SILAMPOS
SINCE 1951
SUPREMEPROF
PREMIUMCOOKWARE
MULTIDISC 3 PLY
TECHNOLOGY
Sustainable Innovation in the Kitchen Since 1951
eco COOK
FABRICADO EM
MADE IN
PORTUGAL

SUPREMEPROF

PREMIUMCOOKWARE

MULTIDISC 3 PLY
TECHNOLOGY

TECNOLOGIA MULTIDISC

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

- Distribuição uniforme do calor por toda a peça.
- Mantém a temperatura por mais tempo.

As camadas exteriores em aço inoxidável previnem e retardam a dissipação do calor gerado pela camada intermédia.

- O seu elevado desempenho garante mais rapidez e poupança de energia (por diminuição dos tempos de cozedura).

MULTIDISC TECHNOLOGY

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

- Uniform heat distribution throughout the piece.
- Retains heat longer. The stainless steel outer layers prevent and delay the dissipation of the heat generated by the intermediate layer.
- Its high performance ensures faster cooking and energy savings (due to the decrease of cooking times).

SUPREMEPROF

PREMIUMCOOKWARE

asas rebitadas | riveted handles

cabos rebitados | riveted long handles

elementos de pega ergonómicos / ergonomic handles

3
CAMADAS
LAYERS

2,3mm
ESPESSURA
THICKNESS

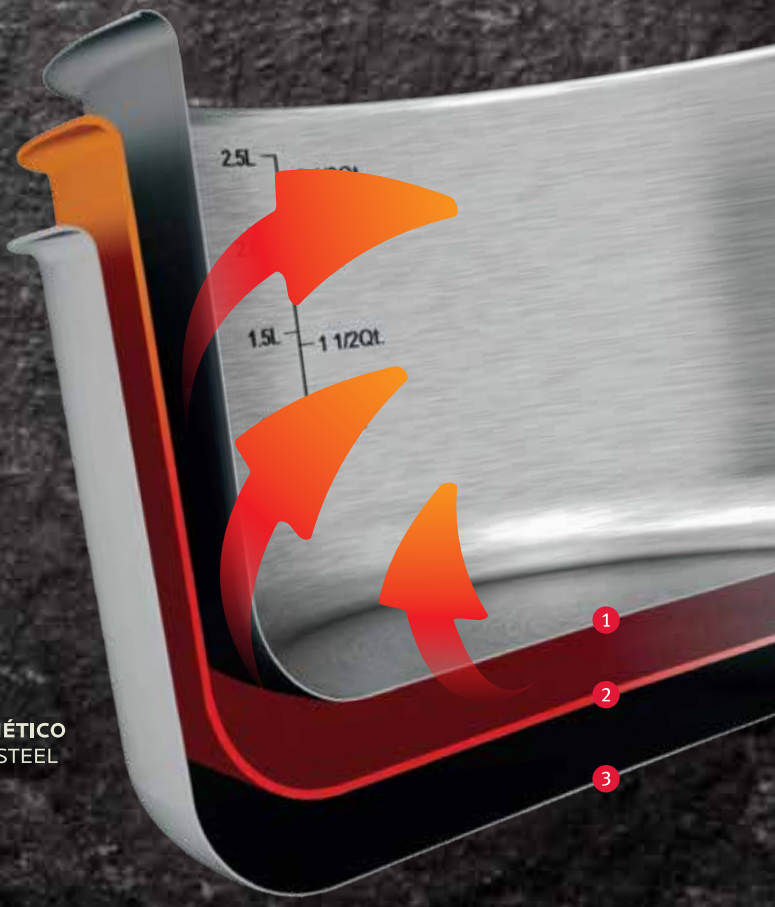
escala de capacidade / capacity scale

exterior polido e interior satinado | outside mirror polished and satined inside

MULTIDISC 3 PLY
TECHNOLOGY

ELEVADA CONDUÇÃO TÉRMICA
FUNDO + PAREDES TÉRMICAS
+RAPIDEZ +EFICIÊNCIA

HIGH THERMAL CONDUCTIVITY
THERMIC BASE + SIDE WALLS
+QUICKNESS + EFICIENCY



1
AÇO INOXIDÁVEL 18/10
18/10 STAINLESS STEEL
AISI 304

2
LIGA DE ALUMÍNIO
ALUMINIUM ALLOY
AL 1050

3
AÇO INOXIDÁVEL MAGNÉTICO
MAGNETIC STAINLESS STEEL
AISI 439

Chef Lígia Santos, Chef Henrique Sá Pessoa e Chef Vítor Sobral

SUPREMEPROF

PEÇAS DISPONÍVEIS / AVAILABLE RANGE

SILAMPOS SINCE 1951

MULTIDISC 3 PLY TECHNOLOGY

CAÇAROLA COM ASAS
CASSEROLE WITH LID

639002BG1016 **Ø16cm** 1,5L
639002BG1020 **Ø20cm** 3,0L
639002BG1024 **Ø24cm** 5,3L

