

AMC termékek

TÖBB ÖRÖMÖT A FŐZÉSSEN.



Eat better.
Live better.

A Prémium főzőrendszer
www.amchungary.hu



Tartalomjegyzék

04 Együnk jobban. Élj jobban.

14 Hőmérséklet- és időszabályozás

20 Az AMC prémium főzőrendszer

22 Tökéletes minden főzőlaphoz

26 Edények

28 Tejmelegítő edények

28 Hosszú nyelű edények

29 Standard edények

29 GourmetLine

30 Wok és Eurázsia

30 Ovális pörkölő

32 Serpenyők

36 HotPan

39 Grillező

39 Sauteuse

40 Grill serpenyők

42 Brunch serpenyő

44 Gyorsfőző fedél

48 Gőzfőző fedél

52 Mobil főzőlap

56 Tartozékok

58 Edény- és serpenyőbetétek

59 Tárolás

59 Sütőedények

59 Tálalási termékek

60 Kések

64 Tisztítás és ápolás

66 Mi itt vagyunk Önnek



A főzés többről szól, mint az ételek elkészítése. A főzés öröm, odaadás és lelkesedés - egy olyan élmény, ami minden érzékszervet igénybe vesz.

Míg egyesek azt értékelik termékeinkben, hogy ételeiket nagyobb sebességgel és megbízhatósággal készíthetik el, addig mások arra törekednek, hogy minél kevesebb vitamint és tápanyagot veszítsenek a főzés során.

Mi lehet a legfontosabb az Ön számára? A főzés öröme és az egészséges ételek ízvilága.

Az AMC Prémium főzőrendszer egyedülálló technológiákat használ, hogy garantálja az ideális hőmérséklet- és időszabályozást a tápanyagok megőrzése érdekében, időtakarékos és egészséges főzéshez - és mindenekelőtt a finom ételekhez.

Termékeink a piacon kapható legmagasabb minőségűek, és teljesen új lehetőségeket nyitnak meg, mind a mindennapi étkezések, mind pedig a különleges ínyenc menük számára, egyaránt.

Hagyja, hogy Ön és vendégei a legjobbat élhessék át.



Minőség, amit kézben tart

Kiállunk azért, amit csinálunk.
Ezért adunk Önnek 30 év garanciát minden
rozsdamentes acéltermékünkre.
Igen, ez rendkívül ritka - de nálunk, ez
magától értetődő.

Az AMC-nél több évtizedes tapasztalattal rendelkezünk a
főzés világában, a kiváló minőségű eszközök terén.
Ha AMC edényekkel főz, észreveszi a különbséget.
Az AMC által nyújtott minőség szó szerint kézzelfogható.
Ez egy olyan érzés, mely elkíséri Önt az AMC termékek
hosszú évekig tartó használata során.

A minőséghez való hozzáállásunk azt is magában
foglalja, hogy az AMC termékeket folyamatosan
hozzaigazítjuk a világ változásaihoz, követelményeihez.
Az innovatív ötletekből úttörő termékek válnak,
amelyeket folyamatosan továbbfejlesztünk.

A minőség iránti elhivatottságunk soha nem változik.

Bízzon az eredetiben!



S z e m e t g y ö n y ö r k ö d t e t ő f u n k c i o n a l i t á s

Mind működésében, mind kialakításában az a célunk, hogy termékeink meggyőzőek legyenek, az Önök számára.

De hogyan lehet elérni, hogy a formatervezéssel kapcsolatos ízléseknek ugyanúgy megfeleljünk, mint a gasztronómiai elvárásoknak? Minden a forma és a funkció tökéletes egyensúlyának megtalálásáról szól.

Az AMC-nél minden egyes termék meghatározott célokra szolgál. Ezért van az, hogy minden edény és serpenyő - minimalista dizájn koncepciójával - úgy van kialakítva, hogy tökéletesen betöltse funkcióját.

Vegyük figyelembe az olyan részleteket, mint a lefolyóperem az edényeken és serpenyőkön, technológiai megalkotásával szolgálják a funkcionalitást. Vagy, hogy minden edényt tetejére fordított fedelükbe helyezhet, vagy éppen az eltávolítható hosszú fogantyúk. Bármilyen részletről legyen is szó, a formatervezés és a funkció tökéletes összjátéka dominál. Függetlenül attól, hogy mennyire praktikusak és funkcionálisak az AMC termékek és milyen formatervezési koncepciót követnek, a főzés törekvéseit a lehető legjobban kell támogatniuk, a lehető legjobban.

Nézze meg a saját szemével.





A z Ö n h ö z i l l ő r e c e p t e k

Úgy gondoljuk, jó ha van minden háztartásban egy szakácskönyv. Végül is, már mi magunk is írtunk néhányat (pontosabban, vásárlóink).

De legyünk őszinték:

Míg a nagyszerű ötletek a szakemberek kreativitásából származnak, addig sokkal izgalmasabb a szomszédnál kóstolt finomság, vagy a nagymama főztje. Ahány ember, annyi recept!

