AMC Produkte

Mehr Freude am Kochen.

Besser essen.
Besser leben.

Das Premium Kochsystem.
www.amc.info

Inhalt

04 **Besser essen. Besser leben.**

14 **Temperatur- und Zeitkontrolle**

20 **Das AMC Premium Kochsystem**

22 **Perfekt für jeden Herd**

26 **Töpfe**
28 Milchtöpfe
28 Töpfe mit Stielgriffen
29 Standardtöpfe
29 GourmetLine
30 Wok & Eurasia
30 Ovaler Bräter

32 **Pfannen**
36 HotPan
39 Griddle
39 Sauteuse
40 Grillpfannen
42 Brunchpfanne

44 **Schnellkochdeckel**

48 **Dampfgardeckel**

52 **Mobile Kochplatte**

56 **Zubehör**
58 Einsätze für Töpfe und Pfannen
59 Aufbewahrung
59 Backformen
59 Servierelemente
60 Messer
64 Reinigung und Pflege

66 **Wir sind für Sie da**

Kochen ist mehr als die Zubereitung von Nahrungsmitteln. Kochen ist Freude, Hingabe und Begeisterung – ein Erlebnis, das alle Sinne berührt.

Während die einen unsere Produkte schätzen, weil sie damit schneller kochen und ihre Gerichte zuverlässiger gelingen, möchten andere bei der Zubereitung vor allem möglichst wenige Vitamine und Nährstoffe verlieren. Ganz gleich was Ihnen letztlich am wichtigsten ist: Es ist die Freude, die zählt.

Das AMC Premium Kochsystem garantiert Ihnen durch einzigartige Technologien eine optimale Temperatur- und Zeitkontrolle für nährstoffschonendes, zeitsparendes Kochen und gesundes, aber vor allem leckeres Essen. Unsere Produkte gehören nicht nur zu den hochwertigsten auf dem Markt, sie eröffnen auch völlig neue Möglichkeiten – egal, ob für die Mahlzeit im Alltag oder das Gourmet-Menü zum besonderen Anlass.

Erleben Sie das Beste – für sich und Ihre Gäste.

Qualität, die Sie mit Händen greifen können

Wir sind überzeugt von dem, was wir tun. Deshalb geben wir Ihnen auf all unsere Edelstahlprodukte eine Garantie von 30 Jahren. Eine Seltenheit im Küchenbereich – für uns: eine Selbstverständlichkeit.

Bei AMC verfügen wir über jahrzehntelange Erfahrung auf dem Gebiet hochwertiger Kochutensilien. Wenn Sie mit AMC Töpfen und Pfannen kochen, spüren Sie den Unterschied. Die Qualität von AMC ist buchstäblich mit Händen zu greifen. Dieses Gefühl wird Sie viele Jahre lang beim Gebrauch Ihrer AMC Produkte begleiten.

Unser Qualitätsverständnis umfasst auch die stetige Anpassung der AMC Produkte an veränderte Bedürfnisse. Aus innovativen Ideen wurden revolutionäre Neuheiten, die das Produktsortiment laufend ergänzten. Und das wird auch in Zukunft so bleiben.

Vertrauen Sie dem Original.

Funktionalität, die ins Auge sticht

Wir möchten, dass unsere Produkte nicht nur in ihrer Funktionalität, sondern auch in ihrem Design überzeugen. Doch wie gelingt dies, wenn die Geschmäcker beim Design genauso verschieden sind wie beim Essen? Durch das perfekte Zusammenspiel von Form und Funktion.

Bei AMC hat jedes Produkt seinen individuellen Anwendungsbereich. Deshalb sind jeder Topf und jede Pfanne so gestaltet, dass sie ihren Zweck perfekt erfüllen. Dabei unterstützt die reduzierte Formensprache die jeweilige Funktionalität.

Achten Sie auf Details wie den Abtropfrand bei Töpfen und Pfannen, der sauberes Abgießen erlaubt, oder darauf, dass Sie alle Töpfe in ihre umgedrehten Deckel stellen, Topfdeckel in Handgriffe einhängen oder Stielgriffe abnehmen können. Immer gilt: Design und Funktion spielen perfekt zusammen. Doch ganz gleich, wie handlich und funktional die AMC Produkte sind und welcher Formensprache sie folgen – sie sollen Sie beim Kochen bestmöglich unterstützen.

Sehen Sie selbst.

Geschmack, über den sich nicht streiten lässt

Bereits seit 1963 verschaffen wir unseren Kundinnen und Kunden einzigartige Geschmackserlebnisse, weil wir wissen, worauf es beim Kochen ankommt. Legen Sie Wert auf eine gesunde Ernährung mit frischen Zutaten? Dann möchten Sie diese auch schonend zubereiten. Mit herkömmlichen Kochutensilien ist das gar nicht so einfach.

