AMC producten

Meer plezier bij het koken.

Beter eten.
Beter leven.

Het Premium Kooksysteem.
www.amc.info

Inhoud

04 Beter eten. Beter leven.

14 Temperatuur- en tijdcontrole

20 Het AMC Premium Kooksysteem

22 Perfect voor elk fornuis

26 Kookpotten
28 Melkpotten
28 Kookpotten met steel
29 Standaardpotten
29 GourmetLine
30 Wok & Eurasia
30 Ovale braadpannen

32 Pannen
36 HotPan
39 Griddle
39 Sauteuses
40 Grillpannen
42 Brunchpannen

44 Snelkookdeksels

48 Stoomdeksels

52 Mobiele kookplaat

56 Accessoires
58 Vergieten voor kookpotten en pannen
59 Bewaren
59 Bakvormen
59 Serveerelementen
60 Messen
64 Reiniging en onderhoud

66 Wij zijn er voor u

Koken is meer dan voedsel bereiden. Koken is plezier, overgave en enthousiasme – een beleving voor alle zintuigen.

Terwijl sommigen onze producten waarderen omdat ze er sneller mee kunnen koken en zeker zijn dat hun gerechten lukken, willen anderen bij het koken vooral zo weinig mogelijk vitaminen en voedingsstoffen verliezen. Het maakt uiteindelijk niet uit wat voor u het belangrijkste is: het is het plezier dat telt.

Het AMC Premium Kooksysteem garandeert dankzij unieke technologieën een optimale temperatuur- en tijdcontrole om snel te koken met behoud van de voedingsstoffen en om gezonde, maar vooral lekkere gerechten te bereiden. Onze producten behoren niet alleen tot de beste op de markt, ze bieden ook totaal nieuwe mogelijkheden en dit zowel voor de dagelijkse maaltijden als voor een fijnproeversmenu bij een speciale gelegenheid.

Ervaar het beste, voor uzelf en voor uw gasten.

Kwaliteit binnen handbereik

Wij zijn overtuigd van wat wij doen. Daarom geven wij u op al onze producten van roestvrij edelstaal een garantie van 30 jaar. Een zeldzaamheid in de keukensector maar voor ons vanzelfsprekend.

Bij AMC beschikken wij over decennialange ervaring op het gebied van hoogwaardig kookgerei. Als u kookt met kookpotten en pannen van AMC, merkt u het verschil. De kwaliteit van AMC is letterlijk binnen handbereik. Dit gevoel behoudt u jarenlang als u uw AMC producten gebruikt.

Ons inzicht in kwaliteit betekent ook dat de AMC producten continu worden aangepast aan de veranderende behoeften. Innovatieve ideeën leiden tot revolutionaire nieuwe producten die het assortiment voortdurend aanvullen. En dat zal ook in de toekomst niet anders zijn.

Vertrouw het origineel.

Functionaliteit die opvalt

Wij willen dat onze producten niet alleen overtuigen met hun functionaliteit maar ook met hun ontwerp. Maar hoe kan dat, als de smaken op het vlak van ontwerp even hard verschillen als op het vlak van eten? Door de perfecte combinatie van vorm en functie.

Bij AMC heeft elk product zijn eigen toepassingsgebied. Daarbij wordt functionaliteit telkens ondersteund door een eenvoudig design.

Denk maar aan details zoals de gietrand bij kookpotten en pannen om morsen tegen te gaan of aan het feit dat u alle kookpotten in hun omgedraaide deksel kunt zetten, de deksels in handgrepen kunt vasthaken of stelen kunt verwijderen. Altijd geldt: ontwerp en functie gaan perfect samen. Maar ongeacht hoe handig en functioneel de AMC producten zijn en welk design ze hebben: ze moeten u zo goed mogelijk begeleiden bij het koken.

Oordeel zelf.

Smaak die niet te betwisten valt

Al sinds 1963 bieden wij onze klanten unieke smaakbelevingen, omdat wij weten waar het bij koken op aan komt. Vindt u gezonde voeding met verse ingrediënten belangrijk? Dan wilt u die ook met zorg bereiden. Met traditioneel kookgerei is dat helemaal niet zo eenvoudig.