Az AMC-vel való főzés rendkívül könnyű - és arra készíti majd, hogy következetesen a hőmérséklet- és időszabályozásra hagyatkozzon, mely garantálja receptjei sikerét.

Az AMC receptjeit tetszés szerint módosíthatja - vagy akár teljesen új kreációkkal is előállhat.

Annak érdekében, hogy az AMC-vel való főzés továbbra is sikeres és élvezetes maradjon, elindítottuk az AMC Receptvilágot, mely tartalmazza az AMC Intézetben folyamatosan fejlesztett és tesztelt recepteket, és amelyeket kifejezetten az AMC termékekkel és főzési módszerekkel való főzéshez terveztek.

Inspirálódjon

www.amchungary.hu

www.fozzamcvel.hu



Visiotherm

Ahhoz, hogy bármelyik recept sikeres legyen, a megfelelő hőmérséklet döntő fontosságú.

A Visiotherm a hőmérsékletet az edényben láthatóvá teszi - és a főzés AMC-vel a lehető legegyszerűbbé válik.

Az étel csak akkor válhat igazán élvezetessé, ha megfelelő hőmérsékletet választunk az elkészítés során. A hőmérséklet a végtermék sikere szempontjából meghatározza a készétel ízét és egészségességét. A Visiotherm méri az edény hőmérsékletét, és megjeleníti azt a kijelzőn. Minden AMC fedelet Visiothermmel látunk el.

A hőmérséklet-szabályozásnak köszönhetően mindig pontosan tudja, hogy mikor kell növelni, csökkenteni vagy lekapcsolni a hőfokot. Ez biztosítja, hogy a főzés és sütés pontosan a megfelelő hőmérsékleten történjen, így lehetővé téve, hogy a hozzávalók vitaminjai és tápanyagai szépen megmaradjanak.

A Visiotherm használatával a hőmérséklet-szabályozás garantálja, hogy az ételek gondos elkészítése és egészsége, ízletes eredményhez vezet.



C

60

70

80

90

98

AMC



AMC

soft



A u d i o t h e r m

Az Audiotherm tökéletesen kiegészíti a Visiotherm működését, és könnyedén csatlakozik hozzá. A Visiotherm hangja, mely jelzi Önnek, ha valamit módosítania kell a főzés során. A Navigenio mobil főzőlappal együtt, az Audiotherm még automatikusan szabályozni is képes a szükséges energiaellátást.

Az Audiotherm kijelzője azonnal tájékoztatja Önt:

- melyik hőmérséklet-tartományt választotta ki
- mikor kell a főzési folyamatot elindítani (azonnal vagy indítási késleltetéssel)
- hogy a hőmérséklet túl magas vagy túl alacsony-e
- hogy a főzési idő lejárt-e, vagy még mennyi ideig fog tartani

Ha a főzés során az Ön figyelmére van szükség, az Audiotherm hangjelzést ad, hogy Ön soha ne maradjon fusson ki a levessel együtt az időből.

Végül is a siker nem csak a hőmérséklet játékan múlik - az idő kiválasztása is számít. Az Audiotherm ebben nyújt Önnek kulcsfontosságú támogatást.

Ráadásul, ha a Navigenio mobil főzőlappal kombinálva használja az Audiothermmel, az energiaellátás automatikusan szabályozódik. Ahelyett, hogy az Audiotherm hívná Önt a rendszer önhálón elvégzi a teljes folyamatot. Amikor pedig a főzési folyamat befejeződik, a melegen tartás funkció veszi kezdetét.



AMC applikáció

Az AMC alkalmazás kapcsolódik az Audiothermhez, letükröti annak a kijelzőjét, és lehetővé teszi, hogy egyszerűen vezérelje a Audiothermet az Ön által választott mobileszközön keresztül.

Azáltal, hogy lehetővé teszi az Audiotherm kijelző megtekintését és működtetését, vezérelheti az Audiotherm készüléket intuitív módon. Emellett kiválaszthatja az egyes Audiotherm beállításokat, vagy elmentheti a főzési folyamatokat. Az AMC alkalmazás másik nagy előnye: Mivel értesíti Önt az összes a főzési folyamat minden lépéséről, akkor is főzhet, ha Ön nincs is jelen a konyhában. A kertből vagy éppen bevásárlás közben is elkészítheti az ebédet a család számára.



Cook & Go



AZ AMC Prémium főzőrendszer első ránézésre

Az AMC Prémium főzőrendszer alapja a zárt légkeringésen alapul az edény alja, a hideg falzóna és a fedél között. A rendszer olyan alkatrészeket is tartalmaz, amelyek lehetővé teszik a hőmérséklet és az idő beállítását. Így biztosítva, hogy minden étel a lehető legfinomabbra sikerüljön.