Viele Zutaten büßen beim Kochen nicht nur an Geschmack ein, sie können auch wertvolle Vitamine und Nährstoffe verlieren. Unsere einzigartigen Kochmethoden sorgen dafür, dass wichtige Inhaltsstoffe in Ihren Gerichten erhalten bleiben und sich das Aroma voll entfalten kann.

Wussten Sie zum Beispiel, dass Sie mit unseren Produkten beim Braten zahlreicher Speisen auf die Zugabe von Fett verzichten können oder dass Gemüse über 50 Prozent mehr Vitamine behält, wenn Sie es nach der AMC Methode zubereiten, anstatt es klassisch in Wasser zu garen? Unsere modernsten Technologien machen es möglich.

Schmecken Sie den Unterschied.

Rezepte, die zu Ihnen passen

Wir finden Kochbücher gut – schließlich schreiben wir selbst welche. Doch seien wir ehrlich: Viele tolle Ideen entspringen nicht nur der Kreativität von Profis – sie können auch von der Nachbarin, dem Arbeitskollegen oder der Großmutter stammen. Rezepte gibt es so viele, wie es Menschen gibt.

Das Kochen mit AMC wird Ihnen mit Leichtigkeit von der Hand gehen. Sie werden auf die Gelingsicherheit Ihrer Rezepte durch Temperatur- und Zeitkontrolle nicht mehr verzichten wollen. Ihrer eigenen Kreativität steht dennoch nichts im Wege: Sie können die AMC Rezepte nach eigenen Vorstellungen verändern oder gar ganz neue Kreationen wagen.

Damit aber das Kochen mit AMC ganz sicher ein anhaltender Erfolg bleibt und stets Freude bereitet, haben wir die AMC Rezeptwelt ins Leben gerufen: Rezepte, die fortlaufend im AMC Institut entwickelt und getestet werden und speziell auf das Kochen mit AMC Produkten und Kochmethoden ausgelegt sind.

Lassen Sie sich inspirieren.
www.kochenmitamc.info

Visiotherm

Die richtige Temperatur ist entscheidend dafür, dass jedes Rezept mit Sicherheit gelingt. Der Visiotherm macht die Temperatur im Inneren des Topfes sichtbar und das Kochen mit AMC zum Kinderspiel.

Erst die Wahl der richtigen Temperatur bei der Zubereitung lässt Speisen zum echten Genuss werden. Die Temperatur entscheidet über Gelingen, Geschmack und Gesundheit.

Der Visiotherm misst die Temperatur im Topf und zeigt sie Ihnen im Display an. Jeder AMC Deckel ist mit einem Visiotherm ausgestattet.

Durch die Temperaturkontrolle wissen Sie immer genau, wann Sie die Energiezufuhr erhöhen, reduzieren oder ausschalten müssen. So haben Sie stets die Sicherheit, bei der genau richtigen Temperatur zu kochen und zu braten, sodass Vitamine und Nährstoffe optimal erhalten bleiben.

Die Temperaturkontrolle mit dem Visiotherm ist Ihre Garantie für eine schonende Zubereitung und ein gesundes, schmackhaftes Ergebnis.

60
70
80
90
98
AMC

soft
P

Audiotherm

Der Audiotherm ist die perfekte Ergänzung zum Visiotherm und wird ganz einfach auf diesen aufgesetzt. Er ist die Stimme des Visiotherm und ruft Sie, wann immer etwas zu tun ist. Zusammen mit der mobilen Kochplatte Navigenio kann der Audiotherm sogar die benötigte Energiezufuhr automatisch regeln.

Ein Blick auf das Audiotherm-Display sagt Ihnen:

- welchen Temperaturbereich Sie gewählt haben
- wann der Kochprozess gestartet wird (unmittelbar oder mit Startaufschub)
- ob die Temperatur zu hoch oder zu niedrig ist
- ob die Kochzeit zu Ende ist oder wie lange sie noch dauert

Wann immer etwas zu tun ist – Sie werden mit einem akustischen Signal vom Audiotherm gerufen, damit Sie nie einen entscheidenden Moment verpassen. Denn nicht nur die Temperatur ist entscheidend für bestes Gelingen, sondern auch die gewählte Zeit. Der Audiotherm unterstützt Sie dabei entscheidend.

Wenn Sie zudem die mobile Kochplatte Navigenio in Verbindung mit dem Audiotherm nutzen, wird die Energiezufuhr automatisch geregelt. Anstatt vom Audiotherm zur Temperaturregelung gerufen zu werden, haben Sie nun mehr Zeit, sich anderen Tätigkeiten zu widmen. Ist der Kochvorgang beendet, startet die Warmhaltefunktion.

