



# SILAMPOS

SINCE  
1951

CATÁLOGO · CATALOGUE · CATALOGO · CATALOGUE



## Composição de conjuntos 9 peças\*

AÇO INOXIDÁVEL 18/10

FUNDO TÉRMICO IMPACT DISC PLUS

Caçarola c/asas e tampa Ø16/20/24cm  
Caçarola c/cabo e tampa Ø16cm  
Frigideira cônica antiaderente c/cabo Ø 24cm  
Cafeteira c/tampa Ø14cm  
Panela c/asas e tampa Ø16/20/24cm

## Composition de la Batterie de 9 pièces\*

ACIER INOXYDABLE 18/10

FOND THERMIQUE IMPACT DISC PLUS

Faitout avec couvercle Ø16/20/24cm  
Casserole avec couvercle Ø16cm  
Pôle anti-adhérente Ø24cm  
Pot au lait avec couvercle Ø14cm  
Marmite avec couvercle Ø16/20/24cm

## 9 Pieces Set composition\*

18/10 STAINLESS STEEL

IMPACT DISC PLUS THERMIC BOTTOM

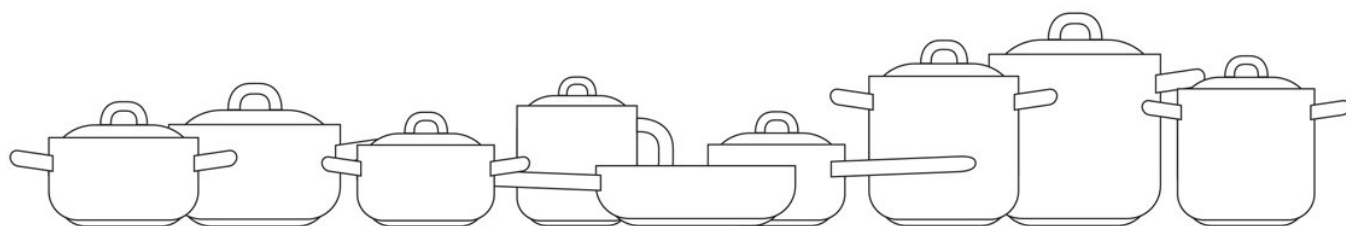
Casserole w/lid Ø16/20/24cm  
Sauce pan w/lid Ø16cm  
Non stick conical frypan Ø24cm  
Milk pot w/lid Ø14cm  
Stockpot w/lid Ø16/20/24cm

## Composición de las baterías de 9 piezas\*

ACERO INOXIDABLE 18/10

FUNDO TÉRMICO IMPACT DISC PLUS

Cacerola c/tapa Ø16/20/24cm  
Cazo c/tapa Ø16cm  
Sartén conica antiadherente c/cable Ø24cm  
Hervidor c/tapa Ø14cm  
Olla c/tapa Ø16/20/24cm



IMPACT DISC PLUS



GÁS  
GÁS  
GAZ



ÉTRICA  
ECTRIC  
ECTRIQUE



ELETRICA RADIANTE  
ELECTRIC RADIANT  
ELECTRICA RADIANTE  
RADIANT ÉLECTRIQUE



VITROCERÂMICA  
GLASS RADIANT  
VITROCERAMICA  
VITROCERAMIQUE



INDUÇÃO  
INDUCTION  
INDUCCIÓN  
INDUCTION



MÁQUINA LAVAR LOUÇA  
DISHWASHER SAFE  
LAVAVAJILLAS  
LAVE-VAISSELLE

\*Excluindo os modelos Rainbow e Yumi / Excluding Rainbow and Yumi Models

\*Excluyendo los modelos Rainbow y Yumi / A l'exception des modèles Rainbow et Yumi

## Rainbow

O conjunto de 9 peças **RAINBOW** inclui uma frigideira c/asas sem tampa Ø24cm

La batería de 9 piezas **RAINBOW** incluye una sartén con asas sin tapa Ø24cm

The **RAINBOW** 9 pieces set includes a Ø24cm frypan with side handles no lid

La batterie de 9 pièces **Rainbow** inclut une poêle à anses sans couvercle Ø24cm