A fogantyúk

Ergonomikus, elegáns fogantyúk, amelyek mindent tudnak: A Thermobloc kerámia betét biztosítja, hogy a hő ne a fogantyúkra áramoljon, így lehetővé téve, hogy azok hűvösek maradnak.

Az anyag

Kiváló minőségű rozsdamentes acél, amely garantálja optimális higiéniát és természetesen mosogatógépben takarítható. Évtizedekig megőrzik minőségüket, ezért is adunk rá 30 év garanciát.

Az Akkutherm kapszulaalapis

Úgy tárolja az energiát, mint egy akkumulátor és elnyeli a legkisebb mennyiségű hőt, amit aztán egyenletesen eloszlat a főzés alatt álló ételre. A kapszulaalapis és az edény teste elválaszthatatlanul összekapcsolódnak - mintha egy darabból állnának. Mindezt egy speciális nyomóhegesztés teszi lehetővé, mely az AMC saját szabadalma. Az eredmény egy olyan alapis, amely alkalmas mindenféle főzőlapokhoz.

A fedél

A fedél precíz munkája... különleges kialakítás és a súlya előfeltétele a zárt légkeringés rendszer optimális működését.





Az Audiotherm

Az Audiotherm egyszerűen csatlakoztatható a Visiothermhez.

Hangjelzést bocsát ki, amikor szükséges a személyes beavatkozás, miközben a kijelzője megmutatja, hogy mit kell tenni. Ennek a funkcióknak köszönhető a hőmérséklet- és idővezérelt főzés.

Az AMC alkalmazás

Az AMC alkalmazás az Audiothermhez kapcsolódik, tükrözi annak kijelzőjét, és lehetővé teszi a készülék egyszerű vezérlését. Audiothermet mobilkészítőkön keresztül használhatja.

A Visiotherm

A Visiotherm kijelzi a hőmérsékletet az edény belsejében, és így segít szabályozni a főzési folyamatot.

A lefolyó perem

Megkönnyíti a tiszta kiöntést, és lehetővé teszi az AMC gyorsfőző használatát - a Secuquick softline fedelet.

A kondenzációs barázda

A hidegfal zóna felső szélén, a kondenzációs barázda felfogja a gőzt. Ez lehetővé teszi, hogy egy vízfilm a fazék pereme és az edény pereme, valamint fedele között tökéletesen lezárja az edényt. Ez lehetővé teszi a zárt légkeringést a gőz számára.

A hidegfal zóna

Tiszta rozsdamentes acélból készült, és kevesebb hőt nyel el, mint az alap. Ezáltal biztosítja hőmérséklet áramlást, amely a az oldalfalakat hűtő zónává teszi.

A mobil főzőlap

A Navigenio mobil főzőtányér sokoldalúan használható, és a tetejére is állítható. Interakciója a Audiothermmel lehetővé teszi az energiaellátás automatikus szabályozását - és így a főzési folyamatot.

Tökéletes minden főzőlaphoz

Az AMC-t elektromos, gáz- vagy indukciós főzőlapon való főzéshez szeretné használni? Vagy magát a Navigeniót? Függetlenül attól, hogy milyen főzőlapot használ, az AMC edényei és serpenyői - teljesen lapos kapszulás aljukkal - alkalmasak a munkára.

Győződjön meg arról, hogy a főzőzóna megfelelő méretű.

- Az edényeket a főzőfej közepére helyezze el, úgy hogy a fogantyúk ne kerüljenek a főzőlapra. Ez különösen fontos a lapos edények esetében, mely az indukciós főzőlapokra vonatkozik.
- Legyen különösen óvatos a Full-Flex indukciós főzőlapok esetében: Ha nagyon lapos edényeket használ, túl sok hő érheti el a peremüket.
- Gázzal történő főzéskor az edényhez illeszkedő égőméretet kell választani. Ezáltal megakadályozza, hogy a lángok átcsapjanak az edény peremén, és felhevítsék a szomszédos edényeket és fogantyúkat. Gázzal való főzéskor ne használja a Navigenio fej fölötti funkciót mini sütőként való használatra.
- Az AMC Navigenio mobil főzőlapja ideális főzéshez és sütéshez. Az Audiothermhez való csatlakoztatás lehetővé teszi a automatikusan szabályozott energiaellátást. Nem kell kézzel növelni, csökkenteni vagy kikapcsolni.



Több mint pusztán edény és serpenyő



Edények
26-31. oldal



Serpenyők
32-43. oldal



Gyors főző fedél
44-47. oldal





Gőzfőző és pároló fedél
48-51. oldal



Mobil főzőlap
52-55. oldal



Tartozékok
56-65. oldal







E d é n y e k

Edények

Az AMC edények ötvözik az időtlen designt a legjobban modern funkcionalitással. Minden edényünk AMC hőmérséklet-szabályozással van ellátva, így biztos lehet benne, hogy mindig tökéletesen elkészített és ízletes ételleket tálalhat az asztalra. Fedezze fel edényeink széles választékát.



