



SILAMPOS

SINCE
1951

MADE IN
PORTUGAL

CATÁLOGO DE PRODUTOS • PRODUCT CATALOGUE

ÍNDICE

INTRODUÇÃO INTRODUCTION

Toda a vida For a lifetime	006
Marcos Históricos History timeline	008
Fabricado em Portugal com paixão	012
Made in Portugal with passion	
A Escolha dos Chefs Chefs' Choice	014
Silampos com Arte Silampos & Art	016
Estilo mediterrânico Mediterranean spirit	020
Conceito Eco cook Eco cook concept	022
Especificações técnicas Technical specifications	026
Tecnologia Technology	028
Superfícies Interiores Interior Surfaces	030
Utilização Use	032
Como medir a sua peça	033
How to measure your piece	
Garantia Warranty	034

LOUÇA DE COZINHA COOKWARE 037

COLEÇÕES COLLECTIONS

PREMIUM	
Supreme Essence	040
Supreme Prof	046
TRENDS	
Heritage	054
Comfort Glass Black	058
SELECTION	
Yumi	062
Yumi Glass	064
Nautilus	066
Nautilus Glass	070
Atlântico Glass	074
Comfort	076
Comfort Glass	080
Oceanus Satin Glass	082
Profissional Tejo 2000	084
Profissional Tejo	088
TRADITION	
Domus	094
Europa	096
BASIC	
Low Cost Essential	102
Low Cost Essential Glass	104
Low Cost Classic	106
Low Cost Classic Glass	108
HORECA	
GrandHotel	112
FAÇA O SEU CONJUNTO	
Caixas Packaging	121
Kit Embalagem Box Kit	122
Mangas de Frigideiras Cookware sleeves	123

FRITAR, GRELHAR E VAPOR 125

FRYING, GRILLING AND STEAMING

Frigideiras Frypans	126
Cataplanas	130
Cataplana-Wok	132
Woks	134
Caçarolas/Fritadeiras Casseroles/Chip Pans	136
Grelhadores Quadrados Square Grills	138
Grelhadores Circulares Round Grills	139
Paellera Paella Pan	140
Cozer a Vapor Steamers	142
Couscoussier	144
Tutti-Pasta	146
Panela Escorredora Straining Pot	150
Fondues	152
Grelhador de Pedra Stone Grill	155
Tabuleiros Oven Tray	156
Escoadores Colanders	160
Cafeteira Siena Siena Teapot	162

PANELAS DE PRESSÃO PRESSURE COOKERS 167

Startwist	168
Easy	172
Tradicional Aço Inox Traditional Stainless Steel	176
Tradicional Aço Inox Vermelha	179
Red Traditional Stainless Steel	
Open Control	180
Tradicional Alumínio Traditional Aluminium	182

FAQUEIROS CUTLERY SET 187

RECEITA RECIPE 188

ARROZ DE CAMARÕES, TOMATE, AIPO E HORTELÃ 188

PRAWN, TOMATOES, CELERY AND MINT RICE





TODA A VIDA

FOR A LIFETIME

Enquanto fabricante português, assumimos a influência das tendências Europeias no Design e produção de utensílios que se destacam pela sua qualidade, destinados à casa e em particular à cozinha, como resposta de excelência aos seus vários momentos que incluem preparar, confeccionar e servir à mesa, em contexto doméstico ou profissional.

A liderança do mercado português aliada ao prestígio internacional que a marca tem vivenciado em mais de 50 países reflete a vontade dos utilizadores mais sofisticados, informados e exigentes em acompanhar as novas tendências de mercado.

Hoje com a perceção de um mundo mais pequeno, sentimos que a nossa identidade estimula inspiração por toda a parte.

Muitas vezes contamos a nossa história com base em acontecimentos quase exclusivamente associados à introdução de inovação, quer seja nos processos tecnológicos, nos modelos de negócio ou nos nossos produtos. Desde a sua fundação em 1951, data em que iniciamos o fabrico de louça metálica, temos consciência da importância de todos os fatores que contribuíram para afirmar a diferenciação da Silampos face aos seus mais diretos concorrentes. Nos últimos 70 anos procuramos antecipar as necessidades dos nossos clientes e dotar as nossas infra-estruturas de meios tecnológicos atualizados, que permitiram evoluir no sentido de darmos uma resposta mais eficiente e concordante com os ideais de elevada qualidade estética, funcional e técnica. Entendemos a inovação como um processo, mais do que um resultado. Beneficiamos de uma forte imagem de marca, sobretudo porque fomos capazes de merecer a confiança dos clientes e consumidores ao longo dos anos.

Queremos afirmar e ampliar a nossa notoriedade, reforçar o design de comunicação e as atividades de desenvolvimento de produto como meio de incorporar mais valias pelo reforço da sua capacidade de diferenciação em ambientes concorrenciais, num quadro de globalização.

Conscientes de que a ideia de “experiência” e de “identificação” é cada vez mais valorizada pelos consumidores, e nessa perspetiva, temos de rever sistematicamente os modelos de desenvolvimento de produto e da marca. Queremos que os produtos comuniquem os nossos valores e possam fazer parte da vida de todas as pessoas, proporcionando-lhes boas experiências.

As a Portuguese manufacturer, we assume the influences of European trends in the design and manufacture of utensils that stand out for their quality, intended for the home and the kitchen in particular, as a response of excellence to its several stages, including preparing, cooking and serving food, whether in a domestic or professional context.

The market leader position in Portugal and in the UK, as well as the international recognition that the brand has experienced in over 50 countries, reflects the willingness of the most sophisticated, informed and demanding costumers to follow new market trends.

Today, with the perception of a smaller world, we feel that our identity stimulates inspiration everywhere.

We often tell our story based on events almost exclusively associated with the introduction of innovation, whether in the technological processes, the business models or in our products. Since our foundation in 1951, when we started manufacturing metal cookware, we are aware of the importance of all the factors that have contributed to strengthening the differentiation of Silampos from its most direct competitors. In the last 70 years we have tried to anticipate the needs of our customers and have equipped our infrastructures with up-to-date technological means, which allowed us to evolve in order to provide a more efficient response, always following ideals of high aesthetic, functional and technical quality. We see innovation as a process, more than as a result. We now enjoy a strong brand image, mainly because we were able to earn the trust of customers and consumers alike over the years.

We want to confirm and expand our recognition, to reinforce the communication design and the product development activities as a means of incorporating added value, by strengthening our capacity for differentiation in competitive environments, within a context of globalisation.

Aware that the idea of “experience” and “identification” is increasingly valued by consumers, we need to systematically revise our product and brand development models. We want the products to communicate our values and for them to be part of the lives of all people, offering them great experiences.

70

1951
2021

ANOS · YEARS

SILAMPOS



ANÍBAL CAMPOS
Administrador Silampos
Silampos manager



JULIETA CAMPOS
Administradora Silampos
Silampos manager

Na comemoração deste longo percurso de 70 anos é o caminho de futuro que temos de partilhar. Tal como outrora, a Silampos assume-se e projeta-se nos anos vindouros como fabricantes de utensílios destinados à cozinha e mesa, disponibilizando uma resposta de excelência aos vários momentos que incluem preparar, confeccionar e servir à mesa no canal doméstico e horeca. Os principais produtos são a louça para cozinhar em aço inoxidável, as panelas de pressão, o must da empresa, e a gama para hotelaria, concebida para responder às necessidades dos chefs de cozinha. Prevemos crescer em vendas e alcançar nível de atividade e negócio consistente com a estrutura técnica e sustentabilidade económica e financeira, assentes em valores sociais coerentes com os princípios e o legado do passado e acomodando preocupações de hoje, designadamente ambientais. A estratégia assenta no bom posicionamento da marca em mercados-alvo, no reforço de parcerias que procuram a produção de qualidade e Made in Portugal. A gratidão é impossível de traduzir em palavras, mas assinalar os 70 anos da empresa é também a oportunidade para reafirmar o agradecimento aos que nos antecederam, aos nossos colaboradores, clientes, fornecedores e demais parceiros, e afirmar o orgulho do seu legado, levando ou criando condições para levar mais longe o que há 70 anos foi iniciado.

In memory of this long journey of 70 years, it is the path to the future that we must share. As previously, Silampos assumes and projects itself in the years to come as a manufacturer of kitchen and table articles, providing an excellent response to the various moments that include preparing, cooking, and serving at the table in the domestic and horeca channel. The main products are the stainless steel cookware, pressure cookers, the company's must, and the horeca range, made to meet the needs of chefs. We plan to grow in sales and reach a level of business activity consistent with the technical structure and economic and financial sustainability, based on social values matching with the principles and legacy of the past and accommodating today's concerns, namely environmental. The strategy is based on good brand positioning in target markets, strengthening partnerships that seek quality production and made in Portugal. Gratitude is impossible to translate into words but marking the company's 70th anniversary is also an opportunity to reaffirm gratitude to those who preceded us, to our employees, customers, suppliers, and other partners, and to affirm pride in what we have left behind, creating conditions to take further what was started 70 years ago.



MARCOS HISTÓRICOS

HISTORY TIMELINE

1951

A Silampos foi fundada no ano de 1951 em Cesar, no concelho de Oliveira de Azeméis.

Silampos has been started in 1951, in Cesar (Oliveira de Azeméis - Portugal).

1961

Produziu na década de 60 a primeira panela de pressão em Portugal, produto pelo qual a marca Silampos ficou reconhecida a nível nacional e internacional.

Produced back in the 60's, the first pressure cooker in Portugal, which brought nationwide fame and recognition to the company.

Finais da década de 70

Especializou-se na produção de louça em aço inoxidável, desenvolvendo desde então todo um know-how que posiciona atualmente a Silampos no topo da tecnologia na fileira industrial de louça metálica.

Back in early 70's

Silampos became specialist in the production of stainless steel cookware, and developed since then its current product range.

1978

Ocorreu a alteração do pacto social que transformou a empresa em sociedade unifamiliar, permitindo a convergência da gestão e o delinear de um programa de reapatrechamento que garantiu a prossecução do escopo capacidade/produktividade/qualidade, necessário à consolidação da Silampos no mercado interno e a entrada na exportação.

Campos family took the lead of Silampos and that has enabled the company restructuring and equipment acquisition with the aim to improve the capacity / productivity / quality trilogy needed to strengthen the position in the domestic market and break into the export markets. That move enabled Silampos to become the most important Portuguese company in the metallic cookware sector for residential use.

1993

Foi concluído o audacioso programa de investimento, que dotou a Silampos da mais avançada tecnologia então disponível-Impact Disc para fabrico de louça metálica.

The company has been investing systematically in technology in order to be up-to-date and in 1993 has bought namely the Impact Disc Plus system for metallic cookware production.

1996

Em 1996, a Silampos alcançou a certificação do seu sistema de Qualidade, implementado de acordo com a norma ISO 9001.

In 1996, Silampos achieved the certification of its Quality System, implemented in accordance with ISO 9001.

2000

A Silampos UK adquiriu em 2000 as empresas inglesas Horwood Homewares, Ltd e Kaufmann Ltd, as quais foram vendidas em 2016.

Silampos UK group acquired the British companies Horwood Homewares Ltd and Kaufmann Ltd, which were sold in 2016.

2001

Foi transformada em Sociedade Anónima, com capital social de 4.000.000,00€ controlado na totalidade pela família Campos, fundadora da empresa.

By the end of 2001, Silampos became a private limited company with a share of capital of 4.000.000.00 euros totally owned by Campos family who started the company.

2004

Verificou-se a entrada no mercado de hotelaria e restauração, através da produção de uma linha de louça industrial em aço inoxidável pensada para responder às principais exigências dos grandes Chefs de cozinha.

Silampos broke into the hotel and restaurant market with a customized stainless steel industrial cookware collection, designed to meet the major demands of the Chefs.

2005

Desenvolveu a louça Multidisc, linha topo de gama concretizando um salto tecnológico significativo em termos de consumos de energia, tempos e temperaturas de cozedura. A sofisticação do produto Multidisc dispensa o fundo térmico, mas acolhe as vantagens deste, extrapolando para todo o corpo da peça as respetivas características térmicas.

Silampos developed the Multidisc cookware, a top of the line collection, that enables significant energy consumption and time savings. This technology uses the most sophisticated thermal bases, thus enabling the entire piece to take full advantage of the benefits of the base.



2006

Com o intuito de estar presente em todos os segmentos de mercado, criou em 2006 a marca Cook Silampos para atuar nas grandes superfícies.

In order to present in all market segments, the brand Cook Silampos was created to be sold in large retail stores.

2008

Encara outras oportunidades com afinidade tecnológica e produtiva da área "Cooking", com o desenvolvimento do Garden Grill, um grelhador de exterior a gás.

Silampos has been centring its activity in the cooking area, now it is time to consider other opportunities related to technological and production development for instance the Garden Grill, an outdoor gas grill.

2010

Criou uma marca dedicada ao mobiliário urbano, a Silampos Urban, que reflete a expansão da Silampos para diferentes áreas de negócio, tendo presente as suas raízes, os altos níveis de exigência e o conhecimento adquirido pela empresa para o desenvolvimento de produto. Envolve as atividades de Design, Engenharia de Produto e o Marketing da Silampos, concebe, desenvolve e comercializa produtos funcionais e emblemáticos reservados a espaços públicos, semi-públicos e privados, para interior e exterior.

Created a brand entirely dedicated to street furniture: Silampos Urban, which is the result of the expansion in different business areas, referring to its roots, high levels of demand and know-how acquired by the company for product development. It involves the activities of Design, Product Engineering and Marketing, which develop and sell functional and symbolic products for public, semi public and private spaces, indoor and outdoor.

2015

Em Março de 2015, a Silampos obteve a certificação ambiental ISO 14001. Faz parte dos únicos fabricantes de louça metálica no mundo a obter e o primeiro em Portugal a fazê-lo.

In March 2015, Silampos registered an ISO 14001 environmental certification. We are among the only manufacturers of cookware in the world to obtain and the first in Portugal.

Em Julho 2015, conseguiu a certificação da ISO 50001, correspondente à gestão de energia. Na prossecução da eficiência somos das primeiras empresas, a nível mundial, a conseguir a certificação da gestão de energia.

In July 2015, Silampos achieved ISO 50001 certification, corresponding to energy management. In pursuit of efficiency, we are one of the first companies worldwide to achieve energy management certification.



2019

Lançamento da Panela de Pressão Startwist.
Apresenta um novo sistema de fecho e abertura por garras e distingue-se pela sua qualidade, estética, funcionalidade e de segurança.



Startwist Pressure Cooker launching. It has a new closing and opening clamp system and stands out for its quality, aesthetics, functionality and safety.



2023

Lançamento do Heritage, um modelo Retro Revival com revestimento exterior de cor verde e acessórios dourados com revestimento em titânio PVD.

Launch of the Heritage, a *Retro Revival* model with green exterior coating and golden solden handles with titanium coating PVD.



FABRICADO EM PORTUGAL COM *PAIXÃO*

MADE IN PORTUGAL
WITH *PASSION*

Somos uma marca portuguesa com inspiração vinda da terra e do mar. Estes elementos que constroem a personalidade portuguesa são refletidos no desenvolvimento dos produtos da Silampos que ajudam as pessoas a confeccionarem as melhores receitas.

A costa portuguesa é extensa e formou belas praias, com variedade entre falésias e areais. As águas marinhas portuguesas são umas das mais ricas em biodiversidade do mundo. As espécies marinhas são na ordem dos milhares e incluem a sardinha, o atum e a cavala. Em Portugal também é possível observar o fenómeno de ressurgência, especialmente na costa oeste, que torna o mar extremamente rico em nutrientes e biodiversidade. O país é todo banhado pelo oceano Atlântico mas o Algarve, a região mais a sul do país está sob a influência do Mar Mediterrâneo.

Grandes e famosos Chefs, da Europa à Ásia, dos Estados Unidos ao Japão, reconhecem o nosso peixe como sendo o melhor do mundo.

É neste país com uma cultura, gastronomia e património únicos que fabricamos os nossos produtos com muita paixão.

We are a Portuguese brand inspired by the land and the sea. These elements that shape the Portuguese personality are only reflected in the development of Silampos products that help people prepare the best recipes.

The Portuguese coast is extensive and made up of beautiful beaches, with variety between coasts and beaches. Portuguese marine waters are one of the richest world biodiversity. Marine species number in the order of two thousand and include sardines, tuna and mackerel. In Portugal, it is also possible to observe the resurgence phenomenon, especially on the west coast, which makes the sea extremely rich in nutrients and biodiversity. The country is entirely bathed by the Atlantic Ocean but the Algarve, the country's southernmost region, is under the influence of the Mediterranean Sea.

Great and famous Chefs, from Europe to Asia, or United States to Japan, recognize our people as the best in the world.

In this country with a unique culture, gastronomy and heritage, we manufacture our products with a lot of passion.







Chef
Camilo Jaña

Chef
Vitor Sobral

Chef
Lúcia Santos

Chef
Henrique Sá
Pessoa

Chef
Chakall

A ESCOLHA DOS CHEFES

CHEFS' CHOICE



SILAMPOS COM ARTE

SILAMPOS & ART

ARTISTA PLÁSTICA JOANA VASCONCELOS

Que significado pretende alcançar com a utilização nas suas obras de artefactos que remetem para arte tradicional portuguesa?

Tal como outros aspetos da minha subjetividade, o facto de ser Portuguesa condiciona a forma como me relaciono com o mundo. Contudo, este particularismo é apenas um ponto de partida para articular questões universais, porque o que me interessa é o diálogo entre tradições e experiências, entre o que é Português e o que é feito pelo mundo fora e esta justaposição de referências locais e globais. No fundo, o que é realmente importante é comunicar além fronteiras.

Qual o valor icónico do sapato feito com caçarolas da Silampos?

A série de sapatos feitos com caçarolas Silampos tem uma vasta carga simbólica, partindo mesmo dos títulos destas obras, que remetem a personagens femininas icónicas (Marilyn, Cinderela, etc) e passando pela associação improvável entre as caçarolas e o sapato de salto alto, justapondo assim os papéis contrastantes da Mulher na sociedade, independentemente da sua origem: o desempenho social e o doméstico. A grande familiaridade da marca Silampos serve também para o aproximar mais intimamente do público.

Enquanto utilizador o que lhe agrada mais na marca Silampos?

Tanto na habitual utilização doméstica como enquanto artista, admiro a forma como se imprimiu na memória coletiva dos portugueses e, mais do que uma marca, se tornou um sinónimo dos seus próprios produtos em Portugal.

Em 2007 a Silampos começou a fornecer à artista contemporânea Joana Vasconcelos as panelas que deram vida a uma série de sapatos com cerca de 3 metros de altura.

É a primeira artista portuguesa a expor no Palácio de Versalhes em Paris. Nesta exposição, que foi inaugurada no dia 19 de Setembro de 2012, decidiu “dialogar com a história e a estética do lugar, cruzando-as com as técnicas tradicionais portuguesas, uma homenagem às mulheres que lá viveram e mudaram o curso da história”.

ARTIST JOANA VASCONCELOS

What meaning do you intend to accomplish in your own works by using artefacts that relate to traditional Portuguese art?

Like other aspects of my subjectivity, the fact of being Portuguese influences how I relate to the world. However, this particularity is only a point of departure to articulate universal issues, because what interests me is the dialog between traditions and experiences, between what is Portuguese and what is made around the world and this juxtaposition of local and global references. In the end, what is really important is to communicate across borders.

What is the iconic value of the shoe made with Silampos' casseroles?

The shoes' series made with Silampos's casseroles has a great symbolic significance, starting from the titles of these works, which refer to iconic female characters (Marilyn, Cinderella, etc.), and from the unlikely association between casseroles and high-heeled shoes, contrasting the roles of Women in society, regardless of their origin: the social performance and the domestic context. The wide recognition of the Silampos brand also serves to bring the public more closely to the work.

As a consumer, what do you like the most about the Silampos brand?

Both as a normal domestic user and as an artist, I admire the way that the brand has made itself part of the collective memory of the Portuguese people, and more than a brand, has become a synonym of its own products in Portugal.

In 2007, Silampos began providing the contemporary artist Joana Vasconcelos the pans that gave life to a series of approximately 3 meter high shoes.

Vasconcelos is the first Portuguese artist to exhibit at the Palace of Versailles in Paris. In this exhibition, which was inaugurated on the 19th of September 2012, the artist decided to “start a dialogue between the history and the aesthetics of the place, crossing them with traditional Portuguese techniques, a tribute to the women who lived there and changed the course of history”.





Joana Vasconcelos é a primeira mulher a expor no Palácio de Versalhes em Paris depois do americano Jeff Koons, do japonês Takashi Murakami e dos franceses Xavier Veilhan e Bernar Venet.

Na Galerie des Glaces foi montada ao fundo, a poucos metros da porta que dá acesso ao Salão da Paz, uma das peças-chave da exposição: “Marilyn”, um gigantesco, cintilante e muito elegante par de sapatos de salto alto, que se integra com uma paradoxal desarmonia no fabuloso conjunto destinado a exaltar o poder absoluto do rei. Os sapatos, construídos com caçarolas de aço inoxidável da Silampos, associam o seu brilho fulgurante aos 357 espelhos do majestático salão e, como os de Dorothy (“Feiticeiro de Oz”), são mágicos. A sua simples presença no palco da soberania mais total conduz a uma estonteante metamorfose no visitante, que é transformado, de repente, em criança.

O par de sapatos muda tudo no teatro de espelhos, pinturas exaltantes e ornamentos dourados: abre a porta ao mais maravilhoso dos feitiços e à viagem num mundo imaginário habitado por graciosas mulheres. Feminista e feminina, diz com fulgor especial junto às caçarolas que são motivos naturais tornados em luxo, é a mulher contemporânea dividida entre a casa, a família e a sua função pública; os sapatos são o símbolo das mulheres, do glamour, as caçarolas representam a vida tradicional.

Joana Vasconcelos is the first woman to hold an exhibition at the Palace of Versailles in Paris, after the American Jeff Koons, the Japanese Takashi Murakami and the French Xavier Veilhan and Bernar Venet.

At the end of the Galerie des Glaces, a few meters from the door leading to the Salon de la Paix, we can find one of the key pieces of the exhibition: “Marilyn”, a gigantic, scintillating and very stylish pair of high heeled shoes, integrated with a paradoxical disharmony in the fabulous set intended to exalt the absolute power of the King. The shoes, made with Silampos’ stainless steel casseroles, associate their blinding brightness to the 357 mirrors of the majestic room and, like Dorothy’s shoes (“Wizard of Oz”), are magical. Their mere presence on the stage of the most complete sovereignty leads to a stunning metamorphosis of the visitor, which is suddenly transformed into a child.

