



Le pentole e le padelle della SILVERPLUS™ sono costituite da materiale multistrato con interno in acciaio inox AISI 304, un cuore di 3 strati di alluminio e un altro strato esterno in acciaio inox 430, che ne permette l'utilizzo su tutti i tipi di cucine quali CERAMICA, INDUZIONE, ELETTRICA o GAS.

The SILVERPLUS™ pots and pans are made of multilayer material with an interior in AISI 304 stainless steel, a 3-layer aluminum core and another external layer in 430 stainless steel, which allows it to be used on all types of kitchens, such as CERAMIC, INDUCTION, ELECTRIC or GAS.

Il materiale multistrato delle SILVERPLUS™, grazie al nucleo interno in alluminio, consente una distribuzione più rapida e uniforme del calore che farà risparmiare tempo per la cottura e quindi energia.

Il materiale multistrato è perfettamente sigillato anche nel bordo delle pentole per garantire una lunga durata.

Il manico ergonomico in acciaio assemblato con rivetti ne garantisce la resistenza e consente di utilizzare le pentole anche in forno.

The multilayer material of SILVERPLUS™, thanks to the internal aluminum core, allows a faster and more uniform distribution of heat which will save time for cooking and therefore energy. The multilayer material is perfectly sealed even in the edge of the pots to ensure long life. The ergonomic steel handle assembled with rivets ensures its resistance and allows you to use the pots even in the oven.



SILVERPLUS™ products, in the EXCALIBUR™ variant, are made of high-quality materials and are free of any substance harmful to health. EXCALIBUR™ is synonymous with excellent non-stick properties ensuring that food does not stick to the pan, thus preventing the creation of harmful toxic substances. Products with EXCALIBUR™ require reduced quantities of water and detergent thus reducing the environmental impact on the environment. All SILVERPLUS™ products are made in Germany. The model with EXCALIBUR™ coating is available in two sizes.

SILVERPLUS™ products, in the EXCALIBUR™ variant, are created without PFOA, a substance harmful to health. EXCALIBUR™ is synonymous with safety and quality, the excellent non-stick properties ensure that food does not stick and burn, thus avoiding the creation of harmful toxic substances. Products without PFOA are washed with reduced quantities of water and detergent thus respecting the planet's resources and the environment. All SILVERPLUS™ products are certified for food use.

The model with EXCALIBUR™ coating is con il simbolo PFOA FREE e NICHEL FREE.

materiale multistrato delle SILVERPLUS™,  
 al nucleo interno in alluminio, consente  
 distribuzione più rapida e uniforme del  
 calore che farà risparmiare tempo per la  
 cottura e quindi energia.  
 Il materiale multistrato è perfettamente  
 saldato anche nel bordo delle pentole per  
 garantire una lunga durata.  
 Il manico ergonomico in acciaio assemblato  
 con rivetti ne garantisce la resistenza e  
 consente di utilizzare le pentole anche in  
 forno.

The multilayer material of SILVERPLUS™, thanks to the internal aluminum core, allows a faster and more uniform distribution of heat which will save time for cooking and therefore energy. The multilayer material is perfectly sealed even in the edge of the pots to ensure long life. The ergonomic steel handle assembled with rivets ensures its resistance and allows you to use the pots even in the oven.

# SilverSP Plus

EDGES sealed.  
The multilayer material in the edge of the pans perfectly sealed.  
Perfect INDUCTION. The external material of the multilayer pans is in 430 stainless steel which allows them to be used on all types of cookers, including INDUCTION.

The 5 layers (304 steel + 3 aluminum layers + 430 stainless steel) ensure greater heat conduction.  
- the internal hexagon-shaped lining (honeycomb) helps to cook evenly using less fat  
- Excalibur® coating technology shows greater non-stick ability and greater durability - 3.0 mm thickness ensures perfect balance and safety.

Energy SAVING - The multilayer material of the pots, thanks to the internal aluminum core, allows a faster and more uniform heat distribution even at the edge of the pots. This way you save cooking time and energy.

MULTILAYER material of the pots  
- where you cook the food is in AISI 304 stainless steel  
- A 3-layer aluminum core for perfect heat diffusion  
- externally for cooking also by induction stainless steel AISI 430

Assembly with RIVETS - For years we have been designing the connection with rivets which is a guarantee of resistance with excellent appreciation of the final consumer.

