



**SILAMPOS**

SINCE  
1951

SUPREMEPROF  
PREMIUM COOKWARE

MULTIDISC TECHNOLOGY **3** PLY



MEDITERRANEAN  
LIFESTYLE

MADE IN PORTUGAL

**SILAMPOS**

SINCE  
1951

# SUPREMEPROF

---

## PREMIUM COOKWARE



### TECNOLOGIA MULTIDISC

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

- Distribuição uniforme do calor por toda a peça.
- Mantém a temperatura por mais tempo.

As camadas exteriores em aço inoxidável previnem e retardam a dissipação do calor gerado pela camada intermédia.

- O seu elevado desempenho garante mais rapidez e poupança de energia (por diminuição dos tempos de cozedura).

### MULTIDISC TECHNOLOGY

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

- Uniform heat distribution throughout the piece.
- Retains heat longer. The stainless steel outer layers prevent and delay the dissipation of the heat generated by the intermediate layer.
- Its high performance ensures faster cooking and energy savings (due to the decrease of cooking times).

# ECO COOK

**ELEVADO DESEMPENHO**  
HIGH PERFORMANCE

**RAPIDEZ**  
QUICKNESS

**COZINHADOS SAUDÁVEIS**  
HEALTHY MEALS

**HIGIENE**  
HYGIENIC



**SILAMPOS**

SINCE  
1951

# SUPREMEPROF

## PREMIUM COOKWARE

elementos de pega rebitados | riveted handles



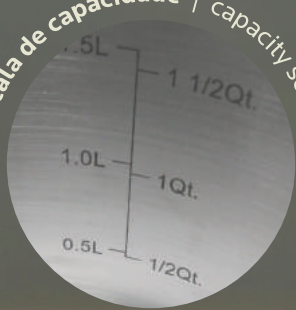
elementos de pega rebitados | riveted handles