The pair of shoes changes everything in the theatre of mirrors, exciting paintings and gold ornaments: it opens a door to the most wonderful of spells and to a voyage in an imaginary world inhabited by graceful women. Feminist and feminine - Vanconcelos says with special enthusiasm next to the casseroles that are natural motifs turned into luxury - is the contemporary woman divided between the home, the family and her public role; the shoes are the symbol of women, of glamour, and the casseroles represent the traditional life.



LA HOLLANDE AC...
LA PAIX ET SE DETA...
L'ALLEMAGNE ET DE L'ES...
1678.

Luís Vasconcelos/©Unidade Infinita Projectos

ESTILO MEDITERRÂNICO

MEDITERRANEAN SPIRIT

O Mediterrâneo é a região turística mais visitada no mundo devido ao seu património histórico, cultural, natural e paisagístico.

Mas o mediterrâneo é mais do que um lugar. É um espírito que nos acompanha para todo o lado.

A dieta mediterrânica promove um padrão de ingestão alimentar baseado na diversidade, nos produtos locais e da época, na predominância de produtos vegetais frescos, a procura de sabores genuínos. Selecciona o azeite como gordura principal, estão presentes as leguminosas e o pão de qualidade, a água e o vinho.

É uma forma de nos alimentarmos bem, um estilo de viver bem!

The Mediterranean is the most visited tourism region in the world due to its historical, cultural, natural and landscape heritage.

But the Mediterranean is more than a place. It's a spirit that follows us everywhere.

The Mediterranean diet promotes a pattern of food intake based on diversity, on local and seasonal products, the predominance of fresh vegetables, the search for genuine flavours. It selects olive oil as the main source of fat, and includes vegetables and quality bread, as well as water and wine.

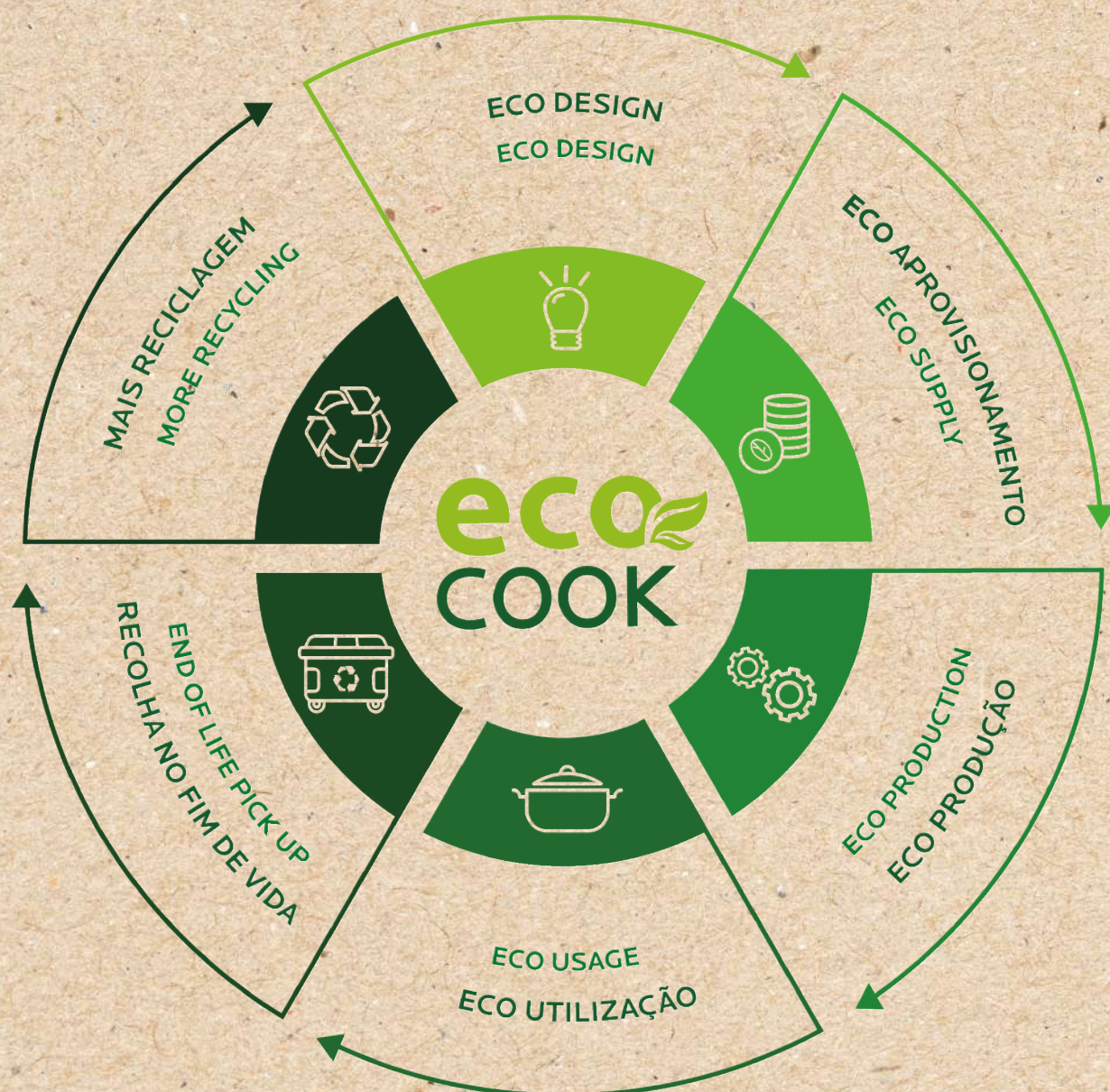
It's a way of eating well, a style of living well!





CONCEITO ECO COOK E ECONOMIA CIRCULAR

ECO COOK CONCEPT
AND CIRCULAR ECONOMY



Eco Design

- Seleção de materiais com baixo impacto ambiental e menos poluentes
- *Selection of materials with low environmental impact and less polluting*
- Decisão baseada em análise de ciclo de vida
- *Decision based on life cycle analysis*
- Seleção da embalagem com menor intensidade de plástico ou papel com proveniência sustentável
- *Selecting lower intensity packaging of proven sustainability plastic or paper*
- Otimização do tempo de vida útil: maior durabilidade; mais reparabilidade e mais modularidade
- *Lifetime optimization: increased utilization; more repairability and more modularity*
- Otimização do sistema de fim de vida
- *End-of-life system optimization*



Eco Produção

Eco Production



- Tecnologias mais limpas
- *Cleaner Technologies*
- Tecnologias com maior eficiência energética
- *More energy efficient technologies*
- Recurso a energias renováveis
- *Use of renewable energy*
- Otimização das técnicas de produção
- *Optimization of production techniques*
- Mudança comportamental
- *Behavioural change*

Recolha em fim de vida

End of Life Pick Up

- Informação ao consumidor em como proceder
- *Consumer information on how to proceed*



Eco Aprovisionamento

Eco Supply

- Privilegiar Fornecedores de proximidade
- *Proximity Providers*
- Simbiose industrial em operações logísticas
- *Industrial symbiosis in logistics operations*
- Materiais reciclados
- *Recycled Materials*
- Materiais recicláveis
- *Recyclable materials*
- Materiais com menos poluentes
- *Materials with less pollutants*



Eco Utilização

Eco Usage

- Prolongamento do tempo de vida útil
- *Extended Life*
- Conselhos de utilização e preservação do produto
- *Product use and storage advise*
- Serviço de AAV / Serviço ao consumidor
- *Post sales service/Customer service*



Mais reciclagem

More recycling

- Mais reciclagem dos resíduos gerados.
- *More recycling of waste generated*
- Mais reciclagem das peças em fim de vida
- *More recycling of end-of-life parts*





CONCEITO ECO COOK

ECO COOK CONCEPT

A ORGANIZAÇÃO

THE ORGANISATION

A qualidade é um conceito transversal à organização Silampos, presente desde a criação dos seus produtos até ao apoio dado ao cliente/consumidor. Esta preocupação há muito que foi assumida como princípio fundamental de gestão tendo expressão formal na certificação do seu sistema de Qualidade desde 1996, implementado de acordo com a norma ISO 9001.

A Silampos faz parte dos únicos fabricantes de louça metálica no mundo a obter a certificação ambiental ISO 14001 e o primeiro em Portugal a fazê-lo. Na prossecução da eficiência somos das primeiras empresas, a nível mundial, a conseguir a certificação da ISO 50001 correspondente à gestão de energia. A aposta na utilização de matérias-primas de excelência, usando tecnologia de ponta e o conhecimento (know-how) dos seus colaboradores, nunca descuidando os princípios de preservação do meio ambiente e eficiência energética, tem contribuído para que, ao longo dos anos, a colocação no mercado de produtos que primam pelo seu desempenho funcional e qualidade seja uma constante.

A Silampos prossegue uma prática de cumprimento legal aplicável a qualquer domínio. Nesse sentido tem mecanismos implementados para responder de forma célere a questões associadas por exemplo:

- à compatibilidade alimentar dos materiais que utiliza no fabrico, cumprindo com as boas práticas existentes (Regulamento CE 1935/2004 e Regulamento CE 2023/2006).
- ao REACH, que visa melhorar a protecção da saúde humana e do ambiente; garantindo que os produtos que fabrica não contêm substâncias de elevada preocupação (SVHC - substances of very high concern).
- entre outros.

Quality is a cross-cutting concept to the entire Silampos organisation, present from the creation of its products to the support provided to customers/consumers. This concern has long been taken as a basic principle of management, formally expressed in the certification of its Quality system since 1996, implemented in accordance with the ISO 9001 standard.

Silampos is part of the few cookware manufacturers in the world to obtain the ISO 14001 environmental certification and is the first in Portugal to do so. In the pursuit of efficiency, we are among the first companies in the world to attain the ISO 50001 certification regarding energy management. The investment in the use of raw materials of excellence, using cutting-edge technology and the knowledge (know-how) of its employees, never neglecting the principles for the preservation of the environment and energy efficiency, has contributed over the years to the introduction of products that excel by their functional performance and constant quality.

Silampos pursues a practice of legal compliance applicable to any domain. In this sense, it has mechanisms in place to quickly respond to issues related to, for example:

- the food compatibility of the materials used in manufacturing, by complying with existing good practices (Regulation EC 1935/2004 and Regulation EC 2023/2006)
- REACH, which aims to improve the protection of human health and the environment; ensuring that the products it manufactures do not contain substances of very high concern (SVHC).
- numerous others.



Empresa certificada na gestão de:

Qualidade: ISO 9001
Ambiente: ISO 14001
Energia: ISO 50001

Certified management company in:

Quality: ISO 9001
Environment: ISO 14001
Energy: ISO 50001



O PRODUTO

THE PRODUCT

Da constante aposta num design diferenciador resultam produtos funcionais, esteticamente apelativos e amigos do ambiente. O seu elevado desempenho garante mais rapidez na confeção dos alimentos, o que se reflete numa significativa poupança de energia e cozinhados saudáveis, características validadas regularmente através de ensaios realizados tanto no laboratório interno como em laboratórios externos acreditados para o efeito.

A louça para cozinhar da Silampos é fabricada em aço inoxidável 18/10 que apresenta uma elevada resistência à corrosão e permite o contacto direto com os alimentos, de acordo com as normas vigentes, garantindo mais higiene e durabilidade, sendo um material reciclável. O fundo térmico aplicado possui excelentes propriedades de armazenamento e distribuição de calor, permitindo que os alimentos libertem naturalmente os seus sucos, proporcionando cozinhados saudáveis, sem que os alimentos fiquem agarrados ao fundo.

O revestimento antiaderente aplicado nas nossas frigideiras e grelhadores é de base PTFE e composto por três camadas micro-reforçado com partículas cerâmicas, de forma a assegurar a máxima durabilidade e relação entre as características de aderência e resistência à abrasão. Não contêm quaisquer substâncias prejudiciais à saúde, nomeadamente PFOA, BPA, APEO, SVHCs. Adicionalmente nas embalagens está patente a preocupação ambiental nomeadamente:

- A embalagem de transporte e caixa exterior são fabricadas em cartão 100% reciclável e impressas com tintas à base de água.
- Os sacos de plástico que envolvem os produtos são fabricados em PE, material 100% reciclável.
- Todas as embalagens utilizadas cumprem com a legislação em vigor relativamente à ausência de metais pesados, contribuindo para as metas nacionais de reciclagem.

The ongoing commitment in a unique design results in functional, aesthetically appealing and environmentally friendly products. Their high performance ensures a quicker preparation of food, which is reflected in significant energy savings and healthier cooked food, characteristics that are regularly validated through tests both performed internally and in external laboratories accredited for this purpose.

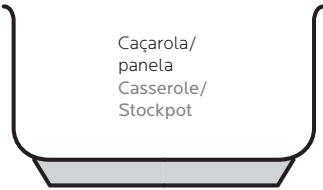
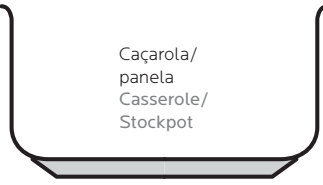
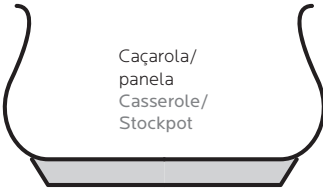
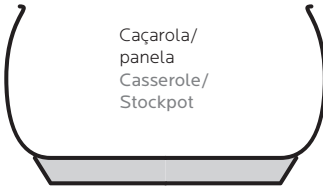
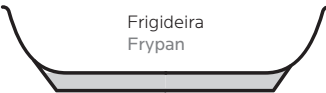
Silampos' cookware is manufactured in 18/10 stainless steel, which presents a high resistance to corrosion and allows direct contact with food, in accordance with current standards, ensuring more hygiene and durability, being manufactured in a recyclable material. The thermal based applied to the cookware has excellent heat storage and distribution properties, allowing food to better release its juices and providing for healthier cooking, without the food sticking to the bottom.

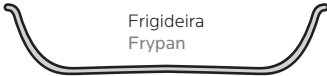
The non-stick coating applied in our pans and grills is PTFE-based and is composed of three layers and reinforced with ceramic microparticles, so as to ensure maximum durability and the relation between the characteristics of adhesion and the resistance to abrasion. They do not contain any substances harmful to the human health, namely PFOA, BPA, APEOS, SVHCs. Our packaging also shows our environmental concern, in particular:

- The transport package and outer box are made of 100% recyclable cardboard and printed with water-based inks.
- The plastic bags used to wrap the products are manufactured in PE, a 100% recyclable material.
- All the packaging used comply with the legislation in force regarding the absence of heavy metals, contributing to the national targets for recycling.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODELO MODEL	LINHA LINE	FUNDO BOTTOM	DESENHO DRAWING	TECNOLOGIA IMPACT DISC PLUS
ATLÂNTICO GLASS COMFORT COMFORT GLASS COMFORT GLASS BLACK EUROPA HERITAGE NAUTILUS NAUTILUS GLASS PROFISSIONAL TEJO PROFISSIONAL TEJO 2000	A	6mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot	
LOW COST ESSENTIAL LOW COST ESSENTIAL GLASS	A1	4,7mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot	
DOMUS	B	6mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot	
OCEANUS SATIN GLASS YUMI YUMI GLASS	E	6mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot	
DAILY KLASSY KLASSY SATIN FUSSION SOFT		4,7mm	 Frigideira Frypan	

MODEL MODEL	LINHA LINE	FUNDO BOTTOM	DESENHO DRAWING	TECNOLOGIA MULTIDISC 3 PLY
SUPREME PROF SUPREME ESSENCE	F	2,3mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot	
		2,3mm	 Frigideira Frypan	
LOW COST CLASSIC LOW COST CLASSIC GLASS	I	4,7mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot	TECNOLOGIA IMPACT DISC PLUS
		4,7mm	 Frigideira Frypan	
GRAND HOTEL (</= Ø32cm)	H	6mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot	
GRAND HOTEL (> Ø32cm)		6mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot	TECNOLOGIA IMPACT DISC PLUS
GRAND HOTEL (</= Ø32cm)		6mm	 Frigideira Frypan	
GRAND HOTEL		2,3mm	 Frigideira Frypan	TECNOLOGIA MULTIDISC 3 PLY

IMPACT DISC PLUS

TECHNOLOGY

FUNDO TÉRMICO COM TECNOLOGIA IMPACT DISC PLUS

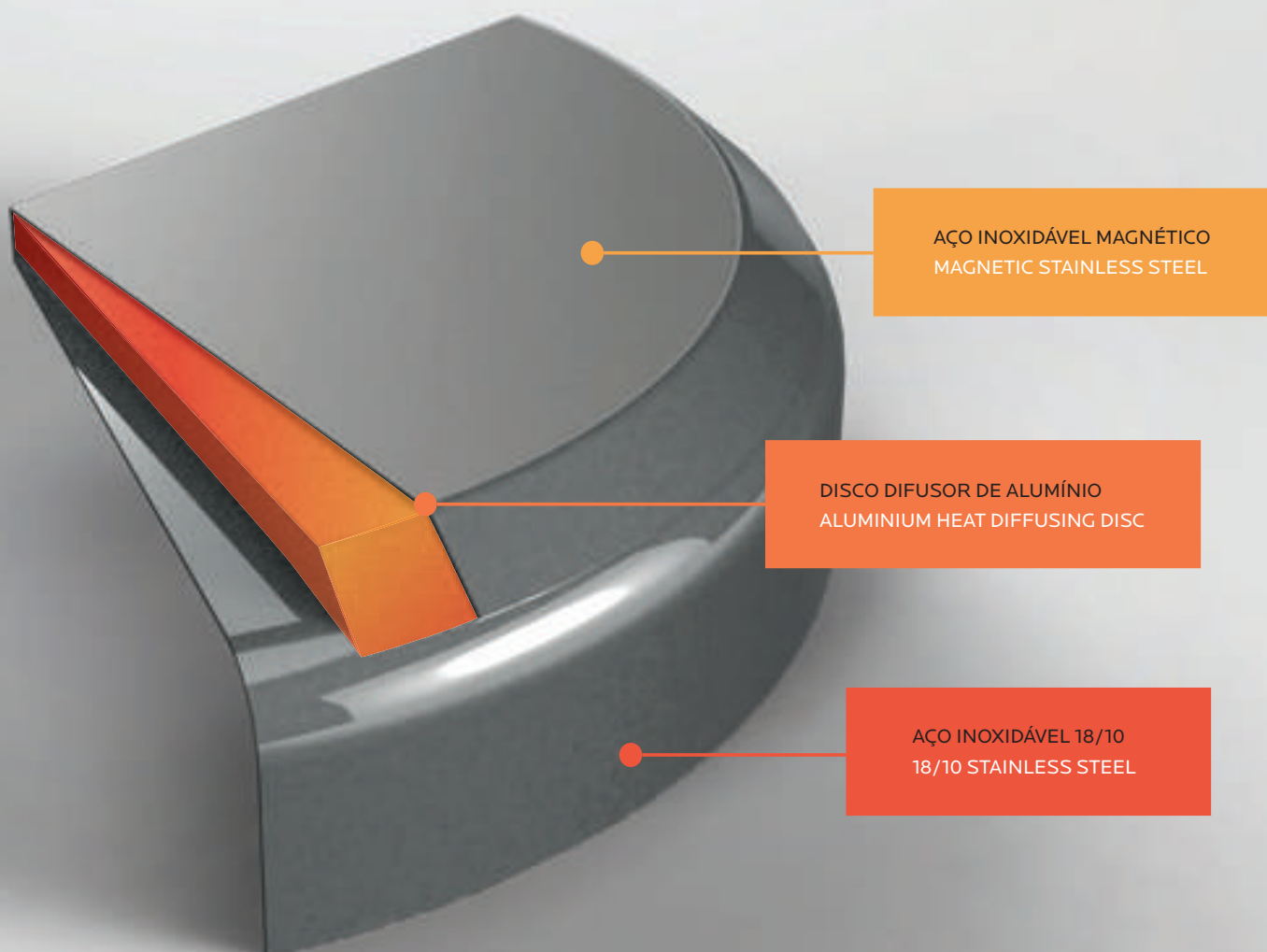
A louça IMPACT DISC PLUS é o resultado de um processo de concepção e desenvolvimento de um fundo térmico versátil, com excelentes propriedades de armazenamento e condução do calor, durabilidade e resistência à corrosão.

Compatível com todas as fontes de calor.

THERMIC BOTTOM WITH IMPACT DISC PLUS TECHNOLOGY

The Impact Disc Plus cookware is the result of a design and development process for a versatile thermal base, with excellent heat storage and conduction properties, durability and resistance to corrosion.

Suitable for all heat sources.





TECNOLOGIA MULTIDISC PAREDES + FUNDO TÉRMICAS

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

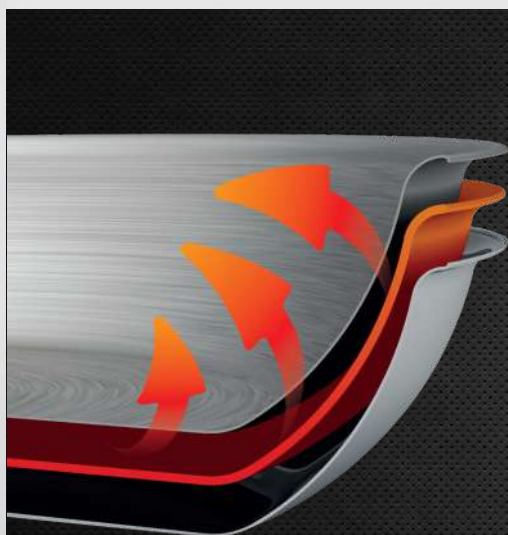
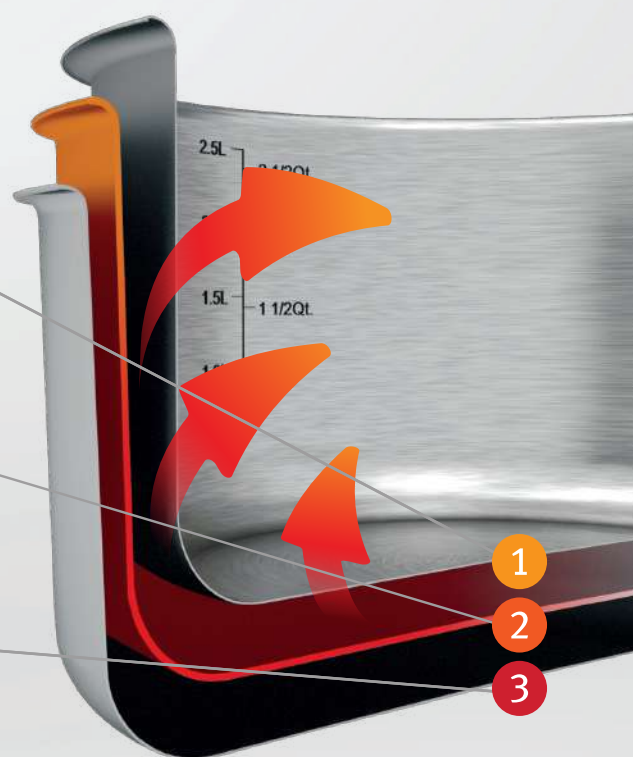
Compatível com todas as fontes de calor.

