

**SILAMPOS**

SINCE  
1951



MADE IN  
**PORTUGAL**

CATÁLOGO DE PRODUCTOS • 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

<b>PREMIUM</b>	
Supreme Essence	040
Supreme Prof	046

<b>TRENDS</b>	
Heritage	054
Comfort Glass Black	058

<b>SELECTION</b>	
Yumi	062
Yumi Glass	064
Nautilus	066
Nautilus Glass	070
Atlântico Glass	074
Comfort	076
Comfort Glass	080
Oceanus Satin Glass	082
Professional Tejo 2000	084
Professional Tejo	088

<b>TRADITION</b>	
Domus	094
Europa	096

<b>BASIC</b>	
Low Cost Essential	102
Low Cost Essential Glass	104
Low Cost Classic	106
Low Cost Classic Glass	108

<b>HORECA</b>	
GrandHotel	112

<b>FAÇA O SEU CONJUNTO</b>	
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 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 acompanharem as novas tendências de mercado.

Hoje com a percepção 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.



**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 reatracamento que garantiu a prossecução do escopo capacidade/produzitividade/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*  
Lígia 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.



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. Seleciona 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 reparability and more modularity*
- Otimização do sistema de fim de vida  
• *End-of-life system optimization*



### Eco Aproveitamento 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 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*



### 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*



### Recolha em fim de vida End of Life Pick Up

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



### 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 contém 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.

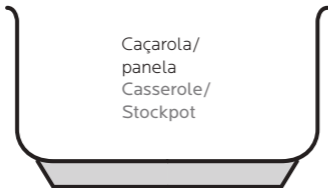

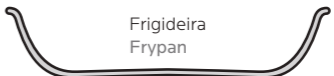
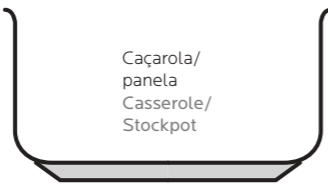
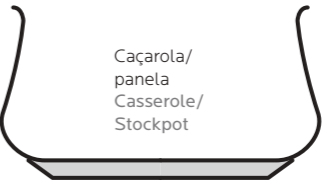

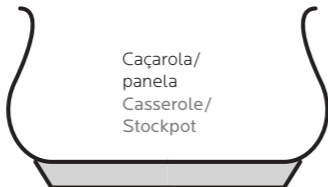
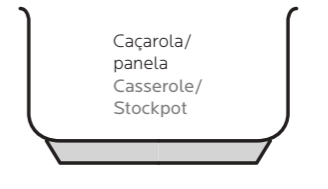
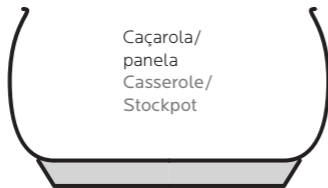
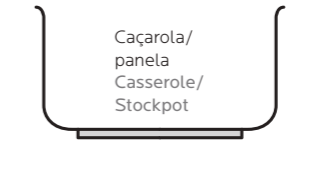

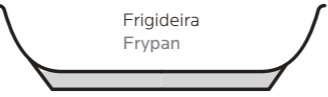
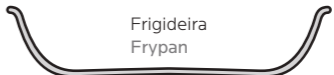
Silampos' cookware is manufactured in 18/10 stainless steel, which presents a high resistance to corrosion and allows direct contact with food, in accordance with current standards, ensuring more hygiene and durability, being manufactured in a recyclable material. The thermal based applied to the cookware 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 <b>IMPACT DISC PLUS</b>	MODEL MODEL	LINHA LINE	FUNDO BOTTOM	DESENHO DRAWING	TECNOLOGIA <b>MULTIDISC 3 PLY</b>
ATLÂNTICO GLASS COMFORT COMFORT GLASS COMFORT GLASS BLACK EUROPA HERITAGE NAUTILUS NAUTILUS GLASS PROFISSIONAL TEJO PROFISSIONAL TEJO 2000	A	6mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot		SUPREME PROF SUPREME ESSENCE	F	2,3mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot	
							2,3mm	 Frigideira Frypan	
LOW COST ESSENTIAL LOW COST ESSENTIAL GLASS	A1	4,7mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot		LOW COST CLASSIC LOW COST CLASSIC GLASS	I	4,7mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot	TECNOLOGIA <b>IMPACT DISC PLUS</b>
							4,7mm	 Frigideira Frypan	
DOMUS	B	6mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot		GRAND HOTEL (</= Ø32cm)	H	6mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot	
OCEANUS SATIN GLASS YUMI YUMI GLASS	E	6mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot		GRAND HOTEL (> Ø32cm)		6mm	 Caçarola/ panela Casserole/ Stockpot	TECNOLOGIA <b>IMPACT DISC PLUS</b>
					GRAND HOTEL (</= Ø32cm)		6mm	 Frigideira Frypan	
DAILY KLASSY KLASSY SATIN FUSSION SOFT		4,7mm	 Frigideira Frypan		GRAND HOTEL		2,3mm	 Frigideira Frypan	TECNOLOGIA <b>MULTIDISC 3 PLY</b>

