

Kochgeschirr Silargan®

DE Bedienungs- und Pflegehinweise

EN Instructions for use and care

FR Conseils d'utilisation et d'entretien

ES Indicaciones de manejo y cuidado

IT Istruzioni per la manutenzione e la cura

KO 조작 지침 및 관리 지침

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Kochgeschirr Silargan®



- Porenlos geschlossene Oberfläche
- Made in Germany

Die Vorteile Ihres neuen Silargan® Kochgeschirrs

Silargan® – weltweit einzigartig.

Qualität beginnt beim Material. Ihr Kochgeschirr wird aus der weltweit einzigartigen, nochmals weiterentwickelten Hightech-Keramik Silargan® gefertigt. Silargan® eignet sich nicht nur zum Kochen, sondern auch bestens zum Servieren und Aufbewahren.

Hinweise zum sicheren Gebrauch

Lesen Sie diese Hinweise vor dem Gebrauch aufmerksam durch. Überlassen Sie das Kochgeschirr nur Personen, die sich vorher mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht haben.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung zum späteren Nachlesen gut auf.



Sicherheit und Funktion erhalten

- Ziehen Sie die Griffe mit einem Schraubendreher fest, falls sich die Griffe gelockert haben.
- Ersetzen Sie Griffe, die Risse aufweisen oder nicht korrekt sitzen.
- Ersetzen Sie beschädigte Glasdeckel oder beschädigtes Kochgeschirr.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Beachten Sie unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.

Wenden Sie sich im Falle von Reparaturen an Ihren Fachhändler.



Sicher kochen mit Ihrem Silargan® Kochgeschirr

- Benutzen Sie geeigneten, hitzebeständigen Handschutz, vor allem, wenn Sie das Kochgeschirr im Backofen verwenden.

- Berühren Sie während der Benutzung nie die heißen Außenflächen des Kochgeschirrs.
- Verschieben oder tragen Sie das heiße Kochgeschirr ausschließlich an den Griffen und mit sicherem Halt.
- Berühren Sie keine anderen Personen mit dem heißen Kochgeschirr.
- Stellen Sie das heiße Kochgeschirr nur auf hitzefesten Unterlagen (niemals auf Kunststoff etc.) ab.
- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder während der Benutzung vom Kochgeschirr fern.
- Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Kochgeschirr hantieren. Kinder könnten sich an den Kleinteilen verschlucken. Erstickungsgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie einen Deckel oder eine Decke.

DE



Gefahr

Kochgeschirr Silargan®

- Fassen Sie nach dem Kochen nicht sofort auf die Herdoberfläche. Dies gilt auch für Induktionsherde, da auch hier die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrbodens heiß wird. Halten Sie Kinder grundsätzlich vom Herd fern.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Aufkleber und Anhänger.
- Füllen Sie das Kochgeschirr zu 2/3 mit Wasser und geben Sie 2 – 3 Esslöffel Haushaltssessig dazu.
- Kochen Sie das Kochgeschirr ca. 5 – 10 Minuten lang mit diesem Essigwasser aus.
- Spülen Sie anschließend alle Teile gründlich von Hand.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr gut ab.

Das Kochen mit Ihrem Silargan® Kochgeschirr – Kochgeschirr und Herd erhalten.

- Überhitzen Sie das Kochgeschirr niemals. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit im Kochgeschirr nicht vollständig verdampft.
- Vermeiden Sie bei heißen Glasdeckeln schockartiges Abschrecken oder das Absetzen auf kalten Unterlagen.
- Schlagen Sie Küchenhelfer nicht am Schüttrand ab.
- Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf dem Glaskeramikfeld. Heben Sie das Kochgeschirr stattdessen hoch.
- Halten Sie die Kochzone sauber. Schmutzreste zwischen Kochgeschirrboden und Glaskeramikfeld können die Kochzone zerkratzen.
- Verwenden Sie die zu Ihrem Kochgeschirr passende Herdplattengröße.

- Wenn Sie einen Gasherd benutzen:
 Stellen Sie die Gasflamme nie größer
 ein als der Topfboden ist.
 So stellen Sie sicher, dass die Griffe
 nicht beschädigt werden.

Temperaturvorgaben für die Verwendung im Backofen beachten.

DE

Die maximale Temperaturbeständigkeit hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (Griffe, Deckel oder Körper).

- Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion des Backofens.

	Temperaturbeständigkeit
Griffe (Deckel und Körper)	
aus Kunststoff/Silikon	70°C (zum Warmhalten)
aus Edelstahl	250°C
Deckel	
aus Edelstahl oder Vollglasdeckel ohne Edelstahleinfassung	250°C
aus Glas mit Edelstahleinfassung	180°C
aus Edelstahl mit Kunststoffteilen	70°C

Kochgeschirr Silargan®



Der richtige Umgang mit heißem Fett

- Tupfen Sie Gargut gründlich trocken, bevor Sie es in heißem Fett anbraten. So vermeiden Sie Verbrennungen durch heiße Fettspritzer.
- Überhitzen Sie das Fett nicht.

Frittieren:

- Füllen Sie das Kochgeschirr bis maximal zur Hälfte mit geeignetem Fett.
- Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel. So verhindern Sie Verbrennungen durch überschäumendes Fett.
- Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser. Nehmen Sie einen Deckel oder eine Decke.

Tipps zum Kochen

- Benutzen Sie die höchste Kochstufe nur zum Ankochen oder Anbra-

ten. Schalten Sie anschließend auf mittlere oder kleine Heizleistung zurück.

- Der gute Sitz des Deckels kann dazu führen, dass sich der Deckel beim Abkühlen durch das entstehende Vakuum festsaugt. Erhitzen Sie in diesem Fall das Kochgeschirr nochmals kurz, bis sich der Deckel wieder abnehmen lässt.



Verwenden eines Deckels mit Funktionsteilen wie z.B. dem Control Lid

- Halten Sie Ihre Hände nie über die Abgieß- und Abdampföffnung.
- Setzen Sie den Deckel so auf den Topf, dass Sie beim Öffnen des Deckels nicht über die Dampföffnung greifen müssen. Drehen Sie die Öffnung zur vom Körper abgewandten Seite.

- Verwenden Sie zum Abgießen rutschfesten, geeigneten Handschutz. So verhindern Sie Verbrennungen durch heißen Dampf.

Verwenden des Funktionsdeckels Control Lid – Dampfstrom regulieren:

- Regulieren Sie den Dampfstrom mit dem Schieberegler gezielt durch die stufenlose Öffnungseinstellung.
- Öffnen Sie den Dampfstrom nur so weit wie nötig.

