



Ergänzend zu ELO-Silocast bieten wir Ihnen weitere attraktive Produkte aus unserem Sortiment.

Entdecken Sie die gesamte Warenwelt von ELO: [www.elo.de](http://www.elo.de)

### ELO-Rubber-Bowl



Elektrostahlschüssel mit Silikonboden

### ELO-Hot 'n' cool



Schüssel mit Thermoeffekt

### ELO-Ruck Zuck



Praktische Abgießhilfe

### ELO-Zipp-Zapp XXL



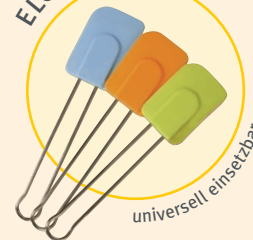
Grillen, Servieren und Braten

### ELO-Silicano



Handsympathische Silikongriffe

### ELO-Spatula



universell einsetzbar

### ELO-TopStop



Praktischer Silikondeckel



Induktion



## ELO-Silocast

- hochwertiger Aluguss mit Teflon®-Platinum Antihafversiegelung, kratzfest
- Griffe mit Silikoneinsatz / backofenfest 240° C
- Glasdeckel für modernes Sichtkochen
- leichte und schnelle Reinigung
- optimale Wärmeleitung, -energiesparend
- spülmaschinengeeignet
- für alle Herdarten, auch Induktion

Artikel	Art.-Nr.	Durchmesser	Volumen
<b>ELO Silocast Topfset 4-teilig</b>	89204		
Kochtopf mit Glasdeckel 16 Ø, 20 Ø, 24 Ø, Stielkasserolle 16 Ø			
[A] <b>Kochtopf mit Glasdeckel</b>	89216	16 Ø	1,1
	89220	20 Ø	2,1
	89224	24 Ø	3,8
[B] <b>Stielkasserolle</b>	89316	16 Ø	1,1
[C] <b>Bratpfanne</b>	89520	20 Ø	0,9
	89524	24 Ø	1,2
	89528	28 Ø	2,4
	89532	32 Ø	3,2

Händlerstempel:





angenehme Handhabung durch den Silikoneinsatz



Griffe mit Silikoneinsatz



Induktionsboden



backofenfest bis 240° C



5 Jahre ELO Qualitätsgarantie  
Induktion

**ELO SILOCAST**

- Bewährte Teflon®-Platinum Antihafversiegelung von Dupont
- Optimale Energiespeicherung
- Kratzfest
- Pflegeleicht
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240° C
- Für alle Herdarten, auch Induktion
- 5 Jahre ELO Qualitätsgarantie

Ideal für Induktionsherde, knusprige Steaks und Bratkartoffeln

Die Töpfe und Pfannen der **ELO Serie Silocast** verbinden drei moderne Materialien in vollendeter Form. Edler Aluguss mit seinen hervorragenden Brateigenschaften - **robuste Edelstahlgriffe mit hitzebeständigen Silikoneinsätzen** sorgen für viel Freude beim Kochen. Durch die bewährte **Teflon®-Platinum Antihafversiegelung von Dupont** kann wunderbar fettarm und vitaminschonend gekocht und gebraten werden, wobei die Töpfe und Pfannen sehr **kratz- und schneidfest** sind. Durch den **neuartigen Vollkontaktboden** ist die Serie natürlich auch für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde. Der breite Silikoneinsatz bei den Pfannenstielen sorgt für ein herrlich gutes Griffgefühl.

handsympathisch →

Induktion →



Induktion →

Ihre Vorteile mit **Induktion**

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

Hitzebeständig bis **240°C**



Aluguss:  
gleichmäßige  
Wärmeverteilung

5

JAHRE  
Qualitäts-  
garantie

