	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Suitable for 3 diam.	Article
Ø20	9.2	16/18/20 cm	631002631820
Ø26	11.2	22/24/26 cm	631002631826

COZER A VAPOR STEAMERS

Europa

CAÇAROLA TRIPLA COZER VAPOR C/ ASAS MULTISTEAMER W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	CArticle
Ø20	9.2	631002321820
Ø26	11.2	631002321826



CAÇAROLA TRIPLA COZER VAPOR C/CABO MULTISTEAMER W/LONG HANDLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø20	9.2	631002321920
Ø26	11.2	631002321926





COUSCOUSSIER

SABOR MÁGICO MAGIC TASTE

O couscoussier é usado para cozer a vapor o cuzcuz (ingrediente tipicamente usado na cozinha árabe, especialmente na Argélia, Líbia, Marrocos e Tunísia). É composto por uma panela base que contém água para gerar o vapor e por um recipiente perfurado (por cima da panela) onde é colocado o cuzcuz. Quando o cuzcuz estiver cozido, pode utilizar o recipiente perfurado para servir.

The Couscoussier is a traditional double-chambered food steamer used in Berber and Arabic cuisines (particularly Algerian, Libyan, Moroccan and Tunisian) to cook Couscous. The stockpot holds water used to make steam. The smaller pot, which is placed on top and has a lid, is perforated on the bottom so that it holds the couscous in place while allowing steam to enter. Once the couscous is steam-cooked the lower pot may be used to simmer and serve the prepared dish.



Europa



COUSCOUSSIER

Diam.(cm)	Alt.(cm)
Diam.(cm)	Hgh(cm)
Ø20	8,4 Couscoussier
	11 Panela base Stockpot
Ø24	10,5 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Ø26	8,9 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Capac.(L)	Artigo
Capac.(L)	Article
4	632122320102100
6,7	632122320010100
8,3	632122320008100

Europa Glass



COUSCOUSSIER

Diam.(cm)	Alt.(cm)
Diam.(cm)	Hgh(cm)
Ø20	8,4 Couscoussier
	11 Panela base Stockpot
Ø24	10,5 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Ø26	8,9 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Capac.(L)	Artigo
Capac.(L)	Article
4	632122VM0102100
6,7	632122VM0010100
8,3	632122VM0008100

Yumi



COUSCOUSSIER

Diam.(cm)	Alt.(cm)
Diam.(cm)	Hgh(cm)
Ø20	8,3 Couscoussier
	12,5 Panela base Stockpot
Ø24	10,5 Couscoussier
	14,3 Panela base Stockpot
Ø26	10,1 Couscoussier
	15,3 Panela base Stockpot
Capac.(L)	Artigo
Capac.(L)	Article
4,4	636122AC0102100
7,1	636122AC0010100
8,9	636122AC0008100

Yumi Glass



COUSCOUSSIER

Diam.(cm)	Alt.(cm)
Diam.(cm)	Hgh(cm)
Ø20	8,3 Couscoussier
	12,5 Panela base Stockpot
Ø24	10,5 Couscoussier
	14,3 Panela base Stockpot
Ø26	10,1 Couscoussier
	15,3 Panela base Stockpot
Capac.(L)	Artigo
Capac.(L)	Article
4,4	636122VJ0102100
7,1	636122VJ0010100
8,9	636122VJ0008100

Low Cost A



COUSCOUSSIER

Diam.(cm)	Alt.(cm)
Diam.(cm)	Hgh(cm)
Ø20	8,4 Couscoussier
	11 Panela base Stockpot
Ø24	10,5 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Ø26	8,9 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Capac.(L)	Artigo
Capac.(L)	Article
4	63C122EO0102100
6,7	63C122EO0010100
8,3	63C122EO0008100

Low Cost A Glass



COUSCOUSSIER

Diam.(cm)	Alt.(cm)
Diam.(cm)	Hgh(cm)
Ø20	8,4 Couscoussier
	11 Panela base Stockpot
Ø24	10,5 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Ø26	8,9 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Capac.(L)	Artigo
Capac.(L)	Article
4	63C122WG0102100
6,7	63C122WG0010100
8,3	63C122WG0008100

TUTTI-PASTA

PARA MASSA E MUITO MAIS...

FOR PASTA AND SO ON...



Europa

CONJUNTO TUTTI-PASTA
TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	22 Esp. Pasta Pot	6.3	632122320001
	20.5 Panela Stockpot		

**CONJUNTO TUTTI-PASTA BAIXO**
LOW TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	14.5 Esp. Pasta Pot	4	632122320201
	13 Panela Stockpot		



TUTTI-PASTA

Nautilus

CONJUNTO TUTTI-PASTA TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	22 Esp. Pasta Pot	6.3	632125590001
	20.5 Panela Stockpot		



CONJUNTO TUTTI-PASTA BAIXO LOW TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	14.5 Esp. Pasta Pot	4	632125590201
	13 Panela Stockpot		



Acessórios com revestimento em silicone (resistência ao calor até 220°C).
Silicone coated accessories (heat resistance up to 220°C).

Rainbow Vermelho Love



CONJUNTO TUTTI-PASTA BAIXO LOW TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	14.5 Esp. Pasta Pot 13 Panela Stockpot	4	63D122DB0201

Rainbow Preto Urban



CONJUNTO TUTTI-PASTA BAIXO LOW TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	14.5 Esp. Pasta Pot 13 Panela Stockpot	4	63D122DD0201

TUTTI-PASTA

Profissional Tejo



CONJUNTO TUTTI-PASTA
TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	22 Esp. Pasta Pot	6.3	632123630001
	20.5 Panela Stockpot		



FONDUES

UM PARA TODOS ONE FOR ALL

O utensílio imprescindível para criar um ambiente caloroso à mesa, no qual poderá confeccionar todo o tipo de fondues: queijo, chocolate, carne ou peixe. Uma explosão de sabores e aromas.

The essential utensil to create a warm environment at your table, in which you'll be able to cook all kinds of fondues: cheese, chocolate, meat or fish. An explosion of flavors and aromas.



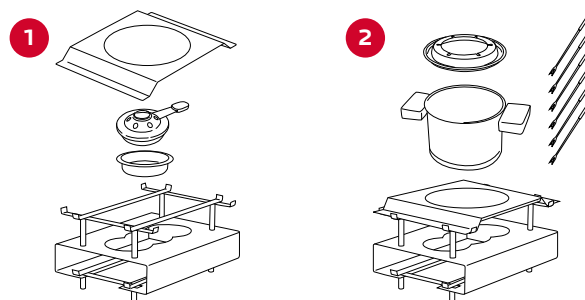
IMPACT DISC PLUS
Rainbow

Fondue
Fondue



Panela compatível com todas as fontes de calor, incluindo a indução.
Stockpot suitable for all heat sources, including induction hobs.

