

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 elke kookplaat**

26 **Pannen**
28 Melkpannen
28 Pannen met steel
29 Standaardpannen
29 GourmetLine
30 Wok & Eurasia
30 Ovale braadpan

32 **Pannen**
36 HotPan
39 Griddle
39 Sauteuse
40 Grillpannen
42 Brunchpan

44 **Snelkookdeksels**

48 **Stoomdeksel**

52 **Mobiele kookplaat**

56 **Accessoires**
58 Inzet- en inleg vergieten voor pannen
59 Bewaren
59 Bakvormen
59 Serveerelementen
60 Messen
64 Reiniging en onderhoud

66 **Wij staan voor u klaar**

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

Terwijl sommigen onze producten waarderen omdat ze er sneller mee kunnen koken en er van op aan kunnen dat hun gerechten lukken, willen anderen bij het koken vooral zo weinig mogelijk vitamines 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 met behoud van de voedingsstoffen, tijdbesparend te koken 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, ongeacht of het gaat om uw dagelijkse maaltijden of een fijnproeversmenu voor 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 staal een garantie van 30 jaar. Zeldzaam in de keukensector - voor ons: vanzelfsprekend.

Bij AMC beschikken we over decennialange ervaring op het gebied van hoogwaardig kookgerei. Als u met pannen van AMC kookt, merkt u het verschil. De kwaliteit van AMC is letterlijk binnen handbereik. Dit gevoel behoudt u jarenlang bij het gebruik van uw AMC-producten.

Ons kwaliteitsbegrip 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. 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 doe je dat als de smaak van design net zo verschillend is als van eten? Door de perfecte combinatie van vorm en functie.

Bij AMC heeft elk product zijn eigen toepassingsgebied. Daarom is elke pan zo ontworpen om het doel perfect te vervullen. Daarbij wordt functionaliteit telkens ondersteund door een eenvoudige vorm.

Denk maar aan details zoals de schenkrand bij pannen om morsen tegen te gaan of aan het feit dat u alle pannen in het omgekeerde deksel kunt zetten, de deksels in handgrepen kunt zetten of de stelen eraf kunt nemen. Er geldt altijd: ontwerp en functie gaan perfect samen. Ongeacht hoe handig en functioneel AMC-producten zijn en welke vormen ze ook hebben: ze moeten u optimaal ondersteunen bij het koken.

Oordeel zelf.





Smaak, waarover niet valt te twisten

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 vitamines 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 gerechten kunt bakken zonder vet toe te voegen of dat groenten meer dan 50 procent meer vitamines behouden als u ze bereidt met de AMC-methode in plaats van het traditioneel koken in water? Dit is mogelijk dankzij onze geavanceerde technologieën.

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 makkelijk afgaan. U zult het succes van uw recepten door temperatuur- en tijdregeling niet meer willen missen. Niets staat echter uw eigen creativiteit in de weg: u kunt de AMC-recepten naar uw eigen ideeën aanpassen of geheel nieuwe creaties bedenken.

Om te zorgen dat koken met AMC gegarandeerd een blijvend succes is en altijd leuk blijft, 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 pan zichtbaar en zorgt dat koken met AMC simpel wordt.

Alleen door de juiste temperatuur voor de bereiding te kiezen, wordt eten een waar genoegen. De temperatuur bepaalt het resultaat, de smaak en hoe gezondheid het is.

De Visiotherm meet de temperatuur in de pan en geeft deze weer op de display. Ieder 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 de vitamines 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 op de Visiotherm en wordt daar heel eenvoudig op gezet. Het is de stem van de Visiotherm die u een signaal geeft als er iets te doen is. Samen met de mobiele kookplaat Navigenio kan de Audiotherm zelfs de nodige energietoevoer automatisch regelen.

Een blik op de display van de Audiotherm vertelt u:

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

Telkens als er iets te doen is, 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.


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

AMC App

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

De bediening van de Audiotherm met de AMC App is heel makkelijk en intuïtief doordat u de display van de Audiotherm op uw apparaat gespiegeld ziet en kunt bedienen. Bovendien kunt u specifieke Audiotherm-instellingen uitvoeren of uw kookprocessen bewaren. 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 informeert u over alle stappen van het lopende kookproces.