MULTIDISC TECHNOLOGY THERMIC BOTTOM + SIDE WALLS

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

Suitable for all heat sources.

- 1
AÇO INOXIDÁVEL 18/10
STAINLESS STEEL
- 2
CORPO DIFUSOR DE ALUMÍNIO
ALUMINIUM HEAT DIFFUSING BODY
- 3
AÇO INOXIDÁVEL MAGNÉTICO
MAGNETIC STAINLESS STEEL



ELEVADA CONDUÇÃO TÉRMICA FUNDO + PAREDES TÉRMICAS HIGH THERMAL CONDUCTIVITY THERMIC BASE + SIDE WALLS

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

Uniform heating throughout the piece

Does not cool as quickly as traditional cookware

The outer layers in stainless steel prevent and delay the dissipation of the heat generated by the intermediate layers

SUPERFÍCIES INTERIORES

INTERIOR SURFACES

VANTAGENS REVESTIMENTO ANTIADERENTE

NON STICK COATING ADVANTAGES

Cozinhar com menos gordura

Cooking with less fat

Fácil de usar na preparação de alimentos como
ovos, panquecas, crepes, ...

*Easy to use when preparing food such as eggs,
pancakes, crêpes, ...*

Ideal para iniciantes na cozinha

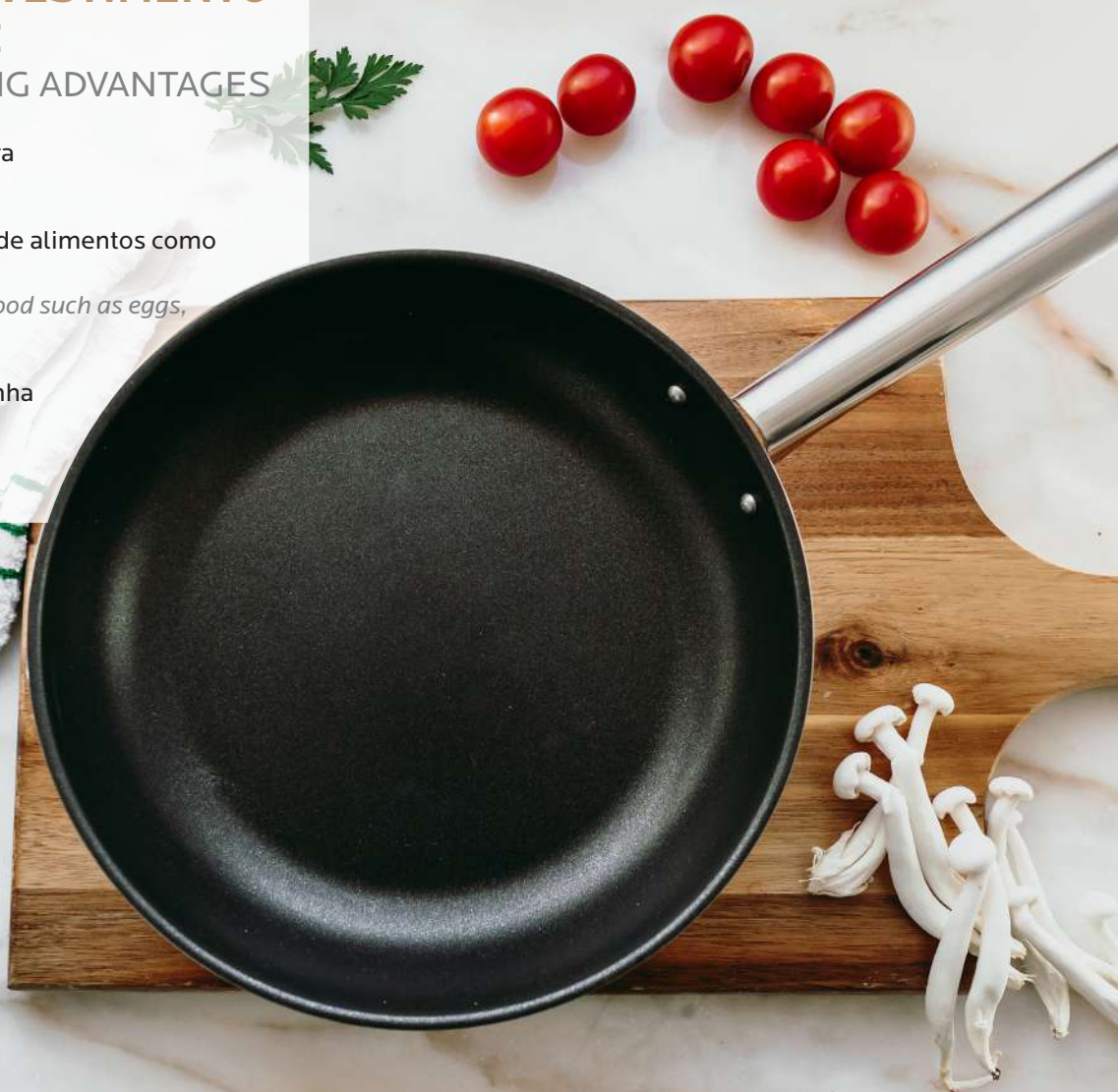
Ideal for cooking beginners



FOOD
SAFE
PFOA/NMP
FREE



FOOD
SAFE
PFOA/NMP
FREE

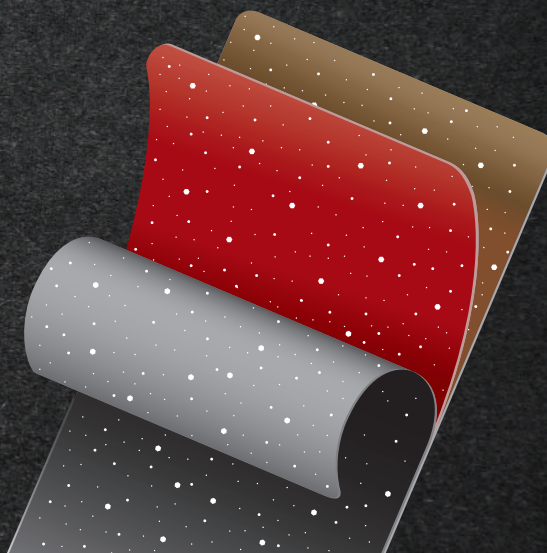


TECNOLOGIA FORCEFLON

FORCEFLON TECHNOLOGY

Revestimento antiaderente ultra resistente composto
por 3 camadas, reforçado com nano partículas
cerâmicas, que garante maior resistência à abrasão e
menor desgaste.

*Ultra-resistant non-stick coating, composed of 3 layers.
Reinforced with ceramic nanoparticles for greater abrasion
resistance and less wear.*





VANTAGENS DO INTERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL

STAINLESS STEEL INTERIOR ADVANTAGES

Multifuncionalidade: Fritar, selar carnes,
dourar, caramelizar

Multifunctionality: Frying, sealing meat, browning,
caramelizing, etc

Maior durabilidade e longevidade

Greater durability and longevity

Maior resistência a altas temperaturas

Greater resistance to high temperatures

Lavagem: uso de esfregão em aço inox
no interior e exterior sem receios.

Washing: use of stainless steel scrubbing
inside and outside

Sustentável: Material 100% Reciclável

Sustainable: 100% recyclable material

**BEST
STEEL**

★ ★ ★ ★ ★
FOOD SAFE

UTILIZAÇÃO

USE

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 assim 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.

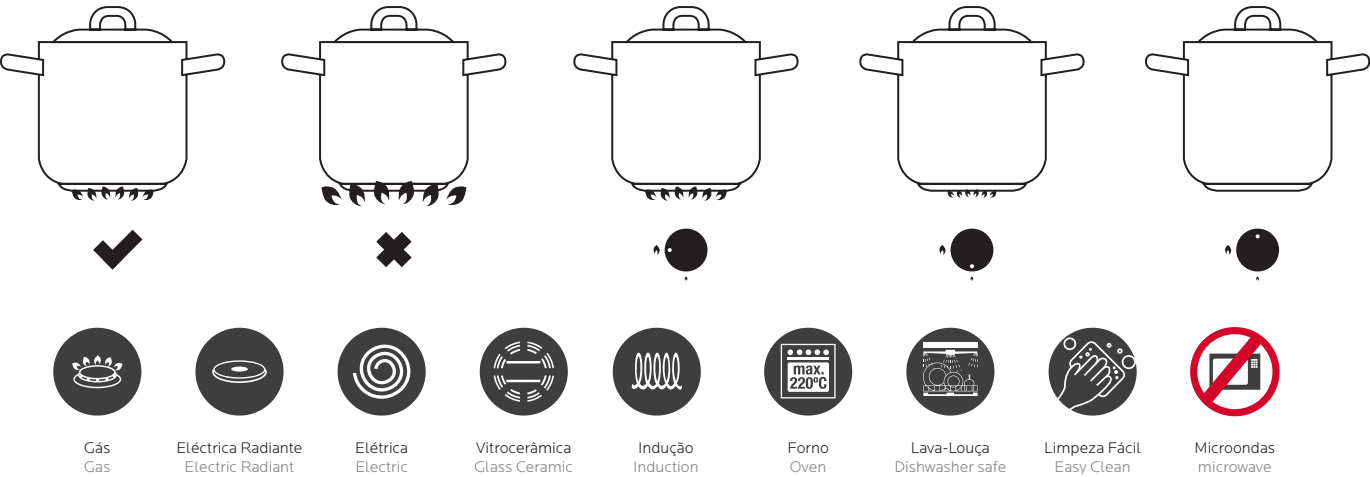
Silampos cookware saves time and energy

- Use medium heat in the initial moments of the cooking.
- Wait until the liquid begins to boil and the food is lightly browned.
- At this moment use minimum heat.
- Before finishing the cooking, turn off the heat source.

Whatever the heat source used you will save energy, as there is no need to use the maximum setting.

The thermal base applied to the Silampos stainless steel cookware has excellent heat storage properties.

THE FOOD RELEASES ITS JUICES BETTER, ALLOWING FOR HEALTHIER COOKING. THE FOOD DOES NOT STICK TO THE BOTTOM.



PRODUTO LIMPEZA SILAMPOS CAIXA DE 10 UNIDADES SILAMPOS CLEANER 10 UNITS BOX

Alt.(cm)	Capac.(ml)	Artigo
Hgh(cm)	Capac.(ml)	Article
20	250	415909019200

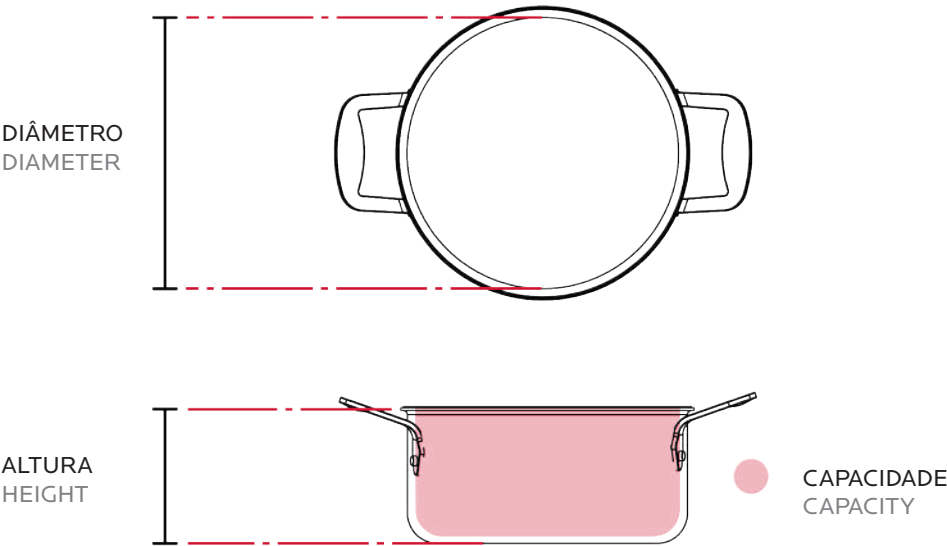
Para remover as manchas mais difíceis e restaurar o brilho da louça metálica

For removing stubborn stains and restoring the shine of metal cookware.

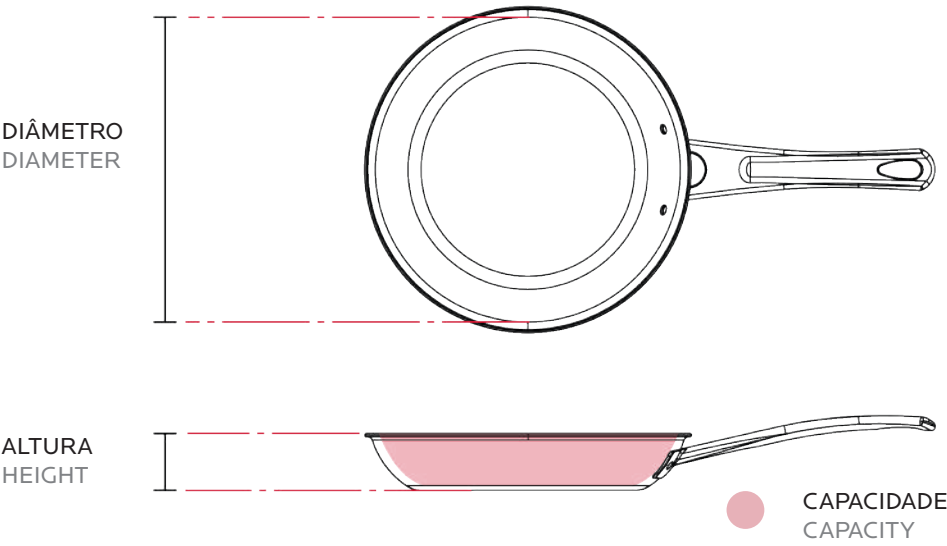
COMO MEDIR A SUA PEÇA

HOW TO MEASURE YOUR PIECE

LOUÇA METÁLICA COOKWARE



FRIGIDEIRAS, WOKS E GRELHADORES FRYPANS, WOKS AND GRILLS



GARANTIA

WARRANTY

PRODUTO PRODUCT	MODELO MODEL	GARANTIA PRODUTO PRODUCT WARRANTY	GARANTIA FUNDO TÉRMICO THERMAL BOTTOM WARRANTY
	Louça Metálica em Aço Inoxidável - Multidisc Stainless Steel Cookware - Multidisc	10 anos 10 years	Não aplicável à tecnologia multidisc Not applicable to multidisc technology
	Louça Metálica em Aço Inoxidável - Impact Disc Plus Stainless Steel Cookware- - Impact Disc Plus	10 anos 10 years	25 anos 25 years
	Louça Metálica em Aço Inoxidável - Peças Pintadas Stainless Steel Cookware- - Exterior coating	10 anos 10 years	25 anos 25 years
	Louça Metálica em Aço Inoxidável - Tampa de Vidro Stainless Steel Cookware - Glass Lid	10 anos 10 years	25 anos 25 years
	Louça Metálica em Aço Inoxidável - com Antiaderente Stainless Steel Cookware - with non stick coating	3 anos 3 years	25 anos 25 years
	Gama Profissional Horeca Horeca Professional Range	3 anos 3 years	25 anos 25 years
	Faqueiro Lisbon Lisbon Cutlery Set	3 anos 3 years	

PRODUTO PRODUCT	MODELO MODEL	GARANTIA PRODUTO PRODUCT WARRANTY	GARANTIA FUNDO TÉRMICO THERMAL BOTTOM WARRANTY
	Panela de Pressão Startwist Startwist Pressure Cooker	10 anos 10 years	25 anos 25 years
	Panela de Pressão Tradicional Inox - Open Control Traditional Stainless Steel-Open Control Pressure Cooker	10 anos 10 years	25 anos 25 years
	Panela de Pressão Tradicional Inox Traditional Pressure Cooker -Stainless Steel	10 anos 10 years	25 anos 25 years
	Panela de Pressão Tradicional Inox - Vermelha Red Traditional Pressure Cooker -Stainless Steel	10 anos 10 years	25 anos 25 years
	Panela de Pressão Easy Easy Pressure Cooker	10 anos 10 years	25 anos 25 years
	Panela de Pressão Tradicional Alumínio Traditional Pressure Cooker - Aluminium	3 anos 3 years	

As garantias aplicáveis a outros modelos devem ser consultadas em www.silampos.pt
Warranties applicable to other models should be consulted at www.silampos.pt

* A garantia cobre apenas defeitos de fabrico
The warranty only covers manufacturing defects



LOUÇA DE COZINHA

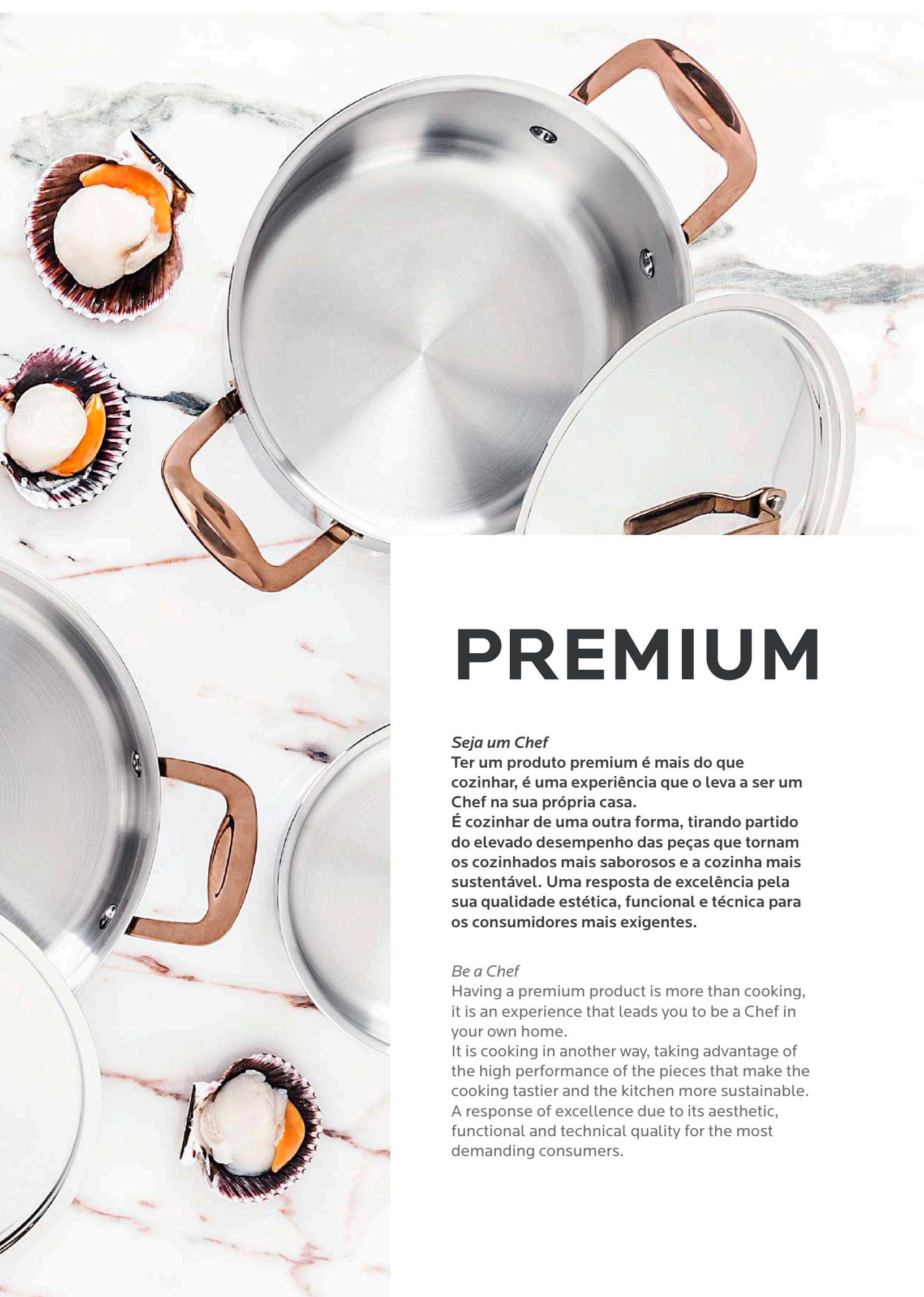
COOKWARE

A EXPERIÊNCIA CONTA E A QUALIDADE CONVENCE

EXPERIENCE COUNTS
AND QUALITY CONVINCES







PREMIUM

Seja um Chef

Ter um produto premium é mais do que cozinhar, é uma experiência que o leva a ser um Chef na sua própria casa.

É cozinhar de uma outra forma, tirando partido do elevado desempenho das peças que tornam os cozinhados mais saborosos e a cozinha mais sustentável. Uma resposta de excelência pela sua qualidade estética, funcional e técnica para os consumidores mais exigentes.

Be a Chef

Having a premium product is more than cooking, it is an experience that leads you to be a Chef in your own home.

It is cooking in another way, taking advantage of the high performance of the pieces that make the cooking tastier and the kitchen more sustainable. A response of excellence due to its aesthetic, functional and technical quality for the most demanding consumers.

PREMIUM SUPREME ESSENCE

ELEVADO DESEMPENHO
HIGH PERFORMANCE

MULTIDISC  3 PLY

Este modelo é composto por 3 camadas. A camada exterior, em aço inoxidável, assegura a compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo a indução. A camada intermédia é composta por alumínio puro que liga as outras camadas. Estas asseguram conjuntamente uma excelente condução e distribuição do calor. A última camada interna, em aço inoxidável 18/10 evita a corrosão, estando própria para o contacto com os alimentos. A louça Multidisc substitui o fundo térmico mais sofisticado, uma vez que com a sua utilização já é possível extrapolar para todo o corpo da peça as vantagens do fundo térmico.

As vantagens são inumeráveis. O calor é distribuído uniformemente por toda a peça, minimizando desta forma as diferenças de temperatura entre o fundo e as laterais do corpo. Esta uniformidade na condução e distribuição do calor resulta da combinação das várias camadas. Uma vez quente, não arrefece tão rapidamente quanto a louça de cozinha tradicional. A camada exterior em aço inoxidável previne e retarda a dissipação do calor gerado pela camada intermédia. Por esse motivo, a tecnologia Multidisc permite atingir altas temperaturas e manter os alimentos quentes por mais tempo.