Veel ingrediënten verliezen niet alleen smaak bij het koken, maar ook waardevolle vitaminen en voedingsstoffen. Onze unieke kookmethodes zorgen ervoor dat belangrijke ingrediënten in uw gerechten bewaard blijven en dat het aroma volledig tot zijn recht kan komen.

Wist u bijvoorbeeld dat u met onze producten talloze voedingsmiddelen kunt bakken zonder vetstoffen toe te voegen of dat groenten meer dan 50 procent meer vitaminen behouden als u ze bereidt met de AMC-methode en niet klassiek in water kookt? Onze geavanceerde technologieën maken dit mogelijk.

Proef het verschil.

Recepten die bij u passen

Wij houden van kookboeken. Tenslotte schrijven we ze zelf ook. Maar laten we eerlijk zijn: veel leuke ideeën komen niet alleen voort uit de creativiteit van professionals, ze kunnen ook van de buurvrouw, van de collega op het werk of van oma komen. Er zijn net zoveel recepten als er mensen zijn.

Koken met AMC zal u snel onder de knie hebben. De temperatuur- en tijdcontrole zal ervoor zorgen dat al uw recepten lukken. Niets staat echter uw eigen creativiteit in de weg: u kunt de AMC-recepten naar uw eigen idee aanpassen of geheel nieuwe creaties bedenken.

Om te zorgen dat koken met AMC gegarandeerd een aanhoudend succes blijft en altijd leuk is, hebben wij de AMC-receptenwereld in het leven geroepen: recepten die voortdurend in het AMC-Instituut worden ontwikkeld en getest en speciaal zijn afgestemd op het koken met de producten en kookmethodes van AMC.

Laat u inspireren.
www.amc.info/receptenwereld

Visiotherm

De juiste temperatuur is bepalend voor het slagen van elk recept. De Visiotherm maakt de temperatuur in de kookpot zichtbaar en zorgt dat koken met AMC kinderspel wordt.

De keuze van de juiste temperatuur maakt van uw gerechten een waar genot. De temperatuur bepaalt of een gerecht lukt, hoe het smaakt en hoe gezond het is.

De Visiotherm meet de temperatuur in de kookpot en geeft deze weer op het display. Elk AMC-deksel is voorzien van een Visiotherm.

Dankzij de temperatuurcontrole weet u altijd precies wanneer u de energietoevoer moet verhogen, verlagen of uitschakelen. Zo hebt u altijd de zekerheid dat u op precies de juiste temperatuur kookt en bakt, zodat vitaminen en voedingsstoffen optimaal bewaard blijven.

De temperatuurcontrole met de Visiotherm is uw garantie voor een zorgvuldige bereiding en een gezond, lekker resultaat.

60
70
80
90
98
AMC

soft
P

Audiotherm

De Audiotherm is de perfecte aanvulling voor de Visiotherm en wordt er heel eenvoudig op gezet. Hij is de stem van de Visiotherm en geeft u een signaal als u iets moet doen. Samen met de mobiele kookplaat Navigenio kan de Audiotherm zelfs de nodige energietoevoer automatisch regelen.

Een blik op het display van de Audiotherm vertelt u:

- welk temperatuurbereik u hebt gekozen
- wanneer het kookproces wordt gestart (onmiddellijk of met startuitstel)
- of de temperatuur te hoog of te laag is
- of de kooktijd afgelopen is of hoe lang deze nog duurt

Telkens als u iets moet doen, krijgt u een akoestisch signaal van de Audiotherm zodat u nooit een belangrijk moment mist. Niet alleen de temperatuur is immers bepalend voor het beste resultaat, maar ook de gekozen tijd. De Audiotherm is daarbij een cruciaal hulpmiddel.

Als u bovendien de mobiele kookplaat Navigenio in combinatie met de Audiotherm gebruikt, wordt de energietoevoer automatisch geregeld. De Audiotherm zorgt ervoor dat u de temperatuurregeling niet meer hoeft te verzorgen, zodat u meer tijd hebt om andere dingen te doen. Als het kookproces beëindigd is, start de warmhoudfunctie.