MONTAGEM FONDUE FONDUE SET UP



FONDUE / GRELHADOR PEDRA 2 EM 1 FONDUE / STONE GRILL 2 IN 1

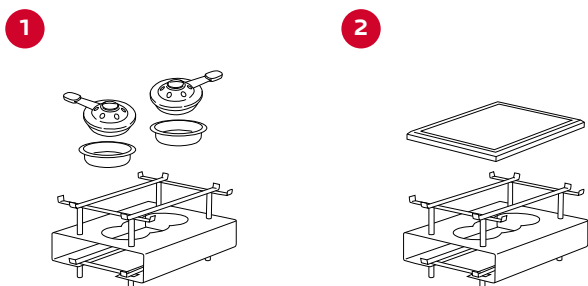
Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
30	22	10.5	63D122DB6016

PANELA de FONDUE FONDUE STOCKPOT

Diam.(cm)
Diam.(cm)
Ø16

Acessórios com revestimento em silicone
(resistência ao calor até 220°C).
Silicone coated accessories
(heat resistance up to 220°C).

MONTAGEM GRELHADOR GRILL SET UP



Grelhador de Pedra
Stone grill

PEGAS AMOVÍVEIS DISPONÍVEIS EM SETE CORES | SEVEN AVAILABLE COLORS

ROSA FASHION
FASHION PINK



VERMELHO LOVE
LOVE RED



LARANJA PARTY
PARTY ORANGE



AMARELO LEMON
LEMON YELLOW



VERDE NATURE
NATURE GREEN



AZUL OCEAN
OCEAN BLUE



PRETO URBAN
URBAN BLACK



Nautilus

IMPACT DISC PLUS

**FONDUE RECTANGULAR**
RECTANGULAR FONDUE

Diam.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Article
Ø16	632125595916

Yumi



FONDUE 18 COMPLETO 6 TAÇAS
COMPLETE FONDUE 18 W/ 6 CUPS

Diam.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Article
Ø18	636122AC5918D

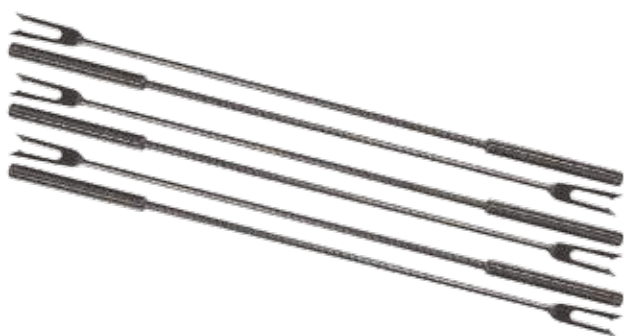


FONDUE 18 SIMPLES
SIMPLE FONDUE 18

Diam.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Article
Ø18	636122AC5918

FONDUES

Silampos



CONJUNTO 6 GARFOS P/ FONDUE
6 FONDUE FORKS SET

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
2	412481860010



CAIXA C/ 3 RECARGAS DE GEL
3 REFILLS OF COMBUSTIBLE BOX

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
2.5	415916010600



LAMPARINA C/ RECARGA
LAMP WITH REFILL

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
3	415916010610



TAÇA MOLHOS SATINADO
SATIN SAUCE CUP

Alt.(cm) Hgh(cm)	Artigo Article
4.5	631001002808



TAÇA MOLHOS POLIDA
POLISHED SAUCE CUP

Alt.(cm) Hgh(cm)	Artigo Article
4.5	631002002808

Yumi



TAÇA MOLHOS POLIDA YUMI
POLISHED SAUCE CUP YUMI

Alt.(cm) Hgh(cm)	Artigo Article
4.5	631002002808E

GRELHADORES DE PEDRA

STONE GRILLS

GRELHADOS MÁGICOS

MAGIC GRILLINGS

Os grelhados são indispensáveis para uma dieta saudável, uma vez que os alimentos são cozinhados sem adição de gorduras (a seco) através dos seus próprios sucos.

The grills are essential to a healthy diet, since the food is cooked without added fat (dry) through its own juices.



GRELHADOR DE PEDRA

STONE GRILL

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
41	27	10.5	631002006300



PEDRA 285*215*15 C/RASGO

STONE W/ SLIT 285*215*15

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
1,5	419182006400



TABULEIROS

BAKING DISHES

RECEITAS DE FORNO

OVEN RECIPES

Prepare as melhores receitas de forno com o tabuleiro. Poderá assar e gratinar todo o tipo de alimentos (carnes, peixes, legumes e massas), controlando a temperatura de forma a manter o interior dos alimentos mais macio, suculento e o exterior crocante.

Prepare the best oven recipes with the baking dishes. You will be able to bake and brown all kinds of foods (meat, fish, vegetables and pasta), through temperature control, keeping the food inside soft, juicy and the outside crispy.



Europa



TABULEIRO C/ASAS C/GRELHA
BAKING DISH W/ HANDLES + GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
27	27	5.4	631002327827



TABULEIRO S/ASAS C/GRELHA
BAKING DISH NO HANDLES W/GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
27	27	5.4	631002327827B



TABULEIRO C/ASAS C/GRELHA
BAKING DISH W/ HANDLES + GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
36	27	5.5	631002327836

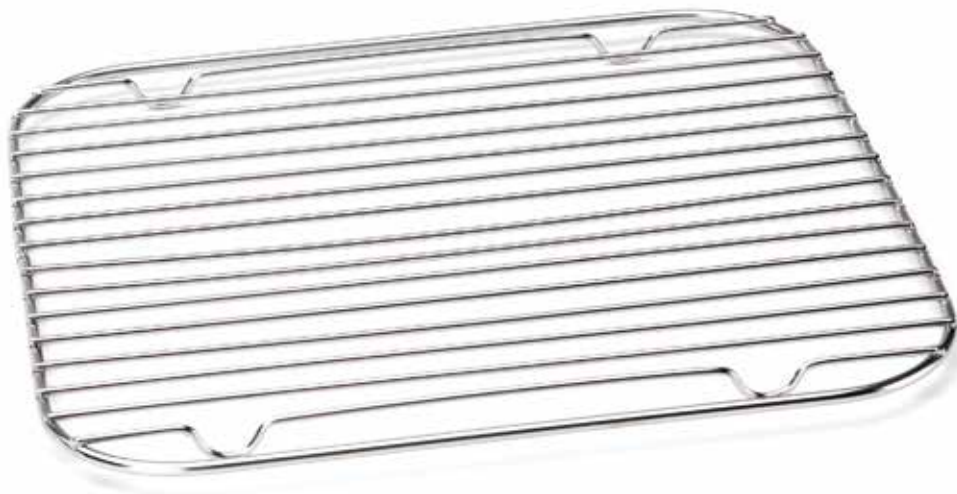


TABULEIRO S/ASAS C/GRELHA
BAKING DISH NO HANDLES W/GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
36	27	5.5	631002327836B