Tejmelegítő edények

Tej és kakaó melegítésére, cumisüvegek melegítésére és olyan ételekhez, amelyeket fel kell verni (pl. pudingok, krémek és szószok).

Ø 14 cm 1,5l / Ø 16 cm 2,5 l
2.7 l



Hosszú nyelű edények

A kis méretű, hosszú nyelű edények tökéletesek kis mennyiségekhez, ezért ideálisak egyedülállók és kis háztartások számára.

Ø 14 cm 1.5 l / Ø 16 cm 1.3 l



Standard edények

Standard edényeink tökéletesek húsk, zöldségek, és köretekhez. Az adott mérettől és térfogattól függően, sütéshez, nyomás alatt főzéshez és gőzöléshez is kiválóan alkalmasak. Kiválóan alkalmasak pároláshoz. A két ergonomikus fogantyú - a Thermobloc kerámia hőlezáró nem forrósodik fel, és lehetővé teszik, hogy a hőlezárót mindig stabilan meg lehessen fogni. A könnyen tisztítható, mosogatógépben mosható edények rozsdamentes acélból készült fedéllel rendelkeznek, amely pontosan záródik. Ha fejjel lefelé fordítják, a fedél használható alátétként is. A Visiotherm eltávolítása után a fazekak teljesen sütőállóak.

Ø 16 cm 1.3 l
2.0 l

Ø 20 cm 2.3 l
3.0 l
4.0 l
4.5 l

Ø 24 cm 2.5 l
3.5 l
5.0 l
6.5 l
8.0 l

Ø 32 cm 9.5 l



GourmetLine

A GourmetLine család edényei lekerekített alappal rendelkeznek, amely tökéletes, ha az ételt meg kell keverni. Ezek az edények kiválóan alkalmasak hagyományos rizottókhoz, ragukhoz és gulyáshoz. A kerek alapformának köszönhetően a teljes belseje könnyen hozzáférhető egy főzőkanállal. Az edények kompatibilisek a Secuquick softline gyorsfőzővel, és az EasyQuick párolófedéllel. Az edények teljesen sütőállóak.

Ø 16 cm 1.6 l

Ø 20 cm 2.6 l
3.5 l

Ø 24 cm 4.4 l
6.0 l

Ø 28 cm 6.8 l



Wok

Akár a serpenyőben sült ételek elkészítéséről van szó, ízletes curryk, párolt gombócok, vagy ropogós sült rágcsálnivalókat, a nagy wok nagyszerű mindenkinek, aki szereti az ázsiai konyhát. A könnyen tisztítható, mosogatógépben mosogatható, rozsdamentes acélból készült, magas kupolás fedéllel rendelkezik, amely tökéletesen záródik, és a kibővített görbületének köszönhetően rengeteg helyet kínál.

Ø 36 cm 5.6 l



Eurázsia

Az Eurasia az ázsiai wok és klasszikus fazék tökéletes fúziója. Lekerekített alja miatt az edényt rizottókhöz, pörköltekhöz és levesekhez teszi alkalmassá. Ön wokként is használhatja az edényt, hogy ropogós ételeket tálaljon- zöldségek, ázsiai curryk és tésztaételek kíséretében.

Ø 24 cm 2.8 l | Ø 28 cm 4.0 l



Ovális pörkölő

Ez az edény különösen alkalmas nagy húsok, gyors sütésű ételek (pl. steakok és kolbászok) készítéséhez, vagy spagetti ételekhez. A hozzáillő lyukbetéthez illeszkedő egész hal vagy spárga is elkészíthető benne. Ezen kívül az ovális pörkölő nagyon jól működik az ételek közvetlenül az asztalnál történő tálalásához.

Ø 38 cm 4.5 l







S e r p e n y ő k

Serpenyők

Az AMC serpenyőkollekcióban megtalálhatóak a sütő-, grill-, és brunch serpenyők. Az összes sütő- és grillserpenyő AMC hőmérséklet-szabályozóval ellátott, ezzel téve igazán ízletessé a konyhai sütést.

Magasan polírozott, strukturált alap, mesterséges bevonat nélkül, valamint optimális tapadásmentes tulajdonságai biztosítják az egészséges és ízletes sütési eredményeket, zsiradék hozzáadása nélkül. Még a mélysütés is egyszerű, gyors és biztonságos a AMC serpenyőkben.

Egyes serpenyők levehető, rendkívül stabil és biztonságos hosszú fogantyúval rendelkeznek, szabadalmaztatott záró rendszerrel a helytakarékos tárolás érdekében. Az AMC serpenyők nagyon energiatakarékosak a gyors és egyenletes hővezetésnek köszönhetően. Az egyenletes hőeloszlását az Akkutherm kapszulaalap teszi lehetővé. Minden serpenyő minden, típusú főzőlapra alkalmas, beleértve az indukciós főzőlapokat is.