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

AMC App

De AMC App is aan de Audiotherm gekoppeld, spiegelt het display en maakt het uiterst makkelijk om de Audiotherm te bedienen via de mobiele apparaten van uw keuze.

De bediening van de Audiotherm met de AMC App is heel eenvoudig en intuïtief doordat u het display van de Audiotherm op uw apparaat gespiegeld ziet en kunt bedienen. Bovendien kunt u specifieke Audiotherm-instellingen uitvoeren of uw kookprocessen bewaren. En vergeet ook niet dat er nog een ander voordeel is aan het gebruik van de AMC App: u kunt er zeker van zijn dat u uw kookproces altijd onder controle hebt, ook als u even niet op gehoorsafstand van de Audiotherm bent. De AMC App geeft u informatie over alle stappen van het lopende kookproces.

Cook & Go

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

Een overzicht van het AMC Premium Kooksysteem

Het AMC Premium Kooksysteem is gebaseerd op een gesloten circulatiesysteem tussen de bodem van de kookpot, de koelwandzone en het deksel. Bovendien bestaat het systeem ook nog uit componenten die een temperatuur- en tijdcontrole mogelijk maken en er zo voor zorgen dat elk gerecht met zekerheid lukt.

Het deksel
De precieze verwerking, de speciale constructie en het gewicht van het deksel garanderen, als voorwaarde voor het gesloten circulatiesysteem, de perfecte afsluiting van de kookpot tijdens het koken.

De handgrepen
Ergonomische en mooie handgrepen met een verborgen extraatje: de keramische Thermobloc-inleg zorgt ervoor dat de handgrepen koel blijven en dat de warmte niet overgaat op de handgrepen. De handgrepen zijn zo aangebracht dat het deksel ook tussen de kookpot en de handgrepen kan worden gehangen.

Het materiaal
Hoogwaardig roestvrij staal dat optimale hygiene garandeert en vanzelfsprekend geschikt is voor de vaatwasser. Het gaat decennialang mee: wij geven u 30 jaar garantie.

De gesloten bodem Akkutherm
Hij slaat energie op zoals een accu en neemt zelf hele kleine hoeveelheden warmte op die gelijkmatig worden afgegeven aan het voedsel. De gesloten bodem en de wanden van de kookpot zijn onafscheidelijk verbonden. Ze bestaan uit één stuk en zijn volledig glad. Dat is te danken aan een speciaal door AMC ontwikkeld pers- en lasproces. Het resultaat is een bodem die geschikt is voor alle warmtebronnen.

De Audiotherm
De Audiotherm wordt heel eenvoudig op de Visiotherm geplaatst. Hij geeft een akoestisch signaal wanneer u iets moet doen en toont op het display wat u moet doen. Zo wordt temperatuur- en tijdgecontroleerd koken mogelijk gemaakt.

De AMC
De AMC App is aan de Audiotherm gekoppeld, spiegelt het display en maakt het makkelijk om de Audiotherm te bedienen via mobiele apparaten.

De Visiotherm
De Visiotherm maakt de temperatuur in de kookpot zichtbaar en helpt zo het kookproces te controleren.

De gietrand
Hij gaat morsen tegen en maakt het mogelijk om het snelkookdeksel Secuquick softline van AMC te gebruiken.

De condensgroef
Aan de bovenrand van de koelwandzone vangt de condensgroef de waterdamp op. Zo kan er tussen de rand van de kookpot en het deksel een waterfilm ontstaan die de kookpot perfect afsluit. Dit maakt het gesloten systeem van waterdampcirculatie mogelijk.

De koelwandzone
Deze bestaat uit zuiver roestvrij staal en neemt minder warmte op dan de bodem. Zo ontstaat een temperatuurverschil waarbij de zijwanden een afkoelzone vormen voor de opstijgende waterdamp.

De mobiele kookplaat
De mobiele kookplaat Navigenio heeft diverse toepassingsmogelijkheden en kan ook omgekeerd worden gebruikt (mini-oven). Samen met de Audiotherm zorgt hij voor een automatisch geregelde energietoevoer om gecontroleerd koken mogelijk te maken.