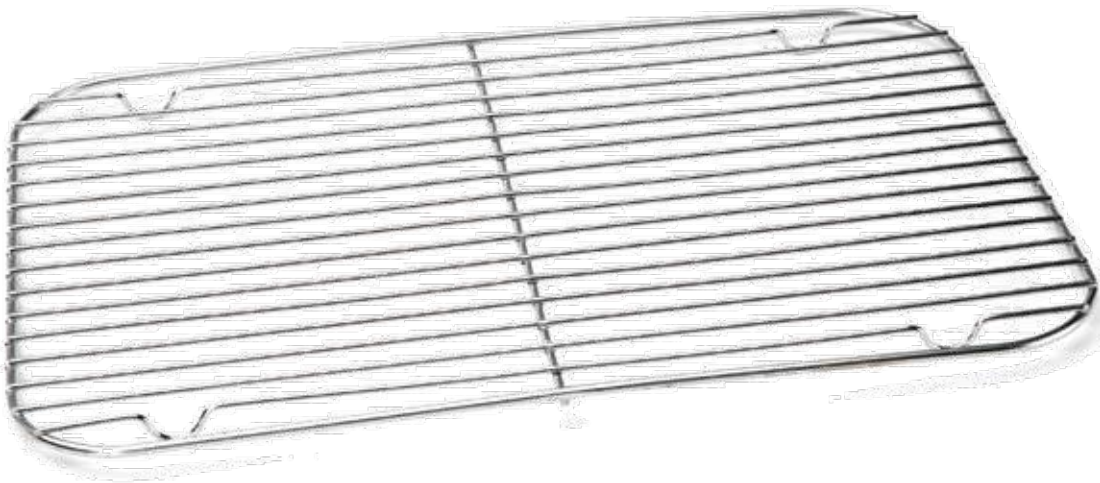
TABULEIROS

BAKING DISHES



GRELHA TABULEIRO
BAKING DISH GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Article
27	27	632000329901



GRELHA TABULEIRO
BAKING DISH GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Article
36	27	632000329902

Sado



TABULEIRO C/ASAS C/GRELHA
BAKING DISH W/ HANDLES + GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
27	27	5.4	631002667827



TABULEIRO C/ASAS C/GRELHA
BAKING DISH W/ HANDLES + GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
36	27	5.5	631002667836

CAÇAROLA C/ 2 BICOS

2 LIPS SAUCEPANS

MOLHO PERFEITO

PERFECT SAUCE

Ideal para preparar molhos e cozer alimentos.
2 tipos de escoamento. Marcação interior de capacidades.

Ideal for preparing sauces and boil food.
2 types of runoff. Inner capacities marks.



DETALHES DETAILS



Europa Glass



CAÇAROLA ALTA 2 BICOS C/CABO
SAUCEPAN W/ 2 LIPS

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	7.5	1.9	632122VM3016B

Mask Glass



CAÇAROLA ALTA 2 BICOS C/CABO
SAUCEPAN W/ 2 LIPS

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	7.5	1.9	632122BX3016B

Acessórios com revestimento em silicone
(resistência ao calor até 220°C).

Silicone coated accessories
(heat resistance up to 220°C).

ESCOADORES COLANDERS

LAVAR E ESCORRER
WASH AND DRAIN



Europa



ESCOADOR C/ASAS
COLANDER W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø26	14	631002323226



ESCOADOR C/CABO E ASA
COLANDER W/HELPER HANDLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø26	14	631002323326

Nautilus



ESCOADOR C/ASAS
COLANDER W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø26	14	631002593226

CHALEIRAS KETTLES

HORA DO CHÁ
TEA TIME





CHALEIRA COMMODORE
COMMODORE KETTLE

Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
18.5	1.75	411307702618



APITO COMMODORE
COMMODORE WHISTLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø4	6	411307709118



CHALEIRA C/TAMPA JASMIN
JASMIN KETTLE W/ LID

Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
21	2	411307302620



CHALEIRA C/TAMPA MIRAMAR
MIRAMAR KETTLE W/ LID

Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
24	2.7	411307312620



APITO MIRAMAR+JASMIN
MIRAMAR+JASMIN WHISTLE

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
6	411307319120



CHALEIRA OXFORD SATIN
OXFORD SATIN KETTLE

Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
21	2	411307802620



APITO OXFORD SATIN
OXFORD SATIN WHISTLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø4	5.5	411307809120

CAFETEIRA SIENA

SIENA MILKPOT

MOMENTOS INTENSOS
INTENSE MOMENTS



CAFETEIRA C/ ASA SIENA
SIENA MILKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	14	2	63F122DG2220
Ø14	17.3	2.5	63F122DG2225



LIMPEZA E OUTROS ACESS.

CLEANING AND OTHER ACCESS.

BOA APARÊNCIA
GOOD LOOKING



CONJ.2 PEGAS SILICONE VERMELHO
2 RED SILICONE POT HOLDER SET

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Article
8	4	412919600250



PRODUTO LIMPEZA SILAMPOS
CAIXA DE 10 UNIDADES
SILAMPOS CLEANER
10 UNITS BOX

Alt.(cm)	Capac.(ml)	Artigo
Hgh(cm)	Capac.(ml)	Article
20	250	415909019200

PANELAS DE PRESSÃO

PRESSURE COOKERS

SOB PRESSÃO

Under pressure



OPEN CONTROL

A SEGURANÇA REFORÇADA SOBRE A QUAL PODE CONTAR
THE IMPROVED SAFETY YOU CAN RELY ON

Sistema de segurança suplementar que garante a impossibilidade de abertura da panela no caso de haver pressão no seu interior. A combinação funcional da roda de encravamento com o pino colorido não permite a sua abertura.
Mais segurança na abertura / Funcionamento mais intuitivo / Maior fiabilidade

Additional safety system which ensures complete locking when the cooker is still under pressure. The combination of the locking disc with the coloured indicator does not allow the lid opening.
Safer opening / intuitive working / More rentability

SACO SILAMPOS
SILAMPOS BAG



P.PRESSÃO S/CESTO INOX220
PRESS.COOKER NO BASKET INOX220

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
22	12.9	4.5	641122078745
22	16.9	6	641122078760

P.PRESSÃO S/CESTO INOX245
PRESS.COOKER NO BASKET INOX245

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
24.5	17.7	8	643122078708
24.5	21.9	10	643122078710
24.5	26.2	12	643122078712



JUNTA VEDAÇÃO BORRACHA 220 RUBBER SEALING RING 220

Artigo

Article

621000019947

Pack

621000019966

Individual

Legenda

Subtitle



CONJ. ASA + PARAFUSO SIDE HANDLE + SCREW SET

Artigo

Article

621000019950

Pack

621000019969

Individual

Legenda

Subtitle



BOTÃO APERTO EM BAQUELITE BAKELITE LOCKING LEVER

Artigo

Article

621000019940A

Pack

621000019960

Individual

Legenda

Subtitle



JUNTA VEDAÇÃO BORRACHA 245 RUBBER SEALING RING 245

Artigo

Article

621000019945

Pack

621000019964

Individual

Legenda

Subtitle



CONJ. PINO COLORIDO CONTROL RED CONTROL INDICATOR SET

Artigo

Article

641000079902

Individual

Legenda

Subtitle



CESTO INTERIOR EM ALUMÍNIO 220/245 ALUMINIUM INNER BASKET

Diam.(cm)

Diam.(cm)