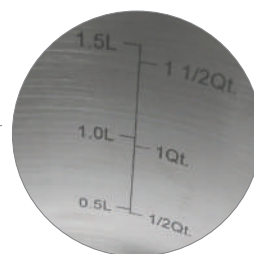
Devido aos níveis superiores de retenção do calor, não necessita de usar a fonte de calor num nível máximo. Pode optar pelo nível médio para cozinhar de forma eficiente em qualquer fonte de calor, poupando assim tempo e energia. A distribuição uniforme do calor facilita a cozedura e evita que os alimentos possam queimar ou agarrar ao fundo. Conseguirá obter os melhores resultados ao cozinhar com pouca água, para preservar os nutrientes e vitaminas dos alimentos.

This model is composed by 3 layers of raw materials. The exterior layer, in stainless steel, makes the piece compatible with all energy sources, including induction. The middle layer is made of pure aluminium which league the other layers. Together, these layers provide excellent heat conduction and distribution. The final inner layer, in 18/10 stainless steel, makes it rust resistant and appropriate for contact with food. Multidisc cookware substitutes the most sophisticated thermal bottom, as its use enables the entire piece to take full advantage of the thermal base benefits.

The advantages are innumerable. The heat is uniformly transferred to the entire piece, minimizing the temperature differences between the bottom and the sides. This uniformity in both the conduction and distribution of heat is the result of the multiple layers which cover the entire piece. Also, once heated, does not cool off as quickly as traditional cookware. The exterior stainless steel layers prevent and slow the dispersion of heat generated by the inner layer. Therefore, Multidisc is able to reach much higher cooking temperatures and keep the food hot much longer.

Because of superior levels of heat retention, it is not necessary to cook at high temperatures. Only a medium temperature is required to cook efficiently on any type of cooker or hot plate, thereby saving significant time and energy. The uniform heat distribution makes cooking easier by preventing food from burning and sticking to the bottom. You will also obtain the best results when cooking without water, preserving the nutrients and vitamins in the food.

Aço inoxidável
Stainless Steel



Marcação interior
da capacidade.
Inner capacity scale.

Asa com revestimento em titânio PVD
Handle with titanium coating PVD

Polido
Mirror polished

2,3mm
Espessura do corpo e do fundo
Bottom and body thickness



CAÇAROLA BAIXA
LOW CASSEPOLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	8.7	2.8	639002GD0924
Ø26	10.6	4.3	639002GD0926



CAÇAROLA C/ ASAS
CASSEPOLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	7.7	1.5	639002GD1016
Ø20	9.7	3.0	639002GD1020
Ø24	12	5.3	639002GD1024

PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	12.1	1.9	639002GD6616
Ø20	14.7	3.8	639002GD6620
Ø24	17.2	6.6	639002GD6624
Ø26	18.6	8.5	639002GD6626
Ø28	19.5	10.4	639002GD6628



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	10	1.5	639002GD1116

* Sob consulta/ On request

CAÇAROLA ALTA COM CABO DEEP SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	10.8	1.3	639002GD3014*
Ø16	12.1	1.9	639002GD3016*
Ø18	13.6	2.8	639002GD3018*

* Sob consulta/ On request



WOK C/ASAS WOK W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	11.7	4.2	639002GD8428*

* Sob consulta/ On request

CAÇAROLA CÔNICA ANTIADERENTE C/ASAS NON-STICK CONICAL CASSEPOLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	10.9	3.3	63900ACD5924*

* Sob consulta/ On request



CAÇAROLA CÔNICA C/ASAS CONICAL CASSEPOLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	10.9	3.3	639002GD5924*

* Sob consulta/ On request



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø20	3.6	63900AGD5620
Ø26	4.7	63900AGD5626
Ø28	5	63900AGD5628



FRIGIDEIRA CÓNICA C/ CABO
CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø20	3.6	639002GD5620
Ø26	4.7	639002GD5626
Ø28	5	639002GD5628

CONJ. TUTTI-PASTA BAIXO
LOW TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Article
Ø20	639002GD0201*

* Sob consulta/ On request



CAÇAROLA TRIPLA COZER VAPOR C/ASAS
MULTISTEAMER W/ HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø20	9	631002GD1820*

* Sob consulta/ On request



PREMIUM SUPREME PROF

ELEVADO DESEMPENHO
HIGH PERFORMANCE

MULTIDISC  3 PLY

Este modelo é composto por 3 camadas. A camada exterior, em aço inoxidável, assegura a compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo a indução. A camada intermédia é composta por alumínio puro que liga as outras camadas. Estas asseguram conjuntamente uma excelente condução e distribuição do calor. A última camada interna, em aço inoxidável 18/10 evita a corrosão, estando própria para o contacto com os alimentos. A louça Multidisc substitui o fundo térmico mais sofisticado, uma vez que com a sua utilização já é possível extrapolar para todo o corpo da peça as vantagens do fundo térmico.

As vantagens são inumeráveis. O calor é distribuído uniformemente por toda a peça, minimizando desta forma as diferenças de temperatura entre o fundo e as laterais do corpo. Esta uniformidade na condução e distribuição do calor resulta da combinação das várias camadas. Uma vez quente, não arrefece tão rapidamente quanto a louça de cozinha tradicional. A camada exterior em aço inoxidável previne e retarda a dissipação do calor gerado pela camada intermédia. Por esse motivo, a tecnologia Multidisc permite atingir altas temperaturas e manter os alimentos quentes por mais tempo.

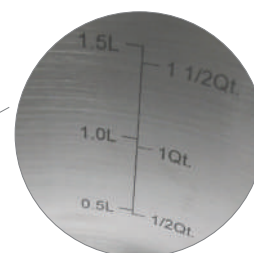
Devido aos níveis superiores de retenção do calor, não necessita de usar a fonte de calor num nível máximo. Pode optar pelo nível médio para cozinhar de forma eficiente em qualquer fonte de calor, poupando assim tempo e energia. A distribuição uniforme do calor facilita a cozedura e evita que os alimentos possam queimar ou agarrar ao fundo. Conseguirá obter os melhores resultados ao cozinhar com pouca água, para preservar os nutrientes e vitaminas dos alimentos.

This model is composed by 3 layers of raw materials. The exterior layer, in stainless steel, makes the piece compatible with all energy sources, including induction. The middle layer is made of pure aluminium which league the other layers. Together, these layers provide excellent heat conduction and distribution. The final inner layer, in 18/10 stainless steel, makes it rust resistant and appropriate for contact with food. Multidisc cookware substitutes the most sophisticated thermal bottom, as its use enables the entire piece to take full advantage of the thermal base benefits.

The advantages are innumerable. The heat is uniformly transferred to the entire piece, minimizing the temperature differences between the bottom and the sides. This uniformity in both the conduction and distribution of heat is the result of the multiple layers which cover the entire piece. Also, once heated, does not cool off as quickly as traditional cookware. The exterior stainless steel layers prevent and slow the dispersion of heat generated by the inner layer. Therefore, Multidisc is able to reach much higher cooking temperatures and keep the food hot much longer.

Because of superior levels of heat retention, it is not necessary to cook at high temperatures. Only a medium temperature is required to cook efficiently on any type of cooker or hot plate, thereby saving significant time and energy. The uniform heat distribution makes cooking easier by preventing food from burning and sticking to the bottom. You will also obtain the best results when cooking without water, preserving the nutrients and vitamins in the food.

Aço inoxidável
Stainless Steel



Marcação interior da
capacidade.
Inner capacity scale.

Asa de aço inoxidável
Stainless Steel Handle

Polido
Mirror polished

2,3mm
Espessura do corpo e do fundo
Bottom and body thickness



CAÇAROLA BAIXA
LOW CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	8.7	2.8	639002BG0924
Ø26	10.6	4.3	639002BG0926



CAÇAROLA C/ ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	7.7	1.5	639002BG1016
Ø20	9.7	3.0	639002BG1020
Ø24	12	5.3	639002BG1024

PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	12.1	1.9	639002BG6616
Ø18	13.6	2.8	639002BG6618
Ø20	14.7	3.8	639002BG6620
Ø24	17.2	6.6	639002BG6624
Ø26	18.6	8.5	639002BG6626
Ø28	19.5	10.4	639002BG6628



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	10	1.5	639002BG1116



CAÇAROLA ALTA COM CABO
DEEP SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	10.8	1.3	639002BG3014
Ø16	12.1	1.9	639002BG3016
Ø18	13.6	2.8	639002BG3018
Ø20	14.7	3.8	639002BG3020

WOK C/ASAS
WOK W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	11.7	4.2	639002BG8428



CAÇAROLA CÓNICA
ANTIADERENTE C/ASAS
NON-STICK CONICAL CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	10.9	3.3	63900ABG5924



FOOD
SAFE
PFOA/NMP
FREE

CAÇAROLA CÓNICA C/ASAS
CONICAL CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	10.9	3.3	639002BG5924





FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø20	3.6	63900ABG5620
Ø26	4.7	63900ABG5626
Ø28	5	63900ABG5628
Ø30	5	63900ABG5630



FRIGIDEIRA CÓNICA C/ CABO CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø20	3.6	639002BG5620
Ø26	4.7	639002BG5626
Ø28	5	639002BG5628
Ø30	5	639002BG5630

CONJ. TUTTI-PASTA BAIXO LOW TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Article
Ø20	639002BG0201



CAÇAROLA TRIPLA COZER VAPOR C/ASAS MULTISTEAMER W/ HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø20	9	631002BG1820







TRENDS

Inspire-se com as últimas tendências de design para confeccionar as melhores receitas. Estas peças vão transformar a sua cozinha num lugar especial, sofisticado e eficiente.

Get inspired by the latest design trends to prepare the best recipes. This cookware will transform your kitchen into a special, sophisticated and efficient place.

TRENDS HERITAGE



RETRO REVIVAL

IMPACT DISC  PLUS

Um modelo com um design vintage mas com a sua essência renovada. O Heritage faz-nos reviver uma cozinha com peças clássicas.

A model with a vintage design but with its renewed essence. Heritage makes us relive a kitchen with classic pieces.

Acessórios dourados com revestimento em titânio PVD
Golden accessories with titanium coating PVD



Aço inoxidável
Stainless Steel

Revestimento exterior de cor verde
Green coloured exterior coating

6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness

PANELA C/ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.5	2.2	63212MGO6616
Ø20	13.6	4	63212MGO6620
Ø24	15.6	6.7	63212MGO6624



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	63212MGO1016
Ø20	9.1	2.6	63212MGO1020
Ø24	10.1	4.2	63212MGO1024



CAÇAROLA C/CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	63212MGO1116

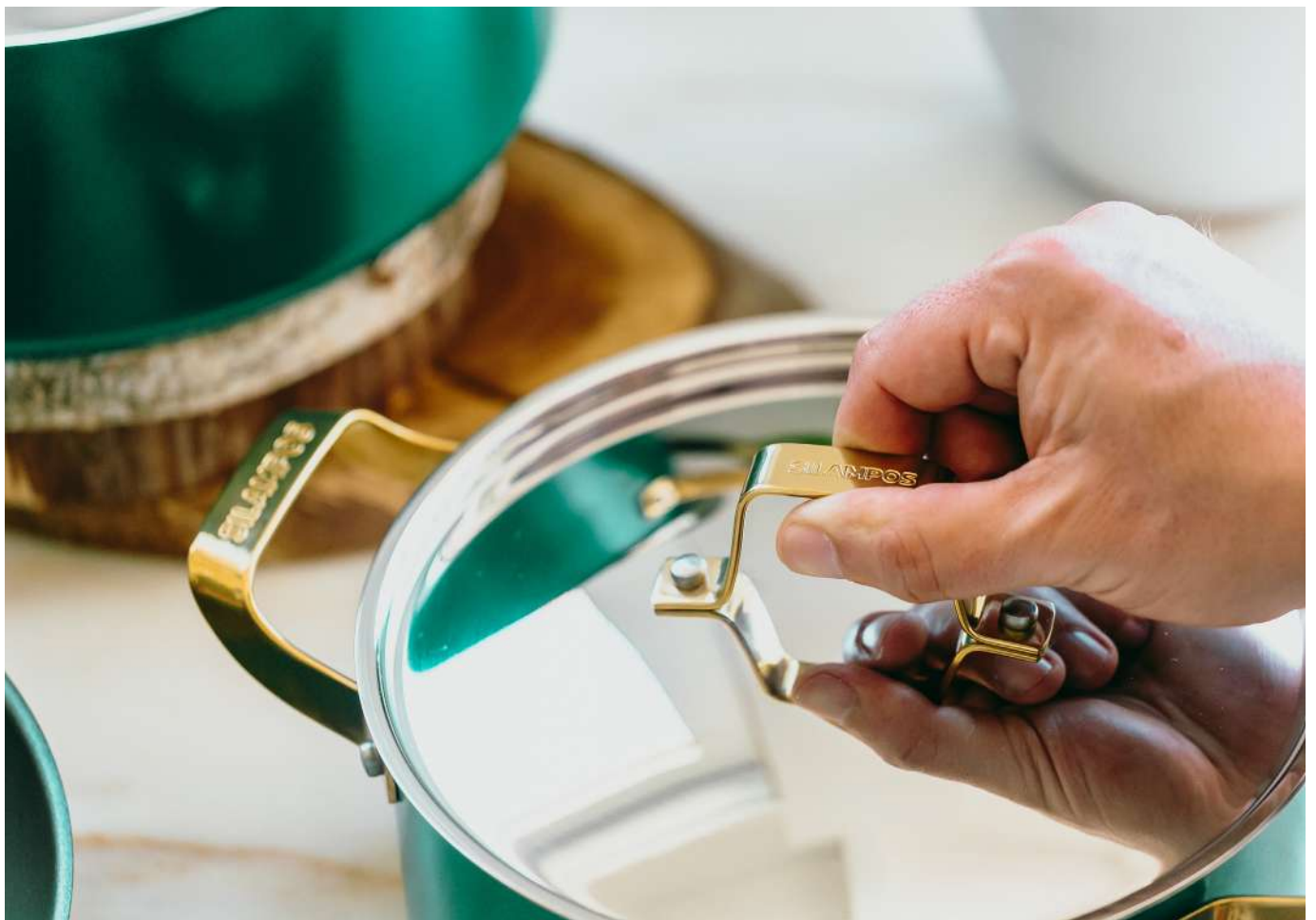


FRIGIDEIRA CÔNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	3.6	1	63C12NGO5620
Ø24	4.9	1.7	63C12NGO5624



FOOD
SAFE
PFOA/NMP
FREE





TRENDS

COMFORT GLASS BLACK

NOVO
NEW

CONFORTO TOTAL
TOTAL COMFORT

IMPACT DISC PLUS



As asas mantêm um nível de temperatura confortável para assegurar um manuseamento mais prático e seguro.

The handles maintain a comfortable temperature level to ensure a more practical and safe handling.

5mm

Espessura tampa
de vidro
Glass Lid thickness

Asa Tubular
Tubular handle

Aço inoxidável
Stainless Steel

Revestimento
exterior
de cor preto
Black coloured
exterior coating

6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness





CAÇAROLA C/ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	63212JWR1016
Ø20	9.1	2.6	63212JWR1020
Ø24	10.1	4.2	63212JWR1024



PANELA C/ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.5	2.2	63212JWR6616
Ø20	13.6	4	63212JWR6620
Ø24	15.6	6.7	63212JWR6624



CAÇAROLA C/CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	63212JWR1116



FOOD
SAFE
PFOA/NMP
FREE



FRIGIDEIRA CÓNICA
ANTIADERENTE C/CABO
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	4.9	1.7	63C12KFT5624





SELECTION

Uma seleção de produtos que se distinguem pelo seu design e qualidade. Apresentam características estéticas e de desempenho para brilhar na sua cozinha e mesa. Receba os seus convidados e sirva a refeição numa peça Selection. Ninguém vai ficar indiferente.

A selection of products distinguished by their design and quality. We present aesthetic and performance characteristics to shine in your kitchen and table. Receive your guests and serve the meal in a Selection cookware. Nobody will remain indifferent.

SELECTION YUMI

BELEZA QUE PERDURA
AS BEAUTIFUL AS EVER

IMPACT DISC PLUS

SEJA ESPECIAL

Design elegante. Tampa de encaixe para evitar o deslizamento, com a percepção estética de uma tampa de pousar. Acessórios com um único ponto por onde se transmite o calor. Aço inox 18/10. Fundo térmico ID Plus.

BE SPECIAL

Elegant design. It has an unusual fitting lid, which avoids its sliding, with the perceived look of a rest lid. Its accessories have one heat-transmission point only and a handle wide enough to quickly disperse high temperatures. 18/10 stainless steel. ID Plus thermal bottom.



Asa de varão
Wire handle

Aço inoxidável
Stainless Steel

Polido
Mirror polished

6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
636122AC0183

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



FRIGIDEIRA CÓNICA C/ ASAS ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	5	2	63212AAC5926A



PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11	2.4	636122AC6616
Ø18	12.2	3.3	636122AC6618
Ø20	13.1	4.4	636122AC6620
Ø24	14.9	7.1	636122AC6624
Ø28	17.2	11.1	636122AC6628



CAÇAROLA C/ ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	636122AC1016
Ø20	9.2	2.6	636122AC1020
Ø24	10.2	4.6	636122AC1024
Ø28	11.3	6.8	636122AC1028



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	636122AC1116
Ø20	9.2	2.6	636122AC1120



CAFETEIRA C/ ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	12.5	2.1	636122AC2214

SELECTION

YUMI GLASS

BELEZA QUE PERDURA
AS BEAUTIFUL AS EVER

IMPACT DISC PLUS

SEJA ESPECIAL

Design elegante. Tampa de encaixe para evitar o deslizamento, com a percepção estética de uma tampa de pousar. Acessórios com um único ponto por onde se transmite o calor. Aço inox 18/10. Fundo térmico ID Plus.

BE SPECIAL

Elegant design. It has an unusual fitting lid, which avoids its sliding, with the perceived look of a rest lid. Its accessories have one heat-transmission point only and a handle wide enough to quickly disperse high temperatures. 18/10 stainless steel. ID Plus thermal bottom.



6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness

5mm
Espessura tampa de vidro
Glass Lid thickness

Asa de varão
Wire handle

Aço inoxidável
Stainless Steel

Polido
Mirror polished



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
636122VJ0183

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



PANELA COM ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11	2.4	636122VJ6616
Ø20	13.1	4.4	636122VJ6620
Ø24	14.9	7.1	636122VJ6624
Ø28	17.2	11.1	636122VJ6628



CAÇAROLA C/ ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	636122VJ1016
Ø20	9.2	2.6	636122VJ1020
Ø24	10.2	4.6	636122VJ1024
Ø28	11.3	6.8	636122VJ1028



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	636122VJ1116
Ø20	9.2	2.6	636122VJ1120



CAFETEIRA C/ ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	12.5	2.1	636122VJ2214



FRIGIDEIRA CÔNICA C/ ASAS E TAMPA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN W/HANDLES AND LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	5	2	63212AVJ5926A



WOK C/ASAS + GRELHA ANTIADERENTE
NON-STICK WOK W/HANDLES + GRID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212AVJ8428

SELECTION NAUTILUS

MAR DE SABORES
SEA OF FLAVOURS

IMPACT DISC PLUS



Asa de varão
Wire handle



¹ Polido
Mirror polished
² Satinado
Satin

Aço inoxidável
Stainless Steel

6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
632125590188

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



CAÇAROLA C/ ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632125591014
Ø16	8	1.5	632125591016
Ø18	8.6	2	632125591018
Ø20	9.1	2.6	632125591020
Ø22	9.6	3.4	632125591022
Ø24	10.1	4.2	632125591024
Ø26	10.6	5.2	632125591026
Ø28	11.2	6.7	632125591028
Ø30	11.7	7.6	632125591030
Ø32	12.2	9	632125591032



PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	10.5	1.5	632125596614
Ø16	11.5	2.2	632125596616
Ø18	12.6	3	632125596618
Ø20	13.6	4	632125596620
Ø22	14.6	5.2	632125596622
Ø24	15.6	6.7	632125596624
Ø26	16.6	8.3	632125596626
Ø28	17.7	10.3	632125596628
Ø30	18.7	12.6	632125596630
Ø32	19.7	14.9	632125596632



CAÇAROLA BAIXA C/ ASAS
LOW CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	7.1	2.9	632125590924
Ø28	7.7	4.3	632125590928
Ø32	7.7	5.3	632125590932



CAFETEIRA C/ ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13	1.9	632125592214



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632125591114
Ø16	8	1.5	632125591116
Ø18	8.6	2	632125591118
Ø20	9.1	2.6	632125591120



PANELA ALTA C/ ASAS
DEEP STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	21.1	6.3	632125596520
Ø24	22.6	9.8	632125596524

FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63212C595620
Ø24	4.9	1.7	63212C595624
Ø26	5	2	63212C595626
Ø28	5	2.3	63212C595628



FRIGIDEIRA C/ CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	5.3	1.4	632125595120
Ø24	5.6	2.1	632125595124
Ø26	5.6	2.5	632125595126
Ø28	6.1	3.2	632125595128



FRIGIDEIRA CÓNICA C/ CABO
CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	632125595620
Ø24	4.5	1.7	632125595624
Ø26	5	2	632125595626
Ø28	5	2.3	632125595628



GRELHADOR QUADRADO ANTIADERENTE
NON-STICK SQUARE GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø27	3.9	63222A596127



WOK C/CABO ANTIADERENTE SEM GRELHA
NON STICK WOK

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212A599328A





SELECTION

NAUTILUS GLASS

MAR DE SABORES
SEA OF FLAVOURS

IMPACT DISC  **PLUS**

5mm
Espessura tampa de vidro
Glass Lid thickness



Asa de varão
Wire handle



¹ Polido
Mirror polished
² Satinado
Satin

Aço inoxidável
Stainless Steel

6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
632125VE0188

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



CAÇAROLA C/ ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	632125VE1016
Ø18	8.6	2	632125VE1018
Ø20	9.1	2.6	632125VE1020
Ø22	9.6	3.4	632125VE1022
Ø24	10.1	4.2	632125VE1024
Ø26	10.6	5.2	632125VE1026
Ø28	11.2	6.7	632125VE1028



PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.5	2.2	632125VE6616
Ø18	12.6	3	632125VE6618
Ø20	13.6	4	632125VE6620
Ø22	14.6	5.2	632125VE6622
Ø24	15.6	6.7	632125VE6624
Ø26	16.6	8.3	632125VE6626
Ø28	17.7	10.3	632125VE6628



CAFETEIRA C/ ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13	1.9	632125VE2214



CAÇAROLA BAIXA C/ ASAS
LOW CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	7.1	3.4	632125VE0926



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632125VE1114
Ø16	8	1.5	632125VE1116
Ø18	8.6	2	632125VE1118
Ø20	9.1	2.6	632125VE1120

FRIGIDEIRA C/ CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	5.3	1.4	632125595120
Ø24	5.6	2.1	632125595124
Ø26	5.6	2.5	632125595126
Ø28	6.1	3.2	632125595128



FRIGIDEIRA CÓNICA C/ CABO
CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	632125595620
Ø24	4.5	1.7	632125595624
Ø26	5	2	632125595626
Ø28	5	2.3	632125595628



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63212C595620
Ø24	4.9	1.7	63212C595624
Ø26	5	2	63212C595626
Ø28	5	2.3	63212C595628



WOK C/ASAS + GRELHA ANTIADERENTE
NON-STICK WOK W/HANDLES + GRID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212AVE8428





SELECTION

ATLÂNTICO GLASS

ESPREITE OS SEUS COZINHADOS
SNEAK A PEEK AT YOUR COOKINGS

IMPACT DISC  **PLUS**

5mm

Espessura tampa de vidro
Glass Lid thickness

Asa tubular

Tubular handle



¹ Polido

Mirror polished

² Satinado

Satin

Aço inoxidável

Stainless Steel

6mm

Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo

Article

632125V50188

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



CAÇAROLA C/ASAS C/ TAMPA DE VIDRO
CASSEROLE W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	632125V51016
Ø18	8.6	2	632125V51018
Ø20	9.1	2.6	632125V51020
Ø22	9.6	3.4	632125V51022
Ø24	10.1	4.2	632125V51024
Ø26	10.6	5.2	632125V51026
Ø28	11.2	6.7	632125V51028



PANELA C/ASAS C/ TAMPA DE VIDRO
STOCKPOT W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.5	2.2	632125V56616
Ø18	12.6	3	632125V56618
Ø20	13.6	4	632125V56620
Ø22	14.6	5.2	632125V56622
Ø24	15.6	6.7	632125V56624
Ø26	16.6	8.3	632125V56626
Ø28	17.7	10.3	632125V56628



CAÇAROLA C/CABO C/ TAMPA DE VIDRO
SAUCEPAN W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632125V51114
Ø16	8	1.5	632125V51116
Ø18	8.6	2	632125V51118
Ø20	9.1	2.6	632125V51120



WOK C/ CABO ANTIADERENTE E TAMPA DE VIDRO
NON-STICK WOK W/ LONG HANDLE + GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh.(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212AV59328



CAFETEIRA C/ASA C/ TAMPA DE VIDRO
MILK POT W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13	1.9	632125V52214



FRIGIDEIRA CÔNICA
ANTIADERENTE C/CABO

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63212CCJ5620
Ø24	4.9	1.7	63212CCJ5624
Ø26	5	2	63212CCJ5626
Ø28	5	2.3	63212CCJ5628

SELECTION COMFORT

CONFORTO TOTAL
TOTAL COMFORT

IMPACT DISC  **PLUS**

As asas mantêm um nível de temperatura confortável para assegurar um manuseamento mais prático e seguro.