Perfect voor elk fornuis

U wilt met AMC koken op een gas-, inductie- of elektrisch fornuis of op de Navigenio? Welk fornuis u ook hebt: de kookpotten en pannen van AMC met een compleet egale en gesloten bodem zijn geschikt voor alle hittebronnen.

- ▷ Let op het juiste formaat van de kookplaat.
- ▷ Plaats de kookpotten zoveel mogelijk in het midden van de kookplaat zodat de handgrepen niet warm worden. Dit is vooral belangrijk bij lage kookpotten en geldt ook voor inductiefornuizen.
- ▷ Pas met name op bij zogenaamde Full-Flex-inductiekookplaten: hier kan bij heel lage pannen te veel hitte tot bij de rand van de pan komen.
- ▷ Als u op gas kookt, moet u de passende gaspit voor de kookpot kiezen om te vermijden dat de vlammen over de rand van de pot slaan of andere kookpotten en handgrepen verhitten. **Gebruik de Navigenio niet omgekeerd als mini-oven als u op gas kookt.**
- ▷ De mobiele kookplaat Navigenio van AMC is om een heel eenvoudige reden uitstekend geschikt om te koken en braden met kookpotten van AMC: de combinatie met de Audiotherm maakt een automatisch geregelde energietoevoer mogelijk. Deze hoeft u dus niet meer manueel te verhogen, te verlagen of uit te schakelen.

Meer dan alleen kookpotten en pannen

Kookpotten
Pagina's 26–31

Pannen
Pagina's 32–43

Snelkookdeksels
Pagina's 44–47

Stoomdeksels
Pagina's 48–51

Mobiele kookplaat
Pagina's 52–55

Accessoires
Pagina's 56–65

Kookpotten

Kookpotten

De kookpotten van AMC combineren tijdloos design met geavanceerde functionaliteit. Al onze kookpotten beschikken over de AMC-temperatuurcontrole. Zo kunt u er zeker van zijn dat u altijd perfect bereide, lekkere maaltijden op tafel zet. Ontdek ons ruime assortiment kookpotten.

Melkpotten

Voor het verhitten van melk en chocolademelk, voor het opwarmen van zuigflessen en voor gerechten die moeten worden opgeklopt, zoals pudding, crèmes en sauzen.

ø 14 cm 1,5 l

ø 16 cm 2,5 l
2,7 l

Standaard kookpotten

De standaard kookpotten zijn perfect voor vlees, groenten en bijgerechten en zijn naargelang de grootte en het volume ook geschikt voor bakken, snelkoken en stomen. De twee ergonomische handgrepen met het keramische hitteschild Thermobloc worden niet heet en garanderen een stabiele grip. Deze kookpotten zijn gemakkelijk schoon te maken en geschikt voor de vaatwasser. Bovendien hebben ze een deksel van roestvrij staal dat perfect afsluit. Het deksel kan omgedraaid worden gebruikt als potonderzetter. Na verwijdering van de Visiotherm kunnen de kookpotten zonder probleem in de oven worden gebruikt.

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 *

De kookpotten van de GourmetLine-serie beschikken over een afgeronde bodem die perfect is als er moet worden geroerd. Deze kookpotten zijn geschikt voor traditionele risotto, ragouts en goulash. Dankzij de ronde vorm van de bodem is de volledige binnenkant van deze kookpotten goed te bereiken met de pollepel. De kookpotten zijn compatibel met het snelkookdeksel Secuquick softline en het stoomdeksel 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	

* Beperkt beschikbaar

Wok

Wie van de Aziatische keuken houdt, is uitstekend uitgerust met deze grote wok. Zowel voor éénpansgerechten, heerlijke curry's, gestoomde dumplings als krokant gefrituurde snacks. Deze wok is gemakkelijk schoon te maken en geschikt voor de vaatwasser. Bovendien heeft hij een perfect afsluitend hoog deksel van roestvrij staal dat veel ruimte biedt dankzij een extra bolle vorm.

ø 36 cm 5,6 l

Eurasia

De Eurasia is de perfecte combinatie van een klassieke kookpot en een Aziatische wok. Door de afgeronde bodem is de kookpot uitstekend geschikt voor risotto, stoofpotten en soep. De kookpot kan evenwel ook worden gebruikt als wok om knapperige groenten en Aziatische curry- en noedelgerechten klaar te maken.

