



Сделано в Италии

# SILGA®



**SILGA – ИТАЛЬЯНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПОСУДЫ ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 18/10 С 1944 ГОДА.**



Предприятие Silga применяет в производстве посуды инновационные технологии, что обеспечивает новый подход в приготовлении пищи – принцип здорового и сбалансированного питания.

**SILGA – МИРОВОЙ БРЕНД, ИМЕЮЩИЙ МНОГОЧИСЛЕННЫЕ НАГРАДЫ ЗА КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ НА МЕЖДУНАРОДНЫХ КОНКУРСАХ**



Итальянская премия «ЗОЛОТОЙ МЕРКУРИЙ»  
Национальный Реестр Итальянских Производителей  
Награда от ОРНАРИС (ORNARIS) – Люцерн – Швейцария за посуду из нержавеющей стали (18/10)  
Официальное одобрение компании Silga Итальянской Ассоциацией поваров (F.I.C.) – Милан – Италия.

Официальный сайт: [www.silga.ru](http://www.silga.ru)

Уважаемый покупатель, Вы приобрели кухонную посуду Silga, которая позволяет готовить низкокалорийные блюда без воды и масла при щадящей тепловой обработке, максимально сохраняя полезные качества продуктов. При этом продукты сохраняют не только большую часть микроэлементов и витаминов, но и свой натуральный цвет, запах, форму и вкус. Поэтому посуда Silga рассчитана на тех покупателей, которые заботятся о здоровом и сбалансированном питании.

### ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Кухонная посуда **SILGA** из нержавеющей стали AISI 304 имеет маркировку 18/10, что отражает процентное соотношение в сплаве хрома и никеля, которые придают ей антикоррозионные свойства. Изделия из такой стали исключительно прочны, гигиеничны и химически устойчивы к органическим кислотам и щелочам. По российскому ГОСТу AISI 304 - это марка 12X18H10 (в Германии это стандарт DIN X5CrNi18-10, в странах Европейского Союза EN 1.4301).

### ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

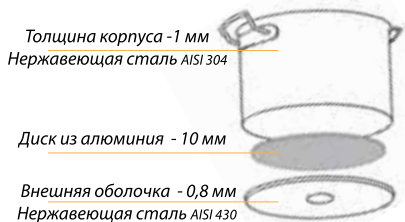
Некоторые крышки посуды **SILGA** снабжены индикатором температуры. Такие термодатчики на крышках посуды не могут показать Вам точную температуру внутри кастрюли, но они позволяют контролировать уровень нагрева (низкий, средний, высокий) в процессе приготовления пищи.



Для сохранения витаминов и питательной ценности продуктов рекомендуется готовить в зоне зеленого цвета ( $\sim 40^\circ\text{C} - 90^\circ\text{C}$ ).

### ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩЕЕ ДНО

Специальная конструкция дна, состоящего из металлов с различными свойствами (нержавеющая сталь и алюминий), обеспечивает быстрый нагрев посуды, равномерное распределение тепла по всей поверхности дна и долговременное сохранение температуры. Внешний слой из нержавеющей стали марки AISI 430 обладает магнитными свойствами, поэтому кухонная посуда SILGA подходит для всех варочных поверхностей, включая индукционные.



Толщина корпуса - 1 мм  
Нержавеющая сталь AISI 304

Диск из алюминия - 10 мм

Внешняя оболочка - 0,8 мм  
Нержавеющая сталь AISI 430



### МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Все предметы посуды SILGA могут комбинироваться, что позволяет готовить несколько блюд одновременно. Блюда можно готовить в многоуровневой системе на одной конфорке путем создания вертикальной конструкции из предметов посуды SILGA. Комбинирование кастрюль, сковород, крышек и мисок позволяет сэкономить рабочее место и электроэнергию.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ БЕЗ ЖИРА И ВОДЫ

Посуда SILGA разработана таким образом, чтобы можно было готовить без воды, используя собственную влагу продуктов. Форма крышки позволяет влаге свободно циркулировать внутри емкости: пар почти не выходит, а блюда тушатся в собственном соку. Емкость должна быть заполнена продуктами не менее чем наполовину.

В большинстве случаев пригорание является следствием помещения ингредиентов в холодную или в недостаточно прогретую посуду. Перед тем как готовить без добавления жиров необходимо прогреть сковороду или кастрюлю до тех пор, пока брызги воды не будут с шипением испаряться на горячем дне. Мясо или рыбу перед жаркой следует промокнуть салфеткой, чтобы удалить избыток влаги. После этого можно положить кусок жаркого и слегка прижать ко дну. Благодаря горячему дну посуды, поры мяса сразу же закрываются, и сок остается в мясе.