# IMPACT DISC PLUS

TECHNOLOGY

## FUNDO TÉRMICO COM TECNOLOGIA IMPACT DISC PLUS

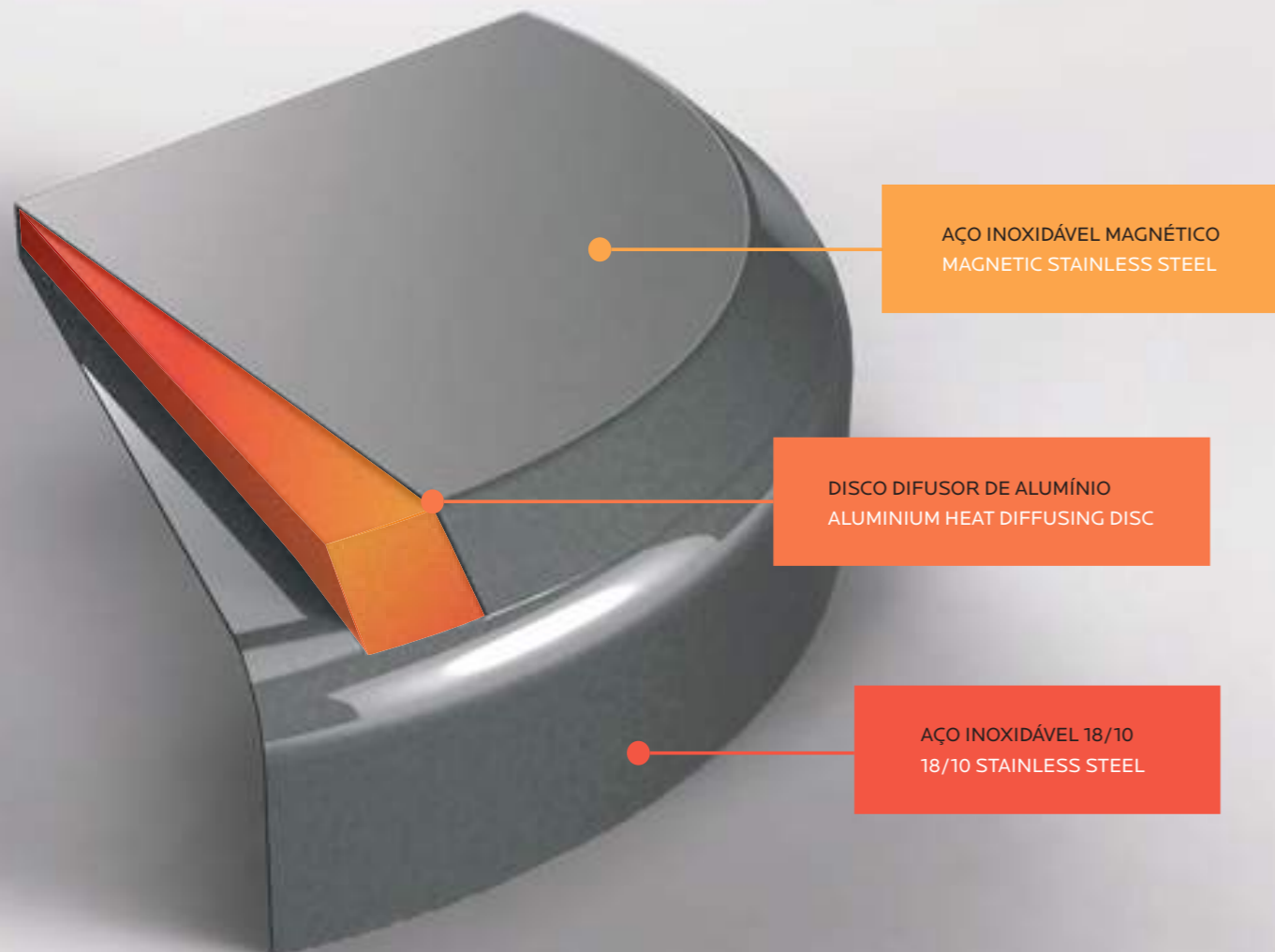
A louça IMPACT DISC PLUS é o resultado de um processo de conceção e desenvolvimento de um fundo térmico versátil, com excelentes propriedades de armazenamento e condução do calor, durabilidade e resistência à corrosão.

**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.**



# MULTIDISC 3 PLY

TECHNOLOGY

## TECNOLOGIA MULTIDISC PAREDES + FUNDO TÉRMICAS

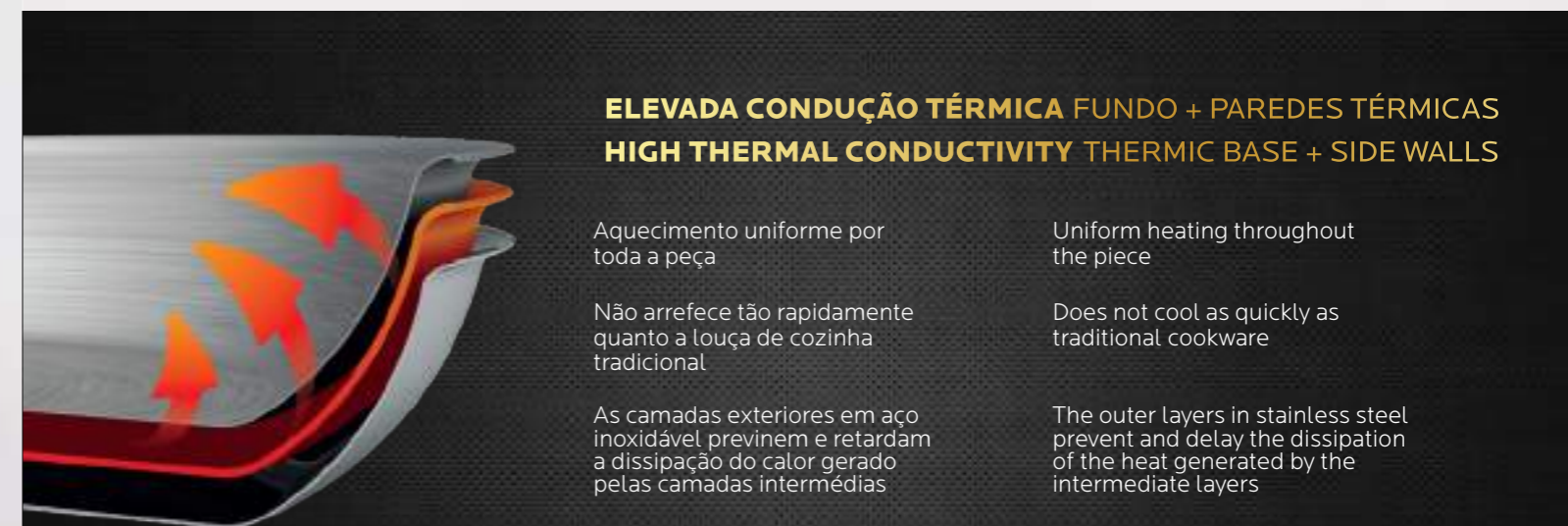
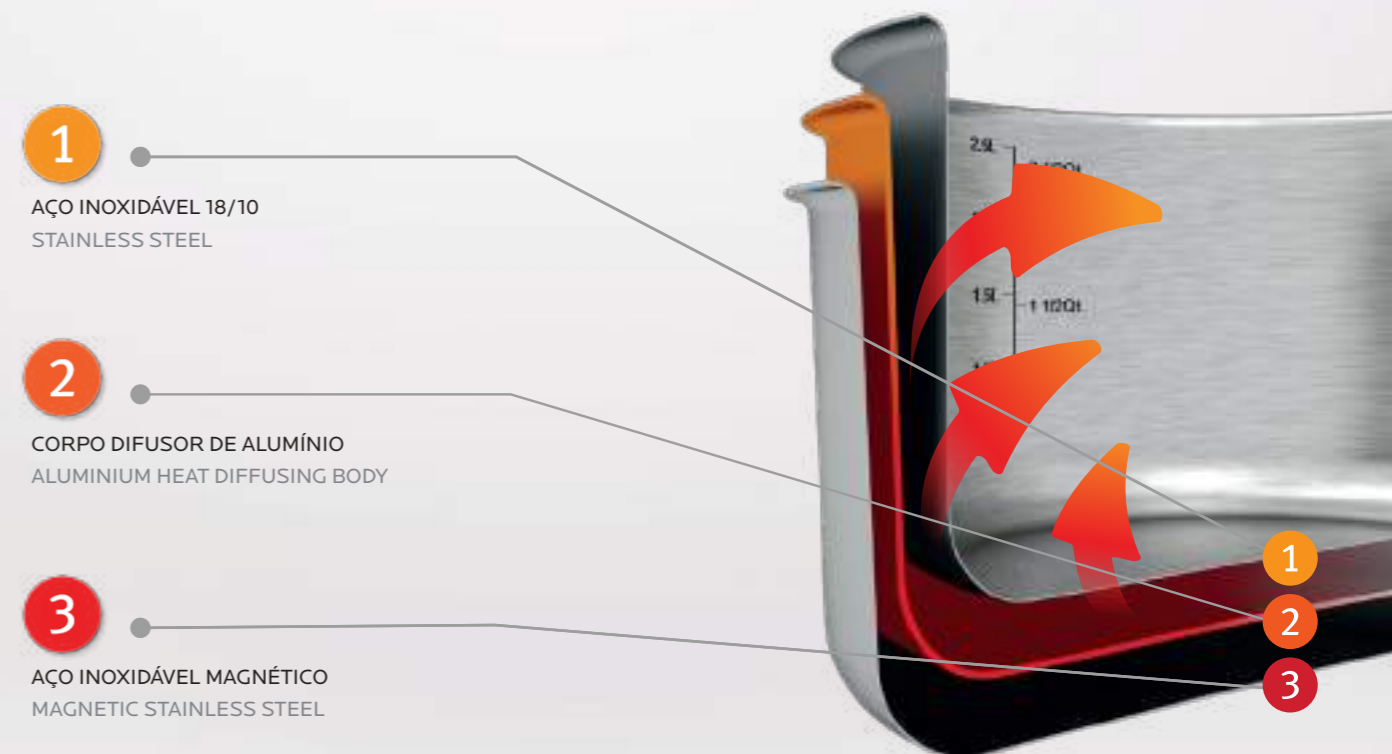
Com a utilização do material Multidisc é possível extrapolar para todo o corpo da peça as vantagens do fundo térmico Silampos.