ø 24 cm 2,8 l | **ø 28 cm** 4,0 l

Ovale braadpan

Deze pan is bijzonder geschikt voor grote stukken vlees, kort gebakken vlees zoals steaks en worsten of spaghettigerechten. Met behulp van de bijpassende geperforeerde inzet kunnen bovendien ook volledige vissen of asperges worden bereid. Daarnaast is de ovale braadpan ideaal om gerechten direct op tafel te serveren.

ø 38 cm 4,5 l

Pannen

Pannen

De pannencollectie van AMC omvat braad-, grill- en brunchpannen. Alle braad- en grillpannen beschikken over de AMC-temperatuurcontrole om perfect te kunnen bakken en zelfs frituren.

Een sterk gepolijste, gestructureerde bodem zonder kunstmatige coating staat garant voor een feilloze anti-aanbaklaag zodat u gezond en smaakvol kunt braden zonder toevoeging van vetstoffen. Ook frituren gaat in de pannen van AMC eenvoudig, snel en veilig.

Sommige pannen hebben een afneembare, stabiele en veilige steel met een gepatenteerd sluitsysteem waardoor ze ruimtebesparend kunnen worden opgeborgen. De pannen van AMC zijn door de snelle warmtegeleiding en gelijkmatige warmteverdeling dankzij de gesloten bodem Akkutherm heel energiebesparend. Alle pannen zijn geschikt voor alle soorten fornuizen, ook inductie.

De geïntegreerde temperatuurindicatie Visiotherm zorgt altijd voor een perfecte temperatuurcontrole. Samen met de akoestische controle Audiotherm wordt temperatuur- en tijdgecontroleerd koken niet alleen mogelijk met de kookpotten van AMC, maar ook met de pannen.

HotPan

De HotPan is de perfecte pan om te braden zonder vet, e garen zonder water en zelfs om te frituren. Steaks, worst, visfilets, gepaneerd voedsel en nog veel meer: het lukt allemaal vanzelf.

Dankzij de sterk gepolijste, gestructureerde bodem staat de pan ook zonder coating garant voor een feilloze anti-aanbaklaag zodat u gezond kunt braden. Zelfs frituren is eenvoudig en lukt altijd: oververhitting van de olie wordt voorkomen door de temperatuurcontrole en er wordt zacht, veilig en nagenoeg geurvrij gefrituurd. Nadat alle kunststof onderdelen zijn verwijderd, kan de pan zonder probleem in de oven worden gebruikt. Bovendien is de HotPan compatibel met de mobiele kookplaat Navigenio: zo kunnen in de pan gerechten worden gegratineerd en zelfs taarten en quiches worden gebakken.

De afneembare steel zorgt ervoor dat de pan ruimtebesparend kan worden opgeborgen en dat hij verbazingwekkend stabiel en aangenaam te gebruiken is.

HotPan met afneembare steel

ø 20 cm 1,3 l | **ø 24 cm** 2,0 l

ø 28 cm 3,0 l met afneembare steel
en handgreep

HotPan met twee ergonomische handgrepen

Braadpan met hoog deksel: perfect voor het braden van grote stukken vlees, volledige vissen of groenten.

ø 28 cm 3,0 l | **ø 32 cm** 5,0 l

min
min

Sauteuses

Sauteuse met afneembare steel

Sauteuse voor het koken van sauzen of voor het roosteren van noten, uien en croutons.

ø 16 cm 1,2 l | **ø 20 cm** 2,1 l

Grillpannen

De piramidestructuur van de bodem van de grillpan zorgt voor bijzonder krokante grillresultaten, omdat het bakvocht kan wegvloeien van het vlees. Bovendien krijgt het gegrilde voedsel de typische speciale grillstructuur voor een unieke BBQ-beleving thuis.

Griddle met steel

Grillpan voor alle soorten vlees en worsten.

ø 20 cm 1,1 l | **ø 24 cm** 1,6 l

Arondo grill

Rechthoekige grillpan voor steaks, vis en groenten (inclusief deksel).