Abgießen:

- Schieben Sie den Schieberegler zur Deckelmitte.
So können Sie zuverlässig und schnell Kochwasser abgießen.

Gesundes Braten mit wenig Fett

Kochgeschirre von Silit verfügen über einen extrastarken Stahlkern und sind hervorragend für das scharfe

Braten bei hohen Temperaturen geeignet.

- Stellen Sie das kalte Kochgeschirr mit wenig Fett auf die Herdplatte und erhitzen Sie mit großer Heizstufe.
- Verteilen Sie das Fett durch Schwenken gleichmäßig, sobald das Fett deutliche Schlieren zieht oder leicht zu rauchen beginnt.
- Geben Sie das ungewürzte Fleisch in das Kochgeschirr und drücken Sie das Fleisch auf dem Boden an.
- Regulieren Sie die Energiezufuhr des Herdes nach unten.
- Warten Sie, bis das Eiweiß gerinnt und sich die Poren vom Fleisch geschlossen haben. Sobald eine appetitliche braune Kruste entstanden ist, löst sich das Fleisch von selbst vom Boden und Sie können es mühelos wenden.

DE

Kochgeschirr Silargan®

Tipp: Verwenden Sie das richtige Fett zum Braten und beachten Sie dessen Temperaturbeständigkeit.

Kochgeschirr reinigen und aufbewahren

- Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und handelsübliches Spülmittel.
- Weichen Sie anhaftende Speisereste ein.
- Verwenden Sie keine sandhaltigen Reinigungsmittel, Stahlwolle oder harte Seiten von Schwämmen.
- Kochen Sie bei stark anhaftenden Speiseresten das Kochgeschirr mit etwas Wasser und pulverförmigem Pflegemittel von Silit aus.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit dem flüssigen Pflegemittel von Silit.
- Sie können das Kochgeschirr auch in der Spülmaschine reinigen.

Dies kann zu Farbveränderungen an Kunststoffgriffen oder der Silargan®-Oberfläche führen. Die Funktion wird dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.

- Trocknen Sie das Kochgeschirr nach der Reinigung gut ab.
- Bitte keine Teile mit Holz (z.B. Griffe) in die Spülmaschine geben.
- Stellen Sie Kochgeschirr bitte nicht direkt aufeinander. Stapeln Sie die Töpfe ineinander, so dass die Griffe auf dem Schüttrand aufliegen.
- Legen Sie bei der Aufbewahrung im Schrank den Deckel möglichst nicht auf den Topf.

Reinigen des Control Lids

- Nehmen Sie vor der Reinigung des Deckels den Schieberegler ab.
- Halten Sie den Deckel dazu mit beiden Händen fest (Schieberegler

zum Körper hin gerichtet) und schieben Sie den Regler mit dem Daumen nach links (bzw. je nach Sitz nach rechts).

**DE**

Der Fingerschutz an den Deckelseiten kann nicht abgenommen werden. Montieren Sie den Schieberegler nach dem Reinigen nur in absolut trockenem Zustand.

Silargan® cookware



- Non-porous sealed surface
- Made in Germany

The advantages of your new Silargan® cookware

Silargan® – unique throughout the world .

Quality begins with the material. Your cookware has been manufactured using the globally unique and further enhanced Silargan® high-tech ceramic. Silargan® is not only suitable for cooking, but also for serving and storing foods

Instructions for safe use

Read these instructions carefully before use. Only allow individuals who have previously familiarised themselves with the instructions for use to use the cookware.

Keep the instructions for use in a safe place for subsequent reference.

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



Maintaining safety and function

- If the handles have become loose, tighten them using a screwdriver.
- Replace handles that are cracked or do not fit correctly.
- Replace damaged glass lids or any damaged cookware.
- Only use genuine spare parts.
- Refer to our instructions for cleaning and care.

Contact your specialist dealer in the event of repairs.



Cooking safely with your Silargan® cookware

- Use suitable, heat-resistant hand protection, particularly when using the cookware in the oven.
- Never touch the hot outer surfaces of the cookware during use.
- You must only use the handles and ensure a firm grip when moving or

carrying hot cookware.

- Do not touch anybody else with the hot cookware.
- Only place the hot cookware on heat-resistant surfaces (never on synthetic material, etc.).
- Never leave hot cookware unattended.
- Keep children away from the cookware during use.
- Never allow young children to handle the cookware unsupervised. Children can choke on the small parts. Danger of suffocation!
- Do not extinguish burning fat with water. Use a lid or a blanket.
- Do not touch the surface of the hob immediately after cooking. This also applies to induction hobs as the cooking zone can get hot due to heat being recovered by the cookware base. Keep children away from the hob.

EN

Hazard

Silargan® cookware

Before using for the first time

- Remove all stickers and tags.
- Fill the cookware 2/3 with water and add 2-3 tablespoons of household vinegar.
- Boil the vinegar water in the cookware for 5-10 minutes.
- Then rinse all parts thoroughly by hand.
- Dry the cookware well.

Cooking with your Silargan® cookware - Maintaining the cookware and hob.

- Never overheat the cookware. Ensure that the liquid in the cookware never evaporates completely.
- Avoid immersing hot glass lids in water or placing them on cold surfaces.
- Do not remove kitchen gadgets from the pouring rim.

- Avoid sliding the cookware back and forth across glass ceramic cooking zones. Lift the cookware instead.
- Keep the cooking zone clean since residue between the base of the cookware and the glass ceramic hob can scratch the cooking zone.
- Use suitable hotplate sizes for your cookware.
- If using a gas hob:
- Ensure that the gas flame does not reach beyond the base of the pot
- to prevent damaging the handles.

Observe the temperature specifications for use in the oven.

The maximum temperature resistance depends on the parts with the lowest temperature resistance (handle, lid or body).

→ Never use the oven's grill function with glass lids.

	Temperature resistance
Handles (lid and body)	
Made of synthetic material / silicone	70°C (for keeping food warm)
Made of stainless steel	250°C
Lid	
Made of stainless steel or full glass lid without stainless steel rim	250° C
Made of glass with a stainless steel rim	180°C
Made of stainless steel with synthetic parts	70°C

EN

Silargan® cookware



Handling hot fat correctly

- Thoroughly pat food dry before frying it in hot fat to avoid burns caused by hot oil splashes.
- Do not overheat the fat.

Frying:

- Fill the cookware no more than half way up with suitable fat.
- Do not use a lid when frying food to avoid burns caused by fat foaming.
- Never extinguish burning fat with water. Use a lid or a blanket.

Cooking tips

- Use the highest cooking level only for boiling or frying. Then turn the heat back down to a medium or low setting.
- Because the lid fits so well, it may stick due to the vacuum that is created when the cookware is

cooling down.

- In this case, briefly reheat the cookware until it is possible to remove the lid.



Use a lid with functional parts such as the Control Lid

- Never hold your hands over the pouring opening and steam vent.
- Place the lid on the pot such that when opening the lid you do not have to reach across the steam vent. Turn the vent so it faces away from the body.
- Use suitable slip-resistant hand protection when pouring to
- avoid burns caused by hot steam.

Controlling the steam flow:

- Systematically control the steam flow using the slider and the variable vent settings.

- Open the steam flow only as far as necessary.

Pouring:

- Move the slider to the centre of the lid to
- safely and quickly pour out the cooking water.

Health-conscious low-fat frying

Cookware by Silit has an extra-sturdy steel core and is excellently suited to flash frying at high temperatures.

- Put a small amount of fat into the cold cookware and place it on the hotplate. Heat up at a high setting.
- When streaks appear in the fat or it starts to smoke slightly, distribute evenly around the cookware by rotating.
- Then put the unseasoned meat into the cookware and press it down.
- Turn down the heat of the hob.
- Wait until the protein has coagula-

ted and the pores of the meat are closed. As soon as an appetising golden brown crust has formed, the meat comes off of the base by itself and you can turn it easily.

Tip: Use the correct fat for frying and ensure it is temperature-resistant.

Cleaning and storing your cookware

- Use hot water and a commercial washing-up liquid to clean your cookware.
- Soak off any food residue that is stuck to the cookware.
- Do not use abrasive cleaning detergents, steel wool or the abrasive sides of sponges.
- To remove stubborn food residue, boil a little water in the cookware together with powder cleanser from Silit.
- To remove stubborn stains, use the

EN

Silargan® cookware

liquid cleanser from Silit.

- You can also clean the cookware in the dishwasher. This may result in discolouration of the synthetic handles or the Silargan® surface. This does not impair functionality, however. We therefore recommend cleaning by hand.
- Dry the cookware well after cleaning.
- Do not put parts containing wood (e.g. handles) into the dishwasher.
- Do not stack the cookware directly one on top of the other. Stack the pots inside one another, such that the handles are resting on the pouring rim.
- When storing in a cupboard, do not store with the lid on the pot wherever possible.

Cleaning the Control Lid

- Remove the slider before cleaning the lid.

- To do this, hold the lid firmly with both hands (with the slider facing your body) and use your thumb to push the slider to the left (or to the right, depending on its position).



The finger guard on the sides of the lid cannot be removed.

Re-fit the slider once the lid has been cleaned and completely dried.

MADE IN GERMANY

EN

Batterie de cuisine Silargan®



- Surface fermée non poreuse
- Fabriqué en Allemagne

Les avantages de votre nouvelle batterie de cuisine Silargan®

Silargan® : unique au monde.

La qualité commence avec le matériau. Vos ustensiles de cuissons sont fabriqués avec la céramique Silargan® exclusive, dont la technologie avancée a encore été perfectionnée. Ainsi, les produits Silargan® se prêtent non seulement à la cuisson, mais aussi parfaitement au service et à la conservation.

Conseils pour une utilisation en toute sécurité

Veuillez lire attentivement les conseils qui suivent avant l'utilisation. Ne laissez utiliser la batterie de cuisine que par des personnes qui ont pris connaissance du mode d'emploi.

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Veuillez conserver précieusement le présent mode d'emploi pour consultation ultérieure.



Assurer la sécurité et le bon fonctionnement

- Fixez convenablement les poignées avec un tournevis si celles-ci se sont desserrées.
 - Remplacez les poignées qui sont fissurées ou qui ne se placent pas correctement.
 - Remplacez les couvercles en verre ou les ustensiles abîmés.
 - Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine.
 - Veuillez respecter nos conseils de nettoyage et d'entretien.
- Si des réparations sont nécessaires, veuillez vous adresser à votre revendeur.



Cuisiner en toute sécurité avec votre batterie de cuisine Silargan®

- Utilisez des protections pour les mains appropriées et résistantes à la chaleur, surtout quand vous utilisez vos ustensiles avec le four.
- Ne touchez jamais les surfaces extérieures chaudes des ustensiles pendant l'utilisation.
- Déplacez ou portez les ustensiles chauds uniquement à l'aide des poignées et lorsque votre prise est ferme.
- Ne touchez personne avec les ustensiles chauds.
- Ne posez les ustensiles chauds que sur un support résistant à la chaleur (jamais sur du plastique, etc.).
- Ne laissez jamais les ustensiles chauds sans surveillance.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart lors de l'utilisation des

FR



Danger

Batterie de cuisine Silargan®

ustensiles.

- Ne laissez jamais les jeunes enfants jouer avec les ustensiles sans surveillance. Les enfants peuvent ingérer les petites pièces. Risque d'asphyxie !
- N'éteignez pas la graisse en train de brûler avec de l'eau. Servez-vous d'une couverture ou d'un couvercle.
- Après la cuisson, ne saisissez pas immédiatement la surface de la cuisinière. Ceci vaut également pour les tables de cuisson à induction, car la chaleur résiduelle du fond des ustensiles continue de chauffer ces dernières. De manière générale, les enfants doivent être tenus à l'écart de la table de cuisson.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les autocollants.
- Remplissez les ustensiles d'eau aux deux tiers et ajoutez deux ou trois cuillères à soupe de vinaigre de table.
- Faites bouillir les ustensiles pendant env. 5 à 10 minutes avec l'eau vinaigrée.
- Nettoyez ensuite soigneusement toutes les parties à la main.
- Séchez convenablement les ustensiles.

Cuisiner avec votre batterie de cuisine Silargan® – Préserver la batterie de cuisine et la table de cuisson.

- Ne surchauffez jamais les ustensiles. Veillez à ce que les liquides qui se trouvent dans les ustensiles ne s'évaporent jamais complètement.

- Évitez de rincer à l'eau froide ou de poser les couvercles en verre chauds sur une surface froide, au risque de provoquer un choc thermique.
- N'abîmez pas les accessoires de cuisine au niveau du bord verseur.
- Évitez de pousser ou de tirer la batterie de cuisine sur la plaque en vitrocéramique. Au lieu de cela, soulevez-la.
- Gardez la table de cuisson propre. Les restes situés entre le fond de l'ustensile de cuisson et la plaque céramique risquent d'abîmer la zone de cuisson.
- Utilisez les plaques dont la taille convient à vos ustensiles.
- Si vous utilisez une cuisinière au gaz : n'utilisez pas une flamme plus grande que le fond de la casserole. Ainsi, vous êtes sûr de ne pas abîmer les poignées.