**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.**



# SUPERFÍCIES INTERIORES

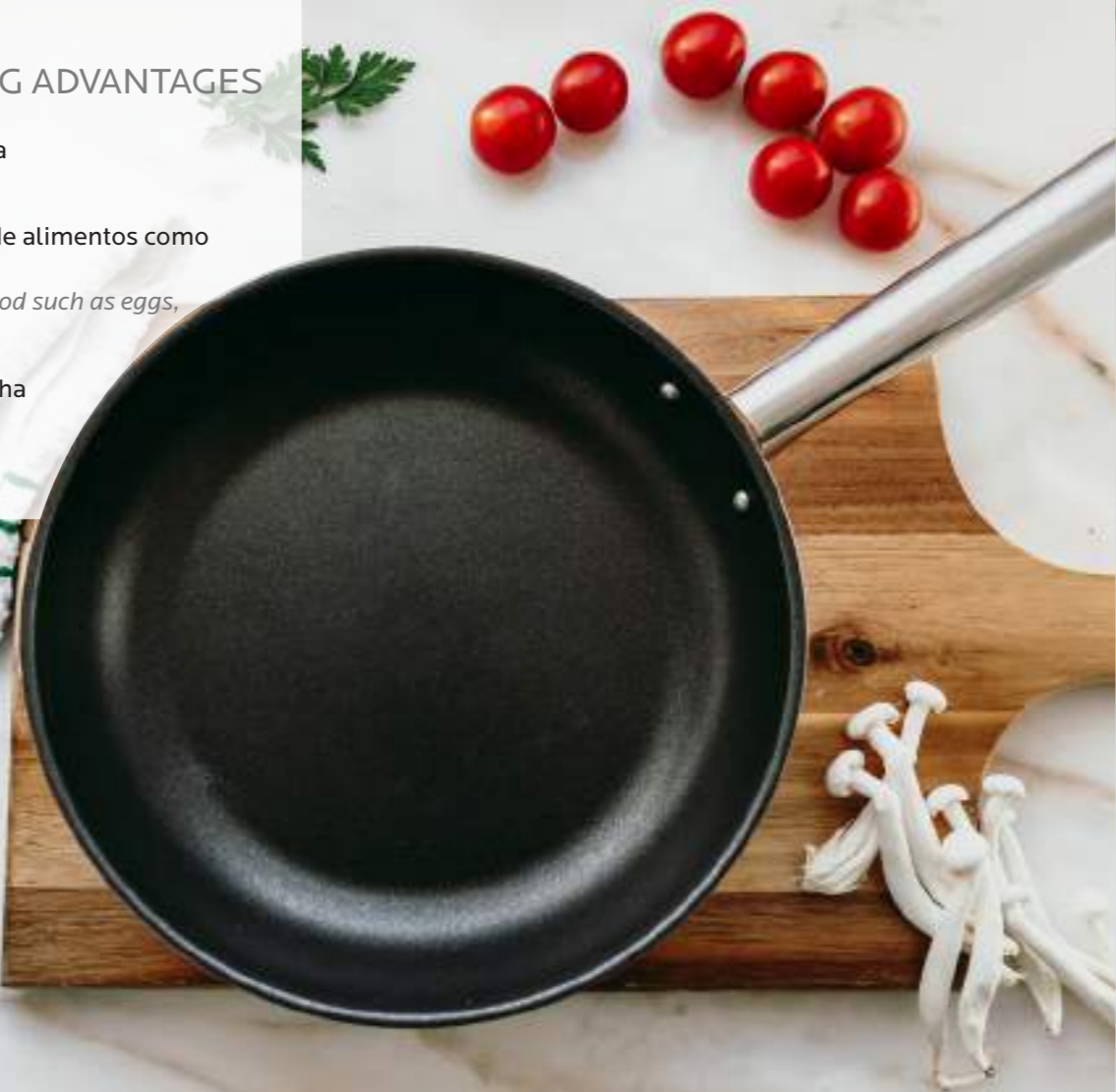
## INTERIOR SURFACES

### 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, ...*

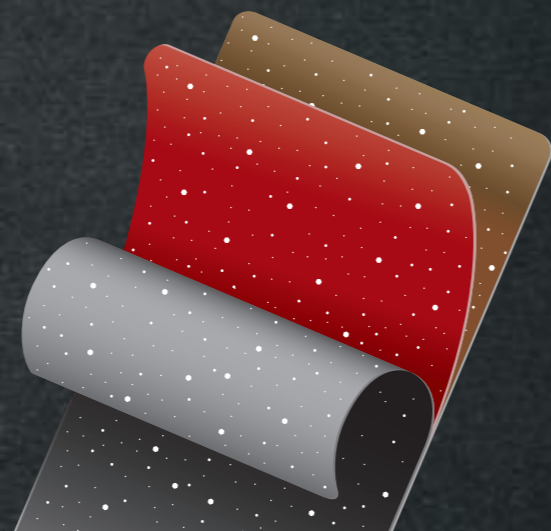
Ideal para iniciantes na cozinha  
*Ideal for cooking beginners*



### 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*





# 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.

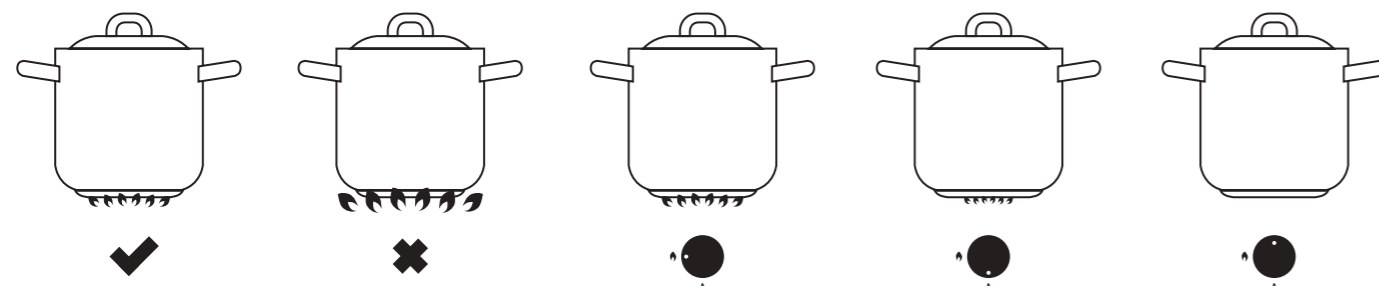
### Silampos cookware saves time and energy