ø 28 cm 1,6 l | **ø 32 cm** 2,2 l

Oval Grill

Grote, ovale grillpan voor steaks, worst, spiesjes en volledige vissen (inclusief deksel).

ø 38 cm 2,2 l

Brunchpannen

De oPan is de ideale pan voor snelle ontbijt- en brunchgerechten, zoals pannenkoeken, wraps, sandwiches, plat brood en eiergerechten. Hij is vervaardigd van sterk gepolijst roestvrij premiumstaal en heeft een unieke, elegante uitstraling. Het grote braadoppervlak en de speciale o-structuur garanderen perfecte braadresultaten en optimale anti-aanbakeigenschappen. Het platte ontwerp en de afneembare handgreep maken de pan eenvoudig te gebruiken, bewaren en reinigen. De oPan is verkrijgbaar in twee verschillende formaten, voor kleine of grote porties of gezinnen. Zo past hij bij elke levensstijl.

oPan met afneembare steel

De ideale pan voor het eenvoudig en snel bereiden van heerlijke gerechten voor ontbijt en brunch of voor een snack tussendoor.

ø 24 cm | **ø 28 cm**

Snelkookdeksels

Secuquick softline

Het geavanceerde snelkookdeksel Secuquick softline verandert de kookpotten van AMC met een diameter van 20 cm en 24 cm in snelkookpotten. Door gebruik te maken van dit deksel worden de kooktijden tot 80% korter en wordt tot 50% energie bespaart. Met Secuquick softline kan iedereen snel en gezond «fastfood» bereiden. Zelfs gerechten die normaal een lange kooktijd hebben, zoals stoofvlees, zijn in een oogwenk klaar. Ook éénpansgerechten lenen zich uitstekend voor de Secuquick softline. Een slimme tip: voor risotto hebt u met het snelkookdeksel dankzij de temperatuurcontrole slechts een ongelooflijke 5 minuten nodig!

Het deksel biedt twee snelkookprogramma's: Soft en Turbo. Hiermee worden alle ingrediënten op een perfecte temperatuur gekookt voor optimale resultaten.

Snelkoken met het programma Soft is een bijzonder zachte variant van snelkoken. De temperatuur ligt tussen 103 en 113 °C. Zo kunnen veel verse groentesoorten, diepvriesgerechten of als bijzondere blikvangers pasta en risotto erg snel en met behoud van alle vitaminen worden bereid.

Snelkoken met het programma Turbo is de supersnelle en perfecte kookmethode voor robuuste levensmiddelen met een lange kooktijd zoals vleesgerechten en stoofpotten of peulvruchten. De temperaturen liggen tussen 108 en 118 °C. Bij Turbo-snelkoken bespaart u tot 80% tijd in vergelijking met traditioneel koken en dus ook energie.

Secuquick softline

Met het snelkookdeksel Secuquick softline kookt u snel en gezond «fastfood». Heerlijke gerechten zoals stoofvlees of risotto zijn klaar in een oogwenk.

ø 20 cm | **ø 24 cm**

Stoomdeksels

EasyQuick

Met het stoomdeksel EasyQuick kunt u gezond stomen. Dankzij dichtringen in twee verschillende afmetingen past het deksel op kookpotten van zowel 20 als 24 cm en is dus flexibel en ruimtebesparend.

Met het stoomdeksel EasyQuick stoomt u snel en tegelijkertijd zacht. Stomen met AMC betekent garen in het temperatuurvenster van 97 °C tot 99 °C. Dankzij de lage temperatuur blijven vitaminen, voedingstoffen en mineralen bewaard en de smaak behouden. De ingrediënten worden met of zonder vergiet in de passende kookpot zacht en snel gestoomd. Stomen met de EasyQuick is ideaal voor visgerechten, gevulde groenten of groenten met een lange gaartijd.

Bovendien bespaart u bij het stomen met de EasyQuick tot 50% tijd in vergelijking met normaal garen. De EasyQuick werkt zonder druk. Het deksel kan tijdens het garen op elk moment worden afgenomen, is enorm ruimtebesparend en eenvoudig te reinigen. Samen met de akoestische controle Audiotherm en de mobiele kookplaat Navigenio kunnen ook de voordelen van gecontroleerd koken optimaal worden benut.