Крышка  
с индикатором температуры

Кастрюля Ø 16 см

Миска глубокая Ø 20 см

Кастрюля Ø 20 см

Миска глубокая Ø 24 см

Решетка-терка

Трансформатор  
диаметра  
20 в 24 см

Паровая  
корзина Ø 24 см

Кастрюля Ø 24 см

Все элементы пирамиды устойчиво крепятся друг на друга, благодаря специальным пазам в кромке посуды.



Кастриуля средняя и крышка  
с термодатчиком

**2002 16**

Ø 16 см  
высота - 9,0 см  
объем - 1,8 л

Кастриуля средняя и крышка  
с термодатчиком

**2002 20**

Ø 20 см  
высота - 12,0 см  
объем - 3,75 л

Кастриуля средняя и крышка  
с термодатчиком

**2002 24**

Ø 24 см  
высота - 12,5 см  
объем - 5,65 л

Кастриуля средняя и крышка  
с термодатчиком

**2002 28**

Ø 28 см  
высота - 15,0 см  
объем - 9,25 л

Кастриуля средняя и крышка  
с термодатчиком

**2003 16**

Ø 16 см  
высота - 7,0 см  
объем - 1,4 л

**2003 20**

Ø 20 см  
высота - 9,0 см  
объем - 2,82 л

**2003 24**

Ø 24 см  
высота - 9,0 см  
объем - 4,1 л

**2360 20**

Ø 20 см

**2360 24**

Ø 24 см

**2360 28**

Ø 28 см

Кастриуля низкая и крышка  
с термодатчиком

Кастриуля низкая и крышка  
с термодатчиком

Сковорода и крышка  
с термодатчиком

Сковорода и крышка  
с термодатчиком

Сковорода и крышка  
с термодатчиком





Кастрюля средняя

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Ø 24 см          | Ø 16 см         |
| высота - 12,5 см | высота - 9,0 см |
| Объем - 5,65 л   | Объем - 1,8 л   |



Кастрюля низкая

Ø 20 см  
высота - 9,0 см  
Объем - 2,82 л



Вставка - корзина

Ø 20 см



Крышка с индикатором температуры

|         |         |         |
|---------|---------|---------|
| Ø 16 см | Ø 20 см | Ø 24 см |
|---------|---------|---------|



Крышка куполообразная с индикатором температуры

Ø 24 см



Ручка на присоске

Ø 24 см

Сковорода



Ø 24 см

Паровая корзина



|         |         |
|---------|---------|
| Ø 20 см | Ø 24 см |
|---------|---------|

Миска глубокая



|         |         |
|---------|---------|
| Ø 20 см | Ø 24 см |
|---------|---------|

Крышка пластиковая

Трансформатор диаметра 20 в 24 см



Ручка



Решетка-терка

Ø 20 см







## КАК ГОТОВИТЬ МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ SILGA

Важно! Чтобы готовые продукты сохраняли витамины, не следует добавлять во время приготовления воду, масло и соль.



### Шаг 1

Прогреть сковороду до 50 - 60 градусов - стрелка на термоматчике крышки будет в центре зелёной зоны.



### Шаг 2

Мясо или рыбу промокнуть салфеткой, чтобы убрать избыток влаги. Выложить мясо на сковороду и прижать ко дну лопаткой. Благодаря горячему дну посуды, поры мяса закрываются, и сок остаётся в мясе.

### Шаг 3

Обжарить мясо с обеих сторон. Для появления аппетитной золотистой корочки во время обжарки не накрывайте сковороду крышкой.

### Шаг 4

После появления золотистой корочки накрыть посуду крышкой. Выключить плиту, но не снимать сковороду с конфорки, а оставить блюдо на плите на несколько минут до полной готовности.

### Шаг 5

Когда блюдо готово, не оставляйте его в сковороде во избежание подгорания, так как при закрытой крышке температура внутри кастрюли остаётся в течение часа.

Если накрыть сковороду крышкой сразу, золотистая корочка не появится.

Добавить соль можно в готовое блюдо. Не солить блюдо во время приготовления, так как продукты будут выделять влагу, а на посуде могут появиться пятна и разводы.

## КАК ПРАВИЛЬНО ГОТОВИТЬ ОВОЩИ В КАСТРЮЛЕ SILGA

Важно! Чтобы продукты сохранили все витамины, не добавляйте во время приготовления воду, масло и соль.

### Шаг 1

Заполнить холодную кастрюлю на 2/3 объёма овощами.

### Шаг 2

Включить плиту и поставить на неё кастрюлю с овощами. Накрыть кастрюлю крышкой.