## Information for the user

### a) advice on preparation before first use

“Clean and dry your kitchenware thoroughly before the first use, ideally with hot water, a commercial washing-up liquid, and a soft cloth, sponge or brush. Do not use hard objects, steel wool or cleaning products which may scratch the surface of your pots and pans.”

### b) advice on cleaning after use “Let your pan cool down before cleaning.

This cookware is dishwasher safe, but hand wash is preferable for high quality cookware. Clean after each use and be sure you do not use a harsh cleaning product that is based on citric acids or that contains chlorine bleach. Always clean your cookware thoroughly, any remaining food residue will cook into the surface causing food to stick. Overheating stainless steel cookware can cause blue or auburn discoloration. This has no influence on the cookware's performance and can be easily removed with a good detergent.”

**c) advice on care of furniture.** If the outer bottom of the pan is blackened, wipe it out with stainless steel cleaner.

**d) advice on obtaining optimum energy efficiency.** “When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan. Use low heat to warm foods, simmer or prepare delicate sauces. Heat settings are very important. Lower heat settings are good for energy-saving. The nature of this cookware is to hold and distribute the heat more effectively even using lower heat.”

**e) general safety advice.** “The handles are made of stainless steel and constructed to minimize heat transfer. Nevertheless, lids and handles may become hot during prolonged cooking by gas. Do not allow children near the stove while you cook. For safety reasons never leave cookware unattended while in use.”

### f) specific advice on the care of non-stick surfaces, if appropriate.

Try not to use pointy or metal utensils. Wooden or silicon material utensils are recommended when cooking for the care of non-stick surface. However, if you like to use metal utensils: the special Excalibur surface is designed to stand up to them. Be careful not to stab the surface with a sharp point or cut foods with a knife while in the cookware.

**g) specific safety instructions and warnings on the inherent dangers if the product is to be used for deep frying. A specified fill level which should not be exceeded.** When deep frying, recommended keeping the oil level below the half a depth.

**h) specific safety advice on the dangers of aluminum bases on stainless steel pans if allowed to boil dry.** Do not overheat empty cookware.

**i) advice on what to do if the product proves to be unsatisfactory.**If the product proves to be unsatisfactory, please contact the retailer for dealing with it.

- BORDI sigillati
- Il materiale multistrato nel bordo delle pentole perfettamente sigillato.
- Perfetta INDUZIONE
- Il materiale esterno delle pentole multistrato è in acciaio inox 430 questo permette l'utilizzo su tutti i tipi di cucine anche INDUZIONE.
- I 5 strati (acciaio 304 + 3 strati di alluminio + acciaio inox 430) garantiscono una maggiore conduzione del calore
- Il rivestimento interno a forma di esagono (nido d'ape) aiuta a cuocere in modo uniforme utilizzando meno grassi
- La tecnologia di rivestimenti Excalibur® mostra una maggiore abilità antiaderente ed una maggiore durata - lo spessore da 3.0 mm garantisce una perfetta equilibratura e sicurezza.
- RISPARMIO energetico - Il materiale multistrato delle pentole, grazie al nucleo di alluminio interno, consente una distribuzione del calore più rapida ed uniforme anche al bordo delle pentole. Così risparmi tempo per la cottura ed energia.
- Materiale MULTISTRATO delle pentole - dove cuoci gli alimenti acciaio inox AISI 304 - Un cuore di alluminio 3 strati per una perfetta termodiffusione del calore - esternamente per una cottura anche per induzione acciaio inox AISI 430.
- Assemblaggio con RIVETTI - Da anni progettiamo la connessione con rivetti che è garanzia di resistenza con ottimi apprezzamenti del consumatore finale.

Les casseroles et poêles SILVERPLUS™ sont fabriquées en matériau multicouche avec un intérieur en acier inoxydable AISI 304, un noyau en aluminium à 3 couches et une autre couche externe en acier inoxydable 430, ce qui permet de l'utiliser sur tous les types de cuisines, tels que CÉRAMIQUE, INDUCTION, ÉLECTRIQUE ou GAZ. Le matériau multicouche de SILVERPLUS™, grâce au noyau interne en aluminium, permet une répartition plus rapide et plus uniforme de la chaleur ce qui économisera du temps pour la cuisson et donc de l'énergie. Le matériau multicouche est parfaitement scellé même dans le bord des pots pour assurer une longue durée de vie.