A fedél gombjába integrált Visiotherm hőmérsékletjelző mindig tökéletes hőmérséklet-szabályozást biztosít. A Audiotherm akusztikus vezérléssel, hőmérséklet- és idővezérléssel biztosítja az optimális sütést. A főzés nemcsak AMC edényekkel, hanem serpenyőkkel is lehetséges.



HotPan / Mély Serpenyő

A HotPan a tökéletes serpenyő a sütéshez, valamint hozzáadott zsiradék- és víz nélküli nélkül főzéshez vagy akár sütéshez.

Mélyhűtött termékek sütésére is kiválóan alkalmas. Steakek, kolbászok, halfilé, panírozott ételek és még sok minden más is elkészíthető, könnyedén szervírozható.

A magasan polírozott alapnak köszönhetően a serpenyő jó tapadásgátló tulajdonságokkal rendelkezik egészségtudatos sütéshez - egyéb bevonat nem szükséges. Egyenletes, biztonságos és egyszerű benne a mélysütés is. A hőmérséklet-szabályozás megakadályozza a zsiradék túlmelegedését. A sütés ezáltal teljesen szagtalan. A műanyag részek eltávolítása után a serpenyő teljesen sütésálló. A HotPan továbbá kompatibilis a Navigenio mobil főzőlappal. Ezáltal tortákat és lepényeket is süthet a serpenyőkben.

A levehető hosszú fogantyú helytakarékos tárolást biztosít, garantálja a stabilitást, és kényelmes kezelhetőséget ad.



HotPan levehető hosszú nyéllel

ø 20 cm 1.3 l / ø 24 cm 2.0 l

ø 28 cm 3.0 l ellentétes fogantyúval



HotPan két ergonomikus fogantyúk

Sütőedény magas kupolás fedővel -
tökéletes a nagy húсок, egész halak, vagy
zöldségek sütéséhez.

ø 28 cm 3.0 l / ø 32 cm 5.0 l





min



min



Grillező



Grillező hosszú nyéllel

Serpenyő steakek, halak és sok más sütéséhez.

Ø 16 cm 0.8 l / Ø 20 cm 1.1 l

Sauteuse



Sauteuse levehető hosszú nyéllel

Sauteuse mártások főzéséhez vagy diófélék, hagyma sütéséhez.

Ø 16 cm 1.2 l / Ø 20 cm 2.1 l

Grill serpenyők

A grillserpenyő aljának piramisszerkezete különösen ropogós sütést biztosít, mivel a folyadék le tud folyni a húsról. Ezen kívül a grillezhető ételek megkapják azt a különleges, összetéveszthetetlen grillstruktúrát, amely az egyedülálló otthoni grillezési élményét hozza vissza.



Grillező hosszú nyéllel

Grillserpenyő mindenféle húshoz és kolbászhoz.

Ø 20 cm 1.1 l / Ø 24 cm 1.6 l



Arondo Grill

Téglalap alakú grillserpenyő steakekhez, halakhoz és zöldségekhez.

Ø 28 cm 1.6 l / Ø 32 cm 2.2 l



Ovális grill

Nagy, ovális grillserpenyő steakekhez, kolbászokhoz, nyársakhoz és egész halakhoz.

Ø 38 cm 2.2 l





Brunch Pan / Reggeliző Serpenyő

Az oPan ideális a gyors reggeli és brunch ételekhez, mint pl. palacsinta, crêpes, szendvicsek, lapos kenyerek és tojásételek. Magasan polírozott, prémium minőségű rozsdamentes acélból készült, egyedi, elegáns megjelenésű. A nagy sütőfelület és a különleges o-szerkezet tökéletes sütést garantál, illetve optimális tapadásmentességet. A lapos kialakítás és a levehető fogantyú biztosítja a könnyű kezelhetőségét, tárolást és tisztítást. Az oPan két különböző méretben kapható, kis vagy nagy adagok számára. Minden életstílushoz illik.



oPan levehető hosszú nyéllel

Az ideális serpenyő, ha gyorsan reggeli vagy villásreggeli finomságokat készítené...vagy különleges snacket a kettő között. Levehető hosszú fogantyúval.

ø 24 cm / ø 28 cm







G y o r s f ő z ő f e d é l

Secuquick softline

A kifinomult Secuquick softline gyorsfőző fedél, az AMC 20 és 24 cm átmérőjű edényeket gyorsfőzővé alakítja át. Csökkenti a főzési időt akár 80%-kal, az energiamegtakarítás pedig akár 50%-os is lehet. A Secuquick softline segítségével bárki gyorsan készíthet egészséges „gyorsételeket”. Még olyan ételeket is, amelyek főzése általában hosszú időt vesz igénybe - például marhagulyást, csülköt, vagy éppen töltöttkáposztát- pillanatok alatt tálalásra készek lehetnek. Az egyfazékos ételek ideálisak a Secuquick softline-hoz. Íme egy különleges tipp: Ha rizottót szeretne készíteni a főzőfedéllel, a hőmérséklet-szabályozó funkciónak köszönhetően mindössze pár perc alatt elkészül az áhított étel. (tyúkhúsleves 30 perc, pörkölt 40 perc, bolognai-szós, hússal 10 perc)

A fedél két gyorsfőző programot szolgál ki: Soft és Turbo. Ezek minden hozzávalót tökéletes hőmérsékleten főznek meg az optimális eredmény elérése érdekében.