cabo ergonômico | ergonomic long handle



escala de capacidade | capacity scale



exterior polido e interior satinado | outside mirror polished and satined inside



MULTIDISC  
TECHNOLOGY

**3** PLY

1

**AÇO INOXIDÁVEL 18/10**  
18/10 STAINLESS STEEL

AISI 304

2

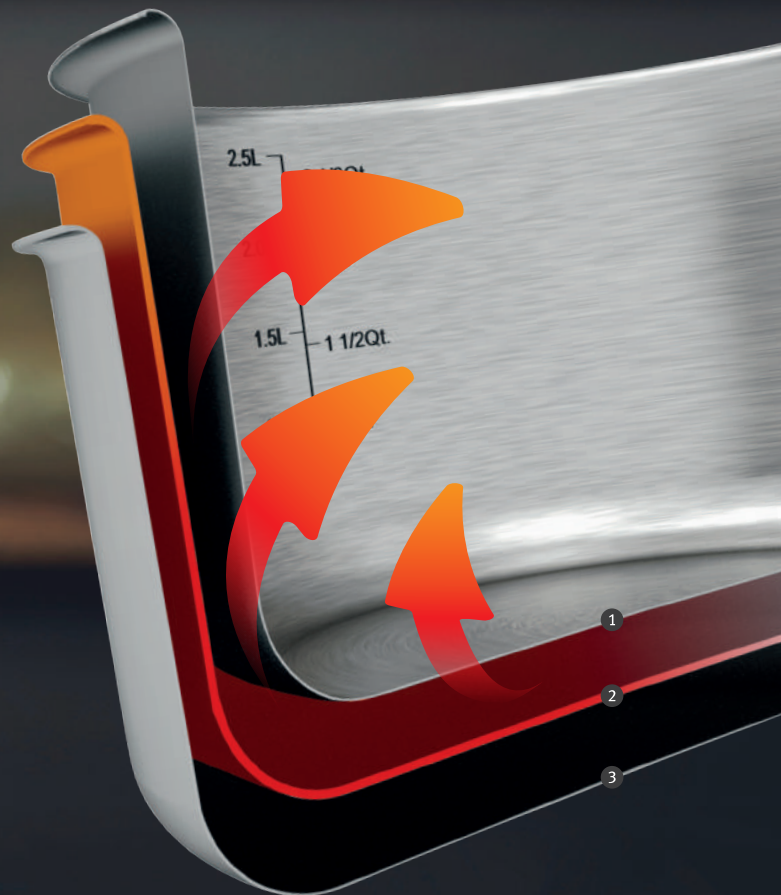
**LIGA DE ALUMÍNIO**  
ALUMINIUM ALLOY

AL 1050

3

**AÇO INOXIDÁVEL MAGNÉTICO**  
MAGNETIC STAINLESS STEEL

AISI 439



# SUPREMEPROF

PEÇAS DISPONÍVEIS / AVAILABLE RANGE

# SILAMPOS

SINCE  
1951



**CAÇAROLA C/ASAS**  
CASSEROLE WITH LID

Ø16cm 1.4L | 1.5Qt  
Ø20cm 3.0L | 3.2Qt  
Ø24cm 5.2L | 5.5Qt



**CAÇAROLA C/CABO**  
SAUCEPAN WITH LID

Ø16cm 1.4L | 1.5Qt



**CAÇAROLA BAIXA C/ASAS**  
LOW CASSEROLE WITH LID

Ø24cm 2.8L | 3Qt  
Ø26cm 4.2L | 4.5Qt



**PANELA C/ASAS**  
STOCKPOT WITH LID

Ø16cm 1.9L | 2Qt  
Ø20cm 3.8L | 4Qt  
Ø24cm 6.6L | 7Qt



**FRIGIDEIRA CÓNICA**  
ANTIADERENTE  
NON-STICK CONICAL FRYPAN

Ø20cm  
Ø26cm



**FRIGIDEIRA CÓNICA**  
CONICAL FRYPAN

Ø20cm  
Ø26cm



**CAÇAROLA TRIPLA COZER**  
A VAPOR C/ASAS  
STEAMER W/HANDLES

Ø20cm



**CHEF'S PAN**  
ANTIADERENTE  
NON-STICK CHEF'S PAN

Ø26cm



**ESPARGUETEIRA C/ASAS**  
PASTA POT W/HANDLES

Ø20cm

MULTIDISC  
TECHNOLOGY



GÁS

GAS



ELÉTRICO

ELECTRIC



ELÉTRICO RADIANTE

ELECTRIC RADIANT



VITROCERÂMICO

VITROCERAMIC



INDUÇÃO

INDUCTION



MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

DISHWASHER SAFE

## Polvo com tomate, cebola e coentros

10pax

### INGREDIENTES

**1kg** polvo limpo cozido em rodelas  
**500g** batata doce assada em cubos  
**200g** tomate fresco em cubos  
**2 dentes** alho picado  
**200g** cebola picada  
**q.b.** sal marinho tradicional  
**q.b.** pimenta de moinho  
**1,5dl** azeite virgem extra  
**0,3dl** vinagre de vinho branco  
**1 colher de sopa** coentros picados

### PREPARAÇÃO

Marine durante 30 minutos a cebola, alho, tomate e os coentros com 1dl de azeite, vinagre e sal.

Salteie na caçarola o polvo e a batata com o restante azeite e no momento de servir envolva com a marinada.

## Octopus with tomato, onion and coriander

serves 10

### INGREDIENTS

**1kg** octopus cleaned, cooked and sliced  
**500g** sweet potatoes, diced and roasted  
**200g** fresh tomato, diced  
**2 cloves** garlic, chopped  
**200g** onion, chopped  
**to taste** traditional sea salt  
**to taste** ground pepper  
**1,5dl** extra virgin olive oil  
**0,3dl** white wine vinegar  
**1 tbsp** coriander, chopped

### PREPARATION

Marinate the octopus for 30 minutes in onion, garlic, tomato and coriander with 1dl of olive oil, vinegar and salt.

Sauté the octopus and potatoes with the remaining olive oil and when it's time to serve, mix through with the marinade.

VITOR  
SOBRAL





**SILAMPOS**

SINCE  
1951



Rua das Cortinhas, 301  
Apartado 2004  
3701 - 906 Cesar

**Tel:** (+351) 256 850 400  
**Email:** geral@silampos.pt  
**www.silampos.pt**