Cook & Go





Het AMC Premium Kooksysteem in één oogopslag

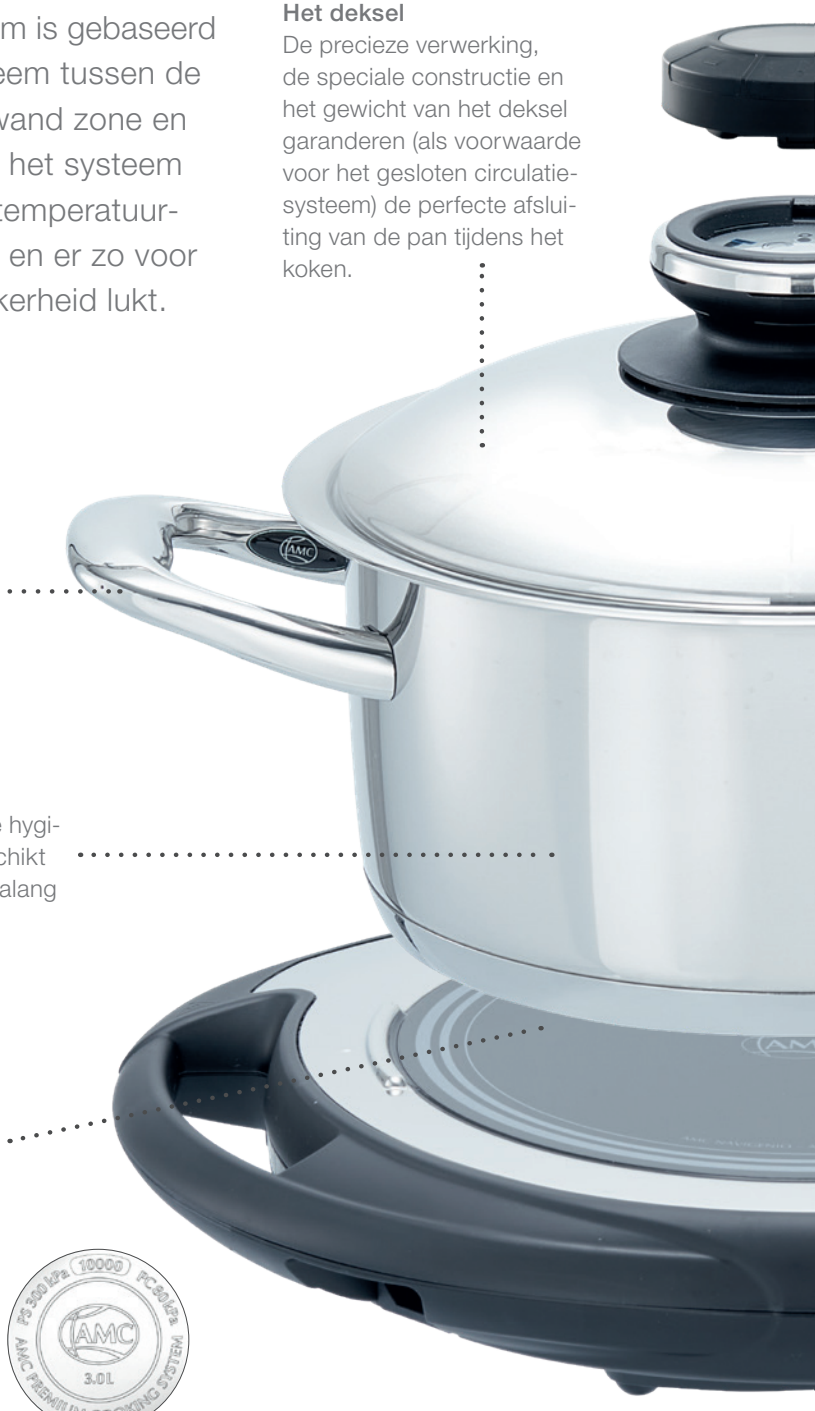
Het AMC Premium Kooksysteem is gebaseerd op een gesloten circulatiesysteem tussen de bodem van de pan, de koele wand zone en het deksel. Bovendien bestaat het systeem ook uit componenten die een temperatuur- en tijdcontrole mogelijk maken en er zo voor zorgen dat elk gerecht met zekerheid lukt.

Het deksel
De precieze verwerking, de speciale constructie en het gewicht van het deksel garanderen (als voorwaarde voor het gesloten circulatie-systeem) de perfecte afsluiting van de pan tijdens het koken.

De handgrepen
Ergonomische en mooie handgrepen, die het in zich hebben: de keramische Thermobloc-inleg zorgt ervoor dat de handgrepen koel blijven en dat de warmte niet wordt overgedragen naar de handgrepen. De handgrepen zijn zo geplaatst dat het deksel ook tussen de pan en de handgrepen kan worden gezet.