A Soft gyorsfőzés a nyomásfőzés különösen kíméletes változata. A hőmérséklet 103 és 113 °C között mozog. Így sok friss zöldségek, fagyasztott ételek, vagy a tészta és a tésztafélék formájában készült különleges rizottó nagyon gyorsan elkészíthetők, miközben megmaradnak az alapanyagok vitaminjai. A turbó gyorsfőzés a szupergyors és tökéletes főzési módszer a következőkhöz: robosztus ételekhez, amelyeknek hosszú főzési időre van szükségük (pl. húsételek, pörkölteket vagy hüvelyesek). A hőmérséklet 108 és 118 °C között helyezkedik el. Turbó gyorsfőzés főzéssel akár 80%-kal több időt - és ezzel együtt energiát - takaríthat meg, a hagyományos főzéshez képest.



ø 20 cm / ø 24 cm

Secuquick softline

A Secuquick softline gyorsfőző fedéllel főzhet egészséges „gyorsételeket”, pillanatok alatt. Finom ételek, mint a marhagulyás vagy rizottó pillanatok alatt tálalásra készek.



Gőzfőző fedél





EasyQuick

Az EasyQuick gőzfőző fedél egészséges gőzölést tesz lehetővé a életre. Különböző méretű tömítőgyűrűivel két edénymérethez is illeszkedik, ezért egyszerre rugalmas és helytakarékos.

Az EasyQuick gőzölő fedél megkönnyíti a gyors és kíméletes gőzölést, főzés közben. Az AMC-vel való gőzölés azt jelenti, hogy a főzés egy hőmérsékleten belül történik. 97 és 99 °C közötti hőmérséklet-ablakon belül. Az alacsony hőmérsékletnek köszönhetően a vitaminok, a tápanyagok és ásványi anyagok megmaradnak, miközben az ízük is garantált. Az alapanyagok kíméletesen és gyorsan párolódnak - betéttel vagy anélkül az edényben. Az EasyQuickkel való párolás ideális a halételekhez, töltött zöldségekhez, vagy olyan zöldségekhez, amelyek hosszú főzési időt igényelnek. Ráadásul az EasyQuickkel való párolás akár 50%-os megtakarítást eredményez. Több időt takarít meg, mint a normál főzési módszerekkel. Az EasyQuick nyomás nélkül működik. A fedelet a főzés során bármikor le lehet venni, kompakt és könnyen tisztítható. Az Audiotherm akusztikus vezérléssel és a Navigenio mobil főzőlappal az előnyök amelyeket a szabályozott főzés kínál, szintén teljes mértékben kihasználhatók. Az EasyQuick párolófedél elnyerte a „Konyhai innováció” díjat, a rendkívül fejlett és intuitív funkcióinak köszönhetően.



EasyQuick

Az EasyQuick gőzölő fedél gyorsan és kíméletesen 100 °C alatt párolja az ételt, hogy megőrizze az ízét, valamint a tápanyagokat. Az EasyQuick minden 20 és 24 cm átmérőjű AMC edényhez illik, amelyeket gőzölővé alakít.

Ø 20/24 cm



Ovális EasyQuick

Az Oval EasyQuick gőzölő fedél minden 38 cm hosszúságú tálat gőzölőgéppé alakítja. Gyorsan és kíméletesen párolja az ételleket 100 °C alatt, hogy megőrizze a hozzávalók ízét és tápanyagtartalmát.

Ø 38 cm

Mobil főzőlap





Navigenio

Fedezze fel a Navigenio számos lehetőségét és hagyja, hogy az AMC mobil főzőlap nélkülözhetetlen partnerévé váljon az Ön konyhájának is.

A Navigenio mobil főzőlap a főzés univerzális segítője, sütéshez, pároláshoz és gyorsfőzéshez - nem beszélve a gratinálásról és a sütés. Könnyen használható a konyhában vagy kint az erkélyen. A főzőfej funkciónak köszönhetően az AMC edényt egy kis sütővé alakítja, amely grillezi és megsüti az ételeket a fazékban. Finom ételek, mint például rakott ételek, pizza, kenyér vagy sütemény így könnyen elővarázsolhatók.

Az Audiotherm akusztikus vezérlés, a Navigenioval párosítva tökéletes csapatot alkotnak az önvezérelt főzéshez. Míg a hőmérséklet a belsejében nyomonkövethető és állandó.

Az Audiotherm és a Navigenio kommunikál egymással a szükséges energiaellátás érdekében. Főzés, sütés, párolás, gőzölés és a gyorsfőzés óramű pontossággal működik. A főzési idő letelte után, a Navigenio egy órán keresztül 60 °C-on melegentartó funkcióra vált. A Navigenio és az Audiotherm így szabadidőt biztosít Önnek, amit kedve szerint élvezhet ki. A főzést hagyja az AMC-re.

A Navigenio és az Audiotherm ideálisan kombinálható minde AMC termékkel.



Navigenio

A Navigenio egy mobil főzőlap, amely a tetejére is helyezhető, így lehetővé teszi az önvezérelt főzést.



Tartozékok





Edény- és serpenyőbetétek



Softiera párolóbetét

Edénybetét, amely ideális a gyorsfőzéshez, a Secuquick softline vagy a pároláshoz a EasyQuick készülékkel.

Ø 20 cm / Ø 24 cm



Softiera betét

Edénybetét, amely ideális főzéshez, kiolvasztáshoz, és gyümölcsle készítéshez.

Ø 20 cm / Ø 24 cm



Kombiszűrő

Ideális az EasyQuickkel való egyszerű gőzöléshez. 20 és 24 cm átmérőjű edényekhez illeszkedik.

Ø 20 cm / Ø 24 cm

T á r o l á s



Combi tál

A Combi tál jól működik fűszerezéshez, keveréshez, tálaláshoz, mosogatáshoz és kiolvasztáshoz.

Ø 16 cm / 20 cm / 24 cm

S ü t ő e d é n y



Lasagnera

Kemencében sütésre és tálalásra alkalmas edény készült kiváló minőségű rozsdamentes acélból.

kicsi 1.8 l

közepes 3.3 l

nagy 6.0 l

T á l a l ó t e r m é k e k



Tálalótál

Alkalmas ételek tálalására, tárolására és melegen tartására.

Ø 16 cm / 20 cm / 24 cm



Tálalóedény

Alkalmas ételek tálalására és melegen tartására, valamint felmelegítésére.

Ø 16 cm / 20 cm / 24 cm

A penge, ami a kést teszi

Az AMC D-Line késkészlet első osztályú késeket tartalmaz szett, amelyek a legújabb technológiát forradalmasítják. Fedezze fel a mindennapi használatra alkalmas igazi mindeneseket, és élvezze a különlegesen válogatott anyagokat a vonzó dizájnban.

A jól átgondolt D-Line késkészlettel és a további speciális késekkel mindent megkap, amire szüksége van. Minden kés ugyanolyan modern, ízléses kialakítású, tökéletesen kiegyensúlyozott és könnyen megfogható. A D-Line kiváló króm-molibdén-vanádium acélból készül, amelyet Németországban gyártanak, és amely különösen alkalmas a késekhez. Különleges összetétele biztosítja, hogy a kések egyszerre kemények és rugalmasak legyenek - ráadásul korrózióállóak. A D-Line kések rendkívül tartósak és könnyűek. A D-Line késélezővel újraélezhetőek minden kétfajta. Könnyen, egyszerűen és biztonságosan tárolható a mellékelt D-Line késvédőben vagy a D-Line késvágó dobozban.



Készlet D-Line, 4 darabos

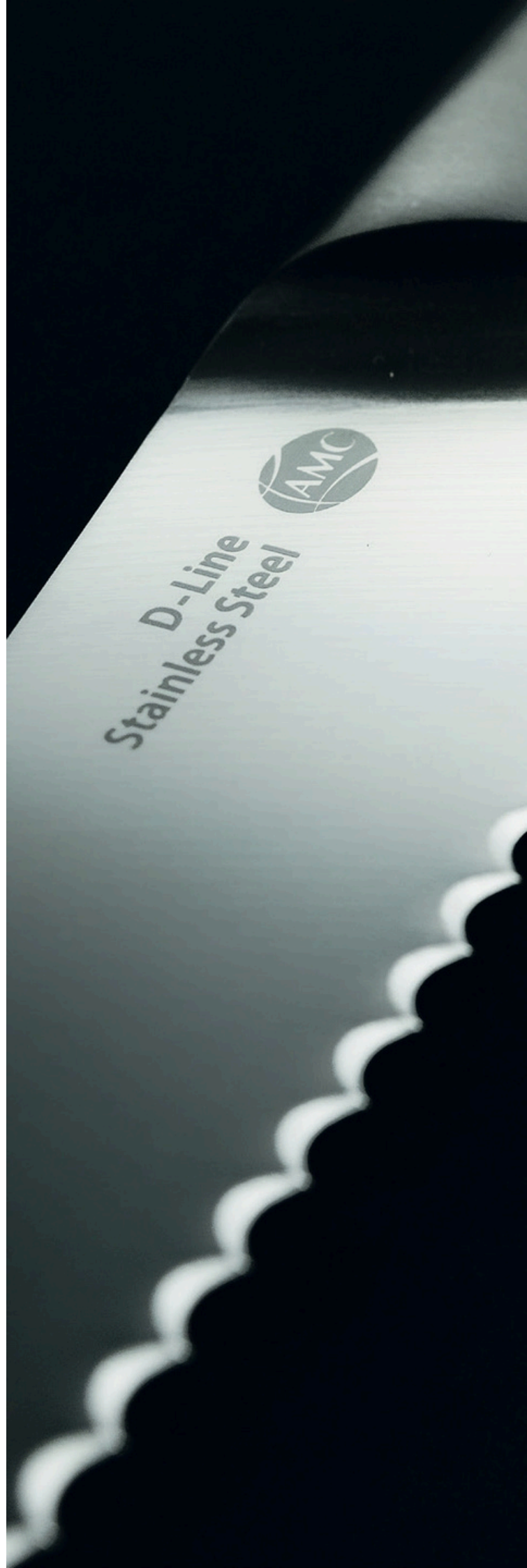
Ez a készlet négy különböző kést tartalmaz - egy univerzális kést, kis Santoku kést, kenyérvágó kést és szakácskést - nagyon éles pengékkel. Ezek kiválóan alkalmasak vágáshoz, filézéshez, csontozáshoz, hámozáshoz.