0:04h
9:00
cooking
cooking (details)
STOP
0:04h
60°
cooking time
0 : 04 h
cooking process beginning
cooking in progress

AMC App

Die AMC App ist an den Audiotherm gekoppelt, spiegelt dessen Display und ermöglicht Ihnen eine kinderleichte Steuerung des Audiotherm über mobile Endgeräte Ihrer Wahl.

Die AMC App erlaubt eine sehr einfache, intuitive Bedienung des Audiotherm, indem Sie das Display des Audiotherm auf Ihrem Endgerät gespiegelt sehen und bedienen können. Dazu können Sie spezifische Audiotherm-Einstellungen vornehmen oder Ihre Kochvorgänge speichern. Und vergessen Sie nicht einen weiteren Vorteil durch die Nutzung der AMC App: Sie gewinnen die Sicherheit, dass Sie Ihren Kochvorgang auch dann unter Kontrolle haben, wenn Sie sich einmal nicht in Hörweite des Audiotherm befinden – die AMC App benachrichtigt Sie über alle Schritte des laufenden Kochvorgangs.

Cook & Go

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

Das AMC Premium Kochsystem im Überblick

Das AMC Premium Kochsystem basiert auf einem geschlossenen Kreislauf zwischen Topfboden, Kühlwandzone und Deckel. Zum System gehören zudem Komponenten, die eine Temperatur- und Zeitkontrolle und somit Gelingsicherheit für jedes Gericht ermöglichen.

Der Deckel
Die präzise Verarbeitung, spezielle Konstruktion und das Gewicht des Deckels garantieren – als Voraussetzung für den geschlossenen Kreislauf – den einwandfreien Verschluss des Topfes beim Kochen.

Die Griffe
Ergonomische und formschöne Griffe, die es in sich haben: Das Keramik-Inlay Thermobloc sorgt dafür, dass der Griff kühl bleibt und die Hitze nicht auf die Griffe übergeht. Die Griffe sind so angelegt, dass der Topfdeckel auch zwischen Topf und Griffen eingehängt werden kann.

Das Material
Hochwertiger Edelstahl, der optimale Hygiene garantiert und selbstverständlich spülmaschinentauglich ist. Er hält jahrzehntelang – wir geben Ihnen 30 Jahre Garantie.

Der Kapselboden Akkutherm
Er speichert Energie wie ein Akku und nimmt selbst kleinste Hitzemengen auf, die er gleichmäßig ans Gargut weitergibt. Kapselboden und Topfkörper sind untrennbar verbunden – wie aus einem Guss und komplett eben. Dafür sorgt ein spezielles, von AMC entwickeltes Press-Schweiß-Verfahren. Das Ergebnis ist ein Boden, der für alle Herdarten geeignet ist.

Der Audiotherm
Der Audiotherm wird ganz einfach auf den Visiotherm aufgesetzt. Er signalisiert akustisch, wann immer etwas zu tun ist, und zeigt im Display an, was gemacht werden soll. So ermöglicht er temperatur- und zeitkontrolliertes Kochen.

Die AMC App
Die AMC App ist an den Audiotherm gekoppelt, spiegelt dessen Display und ermöglicht die einfache Steuerung des Audiotherm über mobile Endgeräte.

Der Visiotherm
Der Visiotherm macht die Temperatur im Inneren des Topfes sichtbar und hilft somit, den Kochvorgang zu kontrollieren.

Der Abtropfrand
Er erlaubt sauberes Abgießen und ermöglicht die Verwendung des AMC Schnellkochdeckels Secuquick softline.

Die Kondensrille
Am oberen Rand der Kühlwandzone fängt die Kondensrille den Wasserdampf auf. So kann sich zwischen Topfrand und Deckel ein Wasserfilm bilden, der den Topf perfekt verschließt. Dies ermöglicht den geschlossenen Kreislauf des Wasserdampfes.

Die Kühlwandzone
Sie besteht aus reinem Edelstahl und nimmt weniger Hitze auf als der Boden. So entsteht ein Temperaturgefälle, das die Seitenwände zur Abkühlzone für den aufsteigenden Dampf macht.

Die mobile Kochplatte
Die mobile Kochplatte Navigenio ist vielseitig einsetzbar und kann auch über Kopf als Aufsatz verwendet werden. Das Zusammenspiel mit dem Audiotherm ermöglicht eine automatisch geregelte Energiezufuhr und somit das kontrollierte Kochen.

Perfekt für jeden Herd

Sie wollen mit AMC auf einem Elektro-, Gas-, Induktionsherd oder auf dem Navigenio kochen? Welchen Herd Sie auch haben – die Töpfe und Pfannen von AMC mit komplett ebenem Kapselboden sind für alle Herdarten geeignet.

