Produits AMC

Plus de plaisir en cuisine.

Manger mieux.
Vivre mieux.

Le Système de Cuisson Premium.
www.amc.info

Contenu

04 **Manger mieux. Vivre mieux.**

14 **Contrôle de la température et du temps**

20 **Le système de cuisson AMC Premium**

22 **Parfait pour toutes les plaques de cuisson**

26 **Casseroles**
28 Pot à lait
28 Casseroles avec manches en acier
29 Casseroles standard
29 GourmetLine
30 Wok & Eurasia
30 Casseroles ovale

32 **Poêles**
36 HotPan
39 Griddle
39 Sauteuses
40 Poêles à griller
42 Poêles à brunch

44 **Couvercle autocuiseur**

48 **Couvercle de cuisson vapeur**

52 **Plaque de cuisson mobile**

56 **Accessoires**
58 Paniers pour casseroles et poêles
59 Rangement
59 Moules
59 Accessoires de service
60 Couteaux
64 Nettoyage et entretien

66 **Nous sommes là pour vous**

Cuisiner, c'est bien plus que préparer des aliments. La cuisine, c'est la joie, le dévouement et l'enthousiasme – une expérience qui touche tous les sens.

Certaines personnes apprécient nos produits parce qu'elles cuisinent plus vite et ratent moins souvent leurs plats, d'autres veulent perdre le moins possible de vitamines et de nutriments pendant la préparation. Mais finalement, peu importe ce qui compte le plus pour vous : l'essentiel, c'est le plaisir.

Le système de cuisson AMC Premium utilise des technologies uniques pour vous garantir un contrôle optimal de la température et du temps de cuisson afin de préserver les nutriments, de gagner du temps et de préparer des aliments sains, mais surtout délicieux. Non seulement nos produits comptent parmi les meilleurs sur le marché, mais ils ouvrent également des possibilités totalement nouvelles, que ce soit pour les repas de tous les jours ou les menus gastronomiques pour une grande occasion.

Découvrez de ce qu'il y a de mieux – pour vous et vos invités.

Une qualité que vous pouvez sentir dans vos mains

Nous sommes convaincus de ce que nous faisons. C'est pourquoi nous vous offrons une garantie de 30 ans sur tous nos produits en acier inoxydable. Une rareté dans le domaine de la cuisine, une évidence pour nous.

Chez AMC, nous avons des décennies d'expérience dans le domaine des ustensiles de cuisine de haute qualité. Lorsque vous cuisinez avec des casseroles AMC, vous sentez la différence. La qualité d'AMC est littéralement tangible. Cette sensation vous accompagnera pendant de nombreuses années lors de l'utilisation de vos produits AMC.

Notre conception de la qualité consiste également à adapter constamment les produits AMC aux besoins changeants. Les idées innovatrices se sont transformées en nouveautés révolutionnaires qui complète la gamme de produits. Et cela restera ainsi à l'avenir.

Faites confiance à l'original.

Une fonctionnalité qui saute aux yeux

Nous voulons que nos produits convainquent non seulement par leur fonctionnalité, mais aussi par leur esthétique. Mais comment y parvenir lorsque les goûts sont aussi différents en matière de design qu'en matière d'aliments ? En trouvant le mariage parfait entre la forme et la fonction.

Chez AMC, chaque produit a son propre domaine d'utilisation. C'est pourquoi chaque casserole est conçue pour remplir parfaitement sa fonction. Le langage formel épuré vient étayer le rôle de chaque ustensile.

Voyez des détails comme le bord d'égouttage des casseroles et poêles, qui permet de verser proprement, ou le fait que vous puissiez poser toutes les casseroles sur leur couvercle retourné, accrocher les couvercles dans les poignées ou retirer les manches des poêles. Le design et la fonction sont en accord parfait. Mais quelles que soient la maniabilité et la fonctionnalité des produits AMC et les formes qu'ils arborent, ils doivent vous aider à cuisiner de la meilleure façon possible.

Voyez par vous-même.

Un goût incontestable

Nous offrons à nos clients des expériences gustatives uniques depuis 1963, car nous savons ce qui est important en matière de cuisine. Vous attachez de l'importance à une alimentation saine à base d'ingrédients frais ? Alors vous aurez envie de les cuisiner délicatement. Avec les ustensiles de cuisine traditionnels, c'est facile.