22

Artigo

Article

621000019913

24.5

622000019913

Legenda

Subtitle



CONJ. RODA PERFURADA CONTROL PERFORATED CONTROL WHEEL SET

Artigo

Article

641000079901

Individual

Legenda

Subtitle



CONJ. VÁL. REGULAÇÃO + SUPORTE CONTROL VALVE +SUPPORT SET

Artigo

Article

621000019941

Pack

621000019961

Individual

Legenda

Subtitle



VÁLVULA SEGURANÇA SAFETY VALVE

Artigo

Article

621000019944

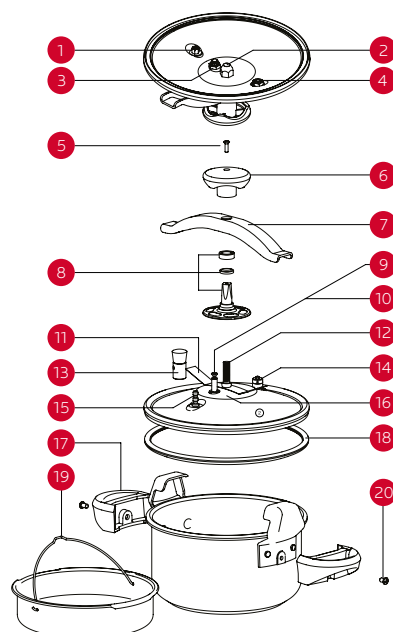
Pack

621000019963

Individual

Legenda

Subtitle



ESQUEMA | SCHEME

1. PORCA DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO
SAFETY VALVE NUT
2. PORCA DO PARAFUSO CENTRAL
CENTRE AXIS NUT
3. PORCA DO INDICADOR DE PRESSÃO
CONTROL INDICATOR NUT
4. PORCA DA VÁLVULA DE SEGURANÇA
CONTROL VALVE NUT
5. PARAFUSO DO BOTÃO DE APERTO M5X13
LOCKING LEVER SCREW M5X13
6. BOTÃO DE APERTO EM BAQUELITE
BAKELITE LOCKING LEVER
7. TRAVESSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL
STAINLESS STEEL YOKE
8. RODA PERFURADA + ROSCA DE FIXAÇÃO + ANILHAS
PERFORATED WHEEL+ FIXING NUT + RINGS
9. TAMPA DO INDICADOR DE PRESSÃO
CONTROL INDICATOR LID
10. INDICADOR DE PRESSÃO
CONTROL INDICATOR

11. LIMITADOR DO TRAVESSÃO
LIMITER YOKE
12. PARAFUSO CENTRAL
CENTRE AXIS
13. VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE
14. VÁLVULA DE SEGURANÇA
SAFETY VALVE
15. SUPORTE DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE SUPPORT
16. RODELA
RING
17. ASA LATERAL EM BAQUELITE
BAKELITE SIDE HANDLE
18. JUNTA DE VEDAÇÃO LABIAL EM BORRACHA
RUBBER SEALING RING
19. CESTO INTERIOR EM ALUMÍNIO (OPCIONAL)
ALUMINIUM INNER BASKET (OPTIONAL)
20. PARAFUSO DE FIXAÇÃO DA ASA
HANDLE FIXING SCREW

TRADICIONAL

A TRADICIONAL É INTEMPORAL
TRADITIONAL IS TIMELESS

AÇO INOX
STAINLESS STEEL



SACO SILAMPOS
SILAMPOS BAG





CE



Válido apenas em tamanhos específicos
Available only for specific sizes

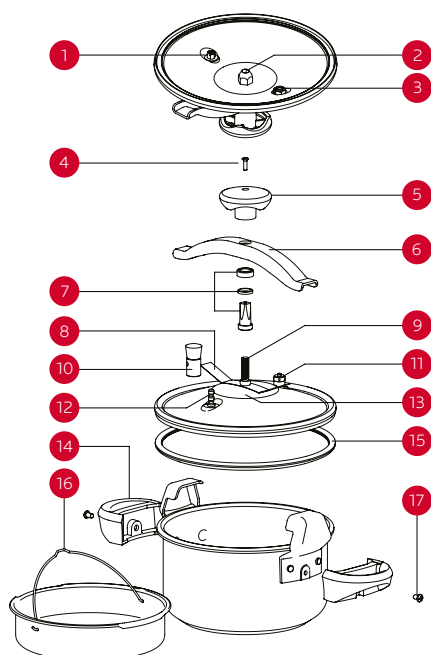
P.PRESSÃO S/CESTO INOX220 PRESS.COOKER NO BASKET INOX220

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
22	12.9	4.5	641122018745
22	16.9	6	641122018760

P.PRESSÃO S/CESTO INOX245 PRESS.COOKER NO BASKET INOX245

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
24.5	17.7	8	643122018708
24.5	21.9	10	643122018710
24.5	26.2	12	643122018712

ESQUEMA | SCHEME



1. PORCA DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO
SAFETY VALVE NUT
2. PORCA DO PARAFUSO CENTRAL
CENTRE AXIS NUT
3. PORCA DA VÁLVULA DE SEGURANÇA
CONTROL VALVE NUT
4. PARAFUSO DO BOTÃO DE APERTO M5X13
LOCKING LEVER SCREW M5X13
5. BOTÃO DE APERTO EM BAQUELITE
LOCKING LEVER
6. TRAVESSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL
STEEL YOKE
7. ROSCA DE FIXAÇÃO COM ANILHAS
FIXING NUT WITH RINGS
8. LIMITADOR DO TRAVESSÃO
LIMITER YOKE
9. PARAFUSO CENTRAL
CENTRE AXIS
10. VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE
11. VÁLVULA DE SEGURANÇA
SAFETY VALVE

12. SUPORTE DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE SUPPORT
13. RODELA
RING
14. ASA LATERAL EM BAQUELITE
BAKELITE SIDE HANDLE
15. JUNTA DE VEDAÇÃO LABIAL EM BORRACHA
RUBBER SEALING RING
16. CESTO INTERIOR EM ALUMÍNIO (OPCIONAL)
ALUMINIUM INNER BASKET (OPTIONAL)
17. PARAFUSO DE FIXAÇÃO DA ASA
HANDLE FIXING SCREW



JUNTA VEDAÇÃO
BORRACHA 220 mm
RUBBER SEALING RING
220 mm

Artigo
Article
621000019947 Pack
621000019966 Individual

Legenda 15
Subtitle



JUNTA VEDAÇÃO
BORRACHA 245 mm
RUBBER SEALING
RING 245 mm

Artigo
Article
621000019945 Pack
621000019964 Individual

Legenda 15
Subtitle



CESTO INTERIOR EM
ALUMÍNIO 220/245
ALUMINIUM INNER
BASKET

Diam.(cm) Artigo
Diam.(cm) Article
22 621000019913
24.5 622000019913

Legenda 16
Subtitle



VÁLVULA DE SEGURANÇA
SAFETY VALVE

Artigo
Article
621000019944 Pack
621000019963 Individual

Legenda 11 3
Subtitle



CONJ. VÁLVULA
REGULAÇÃO + SUPORTE
CONTROL VALVE +
SUPPORT SET

Artigo
Article
621000019941 Pack
621000019961 Individual

Legenda 10 12
Subtitle



CONJUNTO ASA
+ PARAFUSO
SIDE HANDLE + SCREW SET

Artigo
Article
621000019950 Pack
621000019969 Individual

Legenda 14 17
Subtitle



BOTÃO APERTO
EM BAQUELITE
BAKELITE LOCKING LEVER

Artigo
Article
621000019940A Pack
621000019960 Individual

Legenda 5
Subtitle



CONJ. PARAFUSO CENTRAL
CENTRE AXIS SET

Artigo
Article
621000019943A Pack
621000019962 Individual

Legenda 2 4 7 9
Subtitle



TRADICIONAL

A TRADICIONAL É INTEMPORAL
TRADITIONAL IS TIMELESS

ALUMÍNIO
ALUMINIUM



SACO SILAMPOS
SILAMPOS BAG



P.PRESSÃO C/CESTO ALM.220
PRESS.COOKER W/BASKET ALM. 220

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
22	12.6	4.5	621002018645
22	16.5	6	621002018660
22	21.8	8	621002018680