- ▷ Achten Sie auf die passende Größe der Kochstelle.
- ▷ Stellen Sie Töpfe möglichst mittig auf die Kochplatte, damit die Griffe nicht von der Kochstelle erhitzt werden. Dies ist besonders bei flachen Töpfen wichtig und gilt auch für Induktionsherde.
- ▷ Passen Sie besonders bei sogenannten Full-Flex-Induktionskochfeldern auf: Hier kann bei sehr flachen Pfannen zu viel Hitze an die Pfannenränder gelangen.
- ▷ Beim Kochen auf Gas sollten Sie die Brennergröße passend zum Topf wählen, sodass die Flammen nicht über den Topfrand züngeln und auch keine benachbarten Töpfe und Griffe erhitzen. **Verwenden Sie den Navigenio nicht über Kopf als Mini-Backofen, wenn Sie mit Gas kochen.**
- ▷ Die mobile Kochplatte Navigenio von AMC eignet sich aus einem einfachen Grund hervorragend zum Kochen und Braten mit AMC Töpfen: Die Verbindung zum Audiotherm ermöglicht eine automatisch geregelte Energiezufuhr – sie muss nicht manuell erhöht, reduziert oder ausgeschaltet werden.

Mehr als nur Töpfe und Pfannen

Töpfe
Seiten 26–31

Pfannen
Seiten 32–43

Schnellkochdeckel
Seiten 44–47

Dampfgardeckel
Seiten 48–51

Mobile Kochplatte
Seiten 52–55

Zubehör
Seiten 56–65

Töpfe

Töpfe

Die AMC Töpfe verbinden zeitloses Design mit modernster Funktionalität. Alle unsere Töpfe verfügen über die AMC Temperaturkontrolle. So können Sie sicher sein, immer perfekt zubereitete, leckere Mahlzeiten auf den Tisch zu bringen. Entdecken Sie unsere große Auswahl an Töpfen.

Milchtöpfe

Für das Erhitzen von Milch und Kakao, für das Erwärmen von Babyflaschen und für Gerichte, die aufgeschlagen werden müssen, wie Pudding, Cremes und Saucen.

ø 14 cm 1,5 l | **ø 16 cm** 2,5 l
2,7 l

Töpfe mit Stielgriffen

Kleine Töpfe mit Stielgriff sind perfekt für kleine Mengen und somit ideal für Singles und kleine Haushalte.

ø 14 cm 1,5 l | **ø 16 cm** 1,3 l

Standardtöpfe

Die Standardtöpfe eignen sich perfekt für Fleisch, Gemüse und Beilagen sowie je nach Größe und Volumen auch zum Backen, Schnellkochen und Dämpfen. Die beiden ergonomischen Griffe mit dem Keramik-Wärmestopper Thermobloc werden nicht heiß und bieten zu jeder Zeit stabilen Halt. Die leicht zu pflegenden, spülmaschinengeeigneten Töpfe verfügen über einen perfekt schließenden Deckel aus Edelstahl. Der Deckel kann umgedreht als Topfuntersetzer verwendet werden. Nach dem Entfernen des Visiotherm sind die Töpfe uneingeschränkt backofentauglich.

ø 16 cm 1,3 l	**ø 20 cm** 2,3 l	**ø 24 cm** 2,5 l	**ø 32 cm** 9,5 l
2,0 l	3,0 l	3,5 l	
	4,0 l	5,0 l	
	4,5 l	6,5 l	
		8,0 l	

GourmetLine

Die Töpfe der GourmetLine-Familie verfügen über einen abgerundeten Boden, der perfekt ist, wenn die Speisen gerührt werden müssen. Diese Töpfe eignen sich gut für traditionelles Risotto, Ragouts und Gulasch. Dank der runden Bodenform ist die gesamte Innenseite dieser Töpfe mit dem Kochlöffel gut zu erreichen. Die Töpfe sind kompatibel mit dem Schnellkochdeckel Secuquick softline und dem Dampfgardeckel EasyQuick.

ø 16 cm 1,6 l	**ø 20 cm** 2,6 l	**ø 24 cm** 4,4 l	**ø 28 cm** 6,8 l
	3,5 l	6,0 l	

Wok

Mit dem großen Wok ist optimal ausgerüstet, wer die asiatische Küche liebt – ob Pfannengerichte, leckere Currys, gedämpfte Klößchen oder knusprig frittierte Snacks. Der leicht zu pflegende, spülmaschinengeeignete Wok verfügt über einen perfekt schließenden Hochraumdeckel aus Edelstahl, der durch eine vergrößerte Wölbung viel Raum bietet.