The handles maintain a comfortable temperature level to ensure a more practical and safe handling.



Asa Tubular
Tubular handle

Aço inoxidável
Stainless Steel

Polido
Polished

6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
632122FT0188

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



CAÇAROLA C/ASAS CASSEROLE

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	632122FT1016
Ø18	8.6	2	632122FT1018*
Ø20	9.1	2.6	632122FT1020
Ø22	9.6	3.2	632122FT1022*
Ø24	10.1	4.2	632122FT1024
Ø26	10.6	5.2	632122FT1026*
Ø28	11.2	6.7	632122FT1028 *

CAÇAROLA BAIXA LOW CASSEROLE

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	7.1	3.4	632122FT0926*



CAÇAROLA C/CABO SAUCEPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632122FT1114*
Ø16	8	1.5	632122FT1116
Ø18	8.6	2	632122FT1118*
Ø20	9.1	2.6	632122FT1120*

PANELA C/ASAS STOCKPOT

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.5	2.2	632122FT6616
Ø18	12.6	3	632122FT6618*
Ø20	13.6	4	632122FT6620
Ø22	14.6	5	632122FT6622*
Ø24	15.6	6.7	632122FT6624
Ø26	16.6	8.3	632122FT6626*
Ø28	17.7	10.3	632122FT6628*



* Sob consulta/ On request



FOOD
SAFE
PFOA/NMP
FREE

FRIGIDEIRA CÓNICA
ANTIADERENTE C/CABO
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	4.9	1.7	63C12AFT5624
Ø26	5	2	63C12AFT5626*
Ø28	5	2.3	63C12AFT5628*

CAÇAROLA COZER A VAPOR
STEAMER

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	8.4		631002FT1420



CAFETEIRA C/ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13	1.9	632122FT2214



ESPARGUETEIRA
PASTA POT

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	14.5		631002FT3720

* Sob consulta/ On request



SELECTION

COMFORT GLASS

NOVO
NEW

CONFORTO TOTAL
TOTAL COMFORT

IMPACT DISC PLUS

5mm
Espessura tampa de vidro
Glass Lid thickness

Asa Tubular
Tubular handle



As asas mantêm um nível de temperatura confortável para assegurar um manuseamento mais prático e seguro.

The handles maintain a comfortable temperature level to ensure a more practical and safe handling.



Aço inoxidável
Stainless Steel

Polido
Polished

6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
632122WR0188

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	632122WR1016
Ø18	8.6	2	632122WR1018*
Ø20	9.1	2.6	632122WR1020
Ø22	9.6	3.2	632122WR1022*
Ø24	10.1	4.2	632122WR1024
Ø26	10.6	5.2	632122WR1026*
Ø28	11.2	6.7	632122WR1028*



PANELA C/ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.5	2.2	632122WR6616
Ø18	12.6	3	632122WR6618*
Ø20	13.6	4	632122WR6620
Ø22	14.6	5	632122WR6622*
Ø24	15.6	6.7	632122WR6624
Ø26	16.6	8.3	632122WR6626*
Ø28	17.7	10.3	632122WR6628*



CAÇAROLA BAIXA
LOW CASSEROLE

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	7.1	3.4	632122WR0926*



CAFETEIRA C/ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13	1.9	632122WR2214



**FOOD
SAFE**
PFOA/NMP
FREE



CAÇAROLA C/CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632122WR1114*
Ø16	8	1.5	632122WR1116
Ø18	8.6	2	632122WR1118*
Ø20	9.1	2.6	632122WR1120*



FRIGIDEIRA CÔNICA
ANTIADERENTE C/CABO
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63C12AFT5620*
Ø24	4.9	1.7	63C12AFT5624
Ø26	5	2	63C12AFT5626*
Ø28	5	2.3	63C12AFT5628*

* Sob consulta/ On request

SELECTION

OCEANUS SATIN GLASS

INFLUÊNCIA DO OCEANO
OCEAN SPIRIT

IMPACT DISC **PLUS**

5mm
Espessura tampa de vidro
Glass lid thickness

Asa de varão
Wire handle



¹ Vidro
Glass

² Satinado
Satin

Aço inoxidável
Stainless Steel

6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
636124V80188

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



CAÇAROLA C/ CABO C/ TAMPA DE VIDRO
SAUCEPAN W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	636124V81116



CAFETEIRA C/ ASA C/ TAMPA DE VIDRO
MILKPOT W/GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	12.5	2.1	636124V82214



PANELA C/ ASAS C/ TAMPA DE VIDRO
STOCKPOT W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11	2.4	636124V86616
Ø20	13.1	4.4	636124V86620
Ø24	14.9	7.1	636124V86624
Ø28	17.2	11.1	636124V86628



CAÇAROLA C/ ASAS C/ TAMPA DE VIDRO
CASSEROLE W/ GLASS LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	636124V81016
Ø20	9.2	2.6	636124V81020
Ø24	10.2	4.6	636124V81024
Ø28	11.3	6.8	636124V81028

SELECTION PROFISSIONAL TEJO 2000

CHEF DA CASA
HOME CHEF

IMPACT DISC  **PLUS**

Disponível apenas para mercado externo
Only available for international market

Aço inoxidável
Stainless Steel

Asa de varão esmagada
Flattened wire handle



¹ Polido
Mirror
polished

² Vinco
Crease

³ Satinado
Satin

6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS
9 PIECES SET

Artigo
Article
632125640083

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	10.5	1.5	632125646614
Ø16	11.5	2.2	632125646616
Ø18	12.6	3	632125646618
Ø20	13.6	4	632125646620
Ø22	14.6	5.2	632125646622
Ø24	15.6	6.7	632125646624
Ø26	16.6	8.3	632125646626
Ø28	17.7	10.3	632125646628
Ø30	18.7	12.6	632125646630
Ø32	19.7	14.9	632125646632



CAÇAROLA C/ ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632125641014
Ø16	8	1.5	632125641016
Ø18	8.6	2	632125641018
Ø20	9.1	2.6	632125641020
Ø22	9.6	3.4	632125641022
Ø24	10.1	4.2	632125641024
Ø26	10.6	5.2	632125641026
Ø28	11.2	6.7	632125641028
Ø30	11.7	7.6	632125641030
Ø32	12.2	9	632125641032



CAÇAROLA BAIXA C/ ASAS
LOW CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	7.1	2.9	632125640924
Ø28	7.7	4.3	632125640928
Ø32	7.7	5.3	632125640932



PANELA ALTA C/ ASAS
DEEP STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	21.1	6.3	632125646520
Ø24	22.6	9.8	632125646524



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632125641114
Ø16	8	1.5	632125641116
Ø18	8.6	2	632125641118
Ø20	9.1	2.6	632125641120



FOOD
SAFE
PFOA/NMP
FREE



FRIGIDEIRA CÔNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63212C645620
Ø24	4.9	1.7	63212C645624
Ø26	5	2	63212C645626
Ø28	5	2.3	63212C645628



FRIGIDEIRA C/ CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	5.3	1.4	632125645120
Ø24	5.6	2.1	632125645124
Ø26	5.6	2.5	632125645126



CAFETEIRA C/ ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13	1.9	632125642214



SELECTION

PROFISSIONAL TEJO

CHEF DA CASA
HOME CHEF

IMPACT DISC  **PLUS**



Asa de varão
Wire handle

Aço inoxidável
Stainless Steel

6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness

¹ Polido
Mirror
polished

² Satinado
Satin



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
632123630188

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63212B635620
Ø24	4.9	1.7	63212B635624
Ø26	5	2	63212B635626
Ø28	5	2.3	63212B635628



CAFETEIRA C/ ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13	1.9	632123632214



CAÇAROLA C/ ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632123631014
Ø16	8	1.5	632123631016
Ø18	8.6	2	632123631018
Ø20	9.1	2.6	632123631020
Ø22	9.6	3.4	632123631022
Ø24	10.1	4.2	632123631024
Ø26	10.6	5.2	632123631026
Ø28	11.2	6.7	632123631028
Ø30	11.7	7.6	632123631030
Ø32	12.2	9	632123631032



CAÇAROLA BAIXA
LOW CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	7.1	2.9	632123630924
Ø28	7.7	4.3	632123630928
Ø32	7.7	5.3	632123630932



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632123631114
Ø16	8	1.5	632123631116
Ø18	8.6	2	632123631118
Ø20	9.1	2.6	632123631120



PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	10.5	1.5	632123636614
Ø16	11.5	2.2	632123636616
Ø18	12.6	3	632123636618
Ø20	13.6	4	632123636620
Ø22	14.6	5.2	632123636622
Ø24	15.6	6.7	632123636624
Ø26	16.6	8.3	632123636626
Ø28	17.7	10.3	632123636628
Ø30	18.7	12.6	632123636630
Ø32	19.7	14.9	632123636632



PANELA ALTA C/ ASAS
DEEP STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	21.1	6.3	632123636520
Ø24	22.6	9.8	632123636524



FRIGIDEIRA C/CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	5.3	1.4	632123635120
Ø24	5.6	2.1	632123635124
Ø26	5.6	2.5	632123635126



SILAMPOS SINCE
1951







TRADITION

Tradicional é intemporal. Modelos com um design clássico que perdura no tempo e brilha em qualquer cozinha. Produtos com uma excelente relação de design, qualidade e preço.

Traditional is timeless. Models with a classic design that lasts through time and shines in any kitchen. Products with an excellent design, quality and price ratio.

TRADITION DOMUS

INSPIRADO NA TRADIÇÃO
INSPIRED ON TRADITION

IMPACT DISC  **PLUS**



Asa tubular
Tubular handle



Aço inoxidável
Stainless Steel

Polido
Mirror polished

6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
633122300188

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.7	1.1	633122301014
Ø16	8.3	1.6	633122301016
Ø18	8.9	2.2	633122301018
Ø20	9.3	2.8	633122301020
Ø22	9.8	3.5	633122301022
Ø24	10.4	4.4	633122301024
Ø26	10.6	5.5	633122301026
Ø28	11.4	6.7	633122301028
Ø32	12.4	9.4	633122301032



CAÇAROLA C/CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.7	1.1	633122301114
Ø16	8.3	1.6	633122301116
Ø18	8.9	2.2	633122301118
Ø20	9.3	2.8	633122301120

FRIGIDEIRA C/CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	5.5	1.5	633122305120
Ø24	5.5	2.2	633122305124
Ø26	6	2.8	633122305126



PANELA C/ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.2	2.3	633122306616
Ø18	12.1	3.1	633122306618
Ø20	13.1	4.1	633122306620
Ø22	14.1	5	633122306622
Ø24	15.1	6.4	633122306624
Ø26	16.1	8.4	633122306626
Ø28	17	10.8	633122306628
Ø32	18.9	15.2	633122306632



CAFETEIRA C/ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	15.5	2	633122302214

TRADITION EUROPA

PERDURA NO TEMPO
LASTS FOREVER

IMPACT DISC PLUS

Polido
Mirror polished

Asa tubular
Tubular handle

Aço inoxidável
Stainless Steel

6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)

Artigo
Article
632122320188

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632122321014
Ø16	8	1.5	632122321016
Ø18	8.6	2	632122321018
Ø20	9.1	2.6	632122321020
Ø22	9.6	3.4	632122321022
Ø24	10.1	4.2	632122321024
Ø26	10.6	5.2	632122321026
Ø28	11.2	6.7	632122321028
Ø30	11.7	7.6	632122321030
Ø32	12.2	9	632122321032



PANELA C/ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	10.5	1.5	632122326614
Ø16	11.5	2.2	632122326616
Ø18	12.6	3	632122326618
Ø20	13.6	4	632122326620
Ø22	14.6	5.2	632122326622
Ø24	15.6	6.7	632122326624
Ø26	16.6	8.3	632122326626
Ø28	17.7	10.3	632122326628
Ø30	18.7	12.6	632122326630
Ø32	19.7	14.9	632122326632



CAÇAROLA BAIXA
LOW CASSEEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	7.1	2.9	632122320924
Ø28	7.7	4.3	632122320928
Ø32	7.7	5.3	632122320932



PANELA ALTA C/ASAS
DEEP STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	21.1	6.3	632122326520
Ø24	22.6	9.8	632122326524



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø12	7	0.6	632122321012



CAFETEIRA C/ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13	1.9	632122322214



CAÇAROLA C/CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	632122321114
Ø16	8	1.5	632122321116
Ø18	8.6	2	632122321118
Ø20	9.1	2.6	632122321120



CAÇAROLA C/CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø12	6.5	0.6	632122321112



CANECA
POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø10	10	0.8	631002322410



CAFETEIRA C/ ASA SEM TAMPA
MILK POT NO LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø12	11,5	1.2	63212232212A

CAFETEIRA C/ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø12	13	1.2	632122322212



FRIGIDEIRA C/CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	5.3	1.4	632122325120
Ø24	5.6	2.1	632122325124
Ø26	5.6	2.5	632122325126



FRIGIDEIRA C/CABO E ASA
FRYING PAN W/HELPER HANDLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	5.6	2.5	632122325226



CAÇAROLA ALTA 2 BICOS C/CABO
SAUCEPAN W/ 2 LIPS

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	7.5	1.9	632122VM3016B



ESCALFADOR OVOS
EGG POACHER

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	2.2	0	631002VB3120

WOK C/ASAS + GRELHA
WOK W/HANDLES + GRID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø36	10.2	7.6	632222328405



GRELHA P/ WOK
WOK GRIDDLE

Diam.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Article
Ø28	412418171728







BASIC

Uma ideia simples para a sua casa.

Reduzimos tudo ao básico, mantendo a qualidade, para satisfazer a sua necessidade de cozinhar, e assim poder poupar. Produtos funcionais que facilitam o dia a dia na cozinha a um preço acessível.

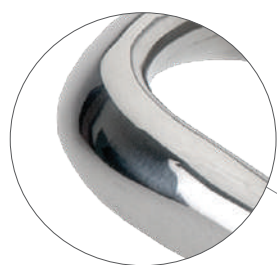
A simple idea for your home.

We reduce everything to the basics, maintaining the quality, to satisfy your need to cook, and thus to save. Functional products that make everyday life easier in the kitchen at an affordable price.

BASIC LOW COST ESSENTIAL

PERFEITO PARA O DIA A DIA
PERFECT FOR DAILY USE

IMPACT DISC PLUS



Asa tubular
Tubular handle

Aço inoxidável
Stainless Steel

Polido
Mirror polished

4,7mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS
9 PIECES SET

Artigo
Article
63C122EO0086

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	7.9	1.5	63C122EO1016
Ø18	8.4	2	63C122EO1018
Ø20	9	2.6	63C122EO1020
Ø22	9.6	3.4	63C122EO1022
Ø24	10	4.2	63C122EO1024
Ø26	10.5	5.2	63C122EO1026
Ø28	11	6.7	63C122EO1028
Ø32	12.2	9	63C122EO1032



PANELA C/ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.4	2.2	63C122EO6616
Ø18	12.6	3	63C122EO6618
Ø20	13.5	4	63C122EO6620
Ø22	14.6	5.2	63C122EO6622
Ø24	15.5	6.7	63C122EO6624
Ø26	16.5	8.3	63C122EO6626
Ø28	17.5	10.3	63C122EO6628
Ø32	19.7	14.9	63C122EO6632



CAÇAROLA C/CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	63C122EO1114
Ø16	7.9	1.5	63C122EO1116
Ø18	8.6	2	63C122EO1118
Ø20	9.1	2.6	63C122EO1120



CAFETEIRA C/ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	12.9	1.9	63C122EO2214

BASIC LOW COST ESSENTIAL GLASS

PERFEITO PARA O DIA A DIA
PERFECT FOR DAILY USE

IMPACT DISC  **PLUS**



5mm
Espessura tampa de vidro
Glass lid thickness

Asa tubular
Tubular handle

Aço inoxidável
Stainless Steel

Polido
Mirror polished

4,7mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS
9 PIECES SET

Artigo
Article
63C122WG0086

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	63C122WG1016
Ø18	8.4	2	63C122WG1018
Ø20	9.1	2.6	63C122WG1020
Ø22	9.6	3.4	63C122WG1022
Ø24	10.1	4.2	63C122WG1024
Ø26	10.6	5.2	63C122WG1026
Ø28	11	6.7	63C122WG1028



PANELA C/ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.4	2.2	63C122WG6616
Ø18	12.6	3	63C122WG6618
Ø20	13.5	4	63C122WG6620
Ø22	14.6	5.2	63C122WG6622
Ø24	15.6	6.7	63C122WG6624
Ø26	16.6	8.3	63C122WG6626
Ø28	17.7	10.3	63C122WG6628



CAÇAROLA C/CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	63C122WG1114
Ø16	8.1	1.5	63C122WG1116
Ø18	8.6	2	63C122WG1118
Ø20	8.6	2.6	63C122WG1120



CAFETEIRA C/ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	13	1.9	63C122WG2214

BASIC LOW COST CLASSIC

PERFEITO PARA O DIA A DIA
PERFECT FOR DAILY USE

IMPACT DISC  **PLUS**



Asa tubular
Tubular handle

Aço inoxidável
Stainless Steel

Polido
Mirror polished

4,7mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS
9 PIECES SET

Artigo
Article
637122CP0086

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



PANELA C/ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.1	2.2	637122CP6616L
Ø18	11.5	3	637122CP6618L
Ø20	13.1	4	637122CP6620L
Ø22	14	5.2	637122CP6622L
Ø24	15.1	6.7	637122CP6624L
Ø26	16.1	8.4	637122CP6626L
Ø28	17	10.3	637122CP6628L
Ø32	18.2	15	637122CP6632L



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	637122CP1016L
Ø18	8.5	2.1	637122CP1018L
Ø20	9	2.7	637122CP1020L
Ø22	9.6	3.5	637122CP1022L
Ø24	10.1	4.4	637122CP1024L
Ø26	10.6	5.5	637122CP1026L
Ø28	11.0	6.6	637122CP1028L
Ø32	11.7	9.7	637122CP1032L



CAÇAROLA C/CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	637122CP1114L
Ø16	8.1	1.6	637122CP1116L
Ø18	8.5	2.1	637122CP1118L
Ø20	8.5	2.7	637122CP1120L



CAFETEIRA C/ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	12.4	1.9	637122CP2214L

BASIC LOW COST CLASSIC GLASS

PERFEITO PARA O DIA A DIA
PERFECT FOR DAILY USE

IMPACT DISC  **PLUS**



5mm
Espessura tampa de vidro
Glass lid thickness

Asa tubular
Tubular handle

Aço inoxidável
Stainless Steel

Polido
Mirror polished

4,7mm
Espessura do fundo
Bottom thickness



CONJUNTO 9 PEÇAS
9 PIECES SET

Artigo
Article
637122V70188L

Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available



PANELA C/ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.1	2.2	637122V76616L
Ø20	13.1	4	637122V76620L
Ø22	14	5.2	637122V76622L
Ø24	15.1	6.7	637122V76624L
Ø26	16.1	8.4	637122V76626L
Ø28	17	10.3	637122V76628L



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEROLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8.1	1.6	637122V71016L
Ø18	8.5	2.1	637122V71018L
Ø20	9	2.7	637122V71020L
Ø22	9.6	3.5	637122V71022L
Ø24	10.1	4.4	637122V71024L
Ø26	10.6	5.5	637122V71026L
Ø28	11	6.6	637122V71028L



CAÇAROLA C/CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7	1.1	637122V71114L
Ø16	8.1	1.6	637122V71116L
Ø18	8.5	2.1	637122V71118L
Ø20	8.5	2.7	637122V71120L



CAFETEIRA C/ASA
MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	12.4	1.9	637122V72214L





HORECA

GRAND HOTEL

GRANDES MEDIDAS. GRANDES MOMENTOS.
GREAT MEASURES. GREAT MOMENTS.

IMPACT DISC  **PLUS**

Esta gama foi concebida para responder às necessidades dos grandes chefs de cozinha, que necessitam de uma linha diversificada, robusta e que apresenta várias medidas disponíveis. O GrandHotel marca a diferença pelo seu design atual e por um acabamento satinado do aço inoxidável que facilita a limpeza das peças.

