



SEIT 1932
chromolit[®]

3ⁱⁿ1

HYBRID KOCHSYSTEM

mit patentiertem
Verschlussystem

GERMAN 
TECHNOLOGY



SEIT 1932
chromolit[®]
HYBRID KOCHSYSTEM



Haben Sie sich schon einmal Gedanken über die Kochkultur gemacht?

Im Zeitalter der wachsenden Anzahl von Singlehaushalten und Kleinfamilien gerät die Küche als zentraler Ort der Zusammenkunft für Familien und das gemeinsame Essen zunehmend in den Hintergrund.

Küchenflächen werden kleiner und das Platzangebot sowie der Stauraum reduzieren sich zunehmend. Der Faktor Zeit erlangt für das Zubereiten von Speisen eine immer höhere Relevanz – alles muss schnell gehen, einfach sein und Sonderzubehör oder umfangreiche Kochutensilien finden kaum noch ihren Platz.

Auf der anderen Seite entwickelt sich das Kochen immer mehr zu einem gesellschaftlichen Event, bei dem gemeinsam mit Freunden und Verwandten Speisen zubereitet und neue Gerichte ausprobiert werden. Nicht umsonst boomen in Deutschland eine Vielzahl von Kochsendungen, die das thematisieren.

Auch eine weitere Entwicklung beeinflusst maßgeblich unsere Gesellschaft – das Thema der Nachhaltigkeit sowie der Ökologiebilanz. Nachhaltige Fertigung aus hochwertigen Materialien findet bei Artikeln immer mehr Einzug, wobei gewährleistet sein muss, dass so wenig wie möglich an Energie verbraucht wird.

Umfangreiche Studien haben weiterhin Eines herausgefunden:

Kochen muss Spaß machen!

Die hier aufgeführten Entwicklungen und Tendenzen hat die SILAG Handel AG zu Grunde gelegt und in einem 15-jährigen Entwicklungsprozess das Chromolit Hybrid¹ Kochsystem konzipiert.

¹ Hybrid: Integrale Kombination von unterschiedlichen Anwendungsbereichen in einem System.

1 Deckel 3 Funktionen

Das Prinzip

Das patentierte Kochsystem ist multifunktional einsetzbar und erweiterbar.

Kernstück ist der Deckel, der mittels weniger Handgriffe so umgebaut werden kann, dass er unterschiedlichste Kocharten ermöglicht. Ganz gleich, ob Kochen, Schnellkochen, Schmoren, Braten, Dünsten, Auftauen, Dämpfen, Einkochen, Aufwärmen, Entsaften oder Sterilisieren – das Hybrid Kochsystem lässt kaum Wünsche offen.



1 Kochen



2 Dampfaren



3 Schnellkochen



Qualitätsmerkmale



ELEKTRO



HALOGEN



GLAS-KERAMIK



INDUKTION



GAS



1 Kochen 2 Dampfaren 3 Schnellkochen

Zum Kochen wird lediglich die Deckeleinheit mit Deckelknopf ohne den Dichtungsring verwendet.



Ø 20,4 cm



Ø 24,4 cm



Ø 28,4 cm

Die Kochmützen als Kennzeichnung der Durchmesser

Die Anzahl der Kochmützen kennzeichnet die jeweilige Serie des Chromolit Hybrid Kochsystems. Die Töpfe und Deckel einer Serie sind untereinander kombinierbar. Das Sortiment ist kompatibel, wenn bei Topfeinheit und Deckeleinheit die gleiche Anzahl an Mützenzeichen zu erkennen ist. Die Verschlusseinheit funktioniert nur mit den abgestimmten Töpfen. Weder die Sicherheit noch die Funktionen sind bei Kombination mit Erzeugnissen anderer Hersteller gewährleistet.

1 Kochen 2 Dampfaren 3 Schnellkochen

Dampfaren (z. B. von Gemüse) ist druckloses Garen im Wasserdampf. Der Vorteil vom wasserlosen Garen oder Dünsten liegt darin, dass wertvolle Vitamine und Mineralien weitgehend erhalten bleiben.

Hierzu wird die Deckeleinheit mit Deckelknopf und Dichtungsring verwendet.



1 Kochen 2 Dampfgaren 3 Schnellkochen

Schnellkochen (z. B. von Gulasch) ist Kochen unter Druck bei Temperaturen über 100 °C im verschlossenen Topf. Der im Topfinneren vorhandene Überdruck setzt den Siedepunkt von Flüssigkeiten herauf. Durch dieses Prinzip verkürzen sich in der Regel Ihre Kochzeiten und damit verringert sich der Energieaufwand.

Die Nutzung der Deckeleinheit mit Dichtungsring und Verschlussystem ermöglicht das Schnellkochen.



Energieverbrauch / Rechenbeispiel

Verbrauch eines durchschnittlichen Herds pro Stunde:
Anzahl Personen in einem Haushalt im Durchschnitt:
Durchschnittliche Kochdauer pro Tag und Haushalt:
Jahresverbrauch pro Haushalt:

ca. 3.500 Watt
1,8 Personen
1 Stunde
1.278 kWh
384 kWh
894 kWh

70 % Einsparung dank des Hybrid-Topfes:
Jahresverbrauch abzüglich der Einsparung:

Jährl. Kostenersparnis bei 0,2546 EUR/kWh:

227,61 EUR

BIS ZU CA.