ø 36 cm 5,6 l

Eurasia

Der Eurasia ist die perfekte Fusion aus einem klassischen Topf und einem asiatischen Wok. Durch den abgerundeten Boden ist der Topf sehr gut für Risotto, Eintöpfe und Suppen geeignet. Man kann den Topf aber auch wie einen Wok verwenden und knackiges Gemüse, asiatische Currys und Nudelgerichte zaubern.

ø 24 cm 2,8 l | **ø 28 cm** 4,0 l

Ovaler Bräter

Dieser Topf eignet sich besonders für große Fleischstücke, Kurzgebratenes wie Steaks und Würste oder auch Spaghetti-Gerichte. Mithilfe des passenden Locheinsatzes können zudem ganze Fische oder Spargel zubereitet werden. Darüber hinaus ist der ovale Bräter sehr gut geeignet, um Gerichte direkt am Tisch zu servieren.

ø 38 cm 4,5 l

Pfannen

Pfannen

Die AMC Pfannenkollektion umfasst Brat-, Grill- und Brunchpfannen. Alle Brat- und Grillpfannen verfügen über die AMC Temperaturkontrolle für perfektes Braten und sogar Frittieren.

Ein hochglanzpolierter, strukturierter Boden ohne künstliche Beschichtung sorgt mit optimalen Antihafteigenschaften für gesundes und geschmackvolles Braten ohne Zusatz von Fett. Auch Frittieren gelingt in AMC Pfannen einfach, schnell und sicher.

Einige Pfannen haben einen abnehmbaren, äußerst stabilen und sicheren Stielgriff mit patentiertem Schließsystem zur platzsparenden Aufbewahrung. Die AMC Pfannen sind durch schnelle Wärmeleitung und gleichmäßige Wärmeverteilung dank Kapselboden Akkutherm sehr energiesparend. Sämtliche Pfannen sind für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.

Die im Deckelknopf integrierte Temperaturanzeige Visiotherm sorgt jederzeit für perfekte Temperaturkontrolle. Zusammen mit der akustischen Kontrolle Audiotherm wird temperatur- und zeitkontrolliertes Kochen nicht nur mit AMC Töpfen, sondern auch mit Pfannen möglich.

HotPan

Die HotPan ist die perfekte Pfanne zum Braten ohne Zusatz von Fett, zum Garen ohne Zusatz von Wasser und sogar zum Backen und Frittieren. Steaks, Würstchen, Fischfilet, Paniertes und vieles mehr gelingt spielend.

Dank des hochglanzpolierten Strukturbodens weist die Pfanne auch ohne Beschichtung gute Antihafteigenschaften für gesundheitsbewusstes Braten auf. Selbst Frittieren ist einfach und gelingsicher: Ein Überhitzen des Fetts wird durch die Temperaturkontrolle vermieden und es wird schonend, sicher und praktisch geruchsfrei frittiert. Die Pfanne ist nach dem Entfernen aller Kunststoffteile uneingeschränkt backofentauglich. Zudem ist die HotPan mit der mobilen Kochplatte Navigenio kompatibel: So können in der Pfanne Speisen gratiniert und sogar Tartes und Quiches gebacken werden.

Der abnehmbare Stielgriff sorgt für eine platzsparende Verstauung, garantiert eine erstaunliche Stabilität und erlaubt ein angenehmes Hantieren.

HotPan mit abnehmbarem Stielgriff

ø 20 cm 1,3 l | **ø 24 cm** 2,0 l

ø 28 cm 3,0 l mit Gegengriff

HotPan mit zwei ergonomischen Griffen

Bratpfanne mit Hochraumdeckel – perfekt zum Braten von großen Fleischstücken, ganzen Fischen oder Gemüse.

ø 28 cm 3,0 l | **ø 32 cm** 5,0 l

min
min

Griddle

Griddle mit Stielgriff

Bratpfanne zum Braten von Steaks, Schnitzel, Fisch und vielem mehr.

ø 16 cm 0,8 l | **ø 20 cm** 1,1 l

Sauteuse

Sauteuse mit abnehmbarem Stielgriff

Sauteuse zum Kochen von Saucen oder zum Rösten von Nüssen, Zwiebeln und Croutons.

ø 16 cm 1,2 l | **ø 20 cm** 2,1 l

Grillpfannen

Die Pyramidenstruktur des Grillpfannenbodens sorgt für besonders knusprige Grillresultate, da die Flüssigkeit vom Fleisch abfließen kann. Außerdem erhält das Grillgut die spezielle, unverwechselbare Grillstruktur – für das einzigartige BBQ-Erlebnis zu Hause.

Griddle mit Stielgriff

Grillpfanne für Fleisch und Würste aller Art.

ø 20 cm 1,1 l | **ø 24 cm** 1,6 l

Arondo Grill

Rechteckige Grillpfanne für Steaks, Fisch und Gemüse.