- 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

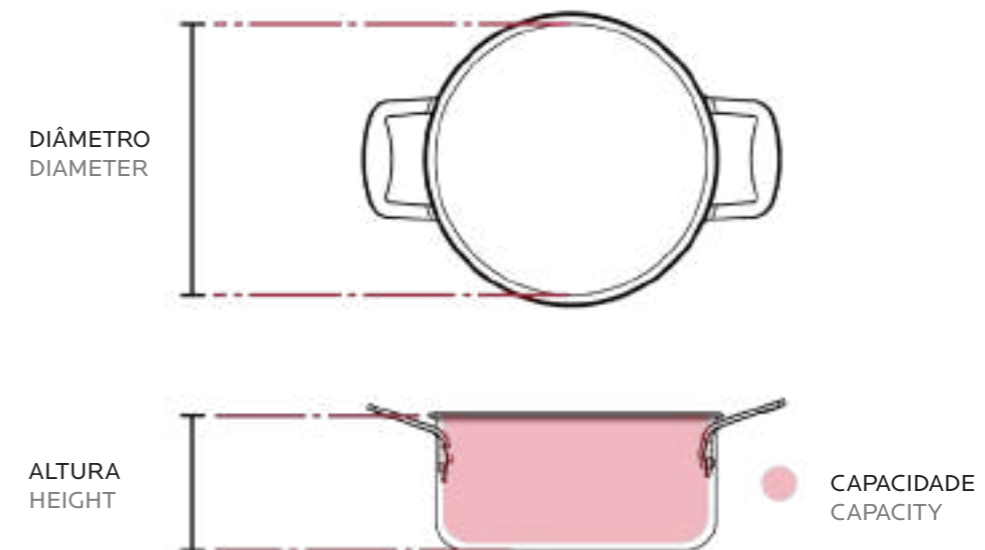
Para remover as manchas mais difíceis e restaurar o brilho da louça metálica

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

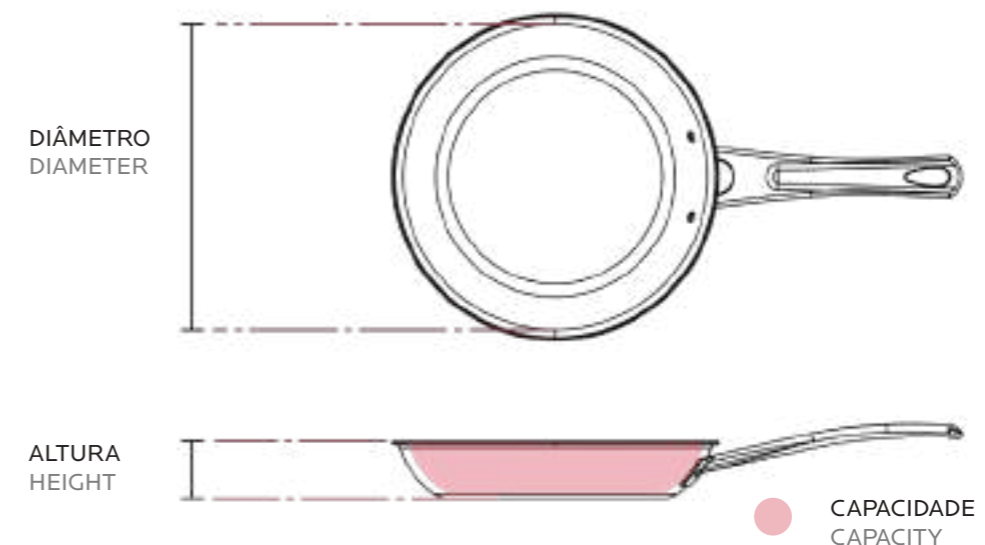
# COMO MEDIR A SUA PEÇA

## 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	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		Panela de Pressão Startwist Startwist Pressure Cooker	10 anos 10 years	25 anos 25 years
	Louça Metálica em Aço Inoxidável - Impact Disc Plus Stainless Steel Cookware- - Impact Disc Plus	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
	Louça Metálica em Aço Inoxidável - Peças Pintadas Stainless Steel Cookware- - Exterior coating	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
	Louça Metálica em Aço Inoxidável - Tampa de Vidro Stainless Steel Cookware - Glass Lid	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
	Louça Metálica em Aço Inoxidável - com Antiaderente Stainless Steel Cookware - with non stick coating	3 anos 3 years	25 anos 25 years		Panela de Pressão Easy Easy Pressure Cooker	10 anos 10 years	25 anos 25 years
	Gama Profissional Horeca Horeca Professional Range	3 anos 3 years	25 anos 25 years		Panela de Pressão Tradicional Alumínio Traditional Pressure Cooker - Aluminium	3 anos 3 years	
	Faqueiro Lisbon Lisbon Cutlery Set	3 anos 3 years		As garantias aplicáveis a outros modelos devem ser consultadas em <a href="http://www.silampos.pt">www.silampos.pt</a> Warranties applicable to other models should be consulted at <a href="http://www.silampos.pt">www.silampos.pt</a>			
				* 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.

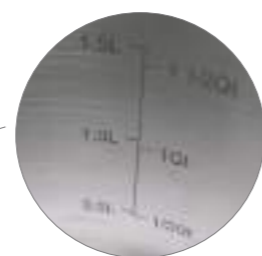
Devido aos níveis superiores de retenção do calor, não necessita de usar a fonte de calor num nível máximo. Pode optar pelo nível médio para cozinhar de forma eficiente em qualquer fonte de calor, poupando assim tempo e energia. A distribuição uniforme do calor facilita a cozedura e evita que os alimentos 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 CASSEROLE

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 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



**CAÇAROLA C/ ASAS**  
CASSEROLE

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



**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

**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 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	63900AGD5924*

\* Sob consulta/ On request



**CAÇAROLA C/ CABO**  
SAUCEPAN

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



**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	639002GD5924*

\* Sob consulta/ On request

\* 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



FOOD SAFE  
PFOA/PFOS  
FREE



BEST  
STEEL

FOOD SAFE

**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.

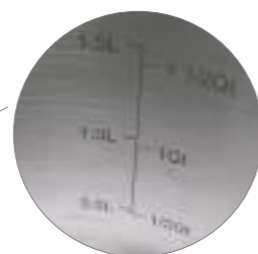
Devido aos níveis superiores de retenção do calor, não necessita de usar a fonte de calor num nível máximo. Pode optar pelo nível médio para cozinhar de forma eficiente em qualquer fonte de calor, poupando assim tempo e energia. A distribuição uniforme do calor facilita a cozedura e evita que os alimentos 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 CASSEPOLE

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 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



**CAÇAROLA C/ ASAS**  
CASSEPOLE

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

**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



**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 CÓNICA**  
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	63900ABG5924



**CAÇAROLA C/ CABO**  
SAUCEPAN

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

**CAÇAROLA CÓNICA C/ASAS**  
CONICAL CASSEPOLE

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



FOOD  
SAFE  
PFOA/PFOS  
FREE



#### 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



#### ÇAÇAROLA 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 CÓNICA 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/PFOS  
FREE



TRENDS

# COMFORT GLASS BLACK



**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  
CASSEPOLE

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



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



FOOD  
SAFE  
PFOA/PFOS  
FREE



# 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



## FRIGIDEIRA CÔNICA 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



## 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



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.