De nombreux ingrédients perdent non seulement leur goût lorsqu'ils sont cuits, mais ils peuvent aussi perdre de précieuses vitamines et de précieux nutriments. Nos méthodes de cuisson uniques garantissent que les ingrédients importants soient conservés dans vos plats et que l'arôme se développe pleinement.

Saviez-vous, par exemple, qu'avec nos produits, vous n'êtes pas obligé d'ajouter de la graisse lorsque vous faites revenir de nombreux plats, ou que les légumes conservent plus de 50 % de vitamines en plus lorsqu'ils sont préparés selon la méthode AMC au lieu de la méthode classique de cuisson à l'eau ? C'est possible grâce à nos technologies de pointe.

Goûtez la différence.

Des recettes qui vous correspondent

Nous reconnaissons les qualités des livres de cuisine – après tout, nous en écrivons nous-mêmes. Mais soyons honnêtes : beaucoup de bonnes idées ne viennent pas seulement de la créativité des professionnels, elles peuvent aussi venir de votre voisin, de votre collègue de travail ou de votre grand-mère. Il y a autant de recettes que de personnes.

Avec AMC, cuisiner sera un jeu d'enfant. Vous ne pourrez plus vous passer de la certitude de réussir toutes vos recettes grâce au contrôle de la température et du temps. Et pourtant, rien ne s'oppose à votre propre créativité en adaptant les recettes AMC à vos propres attentes ou en sortant des sentiers battus et en osant vos propres créations.

Mais pour que la cuisine avec AMC soit un succès durable et toujours un plaisir, nous avons créé l'univers des recettes AMC : des recettes qui sont continuellement mises au point et testées a l'AMC Food Lab et qui sont spécialement conçues pour les produits et les méthodes de cuisson AMC.

Puisez l'inspiration.

www.amc.info/lunivers-des-recettes

Visiotherm

La bonne température est cruciale dans la réussite d'une recette. Le Visiotherm permet de voir la température à l'intérieur de votre casserole, et cuisiner avec AMC devient un jeu d'enfant.

Pour que les aliments deviennent un véritable plaisir, il est impératif de choisir la bonne température lors de la cuisson. La température est déterminante pour la réussite, le goût et la santé.

Le Visiotherm mesure la température dans la casserole et l'affiche à l'écran. Chaque couvercle AMC est équipé d'un Visiotherm.

En contrôlant la température, vous savez toujours exactement quand il faut augmenter, réduire ou couper le feu. Cela signifie que vous avez toujours la certitude de cuire et de faire revenir à la bonne température, de sorte que les vitamines et les nutriments sont parfaitement conservés.

Le contrôle de la température avec le Visiotherm garantit une préparation en douceur et un résultat sain et savoureux.

Audiotherm

L'Audiotherm est le complément parfait du Visiotherm et se pose dessus, tout simplement. Il est la voix du Visiotherm et vous appelle chaque fois qu'il faut faire quelque chose. Avec la plaque de cuisson mobile Navigenio, l'Audiotherm peut même réguler automatiquement l'intensité du feu.

Un coup d'œil à l'écran de l'Audiotherm vous indique :

- la plage de température que vous avez choisie
- le moment où la cuisson est lancée (immédiatement ou en différé)
- si la température est trop élevée ou trop basse
- si le temps de cuisson est terminé ou combien de temps il reste

Chaque fois qu'il y a quelque chose à faire, l'Audiotherm vous appelle par un signal sonore pour que vous ne manquiez jamais un moment important. Car la réussite parfaite ne dépend pas uniquement de la température, mais aussi du temps de cuisson choisi. Pour cela, l'Audiotherm vous apporte un soutien décisif.

Si vous utilisez également la plaque de cuisson mobile Navigenio en combinaison avec l'Audiotherm, l'intensité du feu est régulée automatiquement. Au lieu que l'Audiotherm vous appelle pour régler la température, vous avez maintenant plus de temps à consacrer à d'autres activités. Lorsque le processus de cuisson est terminé, la fonction chauffe-plat se lance.

Application Cook & Go

L'App AMC è collegata ad Audiotherm, mostra il suo display e ti consente di cucinare in modo semplice, veloce per un successo garantito.

L'App AMC è collegata ad Audiotherm, mostra il suo display e ti consente di cucinare in modo semplice, veloce per un successo garantito.
L'App Cook & Go è facile da utilizzare: Cook & Go è connessa con il Sistema di cottura Smart AMC e ti consente di controllare temperature e tempi di cottura. La cucina Smart ti permette di realizzare ricette guidate passo dopo passo e realizzare gustose creazioni in cucina dal successo garantito. Lasciati ispirare dalle ricette Cook & Go per creare deliziosi piatti.

Avec ton coach de cuisine personnel, tu réalises des plats délicieux à la perfection grâce à :

- Instructions étape par étape
- Contrôle de température et du temps de cuisson grâce au système de cuisson intelligent AMC
- Des conseils utiles et des vidéos d'instructions pour une bonne gestion du produit.
- Chaque semaine, de nouvelles idées de recettes délicieuses

Cook & Go

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

Le système de cuisson AMC Premium en un coup d'œil

Le système de cuisson AMC Premium est basé sur un circuit fermé entre le fond de la casserole, la paroi de refroidissement et le couvercle. Le système comprend également des composants qui permettent de contrôler la température et le temps et d'assurer ainsi la réussite de chaque plat.

Les poignées
Des poignées ergonomiques et esthétiques qui ont tout pour plaire : l'incrustation en céramique Thermobloc garantit que la poignée reste froide et que la chaleur ne se transmette pas aux poignées. Les poignées sont conçues de manière à ce que le couvercle puisse également être suspendu entre la casserole et les poignées.

La matière
Acier inoxydable de haute qualité, qui garantit une hygiène optimale et qui peut bien sûr être lavé au lave-vaisselle. Ça dure des dizaines d'années: nous vous offrons une garantie de 30 ans.

Le fond capsulé Akkutherm
Il stocke l'énergie comme une batterie rechargeable et absorbe la moindre quantité de chaleur, qu'il transmet uniformément aux aliments en cours de cuisson. Le fond capsulé et le corps de la casserole sont inséparablement scellés, comme s'ils étaient d'une seule pièce et complètement plats. Ce résultat s'obtient par un procédé spécial de soudage sous pression mis au point par AMC. On obtient ainsi une base qui convient à tous les types de plaques de cuisson.

Le couvercle
La précision de la finition, la structure spéciale et le poids du couvercle garantissent l'étanchéité parfaite de la casserole pendant la cuisson – condition préalable au circuit fermé.

L'Audiotherm
L'Audiotherm se pose tout simplement sur le Visiotherm. Il émet un signal sonore chaque fois qu'il faut faire quelque chose et indique sur l'écran ce qu'il faut faire. Cela permet de contrôler la température et le temps de cuisson.

L'application AMC
L'application AMC est liée à l'Audiotherm, reflète son écran et vous permet de contrôler facilement l'Audiotherm avec des appareils mobiles.

Le Visiotherm
Le Visiotherm indique la température à l'intérieur de la casserole et permet ainsi de contrôler la cuisson.

Le bord d'égouttage
Il permet de verser proprement et d'utiliser le couvercle autocuiseur AMC Secuquick softline.

La rainure de condensation
En haut de la paroi de refroidissement, la rainure de condensation capte la vapeur d'eau. Cela permet de former un film d'eau entre le couvercle et le bord de la casserole, qui est ainsi parfaitement scellée. Cela permet à la vapeur d'eau de circuler en circuit fermé.

La paroi de refroidissement
Elle est fabriquée en acier inoxydable pur et absorbe moins de chaleur que le fond. Cela crée une chute de température qui fait des parois latérales une zone permettant de refroidir la vapeur qui monte.

La plaque de cuisson mobile
La plaque de cuisson mobile Navigenio est polyvalente et peut également être utilisée à l'envers, posée sur la casserole. L'interaction avec l'Audiotherm permet une alimentation en énergie automatiquement régulée et donc une cuisson contrôlée.

Parfait pour toutes les plaques de cuisson

Vous voulez cuisiner avec des produits AMC sur une cuisinière électrique, à gaz, à induction ou Navigenio ? Quelle que soit votre plaque de cuisson, les casseroles et poêles AMC à fond capsulé plat conviennent à tous les types de cuisinières.

- Veillez à ce que la zone de cuisson soit de la bonne taille.
- Placez les casseroles le plus au centre possible sur la plaque de cuisson afin que les poignées ne chauffent pas. Cela est particulièrement important pour les poêles et s'applique également aux plaques à induction.
- Faites particulièrement attention aux plaques à induction dites full-flex : ici, si vous utilisez des poêles très plates, une chaleur trop importante risque d'atteindre les bords.
- Lorsque vous cuisinez au gaz, vous devez choisir la taille du brûleur en fonction de la casserole, afin que les flammes ne passent pas par-dessus le bord de la casserole et ne chauffent pas les casseroles et poignées voisines. **N'utilisez pas le Navigenio comme mini-four, posé à l'envers sur la casserole, lorsque vous cuisinez au gaz.**
- Si la plaque de cuisson mobile Navigenio est idéale pour cuisiner avec des casseroles AMC, c'est pour une raison très simple : la connexion à l'Audiotherm permet une régulation automatique de l'intensité du feu. Il est donc pas nécessaire d'augmenter, de réduire ou de couper manuellement.

Bien plus que des casseroles et des poêles

Casseroles
Pages 26-31

Poêles
Pages 32-43

Couvercle autocuiseur
Pages 44-47

Couvercle de cuisson vapeur
Pages 48-51

Plaque de cuisson mobile
Pages 52-55

Accessoires
Pages 56-65

Casseroles

Casseroles

Les casseroles AMC allient un design intemporel à une fonctionnalité avancée. Toutes nos casseroles ont le contrôle de température AMC. Vous pouvez donc être sûr de toujours avoir à la table des repas délicieux et parfaitement préparés. Découvrez notre large sélection de casseroles.

Pot à lait

Pour chauffer le lait et le chocolat, pour réchauffer les biberons et pour les plats qui doivent être fouettés, comme les puddings, les crèmes et les sauces.

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

Casseroles standard

Les casseroles standard sont parfaites pour la viande, les légumes et les accompagnements et, selon la taille et le volume, également pour la cuisson au four, sous pression et à la vapeur. Les deux poignées ergonomiques avec le Thermobloc anti-chaleur en céramique ne chauffent pas et offrent une prise ferme à tout moment. Les casseroles, faciles à nettoyer et lavables au lave-vaisselle, ont un couvercle en acier inoxydable qui se ferme parfaitement. Le couvercle peut être utilisé à l'envers comme sousplat. Après avoir retiré le Visiotherm, les casseroles peuvent passer au four sans problème.

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 *

Les casseroles de la famille GourmetLine ont une base arrondie, ce qui est parfait lorsqu'il faut remuer les aliments. Ces casseroles conviennent bien pour le risotto traditionnel, les ragoûts et les carbonades. Grâce à la forme ronde de leur base, on peut facilement atteindre tout l'intérieur de ces casseroles avec une cuillère en bois. Les casseroles sont compatibles avec le couvercle autocuiseur Secuquick softline et le couvercle de cuisson à vapeur 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	

* Disponibilité réduite

Wok

Le grand wok est idéal pour tous ceux qui aiment la cuisine asiatique, qu'il s'agisse de plats poêlés, de délicieux curry, de boulettes cuites à la vapeur ou d'en-cas frits croustillants. Le wok facile à nettoyer, lavable au lave-vaisselle, est doté d'un couvercle haut en acier inoxydable qui se ferme parfaitement et qui offre beaucoup d'espace grâce à sa courbure élargie.

ø 36 cm 5,6 l

Eurasia

L'Eurasia est la fusion parfaite entre une casserole classique et un wok asiatique. Le fond arrondi rend la casserole très adaptée au risotto, aux ragoûts et aux soupes. Mais vous pouvez aussi l'utiliser comme un wok et préparer des légumes croquants, des currys asiatiques et des plats de nouilles.

ø 24 cm 2,8 l | **ø 28 cm** 4,0 l

Casseroles ovale

Cette casserole est particulièrement adaptée aux gros morceaux de viande, aux plats à griller comme les steaks et les saucisses ou aux plats de spaghettis. Avec le panier perforé, on peut également préparer des poissons entiers ou des asperges. De plus, la casserole ovale est très adaptée pour servir les plats directement à table.

ø 38 cm 4,5 l

Poêles

Poêles

La collection de poêles AMC comprend des poêles classiques, à griller et à brunch. Toutes les poêles classiques et à griller sont dotées du contrôle de température AMC pour une cuisson parfaite même pour frire.

Un fond structuré, ultra-poli, sans revêtement artificiel et avec des propriétés anti-adhérentes optimales, garantit une cuisson saine et savoureuse sans ajouter de matière grasse. Dans les poêles AMC, la friture est également facile, rapide et sûre.

Certaines poêles ont une poignée amovible, extrêmement solide et sûre, avec un système de verrouillage breveté pour un rangement peu encombrant. Les poêles AMC sont très économes en énergie grâce à la conduction rapide et à la distribution uniforme de la chaleur dues au fond capsulé Akkutherm. Toutes les poêles conviennent à tous les types de plaques, y compris à induction.

L'indicateur de température Visiotherm intégré dans le bouton du couvercle assure un contrôle parfait de la température à tout moment. Grâce au contrôle acoustique Audiotherm, il est possible de cuisiner en contrôlant la température et la durée non seulement avec des casseroles AMC, mais aussi avec des poêles.

HotPan

Le HotPan est la poêle parfaite pour faire revenir des aliments sans adjonction de matière graisse, pour cuisiner sans d'eau et même pour frire. On peut facilement préparer des steaks, des saucisses, des filets de poisson, des plats panés et bien d'autres choses encore.

Grâce à son fond en relief ultra-poli, la poêle possède de bonnes propriétés anti-adhésives pour une cuisson saine. Même la friture est simple et sûre : le contrôle de la température empêche la surchauffe de l'huile, et les aliments sont frits doucement, en toute sécurité et pratiquement sans odeur. La poêle passe parfaitement au four après avoir retiré toutes les pièces en plastique. En outre, les HotPan sont compatibles avec la plaque de cuisson mobile Navigenio : cela permet de gratiner vos plats et même de cuire des tartes et des quiches.

La poignée amovible permet un rangement peu encombrant, garantit une solidité étonnante et permet une manipulation pratique.

HotPan avec poignée amovible

ø 20 cm 1,3 l | **ø 24 cm** 2,0 l

ø 28 cm 3,0 l avec une poignée amovible et une poignée fixe

HotPan avec deux poignées ergonomiques

Poêle avec couvercle à haut volume, parfaite pour faire cuire de gros morceaux de viande, des poissons entiers ou des légumes.

ø 28 cm 3,0 l | **ø 32 cm** 5,0 l

Sauteuse

Sauteuse à manche amovible

Sauteuse pour la cuisson des sauces ou pour griller des noix, des oignons et des croûtons.

ø 16 cm 1,2 l | **ø 20 cm** 2,1 l

Poêles à griller

La structure pyramidale du fond de cette poêle à griller garantit des résultats particulièrement croustillants, car le liquide peut s'écouler de la viande. De plus, les aliments à griller reçoivent les marques spéciales et uniques du barbecue pour une expérience inimitable à la maison.

Griddle avec manche

Poêle à griller pour la viande et les saucisses de toutes sortes.

ø 20 cm 1,1 l | **ø 24 cm** 1,6 l

Arondo Grill

Poêle à griller rectangulaire pour les steaks, le poisson et les légumes (couvercle inclus).

ø 28 cm 1,6 l | **ø 32 cm** 2,2 l

Oval Grill

Grande poêle à griller ovale pour les steaks, les saucisses, les brochettes et le poisson entier (couvercle inclus).

ø 38 cm 2,2 l

Poêles à brunch

L'oPan est la poêle idéale pour les plats de petit-déjeuner et de brunch rapides, comme les crêpes, les sandwiches, les pains plats et les plats à base d'œufs. Elle est fabriquée en acier inoxydable de première qualité ultra-poli et présente un aspect unique et élégant. La grande surface de cuisson et la structure spéciale en O garantissent des résultats parfaits et des propriétés anti-adhérentes optimales. La forme plate et le manche amovible permettent une manipulation, un rangement et un nettoyage faciles. L'oPan est disponible en deux tailles différentes, pour les petites ou grandes portions ou pour les petits ou grands ménages. Elle s'adapte donc à tous les styles de vie.

oPan avec manche amovible

La poêle idéale pour préparer simplement et rapidement des plats délicieux pour le petit-déjeuner et le brunch ou un petit creux.

ø 24 cm | ø 28 cm

Couvercle autocuiseur

Secuquick softline

Le couvercle autocuiseur ultrasophistiqué Secuquick softline transforme les casseroles AMC de 20 cm et 24 cm de diamètre en autocuiseurs. Son utilisation permet de réduire les temps de cuisson jusqu'à 80 % avec des économies d'énergie pouvant atteindre 50 %. Avec Secuquick softline, tout le monde peut rapidement cuisiner du « fast food » sain. Même les plats dont le temps de cuisson est normalement long, comme la carbonade, peuvent être concoctés en un rien de temps. Les plats en cocotte sont également idéaux avec le Secuquick softline. Un conseil spécial : grâce au contrôle de la température, il suffit de 5 minutes pour préparer un risotto avec le couvercle autocuiseur !

Le couvercle offre deux programmes de cuisson sous pression : Soft et Turbo. Ils sont utilisés pour cuire tous les ingrédients à la température parfaite pour un résultat optimal.

La cuisson sous pression Soft est une variante particulièrement délicate de la cuisson sous pression. La température est comprise entre 103 et 113 °C. Cela permet de préparer très rapidement de nombreux légumes frais, des plats surgelés, des pâtes et du risotto tout en préservant les vitamines.

La cuisson sous pression Turbo est la méthode de cuisson super rapide et parfaite pour les aliments durs à longue durée de cuisson, comme la viande et les plats braisés ou les légumineuses. Les températures se situent entre 108 et 118 °C. Avec la cuisson sous pression Turbo, vous gagnez jusqu'à 80 % de temps par rapport à la cuisson traditionelle, et vous économisez donc aussi de l'énergie.

Secuquick softline

Avec le couvercle pour autocuiseur Secuquick softline, vous pouvez rapidement préparer du « fast food » sain. Des plats délicieux comme la carbonade ou le risotto peuvent être concoctés en un rien de temps.

ø 20 cm | **ø 24 cm**

Couvercle de cuisson vapeur

EasyQuick

Le couvercle de cuisson vapeur EasyQuick vous permet de cuire la vapeur de façon saine. Il s'adapte à deux tailles de casseroles grâce à des joints de différentes tailles et est donc flexible et peu encombrant.

Avec le couvercle de cuisson vapeur EasyQuick, vous cuisinez rapidement et délicatement en même temps. Avec AMC, la cuisson à la vapeur signifie une cuisson dans une fenêtre de température comprise entre 97 °C et 99 °C. Grâce à la basse température, les vitamines, les nutriments et les minéraux sont conservés et le goût est préservé. Les ingrédients sont cuits à la vapeur doucement et rapidement avec ou sans panier dans la casserole appropriée. La cuisson à la vapeur avec l'EasyQuick est idéale pour les plats de poisson, les légumes farcis ou les légumes dont le temps de cuisson est long.

De plus, en cuisinant à vapeur avec l'EasyQuick, vous gagnez jusqu'à 50 % de temps par rapport à une cuisson normale. L'EasyQuick fonctionne sans pression. Le couvercle peut être retiré à tout moment pendant la cuisson, il est très peu encombrant et facile à nettoyer. Avec le contrôle acoustique Audiotherm et la plaque de cuisson mobile Navigenio, les avantages de la cuisson contrôlée peuvent également être exploités de manière optimale.

Le couvercle de cuisson à vapeur EasyQuick a reçu le titre « Innovation cuisine » en raison de sa fonctionnalité très développée et facile à utiliser.