ø 28 cm 1,6 l | **ø 32 cm** 2,2 l

Oval Grill

Große, ovale Grillpfanne für Steaks, Würste, Spieße und ganze Fische.

ø 38 cm 2,2 l

Brunchpfanne

Die oPan ist die ideale Pfanne für schnelle Frühstücks- und Brunchgerichte, wie Pfannkuchen, Crêpes, Sandwiches, Fladenbrote und Eierspeisen. Sie ist aus hochglanzpoliertem Premium-Edelstahl gefertigt und hat eine einzigartige, elegante Optik. Die große Bratfläche und die spezielle o-Struktur garantieren perfekte Bratergebnisse und optimale Antihaft-eigenschaften. Das flache Design und der abnehmbare Griff sorgen für einfache Handhabung, Lagerung und Reinigung. Die oPan ist in zwei verschiedenen Größen erhältlich, für kleine oder große Portionen bzw. Haushalte. So passt sie zu jedem Lebensstil.

oPan mit abnehmbarem Stielgriff

Die ideale Pfanne für die einfache, schnelle Zubereitung von Köstlichkeiten zum Frühstück und Brunch oder den Snack zwischendurch. Mit abnehmbarem Stielgriff.

ø 24 cm | **ø 28 cm**

Schnellkochdeckel

Secuquick softline

Der hochentwickelte Schnellkochdeckel Secuquick softline verwandelt AMC Töpfe mit 20 cm und 24 cm Durchmesser in Schnellkochtöpfe. Sein Einsatz reduziert die Kochzeiten um bis zu 80 % bei einer Energieersparnis von bis zu 50 %. Mit Secuquick softline kann jeder rasch gesundes «Fast Food» kochen. Selbst Gerichte mit normalerweise langen Kochzeiten wie Rindergulasch können in kürzester Zeit gezaubert werden. Ebenso eignen sich One-Pot-Gerichte hervorragend für den Secuquick softline. Ein besonderer Tipp: Für ein Risotto benötigen Sie mit Schnellkochdeckel dank Temperaturkontrolle nur unglaubliche 5 Minuten!

Der Deckel bietet zwei Schnellkochprogramme: Soft und Turbo.
Mit ihnen werden alle Zutaten bei perfekter Temperatur für optimale Ergebnisse gekocht.

Soft-Schnellkochen ist eine besonders schonende Variante des Schnellkochens. Die Temperatur liegt zwischen 103 und 113 °C. So lassen sich viele frische Gemüsesorten, Tiefkühlgerichte oder als besondere Highlights Pasta und Risotto sehr schnell und vitaminerhaltend zubereiten.

Turbo-Schnellkochen ist die superschnelle und perfekte Kochmethode für robuste Lebensmittel mit langer Kochzeit wie z. B. Fleisch- und Schmorgerichte oder Hülsenfrüchte. Die Temperaturen liegen zwischen 108 und 118 °C. Beim Turbo-Schnellkochen sparen Sie bis zu 80 % Zeit gegenüber dem herkömmlichen Kochen und damit auch Energie.

Secuquick softline

Mit dem Schnellkochdeckel Secuquick softline kochen Sie rasch gesundes «Fast Food». Leckere Gerichte wie Rindergulasch oder Risotto können in kürzester Zeit gezaubert werden.

ø 20 cm | **ø 24 cm**

Dampfgardeckel

EasyQuick

Der Dampfgardeckel EasyQuick ermöglicht Ihnen gesundes Dämpfen. Er passt dank unterschiedlich großer Dichtringe auf zwei Topfgrößen und ist somit flexibel und platzsparend.

Mit dem Dampfgardeckel EasyQuick dämpfen Sie schnell und zugleich schonend. Dämpfen mit AMC bedeutet Garen im Temperaturfenster von 97 °C bis 99 °C. Dank der niedrigen Temperatur werden Vitamine, Nähr- und Mineralstoffe geschont und der Geschmack bleibt erhalten. Die Zutaten werden mit oder ohne Einsatz im passenden Topf sanft und schnell gedämpft. Dämpfen mit dem EasyQuick eignet sich ideal für Fischgerichte, gefülltes Gemüse oder Gemüse mit langer Garzeit.

Zudem sparen Sie beim Dämpfen mit dem EasyQuick bis zu 50 % Zeit im Vergleich zum normalen Garen. Der EasyQuick funktioniert ohne Druck. Der Deckel kann während des Garens jederzeit abgenommen werden, ist sehr platzsparend und einfach zu reinigen. Zusammen mit der akustischen Kontrolle Audiotherm und der mobilen Kochplatte Navigenio können auch die Vorteile des kontrollierten Kochens optimal genutzt werden.