P.PRESSÃO C/CESTO ALM.245
PRESS.COOKER W/BASKET ALM.245

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
24.5	17.7	8	622002018608
24.5	21.9	10	622002018610
24.5	26.2	12	622002018612

P.PRESSÃO C/CESTO ALM.270
PRESS.COOKER W/BASKET ALM.270

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
27	32.5	18	623002018718
27	27.3	15	623002018715



**JUNTA VEDAÇÃO
BORRACHA 220
RUBBER SEALING
RING 220**

Artigo
Article

621000019947 Pack
621000019966 Individual

Legenda 15
Subtitle



**JUNTA VEDAÇÃO
BORRACHA 245
RUBBER SEALING
RING 245**

Artigo
Article

621000019945 Pack
621000019964 Individual

Legenda 15
Subtitle



**JUNTA VEDAÇÃO
BORRACHA 270
RUBBER SEALING
RING 270**

Artigo
Article

623000019902 Individual

Legenda 15
Subtitle



**CONJUNTO ASA
+ 2 PARAFUSOS 245/270
SIDE HANDLE
+ 2 SCREWS SET 245/270**

Artigo
Article

621000019949 Pack
621000019968 Individual

Legenda 14 17
Subtitle



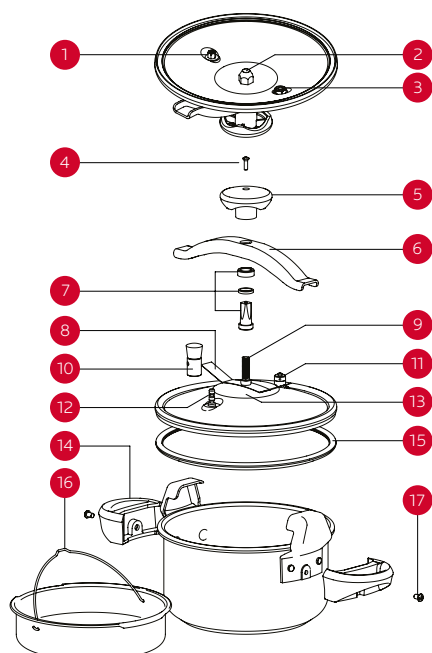
**CONJUNTO ASA
+ PARAFUSO 220
SIDE HANDLE
+ SCREW SET 220**

Artigo
Article

621000019950 Pack
621000019969 Individual

Legenda 14 17
Subtitle

ESQUEMA | SCHEME



1. PORCA DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO
SAFETY VALVE NUT
2. PORCA DO PARAFUSO CENTRAL
CENTRE AXIS NUT
3. PORCA DA VÁLVULA DE SEGURANÇA
CONTROL VALVE NUT
4. PARAFUSO DO BOTÃO DE APERTO M5X13
LOCKING LEVER SCREW M5X13
5. BOTÃO DE APERTO EM BAQUELITE
BAKELITE LOCKING LEVER
6. TRAVESSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL
STAINLESS STEEL YOKE
7. ROSCA DE FIXAÇÃO COM ANILHAS
FIXING NUT WITH RINGS
8. LIMITADOR DO TRAVESSÃO
LIMITER YOKE
9. PARAFUSO CENTRAL
CENTRE AXIS

10. VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE
11. VÁLVULA DE SEGURANÇA
SAFETY VALVE
12. SUPORTE DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE SUPPORT
13. RODELA
RING
14. ASA LATERAL EM BAQUELITE
BAKELITE SIDE HANDLE
15. JUNTA DE VEDAÇÃO LABIAL EM BORRACHA
RUBBER SEALING RING
16. CESTO INTERIOR EM ALUMÍNIO (OPCIONAL)
ALUMINIUM INNER BASKET (OPTIONAL)
17. PARAFUSO DE FIXAÇÃO DA ASA
HANDLE FIXING SCREW



CESTO INTERIOR EM
ALUMÍNIO 220/245
ALUMINIUM INNER BASKET

Diam.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Article
22	621000019913
24.5	622000019913

Legenda 16
Subtitle



BOTÃO APERTO
EM BAQUELITE
BAKELITE LOCKING LEVER

Artigo	
Article	
621000019940A	Pack
621000019960	Individual

Legenda 5
Subtitle



CONJUNTO VÁLVULA
REGULAÇÃO + SUPORTE
CONTROL VALVE +
SUPPORT SET

Artigo	
Article	
621000019941	Pack
621000019961	Individual

Legenda 1 10 12
Subtitle



CONJ. PARAFUSO CENTRAL
CENTRE AXIS SET

Artigo	
Article	
621000019943A	Pack
621000019962	Individual

Legenda 2 7 9
Subtitle



VÁLVULA SEGURANÇA
SAFETY VALVE

Artigo	
Article	
621000019944	Pack
621000019963	Individual

Legenda 11
Subtitle



EASY

COZINHE RÁPIDA E FACILMENTE MAKE IT QUICK AND SIMPLE

É fácil de manusear, está equipada com um conjunto de elementos de pega ergonomicamente sobrepostos possibilitando o seu manuseamento com uma só mão, inclui ainda uma pega de apoio que facilita o seu transporte. A junta de vedação em silicone permite a abertura/fecho da tampa de uma forma rápida e sem esforço. Fácil de cozinhar, com duas pressões de funcionamento cabendo ao utilizador a escolha da mais adequada ao alimento a confeccionar. Fácil de limpar, em aço inoxidável e baquelite, pode ser lavada na máquina de lavar louça, bastando para o efeito retirar apenas a junta de vedação. Disponível nas seguintes capacidades: 4L, 6L e 7,5L.

Equipped with one set of ergonomic handles, it is easy to use, and can be hold with one hand only. An additional handle helps moving it from one point to another. The silicone sealing ring allows lid opening/closing wiht no effort, in a very easy way. It makes cooking easier with two pressure levels, enabling the user to select the most appropriate level according to the type of food. Easy to clean, made out of stainless steel and bakelite, it is dishwasher safe, once the sealing ring is removed. Available in the following capacities: 4L, 6L and 7,5L.