EasyQuick

Le couvercle de cuisson à vapeur EasyQuick permet une cuisson à vapeur rapide et douce à moins de 100 °C. Cela garantit une conservation optimale du goût des ingrédients et de leurs nutriments. L'EasyQuick s'adapte à tous les casseroles de 20 cm et 24 cm de diamètre et les transforme en cuiseurs vapeur.

ø 20/24 cm

Oval EasyQuick

Le couvercle de cuisson à vapeur Oval EasyQuick transforme toutes les casseroles ovales de 38 cm de long en cuiseurs vapeur. Il permet une cuisson à vapeur rapide et douce à moins de 100 °C. Cela garantit une conservation optimale du goût des ingrédients et de leurs nutriments.

38 cm

Plaque de cuisson mobile

Navigenio

Découvrez les nombreuses possibilités du Navigenio et faites d'AMC un partenaire indispensable dans votre cuisine.

La plaque de cuisson mobile Navigenio est l'auxiliaire universel pour cuisiner, faire revenir, cuire à la vapeur et sous pression et même pour gratiner et cuire au four. Il peut facilement être utilisée dans la cuisine ou sur le balcon. Grâce à son fonctionnement en position retournée, elle transforme votre casserole AMC en un petit four qui gratine et cuit les aliments dans la casserole. On peut donc concocter très facilement des plats délicieux comme des pizzas, du pain ou des gâteaux.

Avec le contrôle acoustique Audiotherm, le Navigenio forme l'équipe parfaite pour une cuisson contrôlée. Pendant que la température à l'intérieur de la casserole est mesurée, l'Audiotherm et le Navigenio communiquent pour réguler l'intensité du feu selon les besoins. La cuisson, le rôtissage, la cuisson vapeur et la cuisson sous pression se font d'eux-mêmes. Une fois le temps de cuisson écoulé, le Navigenio passe à la fonction chauffe-plat à 60 °C pendant une heure. Le Navigenio et l'Audiotherm vous donnent ainsi le temps de faire autre chose.

Le Navigenio et l'Audiotherm peuvent être combinés de manière idéale avec une large gamme de produits AMC.

Navigenio

Le Navigenio est une plaque de cuisson mobile qui peut également être utilisée à l'envers et permet une cuisson contrôlée.

Accessoires

Paniers pour casseroles et poêles

Panier Softiera

Panier pour casserole idéal pour la cuisson sous pression avec Secuquick softline ou la cuisson vapeur avec EasyQuick.

ø 20 cm | ø 24 cm

Bol Softiera

Bol de cuisson idéal pour la cuisson et la dé-congélation.

ø 20 cm | ø 24 cm

Panier vapeur

Idéal pour une cuisson vapeur facile avec l'EasyQuick. Convient aux casseroles de 20 cm et 24 cm de diamètre.

ø 20 cm | 24 cm

Rangement

Bol combiné

Le bol combiné convient pour assaisonner, remuer, servir, laver et décongeler.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Moules

Lasagnera

Plat de cuisson et de service passant au four en acier inoxydable de haute qualité.

petit 1,8 l | moyen 3,3 l | grand 6,0 l

Accessoires de service

Plat de service

Convient pour servir, conserver et garder les aliments au chaud.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Saladier

Convient pour servir, garder au chaud et réchauffer les aliments.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

C'est la lame qui fait le couteau

Le set de couteaux D-Line AMC comprend des couteaux de cuisine de première classe, dotés des dernières technologies: vos compagnons idéaux dans la cuisine. Découvrez de véritables talents polyvalents pour un usage quotidien et appréciez la matière choisie avec soin et le design esthétique.

Avec le set de couteaux D-Line bien conçu et les couteaux spéciaux supplémentaires, il y en a pour tous les goûts. Tous les couteaux ont le même design moderne, sont parfaitement équilibrés et tiennent bien dans la main. La gamme D-Line est en acier au chrome-molybdène-vanadium de qualité supérieure fabriqué en Allemagne, un acier qui convient particulièrement bien pour les couteaux. Sa composition spéciale garantit que les couteaux soient à la fois durs et flexibles et résistants à la corrosion. Les couteaux D-Line ont une longue durée de vie et sont faciles à réaffûter avec l'aiguiseur de couteaux D-Line. Le protège-lame D-Line ou le bloc à couteaux D-Line permet de les ranger facilement et en toute sécurité.