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 Accutherm-kapselbodem
Hij slaat energie op zoals een accu en neemt zelf hele kleine hoeveelheden warmte op, die gelijkmatig aan het voedsel worden afgegeven. De kapsel bodem en de wanden van de pan zijn onlosmakelijk aan elkaar verbonden - als één geheel en volledig glad. Dit is te danken aan een speciaal door AMC ontwikkeld druklasproces. Het resultaat is een bodem die geschikt is voor alle warmtebronnen.





De Audiotherm
De Audiotherm wordt heel makkelijk op de Visiotherm geplaatst. Deze geeft een akoestisch signaal wanneer er iets te doen is en laat op de display zien wat er moet worden gedaan. Zo wordt temperatuur- en tijdgecontroleerd koken mogelijk gemaakt.

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

De Visiotherm
De Visiotherm laat de temperatuur in de pan zien en helpt zo het kookproces te controleren.

De schenkrand
Deze 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 ontstaat er tussen de rand van de pan en het deksel een waterfilm die de pan perfect afsluit. Dit maakt het gesloten systeem van waterdampcirculatie mogelijk.

De koele wand zone
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 als hulpstuk worden gebruikt. De interactie met de Audiotherm maakt automatisch geregelde energietoevoer mogelijk en daarmee het gecontroleerd koken.

Perfect voor elke kookplaat

U wilt met AMC koken op een gas-, inductie- of elektrisch kookplaat of op de Navigenio? Welke kookplaat u ook hebt: de pannen van AMC met hun compleet vlakke en gesloten bodem zijn geschikt voor alle warmtebronnen.

- ▷ Let op het juiste formaat van de kookplaat.
- ▷ Zet de pannen zoveel mogelijk in het midden van de kookzone/gaspit zodat de handgrepen niet warm worden. Dit is vooral belangrijk bij lage pannen en geldt ook voor inductiekookplaten.
- ▷ 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 pan kiezen om te vermijden dat de vlammen buiten de rand van de pan komen en ook andere pannen 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 simpele reden uitstekend geschikt om te koken en braden met pannen van AMC: de combinatie met de Audiotherm maakt een automatisch geregelde energietoevoer mogelijk. Deze hoeft u dus niet meer handmatig te verhogen, te verlagen of uit te schakelen.



Meer dan alleen pannen



Pannen
Pagina 26–31



Pannen
Pagina 32–43



Snelkookdeksels
Pagina 44–47





Steamer
Pagina 48–51



Mobiele kookplaat
Pagina 52–55



Accessoires
Pagina 56–65







Pannen

Pannen

De pannen van AMC combineren tijdloos design met geavanceerde functionaliteit. Al onze pannen 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 pannen.



Melkpannen

Voor het warm maken van melk en chocolademelk, voor het opwarmen van babyflesjes 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



Pannen met steel

Kleine pannen met steel zijn perfect voor kleine hoeveelheden en dus ideaal voor singles en kleine gezinnen.

ø 14 cm 1,5 l | **ø 16 cm** 1,3 l



Standaardpannen

De standaardpannen 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 de keramische warmtestopper Thermobloc worden niet heet en garanderen een stabiele grip. Deze pannen zijn gemakkelijk schoon te maken en geschikt voor de vaatwasser. Bovendien hebben ze een deksel van roestvrij staal dat perfect afsluit. Het deksel kan omgekeerd worden gebruikt als onderzetter. Na het verwijderen van de Visiotherm kunnen de pannen 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 pannen uit de GourmetLine-serie beschikken over een afgeronde bodem die perfect is als het gerecht geroerd moet worden. Deze pannen zijn zeer geschikt voor traditionele risotto, ragouts en goulash. Dankzij de ronde vorm van de bodem is de volledige binnenkant van deze pannen met de pollepel goed te bereiken. De pannen 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	



Wok

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

ø 36 cm 5,6 l



Eurasia

De Eurasia is de perfecte combinatie van een klassieke pan en een Aziatische wok. Dankzij de afgeronde bodem is de pan uitstekend geschikt voor risotto, stoofschotels en soep. De pan kan ook worden gebruikt als wok om knapperige groenten, Aziatische curry's en pasta gerechten te bereiden.

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 hele vissen of asperges worden bereid. Daarnaast is de ovale braadpan ideaal om gerechten direct op tafel te serveren.