Aufgrund seiner hochentwickelten und einfach bedienbaren Funktionsweise ist der Dampfgardeckel EasyQuick als «KüchenInnovation» ausgezeichnet worden.

EasyQuick

Der Dampfgardeckel EasyQuick ermöglicht rasches und schonendes Dämpfen unter 100 °C. So bleiben der Geschmack der Zutaten und deren Nährstoffe optimal erhalten. Der EasyQuick passt auf alle Töpfe mit 20 cm und 24 cm Durchmesser und verwandelt diese in Steamer.

ø 20/24 cm

Oval EasyQuick

Der Dampfgardeckel Oval EasyQuick verwandelt alle ovalen Bräter mit 38 cm Länge in Steamer. Er ermöglicht rasches und schonendes Dämpfen unter 100 °C. So bleiben der Geschmack der Zutaten und deren Nährstoffe optimal erhalten.

38 cm

Mobile Kochplatte

AMC
PURE
INTENSO

Navigenio

Entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten des Navigenio und machen Sie das AMC Multitalent zum unentbehrlichen Partner in Ihrer Küche.

Die mobile Kochplatte Navigenio ist der universelle Helfer beim Kochen, Braten, Dämpfen und Schnellkochen und sogar beim Gratinieren und Backen. Er kann ganz einfach in der Küche oder auf dem Balkon eingesetzt werden. Dank Überkopf-Funktion verwandelt er Ihren AMC Topf in einen kleinen Backofen, der Speisen im Topf gratiniert und backt. Leckere Gerichte wie Aufläufe, Pizza, Brot oder Kuchen lassen sich so ganz einfach zaubern.

Zusammen mit der akustischen Kontrolle Audiotherm bildet der Navigenio das perfekte Team für kontrolliertes Kochen. Während die Temperatur im Inneren des Topfes gemessen wird, kommunizieren Audiotherm und Navigenio, um die Energiezufuhr nach Bedarf zu regeln. Kochen, Braten, Dämpfen und Schnellkochen gehen wie von allein. Nach Ablauf der Kochzeit schaltet der Navigenio für eine Stunde in die Warmhaltefunktion bei 60 °C. Navigenio und Audiotherm verschaffen Ihnen dadurch Zeit für andere Dinge.

Der Navigenio und der Audiotherm lassen sich ideal mit einer Vielzahl der AMC Produkte kombinieren.

Navigenio

Der Navigenio ist eine mobile Kochplatte, die auch über Kopf verwendet werden kann und kontrolliertes Kochen ermöglicht.

AMC

Zubehör

Einsätze für Töpfe und Pfannen

Softiera Einsatz

Topf-Einsatz ideal zum Schnellkochen mit Secuquick softline oder Dampfgaren mit EasyQuick.

ø 20 cm | ø 24 cm

Softiera Schale

Topf-Schale ideal zum Kochen, Auftauen und Entsaften.

ø 20 cm | ø 24 cm

Kombi-Siebaufsatz

Ideal zum einfachen Dampfgaren mit dem EasyQuick. Passt auf Töpfe mit 20 cm und 24 cm Durchmesser.

ø 20 24 cm

Aufbewahrung

Kombischüssel

Die Kombischüssel eignet sich zum Würzen, Umrühren, Servieren, Waschen und Auftauen.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Backformen

Lasagnera

Für den Backofen geeignete Back- und Servierform aus hochwertigem Edelstahl.

klein 1,8 l | mittel 3,3 l | groß 6,0 l

Servierelemente

Servierplatte

Geeignet zum Servieren, Aufbewahren und Warmhalten von Speisen.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Servierschale

Geeignet zum Servieren, Warmhalten und Erwärmen von Speisen.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Die Klinge macht das Messer

Das AMC Messerset D-Line umfasst erstklassige Küchenmesser nach dem neuesten Stand der Technik – Ihre idealen Begleiter in der Küche. Entdecken Sie wahre Allroundtalente für den täglichen Gebrauch und erfreuen Sie sich am optimal ausgesuchten Material und dem ansprechenden Design.

Mit dem durchdachten D-Line Messerset und zusätzlichen Spezialmessern bleiben keine Wünsche offen. Alle Messer sind im gleichen modernen, geschmackvollen Design gehalten, optimal ausbalanciert und liegen gut in der Hand. Die D-Line besteht aus besonders hochwertigem, in Deutschland hergestelltem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl, einem Stahl, der sich besonders für Messer eignet. Dessen spezielle Zusammensetzung sorgt dafür, dass die Messer sowohl hart und flexibel als auch korrosionsbeständig sind. Die D-Line Messer sind lange schnitthaltig und mit dem D-Line Messerschärfer einfach nachzuschärfen. Mit dem dazugehörigen D-Line Klingenschutz oder im D-Line Messerblock lassen sie sich leicht und sicher aufbewahren.