### Шаг 3

Когда стрелка на термоматчике будет в зелёной зоне, отключить питание и оставить на плите - блюдо будет готовиться в собственном соку ещё несколько минут. При закрытой крышке нужная температура внутри посуды остаётся около часа.

### Шаг 4

Проверить степень готовности блюда. Когда овощи готовы, сразу выложить их из кастрюли во избежание подгорания.

В процессе приготовления не открывайте крышку слишком часто.

Добавить соль можно в готовое блюдо. Не солить блюдо во время приготовления, так как продукты будут выделять влагу, а на посуде могут появиться пятна и разводы.



9 10

В посуде **SILGA** можно готовить без использования масла и воды или же с их минимальным количеством. Готовя при плотно закрытой крышке, Вы аккумулируете тепло и обеспечиваете замкнутый цикл парообразования.

*Крышки SILGA могут быть использованы как подставки под кастрюли того же диаметра или крепиться за ручку кастрюли в откидном положении, оставаясь всегда под рукой.*



Стальные ручки с бакелитовыми вставками имеют наружное крепление способом точечной сварки. Они долго остаются прохладными при правильном соотношении размеров посуды и конфорки. При длительном нагревании мы советуем пользоваться прихватками.

Используйте тепло, аккумулированное в дне кастрюли, заранее уменьшая мощность нагрева и выключая плиту до окончания времени приготовления.

При правильном обращении с посудой пища не пригорает, однако, в случае необходимости удалить пригоревшие остатки пищи, наполните емкость водой с моющим средством и доведите до кипения, после чего промойте. Не используйте металлические щетки или абразивные вещества.



*Доводите блюдо до готовности при низком значении температуры, при этом не приподнимайте крышку очень часто. Если же крышка «подпрыгивает», это означает, что температура слишком высокая. Обратите внимание, что рис, лапша и все продукты, которые должны увеличиться в объеме, могут вариться только с добавлением воды.*

### ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Снимите наклейки с нового изделия.
2. Промойте посуду в теплой мыльной воде. После мытья протрите мягкой тканью.

### ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ

1. Всегда готовьте на среднем огне. Слишком высокая температура может привести к появлению на полированной поверхности посуды несмываемых разводов окислы. В случае перегрева выключите конфорку и дайте посуде остыть, не убирая ее с конфорки. Во избежание разводов окислы и в целях энергосбережения рекомендуем выбирать посуду, диаметр дна которой равен диаметру используемой конфорки.
2. Не используйте холодную воду для охлаждения посуды.

### СОВМЕСТИМОСТЬ

1. Посуда SILGA подходит для использования на всех типах кухонных плит, включая индукционные (дно посуды обладает ферромагнитными свойствами).
2. Запрещается использовать посуду с бакелитовыми элементами в духовых шкафах.
3. Запрещается применять посуду SILGA в микроволновых печах.
4. Допускается мыть посуду SILGA в посудомоечной машине. Нельзя погружать в посудомоечные машины крышки вместе с термоматчиками. Термоматчики необходимо снять и вымыть вручную.
5. Нержавеющая сталь позволяет пользоваться любыми видами кухонных аксессуаров, в том числе металлическими. Тем не менее, нельзя резать или

рубить продукты непосредственно в посуде SILGA. Для лучшей сохранности используйте деревянные или пластиковые принадлежности.

### ЧИСТКА

1. Не используйте металлические губки для мытья, проволочные мочалки и грубые чистящие порошки. После мытья протирайте посуду насухо мягкой тканью, что избавит ее от возможных разводов.
2. Соль следует добавлять в горячую воду при помешивании, так как при добавлении соли в холодную воду возможно образование высокой концентрации соли на дне кастрюли, последствием которой станет появление темных кругов на внутренней поверхности посуды.

### СРОК СЛУЖБЫ

1. Вся продукция соответствует требованиям ГОСТ 27002-86 и гигиеническим требованиям для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
2. При надлежащем уходе и чистке в соответствии с инструкцией по уходу и эксплуатации срок службы 25 лет. Гарантия 18 месяцев на пластиковые изделия (ручки и термоматчики). Претензии не принимаются в следующих случаях: повреждения по причине ненадлежащего использования, в результате ударов, падений, механических повреждений, профессионального использования, появления пятен или царапин, обесцвечивания внутри и снаружи посуды.