Minden kés praktikus pengevédő tokkal rendelkezik.



Készlet D-Line, 6 darabos

Ez a hat darabos steak készlet kiválóan alkalmas grillezési munkamenetekhez. A steak kések nagyon élesek és ideálisak a grillezett vagy sült húsok vágásához, és egyéb grillezett ételek elkészítéséhez.





Stainless-Steel
D-Line
AMC



D-Line filéző kés

Ez a filéző kés rugalmas, hosszú és keskeny pengéjű. Könnyedén vághat vele halat, húst, vagy szárnyasokat.



D-Line Santoku Large

A nagyméretű Santoku kés pengéje különösen széles és egyenes. Kiválóan alkalmas aprításra -zöldségek, fűszernövények, fokhagyma és gyömbér vágására.



D-Line paradicsom kés

Ez a paradicsomkés fogazott pengével rendelkezik és praktikus méretben kapható. Fűrészelt éle tökéletesen alkalmas a paradicsom tiszta, szeletekre vágására. Szeletekre vágja anélkül, hogy összenyomná őket.



D-Line késblokk

Időtlenül elegáns, ez a késtömb... minden konyhában, és egyedi tárolási lehetőségeket kínál. A kivehető kefe betétek köszönhetően finom tartást biztosít.



D-Line késélező

A D-Line késélesztővel újraélezhetővé válik minden penge. Biztonságos, egyszerű és gyors élezés.

M i i t t v a g y u n k Ö n n e k

Személyes AMC tanácsadója szívesen segít Önnek elindulni az AMC világában, és hogy a lehető legkönnyebben hozzászokjon új AMC edényeihez. Ön nagyszerű támogatást kap az út során - használja ki ezt a szolgáltatást! Értékesítőinkább a vásárlást követően is bármikor állnak szíves rendelkezésére.

A „Főzés AMC-vel” című kiadványunkban számos hasznos tippet talál a mindennapokhoz. Számtalan receptötletet, amelyek inspirálni fogják Önt, hogy AMC termékekkel főzzön. Receptjeinket a **www.amchungary.hu** oldalon találja. A teljes AMC termékválaszték elérhető a **www.amc.info/products** weboldalon (angol nyelven). Ne felejtse el, hogy ha más AMC termékek is érdeklik, a személyes AMC tanácsadója szívesen ad Önnek tanácsot.

Örülünk az AMC iránti érdeklődésének, és reméljük, hogy élvezettel használja termékeit. A főzés élményét kívánjuk, Önnek!

Edények és serpenyők, amelyek gyönyörűek maradnak

Ami értékes és szépnek kell hogy maradjon, annak szüksége van gondoskodásra. Nincs ez másképp az edényeinkkel sem.

A megfelelő gondoskodással az AMC termékek mindig megőrzik egyedi megjelenésüket - és garantáljuk, hogy 30 évig hibátlanul működnek.

Az AMC termékek tisztítása nagyon egyszerű - és a legjobb, ha az AMC Clean & Care használatával történik. A tisztítórendszer, amely tökéletesen tisztává varázsolja AMC termékeit, az AMC Express (Ultra Cleaning Liquid), az AMC Clean (Mélytisztító krém) és az AMC Shine (Brilliant Polírozó). Próbálja ki a tisztítórendszert. Le lesz nyugözve!



Online utánrendelések (előfizetéssel is):

www.amchungary.hu





web: ww.amchungary.hu
receptek: ww.fozzamcvel.hu

email: hello@amchungary.hu
tel.: +36 70 332 1191



Eat better.
Live better.

Hungary

