

Gesundes Garen

Pfanne **Tempera**

KEIN ANHAFTEN – AUCH BEI FETTARMEM GAREN.

Faszinierend – das neu entwickelte Oberflächenfinish der CeraProtect®-Hartversiegelung mit sensationellem Abperleffekt. Sie benötigen nahezu kein Fett und nichts haftet an. Tempera ist wie geschaffen für das schonende, gesunde Garen von empfindlichen Speisen wie z.B. Ei, Fisch, Paniertem etc. Mühelos, mit nur einem Schwung, lassen sich z.B. Crêpes wenden. Die Speisen gleiten sanft und heil aus der Pfanne.



Silit

Einfach und gesund

Pfanne **Tempera**

Erleben Sie den Unterschied:

- Revolutionäre Haftfrei-Hartversiegelung CeraProtect® auf rein mineralischer Basis.
- Ultrahart, abriebfest, hitzebeständig bis 400 °C.
- Robust und äußerst langlebig.
- Haftfrei mit dauerhaftem Abperleffekt. Kein Anhaften, kein Anbrennen der Speisen.
- Perfekt für das schonende, fettarme und gesunde Garen von empfindlichen Speisen.
- Besonders pflegeleicht – einfach ausspülen und abwischen.
- Hervorragende Wärmeleitung und -speicherung. Spart Zeit und Energie.
- Lebensmittelunbedenklich.
- Spülmaschinengeeignet.
- 5 Jahre Garantie.



— ÜBERREICHT DURCH: —



Silit

DIE WELTNEUHEIT!

HAFTFREI-PFANNE **TEMPERA**

Mit CeraProtect®-Hartversiegelung auf mineralischer Basis.



„Aus meiner Sicht die beste Versiegelung überhaupt. Mit dieser Pfanne gelingt einfach alles.“
Starkoch Mario Kotaska



WM-Nr.: 9722.3353.01 11/2007

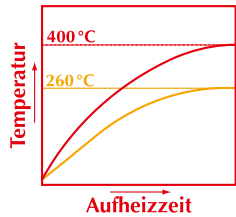
Perfekt für fettarmes und gesundes Braten.

SILIT-WERKE GMBH & CO. KG
NEUFRAER STRASSE 6
D-88499 RIEDLINGEN
WWW.SILIT.DE

Silit Ganz und gar genießen.

DAS NEUE BRATVERGNÜGEN – EINFACH UND GESUND.

Erleben Sie mit **Tempera** ein völlig neues, gesundes Bratvergnügen. Mit der CeraProtect®-Hartversiegelung eröffnet Silit ein neues, spektakuläres Kapitel in der Pfannentechnologie. Das Ergebnis ist ein Feuerwerk ungeahnter Fähigkeiten: kein Anhaften, minimaler Fettbedarf, ein faszinierender ABERLEFFEKT und eine fast unglaubliche Temperaturbeständigkeit bis 400°C. **Tempera** – jetzt testen und erleben: ihre spektakuläre Robustheit, die erstaunlich leichte Handhabung, die bemerkenswerte Energieeffizienz – Sie sparen Zeit, Geld und garen gesund!

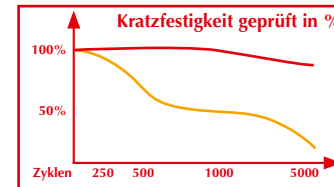


CeraProtect®-Hartversiegelung
Herkömmliche Versiegelung

CeraProtect® –
extrem hohe Temperaturbeständigkeit

ÄUSSERST ROBUST UND LANGLEBIG.

Die Silit CeraProtect®-Hartversiegelung wurde auf der Basis feinsten, ultraharter mineralischer Bestandteile entwickelt. Sie ist damit so hart und abriebfest, dass sie auch stärkste Beanspruchungen verkraftet. Minimal sichtbare Kratzspuren haben keinen Einfluss auf die Gebrauchseigenschaften. Die extrem hohe Hitzebeständigkeit bietet die größtmögliche Sicherheit vor einer Beschädigung durch Überhitzen. Die Langlebigkeit von **Tempera** wird auch Ihre Geldbörse begeistern: Eine Investition, die sich sehr schnell rechnet.



CeraProtect®-Hartversiegelung
Herkömmliche Versiegelung

ZEIT- UND ENERGIESPAREND.

Nur **bestenfalls, robuster Aluguss** kommt für **Tempera** zum Einsatz. Seine vorzügliche Wärmeleiteigenschaft sorgt im Zusammenwirken mit der CeraProtect®-Hartversiegelung für eine unmittelbare Übertragung der Hitze in das Bratgut und für dessen gleichmäßiges Garen und Bräunen. CeraProtect® erlaubt ein schnelles Aufheizen. Die hervorragende Wärmespeicherung ermöglicht eine schnelle Reduzierung der Energiezufuhr und somit präzises Garen bei optimaler Temperatur. Der mikrofein abgedrehte, massive Energiesparboden garantiert optimalen Kochfeldkontakt und somit eine optimale Nutzung der Energiequelle.

LEICHT ZU REINIGEN.

Vergessen Sie die **Reinigungsprobleme** durch Ein- und Anbrennen von Speisen. **Tempera** ist äußerst pflegeleicht. Die extrem glatte CeraProtect®-Oberfläche erlaubt keine Angriffsflächen, in denen sich unhygienische Reste verstecken können. Einfach ausspülen und abwischen!



Tempera – die Pfannen-Innovation.

