

SILAMPOS

SINCE
1951

STARTwist

Twist and start cooking!



PANELA DE PRESSÃO
PRESSURE COOKER



FABRICADO EM
MADE IN
PORTUGAL



STARTwist

**PANELA DE PRESSÃO
PRESSURE COOKER**

1 DIÂMETRO
DIAMETER

**Ø24
CM**

3 CAPACIDADES
CAPACITIES

**6
LTS**

4-6

**8
LTS**

5-8

**10
LTS**

8-10

2 NÍVEIS DE PRESSÃO
PRESSURE LEVELS

Nível 1 - 50 kPa | Nível 2 - 90 kPa
Level 1 - 50 kPa | Level 2 - 90 kPa
(Rápido) (Muito rápido)
(Quick) (Very quick)

ÁÇO INOXIDÁVEL 18/10

**SISTEMA DE ABERTURA E
FECHO POR GARRAS**

PRÁTICO, RÁPIDO E SEGURO

ABRE E FECHA APENAS COM UMA MÃO

SISTEMA SEGURANÇA NA ABERTURA

IMPEDE A ABERTURA DA PANELA
ENQUANTO TIVER PRESSÃO NO INTERIOR

FABRICADO EM PORTUGAL

18/10 STAINLESS STEEL

CLAMP SYSTEM

PRACTICAL, FAST AND SAFE

ONE HANDED OPERATION

SAFETY OPENING DEVICE

AVOID OPENING THE PRESSURE COOKER
WITH PRESSURE INSIDE

MADE IN PORTUGAL



Coloque a tampa em qualquer posição
Gire o botão de aperto
Selecione o nível de pressão: rápido ou muito rápido
Comece a cozinhar

*Place the lid in any position
Twist the locking button
Select the pressure level: quick or very quick
Start cooking*



Chef Lúcia Santos - 1º Masterchef Portugal



Chef Lígia Santos - 1º Masterchef Portugal



Fundo Térmico

COM DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE CALOR

Thermic Base

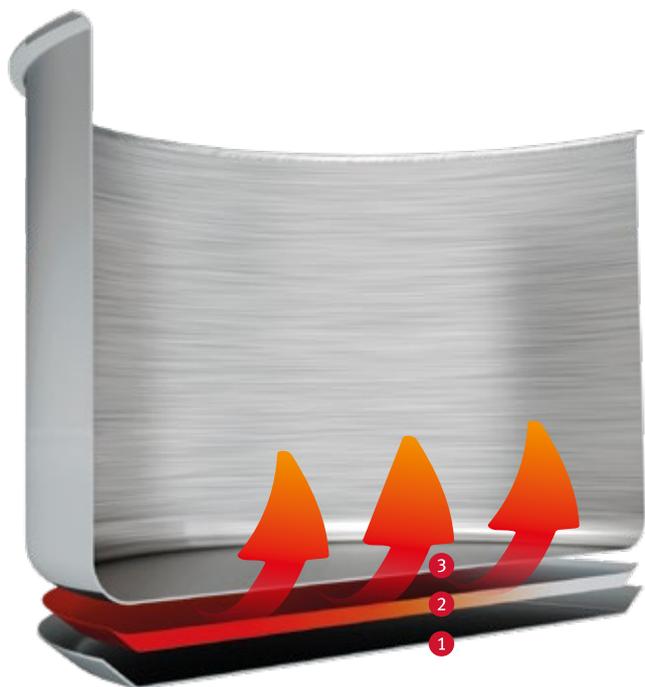
WITH UNIFORM HEAT DISTRIBUTION

COMPATIBILIDADE TOTAL
TOTAL COMPATIBILITY



O fundo térmico aplicado possui excelentes propriedades de armazenamento de calor, permitindo que os alimentos libertem naturalmente os seus sucos, proporcionando cozinhados saudáveis, sem que os alimentos fiquem agarrados ao fundo.

The applied thermic base has excellent heat preservation properties, allowing food to naturally release its own juice, providing healthy meals without getting stuck to the bottom.



TECHNOLOGY
IMPACT DISC PLUS

1

AÇO INOXIDÁVEL MAGNÉTICO
MAGNETIC STAINLESS STEEL

2

DISCO DIFUSOR DE ALUMÍNIO
HEAT DIFFUSION ALUMINIUM DISC

3

AÇO INOXIDÁVEL 18/10
18/10 STAINLESS STEEL



RECEITA **GUISADO DE FRANGO E BATATA DOCE**



Ingredientes

0,5 dl Azeite
2 Cebolas
4 Dentes de alho
6 Coxas de frango
2 Tomates pelados
1 Alho francês
8 Espargos
2 Cogumelos Marron
2 Cogumelos Paris
4 Batatas doces
1 Courgette
2 Cenouras
1 dl Vinho rosé
Sal marinho q.b.
Oregãos secos q.b.
Salsa e oregãos frescos q.b.

Preparação

Cubra o fundo da panela de pressão Startwist com azeite e acrescente a cebola e os alhos laminados.

De seguida, adicione o tomate pelado e picado, as cenouras e a batata doce cortada às rodelas grossas.

Acrescente as coxas de frango e junte o alho francês laminado.

Refresque com o vinho e tempere a gosto.

Acrescente os espargos cortados a meio e os cogumelos também cortados a meio.

Junte a courgette laminada.

Tape a panela e feche-a.

Leve ao lume e assim que entrar em pressão deixe cozinhar por 20 minutos.

