



# 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\*

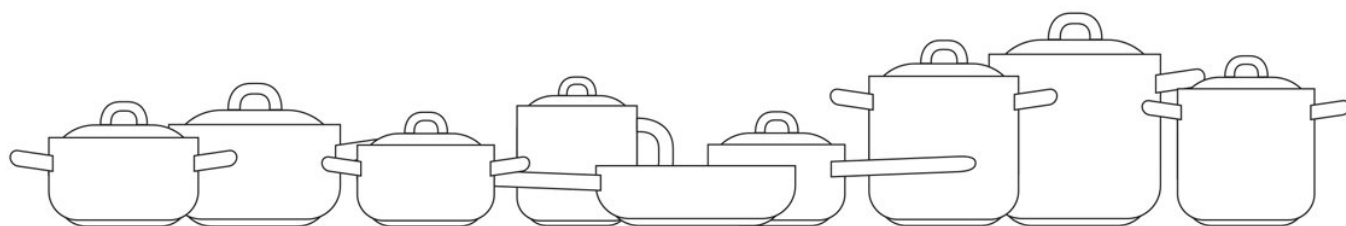
18/10 STAINLESS STEEL  
IMPACT DISC PLUS THERMIC BOTTOM

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  
FONDO 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  
ELECTRIC  
ELECTRIQUE



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**Conceito  
ECO COOK**

Rapidez

Elevado desempenho

Durabilidade

Cozinhados saudáveis

**ESCOLHA INTELIGENTE**

Os nossos produtos têm a melhor relação entre qualidade, design e preço.

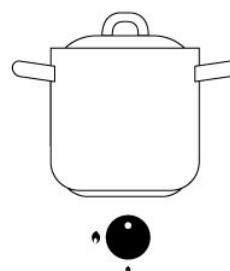
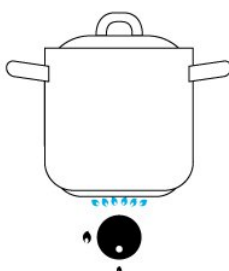
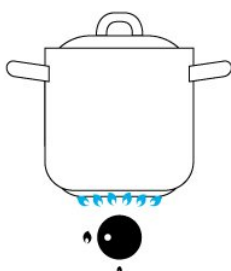
Da constante aposta num design diferenciador, resultam produtos funcionais, esteticamente apelativos e amigos do ambiente. O seu elevado desempenho garante rapidez durante a confeção dos alimentos, significativas poupanças de energia e cozinhados saudáveis, o que responde às necessidades dos consumidores e grandes chef's de cozinha.

A louça de cozinha é fabricada em aço inoxidável 18/10 que apresenta uma elevada resistência à corrosão e permite contacto direto com os alimentos, garantindo mais higiene e mais durabilidade.

**UTILIZAÇÃO**

A louça metálica da Silampos poupa tempo e energia.

- 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.**

## TECNOLOGIA IMPACT DISC PLUS

A louça Impact Disc Plus é o resultado de um processo de conceção e de desenvolvimento de um fundo térmico versátil, com excelentes propriedades de armazenamento e condução de calor, durabilidade e resistência à corrosão.



## TECNOLOGIA MULTIDISC

Com a utilização do material Multidisc já 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.





**SILAMPOS**

SINCE  
1951

**EUROPA**



**Couscoussier**

<b>Diam.(cm)</b>	<b>Altura(cm)</b>	<b>Cap.(L)</b>	<b>Artigo</b>
Ø24	26.5	---	632122VM0007





**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)