CE

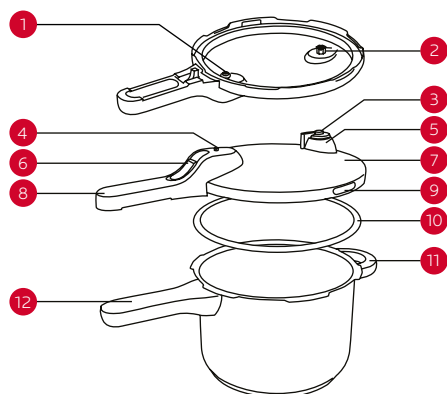
PANELA DE PRESSÃO PRESSURE COOKER

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø 22	10.6	4	644122018740
Ø 22	15.8	6	644122018760
Ø 22	20	7.5	644122018775



ALGUNS ACESSÓRIOS
DISPONÍVEIS EM SACO
SOME SPARE PARTS
ARE AVAILABLE IN
INDIVIDUAL BAG

ESQUEMA | SCHEME



1. VÁLVULA DE SEGURANÇA
SAFETY VALVE
2. PORCA DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE NUT
3. BOTÃO SELETOR
SELECTION BUTTON
4. INDICADOR DE PRESSÃO
PRESSURE INDICATOR
5. VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE NUT
6. BOTÃO DE FECHO/ ABERTURA
OPEN/CLOSE BUTTON

7. TAMPA EM AÇO INOXIDÁVEL
STAINLESS STEEL LID
8. CABO DA TAMPA EM BAQUELITE
BAKELITE LID LONG HANDLE
9. JANELA DE SEGURANÇA
SAFETY WINDOW
10. JUNTA DE VEDAÇÃO EM SILICONE
SILICONE SEALING RING
11. ASA LATERAL EM BAQUELITE
BAKELITE SIDE HANDLE
12. CABO DO CORPO EM BAQUELITE
BAKELITE COOKER HANDLE



CABO DA TAMPA
LID LONG HANDLE

Artigo
Article
644000019915

Vendido em saco individual
Sold in individual bag

Legenda 8
Subtitle



CABO DO CORPO EM
BAQUELITE + PARAFUSO
BAKELITE COOKER
HANDLE + SCREW

Artigo
Article
644000019901

Vendido em saco individual
Sold in individual bag

Legenda 12
Subtitle



ASA LATERAL EM
BAQUELITE + PARAFUSO
BAKELITE SIDE
HANDLE + SCREW

Artigo
Article
644000019902

Vendido em saco individual
Sold in individual bag

Legenda 11
Subtitle



JUNTA DE VEDAÇÃO EM SILICONE
SILICONE SEALING RING

Artigo
Article
644000019903

Vendido em saco individual
Sold in individual bag

Legenda 10
Subtitle



O'RING DA VÁLVULA DE SEGURANÇA
SAFETY VALVE O'RING

Artigo
Article
644000019930

Vendido em saco individual
Sold in individual bag



VÁLVULA DE REGULAÇÃO COMPLETA
COMPLETE CONTROL VALVE

Artigo
Article
644000019919

Vendido em saco individual
Sold in individual bag

Legenda 5
Subtitle



BOTÃO SELETOR
SELECTION BUTTON

Artigo
Article
644000019935

Vendido em saco individual
Sold in individual bag

Legenda 3
Subtitle



LAGOS

PRESERVE O SABOR ORIGINAL
PRESERVE THE ORIGINAL FLAVOUR



CE

PANELA DE PRESSÃO
PRESSURE COOKER

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
18	13	3,5	412222018635
22	15.5	5	412222018650
22	19	7	412222018670



JUNTA DE VEDAÇÃO DA TAMPA
GASKET

Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
1	3,5	412222019907
1	5/7	412222019908

Legenda 1
Subtitle



TRAV.AÇO INOXIDÁVEL
STAINLESS STEEL YOKE

Capac.(L)	Artigo
Capac.(L)	Article
3,5	412222019926
5/7	412222019927

Legenda 3
Subtitle



VÁLVULA DE SEGURANÇA
SAFETY VALVE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
3	3	412222019906

Legenda 4
Subtitle



ASA BAQUELITE
BAKELITE SIDE HANDLE

Artigo
Article
412222019918

Legenda 8
Subtitle



ALAVANCA DE ABERTURA
OPENING LEVER

Artigo
Article
412222019924

Legenda 2
Subtitle



PARAFUSO DA ASA
HANDLE LOCKING SCREW

Artigo
Article
412222019919

Legenda 10
Subtitle



DISP. DE BLOQUEIO DA ALAVANCA
LEVER BLOCKING SYSTEM

Artigo
Article
412222019928

Legenda 6
Subtitle

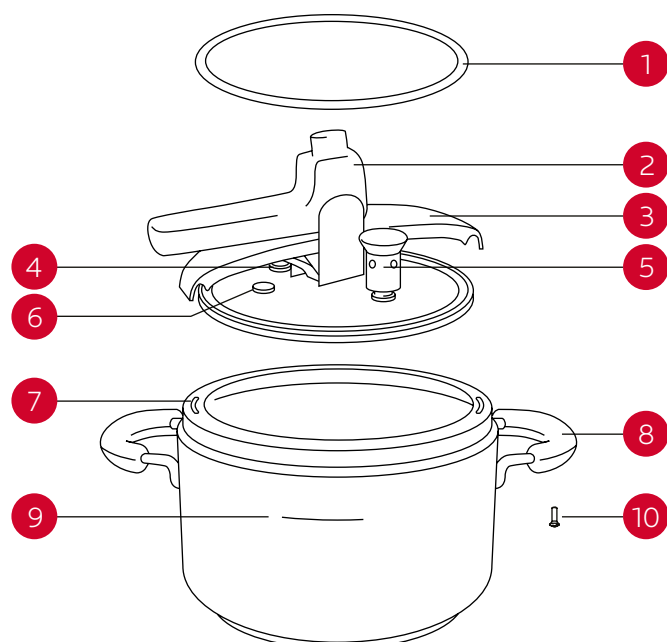


CONJ.VÁLV.REGULAÇÃO (VÁLV+SUP.)
CONTROL VALVE SET (VAL.+PIV.)

Artigo
Article
412222019921

Legenda 5
Subtitle

ESQUEMA | SCHEME



ACESSÓRIOS VENDIDOS SEM SACO INDIVIDUAL SPARE PARTS SOLD WITHOUT INDIVIDUAL BAGS

1. JUNTA DE VEDAÇÃO
SEALING RING
2. ALAVANCA DE ABERTURA/FECHO
OPEN/CLOSE LEVER
3. TRAVESSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL
STAINLESS STEEL YOKE
4. VÁLVULA DE SEGURANÇA
SAFETY VALVE
5. VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE
6. INDICADOR DE PRESSÃO
PRESSURE INDICATOR
7. MARCA DE ALOJAMENTO DO TRAVESSÃO
YOKE FITTING
8. ASA LATERAL EM BAQUELITE
BAKELITE SIDE HANDLE
9. MARCA DE NÍVEL
MEASUREMENT LEVEL
10. PARAFUSO DE FIXAÇÃO DA ASA
HANDLE FIXING SCREW

HOTELARIA

CATERING

A ESCOLHA DOS CHEFS

Chefs choice



GRAND HOTEL

GRANDES MEDIDAS. GRANDES MOMENTOS.
GREAT MEASURES. GREAT MOMENTS.