## Yumi

O conjunto de 9 peças **YUMI** inclui uma frigideira cônica antiaderente c/asas e tampa Ø26cm

La batería de 9 piezas **YUMI** incluye una sartén conica antiadherente con asas y tapa Ø26cm

The **YUMI** 9 pieces set includes a Ø26cm non stick conical frypan with side handles no lid

La batterie de 9 pièces **YUMI** inclut une poêle à anses conique antiadhérente avec Ø26cm



**SILAMPOS**SINCE  
1951**Concept  
ECO COOK****Rapidité  
Haute Performance  
Durabilité  
Plats sains****CHOIX SMART**

Nos produits ont la meilleure relation  
entre qualité, prix et de design.

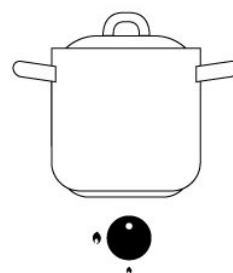
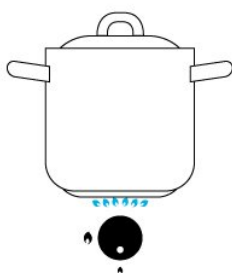
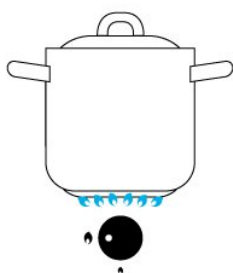
L'importance du design différentiateur permet de développer des produits fonctionnels, esthétiquement appétissants et amis de l'environnement. La haute performance des produits garantit une grande rapidité durant la préparation des aliments, des économies d'énergie et des plats sains, en répondant aux besoins des consommateurs et des grands chefs de cuisine.

Le matériel de cuisson Silampos est fabriqué en acier inoxydable 18/10 qui possède une grande résistance à la corrosion et permet un contact direct avec les aliments.

**UTILISATION**

Le matériel de cuisson Silampos vous aide à économiser du temps et de l'énergie.

- Utiliser un niveau moyen de chaleur durant les premières minutes.
- Laisser les liquides entrer en ébullition ou dorer les aliments.
- Réduire la chaleur au minimum.
- Avant de terminer la cuisson, éteindre la source de chaleur.



Quelque soit la source de chaleur utilisée, il n'est pas nécessaire d'utiliser le niveau maximum pour économiser de l'énergie.

Le fond thermique appliqué au matériel de cuisson Silampos détient d'excellentes propriétés de rétention de chaleur.

**LES ALIMENTS LIBÈRENT MIEUX LEURS JUS POUR PRÉPARER DES PLATS SAINS.  
LA NOURRITURE NE COLLE PAS AU FOND.**

## TECHNOLOGIE IMPACT DISC PLUS

Le matériel de cuisson Impact Disc Plus est le résultat d'un processus de conception et développement d'un fond thermique versatile avec d'excellentes propriétés de rétention et distribution de la chaleur, durable et résistant à la corrosion.



## TECHNOLOGIE MULTIDISC

Grâce à l'utilisation du matériel Multidisc, il est possible d'extrapoler tous les avantages du fond thermique Silampos à toute la pièce.

- Chauffage uniforme.
- Ne refroidit pas aussi rapidement que le matériel de cuisson traditionnel.
- Les couches extérieures en acier inoxydable préviennent et retardent la dissipation de la chaleur produite par les couches intermédiaires.





**SILAMPOS**

SINCE  
1951

**YUMI**



**Plateau à anses**

Diam.(cm)	Hauteur(cm)	Cap.(L)	Article
Ø34	1.5	---	631002AC4135





**SILAMPOS**

SINCE  
1951

Rua das Cortinhas, 301  
Apartado 2004  
3701-906 Cesar  
PORTUGAL

Tel. (+351) 256 850 400  
E-mail. [geral@silampos.pt](mailto:geral@silampos.pt)  
[www.silampos.pt](http://www.silampos.pt)