Vanwege de geavanceerde werkwijze en eenvoudige bediening is het stoomdeksel EasyQuick onderscheiden met de titel «KüchenInnovation».

EasyQuick

Met het stoomdeksel EasyQuick kunt u snel en zacht stomen onder 100 °C. Zo blijven de smaken van de ingrediënten en hun voedingsstoffen optimaal behouden. De EasyQuick past op alle kookpotten met een diameter van 20 cm en 24 cm en maakt er een steamer van.

ø 20/24 cm

Oval EasyQuick

Het stoomdeksel Oval EasyQuick maakt een steamer van alle ovale braadpannen met een lengte van 38 cm. Hiermee kunt u snel en zacht stomen onder 100 °C. Zo blijven de smaken van de ingrediënten en hun voedingsstoffen optimaal behouden.

38 cm

Mobiele kookplaat

AMC
PURE
INTENSO

Navigenio

Ontdek de diverse mogelijkheden van de Navigenio en maak van dit multitalent van AMC uw vaste partner in de keuken.

De mobiele kookplaat Navigenio is uw onmisbare hulp bij het koken, braden, stomen, snelkoken en zelfs bij het gratineren en bakken. Hij kan heel gemakkelijk worden gebruikt in de keuken of op het balkon. Door hem omgekeerd op uw AMC kookpot te plaatsen verandert hij deze in een kleine oven om voedsel te gratineren en te bakken. Heerlijke gerechten zoals ovenschotels, pizza, brood of cake zijn zo gemakkelijk te bereiden.

Samen met de akoestische controle Audiotherm vormt de Navigenio het perfecte team voor gecontroleerd koken. Terwijl de temperatuur in de kookpot wordt gemeten, communiceren de Audiotherm en Navigenio om de gewenste energietoevoer te regelen. Koken, braden, stomen en snelkoken gaan vanzelf. Na afloop van de kooktijd schakelt de Navigenio een uur lang over op de warmhoudfunctie bij 60 °C. Dankzij de Navigenio en Audiotherm hebt u dus tijd voor andere dingen.

De Navigenio en Audiotherm kunnen ideaal worden gecombineerd met verschillende andere AMC-producten.

Navigenio

De Navigenio is een mobiele kookplaat die ook omgekeerd kan worden gebruikt en het mogelijk maakt om gecontroleerd te koken.

AMC

Accessoires

Vergietten voor kookpotten en pannen

Softiera-vergiet

Dit vergiet is ideaal voor snelkoken met de Secuquick softline of voor stomen met de EasyQuick.

ø 20 cm | ø 24 cm

Softiera-schaal

Deze schaal is ideaal voor koken en ontdooien.

ø 20 cm | ø 24 cm

Combi-inzet vergiet

Ideaal voor eenvoudig stomen met de Easy-Quick. Past op kookpotten met een diameter van 20 cm en 24 cm.

ø 20 cm | 24 cm

Bewaren

Combischaal

De combischaal is geschikt voor kruiden, roeren, serveren, wassen en ontdooien.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Bakvormen

Lasagnera

Bak- en serveerschaal van hoogwaardig roestvrij staal, geschikt voor gebruik in de oven.

klein 1,8 l | middelgroot 3,3 l | groot 6,0 l

Serveerelementen

Serveerschotel

Geschikt voor serveren, bewaren en warmhouden van voedsel.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Serveerschaal

Geschikt voor serveren, warmhouden en opwarmen van voedsel.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Het lemmet maakt het mes

De AMC-messenset D-Line omvat keukenmessen van technische topkwaliteit: uw ideale partners in de keuken. Ontdek deze echte allroundtalenten voor dagelijks gebruik en geniet van het zorgvuldig uitgezochte materiaal en schitterende ontwerp.