Batterie de cuisine Silargan®

Respecter les instructions concernant la température lors de l'utilisation avec le four.

La résistance maximale à la chaleur dépend de la partie qui a la plus faible résistance à la chaleur (les poignées, le couvercle ou le corps).

→ N'utilisez jamais la fonction grill avec les couvercles en verre.

	Résistance à la chaleur
Poignées (couvercle et corps)	
en plastique / silicone	70°C (pour le maintien au chaud)
en acier	250°C
Couvercle	
en acier inoxydable ou couvercle en verre plein sans bord en inox	250°C
en verre avec bord en inox	180°C
en inox avec pièces en plastique	70°C



Cuisiner en toute sécurité avec des matières grasses chaudes

- Tamponnez correctement les aliments à cuire avec du papier jusqu'à ce qu'ils soient bien secs avant de les cuire dans de la graisse chaude.
- Vous éviterez ainsi les brûlures causées par les éclaboussures de graisse.
- Ne surchauffez pas la graisse.

Frïre:

- Remplissez l'ustensile jusqu'à sa moitié au maximum avec de la matière grasse appropriée.
- N'utilisez pas de couvercle pour frire.
- Vous éviterez ainsi les brûlures causées par des débordements de graisse.
- N'éteignez jamais la graisse en train de brûler avec de l'eau. Servez-

vous d'une couverture ou d'un couvercle.

Astuces de cuisson

- Utilisez le niveau de cuisson le plus élevé pour porter à ébullition ou pour saisir les aliments. Ensuite, diminuez la puissance jusqu'au niveau moyen ou réduit.
- Lorsque le couvercle est bien mis, il se peut qu'il reste collé à la casserole lorsqu'il refroidit à cause du vide qui se crée.
- Dans ce cas, réchauffez brièvement l'ustensile jusqu'à ce que vous puissiez retirer le couvercle.

FR



Utilisation d'un couvercle avec des éléments fonctionnels, comme le Control Lid

- Ne laissez jamais vos mains au-dessus de l'ouverture d'égouttage



Danger

Batterie de cuisine Silargan®

et d'évaporation.

- Posez le couvercle sur la marmite de telle sorte que vous n'ayez pas à l'attraper au-dessus de l'ouverture de la vapeur. Tournez l'ouverture vers le côté opposé au corps.
- Utilisez des protections pour les mains appropriées et antidérapantes pour l'égouttage.
- Vous éviterez ainsi les brûlures causées par la vapeur.

Utilisation du couvercle fonctionnel Control Lid - Régulation du débit de vapeur.

- Réglez le débit de vapeur de manière ciblée à l'aide du bouton du réglage continu de l'ouverture.
- N'agrandissez pas l'ouverture plus que nécessaire.

Égouttage :

- Réglez le bouton sur le milieu du couvercle.

- Vous pourrez ainsi égoutter rapidement et de manière fiable l'eau de cuisson.

Frire avec peu de graisse

Les batteries de cuisine Silit sont équipées d'un noyau en acier ultrarésistant, ce qui fait d'elles des ustensiles qui conviennent parfaitement à la cuisson à des températures élevées.

- Posez l'ustensile froid avec un peu de graisse sur la plaque de cuisson et réchauffez-la avec un niveau de puissance élevé.
- Répartissez la graisse en tournant l'ustensile dès que la graisse laisse des traces ou commence à fumer légèrement.
- Mettez la viande sans épices dans l'ustensile et pressez la viande contre le fond.
- Diminuez l'intensité de la cuisinière.
- Chauffez jusqu'à ce que les albumi-

nes ruissellent et que les pores de la viande se referment. Dès qu'une croûte appétissante s'est formée, la viande se détache d'elle-même du fond et peut se tourner facilement.

Astuce : Utilisez une graisse qui convient à la cuisson et respectez sa résistance à la chaleur.

Nettoyer et conserver la batterie de cuisine

- Utilisez de l'eau chaude et un produit vaisselle courant pour le nettoyage.
- Enlevez les restes d'aliments collés.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, de laine d'acier ou le côté rugueux de l'éponge.
- Si des restes d'aliments collent fortement, faites bouillir dans l'ustensile un peu d'eau avec du nettoyeur en poudre Silit.

→ Éliminez les taches tenaces à l'aide du nettoyeur liquide Silit.

→ Vous pouvez également nettoyer les ustensiles dans le lave-vaisselle. Le nettoyage au lave-vaisselle peut entraîner une décoloration des poignées en plastique ou de la surface Silargan®. Cependant, la fonctionnalité ne s'en verra pas modifiée. Nous recommandons tout de même le nettoyage à la main.

- Séchez convenablement les ustensiles après le nettoyage.
- Ne pas placer de petites pièces comportant du bois (p. ex. des poignées) au lave-vaisselle.
- Veuillez ne pas empiler les ustensiles directement les uns sur les autres. Empilez les casseroles les unes sur les autres, de manière à ce que les poignées soient posées sur les bords.
- Veuillez, autant que possible, ne

FR

Batterie de cuisine Silargan®

pas poser les couvercles sur les casseroles lorsque vous les rangez dans l'armoire.

Contrôle du couvercle Control Lid

- Retirez le bouton avant de nettoyer le couvercle.
- Pour ce faire, maintenez fermement le couvercle avec les deux mains (avec le bouton dirigé vers le corps) et poussez le bouton vers la gauche avec les pouces (ou vers la droite selon la position).



La protection des doigts sur les côtés du couvercle n'est pas amovible. Après le nettoyage, ne remontez le bouton que lorsque tout est complètement sec.

MADE IN GERMANY

FR

Batería de cocina de Silargan®



- Superficie cerrada sin poros
- Made in Germany

Las ventajas de su nueva batería de cocina Silargan®

Silargan®, única en el mundo.

La calidad comienza con el material. Su batería de cocina se ha fabricado en la cerámica de alta tecnología más evolucionada y única en el mundo: el Silargan®. El Silargan® no sólo es apropiado para cocinar, sino que también es ideal para servir y conservar.

Indicaciones de uso con seguridad

Lea atentamente estas indicaciones antes de usar la batería. Confíe su batería de cocina sólo a personas que se hayan familiarizado previamente con las instrucciones de uso.

Conserve estas instrucciones de uso para poder consultarlas más adelante.



Mantener la seguridad y la funcionalidad

- Si las asas se aflojan, apriételas con un destornillador.
 - Sustituya aquellas asas que presenten grietas o que no asienten correctamente.
 - Sustituya cualquier tapa de cristal o pieza de la batería que se haya dañado.
 - Utilice únicamente piezas de recambio originales.
 - Respete nuestras indicaciones de limpieza y cuidado.
- Si necesita una reparación, diríjase a su distribuidor especializado.



Cocinar con seguridad con su batería de Silargan®

- Utilice guantes resistentes al calor adecuados, sobre todo cuando emplee su batería de cocina en el horno.
- Durante su uso nunca toque las

superficies exteriores calientes de la batería de cocina.

- Deslice o mueva la batería de cocina caliente únicamente por las asas y teniendo mucho cuidado.
- No toque a otras personas con la batería de cocina caliente.
- Deposite la batería de cocina caliente únicamente sobre bases resistentes al calor (nunca sobre plástico, etc.).
- Nunca deje su batería de cocina caliente desatendida.
- Mantenga la batería de cocina fuera del alcance de los niños mientras la esté utilizando.
- Nunca deje a niños pequeños manipular la batería de cocina sin supervisión. Los niños pueden asfixiarse con las piezas pequeñas. ¡Peligro de asfixia!
- No intente apagar un incendio provocado por grasa con agua. Utilice una tapa o un paño.

ES

Batería de cocina de Silargan®

- Tras cocinar no toque inmediatamente la superficie de la placa. Esto también es aplicable a las placas de inducción, ya que también en este caso la zona de cocción puede estar caliente debido al calor residual del fondo de la batería. Mantenga la placa siempre fuera del alcance de los niños.

Antes del primer uso

- Retire todos los adhesivos y etiquetas.
- Llene los recipientes con 2/3 de agua y añada 2 o 3 cucharadas de vinagre de cocina.
- Haga hervir los recipientes aprox. de 5 a 10 minutos con la mezcla de agua y vinagre.
- A continuación, limpie cualquier resto de suciedad a mano.
- Seque bien la batería.

La cocina con su batería de Silargan® - Mantenimiento de la batería de cocina y de la placa.

- Nunca recaliente la batería de cocina. No permita que el líquido se evapore por completo de la batería de cocina.
- No pase por agua fría las tapas calientes ni las coloque sobre una superficie fría.
- No golpee los utensilios de cocina contra los bordes de los recipientes.
- Evite deslizar o dar tirones de la batería de cocina sobre la superficie vitrocerámica. Es preferible levantar el recipiente.
- Mantenga limpia la zona de cocción. Los restos de comida entre la base del recipiente y la placa vitrocerámica pueden rayar la zona de cocción.
- Emplee la zona de cocción de la placa con el tamaño idóneo para su recipiente.

- Cuando utilice una cocina de gas: fondo de los recipientes, así se
 → Que la llama no sobresalga del asegurará de no dañar las asas.

Respetar las indicaciones de temperatura de uso en el horno.

La resistencia térmica máxima depende de las piezas con la resistencia más baja (asas, tapa o cuerpo).

→ Nunca utilice con las tapas de cristal la función de grill del horno.

	Resistencia térmica	
Asas (tapa y cuerpo)	70°C (para mantener caliente)	ES
de plástico/silicona	250°C	
de acero inoxidable		
Tapa		
de acero inoxidable o tapa de cristal macizo sin reborde de acero inoxidable	250°C	
de cristal con reborde de acero inoxidable	180°C	
de acero inoxidable con piezas de plástico	70°C	

Batería de cocina de Silargan®



Manejo correcto del aceite caliente

- Seque a conciencia el alimento antes de cocinarlo con aceite caliente.
- De este modo evitará quemaduras por salpicaduras de aceite caliente.
- No sobrecaliente el aceite

Frittieren:

- Llene los recipientes con aceite adecuado, como máximo hasta la mitad.
- Para freír no use tapa.
- De este modo evitará quemaduras debidas a desbordamientos de aceite.
- No intente apagar aceite ardiendo con agua. Utilice una tapa o un paño.

Consejos de cocina

- Utilice la temperatura más alta sólo para la primera cocción o para cocinar a la plancha. Baje luego la

temperatura a fuego medio o fuego lento.

- Debido al correcto asiento de la tapa, puede ocurrir que al enfriarse se genere un vacío y quede fija.
- En tal caso, caliente el recipiente un momento hasta que se pueda quitar la tapa.



Empleo de una tapa de funciones especiales como por ejemplo la tapa Control Lid

- Nunca ponga la mano sobre los orificios de escape del agua o del vapor.
- Coloque la tapa sobre la olla de forma que al abrirla no tenga que tocar el orificio del vapor. Gire el orificio hacia el lado más alejado del cuerpo.
- Para vaciar el líquido, emplee guantes antideslizantes apropiados.

- De este modo evitará quemaduras debidas al vapor caliente.

Regulación del caudal de vapor:

- Regule con precisión el caudal de vapor ajustando el orificio con el regulador deslizante.
- Abra el caudal de vapor sólo en la medida en que sea necesario.

Vaciado de líquidos:

- Deslice el regulador hasta el centro de la tapa.
- Así podrá vaciar de forma segura y rápida el agua de cocción.

Cocinar a la plancha con poco aceite

Las baterías de cocina de Silit disponen de un núcleo de acero extra fuerte y son ideales para cocinar a la plancha a altas temperaturas.

- Ponga la sartén fría con poco aceite sobre la placa y caliéntela a fuego rápido.

- Distribuya homogéneamente el aceite inclinando la sartén hasta que empiece a humear ligeramente.
- Ponga en la sartén la carne sin especiar y comprima la carne contra el fondo.
- Baje el fuego de la placa.
- Espere hasta que coagule la albúmina y se hayan cerrado los poros de
- la carne. Tan pronto como la carne tenga una costra parda apetitosa, la
- carne se despega por sí misma del fondo de la sartén y se le puede dar
- la vuelta fácilmente.

Consejo: Utilice para cocinar a la plancha el aceite adecuado y tenga en cuenta su resistencia térmica.

ES

Batería de cocina de Silargan®

Limpieza y conservación de la batería de cocina

- Para la limpieza utilice agua caliente y un limpiador corriente.
- Ablande los restos de comida pegados.
- Para ello, no emplee limpiadores abrasivos, estropajos de acero ni el lado duro de las esponjas.
- Si hay restos de comida muy pegados, caliente el recipiente con un poco de agua y limpiador en polvo de Silit.
- Retire las manchas más rebeldes con el limpiador líquido de Silit.
- También puede limpiar la batería de cocina en el lavavajillas. En este caso, puede que se produzcan alteraciones en los colores de las asas de plástico o en la superficie de Silargan®. Pero ello no altera en ningún caso el funcionamiento de los recipientes. Por ello recomen-

damos la limpieza a mano.

- Seque bien la batería después de lavarla.
- No introduzca piezas con madera (por ejemplo, mangos) en el lavavajillas.
- No amontone los recipientes de la batería directamente unos sobre otros. Apílelos de forma que las asas descansen sobre los bordes.
- Al guardarlos en el armario, a ser posible no deposite las tapas sobre ellos.

Limpieza de la tapa Control Lid

- Antes de la limpieza retire de la tapa el regulador deslizante.
- Para ello, sujete firmemente la tapa con ambas manos (con el regulador deslizante apuntando hacia el cuerpo) y deslice el regulador con el pulgar hacia la izquierda (o según la posición de la tapa, hacia la derecha).

**ES**

La protección para los dedos del borde de la tapa no se puede retirar. Después de la limpieza monte el regulador deslizando únicamente si está completamente seco.

Pentolame in Silargan®



- Superficie chiusa, non porosa
- Made in Germany

I vantaggi del nuovo pentolame Silargan®

Silargan® – materiale unico al mondo.

La qualità inizia con il materiale, la base per ogni prodotto high-tech. Silargan®, un materiale che è stato ulteriormente perfezionato. Silargan® è ideale non solo per cucinare, ma anche per servire e conservare.

Indicazioni per un utilizzo sicuro

Prima dell'utilizzo leggere attentamente le presenti indicazioni. Lasciare utilizzare le pentole solo a persone sufficientemente familiarizzate con le istruzioni per l'uso.

Conservare scrupolosamente le presenti istruzioni per l'uso per consultazioni future.

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



Sicurezza e funzionalità

- Stringere i manici con un cacciavite nel caso in cui si siano allentati.
- Sostituire i manici che presentano screpolature o che non sono ben collocati.
- Sostituire i coperchi di vetro o le pentole danneggiate.
- Utilizzare solo parti di ricambio originali.
- Osservare le indicazioni per la pulizia e la cura.

In caso di riparazioni rivolgersi al proprio rivenditore specializzato.



Cucinare in sicurezza con le pentole Silargan®

- Utilizzare un'adatta protezione delle mani, resistente al calore, soprattutto quando le pentole sono usate con il forno.
- Non toccare mai le superfici esterne calde delle pentole durante

l'utilizzo.

- Spostare o sollevare le pentole calde afferrandole solo dai manici e con presa sicura.
- Non toccare altre persone con le pentole calde.
- Appoggiare le pentole calde solo su superfici resistenti al calore (mai su superfici di plastica, ecc.).
- Tenere sempre sotto controllo le pentole calde.
- Tenere i bambini lontano dalle pentole durante il loro utilizzo.
- Non permettere mai ai bambini piccoli di giocare con il coperchio senza supervisione. I bambini potrebbero inghiottire piccole parti. Pericolo di soffocamento!
- Non eliminare il grasso bollente con acqua. Tenere a disposizione un coperchio o una coperta.
- Non toccare il piano di cottura subito dopo aver cucinato. Ciò vale

IT



Pericolo

Pentolame in Silargan®

anche nel caso di cucine a induzione dato che la zona di cottura è calda per il calore residuo trasmesso dal fondo della pentola. Tenere i bambini lontano dai fornelli.

Prima dell'uso iniziale

- Rimuovere eventuali adesivi e cartellini.
- Riempire la pentola di 2/3 con acqua e aggiungere 2-3 cucchiaini di aceto comune.
- Fare bollire nella pentola acqua con aceto per ca. 5 – 10 minuti.
- Poi lavare bene a mano tutte le parti.
- Asciugare bene la pentola

Cucinare con le pentole Silargan®- Conservazione delle pentole e del piano di cottura

- Non surriscaldare mai le pentole.
- Non lasciare mai che il liquido della

pentola evapori completamente.

- Evitare di raffreddare i coperchi caldi in modo brusco o di appoggiarli su superfici fredde.
- Non battere gli utensili da cucina contro il bordo a versare.
- Evitare di tirare o spingere la pentola sulla zona di vetroceramica. Sollevare invece la pentola.
- Mantenere pulita la zona di cottura. Eventuale sporco tra la base della pentola e la zona in vetroceramica potrebbe graffiare la zona di cottura.
- Utilizzare un piano di cottura delle dimensioni adatte alla pentola.
- Se si utilizza una cucina a gas:
- Non impostare mai la fiamma di gas a un'altezza superiore del fondo della pentola.
- In questo modo ci si assicura di non danneggiare i manici.

Osservare le indicazioni inerenti alla temperatura per l'utilizzo nel forno

La termostabilità massima dipende dai componenti con la minore termostabilità (manici, coperchio o corpo).

→ Non utilizzare mai la funzione grill del forno con i coperchi di vetro.

	Termostabilità
Manici (coperchio e corpo)	
in plastica/silicone	70°C (per mantenere il calore)
in acciaio inossidabile	250°C
Coperchio	
in acciaio inossidabile o coperchio completamente di vetro senza bordo in acciaio inox	250°C
in vetro con bordo in acciaio inossidabile	180°C
in acciaio inossidabile con elementi in plastica	70°C

IT

Pentolame in Silargan®



Come agire correttamente nel caso di olio caldo

- Asciugare bene il cibo prima di cuocerlo nell'olio caldo.
- In questo modo si evitano ustioni causate da schizzi d'olio.
- Non surriscaldare l'olio

Friggere:

- Riempire la pentola al massimo fino alla metà con olio adatto.
- Non utilizzare alcun coperchio per friggere.
- In questo modo si evitano ustioni causate da olio traboccante.
- Non eliminare mai il grasso bollente con acqua. Tenere a disposizione un coperchio o una coperta.

Consigli per cucinare

- Impostare il grado di cottura più alto solo per dare una prima cottura o per rosolare a fuoco vivo. Poi tornare alla fiamma media o bassa.

- La buona chiusura del coperchio può comportare che, per via delle depressione formatasi col raffreddarsi della pentola, non sia più possibile toglierlo.
In questo caso basta riscaldare brevemente la pentola ed è di nuovo possibile togliere il coperchio.



Utilizzo di un coperchio con parti funzionali come ad es. Control Lid

- Non tenere mai le mani vicino all'apertura per il versamento e l'uscita del vapore.
- Mettere il coperchio sulla pentola in modo tale che per aprirlo non si debba toccare l'apertura di uscita del vapore. Girare il foro sul lato rivolto verso il corpo.
- Utilizzare una protezione delle mani adatta e antiscivolo per scolare.

→ In questo modo si evitano ustioni con il vapore caldo.

Regolazione del flusso di vapore.

→ Regolare lo sfiato con il dispositivo di regolazione in modo mirato tramite l'impostazione continua dell'apertura.

→ Aprire lo sfiato solo quanto necessario.

Scolatura:

→ Posizionare il dispositivo di regolazione scorrevole al centro del coperchio.

→ In questo modo è possibile scolare in modo sicuro e veloce.

Cucina sana con basso contenuto di grassi

Le pentole di Silit sono dotate di un nucleo in acciaio particolarmente spesso e sono perfettamente adatte per arrostitire a elevate temperature.

→ Mettere la pentola con un po' di olio o burro sul piano di cottura e riscaldare impostando il grado più alto.

→ Distribuire l'olio o il burro agitando in modo omogeneo fino a quando non comincia a formare delle ondulazioni o a fumare leggermente.

→ Mettere nella pentola la carne non condita e premere la carne sul fondo.

→ Regolare la fiamma a un grado di cottura ridotto.

→ Attendere che l'albume si rapprenda e che i pori della carne siano chiusi. Una volta che l'appetitosa crosta sia imbrunita, la carne si stacca dal fondo e può essere girata facilmente.

Consiglio: utilizzare l'olio o il burro corretto per arrostitire e fare attenzione alla sua termostabilità.

Pentolame in Silargan®

Lavaggio e conservazione delle pentole.

- Lavare le pentole con acqua calda e detersivo commerciale.
- Ammollare i resti attaccati.
- Non utilizzare detersivi abrasivi, lana d'acciaio o la parte dura delle spugne.
- Nel caso di resti di cibo attaccati e persistenti, far bollire nella pentola dell'acqua con il detergente in polvere Silit.
- Rimuovere le macchie persistenti con il detergente liquido Silit.
- Si possono lavare le pentole anche nel lavastoviglie. In questo caso si possono verificare delle alterazioni di colore dei manici di plastica o della superficie Silargan®. Ciò non influisce sulla loro funzione. Consigliamo quindi il lavaggio a mano.
- Asciugare le pentole dopo averle lavate.

- Non mettere nessuna parte in legno (ad es. i manici) in lavastoviglie.
- Si prega di non mettere direttamente le pentole una contro all'altra. Impilare le pentole in modo che i manici siano appoggiati sul bordo a versare.
- Se possibile, non mettere il coperchio alle pentole conservate nella credenza.

Lavaggio del Contro Lid

- Prima di lavare il coperchio rimuovere il dispositivo di regolazione scorrevole.
- Tenere fermo il coperchio con entrambe le mani (dispositivo di regolazione rivolto verso il corpo) e fare scorrere con il pollice il dispositivo verso sinistra (o verso destra a seconda della posizione).



La protezione per le dita sui lati del coperchio non può essere tolta!

- Dopo il lavaggio montare il dispositivo di regolazione scorrevole in stato completamente asciutto.

IT

Silargan® 쿡웨어



- 비다공성 마감 표면
- Made in Germany

신제품 **Silargan®** 쿡웨어의 강점
Silargan®- 전 세계 유일

품질은 소재에서 시작됩니다.
이 쿡웨어는 전 세계 유일의 한층
강화된 Silargan® 하이테크 세라믹
소재로 제작되었습니다. Silargan®은
조리뿐만 아니라 음식을 내놓고
보관하는 용도로도 적합합니다

안전한 사용을 위한 지침
사용 전에 지침을 주의 깊게 읽으십
시오. 사전에 사용 설명서를 숙지한
사람만 쿡웨어를 사용할 수 있습니다.

나중에 다시 읽을 수 있도록 사용
설명서를 잘 보관하십시오.

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



안전 및 기능 준수

- 손잡이가 헐거운 경우 스크류 드라이버로 손잡이를 단단히 조이십시오.
 - 균열이 있거나 정확하게 꼭 맞지 않은 경우 손잡이를 교체하십시오.
 - 유리 뚜껑이나 쿡웨어가 손상된 경우 이를 교체하십시오.
 - 정품 교체품만 사용하십시오.
 - 당사의 세척 및 관리 지침에 유의하십시오.
- 이러한 경우 전문 판매점에 수리를 문의하십시오.



이 Silargan® 쿡웨어를 이용한 안전한 조리

- 특히 오븐에서 쿡웨어를 사용할 경우 적합한 내열 보호 장갑을 사용하십시오.
- 사용 시 쿡웨어의 뜨거운 외부 표면을 절대 만지지 마십시오.
- 뜨거운 쿡웨어는 손잡이를 꼭 잡고서 밀거나 옮기십시오.
- 뜨거운 쿡웨어를 들고 있는 다른 사람에게 손을 대지 마십시오.
- 뜨거운 쿡웨어는 내열 받침 (플라스틱 등은 절대 안됨) 위에만 놓으십시오.
- 뜨거운 쿡웨어는 살펴보지 않고 그냥 두면 절대 안됩니다.
- 사용 시 아이들이 쿡웨어에 가까이 가지 않도록 하십시오.
- 어린 아이들이 적절한 감독 없이는 쿡웨어를 절대 다루지 못하도록 하십시오. 아이들은 작은 부품을 삼켜 버릴 수 있습니다. 질식 위험!

KO

Silargan® 쿡웨어

- 불이 붙은 기름은 물로 끄지 마십시오. 뚜껑이나 담요를 사용하지 마십시오.
- 조리 직후에는 레인지 표면을 만지지 마십시오. 쿡웨어 바닥의 열이 회수되어 이 곳 조리 영역도 뜨거워지기 때문에 이 사항은 인덕션 레인지에도 해당됩니다. 기본적으로 아이들이 레인지에 가까이 가지 않도록 하십시오.

최초 사용 전

- 모든 스티커와 부착물을 제거하십시오.
- 쿡웨어에 물을 2/3 정도 채우고 일반 가정용 식초를 2-3 테이블스푼 넣으십시오.
- 식초 물이 든 쿡웨어를 약 5-10 분간 끓이십시오.
- 모든 부품을 꼼꼼히 행구십시오.
- 쿡웨어를 잘 말리십시오.

이 **Silargan®** 쿡웨어를 이용한 조리 - 쿡웨어 및 레인지 관리.

- 쿡웨어를 절대 과열하지 마십시오. 쿡웨어의 액체가 완전히 증발되지 않도록 유의하십시오.
- 유리 뚜껑이 뜨거운 경우 갑자기 물에 담구어 식히거나 차가운 받침 위에 놓지 않도록 하십시오.
- 푸어링 림을 제거하지 마십시오.
- 유리 세라믹 레인지 위에서 쿡웨어를 밀거나 끌지 않도록 하십시오. 대신 쿡웨어를 위로 들어 올리십시오.
- 조리 영역을 깨끗하게 유지하십시오. 쿡웨어 바닥과 유리 세라믹 레인지 사이의 잔여 오염물이 조리 영역에 스크래치를 낼 수 있습니다.
- 이 쿡웨어에 맞는 핫플레이트 크기를 사용하십시오.

→ 가스레인을 사용하는 경우:
 불꽃이 솔바닥보다 크지 않도록
 조절하십시오. 그러면 손잡이가
 손상되지 않게 할 수 있습니다.

오븐에서 사용하는 경우에 대한 온도 규정에 유의하십시오.
 최대 내열 온도는 내열 온도가 가장 낮은 부품에 따라 다릅니다(손잡이,
 뚜껑 또는 본체).

→ 유리 뚜껑일 경우 절대 오븐의 그릴 기능을 사용하지 마십시오.

	내열 온도
손잡이(뚜껑 및 본체)	
플라스틱/실리콘 소재	70°C (보온용)
스테인리스 스틸 소재	250°C
뚜껑	
스테인리스 스틸 소재 또는 스테인리스 스틸 테두리를 제외한 전체 유리 뚜껑	250°C
스테인리스 스틸 테두리 및 유리 소재	180°C
플라스틱 부품 및 스테인리스 스틸 소재	70°C

KO

Silargan® 쿡웨어



뜨거운 기름의 올바른

취급 방법

→ 뜨거운 기름에 튀기기 전에 조리할 음식에 두드려 물기를 철저히 제거하십시오. 그러면 뜨거운 기름이 튀어서 입을 수 있는 화상을 피할 수 있습니다.

→ 기름을 과열하지 마십시오.

튀기기:

→ 쿡웨어에 최대 절반까지 적합한 기름을 채우십시오.

→ 튀길 때 뚜껑을 사용하지 마십시오.

그러면 기름이 넘쳐서 입을 수 있는 화상을 피할 수 있습니다.

→ 불이 붙은 기름은 절대 물로 끄지 마십시오. 뚜껑이나 담요를 사용하십시오.

조리 팁

→ 가장 높은 조리 단계는 끓이거나 튀길 때만 사용하십시오. 그런 후 중간 또는 낮은 가열 단계로 다시

낮추십시오.

→ 뚜껑이 딱 맞으면 냉각 시 진공이 발생하여 뚜껑이 팽 붙어 떨어지지 않을 수 있습니다. 이 경우 뚜껑이 다시 떨어질 때까지 쿡웨어를 한번 더 잠깐 가열하십시오.



컨트롤 리드와 같은 기능성 부품

이 있는 뚜껑 사용

→ 물을 따라 내는 구멍 및 증기 배출 구멍 위에 손을 갖다 대지 마십시오.

→ 뚜껑을 열 때 증기 구멍 위에 손을 댈 필요가 없도록 뚜껑을 냄비 위에 놓으십시오. 몸 쪽이 아닌 다른 쪽을 향하도록 구멍을 돌리십시오.

→ 물을 따라 낼 때는 적합한 미끄럼 방지 보호 장갑을 사용하십시오. 그러면 뜨거운 증기로 인해 입을 수 있는 화상을 피할 수 있습니다.



위험

가능성 뚜껑 컨트롤 리드 사용 -

증기 유량 조절:

→ 슬라이더를 이용해 무단계로
구멍을 조정하여 증기 유량을
조절하십시오.

→ 증기 유량은 필요한 만큼만
여십시오.

따라 내기:

→ 슬라이더를 뚜껑 중앙으로
미십시오. 끓인 물을 안전하고
빠르게 따라 낼 수 있습니다.

적은 기름으로 건강하게 굽기

Silit의 쿡웨어에는 초경질 강철
코어가 있어 높은 온도에서 빠르게
구워 내는 데 매우 적합합니다.

→ 기름을 조금 바른 차가운 쿡웨어를
핫플레이트 위에 놓고 높은 가열
단계로 가열하십시오.

→ 기름에 줄 모양이 명확하게
나타나고 연기가 약간 나기
시작하면 바로 쿡웨어를 돌려
기름이 골고루 퍼지게 하십시오.

→ 양념을 하지 않은 고기를 쿡웨어에
넣고 고기를 바닥에 누르십시오.

→ 레인지의 열 공급을 낮게
조절하십시오.

→ 단백질이 응고되고 고기 표면의
미세한 구멍들이 막힐 때까지
기다리십시오. 겉부분이 갈색으로
먹음직스럽게 나타나면 고기가
바닥에서 저절로 떨어지며 이를
쉽게 뒤집을 수 있습니다.

팁: 구이에 적합한 기름을 사용하고
기름의 내열 온도에 유의하십시오.

쿡웨어 세척 및 보관

→ 뜨거운 물과 일반 세제로
세척하십시오.

→ 눌러 붙은 음식 찌꺼기를 물로
불리십시오.

→ 연마용 모래가 있는 세제,
쇠수세미 또는 스펀지의 단단한
면을 사용하지 마십시오.

→ 음식 찌꺼기가 강하게 눌러붙은
경우 쿡웨어에 약간의 물과 Silit

KO

Silargan® 쿡웨어

- 분상 세제를 넣고 끓이십시오.
- 강하게 달라붙은 얼룩은 Silit 액상 세제로 제거하십시오.
 - 식기 세척기에서도 쿡웨어를 세척할 수 있습니다. 식기 세척기로 세척하면 플라스틱 손잡이 부분이나 Silargan® 표면이 변색될 수 있습니다. 기능에는 변화가 없습니다. 따라서 손으로 세척할 것을 권장합니다.
 - 씻은 후 손을 잘 말리십시오.
 - 나무(예: 손잡이)가 있는 부품은 식기 세척기에 넣지 마십시오.
 - 쿡웨어를 서로 겹치게 놓지 마십시오. 손잡이가 푸어링 림에 놓이도록 냄비를 맞물려 쌓으십시오.
 - 찬장에 보관 시 뚜껑은 가능하면 냄비 위에 두지 마십시오.

컨트롤 리드 세척

- 뚜껑 세척 전 슬라이더를 떼어 내십시오.

- 이를 위해 두 손으로 뚜껑을 꼭 잡고(슬라이더가 몸 쪽을 향하도록 하여) 엄지손가락으로 슬라이더를 왼쪽으로(또는 위치에 따라 오른쪽으로) 미십시오.



- 뚜껑에 있는 핑거 가드는 떼어 낼 수 없습니다.
- 세척 후 완전히 건조된 상태에서만 슬라이더를 조립하십시오.

MADE IN GERMANY

KO



Besuchen Sie uns auf
www.facebook.de/silit



RACCOLTA
CARTA



80 5800 0130 | 01/2025

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige | Germany
silit.com | contact@wmf.com