



## ELO-Silicano

- Edelstahl 18/10 rostfrei
- Griffe mit Silikoneinsatz / backofenfest bis 240° C
- Glasdeckel für modernes Sichtkochen
- energiesparender Akkuthermerspeicherboden
- für wasserarmes und vitaminschonendes Garen
- hitzebeständige Glasdeckel mit Entlüftung
- Literskala
- praktischer Abgießrand
- spülmaschinengeeignet
- für alle Herdarten, auch Induktion

Artikel	Art.-Nr.	Durchmesser	Volumen
<b>ELO Silicano Topfset 4-teilig</b>	71204		
Bratentopf mit Glasdeckel 20 Ø,			
Fleischtopf mit Glasdeckel 16 Ø, 24 Ø,			
Stielkasserolle 16 Ø			
[A] <b>Bratentopf mit Glasdeckel</b>	71120	20 Ø	2,5
[B] <b>Fleischtopf mit Glasdeckel</b>	71216	16 Ø	1,6
	71220	20 Ø	4,0
	71224	24 Ø	5,0
[C] <b>Gemüsetopf mit Glasdeckel</b>	71620	20 Ø	6,0
[D] <b>Stielkasserolle</b>	71316	16 Ø	1,2
[E] <b>Pastatopf Trio mit Glasdeckel und Standseiherr</b>	71626	26 Ø	9,0



Ergänzend zu ELO-Silicano bieten wir Ihnen weitere attraktive Produkte aus unserem Sortiment. Entdecken Sie die gesamte Warenwelt von ELO: [www.elo.de](http://www.elo.de)



Händlerstempel:





ELO Energieleitriblen



Griffe mit Silikoneinsatz



angenehme Handhabung durch den Silikoneinsatz



praktischer Nutzen

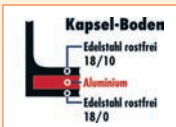
Eine neue Top(f)zeit hat begonnen. **ELO-Silicano verbindet die kühle Eleganz von Edelstahl mit dem warmen, soften Griff des Silikons. Nie mehr rutschige Griffe, die auch noch heiß werden.** Die punktgeschweißten Edelstahlgriffe der Serie ELO Silicano haben schwarze Silikon Einsätze, so sind die Griffe handsympathisch und gut anzufassen. **In eleganter, zylindrischer Form mit extra dickem ELO Akkutherm Speicherboden mit Energieleitriblen.**

handsympathisch



extra dicker  
ELO Akkutherm Speicherboden

Induktion



Als Pasta- und Suppentopf



als Standseier



Induktion

### Pastatopf Silicano Trio

Passend zu dieser Serie gibt es einen richtigen **Pastatopf „a la Mama“** in der Größe 26 cm Durchmesser, mit einem **Seier als Einsatz**. Natürlich mit den soften Griffen von ELO Silicano.  
**Genial: Pastatopf, Gemüsetopf und Seier in einem.**

Hitzebeständig bis  
**240°C**

Ihre Vorteile mit  
**Induktion**

- enorme Zeitersparnis
- energiesparend
- sicher
- komfortabel
- magnetischer Boden bei induktionsfähigen Töpfen