5mm  
Espessura tampa de vidro  
Glass Lid thickness

Asa de varão  
Wire handle

Aço inoxidável  
Stainless Steel

Polido  
Mirror polished

6mm  
Espessura do fundo  
Bottom thickness

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

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

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

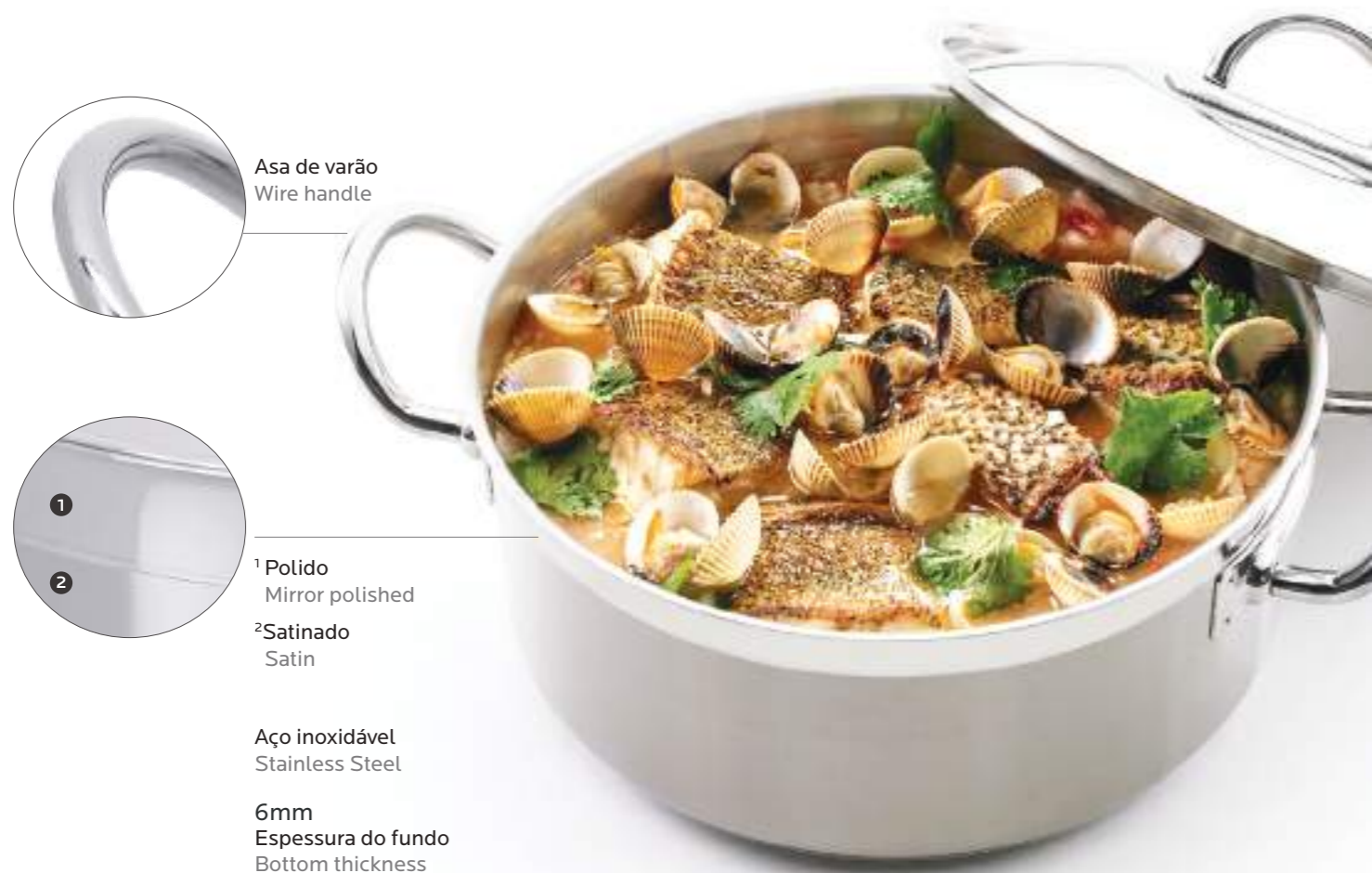
WOK C/ASAS + GRELHA ANTIADERENTE  
NON-STICK WOK W/HANDLES + GRID

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

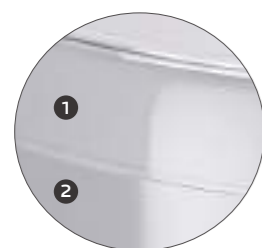
# SELECTION NAUTILUS

**MAR DE SABORES**  
SEA OF FLAVOURS

**IMPACT DISC PLUS**



Asa de varão  
Wire handle



<sup>1</sup> Polido  
Mirror polished  
<sup>2</sup> Satinado  
Satin

Aço inoxidável  
Stainless Steel

6mm  
Espessura do fundo  
Bottom thickness



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



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/ 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

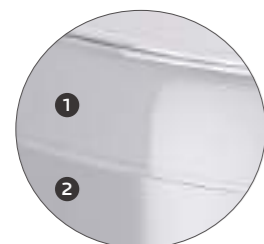


SELECTION

## NAUTILUS GLASS

MAR DE SABORES  
SEA OF FLAVOURS

IMPACT DISC PLUS

5mm  
Espessura tampa de vidro  
Glass Lid thicknessAsa de varão  
Wire handle1 Polido  
Mirror polished  
2 Satinado  
SatinAço inoxidável  
Stainless Steel6mm  
Espessura do fundo  
Bottom thicknessCAÇAROLA 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 CASSEPOLE

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

CONJUNTO 9 PEÇAS (FRIG. ANTIADERENTE)  
9 PIECES SET (FRYPAN NON-STICK)Artigo  
Article  
632125VE0188Outros composições de conjuntos possíveis sob consulta.  
Other set compositions availableCAÇAROLA 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



<sup>1</sup> Polido  
Mirror polished

<sup>2</sup> Satinado  
Satin

Aço inoxidável  
Stainless Steel

6mm  
Espessura do fundo  
Bottom thickness



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)	High(cm)	Capac.(L)	Article
Ø28	10.6	4.6	63212AV59328



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



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 CÓNICA  
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/PFOS  
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



**CONFORTO TOTAL**  
TOTAL COMFORT

**IMPACT DISC PLUS**

5mm  
Espessura tampa de vidro  
Glass Lid thickness

Asa Tubular  
Tubular handle



Aço inoxidável  
Stainless Steel

Polido  
Polished

6mm  
Espessura do fundo  
Bottom thickness



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.