La poignée ergonomique en acier assemblée avec des rivets assure sa résistance et vous permet d'utiliser les casseroles même au four.

Les produits SILVERPLUS™, dans la variante EXCALIBUR, sont créés sans PFOA, une substance nocive pour la santé. EXCALIBUR™ est synonyme de sécurité et de qualité, les excellentes propriétés antiadhésives garantissent que les aliments ne collent pas et ne brûlent pas, évitant ainsi la création de substances toxiques nocives. Les produits sans PFOA sont lavés avec des quantités réduites d'eau et de détergent respectant ainsi les ressources de la planète et l'environnement. Tous les produits SILVERPLUS™ sont certifiés pour un usage alimentaire. Le modèle avec revêtement EXCALIBUR™ est con i il simbolo PFOA FREE e NICHEL FREE.

Bords scellés. Le matériau multicouche dans le bord des casseroles parfaitement scellé. INDUCTION parfaite. Le matériau extérieur des casseroles multicouches est en acier inoxydable 430 ce qui leur permet d'être utilisé sur tous les types de cuisinières, y compris INDUCTION.

Les 5 couches (acier 304 + 3 couches aluminium + acier inoxydable 430) assurent une meilleure conduction thermique.

- la doublure interne en forme d'hexagone (nid d'abeille) aide à cuire uniformément en utilisant moins de matières grasses.

- La technologie de revêtement Excalibur® montre une plus grande capacité antiadhésive et une plus grande durabilité - L'épaisseur de 3,0 mm assure un équilibre et une sécurité parfaits.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE - Le matériau multicouche des pots, grâce au noyau interne en aluminium, permet une distribution de chaleur plus rapide et plus uniforme, même au bord des pots. De cette façon, vous économisez du temps de cuisson et de l'énergie.

Matériau MULTILAYER des pots

- l'endroit où vous cuisinez les aliments est en acier inoxydable AISI 304

- Un noyau en aluminium à 3 couches pour une diffusion parfaite de la chaleur

- à l'extérieur pour la cuisson également par induction en acier inoxydable AISI 430

Assemblage avec RIVETS - Depuis des années, nous concevons la connexion avec des rivets qui est une garantie de résistance avec une excellente appréciation du consommateur final.

## Consigli utili:

### a) consigli sulla preparazione prima del primo utilizzo.

Pulisci e asciuga accuratamente le stoviglie prima del primo utilizzo, preferibilmente con acqua calda, un detersivo per piatti e un panno morbido, una spugna o una spazzola. Non utilizzare oggetti duri, lana d'acciaio o prodotti per la pulizia che potrebbero graffiare la superficie delle pentole e padelle.

### b) consigli per la pulizia dopo l'uso.

Lasciate raffreddare la padella prima di pulirla.

Queste pentole possono essere lavate in lavastoviglie, ma per pentole di alta qualità è preferibile il lavaggio a mano. Pulire dopo ogni utilizzo e assicurarsi di non utilizzare un prodotto detergente aggressivo a base di acido citrico o contenente candeggina a base di cloro. Pulire sempre accuratamente le pentole, qualsiasi residuo di cibo rimanente cuocerà sulla superficie facendo attaccare il cibo. Il surriscaldamento delle pentole in acciaio inossidabile può causare scolorimento blu o ramato. Ciò non influisce sulle prestazioni della pentola e può essere facilmente rimosso con un buon detersivo.

### c) consulenza sulla cura delle padelle

Se il fondo esterno della padella è annerito, pulirlo con un detergente per acciaio inossidabile.

### d) consigli per ottenere un'efficienza energetica ottimale

Quando si cucina a gas, regolare la fiamma in modo che non divampi sui lati della padella. Utilizzare una fiamma bassa per riscaldare cibi, cuocere a fuoco lento o preparare salse delicate. Le impostazioni di calore sono molto importanti. Impostazioni di calore inferiori sono utili per il risparmio energetico. La natura di queste pentole è quella di trattene e distribuire il calore in modo più efficace anche utilizzando un calore inferiore.

## e) consigli generali di sicurezza

I manici sono realizzati in acciaio inossidabile e costruiti per ridurre al minimo il trasferimento di calore. Tuttavia, i coperchi e i manici possono diventare caldi durante la cottura prolungata a gas. Non permettere ai bambini di avvicinarsi al fornello durante la cottura. Per motivi di sicurezza non lasciare mai le pentole incustodite durante l'uso.

## f) consigli specifici sulla cura delle superfici antiaderenti

Cerca di non usare utensili appuntiti o di metallo. Utensili in legno di olivo delle nostre collezione BeWood sono consigliati durante la cottura per la cura della superficie antiaderente. In alternativa utilizzare utensili in silicone o comunque che non graffino le superfici, come coltelli o forchette in metallo, la superficie antiaderente potrebbe rovinarsi.

## g) specifiche istruzioni di sicurezza e avvertenze sui pericoli inerenti se il prodotto deve essere utilizzato per la frittura.

Un livello di riempimento specificato che non deve essere superato; quando si frigge, si consiglia di mantenere il livello dell'olio al di sotto della mezza profondità.

## h) consigli di sicurezza specifici sui pericoli delle basi in alluminio sulle pentole in acciaio inossidabile se lasciate bollire a secco.

Non surriscaldare pentole vuote.

Garanzia 5 anni  
Warranty - Garantie

Die Töpfe und Pfannen aus SILVERPLUS™ bestehen aus einem mehrschichtigen Material mit einem Innenraum aus Edelstahl AISI 304, einem dreischichtigen Aluminiumkern und einer weiteren Außenschicht aus Edelstahl 430, sodass sie für alle Arten von Küchen verwendet werden können. wie KERAMIK, INDUKTION, ELEKTRISCH oder GAS. Das mehrschichtige Material des SILVERPLUS™ ermöglicht dank des inneren Aluminiumkerns eine schnellere und gleichmäßigere Wärmeverteilung, was Zeit zum Kochen und damit Energie spart. Das mehrschichtige Material ist auch am Rand der Töpfe perfekt versiegelt, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Der ergonomische Stahlgriff mit Nieten sichert die Widerstandsfähigkeit und ermöglicht die Verwendung der Töpfe auch im Ofen.

SILVERPLUS™-Produkte in der EXCALIBUR-Variante werden ohne den gesundheitsschädlichen Stoff PFOA hergestellt. EXCALIBUR™ ist ein Synonym für Sicherheit und Qualität. Die hervorragenden Antihafteigenschaften sorgen dafür, dass Lebensmittel nicht kleben und verbrennen und somit keine schädlichen toxischen Substanzen entstehen. Produkte ohne PFOA werden mit reduzierten Mengen an Wasser und Reinigungsmitteln gewaschen, wodurch die Ressourcen und die Umwelt geschont werden. Alle SILVERPLUS™-Produkte sind für die Verwendung in Lebensmitteln zertifiziert. Das Modell mit EXCALIBUR™-Beschichtung ist. Kanten versiegelt. Das mehrschichtige Material am Rand der Pfannen ist perfekt abgedichtet.

Perfekte INDUKTION. Das Außenmaterial der mehrschichtigen Pfannen besteht aus 430er Edelstahl, sodass sie für alle Arten von Herden verwendet werden können, einschließlich INDUKTION.

Die 5 Schichten (304 Stahl + 3 Aluminiumschichten + 430 Edelstahl) sorgen für eine bessere Wärmeleitung.  
- Das sechseckige Innenfutter (Wabe) hilft beim gleichmäßigen Garen mit weniger Fett  
- Die Excalibur®-Beschichtungstechnologie weist eine höhere Antihafffähigkeit und Haltbarkeit auf. - Eine Dicke von 3,0 mm sorgt für perfekte Balance und Sicherheit.

Energieeinsparung - Das mehrschichtige Material der Töpfe ermöglicht dank des internen Aluminiumkerns eine schnellere und gleichmäßigere Wärmeverteilung auch am Rand der Töpfe. Auf diese Weise sparen Sie Kochzeit und Energie.

MULTILAYER Material der Töpfe

- Wo Sie das Essen kochen, ist aus Edelstahl AISI 304

- Ein 3-lagiger Aluminiumkern für perfekte Wärmediffusion

- extern zum Kochen auch durch Induktions-Edelstahl AISI 430

# SilverSP Plus