Esta gama foi concebida para responder às necessidades dos grandes chefs de cozinha, que necessitam de uma linha diversificada, robusta e que apresenta várias medidas disponíveis.

O GrandHotel marca a diferença pelo seu design actual e por um acabamento satinado do aço inoxidável que facilita a limpeza das peças.

GrandHotel range has been designed to meet the needs of the great chefs who need a diversified, robust cookware with several measures available.

GrandHotel makes a difference for its design and for its satin finish stainless steel that facilitates cleaning.



Asa varão
Wire handle

Satinado
Satin

7mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CAÇAROLA CÔNICA C/ CABO
CONICAL SAUCEPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	7.5	2.1	638121BB0320A
Ø24	8	3.3	638121BB0324A



CAÇAROLA BAIXA
LOW CASSEPOLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	6.1	2.5	638121BB0924
Ø28	6.1	3.5	638121BB0928
Ø32	6.2	4.6	638121BB0932
Ø36	7.5	6.8	638221BB0936
Ø40	8.5	9.6	638221BB0940



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEPOLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	638121BB1016
Ø20	9.1	2.6	638121BB1020
Ø24	10.1	4.1	638121BB1024
Ø28	11.7	6.7	638121BB1028
Ø32	13.2	9.8	638121BB1032
Ø36	14	13.4	638221BB1036
Ø40	15.5	18.3	638221BB1040



CAÇAROLA ALTA C/ASAS
DEEP CASSEPOLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.5	2.2	638121BB2916
Ø20	13.6	4	638121BB2920
Ø24	15.6	6.5	638121BB2924
Ø28	17.7	10.3	638121BB2928
Ø32	18.7	14.1	638121BB2932
Ø36	22	21.4	638221BB2936
Ø40	25	30.5	638221BB2940
Ø45	28	44	638221BB2945
Ø50	32	62	638221BB2950



CAÇAROLA ALTA C/ CABO
DEEP SAUCEPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.6	2.2	638121BB3016A
Ø20	13.6	4	638121BB3020A
Ø24	15.6	6.5	638121BB3024A
Ø28	17.7	10.3	638121BB3028A



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	638121BB1116A
Ø20	9.1	2.6	638121BB1120A
Ø24	10.1	4.1	638121BB1124A
Ø28	11.7	6.7	638121BB1128A



FRIGIDEIRA CÔNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	4.5	1.7	63812EBB5624
Ø28	5	2.3	63812EBB5628



FRIGIDEIRA C/ CABO E ASA
FRYING PAN W/HELPER HANDLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø32	6.2	4.6	638121BB5232
Ø36	7.5	6.8	638221BB5236
Ø40	8.5	9.6	638221BB5240



FRIGIDEIRA C/CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	6.1	2.5	638121BB5124
Ø28	6.1	3.5	638121BB5128



BANHO-MARIA COM CABO
BOILER W/LONG HANDLE

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	16	3.2	638121BB6716A
Ø20	20	6.3	638121BB6720A



PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	16.5	3.2	638121BB6616
Ø20	20.6	6.3	638121BB6620
Ø24	24.6	10.6	638121BB6624
Ø28	28.5	17	638221BB6628
Ø32	32.5	25.4	638221BB6632
Ø36	36.5	36	638221BB6636
Ø40	40.5	49.6	638221BB6640
Ø45	45	71	638221BB6645
Ø50	50	78	638221BB6650



TERRINA
SOUP TUREEN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	14	5	631001BB8326



TABULEIRO C/ASAS 50X36X6cm
PROFESSIONAL ROASTER 50X36X6cm

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
6.1	631008BB7810

TABULEIRO C/ASAS 53X40X4cm
PROFESSIONAL ROASTER 53X40X4cm

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
4.1	631008BB7815

TABULEIRO C/ASAS 60X40X6cm
PROFESSIONAL ROASTER 60X40X6cm

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
6.1	631008BB7825



OUTDOOR

DESFRUTE A NATUREZA

Enjoy nature



GARDEN GRILL

Partilhe o Garden Grill com a família e os amigos, em casa, na praia ou no campo, durante todo o ano!

Share the Garden Grill with your family and friends, at home, in the beach or in the country, all year!



GRELHADOR DE EXTERIOR A GÁS OUTDOOR GAS GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø38	83	671000010401



PRÉMIO
SENA DA SILVA
AWARD
Prémio Equipamento | Industrial
Silampos . Carlos Aguiar | Garden Grill

DESTINA-SE A UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR FOR OUTDOOR USE
CONSUMO 174g/h CONSUMPTION 174g/h
COMPONENTES DE VENDA AVULSO AVAILABLE SPARE PARTS
DISPONÍVEL EM VERSÃO CAMPING (VER IMAGEM PÁG. SEGUINTE) AVAILABLE IN CAMPING VERSION (SEE NEXT PAGE IMAGE)
À VENDA EXCLUSIVAMENTE EM PORTUGAL E ESPANHA ON SALE EXCLUSIVELY IN PORTUGAL AND SPAIN



CAPA PROTECTORA
PROTECTION COVER

Artigo
Article
671000010408



QUEIMADOR COMPLETO
BURNER

Artigo
Article
671000010406



GRELHA ALUMÍNIO ANTIADERENTE
NON-STICK GRILL

Diam.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Article
Ø38	671000010404
Ø30	671000010403



ESPALHADOR
FLAME DISTRIBUTOR

Artigo
Article
671000010407



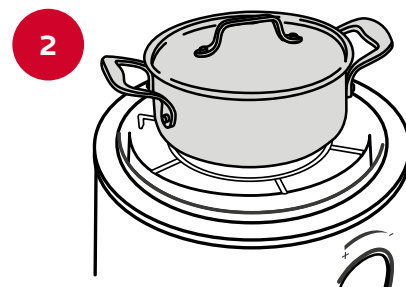
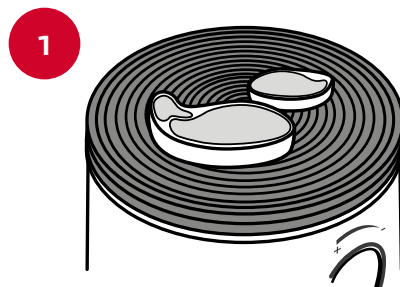
GRELHA RECHAUD AÇO INOXIDÁVEL
STAINLESS STEEL RECHAUD GRIDDLE

Artigo
Article
671000010405



VERSÃO CAMPING CAMPING VERSION

Diam.(cm)	Alt.(cm) c/ Garrafa Gás	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm) w/ Gas Bottle	Article
Ø30	51.30	671000010101



COMPONENTES EM AÇO INOXIDÁVEL

Resistente e durável
FÁCIL DE TRANSPORTAR
FÁCIL DE MONTAR
FÁCIL DE LIMPAR
GRILL (1) E RECHAUD (2)

STAINLESS STEEL COMPONENTS

Resistant and durable
EASY TO TRANSPORT
EASY TO SET
EASY TO CLEAN
GRILL (1) AND RECHAUD (2)

Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente com a garrafa de gás butano K6 da Repsol (não incluída)
Potência do Queimador 2,5kW

This grill should be used exclusively with the K6 Repsol butane gas bottle (not included)
Burner power 2,5kW



PRACTICAL

MATRIOSKA

ARMAZENAMENTO CRIATIVO

CREATIVE STORAGE



7em1
7 in 1

CONJ. 7 PEÇAS+FIXADOR
7 PIECES SET

Artigo
Article
632122AP0031N



INCLUI INCLUDES

Caçarola Casserole Ø14cm
Caçarola Casserole Ø18cm
Caçarola alta Deep Casserole Ø24cm
Caçarola baixa Low Casserole Ø24cm

Tampa Lid Ø14cm
Tampa Lid Ø18cm
Tampa Lid Ø24cm
+ Suporte fixação Mounting bracket



11em1
11 in 1

CONJ. 11 PEÇAS+FIXADOR
11 PIECES SET

Artigo
Article
632122AP0158N



INCLUI INCLUDES

Caçarola Casserole Ø14cm
Caçarola Casserole Ø18cm
Panela Stockpot Ø16cm
Panela Stockpot Ø24cm
Caçarola tripla cozer a vapor
Multisteamer Ø24cm
Caçarola baixa Low Casserole Ø24cm

Tampa Lid Ø14cm
Tampa Lid Ø16cm
Tampa Lid Ø18cm
Tampa Lid Ø20cm
Tampa Lid Ø24cm
+ Suporte fixação Mounting bracket



O NOSSO POLVO

Our Octopus

Polvo tépido, tomate, cebola e coentros

10 PAX

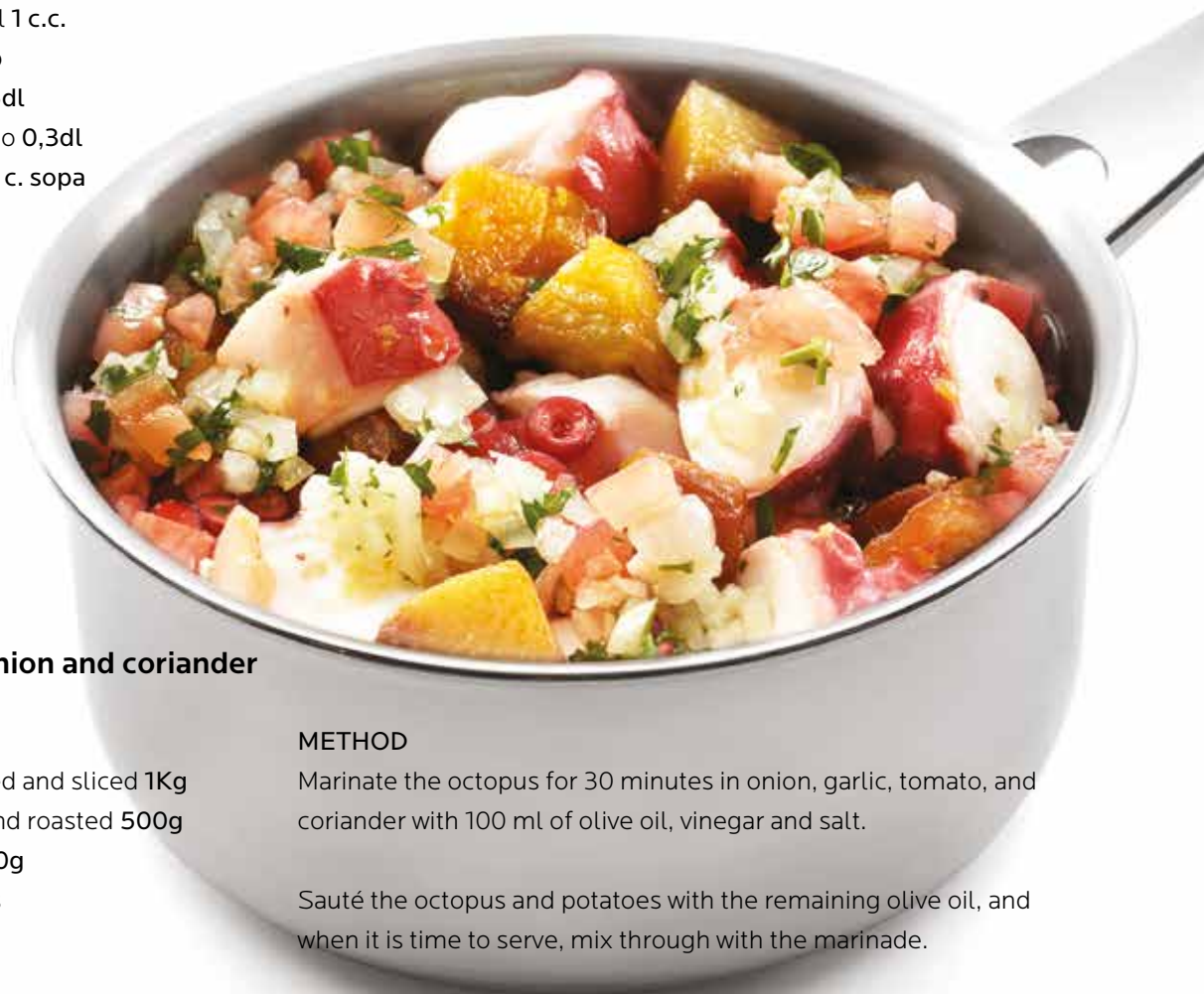
INGREDIENTES

Polvo limpo cozido em rodela 1Kg
 Batata-doce assada em cubos 500g
 Tomate fresco em cubos 200g
 Alho picado 2 dentes
 Cebola picada 200g
 Sal marinho tradicional 1 c.c.
 Pimenta de moinho qb
 Azeite virgem extra 1,5dl
 Vinagre de vinho branco 0,3dl
 Coentros em picados 1 c. sopa

CONFEÇÃO

Marine durante 30 minutos a cebola, o alho, o tomate, os coentros com 1 dl de azeite o vinagre e o sal.

Salteie na caçarola o polvo e a batata com o restante azeite e no momento de servir envolva com a marinada.



Octopus, tomato, onion and coriander

10 PEOPLE

INGREDIENTS

Octopus, cleaned, cooked and sliced 1Kg
 Sweet potatoes, diced and roasted 500g
 Fresh Tomato, diced 200g
 Garlic, chopped 2 cloves
 Onion, chopped 200g
 Traditional sea salt 1 tsp
 Ground pepper to taste
 Extra virgin olive oil 150 ml
 White wine vinegar 30 ml
 Coriander, chopped 1 tbsp

METHOD

Marinate the octopus for 30 minutes in onion, garlic, tomato, and coriander with 100 ml of olive oil, vinegar and salt.

Sauté the octopus and potatoes with the remaining olive oil, and when it is time to serve, mix through with the marinade.



SILAMPOS

SINCE
1951



Rua das Cortinhas, 301
Apartado 2004
3701 - 906 Cesar

Tel: (+351) 256 850 400
Email: geral@silampos.pt
www.silampos.pt

COMPETE
2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

10/2016