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



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/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*

\* Sob consulta/ On request



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*

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



<sup>1</sup> Vidro  
Glass

<sup>2</sup> 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



<sup>1</sup> Polido  
Mirror  
polished

<sup>2</sup> Vinco  
Crease

<sup>3</sup> 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/PFOS FREE



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	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

<sup>1</sup> Polido  
Mirror  
polished

<sup>2</sup> 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





# 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



**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 CASSEROLE

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



**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
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



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



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	632122322212A

CAFETEIRA C/ASA  
MILK POT

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

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



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  
FRYPAN W/HELPER HANDLE

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

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  
63C122E00086

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



## CAÇAROLA C/ASAS CASSEPOLE

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	7.9	1.5	63C122E01016
Ø18	8.4	2	63C122E01018
Ø20	9	2.6	63C122E01020
Ø22	9.6	3.4	63C122E01022
Ø24	10	4.2	63C122E01024
Ø26	10.5	5.2	63C122E01026
Ø28	11	6.7	63C122E01028
Ø32	12.2	9	63C122E01032



## PANELA C/ASAS STOCKPOT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø16	11.4	2.2	63C122E06616
Ø18	12.6	3	63C122E06618
Ø20	13.5	4	63C122E06620
Ø22	14.6	5.2	63C122E06622
Ø24	15.5	6.7	63C122E06624
Ø26	16.5	8.3	63C122E06626
Ø28	17.5	10.3	63C122E06628
Ø32	19.7	14.9	63C122E06632



## CAÇAROLA C/CABO SAUCEPAN

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	7.5	1.1	63C122E01114
Ø16	7.9	1.5	63C122E01116
Ø18	8.6	2	63C122E01118
Ø20	9.1	2.6	63C122E01120



## CAFETEIRA C/ASA MILK POT

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø14	12.9	1.9	63C122E02214

# 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



**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



**CONJUNTO 9 PEÇAS**  
9 PIECES SET

**Artigo**  
Article  
63C122WG0086

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

# 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



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



CONJUNTO 9 PEÇAS  
9 PIECES SET

Artigo  
Article  
637122CP0086

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

# 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



## 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



## CONJUNTO 9 PEÇAS 9 PIECES SET

Artigo  
Article  
637122V70188L

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



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 CÓNICA 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/PFOS  
FREE

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 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 COM CABO  
ANTIADERENTE MULTILAYER  
MULTILAYER NON-STICK  
FRYPAN

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



FOOD  
SAFE  
PFOA/PFOS  
FREE

FRIGIDEIRA C/ CABO E ASA  
FRYPAN 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





**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 *

**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 *



**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 *



**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



**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

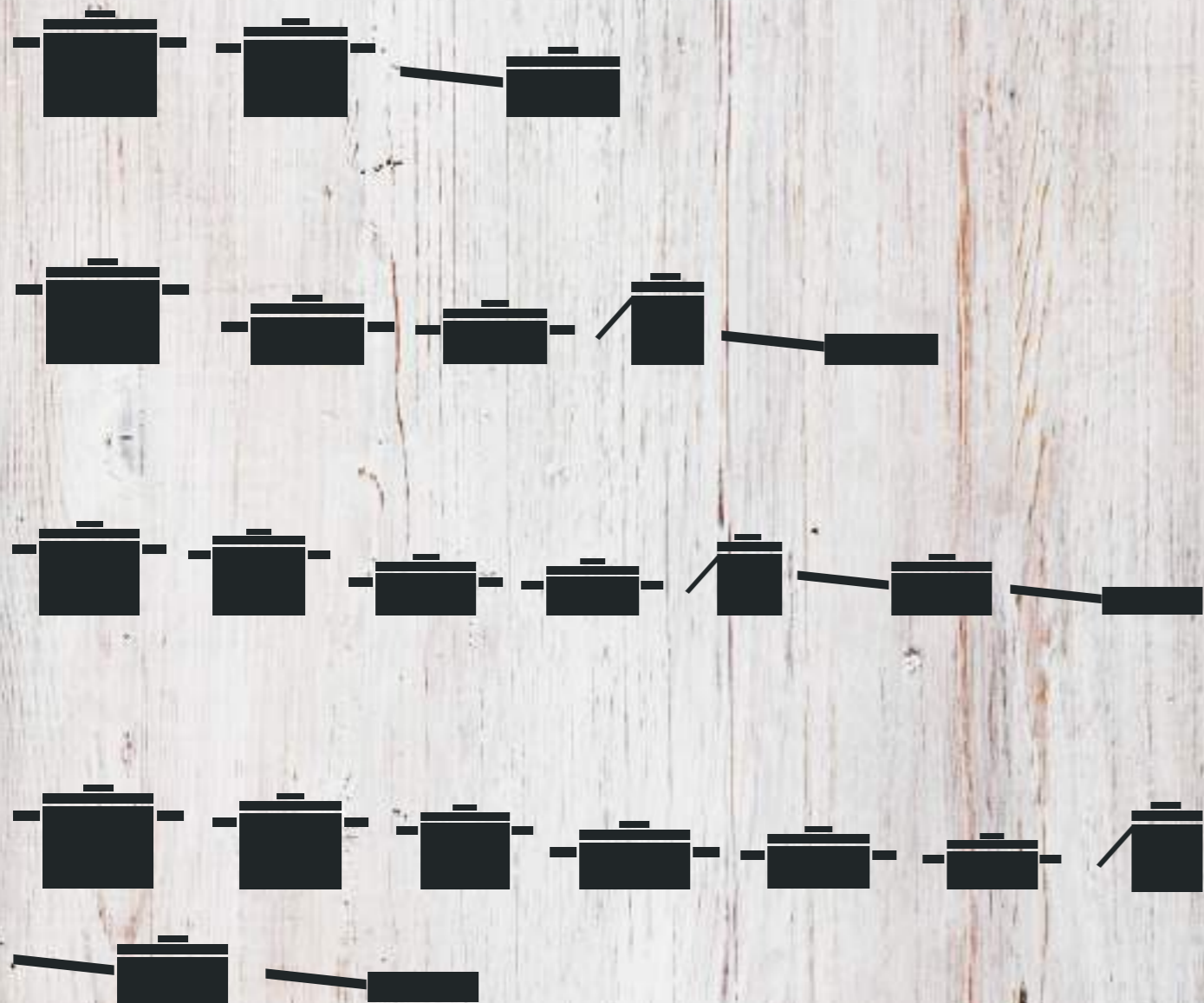
Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø16	0.9	638007BB7916
Ø20	1.5	638007BB7920
Ø24	1.6	638007BB7924
Ø28	2.1	638007BB7928
Ø32	1.6	638007BB7932
Ø36	2.1	638007BB7936
Ø40	2.6	638007BB7940
Ø45	3	638007BB7945
Ø50	3.8	638007BB7950



# 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



# KIT EMBALAGEM BOX KIT

# MANGAS DE FRIGIDEIRAS COOKWARE SLEEVES



RÓTULO AUTOCOLANTE  
STICKER LABEL



MARCAÇÃO DE FUNDO LASER  
LASER BOTTOM STENCIL

RÓTULO AUTOCOLANTE DE CAIXA  
BOX STICKER LABEL



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**

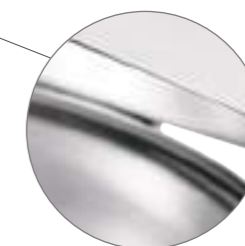
As there is no hinge, the lid can be removed immediately, after taking off the lateral closing Springs.