Met de doordachte messenset D-Line en aanvullende speciale messen blijft geen enkele wens onbeantwoord. Alle messen zijn uitgevoerd in hetzelfde moderne en smaakvolle ontwerp, zijn optimaal uitgebalanceerd en liggen goed in de hand. De D-Line bestaat uit bijzonder hoogwaardig, in Duitsland geproduceerd chroom-molybdeen-vanadium-staal, dat bijzonder geschikt is voor messen. Deze speciale samenstelling zorgt ervoor dat de messen zowel hard en flexibel maar ook corrosiebestendig zijn. De messen van de D-Line blijven lang scherp en kunnen met de messenslijper van de D-Line eenvoudig worden geslepen. Met de bijbehorende lemmetbescherming of in het messenblok van de D-Line kunnen ze eenvoudig en veilig worden bewaard.

Messenset D-Line, 4-delig

De messenset biedt vier verschillende messen: universeel mes, santoku klein, broodmes en keukenmes met zeer scherpe lemmeten. Ze zijn geschikt voor trancheren, fileren, ontgraten, schillen en snijden.

Elk mes heeft een handige lemmetbescherming.

Set steakmessen D-Line, 6-delig

De zesdelige set steakmessen is de ideale partner voor barbecue-avonden. De steakmessen zijn heel scherp en zijn ideaal om gegrild of gebakken vlees en andere gegrilde etenswaren te snijden.

D-Line
Stainless Steel
AMC

Fileermes D-Line

Het fileermes heeft een buigzaam, lang en smal lemmet. Vis, vlees of gevogelte kunnen gemakkelijk worden getrancheerd.

Santoku groot D-Line

Het lemmet van het grote santokumes is bijzonder breed en recht. Daardoor is het met name geschikt voor het hakken van groenten, kruiden, knoflook en gember.

Tomatenmes D-Line

Het tomatenmes heeft een geribbeld lemmet en een handig formaat. Dankzij de gekartelde rand is het perfect om tomaten in rechte schijfjes te snijden zonder ze plat te drukken.

Messenblok D-Line

Dit messenblok is tijdloos elegant en past in elke keuken. Door de uitneembare borstelinzet biedt het individuele bewaarmogelijkheden.

Messenslijper D-Line

Met de messenslijper D-Line slijpt u uw messen veilig en eenvoudig in een oogwenk.

Altijd schone kookpotten en pannen

Wat waardevol is en mooi moet blijven, heeft onderhoud nodig. Dat geldt ook voor onze kookpotten en pannen. Bij correct onderhoud behouden de AMC producten hun unieke uitstraling gedurende een heel lange tijd.

Producten van AMC schoonmaken is heel eenvoudig en gaat het beste met AMC Clean & Care. Het reinigingssysteem voor perfect schone en goed onderhouden AMC producten bestaat uit AMC Express (Ultra Cleaning Liquid), AMC Clean (Deep Cleansing Creme) en AMC Shine (Brilliant Polishing Gel). Probeer het reinigingssysteem een keer: u zult enthousiast zijn!

Nabestellingen online (ook met abonnement): www.amc.info/clean-care

AMC

Wij zijn er voor u

Om u te laten kennismaken met de wereld van AMC en u bij te staan als u nog vragen hebt over het gebruik van uw nieuwe kookpotten en pannen, kunt u steeds rekenen op uw persoonlijke AMC adviseur. Alles wordt uitgelegd en u krijgt de nodige hulp. Maak gebruik van deze service!

Verder vindt u in onze brochure «Koken met AMC» veel nuttige tips voor het dagelijks koken. Op www.amc.info/receptenwereld vindt u ontelbare receptideeën, volledig afgestemd op de AMC producten. Hier kunt u inspiratie opdoen of de recepten makkelijk stapsgewijs volgen.

Het volledige productassortiment van AMC vindt u op www.amc.info/producten. Maar denk eraan: uw persoonlijke AMC adviseur helpt u graag als u interesse hebt in het AMC assortiment.

Wij bedanken u voor uw interesse in AMC en wensen u veel kookplezier met onze producten!

Houd contact:

Website

www.amc.info/producten
www.amc.info/receptenwereld

Recepten community

www.kochenmitamc.info (Duits)
www.cucinareconamc.info (Italiaans)
www.recetasamc.info (Spaans)
www.cookingwithamc.info (Engels)

Sociale media

AMC Belgium

AMC International

amc_belgium

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 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