Крышка

*Блюдо, которое готовится дольше, нужно поместить в нижний ярус, а продукты более быстрого приготовления – в верхний.*

Кастрюля низкая

Миска в качестве куполообразной крышки

Кастрюля средняя



Возьмите кастрюлю Ø 24 см и поместите в нее продукты. Чтобы накрыть кастрюлю с продуктами, используйте глубокую миску. В данном случае она будет служить крышкой для этой кастрюли и источником тепла для кастрюли Ø 16 см, которую нужно поставить на миску. Благодаря распределению тепла по всем элементам пирамиды, Вы можете приготовить или подогреть сразу несколько блюд.



**Миска** служит в качестве куполообразной крышки, позволяя увеличить объем используемых ингредиентов. Также в такой емкости с герметичной крышкой очень удобно хранить и перевозить продукты.

Еще одно предназначение миски – это приготовление на водяной бане: два предмета посуды помещены друг в друга, из них большая емкость (кастрюля) заполнена водой и нагревается внешним источником тепла. При этом внутренняя чаша, в которую помещаются ингредиенты, не нагреется выше температуры кипения воды, что исключает перегрев и подгорание содержимого.

Для приготовления на водяной бане предусмотрен такой аксессуар, как Трансформатор диаметра 20 в 24 см (тогда кастрюля может быть диаметром 24 см, а миска 20 см).



- Приготовление соуса, приправ и подливок, отваров из лекарственных трав
- Размягчение шоколада, меда, масла
- Деликатный нагрев детских смесей или грудного молока



Вода в кастрюле закипает, и испаряющийся пар прогревает, увлажняет и доводит продукты до готовности. Наполняя кастрюлю водой, убедитесь, что паровая корзина на 2-3 см выше уровня воды. Кипящая вода не должна соприкасаться с продуктами.



## Паровая корзина

применяется для приготовления блюд на пару. Возьмите кастрюлю Ø 24 см, налейте в нее немного воды (или используйте готовый бульон) и доведите до кипения. Поместите в паровую корзину необходимые ингредиенты, а затем установите ее в кастрюлю Ø 24 см и накройте крышкой. Если Вы хотите приготовить в пароварке продукты большого объема, в качестве крышки используйте глубокую миску Ø 24 см. Чтобы снять миску-крышку, воспользуйтесь накладной ручкой на присоске.



Паровую корзину также можно использовать в качестве дуршлага.



Решетка-терка  
Ø 20 см



Трансформатор  
диаметра



Дополнительная  
ручка для решетки-терки



Вставка-корзина

Вставка-корзина удобна для погружения продукта непосредственно в бульон, воду или масло, а также она может быть использована вместо дуршлага.

В перевернутом виде решетка используется как терка. Удобно использовать терку, накладывая ее на емкость того же диаметра или емкость Ø 24 см (с помощью трансформатора диаметра).

Вы можете использовать решетку-терку в качестве неглубокой пароварки для кастрюли Ø 20 см. С помощью трансформатора диаметра решетку-терку можно использовать также с кастрюлей Ø 24 см. В качестве крышки используйте глубокую миску. Можно выстроить двухуровневую пароварку (снизу вверх): кастрюля Ø 24 см паровая корзина Ø 24 см трансформатор диаметра решетка-терка Ø 20 см. Кладите продукты в один слой на каждый уровень пароварки. Рыбу, мясо или сочные продукты помещайте на нижний уровень, чтобы с них не капала влага на продукты снизу.

## Стейк из говядины

Разогреть сковороду. Мясо (4 куса толщиной 2-3 см) промыть, промокнуть салфеткой, посолить и поперчить. Примерно через 4 минуты выложить куски мяса на хорошо разогретую сковороду и слегка прижать их лопаткой. Еще через 4 минуты можно переворачивать мясо лопаткой (не используйте вилку, чтобы не повредить внешний слой, иначе сок из мяса может вытечь). Через несколько минут в мясо добавить розмарин, накрыть крышкой и дать постоять 5-10 минут.



## Печень с овощами

Овощи помыть, порезать и положить в кастрюлю. Вы можете взять капусту, репу, перец сладкий, лук, картофель, стебель сельдерея, фасоль, помидоры и даже яблоки. Емкость должна быть заполнена продуктами не менее чем наполовину. Добавить 1 ст. ложку оливкового масла, посолить, добавить специи по вкусу. Накрыть крышкой. Тушить до готовности в собственном соку.



## Яблоки с медом

Из яблок вынуть сердцевину, осторожно вынуть часть мякоти, измельчить ее и смешать с медом, поместить в углубление в яблоках. Уложить яблоки в пароварку или на решетку-терку вторым или третьим уровнем и закрыть крышкой. Нагревать на среднем огне 30-40 минут. Перед подачей фрукты выложить в сервировочное блюдо и украсить грецкими орехами и сахарной пудрой.