De
Chef Lígia Santos

RECIPE

STEW OF CHICKEN AND SWEET POTATOES



INGREDIENTS

0,5 dl Olive oil
2 Onions
4 Garlic cloves
6 Chicken legs
2 Peeled tomatoes
1 Leek
8 Asparagus
2 Brown mushrooms
2 Paris mushrooms
1 Courgette
4 Sweet potatoes
2 Carrots
1 dl Rosé wine
Sea salt as needed
Dry oreganos as needed
Fresh parsley and oreganos as needed

Method of preparation

Cover the bottom of the Startwist Pressure Cooker with olive oil and add the laminated onion and garlic.

Then, add the peeled and chopped tomato, the laminated carrots and the thickly sliced sweet potatoes.

Add the chicken legs and the laminated leek.

Refresh with the wine, season to taste.

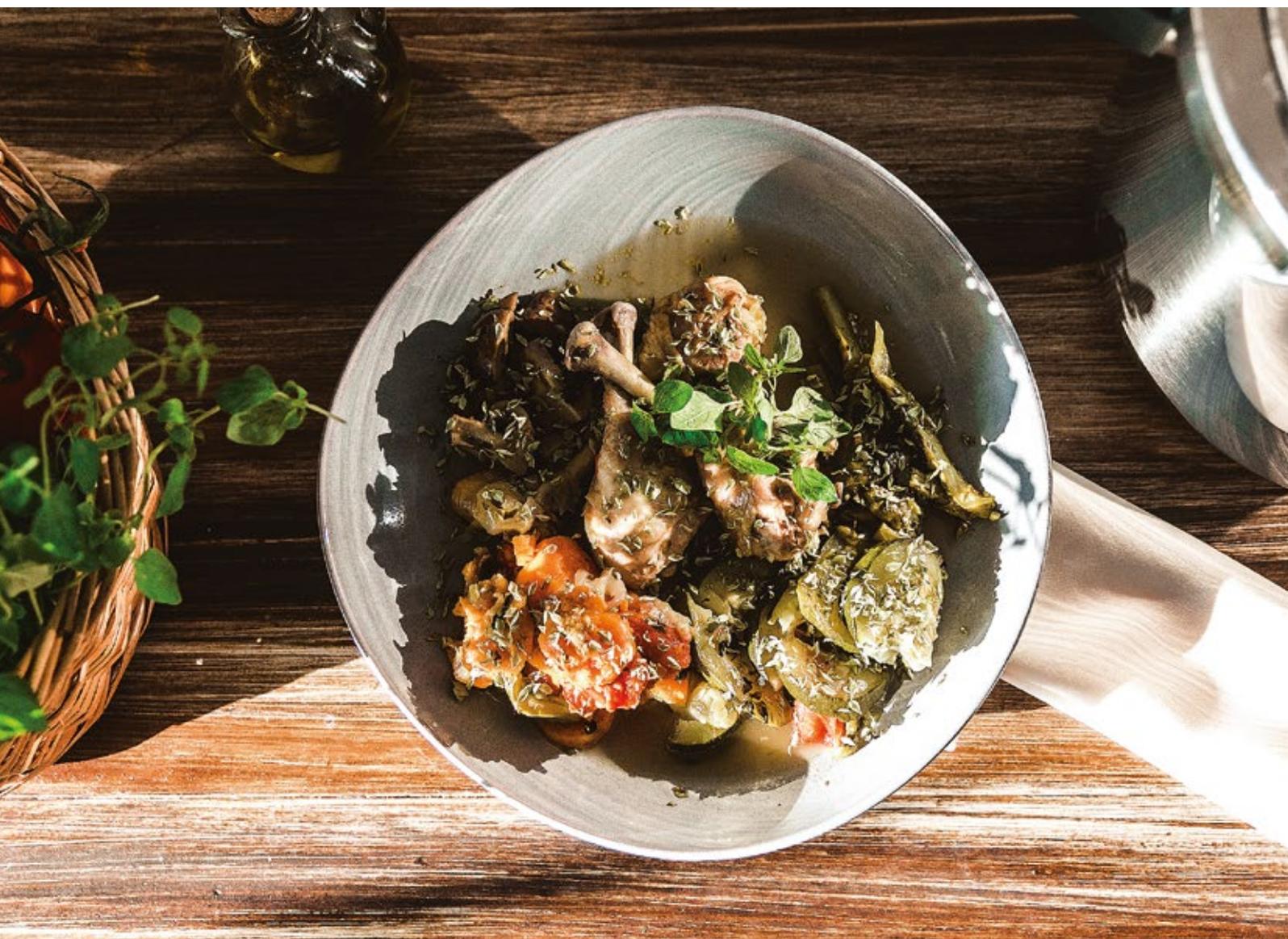
Add the asparagus and the mushrooms cut in halves.

Add the laminated courgette.

Cover the cooker and close it.

Heat it and when it starts boiling let cook for 20 minutes.

By
Chef Lígia Santos



SILAMPOS

SINCE
1951



STARTwist

SILAMPOS

SOCIEDADE INDUSTRIAL DE LOUÇA METÁLICA CAMPOS, S.A

RUA DAS CORTINHAS, N° 301 P.O.BOX 2004
3701-906 CESAR - PORTUGAL

Tel: (+351) 256 850 400

Email: geral@silampos.pt

www.silampos.pt



Cofinanciado por:

