

## Verwendungen

EN - Uses // FR - Usages  
ES - Usos // IT - Usi



**Kochtopf 24cm 5,8L**

EN - Cooking pot 24cm 5,8L  
FR - Marmite 24cm 5,8L  
ES - Cazuela 24cm 5,8L  
IT - Pentola 24cm 5,8L

**DE - Für größere Mengen von Nudeln, Eintöpfen, Suppen oder Gemüse.**

**EN - Designed for large quantities of noodles, stews, soups or vegetables.**

**FR - Idéal pour les grandes quantités d'aliments tels que les soupes, les pâtes, ou les ragoûts.**

**ES - Para grandes cantidades de comida como sopas, pasta, guisos, crema de verdura o estofados.**

**IT - Per grandi quantità di cibo come minestrone, pasta, creme di verdura o stufati.**



**Kochtopf 20cm 3,5L**

EN - Cooking pot 20cm 3,5L  
FR - Marmite 20cm 3,5L  
ES - Cazuela 20cm 3,5L  
IT - Pentola 20cm 3,5L

**DE - Ideal zum Garen von größerem Gemüse wie Brokkoli oder Blumenkohl.**

**EN - Ideal for cooking larger vegetables such as broccoli or cauliflower.**

**FR - Idéal pour cuire de gros légumes comme le brocoli ou le chou-fleur.**

**ES - Sirve para cocer verduras grandes como el brócoli o la coliflor.**

**IT - Per scottare verdure più grandi come broccoli o cavolfiori.**



**Kochtopf 20cm 2,5L**

EN - Cooking pot 20cm 2,5L  
FR - Marmite 20cm 2,5L  
ES - Cazuela 20cm 2,5L  
IT - Pentola 20cm 2,5L

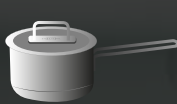
**DE - Geeignet für Eintöpfe, Reis, Kartoffeln oder kleineres Gemüse.**

**EN - Suitable for stews, rice, potatoes and smaller vegetables.**

**FR - Idéal pour les ragoûts, le riz, les pommes de terre et les petits légumes.**

**ES - Ideal para estofados, arroz, patatas y verduras más pequeñas.**

**IT - Ideale per cucinare piatti come stufati, riso, patate e verdura più piccole.**



**Stielkasserolle 16cm 2L**

EN - Saucepan 16cm 2L  
FR - Casserole 16cm 2L  
ES - Cazo 16cm 2L  
IT - Casseruola con Manico 16cm 2L

**DE - Ideal zum Erhitzen kleiner Mengen, z.B. für Saucen, Milch oder Babynahrung.**

**EN - Ideal for heating small quantities, e.g. for sauces, milk or baby food.**

**FR - Idéal pour faire chauffer de petites quantités d'aliments tels que des sauces, du lait ou des aliments pour bébé.**

**ES - Para calentar pequeñas cantidades de comida como salsas, leche o comida para bebés.**

**IT - Per riscaldare piccole quantità di cibo come salsa, latte, alimenti per bambini.**

## Sicherheitshinweise

EN - Safety instructions // FR - Consignes de sécurité  
ES - Indicaciones de seguridad // IT - Indicazioni di sicurezza

**DE - Stelle den heißen Topf nicht direkt in kaltes Wasser. Plötzliche Temperaturschwankungen können die Töpfe beschädigen. Lasse den Topf nicht leer auf einer heißen Herdplatte stehen. Erhitze den leeren Topf nicht direkt mit voller Leistung, da er sonst beschädigt werden kann. Lasse die Flamme auf Gasherden nicht an den Wänden des Topfes hochgehen. Benutze Handschuhe beim Herausnehmen von Speisen aus dem Ofen oder beim Kochen auf Gasherden, um dich vor Verbrennungen zu schützen.**

**EN - Do not directly place the hot pan in cold water. Sudden changes in temperature can damage it. Do not leave the pan empty on a hot plate, otherwise the non-stick surface will be damaged. Do not heat the empty pot directly to full power, otherwise it may be damaged. On gas cookers, do not let the flame go up the walls of the pot. Use gloves when removing food from the oven or cooking on gas cookers to protect yourself from burns.**

**FR - Ne mettez pas la casserole chaude directement dans l'eau froide. Des changements soudains de température peuvent l'endommager. Ne laissez pas la casserole vide sur une plaque chaude. Ne chauffez pas la casserole vide directement à pleine puissance, sinon elle risque d'être endommagée. Ne laissez pas la flamme des poêles à gaz monter sur les parois de la marmite. Utilisez des gants lorsque vous sortez les aliments du four ou lorsque vous cuisinez sur une cuisinière à gaz pour vous protéger des brûlures.**

**ES - No coloques directamente la cazuela caliente en agua fría. Los cambios bruscos de temperatura pueden deteriorarla. No dejes la cazuela vacía sobre una placa de cocina caliente. No la calientes vacía a máxima potencia directamente porque la cazuela podría deteriorarse. En cocinas de gas, no dejes que la llama suba por las paredes de la cazuela. Utiliza guantes al sacarla del horno o si cocinas en cocinas de gas para que no te quemes.**

**IT - Non mettere direttamente la pentola calda in acqua fredda. Variazioni improvvise di temperatura possono danneggiarla. Non lasciare la pentola vuota su una piastra di cottura calda. Non riscaldatela vuota direttamente a piena potenza perché la pentola potrebbe deteriorarsi. Sulle cucine a gas, non lasciate che la fiamma salga sulle pareti della pentola. Usate i guanti quando lo togliete dal forno o se cucinate su fornelli a gas in modo da non scottarvi.**

Visit our homepage and discover more products: [www.silberthal.de](http://www.silberthal.de)

## Topfset 4 Stk.

EN - Cooking pot set 4 pcs. // FR - Set de 4 casseroles  
ES - Set de 4 cazuelas // IT - Set di 4 pentole

**Deine Vorteile** Your advantages // Vos avantages // Tus ventajas // I tuoi vantaggi



**DE - Elegantes Set aus 4 Kochtöpfen aus matted Edelstahl und 3 Deckeln.**

**EN - Elegant cooking pot set with 4 pcs. in matt stainless steel with 3 lids.**

**FR - Élégant set de 4 casseroles en acier inoxydable et 3 couvercles.**

**ES - Elegante set de 4 cazuelas en acero inoxidable mate con 3 tapas incluidas.**

**IT - Elegante set di 4 pentole in acciaio inox opaco con 3 coperchi inclusi.**

**DE - Für alle Herdarten und Backöfen (bis 250°C) geeignet: Elektro, Gas, Glaskeramikerde und Induktion.**

**EN - Compatible with all types of hobs and ovens (up to 250°C): electric, gas, glass ceramic and induction cookers.**

**FR - Compatibles avec les plaques électriques, à gaz, en vitrocéramique, à induction et four (jusqu'à 250°C).**

**ES - Compatible con placas eléctricas, de gas, vitrocerámicas, de inducción y hornos (hasta 250°C).**

**IT - Compatibile con piani elettriche, a gas, vetroceramica, a induzione e da forno (fino a 250°C).**

**DE - Stapelbar: 3 der 4 Töpfe können gestapelt werden, außer einer der 20cm-Töpfe.**

**EN - Stackable: 3 of the 4 pots can be stacked, only one of the 20cm pots cannot.**

**FR - Empilable: 3 des 4 casseroles peuvent être empilées, celle de 20 cm ne peut pas l'être.**

**ES - Apilable 3 de las 4 cazuelas, una sobre otras. Una de las dos cazuelas de 20cm se quedará sin apilar.**

**IT - Impilabile 3 delle 4 pentole, una sopra l'altra. Una delle due pentole da 20 cm rimarrà non impilata.**

**DE - Stelle den Topf aus der Küche direkt auf den Tisch, mit Hilfe des magnetischen Untersetzers.**

**EN - Place the casserole directly from the kitchen to the table even when it is hot thanks to the magnetic coaster.**

**FR - Placez la casserole directement de la cuisine à la table même lorsqu'elle est chaude grâce au dessous-de-plat magnétique.**

**ES - Apoya la cazuela directamente de la cocina a la mesa aun estando caliente gracias al salvamantel magnético.**

**IT - Appoggiare la pentola direttamente dalla cucina al tavolo anche se è calda grazie alla sottopentola magnetica.**

**DE - Sicheres Handling durch ergonomische Griffe, die kühl bleiben.**

**EN - Safe to handle thanks to ergonomic handles that stay cool.**

**FR - Prise en main facilitée et sécurisée grâce aux poignées ergonomiques qui restent froides.**

**ES - Buena sujeción de las cazuelas debido a las asas y al mango ergonómico que se mantienen fríos.**

**IT - Buona tenuta delle pentole grazie ai manici e all'impugnatura ergonomica che rimane fredda.**

**DE - Gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung über einen 3-lagigen Sandwichboden.**

**EN - Uniform and rapid heat distribution due to the three layers impact bonded bottom.**

**FR - Distribution rapide et uniforme de la chaleur grâce aux trois couches d'impact de la base.**

**ES - Distribución rápida y uniforme del calor debido a las tres capas de la base adheridas por impacto.**

**IT - Distribuzione del calore veloce e uniforme grazie ai tre strati di impatto della base.**

**DE - Alles gut im Blick beim Kochen mit dem Glasdeckel mit Loch, durch das Dampf entweichen kann.**

**EN - Constant control of cooking through the glass lid with hole to allow steam to escape.**

**FR - Contrôle constant de la cuisson par le couvercle en verre avec un trou pour permettre à la vapeur de s'échapper.**

**ES - Comprueba cómo se va cocinando la comida a través de la tapa de cristal con agujero que permite salir el vapor.**

**IT - Controllate come si cuoce il cibo attraverso il coperchio di vetro con un foro che permette al vapore di fuoriuscire.**

**DE - Praktische Deckelhalterung: Hänge den Deckel während des Kochens am Rand ein oder lege ihn auf die Arbeitsplatte, ohne dass er verrutscht.**

**EN - Practical lid: While cooking placing the lid on the edge of the pan or resting it firmly on the worktop.**

**FR - Couvercle pratique: posez le couvercle sur le bord de la casserole ou posez-le fermement sur le plan de travail.**

**ES - Práctica tapa: Apoya la tapa en el borde de la cazuela o apóyala de forma estable en la encimera.**

**IT - Pratico coperchio: posizionare il coperchio sul bordo della pentola o appoggiarlo saldamente sul piano di lavoro.**

# Bedienungsanleitung

EN - Instructions for use // FR - Mode d'emploi  
ES - Instrucciones de uso // IT - Istruzioni per l'uso



1.

**DE - Stelle den Topf für eine effiziente Wärmeübertragung auf das Kochfeld, das für den Durchmesser des Bodens am besten geeignet ist.**

**EN - For efficient heat transfer, place the pot to the hob best suited to the diameter of its base.**

**FR - Placez la casserole sur la plaque de cuisson la plus adaptée au diamètre de sa base pour un transfert de chaleur plus efficace.**

**ES - Coloca la cacerola en la placa de cocina más adecuada al diámetro de su base para una transferencia de calor más eficiente.**

**IT - Posizionare la casseruola sulla piastra di cottura più adatta al diametro della sua base per un più efficiente trasferimento del calore.**



4.

**DE - Füge die Zutaten zum Kochen hinzu.**

**EN - Add the ingredients for cooking.**

**FR - Ajoutez les aliments à cuire.**

**ES - Añade los ingredientes para cocinar.**

**IT - Aggiungere gli ingredienti per la cottura.**



2.

**DE - Gib etwas Fett oder Öl in den Topf und erhitze ihn auf ein niedriges bis mittleres Level. Da die Wärme auf das Öl übertragen wird, wird eine Überhitzung des Topfes verhindert.**

**EN - Add fat or oil and heat the pot to a low or medium level. This will prevent the pot from overheating as the temperature will be transferred to the oil.**

**FR - Versez un peu d'huile dans la casserole et allumez la plaque. Cela permettra d'éviter la surchauffe de la casserole car la température sera transférée sur l'huile ou matière grasse utilisée.**

**ES - Añade aceite y calienta la cazuela a nivel bajo o medio. Así evitarás que la cazuela se sobrecaliente ya que la temperatura pasará al aceite.**

**IT - Aggiungere olio e scaldare la pentola a basso o medio. In questo modo si eviterà che la pentola si surriscaldi, poiché la temperatura verrà trasferita all'olio.**



5.

**DE - Nutze den Deckel, um die Wärme im Topf zu halten und das schnelle Verdampfen von Flüssigkeit zu verhindern.**

**EN - Use the lid to keep the heat in the pot and to prevent the liquid from evaporating quickly.**

**FR - Utilisez le couvercle pour maintenir la chaleur dans la casserole et pour éviter que le liquide ne s'évapore rapidement.**

**ES - Utiliza la tapa para mantener el calor dentro de la cazuela y para evitar que el líquido se evapore rápidamente.**

**IT - Utilizzare il coperchio per mantenere il calore all'interno della pentola e per evitare che il liquido evapori rapidamente.**



3.

**DE - Erhitze den Topf, sobald er angewärmt ist, bis zur gewünschten Temperatur.**

**EN - Once the pot has warmed up, heat it to the desired temperature.**

**FR - Une fois que la casserole est chaude, ajustez la température désirée.**

**ES - Una vez que haya cogido calor, caliéntala a la temperatura deseada.**

**IT - Una volta che si è riscaldato, riscaldarla alla temperatura desiderata.**



6.

**DE - Verwende den magnetischen Untersetzer, um den Topf ohne ihn abzusetzen direkt aus der Küche auf den Tisch zu stellen.**

**EN - Use the magnetic coaster to bring the pot directly from the kitchen to the table without putting it down.**

**FR - Utilisez le dessous-de-plat magnétique pour amener la casserole directement de la cuisine à la table sans la poser.**

**ES - Utiliza el salvamantel magnético para llevarlo a la mesa directamente desde la cocina.**

**IT - Utilizzare la sottopentola magnetica per portarla a tavola direttamente dalla cucina.**

# Reinigung

DE // EN // FR // ES // IT

EN - Cleaning // FR - Nettoyage  
ES - Limpieza // IT - Pulizia



1.

**DE - Lass den Topf nach jeder Nutzung abkühlen.**

**EN - After each use, let the pot cool down.**

**FR - Après chaque utilisation, attendez que la casserole refroidisse.**

**ES - Después de cada uso, espera a que se enfríe.**

**IT - Dopo ogni utilizzo, attendere che si raffreddi.**



2.

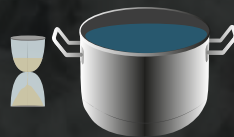
**DE - Reinige den Topf innen und außen mit heißem Wasser, flüssiger Seife und einem Schwamm.**

**EN - Clean the inside and outside of the pot with hot water, liquid soap and a sponge.**

**FR - Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la casserole avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge.**

**ES - Limpia el interior y el exterior de la cazuela con agua caliente, jabón líquido y una esponja.**

**IT - Pulire l'interno e l'esterno della pentola con acqua calda, sapone liquido e una spugna.**



3.

**DE - Füge bei hartnäckigen Rückständen Wasser hinzu und weiche sie ein.**

**EN - For persistent food residues, add water and soak.**

**FR - Si des résidus de nourriture persistent, ajoutez de l'eau et laissez reposer. L'eau les détachera.**

**ES - Si hay restos de comida persistentes, añade agua y déjala a remojo. El agua hará que se despeguen los restos.**

**IT - Se ci sono residui, aggiungere acqua e lasciare in ammollo. L'acqua farà uscire gli resti.**



4.

**DE - Trockne den Topf mit dem Mikrofasertuch, damit sich keine Kalkflecken bilden.**

**EN - Dry it well with the microfibre cloth so that no lime marks are formed.**

**FR - Séchez-la bien avec un chiffon en microfibres afin d'éviter la formation de traces de calcaire.**

**ES - Sécala bien con la bayeta de microfibra para que no se formen marcas de cal.**

**IT - Asciugatelo bene con il panno in microfibra in modo che non si formino segni di calce.**



**DE - Töpfe und Deckel sind spülmaschinenfest. Für eine längere Haltbarkeit empfehlen wir sie von Hand zu reinigen.**

**EN - Dishwasher-safe pots and lids. We recommend cleaning the pots by hand for a longer life of the product.**

**FR - La casserole et le couvercle passent au lave-vaisselle. Pour une plus grande longévité, nous recommandons de nettoyer les casseroles à la main.**

**ES - Cazuela y tapa lavable en el lavavajillas. Para una mayor durabilidad recomendamos limpiar las ollas a mano.**

**IT - La pentola e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie. Si consiglia di pulire la casseruola a mano per una maggiore durata di conservazione.**