50%

ENERGIEERSPARNIS beim Schnellkochen

BIS ZU CA.

70%

ZEITERSPARNIS beim Schnellkochen

Konzept

Am Beispiel der aktuellen ☞-Serie, mit Ø 20,4 cm:

Das **Chromolit 3in1 Hybrid Kochsystem** kann einfach durch den Zukauf einer anderen Topfgröße plus Glasdeckel der gleichen Serie ergänzt werden.

Vorteil: Durch den flexiblen Einsatz der Hybrid-Deckel je Serie können Töpfe gleichen Durchmessers, aber unterschiedlicher Höhe, zum Schnellkochen genutzt werden.



Chromolit Hybrid Kochtopf
mit Glasdeckel
3,0l ☞ 20,4 cm



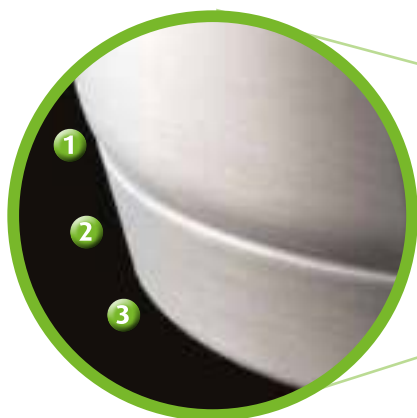
Chromolit Hybrid Kochtopf
mit Glasdeckel
4,5l ☞ 20,4 cm

Chromolit 3in1 Hybrid Kochtopf

4,5l ☞ 20,4 cm



Die Töpfe und Deckel einer
Serie sind untereinander
kombinierbar!



5,1 mm Kapselboden:

Extra starker Kapselboden für eine optimale Wärmespeicherung und einen perfekten Wärmetransfer.

- 1 18/10 Edelstahl
- 2 Aluminium
- 3 18/0 Edelstahl



Chromolit Hybrid Kochtopf
mit Glasdeckel
5,5l ☞ 20,4 cm



Chromolit Hybrid Kochtopf
mit Glasdeckel
6,5l ☞ 20,4 cm

Sortiment



Jede unserer 3 Serien ist gleich aufgestellt und kann durch Zukäufe leicht erweitert werden.

Einzel-Zubehör



Hybrid-Verschlussystem für Topf Ø innen 20,4 cm



Glasdeckel für Topf Ø innen 20,4 cm



Dichtungsring für Deckel Ø 20,4 cm



Dünsteinsatz für Topf Ø innen 20,4 cm



20,4 cm Ø innen, 6,5 l mit Hybrid-Verschlussystem oder Glasdeckel



20,4 cm Ø innen, 5,5 l mit Hybrid-Verschlussystem oder Glasdeckel



20,4 cm Ø innen, 4,5 l mit Hybrid-Verschlussystem oder Glasdeckel



20,4 cm Ø innen, 3 l mit Hybrid-Verschlussystem oder Glasdeckel



Sortiment



Einzel-Zubehör



Hybrid-Verschlussystem
für Topf Ø innen 24,4 cm



Glasdeckel für Topf
Ø innen 24,4 cm



Dichtungsring
für Deckel Ø 24,4 cm



Dünsteinsatz für
Topf Ø innen 24,4 cm



24,4 cm Ø innen, 10,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



24,4 cm Ø innen, 8,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



24,4 cm Ø innen, 6,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



24,4 cm Ø innen, 4,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



Sortiment



28,4 cm Ø innen, 16,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



Einzel-Zubehör



Hybrid-Verschlussystem
für Topf Ø innen 28,4 cm



Glasdeckel für Topf
Ø innen 28,4 cm



Dichtungsring
für Deckel Ø 28,4 cm



Dünsteinsatz für
Topf Ø innen 28,4 cm



28,4 cm Ø innen, 14,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



28,4 cm Ø innen, 12,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



28,4 cm Ø innen, 6,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



Designvarianten

Das **Chromolit 3in1 Hybrid Kochsystem** gibt es in 3 Designvarianten, mit je 6 Farben.

1 Basic
Verschlusskralle
in 6 Trendfarben

2 Silikon
Silikongriffe und
Verschlusskralle
in 6 Trendfarben

3 Pulverbeschichtet
Topf und Verschlusskralle
in 6 Trendfarben

1



Schwarz

2



Schwarz/Schwarz

3



Schwarz/Schwarz



Purpur



Purpur/Purpur



Elfenbein/Elfenbein



Himbeere



Himbeere/Himbeere



Himbeere/Himbeere



Grün



Grün/Grün



Grün/Grün



Mint



Mint/Mint



Mint/Mint



Blaugrau



Blaugrau/Blaugrau



Blaugrau/Blaugrau

SEIT 1932[®]
chromolit

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

SILAG Handel SILAG Handel AG, Liebigstraße 1–9,
AKTIENGESELLSCHAFT D-40764 Langenfeld