- 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



SUPORTE 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

NOVO  
NEW

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



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

## 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	632125VE9724

## Yumi Glass



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

## Silampos



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

# GRELHADORES CIRCULARES

## ROUND GRILLS

### GRELHADOS PERFEITOS

#### PERFECT GRILLINGS

Yumi

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



GRELHADOR CIRCULAR ANTIADERENTE  
NON-STICK ROUND GRILL

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



### Fusion Soft

### Daily

### Europa



GRELHADOR QUADRADO ANTIADERENTE  
NON-STICK SQUARE GRILL

Diam.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Article
Ø27	3.9	63212AGN6127V



GRELHADOR QUADRADO ANTIADERENTE  
NON-STICK SQUARE GRILL

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



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

**Nautilus**

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.



**FOOD  
SAFE  
PFOA  
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
Ø24	11 Panela base Stockpot
	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
Ø24	11 Panela base Stockpot
	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
Ø24	11 Panela base Stockpot
	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	63C122E0010100
8,3	63C122E0008100

## Low Cost Essential Glass



### COUSCOUSSIER

Diam.(cm)	Alt.(cm)
Diam.(cm)	Hgh(cm)
Ø20	8,4 Couscoussier
Ø24	11 Panela base Stockpot
	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
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
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 Esp. Pasta Pot	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 Esp. Pasta Pot	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 Esp. Pasta Pot	6.3	632123630001
	20.5 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 Esp. Pasta Pot	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)	Capac.(L)	Artigo
Diam.(cm)	Hgh(cm)	Capac.(L)	Article
Ø20	13.6	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



FONDUE RECTANGULAR  
RECTANGULAR FONDUE

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

IMPACT DISC PLUS



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

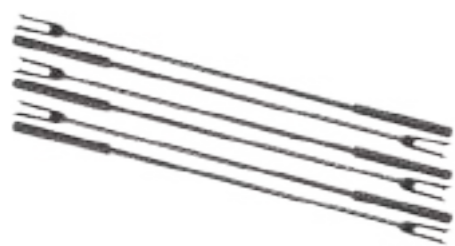


FONDUE 18 SIMPLES  
SIMPLE FONDUE 18

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

# FONDUES

## Silamos



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

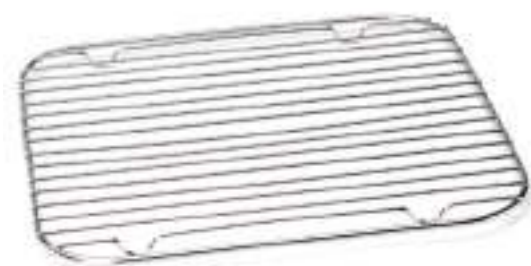
Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)	Artigo
Len.(cm)	Wid(cm)	Hgh(cm)	Article
36	27	5.5	631002327836A

Disponíveis com revestimento antiaderente Available with non-stick coating

# TABULEIROS

## OVEN TRAY

Sado



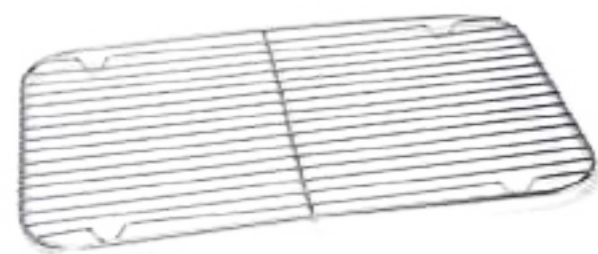
GRELHA TABULEIRO  
BAKING DISH GRID

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





Chef  
Lígia Santos  
1ª Masterchef Portugal

# STARTWIST

Twist and start cooking

# 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.



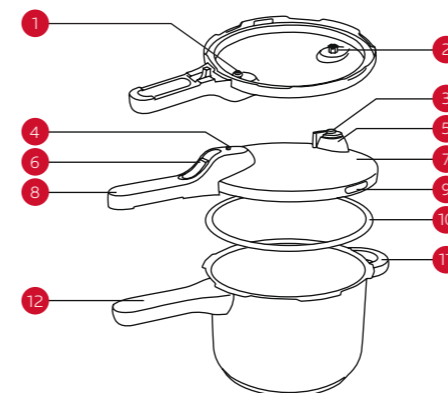
### PANELA DE PRESSÃO PRESSURE COOKER

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)

Legenda 10  
Subtitle





# TRADICIONAL

A TRADIÇÃO É INTEMPORAL  
TRADITION IS TIMELESS

AOÇO 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

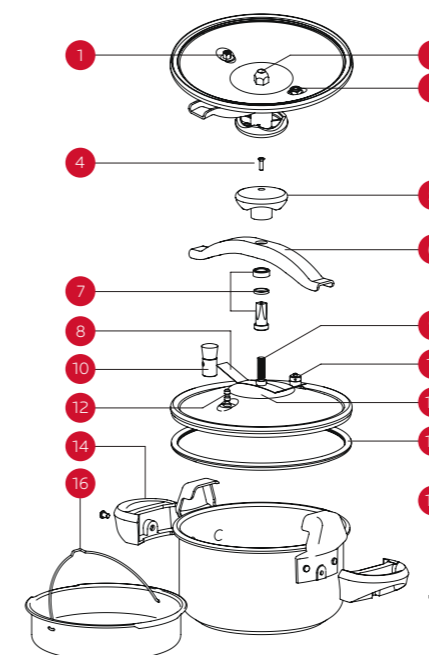


Válido apenas em tamanhos específicos  
Available only for specific sizes

## SACO SILAMPOS SILAMPOS BAG



## ESQUEMA | SCHEME



- |   |  |
|---|--|
| 1. PORCA DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO<br>SAFETY VALVE NUT              | 12. SUPORTE DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO<br>CONTROL VALVE SUPPORT                   |
| 2. PORCA DO PARAFUSO CENTRAL<br>CENTRE AXIS NUT                   | 13. RODELA<br>RING   |
| 3. PORCA DA VÁLVULA DE SEGURANÇA<br>CONTROL VALVE NUT             | 14. ASA LATERAL EM BAQUELITE<br>BAKELITE SIDE HANDLE                           |
| 4. PARAFUSO DO BOTÃO DE APERTO M5X13<br>LOCKING LEVER SCREW M5X13 | 15. JUNTA DE VEDAÇÃO LABIAL EM BORRACHA<br>RUBBER SEALING RING                 |
| 5. BOTÃO DE APERTO EM BAQUELITE<br>LOCKING LEVER                  | 16. CESTO INTERIOR EM ALUMÍNIO (OPCIONAL)<br>ALUMINIUM INNER BASKET (OPTIONAL) |
| 6. TRAVESSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL<br>STAINLESS STEEL YOKE            | 17. PARAFUSO DE FIXAÇÃO DA ASA<br>HANDLE FIXING SCREW                          |
| 7. ROSCA DE FIXAÇÃO COM ANILHAS<br>FIXING NUT WITH RINGS          |  |
| 8. LIMITADOR DO TRAVESSÃO<br>LIMITER YOKE                         |  |
| 9. PARAFUSO CENTRAL<br>CENTRE AXIS                                |  |
| 10. VÁLVULA DE REGULAÇÃO<br>CONTROL VALVE                         |  |
| 11. VÁLVULA DE SEGURANÇA<br>SAFETY VALVE                          |  |