## Омлет по-деревенски

Помидоры, лук, колбасу мелко порезать кубиками. Взбить яйца с молоком и 1/4 чайной ложкой соли. Посуду поставить на средний нагрев, смазать маслом. Заложить лук, помидоры, колбасу, перемешать, закрыть крышкой, обжаривать 2-3 минуты, залить омлетной массой, готовить 10 минут, выключить нагрев и настаивать 10 минут, не снимая с конфорки.



## Рагу

Свинину нарезать кусочками, картофель - тонкими кружками (толщина 2-3 мм), лук - кольцами, морковь натереть на крупной терке, а сыр на мелкой. Сковороду под крышкой разогреть на среднем огне, открыть крышку, уложить мясо, прижать его вилкой ко дну, закрыть крышку и ждать 2 минуты. Открыть крышку, лопаточкой перевернуть мясо на другую сторону, закрыть крышку еще на 3 минуты. Убавить нагрев на одно деление, заложить слоями поверх мяса морковь, картофель, лук, всыпать перец, специи, положить лавровый лист, поломанный на несколько частей, распределить сверху майонез и сыр. Закрывать крышкой и тушить на слабом огне 30 минут, не открывая крышки.



## Тушеные овощи

Овощи помыть, порезать и положить в кастрюлю. Вы можете взять капусту, репу, перец сладкий, лук, картофель, стебель сельдерея, фасоль, помидоры и даже яблоки. Емкость должна быть заполнена продуктами не менее чем наполовину. Добавить 1 ст. ложку оливкового масла, посолить, добавить специи по вкусу. Накрывать крышкой. Тушить до готовности в собственном соку.



## Жареная курица

Курицу промыть, разрезать на 4-5 частей, обсушить с помощью бумажного полотенца. Выложить курицу на сковороду, прижать ко дну, жарить с двух сторон по 2-3 минуты, не закрывая крышку. Убавить нагрев, закрыть крышку и готовить еще 20 минут.



## Томатная заправка к спагетти

Возьмите кастрюлю диаметром 16 см. Порежьте на небольшие кусочки репчатый лук, зубчик чеснока и смешайте с 3 ст. ложками оливкового масла. Немного потушив лук и чеснок, добавьте 1-2 помидора, предварительно порезав их, посолите и накройте крышкой. Через 5 минут снимите крышку, добавьте базилик и готовьте еще несколько минут.





## Мясо или рыба на пару

В кастрюлю с бульоном поместить паровую корзину. Первым слоем в паровую корзину положить петрушку (для рыбы) или морковь, сельдерей и фенхель (для мяса). Когда вода в кастрюле закипит, в паровую корзину положить мясо или рыбу, посолить и закрыть крышкой. Время приготовления около 40 минут.



## Вермишель

Сковороду поставить на средний нагрев, засыпать мелкую вермишель, посолить. Непрерывно помешивая, обжаривать до золотистого цвета (1-2 минуты). Влить в сковороду кипяток вровень с вермишелью, накрыть крышкой, убрать с огня, настаивать 10 минут. Готовая вермишель впитает всю воду, не требует промывания, рассыпчатая, имеет очень приятный вкус.



## Кабачки в сметане

Кабачок очистить, нарезать дольками, обмакнуть во взбитом яйце, обвалять в муке, обжарить в предварительно разогретой до конца зеленой зоны сковороде. В кастрюлю выкладывать слоями - слой сметаны, обжаренные кабачки, сметана, нарезанные лук с помидорами, тёртый сыр, снова кабачки, сметана, зелень, сыр. Тушить на медленном огне 30 мин.



## Ризотто с артишоками

Вымыть артишоки, срезать верхушки. Нарезать их и замочить в воде с лимонным соком. В разогретую, смазанную маслом, большую кастрюлю положить порезанные чеснок, петрушку, артишоки и поджарить. Добавить рис и жарить ещё несколько минут. Влить в кастрюлю вино и прокипятить. Посолить, добавить горячей воды, убавить огонь до *min* и накрыть крышкой. Через 15 минут выключить, посыпать сверху сыром, перемешать рис и накрыть крышкой. Немного подождать и можно подавать.







Генеральный  
дистрибьютор:  
ООО «Алекс трейд»  
Россия, Москва  
+7 (495) 755-99-13  
[www.alextrade.ru](http://www.alextrade.ru)

**SILGA®**



Sede  
Commerciale Via Veneto,  
1520090  
Buccinasco Milan, Italy  
[www.silga.it](http://www.silga.it)

Продукция соответствует  
требованиям Директивы ЕС  
№ 1935/2004  
о товарах, произведенных  
для контакта с пищей.

 **TÜVRheinland®**