GrandHotel range has been designed to meet the needs of the great chefs who need a diversified, robust cookware with several measures available.

GrandHotel makes a difference for its design and for its satin finish stainless steel that facilitates cleaning.

Aço inoxidável
Stainless Steel

Satinado
Satin

Asa varão
Wire handle



6mm
Espessura do fundo
Bottom thickness





CAÇAROLA CÔNICA C/ CABO
CONICAL SAUCEPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	7.5	2.1	638121BB0320A *
Ø24	8	3.3	638121BB0324A *

CAÇAROLA BAIXA
LOW CASSEPOLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	6.1	2.5	638121BB0924 *
Ø28	6.1	3.5	638121BB0928 *
Ø32	6.2	4.6	638121BB0932 *
Ø36	7.5	6.8	638221BB0936
Ø40	8.5	9.6	638221BB0940



CAÇAROLA C/ASAS
CASSEPOLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	638121BB1016 *
Ø20	9.1	2.6	638121BB1020 *
Ø24	10.1	4.1	638121BB1024 *
Ø28	11.7	6.7	638121BB1028 *
Ø32	13.2	9.8	638121BB1032 *
Ø36	14	13.4	638221BB1036
Ø40	15.5	18.3	638221BB1040

CAÇAROLA ALTA C/ASAS
DEEP CASSEPOLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.5	2.2	638121BB2916 *
Ø20	13.6	4	638121BB2920 *
Ø24	15.6	6.5	638121BB2924 *
Ø28	17.7	10.3	638121BB2928 *
Ø32	18.7	14.1	638121BB2932 *
Ø36	22	21.4	638221BB2936
Ø40	25	30.5	638221BB2940
Ø45	28	44	638221BB2945
Ø50	32	62	638221BB2950



*Fundo Impact Disc Plus Impact Disc Plus bottom

TECNOLOGIA
IMPACT DISC PLUS



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	4.5	1.7	63812EBB5624 *
Ø28	5	2.3	63812EBB5628 *



FOOD
SAFE
PFOA/NMP
FREE



FRIGIDEIRA C/CABO
FRYPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	6.1	2.5	638121BB5124 *
Ø28	6.1	3.5	638121BB5128 *



FRIGIDEIRA C/ CABO E ASA
FRYING PAN W/HELPER HANDLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø32	6.2	4.6	638121BB5232 *
Ø36	7.5	6.8	638221BB5236
Ø40	8.5	9.6	638221BB5240

*Fundo Impact Disc Plus Impact Disc Plus bottom



TECNOLOGIA TECHNOLOGY
MULTIDISC  3 PLY

FRIGIDEIRA COM CABO MULTILAYER
MULTILAYER FRYING PAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø24	5.2	639002BB5624
Ø26	4.9	639002BB5626
Ø28	6.2	639002BB5628
Ø30	5	639002BB5630
Ø32	6.7	639002BB5632



FRIGIDEIRA COM CABO
ANTIADERENTE MULTILAYER
MULTILAYER NON-STICK
FRYING PAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø24	5.2	63900ABB5624
Ø26	4.9	63900ABB5626
Ø28	6.2	63900ABB5628
Ø30	5	63900ABB5630
Ø32	6.7	63900ABB5632

TECNOLOGIA TECHNOLOGY
MULTIDISC  3 PLY





BANHO-MARIA COM CABO
BOILER W/LONG HANDLE

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	16	3.2	638121BB6716A *
Ø20	20	6.3	638121BB6720A *



CAÇAROLA ALTA C/ CABO
DEEP SAUCEPAN

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.6	2.2	638121BB3016A *
Ø20	13.6	4	638121BB3020A *
Ø24	15.6	6.5	638121BB3024A *
Ø28	17.7	10.3	638121BB3028A *



CAÇAROLA C/ CABO
SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	8	1.5	638121BB1116A *
Ø20	9.1	2.6	638121BB1120A *
Ø24	10.1	4.1	638121BB1124A *
Ø28	11.7	6.7	638121BB1128A *

PANELA C/ ASAS
STOCKPOT

Diam.(cm)	Altura(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Height(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	16.5	3.2	638121BB6616 *
Ø20	20.6	6.3	638121BB6620 *
Ø24	24.6	10.6	638121BB6624 *
Ø28	28.5	17	638221BB6628 *
Ø32	32.5	25.4	638221BB6632 *
Ø36	36.5	36	638221BB6636
Ø40	40.5	49.6	638221BB6640
Ø45	45	71	638221BB6645
Ø50	50	78	638221BB6650



TABULEIRO C/ASAS 50X36X6cm
PROFESSIONAL ROASTER 50X36X6cm

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
6.1	631008BB7810

TABULEIRO C/ASAS 53X40X4cm
PROFESSIONAL ROASTER 53X40X4cm

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
4.1	631008BB7815

TABULEIRO C/ASAS 60X40X6cm
PROFESSIONAL ROASTER 60X40X6cm

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
6.1	631008BB7825

*Tecnologia Impact Disc Impact Disc Technology





TERRINA - GrandHotel
SOUP TUREEN- GrandHotel

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	14	5	631001BB8326



TERRINA 26 S/ TAMPA - GrandHotel
SOUP TUREEN 26 NO LID - GrandHotel

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	14	5	631001BB8326A



TERRINA 26 S/ TAMPA - Europa
SOUP TUREEN 26 NO LID - Europa

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	14	5	631002328326A



TERRINA 26 - Europa
SOUP TUREEN - Europa

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø26	14	5	631002948326

TAMPA LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø16	0.9	638007BB7916
Ø20	1.5	638007BB7920
Ø24	1.6	638007BB7924
Ø28	2.1	638007BB7928
Ø32	1.6	638007BB7932
Ø36	2,1	638007BB7936
Ø40	2.6	638007BB7940
Ø45	3	638007BB7945
Ø50	3.8	638007BB7950

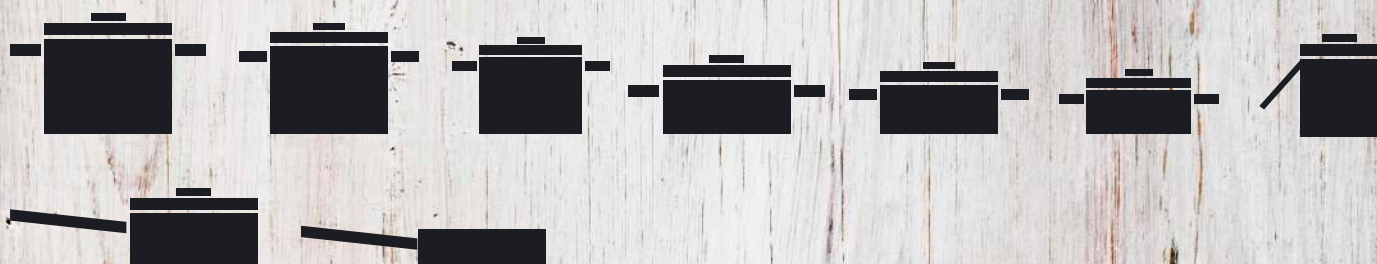




FAÇA O SEU CONJUNTO

MAKE YOUR OWN SET

Os conjuntos variam de 3 a 9 elementos.
Sets between 3 and 9.



*Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.
Other set compositions available.

CAIXAS PACKAGING

- 1 CAIXA CONJUNTO 5 PEÇAS 5 PIECES BOX SET
- 2 CAIXA CONJUNTO 9 PEÇAS 9 PIECES BOX SET
- 3 CAIXA INDIVIDUAL CRAFT CRAFT INDIVIDUAL BOX
- 4 CAIXA CONJUNTO BOX SET

1



2



3



4



KIT EMBALAGEM BOX KIT



RÓTULO AUTOCOLANTE
STICKER LABEL



MARCAÇÃO DE FUNDO LASER
LASER BOTTOM STENCIL

COMPATIBILIDADE TOTAL
INCLUINDO A INDUÇÃO
FULL COMPATIBILITY
INCLUDING INDUCTION
COMPATIBILIDAD TOTAL
INCLUSO LA INDUCCIÓN
COMPATIBILITE TOTALE Y
COMPRIS L'INDUCTION
موافق مع جميع مستلزمات
الحرارة ومن صنعها
أجهزة تحت الحرارة.



Caçarola
Casserole • Cacerola • Faitout • طنجرة



COMFORT
Ø 16cm - 1,5Lts

Aço Inoxidável
Stainless Steel
Acero Inoxidable
Acier Inoxydable
صلب مقاوم للصدأ

RÓTULO AUTOCOLANTE DE CAIXA
BOX STICKER LABEL



Anos Garantia
Years Warranty
Ans Garantie
Años Garantía



MANGAS DE FRIGIDEIRAS

COOKWARE SLEEVES

DÍSTICOS MULTIDISC MULTIDISC SLEEVES



DÍSTICOS IMPACT DISC IMPACT DISC SLEEVES





COZINHA NO MUNDO

WORLD CUISINE

FRITAR, GRELHAR E VAPOR

FRYING, GRILLING
AND STEAMING



FRIGIDEIRAS

FRYPANS



Daily

Compatível com os seguintes modelos:
Suitable for the following cookware models:

DOMUS
EUROPA
LOW COST ESSENTIAL
LOW COST CLASSIC
LOW COST ESSENTIAL GLASS
LOW COST CLASSIC GLASS



FRIGIDEIRA CÓNICA
CONICAL FRYING PAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63C122GK5620V
Ø24	4.9	1.7	63C122GK5624V
Ø26	5	2	63C122GK5626V
Ø28	5	2.3	63C122GK5628V



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYING PAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63C12AGK5620V
Ø24	4.9	1.7	63C12AGK5624V
Ø26	5	2	63C12AGK5626V
Ø28	5	2.3	63C12AGK5628V

Fusion Soft



FRIGIDEIRA CÓNICA
CONICAL FRYING PAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63C122GN5620V
Ø24	4.9	1.7	63C122GN5624V
Ø26	5	2	63C122GN5626V
Ø28	5	2.3	63C122GN5628V



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYING PAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63C12AGN5620V
Ø24	4.9	1.7	63C12AGN5624V
Ø26	5	2	63C12AGN5626V
Ø28	5	2.3	63C12AGN5628V

Klassy



FRIGIDEIRA CÓNICA
CONICAL FRYING PAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63C122GM5620V
Ø24	4.9	1.7	63C122GM5624V
Ø26	5	2	63C122GM5626V
Ø28	5	2.3	63C122GM5628V



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYING PAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63C12AGM5620V
Ø24	4.9	1.7	63C12AGM5624V
Ø26	5	2	63C12AGM5626V
Ø28	5	2.3	63C12AGM5628V

Klassy Satin

Compatível com os seguintes modelos:
Suitable for the following cookware models:

OCEANUS GLASS SATIN



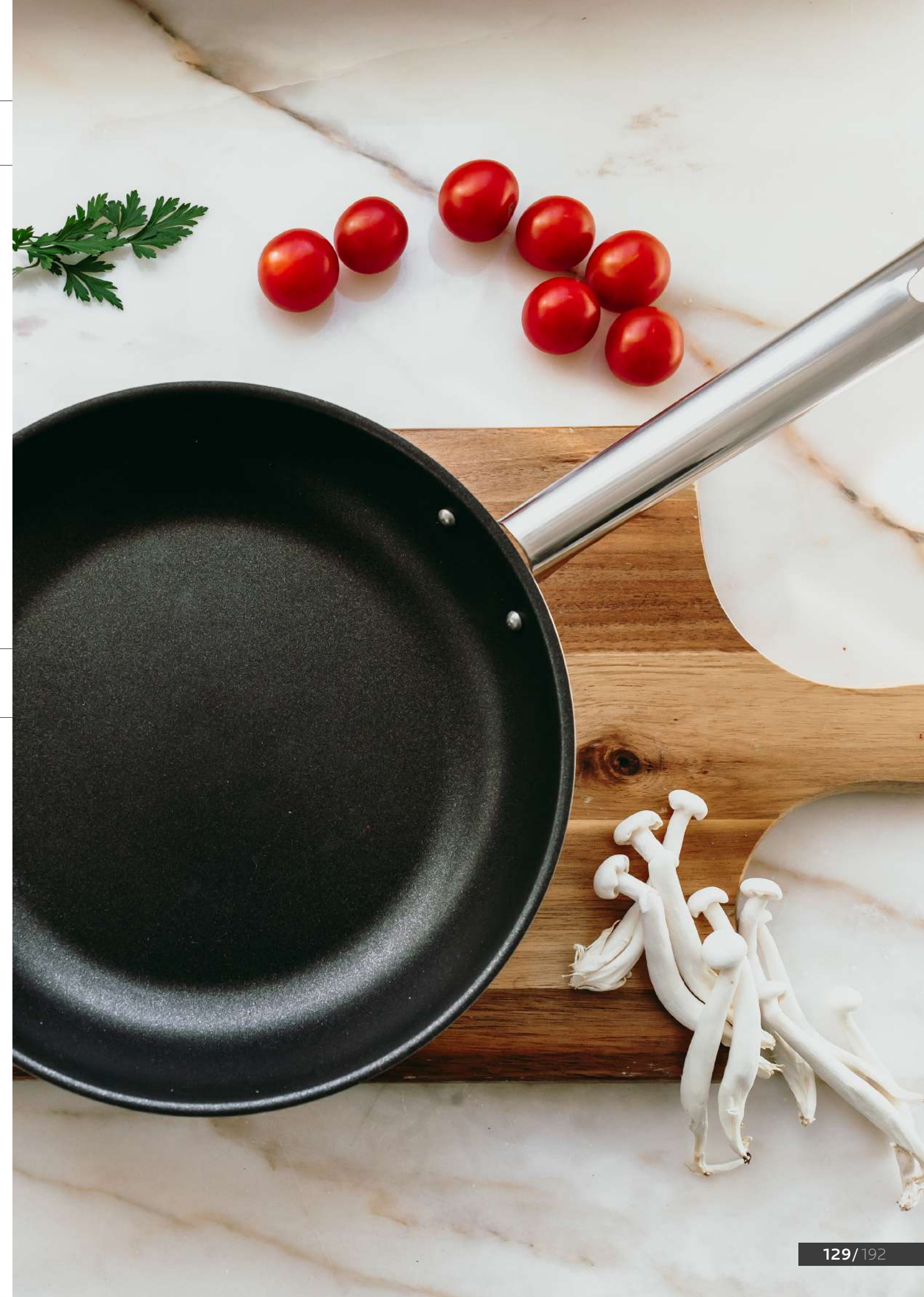
FRIGIDEIRA CÓNICA
CONICAL FRYING PAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63C124GP5620V
Ø24	4.9	1.7	63C124GP5624V
Ø26	5	2	63C124GP5626V
Ø28	5	2.3	63C124GP5628V



FRIGIDEIRA CÓNICA ANTIADERENTE
NON-STICK CONICAL FRYING PAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	4.4	1	63C12EGP5620V
Ø24	4.9	1.7	63C12EGP5624V
Ø26	5	2	63C12EGP5626V
Ø28	5	2.3	63C12EGP5628V



CATAPLANAS

SABORES PORTUGUESES PORTUGUESE FLAVOURS

Tipicamente algarvio, este utensílio de cozinha segue um processo de cozedura a vapor realçando, desta forma, todo o aroma e sabor dos alimentos. A sua beleza e facilidade de manuseamento torna-a numa peça prática e decorativa em qualquer cozinha ou mesa.

A cataplana Silampos está disponível em dois modelos:

Cataplana Algarve

É o modelo típico da cataplana. A tampa está fixa ao corpo através de uma mola.

Cataplana Aroma

Não possui mola de fixação, a tampa pode ser removida imediatamente.

This is a typical utensil of the Algarve region. It follows a steaming process which highlights, in this way, all the aroma and taste of food. Its attractive design and easy handling make it a practical and decorative piece in any kitchen or table.

SILAMPOS cataplanas are available in two models:

Cataplana Algarve

It is the typical cataplana model. The lid is fixed to the body with a hinge.

Cataplana Aroma

As there is no hinge, the lid can be removed immediately, after taking off the lateral closing Springs.

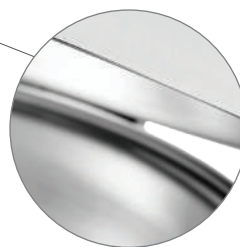


- 1 A tampa faz parte integrante da cataplana**
Sendo de grande importância desde a cozedura até à mesa, podendo ser utilizada como apoio.
The lid is totally part of the cataplana
Being of major importance from the hob to the table.
- 2 Geometria da beira**
Permite que os sucos e vapores condensados da cozedura não escorram da cataplana.
Geometry of the border
Avoid juices and condensed vapours to drain off the cataplana.
- 3 Fundo térmico Impact Disc Plus**
+ Rapidez + Poupança de energia
Impact Disc Plus thermic bottom
+ Quickness + Energy saving
- 4 Geometria semiesférica do corpo e da tampa**
Gera um fluxo de vapor que conduz à cozedura dos alimentos, preservando a água e nutrientes.
Semi-spherical geometry of the body and lid
It generates a flow of steam to cook the food, preserving water and nutrients.



CATAPLANA ALGARVE
CATAPLANA ALGARVE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	7.5	2.5	632122322524
Ø28	8.5	3.4	632122322528
Ø32	9.1	4.5	632122322532
Ø36	9.1	7.6	632222322536



Mola Fixa
Fixing Spring



SUPORE CATAPLANA
CATAPLANA SUPPORT

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
19	631000009900



CATAPLANA AROMA
CATAPLANA AROMA

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	7.5	2.5	632122322524A
Ø28	8.5	3.4	632122322528A
Ø32	9.1	4.5	632122322532A
Ø36	9.1	7.6	632222322536A



CATAPLANA - WOK

MULTIFUNCIONAL | 3 EM 1
MULTIFUNCTIONAL | 3 IN 1



Multifuncional 2 em 1 : permite cozer e escorrer.
Multifunctional 2 in 1: allows you to boil and drain.



CATAPLANA - WOK FARO
FARO CATAPLANA - WOK

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	20	3.4	632122323528

- 1

A tampa faz parte integrante da cataplana
Sendo de grande importância desde a cozedura até à mesa.
The lid is totally part of the cataplana
Being of major importance from the hob to the table.
- 2

Cúpula
Proteção de alimentos.
Food Cover Dome
Protects food.
- 3

Configuração da beira
Permite que os sucos e vapores condensados da cozedura não escorram da cataplana.
Geometry of the border
Avoid juices and condensed vapours to drain off the cataplana.

- 4

Geometria semiesférica do corpo e da tampa
Gera um fluxo de vapor que coze os alimentos, preservando a água e nutrientes.
Semi-spherical geometry of the body and lid
It generates a flow of steam to cook the food, preserving water and nutrients.
- 5

Fundo térmico Impact Disc Plus
+ Rapidez + Poupança de energia
Impact Disc Plus thermic bottom
+ Quickness + Energy saving

Aço Inoxidável 18/10
18/10 Stainless Steel



WOKS

SALTEIE OS ALIMENTOS SAUTÉ YOUR FOOD

Desfrute os sabores do oriente no seu wok Silampos. Esta peça é indispensável na alimentação saudável, na medida em que preserva os elementos vitais e valiosos dos alimentos. Os alimentos são salteados sob um agitar permanente, o que proporciona uma preparação uniforme dos vegetais, carne ou peixe. A sua grelha permite o aquecimento prolongado e o gotejamento da carne ou do peixe.

Enjoy the flavours of the orient with your wok Silampos. This piece is essential for an healthy diet, as it preserves the vital and valuable elements of food. Food is sautéed under a continuous stirring, which provides a uniform preparation of the vegetables, meat or fish. The grid allows its prolonged heating and drip of the meat or fish.

Daily



WOK C/CABO SEM GRELHA ANTIADERENTE
NON-STICK WOK

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212AGK9328V

Klassy



WOK C/CABO SEM GRELHA ANTIADERENTE
NON-STICK WOK

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212AGM9328V

Fusion Soft



WOK C/CABO SEM GRELHA ANTIADERENTE
NON-STICK WOK

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212AGN9328V

CAÇAROLAS / FRITADEIRAS CASSEROLES / CHIP PANS



Europa

Nautilus



CAÇAROLA/FRIT. C/ASAS C/CESTO
CHIP PAN + BASKET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	10	4.2	632122VM9724



CAÇAROLA/FRIT. C/ASAS C/CESTO
CHIP PAN + BASKET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	10	4.2	632125VE9724

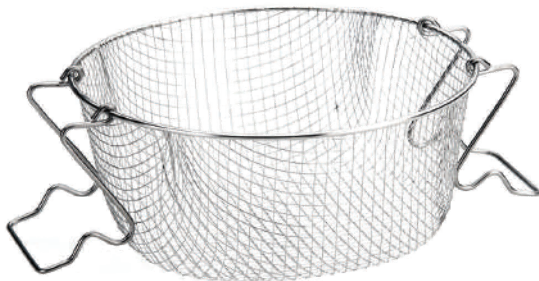
Yumi Glass

Silampos



FRITAD. C/ASAS 24 C/CESTO
CHIP PAN + BASKET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø24	10	4.2	632122VJ9724



CESTO FRITADEIRA AÇO INOX
STAINLESS STEEL CHIP PAN BASKET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø21.5	8.5	411317897010

GRELHADORES QUADRADOS

SQUARE GRILLS

GRELHADOS PERFEITOS

PERFECT GRILLINGS

Os grelhados são indispensáveis para uma dieta saudável, uma vez que os alimentos são cozinhados sem adição de gorduras (a seco) através dos seus próprios sucos.

The grills are essential to a healthy diet, since the food is cooked without added fat (dry) through its own juices.

Klassy



GRELHADOR QUADRADO ANTIADERENTE
NON-STICK SQUARE GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø27	3.9	63212AGM6127V

Fusion Soft



GRELHADOR QUADRADO ANTIADERENTE
NON-STICK SQUARE GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø27	3.9	63212ACN6127V

Daily



GRELHADOR QUADRADO ANTIADERENTE
NON-STICK SQUARE GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø27	3.9	63212AGK6127V

GRELHADORES CIRCULARES

ROUND GRILLS

Yumi



FOOD
SAFE
PFOA/NMP
FREE

GRELHADOR CIRCULAR ANTIADERENTE
NON-STICK ROUND GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø28	2	63222AAC6128
Ø34	2	63222AAC6105



Europa



FOOD
SAFE
PFOA/NMP
FREE

GRELHADOR CIRCULAR ANTIADERENTE
NON-STICK ROUND GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø28	2	63222A326128
Ø34	3.2	63222A326105



PAELLERA PAELLA PAN

TIPICAMENTE IBÉRICO VERY IBERIC

A paella é um prato tipicamente ibérico mas tem vindo a adquirir cada vez mais importância na gastronomia internacional. A paellera apresenta um formato cónico de 30cm, com asas e tampa para poder responder às exigências da confeção e também servir à mesa.