**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 +**  
**SUPORE**  
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)	Artigo
22	621000019913
24.5	622000019913

**Legenda** 16  
Subtitle



**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
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.

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

Mais segurança na abertura / Funcionamento mais intuitivo / Maior fiabilidade

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 5  
Subtitle



VÁLVULA REGULAÇÃO + SUPORTE  
CONTROL VALVE + SUPPORT SET

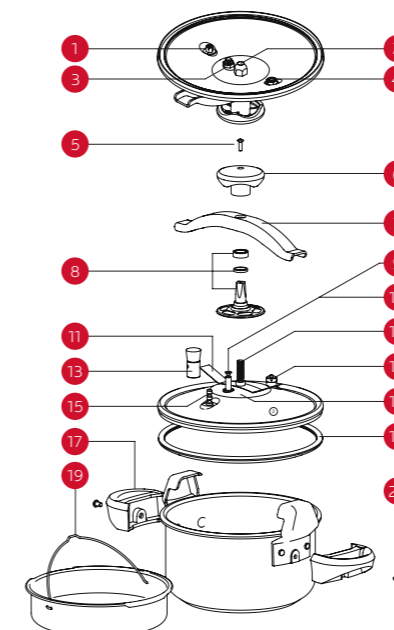
Artigo  
Article  
621000019941A Pack  
621000019941 Pack (Saco/ Bag)  
Legenda 1 13 15  
Subtitle



CONJ. RODA PERFORADA 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 PERFORADA + ROSCA DE FIXAÇÃO + ANILHAS  
PERFORATED WHEEL+ FIXING NUT + RINGS
9. TAMPÃO 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



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

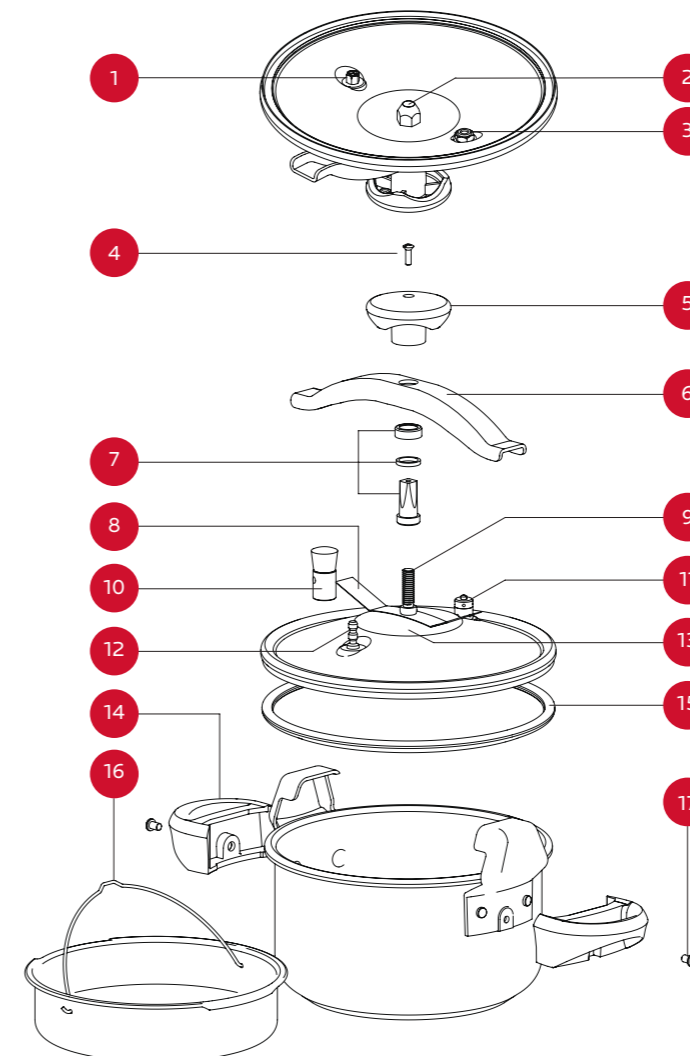
P.PRESSÃO C/CESTO ALM.245  
PRESS.COOKER W/BASKET ALM.245

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<br>SAFETY VALVE NUT              | 11. VÁLVULA DE SEGURANÇA<br>SAFETY VALVE                                       |
| 2. PORCA DO PARAFUSO CENTRAL<br>CENTRE AXIS NUT                   | 12. SUPORTE DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO<br>CONTROL VALVE SUPPORT                   |
| 3. PORCA DA VÁLVULA DE SEGURANÇA<br>CONTROL VALVE NUT             | 13. RODELA<br>RING   |
| 4. PARAFUSO DO BOTÃO DE APERTO M5X13<br>LOCKING LEVER SCREW M5X13 | 14. ASA LATERAL EM BAQUELITE<br>BAKELITE SIDE HANDLE                           |
| 5. BOTÃO DE APERTO EM BAQUELITE<br>BAKELITE LOCKING LEVER         | 15. JUNTA DE VEDAÇÃO LABIAL EM BORRACHA<br>RUBBER SEALING RING                 |
| 6. TRAVESSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL<br>STAINLESS STEEL YOKE            | 16. CESTO INTERIOR EM ALUMÍNIO (OPCIONAL)<br>ALUMINIUM INNER BASKET (OPTIONAL) |
| 7. ROSCA DE FIXAÇÃO COM ANILHAS<br>FIXING NUT WITH RINGS          | 17. PARAFUSO DE FIXAÇÃO DA ASA<br>HANDLE FIXING SCREW                          |
| 8. LIMITADOR DO TRAVESSÃO<br>LIMITER YOKE                         |  |
| 9. PARAFUSO CENTRAL<br>CENTRE AXIS                                |  |
| 10. VÁLVULA DE REGULAÇÃO<br>CONTROL VALVE                         |  |



BOTÃO APERTO  
LOCKING LEVER

Artigo  
Article  
621000019940 Pack  
621000019940A Pack (Saco/ Bag)

Legenda 5  
Subtitle



VÁLVULA REGULAÇÃO + SUPORTE  
CONTROL VALVE + SUPPORT SET

Artigo  
Article  
621000019941A Pack  
621000019941 Pack (Saco/ Bag)

Legenda 1 10 12  
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 15  
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
Composição	Article
6 Facas de Mesa Table Knives	415927012150
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
Composição	Article
6 Facas de Mesa Table Knives	415927012155
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 tbsp 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](http://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