Set de couteaux D-Line, 4 pièces

Le set de couteaux propose quatre couteaux différents : un couteau universel, un petit santoku, un couteau à pain et un couteau de chef, avec des lames très aiguisées. Ils sont adaptés à la découpe, au filetage, au désossage, à l'épluchage et au tranchage.

Chaque couteau possède un protège-lame pratique.

Set de couteaux à steak D-Line, 6 pièces

Le set de six couteaux à steak est le compagnon idéal pour les barbecues. Les couteaux à steak sont très tranchants et sont parfaits pour couper de la viande grillée ou rôtie et d'autres aliments grillés.

Couteau à fileter D-Line

Le couteau à fileter a une lame flexible, longue et étroite. Il permet de découper facilement le poisson, la viande ou la volaille.

Grand santoku D-Line

La lame du grand couteau santoku est particulièrement large et droite. Il convient donc particulièrement bien pour hacher les légumes, les herbes, l'ail et le gingembre.

Couteau à tomates D-Line

Le couteau à tomates a une lame dentelée et une taille maniable. Grâce à son bord dentelé, il est parfait pour couper les tomates en tranches propres sans les écraser.

Bloc à couteaux D-Line

D'une élégance intemporelle, le bloc à couteaux orne chaque cuisine et offre des possibilités de rangement individuelles grâce à l'insert à brosse amovible.

Aiguiseur de couteaux D-Line

L'aiguiseur de couteaux D-Line rend le réaffûtage sûr et facile en un rien de temps.

Des poêles et des casseroles qui restent belles longtemps

Tout ce qui est précieux et doit rester beau, a besoin d’entretien. Cela s'applique également à nos casseroles et poêles. Correctement entretenus, les produits AMC conservent longtemps leur aspect unique, et nous garantissons un fonctionnement parfait pendant 30 ans.

Il est très facile de nettoyer les produits AMC, surtout avec AMC Clean & Care. Le système de nettoyage pour une propreté et un entretien parfaits de vos produits AMC se compose de l'AMC Express (Ultra Cleaning Liquid), de l'AMC Clean (Deep Cleansing Creme) et de l'AMC Shine (Brilliant Polishing Gel). Essayez le système de nettoyage : vous ne pourrez plus vous en passer !

Repassez commande en ligne : www.amc.info/clean-care

Nous sommes là pour vous

Afin de faciliter votre entrée dans le monde d'AMC ou l'utilisation de vos casseroles est encore peu familière, votre conseiller personnel AMC se fera un plaisir de vous aider en vous conseillant et en vous soutenant. Vous serez familiarisé et épaulé de la meilleure façon possible : profitez de ce service !

Dans notre brochure « Cuisiner avec AMC », vous trouverez de nombreux conseils utiles pour la cuisine au quotidien. Vous trouverez d'innombrables idées de recettes pour vous inspirer et des recettes faciles – entièrement conçues pour les produits AMC – sur le site www.amc.info/lunivers-des-recettes/recettes.

L'ensemble de la gamme de produits AMC est disponible sur www.amc.info/produits. Mais n'oubliez pas : votre conseiller personnel AMC se fera un plaisir de vous conseiller si vous êtes intéressé par l'assortiment AMC.

Nous nous réjouissons de votre intérêt pour AMC et nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec vos produits !

Restez en contact :

Site Internet

www.amc.info/produits
www.amc.info/lunivers-des-recettes

Communauté de recettes

www.kochenmitamc.info (allemand)
www.cucinareconamc.info (italien)
www.recetasamc.info (espagnol)
www.cookingwithamc.info (anglais)

Réseaux sociaux

AMC Belgium
AMC Schweiz

AMC International

amc_belgium
amc_schweiz

AMC Belgium
Alfa Metalcraft Corporation N.V.
Kortrijksesteenweg 205 – B. 1
9830 Sint-Martens-Latem
Belgium
T: +32 9 250 93 60

be@amc.info
www.amc.info

AMC Belgium amc_belgium

AMC Suisse
Alfa Metalcraft SA
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Suisse
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info

AMC Schweiz amc_schweiz

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