



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
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**Conceito
ECO COOK**

Rapidez

Elevado desempenho

Durabilidade

Cozinhados saudáveis

ESCOLHA INTELIGENTE

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

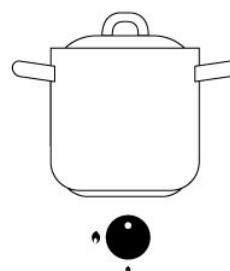
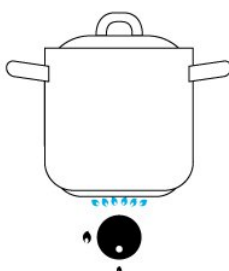
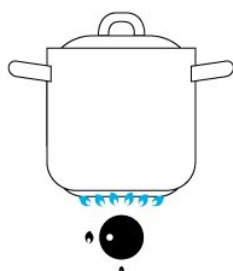
Da constante aposta num design diferenciador, resultam produtos funcionais, esteticamente apelativos e amigos do ambiente. O seu elevado desempenho garante rapidez durante a confeção dos alimentos, significativas poupanças de energia e cozinhados saudáveis, o que responde às necessidades dos consumidores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

ALMA



Caçarola tripla cozer a vapor

Diam.(cm)	Altura(cm)	Cap.(L)	Artigo
Ø20	9.2	---	631002FR1820

SILAMPOS

SINCE
1951

EUROPA



Caçarola tripla cozer a vapor

Diam.(cm)	Altura(cm)	Cap.(L)	Artigo
Ø20	9.2	---	631002321820
Ø26	11.2	---	631002321826

Caçarola tripla cozer a vapor

Diam.(cm)	Altura(cm)	Cap.(L)	Artigo
Ø20	9.2	---	631002321920
Ø26	11.2	---	631002321926

SILAMPOS

SINCE
1951

NAUTILUS



Caçarola tripla cozer a vapor

Diam.(cm)	Altura(cm)	Cap.(L)	Artigo
Ø20	9.2	---	631002591820
Ø26	11.2	---	631002591826

SILAMPOS

SINCE
1951

PROFISSIONAL TEJO



**Caçarola tripla cozer a vapor**

Diam.(cm)	Altura(cm)	Cap.(L)	Artigo
Ø20	9.2	---	631002631820
Ø26	11.2	---	631002631826

SILAMPOS

SINCE
1951

SUPREME PROF



Caçarola tripla cozer a vapor**Diam.(cm)**
Ø20**Altura(cm)**
9**Cap.(L)**
---**Artigo**
631002BG1820



SILAMPOS

SINCE
1951

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

Tel. (+351) 256 850 400
E-mail. geral@silampos.pt
www.silampos.pt