The paella is a typically iberic dish but has been increasingly gain importance in the international cuisine. The paella pan has a conical shape (30cm), handles and lid to meet the demands of the cooking process and also to serve at the table.



Nautilus



**FOOD
SAFE**
PFOA/NMP
FREE

PAELLERA ANTIADERENTE NON-STICK PAELLERA W/LID

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø30	3.2	3.5	63222A595330A

COZER A VAPOR STEAMERS

DEIXE O VAPOR COZINHAR LET STEAM COOK

No processo de cozedura a vapor os alimentos cozem dentro de um recipiente (caçarola de cozer a vapor) que é sobreposta numa panela com água a ferver (mas sem contacto direto com o líquido). A cozinha a vapor preserva o sabor, a cor, a textura assim como os nutrientes e as vitaminas dos alimentos.

In the process of steam cooking baking food in a container (casserole steaming) which is superimposed on a pan of boiling water (but without direct contact with the liquid). The steam cooking preserves the flavour, colour, texture, as well as vitamins and nutrients of the food.



Adaptável a 3 diâmetros
Adaptable to 3 diameters

Nautilus



CAÇAROLA TRIPLA COZER VAPOR C/ ASAS
MULTISTEAMER W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Adapta-se a 3 diam.	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Suitable for 3 diam.	Article
Ø20	9.2	16/18/20 cm	631002591820
Ø26	11.2	22/24/26 cm	631002591826

Profissional



CAÇAROLA TRIPLA COZER VAPOR C/ ASAS
MULTISTEAMER W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Adapta-se a 3 diam.	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Suitable for 3 diam.	Article
Ø20	9.2	16/18/20 cm	631002631820
Ø26	11.2	22/24/26 cm	631002631826

Europa



CAÇAROLA TRIPLA COZER VAPOR C/ ASAS
MULTISTEAMER W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Adapta-se a 3 diam.	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Suitable for 3 diam.	Article
Ø20	9.2	16/18/20 cm	631002321820
Ø26	11.2	22/24/26	631002321826



CAÇAROLA TRIPLA COZER VAPOR C/CABO
MULTISTEAMER W/LONG HANDLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Adapta-se a 3 diam.	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Suitable for 3 diam.	Article
Ø20	9.2	16/18/20 cm	631002321920
Ø26	11.2	22/24/26 cm	631002321926

COUSCOUSSIER

SABOR MÁGICO MAGIC TASTE

O couscoussier é usado para cozer a vapor o cuscus (ingrediente tipicamente usado na cozinha árabe, especialmente na Argélia, Líbia, Marrocos e Tunísia). É composto por uma panela base que contém água para gerar o vapor e por um recipiente perfurado (por cima da panela) onde é colocado o cuscus. Quando o cuscus estiver cozido, pode utilizar o recipiente perfurado para servir.

The Couscoussier is a traditional double-chambered food steamer used in Berber and Arabic cuisines (particularly Algerian, Libyan, Moroccan and Tunisian) to cook Couscous. The stockpot holds water used to make steam. The smaller pot, which is placed on top and has a lid, is perforated on the bottom so that it holds the couscous in place while allowing steam to enter. Once the couscous is steam-cooked the lower pot may be used to simmer and serve the prepared dish.



Europa



COUSCOUSSIER

Diam.(cm)	Alt.(cm)
Diam.(cm)	Hgh(cm)
Ø20	8,4 Couscoussier
	11 Panela base Stockpot
Ø24	10,5 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Ø26	8,9 Couscoussier)
	16 Panela base Stockpot
Capac.(L)	Artigo
Capac.(L)	Article
4	632122320102100
6,7	632122320010100
8,3	632122320008100

Europa Glass



COUSCOUSSIER

Diam.(cm)	Alt.(cm)
Diam.(cm)	High(cm)
Ø20	8,4 Couscoussier
	11 Panela base Stockpot
Ø24	10,5 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Ø26	8,9 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Capac.(L)	Artigo
Capac.(L)	Article
4	632122VM0102100
6,7	632122VM0010100
8,3	632122VM0008100

Low Cost
Essential



COUSCOUSSIER

Diam.(cm)	Alt.(cm)
Diam.(cm)	Hgh(cm)
Ø20	8,4 Couscoussier
	11 Panela base Stockpot
Ø24	10,5 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Ø26	8,9 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Capac.(L)	Artigo
Capac.(L)	Article
4	63C122E00102100
6,7	63C122E00010100
8,3	63C122E00008100

Low Cost
Essential Glass



COUSCOUSSIER

Diam.(cm)	Alt.(cm)
Diam.(cm)	Hgh(cm)
Ø20	8,4 Couscoussier
	11 Panela base Stockpot
Ø24	10,5 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Ø26	8,9 Couscoussier
	16 Panela base Stockpot
Capac.(L)	Artigo
Capac.(L)	Article
4	63C122WG0102100
6,7	63C122WG0010100
8,3	63C122WG0008100

TUTTI-PASTA

PARA MASSA, MARISCO E MUITO MAIS...
FOR PASTA, SEAFOOD AND SO ON...



Europa

CONJUNTO TUTTI-PASTA
TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	22 Esp. Pasta Pot	6.3	632122320001
	20.5 Panela Stockpot		



CONJUNTO TUTTI-PASTA BAIXO
LOW TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	14.5 Esp. Pasta Pot	4	632122320201
	13 Panela Stockpot		



TUTTI-PASTA

Nautilus



CONJUNTO TUTTI-PASTA
TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	22	6.3	632125590001
	20.5		Panela Stockpot



CONJUNTO TUTTI-PASTA BAIXO
LOW TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	14.5	4	632125590201
	13		Panela Stockpot

Profissional Tejo



CONJUNTO TUTTI-PASTA
TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	22	6.3	632123630001
	20.5		Panela Stockpot



CONJUNTO TUTTI-PASTA
TUTTI-PASTA SET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	22	6.3	632125640001100
	20.5		Panela Stockpot



PANELA ESCORREDORA STRAINING POT

NOVO
NEW

CHARME

Panela em aço inoxidável com tampa escorredora.

2 em 1 : permite cozer e escorrer.

Stainless steel pot with straining lid.

2 in 1: allows you to boil and drain.

Pegas ergonómicas em silicone
Ergonomical silicone handles

Tampa perfurada
Straining lid

Aço inoxidável
Stainless Steel

PANELA ESCORREDORA STRAINING POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)
Diam.(cm)	Hgh(cm)
Ø20	13.6

Capac.(L)	Artigo
Capac.(L)	Article
4	63C122FH6920

Fundo Térmico
Thermic Bottom

IMPACT DISC PLUS
TECHNOLOGY



FONDUES

UM PARA TODOS
ONE FOR ALL

O utensílio imprescindível para criar um ambiente caloroso à mesa, no qual poderá confeccionar todo o tipo de fondues: queijo, chocolate, carne ou peixe. Uma explosão de sabores e aromas.

The essential utensil to create a warm environment at your table, in which you'll be able to cook all kinds of fondues: cheese, chocolate, meat or fish. An explosion of flavours and aromas.



Nautilus

IMPACT DISC PLUS



FONDUE RECTANGULAR
RECTANGULAR FONDUE

Diam.(cm) Artigo
Diam.(cm) Article
Ø16 632125595916



FONDUE/ GRELHADOR DE PEDRA
FONDUE/ STONE GRILL

Diam.(cm) Artigo
Diam.(cm) Article
Ø16 632125596016

Yumi

IMPACT DISC PLUS



FONDUE 18 COMPLETO 6 TAÇAS
COMPLETE FONDUE 18 W/ 6 CUPS

Diam.(cm) Artigo
Diam.(cm) Article
Ø18 636122AC5918D

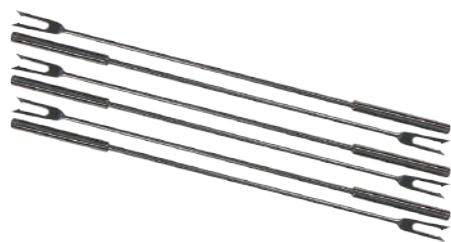


FONDUE 18 SIMPLES
SIMPLE FONDUE 18

Diam.(cm) Artigo
Diam.(cm) Article
Ø18 636122AC5918

FONDUES

Silampos



CONJUNTO 6 GARFOS P/ FONDUE
6 FONDUE FORKS SET

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
2	412481860010



CAIXA C/ 3 RECARGAS DE GEL
3 REFILLS OF COMBUSTIBLE BOX

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
2.5	415916010600



TAÇA MOLHOS SATINADO
SATIN SAUCE CUP

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
4.5	631001002808



LAMPARINA C/ RECARGA
LAMP WITH REFILL

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
3	415916010610

Yumi



TAÇA MOLHOS POLIDA YUMI
POLISHED SAUCE CUP YUMI

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
4.5	631002002808E

GRELHADOR DE PEDRA

STONE GRILL

COOKING LIKE THAT IS FUN

COZINHAR ASSIM É DIVERTIDO

Os grelhados são indispensáveis para uma dieta saudável, uma vez que os alimentos são cozinhados sem adição de gorduras (a seco) através dos seus próprios sucos.

The grilled meals are essential to a healthy diet, since the food is cooked without added fat (dry) through its own juices.



GRELHADOR DE PEDRA

STONE GRILL

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
41	27	10.5	631002006300



PEDRA 285*215*15 C/RASGO

STONE W/ SLIT 285*215*15

Alt.(cm)	Artigo
Hgh(cm)	Article
1,5	419182006400

TABULEIROS

OVEN TRAY

RECEITAS DE FORNO

OVEN RECIPES

Prepare as melhores receitas de forno com o tabuleiro. Poderá assar e gratinar todo o tipo de alimentos (carnes, peixes, legumes e massas), controlando a temperatura de forma a manter o interior dos alimentos mais macio, suculento e o exterior crocante.

Prepare the best oven recipes with the baking dishes. You will be able to bake and brown all kinds of foods (meat, fish, vegetables and pasta), through temperature control, keeping the food inside soft, juicy and the outside crispy.



Europa



TABULEIRO C/ASAS C/GRELHA
BAKING DISH W/ HANDLES + GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
27	27	5.4	631002327827



TABULEIRO S/ASAS C/GRELHA
BAKING DISH NO HANDLES W/GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
27	27	5.4	631002327827B



TABULEIRO C/ASAS C/GRELHA
BAKING DISH W/ HANDLES + GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
36	27	5.5	631002327836



TABULEIRO S/ASAS C/GRELHA
BAKING DISH NO HANDLES W/GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
36	27	5.5	631002327836B



TABULEIRO C/ ASAS
BAKING DISH W/ HANDLES

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
27	27	5.4	631002327827A



TABULEIRO C/ASAS
BAKING DISH W/ HANDLES

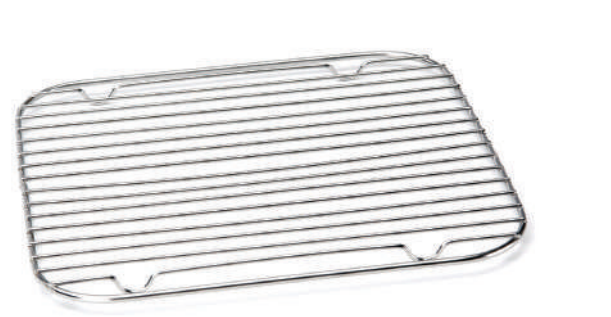
Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
36	27	5.5	631002327836A

Disponíveis com revestimento antiaderente Available with non-stick coating

TABULEIROS

OVEN TRAY

Sado



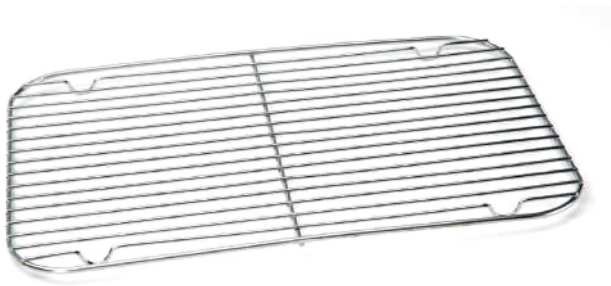
GRELHA TABULEIRO
BAKING DISH GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Article
27	27	632000329901



TABULEIRO C/ASAS C/GRELHA SADO
BAKING DISH W/ HANDLES + GRID SADO

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
27	27	5.4	631002667827



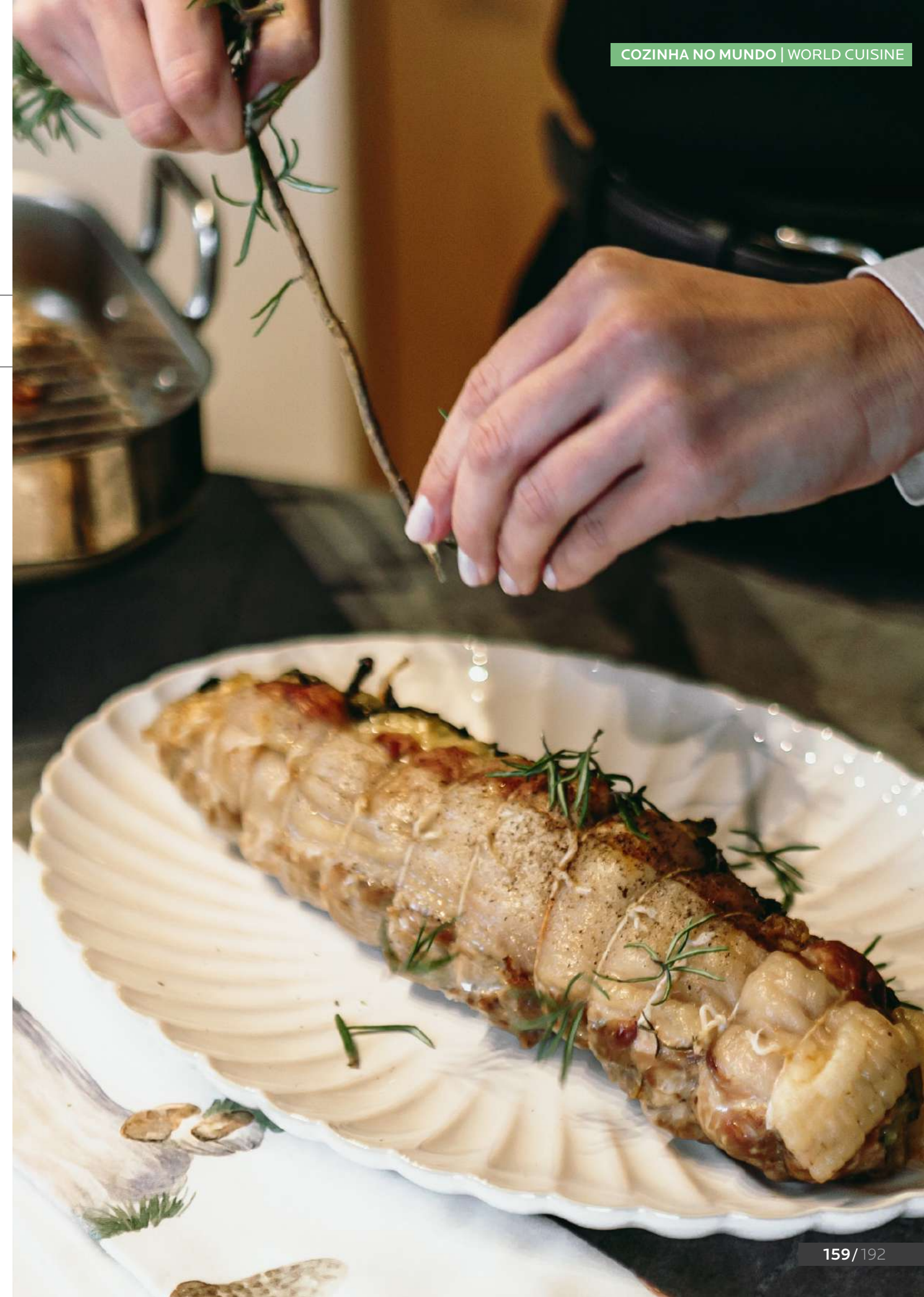
GRELHA TABULEIRO
BAKING DISH GRID

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Article
36	27	632000329902



TABULEIRO C/ASAS C/GRELHA SADO
BAKING DISH W/ HANDLES + GRID SADO

Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
36	27	5.5	631002667836



ESCOADORES COLANDERS

LAVAR E ESCORRER
WASH AND DRAIN



Europa



ESCOADOR C/CABO E ASA
COLANDER W/HELPER HANDLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø26	14	631002323326



ESCOADOR C/ASAS
COLANDER W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø26	14	631002323226

Nautilus



ESCOADOR C/ASAS
COLANDER W/HANDLES

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø26	14	631002593226

CAFETEIRA SIENA

SIENA TEAPOT

MOMENTOS RELAXANTES
RELAXING MOMENTS



CAFETEIRA C/ ASA SIENA
SIENA TEAPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	14	2	63F122DG2220
Ø14	17.3	2.5	63F122DG2225





PANELAS DE PRESSÃO

PRESSURE COOKERS

SOB PRESSÃO

UNDER PRESSURE





STARTWIST

Twist and start cooking



Chef
Lígia Santos
1ª Masterchef Portugal

STARTWIST

TWIST AND START COOKING



Aço inoxidável 18/10.
Garantia 10 anos.
Pode colocar a tampa em qualquer posição.
2 níveis de pressão.
Sistema fácil de abertura e fecho por garras.
Compatível com todas as fontes de calor, incluindo a indução.

Stainless Steel 18/10.
Warranty 10 years.
Place the lid in any position.
2 levels of pressure.
Clamp system for easy opening/closing.
Suitable for all heat sources, including induction.

P.PRESSÃO S/CESTO PRESS.COOKER NO BASKET

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh.(cm)	Capac.(L)	Article
24	14.5	6	64A122018706
24	18.9	8	64A122018708
24	23.4	10	64A122018710









VÁLVULA REGULAÇÃO
CONTROL VALVE

Artigo
Article

64A000019916	Pack
64A000019908	Pack (Saco/Bag)



SISTEMA DE COMANDO
CONTROL SYSTEM

Artigo
Article

64A000019925	Pack
64A000019907	Pack (Saco/Bag)



JUNTA LABIAL
SILICONE SEALING RING

Artigo
Article

64A000019919	Pack
64A000019911	Pack (Saco/Bag)



ASA + PARAFUSO
BAKELITE SIDE HANDLE+ SCREW

Artigo
Article

64A000019918	Pack
64A000019910	Pack (Saco/Bag)



O´RING VÁLVULA SEGURANÇA
SAFETY O´RING VALVE

Artigo
Article

64A000019917	Pack
64A000019909	Pack (Saco/Bag)

EASY

COZINHE RÁPIDA E FACILMENTE MAKE IT QUICK AND SIMPLE

É fácil de manusear, está equipada com um conjunto de elementos de pega ergonomicamente sobrepostos possibilitando o seu manuseamento com uma só mão, inclui ainda uma pega de apoio que facilita o seu transporte. A junta de vedação em silicone permite a abertura/fecho da tampa de uma forma rápida e sem esforço. Fácil de cozinhar, com duas pressões de funcionamento cabendo ao utilizador a escolha da mais adequada ao alimento a confeccionar.

Fácil de limpar, em aço inoxidável e baquelite, pode ser lavada na máquina de lavar louça, bastando para o efeito retirar apenas a junta de vedação.

Disponível nas seguintes capacidades: 4L, 6L e 7,5L.

Equipped with one set of ergonomic handles, it is easy to use, and can be hold with one hand only. An additional handle helps moving it from one point to another.

The silicone sealing ring allows lid opening/closing with no effort, in a very easy way. It makes cooking easier with two pressure levels, enabling the user to select the most appropriate level according to the type of food.

Easy to clean, made out of stainless steel and bakelite, it is dishwasher safe, once the sealing ring is removed. Available in the following capacities:

4L, 6L and 7,5L.