D-Line Messerset, 4-teilig

Das Messerset bietet vier verschiedene Messer – Universalmesser, Santoku klein, Brotmesser und Kochmesser – mit sehr scharfen Klingen. Sie eignen sich zum Zerlegen, Filetieren, Entgräten, Schälen und Schneiden.

Jedes Messer hat einen praktischen Klingenschutz.

D-Line Steakmesser-Set, 6-teilig

Das sechsteilige Steakmesser-Set ist der ideale Begleiter für Grillabende. Die Steakmesser sind sehr scharf und eignen sich optimal zum Schneiden von gegrilltem oder gebratenem Fleisch und anderen Grillspeisen.

D-Line
Stainless Steel

D-Line Filetiermesser

Das Filetiermesser hat eine biegsame, lange und schmale Klinge. Fisch, Fleisch oder Geflügel können leicht zerlegt werden.

D-Line Santoku groß

Die Klinge des großen Santokumessers ist besonders breit und gerade. Damit eignet es sich vor allem zum Hacken von Gemüse, Kräutern, Knoblauch und Ingwer.

D-Line Tomatenmesser

Das Tomatenmesser hat eine geriffelte Klinge und handliche Größe. Aufgrund des Wellenschliffs ist es perfekt geeignet, um Tomaten in saubere Scheiben zu schneiden, ohne sie zu zerdrücken.

D-Line Messerblock

Zeitlos elegant schmückt der Messerblock jede Küche und bietet durch den herausnehmbaren Bürsteneinsatz individuelle Aufbewahrungsmöglichkeiten.

D-Line Messerschärfer

Der D-Line Messerschärfer erledigt das sichere und kinderleichte Nachschärfen im Handumdrehen.

Dauerhaft schöne Töpfe und Pfannen

Was wertvoll ist und schön bleiben soll, braucht Pflege. Das gilt auch für unsere Töpfe und Pfannen. Bei richtiger Pflege behalten die AMC Produkte ihr einzigartiges Aussehen dauerhaft – und wir garantieren die einwandfreie Funktion für 30 Jahre.

AMC Produkte zu reinigen, ist ganz einfach – am besten mit AMC Clean & Care. Das Reinigungssystem für die perfekte Sauberkeit und Pflege Ihrer AMC Produkte besteht aus AMC Express (Ultra Cleaning Liquid), AMC Clean (Deep Cleansing Creme) und AMC Shine (Brilliant Polishing Gel). Probieren Sie das Reinigungssystem aus – Sie werden begeistert sein!

Nachbestellungen online (auch im Abonnement): www.amc.info/clean-care

AMC

Wir sind für Sie da

Um Ihnen den Einstieg in die AMC Welt und den vielleicht noch ungewohnten Umgang mit Ihren neuen Töpfen und Pfannen zu erleichtern, steht Ihnen Ihr persönlicher AMC Berater gerne mit Rat und Tat zur Seite. Sie werden bestens eingeführt und unterstützt – nutzen Sie diesen Service!

Weiterführend und nachhaltig finden Sie in unserer Broschüre «Kochen mit AMC» viele nützliche Tipps zum täglichen Kochen. Unzählige Rezeptideen zur Inspiration und zum einfachen Nachkochen – komplett abgestimmt auf die AMC Produkte – finden Sie unter www.kochenmitamc.info.

Die gesamte Produktauswahl von AMC steht Ihnen unter www.amc.info/Produkte zur Verfügung. Aber denken Sie daran: Ihr persönlicher AMC Berater steht Ihnen bei Interesse an weiteren AMC Produkten sehr gerne beratend zu Seite.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an AMC und wünschen Ihnen viel Freude an Ihren Produkten und genussvolle Kocherlebnisse!

Bleiben Sie in Kontakt:

Website

www.amc.info/Produkte
www.amc.info/Rezeptwelt

Rezept-Community

www.kochenmitamc.info
www.cucinareconamc.info
www.recetasamc.info
www.cookingwithamc.info

Social Media

AMC International

AMC International

amc_international

AMC Deutschland
Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
55408 Bingen
Deutschland
T: +49 6721-180 01

de@amc.info
www.amc.info

AMC Deutschland

AMC Schweiz
Alfa Metalcraft AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Schweiz
T: +41 41-799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info

AMC Schweiz amc_schweiz

AMC Österreich
Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
Handelskai 388/Top 222
1020 Wien/Österreich
T: +43 1-258 26 18 0

at@amc.info
www.amc.info

AMC Österreich

AMC International
Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland
T: +41 41-799 52 22

info@amc.info
www.amc.info

AMC International AMC International amc_international

kochen@amc.info
www.kochenmitamc.info

AMC Rezept-Community