CAÇAROLA COM CABO
SAUCEPAN WITH LID

639002BG1116 **Ø16cm** 1,5L

CAÇAROLA ALTA COM CABO
DEEP SAUCEPAN WITH LID

639002BG3014 **Ø14cm** 1,3L
639002BG3016 **Ø16cm** 1,9L
639002BG3018 **Ø18cm** 2,8L

PANELA COM ASAS
STOCKPOT WITH LID

639002BG6616 **Ø16cm** 1,9L
639002BG6618 **Ø18cm** 2,8L
639002BG6620 **Ø20cm** 3,8L
639002BG6624 **Ø24cm** 6,6L
639002BG6626 **Ø26cm** 8,5L
639002BG6628 **Ø28cm** 10,4L

FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

63900ABG5620 **Ø20cm**
63900ABG5626 **Ø26cm**
63900ABG5628 **Ø28cm**

CAÇAROLA CÓNICA ANTIADERENTE COM ASAS
NON-STICK CONICAL CASSEROLE WITH LID

63900ABG5924 **Ø24cm** 3,3L

CAÇAROLA BAIXA COM ASAS
LOW CASSEROLE WITH LID

639002BG0924 **Ø24cm** 2,8L
639002BG0926 **Ø26cm** 4,3L

FRIGIDEIRA CÓNICA
CONICAL FRYPAN

639002BG5620 **Ø20cm**
639002BG5626 **Ø26cm**
639002BG5628 **Ø28cm**

CAÇAROLA CÓNICA COM ASAS
CONICAL CASSEROLE WITH LID

639002BG5924 **Ø24cm** 3,3L

CONJUNTO TUTTI-PASTA BAIXO
LOW TUTTI-PASTA WITH LID

639002BG0201 **Ø20cm**

CAÇAROLA TRIPLA COZER A VAPOR COM ASAS
STEAMER WITH HANDLES

631002BG1820 **Ø20cm**

RECEITA
RECIPE

Polvo com tomate, cebola e coentros

x10

INGREDIENTES

1kg polvo limpo cozido em rodelas
500g batata doce assada em cubos
200g tomate fresco em cubos
2 dentes alho picado
200g cebola picada
q.b. sal marinho tradicional
q.b. pimenta de moinho
1,5dl azeite virgem extra
0,3dl vinagre de vinho branco
1 colher de sopa coentros picados

PREPARAÇÃO

Marine durante 30 minutos a cebola, alho, tomate e os coentros com 1dl de azeite, vinagre e sal.
Salteie na caçarola o polvo e a batata com o restante azeite e no momento de servir envolva com a marinada.

Octopus with tomato, onion and coriander

x10

INGREDIENTS

1kg octopus cleaned, cooked and sliced
500g sweet potatoes, diced and roasted
200g fresh tomato, diced
2 cloves garlic, chopped
200g onion, chopped
to taste traditional sea salt
to taste ground pepper
1,5dl extra virgin olive oil
0,3dl white wine vinegar
1 tbsp coriander, chopped

PREPARATION

Marinate the octopus for 30 minutes in onion, garlic, tomato and coriander with 1dl of olive oil, vinegar and salt.
Sauté the octopus and potatoes with the remaining olive oil and when it's time to serve, mix through with the marinade.

VITOR SOBRAL

SILAMPOS SINCE 1951

SILAMPOS
SOCIEDADE INDUSTRIAL DE LOUÇA METÁLICA CAMPOS, S.A
RUA DAS CORTINHAS, Nº 301 P.O.BOX 2004
3701-906 CESAR - PORTUGAL

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

CERTIFICAÇÃO apcer ISO 9001 ISO 14001 ISO 50001

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

Cofinanciado por:

COMPETE 2020 PROGRAMA OPERACIONAL COMPETITIVIDADE E INTERNACIONALIZAÇÃO

PORTUGAL 2020

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

14.1019