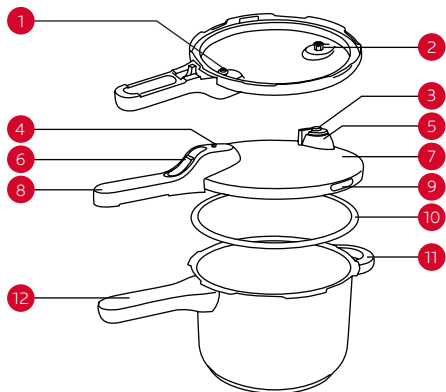
PANELA DE PRESSÃO
PRESSURE COOKER

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø 22	10.6	4	644122018740
Ø 22	15.8	6	644122018760
Ø 22	20	7.5	644122018775



ALGUNS ACESSÓRIOS
DISPONÍVEIS EM SACO
SOME SPARE PARTS
ARE AVAILABLE IN
INDIVIDUAL BAG

ESQUEMA | SCHEME



- 1. VÁLVULA DE SEGURANÇA
SAFETY VALVE
- 2. PORCA DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE NUT
- 3. BOTÃO SELETOR
SELECTION BUTTON
- 4. INDICADOR DE PRESSÃO
PRESSURE INDICATOR
- 5. VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE NUT
- 6. BOTÃO DE FECHO/ ABERTURA
OPEN/CLOSE BUTTON

- 7. TAMPA EM AÇO INOXIDÁVEL
STAINLESS STEEL LID
- 8. CABO DA TAMPA EM BAQUELITE
BAKELITE LID LONG HANDLE
- 9. JANELA DE SEGURANÇA
SAFETY WINDOW
- 10. JUNTA DE VEDAÇÃO EM SILICONE
SILICONE SEALING RING
- 11. ASA LATERAL EM BAQUELITE
BAKELITE SIDE HANDLE
- 12. CABO DO CORPO EM BAQUELITE
BAKELITE COOKER HANDLE



CABO DO CORPO +
PARAFUSO
COOKER HANDLE +
SCREW

Artigo	
Article	
644000019901A	Pack
644000019945	Pack (Saco/ Bag)

Legenda 12
Subtitle



CABO DA TAMPA +
PARAFUSO
LID HANDLE +
SCREW

Artigo	
Article	
644000019940	Pack
644000019915A	Pack (Saco/ Bag)

Legenda 8
Subtitle



ASA + PARAFUSO
HANDLE + SCREW

Artigo	
Article	
644000019902A	Pack
644000019944	Pack (Saco/ Bag)

Legenda 11
Subtitle



JUNTA VEDAÇÃO
SEALING RING

Artigo	
Article	
644000019903A	Pack
644000019943	Pack (Saco/ Bag)

Legenda 10
Subtitle



VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE

Artigo	
Article	
644000019919A	Pack
644000019941	Pack (Saco/ Bag)

Legenda 5
Subtitle



O'RING DA VÁLVULA DE SEGURANÇA
SAFETY VALVE O'RING

Artigo	
Article	
644000019930A	Pack
644000019942	Pack (Saco/ Bag)



TRADICIONAL

A TRADIÇÃO É INTEMPORAL
TRADITION IS TIMELESS

AÇO INOX
STAINLESS STEEL





P.PRESSÃO S/CESTO INOX 220
PRESS.COOKER NO BASKET INOX 220

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
22	12.9	4.5	641122018745
22	16.9	6	641122018760

P.PRESSÃO S/CESTO INOX 245
PRESS.COOKER NO BASKET INOX 245

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
24.5	17.7	8	643122018708
24.5	21.9	10	643122018710
24.5	26.2	12	643122018712

P.PRESSÃO S/CESTO INOX 280
PRESS.COOKER NO BASKET INOX 280

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
28	17.2	10	64D122018710
28	20.3	12	64D122018712
28	26.8	16	64D122018716

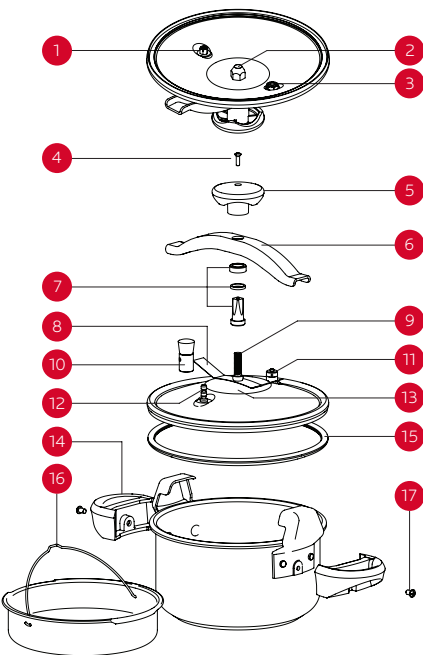


Válido apenas em tamanhos específicos
Available only for specific sizes

SACO SILAMPOS
SILAMPOS BAG



ESQUEMA | SCHEME



1. PORCA DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO

SAFETY VALVE NUT
2. PORCA DO PARAFUSO CENTRAL

CENTRE AXIS NUT
3. PORCA DA VÁLVULA DE SEGURANÇA

CONTROL VALVE NUT
4. PARAFUSO DO BOTÃO DE APERTO M5X13

LOCKING LEVER SCREW M5X13
5. BOTÃO DE APERTO EM BAQUELITE

BAKELITE LOCKING LEVER
6. TRAVESSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL

STAINLESS STEEL YOKE
7. ROSCA DE FIXAÇÃO COM ANILHAS

FIXING NUT WITH RINGS
8. LIMITADOR DO TRAVESSÃO

LIMITER YOKE
9. PARAFUSO CENTRAL

CENTRE AXIS
10. VÁLVULA DE REGULAÇÃO

CONTROL VALVE
11. VÁLVULA DE SEGURANÇA

SAFETY VALVE
12. SUPORTE DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO

CONTROL VALVE SUPPORT
13. RODELA

RING
14. ASA LATERAL EM BAQUELITE

BAKELITE SIDE HANDLE
15. JUNTA DE VEDAÇÃO LABIAL EM BORRACHA

RUBBER SEALING RING
16. CESTO INTERIOR EM ALUMÍNIO (OPCIONAL)

ALUMINIUM INNER BASKET (OPTIONAL)
17. PARAFUSO DE FIXAÇÃO DA ASA

HANDLE FIXING SCREW



JUNTA LABIAL 220 mm GASKET 220 mm

Artigo

Article

621000019947B Pack
621000019947 Pack (Saco/ Bag)

Legenda 15
Subtitle



VÁLVULA DE SEGURANÇA SAFETY VALVE

Artigo

Article

621000019944A Pack
621000019944 Pack (Saco/ Bag)

Legenda 11 3
Subtitle



JUNTA LABIAL 245 mm GASKET 245 mm

Artigo

Article

621000019945A Pack
621000019945 Pack (Saco/ Bag)

Legenda 15
Subtitle



VÁLVULA REGULAÇÃO + SUPORTE CONTROL VALVE + SUPPORT SET

Artigo

Article

621000019941A Pack
621000019941 Pack (Saco/ Bag)

Legenda 10 12
Subtitle



JUNTA CILINDRICA 280 mm GASKET 280 mm

Artigo

Article

64D000019901A Pack
64D000019902 Pack (Saco/ Bag)

Legenda 15
Subtitle



ASA + PARAFUSO SIDE HANDLE + SCREW SET

Artigo

Article

621000019918 Pack
621000019950 Pack (Saco/ Bag)

Legenda 14 17
Subtitle



CESTO INTERIOR EM ALUMÍNIO 220/245 ALUMINIUM INNER BASKET

Diam.(cm)
Diam.(cm)

22 621000019913
24.5 622000019913

Legenda 16
Subtitle

Artigo
Article



CONJ. PARAFUSO CENTRAL CENTRE AXIS SET

Artigo

Article

621000019942 Pack
621000019943A Pack (Saco/ Bag)

Legenda 2 4 7 9
Subtitle



BOTÃO APERTO LOCKING LEVER

Artigo

Article

621000019940 Pack
621000019940A Pack (Saco/ Bag)

Legenda 5
Subtitle



PARAFUSO ASA BAQUELITE BAKELITE HANDLE SCREW

Artigo

Article

621000019919A Pack (Saco/ Bag)

Legenda 17
Subtitle

TRADICIONAL

VERMELHA | RED

A TRADIÇÃO É INTEMPORAL
TRADITION IS TIMELESS

AÇO INOX
STAINLESS STEEL



Cor disponível apenas em
tamanhos específicos
Colour available only for
specific sizes



P.PRESSÃO S/CESTO INOX 220
PRESS.COOKER NO BASKET INOX 220

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
22	16.9	6	64112L018760

OPEN CONTROL

A SEGURANÇA REFORÇADA SOBRE A QUAL PODE CONTAR

THE IMPROVED SAFETY YOU CAN RELY ON

Sistema de segurança suplementar que garante a impossibilidade de abertura da panela no caso de haver pressão no seu interior. A combinação funcional da roda de encravamento com o pino colorido não permite a sua abertura.

Mais segurança na abertura / Funcionamento mais intuitivo / Maior fiabilidade

Additional safety system which ensures complete locking when the cooker is still under pressure. The combination of the locking disc with the coloured indicator does not allow the lid opening.

Safer opening / intuitive working / More rentability

SACO SILAMPOS
SILAMPOS BAG



P.PRESSÃO S/CESTO INOX220 PRESS.COOKER NO BASKET INOX220

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
22	12.9	4.5	641122078745
22	16.9	6	641122078760

P.PRESSÃO S/CESTO INOX245 PRESS.COOKER NO BASKET INOX245

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
24.5	17.7	8	643122078708
24.5	21.9	10	643122078710
24.5	26.2	12	643122078712





JUNTA VEDAÇÃO BORRACHA 220
RUBBER SEALING RING 220

Artigo
Article
621000019947B Pack
621000019947 Pack (Saco/ Bag)
Legenda 18
Subtitle



CONJ. ASA + PARAFUSO
SIDE HANDLE + SCREW SET

Artigo
Article
621000019918 Pack
621000019950 Pack (Saco/ Bag)
Legenda 17 20
Subtitle



BOTÃO APERTO
EM BAQUELITE
BAKELITE LOCKING LEVER

Artigo
Article
621000019940 Pack
621000019940A Pack (Saco/ Bag)
Legenda 6
Subtitle



JUNTA VEDAÇÃO BORRACHA 245
RUBBER SEALING RING 245

Artigo
Article
621000019945A Pack
621000019945 Pack (Saco/ Bag)
Legenda 18
Subtitle



CONJ. PINO COLORIDO
CONTROL
RED CONTROL
INDICATOR SET

Artigo
Article
641000079902A Pack
641000079902 Pack (Saco/ Bag)
Legenda 9 10
Subtitle



CESTO INTERIOR EM
ALUMÍNIO 220/245
ALUMINIUM INNER BASKET

Diam.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Article
22	621000019913
24.5	622000019913

Legenda 19
Subtitle



VÁLVULA DE SEGURANÇA
SAFETY VALVE

Artigo
Article
621000019944A Pack
621000019944 Pack (Saco/ Bag)
Legenda 11 3
Subtitle



VÁLVULA REGULAÇÃO + SUPORTE
CONTROL VALVE + SUPPORT SET

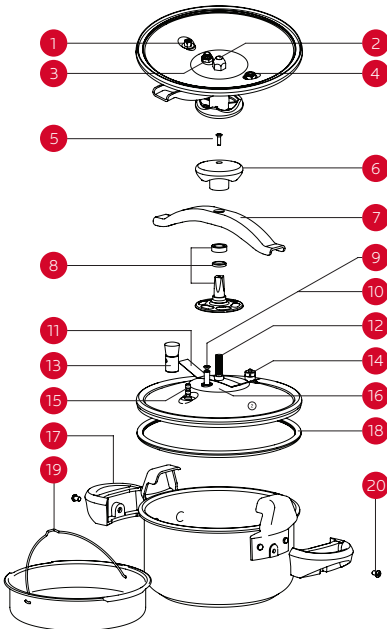
Artigo
Article
621000019941A Pack
621000019941 Pack (Saco/ Bag)
Legenda 1 13 15
Subtitle



CONJ. RODA PERFURADA CONTROL
PERFORATED CONTROL WHEEL SET

Artigo	Diam.(cm)	Artigo
Article	Diam.(cm)	Article
641000079901A	220/245	Pack
641000079901	220/245	Pack (Saco/ Bag)
64D000079903	280	Pack
64D000079904	280	Pack (Saco/ Bag)

Legenda 2 5 8 12
Subtitle



ESQUEMA | SCHEME

1. PORCA DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO
SAFETY VALVE NUT
2. PORCA DO PARAFUSO CENTRAL
CENTRE AXIS NUT
3. PORCA DO INDICADOR DE PRESSÃO
CONTROL INDICATOR NUT
4. PORCA DA VÁLVULA DE SEGURANÇA
CONTROL VALVE NUT
5. PARAFUSO DO BOTÃO DE APERTO M5X13
LOCKING LEVER SCREW M5X13
6. BOTÃO DE APERTO EM BAQUELITE
BAKELITE LOCKING LEVER
7. TRAVESSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL
STAINLESS STEEL YOKE
8. RODA PERFURADA + ROSCA DE FIXAÇÃO + ANILHAS
PERFORATED WHEEL+ FIXING NUT + RINGS
9. TAMPA DO INDICADOR DE PRESSÃO
CONTROL INDICATOR LID
10. INDICADOR DE PRESSÃO
CONTROL INDICATOR

11. LIMITADOR DO TRAVESSÃO
LIMITER YOKE
12. PARAFUSO CENTRAL
CENTRE AXIS
13. VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE
14. VÁLVULA DE SEGURANÇA
SAFETY VALVE
15. SUPORTE DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE SUPPORT
16. RODELA
RING
17. ASA LATERAL EM BAQUELITE
BAKELITE SIDE HANDLE
18. JUNTA DE VEDAÇÃO LABIAL EM BORRACHA
RUBBER SEALING RING
19. CESTO INTERIOR EM ALUMÍNIO (OPCIONAL)
ALUMINIUM INNER BASKET (OPTIONAL)
20. PARAFUSO DE FIXAÇÃO DA ASA
HANDLE FIXING SCREW

TRADICIONAL

A TRADICIONAL É INTEMPORAL
TRADITIONAL IS TIMELESS

ALUMÍNIO
ALUMINIUM



SACO SILAMPOS
SILAMPOS BAG



CE

P.PRESSÃO C/CESTO ALM.220
PRESS.COOKER W/BASKET ALM. 220

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
22	12.6	4.5	621002018645
22	16.5	6	621002018660
22	21.8	8	621002018680

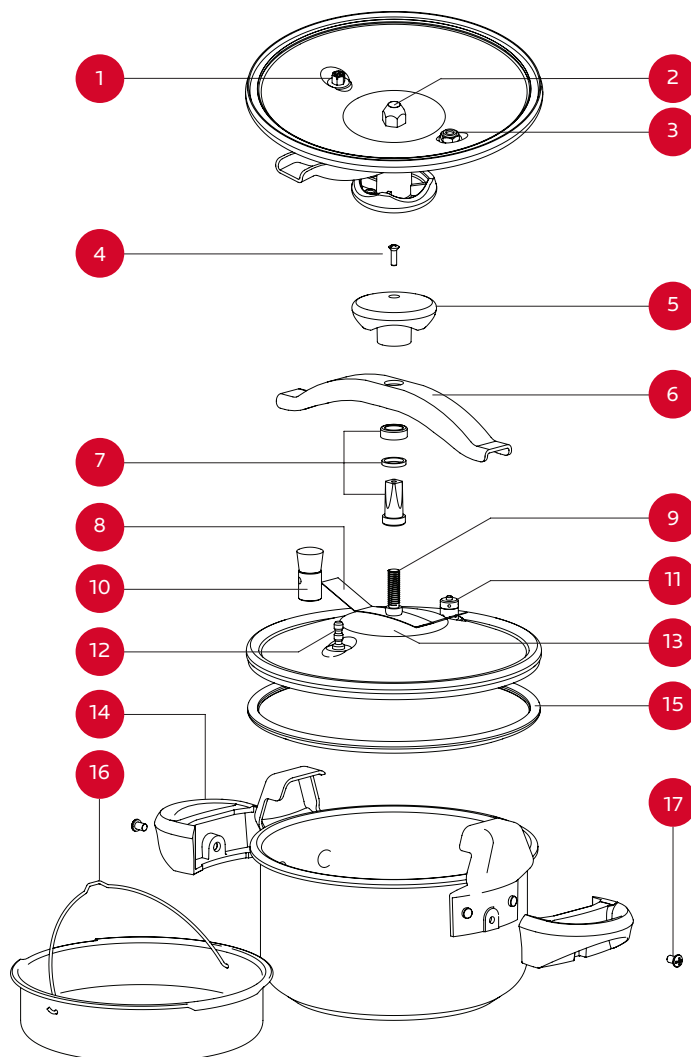
P.PRESSÃO C/CESTO ALM.245
PRESS.COOKER W/BASKET ALM.245

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
24.5	17.7	8	622002018608
24.5	21.9	10	622002018610
24.5	26.2	12	622002018612

P.PRESSÃO C/CESTO ALM.270
PRESS.COOKER W/BASKET ALM.270

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
27	32.5	18	623002018718
27	27.3	15	623002018715

ESQUEMA | SCHEME



1. PORCA DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO
SAFETY VALVE NUT

2. PORCA DO PARAFUSO CENTRAL
CENTRE AXIS NUT

3. PORCA DA VÁLVULA DE SEGURANÇA
CONTROL VALVE NUT

4. PARAFUSO DO BOTÃO DE APERTO M5X13
LOCKING LEVER SCREW M5X13

5. BOTÃO DE APERTO EM BAQUELITE
BAKELITE LOCKING LEVER

6. TRAVESSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL
STAINLESS STEEL YOKE

7. ROSCA DE FIXAÇÃO COM ANILHAS
FIXING NUT WITH RINGS

8. LIMITADOR DO TRAVESSÃO
LIMITER YOKE

9. PARAFUSO CENTRAL
CENTRE AXIS

10. VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE

11. VÁLVULA DE SEGURANÇA
SAFETY VALVE

12. SUPORTE DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO
CONTROL VALVE SUPPORT

13. RODELA
RING

14. ASA LATERAL EM BAQUELITE
BAKELITE SIDE HANDLE

15. JUNTA DE VEDAÇÃO LABIAL EM BORRACHA
RUBBER SEALING RING

16. CESTO INTERIOR EM ALUMÍNIO (OPCIONAL)
ALUMINIUM INNER BASKET (OPTIONAL)

17. PARAFUSO DE FIXAÇÃO DA ASA
HANDLE FIXING SCREW



BOTÃO APERTO
LOCKING LEVER

Artigo
Article

621000019940

Pack

621000019940A

Pack (Saco/ Bag)

Legenda
Subtitle



VÁLVULA REGULAÇÃO + SUPORTE
CONTROL VALVE + SUPPORT SET

Artigo
Article

621000019941A

Pack

621000019941

Pack (Saco/ Bag)

Legenda
Subtitle



ASA + PARAFUSO
SIDE HANDLE +
SCREW SET

Artigo	
Article	
621000019918	Pack
621000019950	Pack (Saco/ Bag)

Legenda 14 17
Subtitle



ASA + 2 PARAFUSOS
SIDE HANDLE +
2 SCREWS SET

Diam.(cm)	Artigo	
Diam.(cm)	Article	
24.5	621000019949	Pack (Saco/ Bag)
27	621000019949	Pack (Saco/ Bag)

Legenda 14 17
Subtitle



JUNTA LABIAL 220
GASKET 220

Artigo	
Article	
621000019946A	Pack
621000019946	Pack (Saco/ Bag)

Legenda 15
Subtitle



JUNTA CILINDRICA 220 mm
GASKET 220 mm

Artigo	
Article	
621000019951A	Pack
621000019951	Pack (Saco/ Bag)

Legenda
Subtitle



JUNTA LABIAL 245 mm
GASKET 245 mm

Artigo	
Article	
621000019945A	Pack
621000019945	Pack (Saco/ Bag)

Legenda 15
Subtitle



JUNTA LABIAL 270
GASKET 270

Artigo	
Article	
623000019902A	Pack
623000019904	Pack (Saco/ Bag)

Legenda 15
Subtitle



CONJ. PARAFUSO CENTRAL
CENTRE AXIS SET

Artigo	
Article	
621000019942	Pack
621000019943A	Pack (Saco/ Bag)

Legenda 2 4 7 9
Subtitle



VÁLVULA SEGURANÇA
SAFETY VALVE

Artigo	
Article	
621000019944	Pack
621000019944A	Individual

Legenda 11
Subtitle



CESTO INTERIOR EM
ALUMÍNIO 220/245
ALUMINIUM INNER BASKET

Diam.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Article
22	621000019913
24.5	622000019913

Legenda 16
Subtitle



PARAFUSO ASA BAQUELITE
BAKELITE HANDLE SCREW

Artigo	
Article	
621000019919A	Pack (Saco/ Bag)

Legenda 17
Subtitle





FAQUEIRO

CUTLERY SET

Lisbon



FAQUEIRO 24 PEÇAS 24 PIECES CUTLERY SET

Composição	Artigo
Composition	Article
6 Facas de Mesa	415927012150
Table Knives	
6 Garfos de Mesa	
Table Forks	
6 Colheres de Mesa	
Table Spoons	
6 Colheres de Chá	
Tea Spoons	



FAQUEIRO 48 PEÇAS 48 PIECES CUTLERY SET

Composição	Artigo
Composition	Article
6 Facas de Mesa	415927012155
Table Knives	
6 Garfos de Mesa	
Table Forks	
6 Colheres de Mesa	
Table Spoons	
6 Colheres de Chá	
Tea Spoons	
6 Facas de Sobremesa	
Dessert Knives	
6 Garfos de Sobremesa	
Dessert Forks	
6 Colheres de Sobremesa	
Dessert Spoons	
6 Colheres de Café	
Coffee Spoons	

RECEITA | RECIPE

ARROZ DE CAMARÃO, TOMATE, AIPO E HORTELÃ

PRAWN, TOMATOES, CELERY AND MINT RICE.

10 PESSOAS | 10 PERSONS

INGREDIENTES

- 1,5kg de camarão 20/30
- 600g de arroz carolino
- 5 dentes de alho picado
- 180g de cebola aos cubos
- 200g de talos de aipo em juliana
- 200g de creme de tomate assado
- 1dl de vinho branco
- 1,5dl de azeite virgem extra
- 1 folha de louro
- Caldo de camarão (q.b.)
- Sumo de limão (q.b.)
- 10 folhas de hortelã em folha
- 2 c.sopa salsa
- Sal marinho tradicional
- Pimenta de moinho

CREME DE TOMATE ASSADO

- 600g Cebola em cubos
- 350g Tomate pelado em cubos
- 50ml Vinho branco
- 50ml Azeite virgem extra
- Sal marinho tradicional(q.b.)

CONFEÇÃO

Coloque a cebola e o tomate num tabuleiro de forno e tempere com os restantes ingredientes. Leve a assar em forno aquecido a 150°C tapado com folha de alumínio durante 40 minutos. Triture no liquidificador e reserve.

INGREDIENTS

- 1.5kg Peeled prawns
- 600g Carolino rice
- 5 cloves of Garlic
- 180g diced onion
- 200g celery, julienned
- 200g roasted tomato sauce
- 100ml Extra virgin olive oil
- 100ml White wine
- 1 Bay leaf
- Prawn stock (As needed)
- Lemon juice (As needed)
- 10 leaves Fresh mint
- 2 tbsps Fresh parsley
- Traditional sea salt
- Ground pepper

ROASTED TOMATO

- 100g Onion, diced
- 350g Peeled tomato, diced
- 50ml White wine
- 50ml Extra virgin olive oil
- (As needed) Traditional sea salt

METHOD

Place the onions and tomatoes on a baking tray and season with the remaining ingredients. Bake in oven heated to 150°C covered with aluminium foil for 40 minutes. Liquify in a blender and set aside.

CONFEÇÃO

Tempere o camarão com sal grosso e deixe repousar durante 20 minutos.

Aloure em azeite o alho, a cebola, o louro e refresque com vinho branco. Junte o arroz e deixe suar breves momentos. Junte o caldo e deixe cozinhar.

No meio da cozedura do arroz, adicione o aipo.

Quando o arroz ainda estiver praticamente cozinhado, adicione o camarão.

Deixe ferver mais 3 ou 4 minutos, retifique temperos e envolva o preparado com o creme de tomate assado.

Perfume com a hortelã, a salsa e o sumo de limão.

METHOD

Season the prawns with salt and leave for 20 minutes.

Sauté garlic, onion and bay leaf in olive oil and deglaze with white wine. Add the rice and briefly let it sweat.

Then add the stock and leave to cook.

When the rice is half cooked, add the celery.

When the rice is almost cooked, add the prawns.

Simmer for another 3 or 4 minutes, season to taste and stir through the roasted tomato sauce.

Flavour with the mint, parsley and lemon juice.





silampos.pt



10.0125

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

Tel: (+351) 256 850 400
(chamada para a rede fixa nacional)
Email: geral@silampos.pt
www.silampos.pt

COMPETE
2030

PORTUGAL
2030



Cofinanciado pela
União Europeia