ø 38 cm 4,5 l







Braad- grill- en brunchpannen

Braad- grill- en brunchpannen

Deze collectie van AMC bestaat uit 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 antiaanbaklaag zodat u gezond en smaakvol kunt braden zonder toevoeging van vet. Ook frituren gaat in deze 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 accutherm-kapselbodem zeer energiebesparend. Alle pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

De in de dekselknop 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 kookpannen van AMC, maar ook met de braad- en grill pannen.



HotPan

De HotPan is de perfecte pan om te braden zonder toevoeging van vet, om te garen zonder toevoeging van water en zelfs om te bakken en te frituren. Steaks, worstjes, visfilets, gepaneerd voedsel en nog veel meer: het lukt allemaal makkelijk.

Dankzij de sterk gepolijste, gestructureerde bodem staat de pan ook zonder coating garant voor een feilloze antiaanbaklaag zodat u gezond kunt braden. Zelfs frituren is eenvoudig en lukt altijd: oververhitting van het vet wordt voorkomen door de temperatuurcontrole en er wordt behoedzaam, 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, garandeert een verbazingwekkende stabiliteit en zorgt voor comfortabel gebruik.



HotPan met afneembare steel

ø 20 cm 1,3 l | **ø 24 cm** 2,0 l

ø 28 cm 3,0 l met extra handgreep



HotPan met twee ergonomische handgrepen

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

ø 28 cm 3,0 l | **ø 32 cm** 5,0 l




min
min



Griddle



Griddle met steel

Braadpan voor het braden van steaks, schnitzels, vis en nog veel meer.

ø 16 cm 0,8 l | **ø 20 cm** 1,1 l

Sauteuse



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 een bijzonder krokant grillresultaat, omdat het bakvocht van het vlees kan wegvloeien. Bovendien krijgt het gegrilde eten de speciale, kenmerkende 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.

ø 28 cm 1,6 l | **ø 32 cm** 2,2 l



Ovale Grill

Grote, ovale grillpan voor steaks, worstjes, spiesjes en hele vissen.

ø 38 cm 2,2 l





Brunchpan

De oPan is de ideale pan voor snelle ontbijt- en brunchgerechten, zoals pannenkoeken, flensjes, sandwiches, plat brood en eiergerechten. Deze is vervaardigd uit hoogglans gepolijst hoogwaardig roestvrij staal en heeft een unieke, elegante uitstraling. Het grote bakoppervlak en de speciale o-structuur garanderen perfecte bakresultaten en optimale anti-aanbakeigenschappen. Het platte ontwerp en de afneembare handgreep maken de pan eenvoudig te gebruiken, te bewaren en te reinigen. De oPan is verkrijgbaar in twee verschillende formaten, voor kleine of grote porties of gezinnen. Zo past de oPan 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. Met afneembare steel.

ø 24 cm | **ø 28 cm**









Snelkookdeksels

Secuquick softline

Het geavanceerde snelkookdeksel Secuquick softline verandert de pannen van AMC met een diameter van 20 cm en 24 cm in snelkookpannen. 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 rundergoulash, zijn in een mum van tijd klaar. Ook eenpansgerechten zijn uitstekend geschikt voor de Secuquick softline. Een slimme tip: voor risotto hebt u met het snelkookdeksel dankzij de temperatuurcontrole maar 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 behoedzame variant van snelkoken. De temperatuur ligt tussen 103 en 113 °C. Zo kunnen veel verse groentesoorten, diepvriesgerechten of pasta en risotto als bijzondere blikvangers erg snel en met behoud van vitamines worden bereid.

Snelkoken met het programma Turbo is de supersnelle en perfecte kookmethode voor robuuste levensmiddelen met een lange kooktijd zoals vlees- en stoofgerechten 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 rundergoulash of risotto zijn in een mum van tijd klaar.

ø 20 cm | **ø 24 cm**



Steamer





EasyQuick

Met het stoomdeksel EasyQuick kunt u gezond stomen. Dankzij dichtingsringen in verschillende afmetingen past het deksel op twee formaten pannen en is dus flexibel en ruimtebesparend.

Met het stoomdeksel EasyQuick stoomt u snel en tegelijkertijd behoedzaam. Stomen met AMC betekent garen in temperatuurbereik tussen 97 °C en 99 °C. Dankzij de lage temperatuur blijven vitamines, voedingstoffen en mineralen bewaard en de smaak blijft behouden. De ingrediënten worden met of zonder vergiet in de passende pan behoedzaam 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 er 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 behoedzaam stomen onder 100 °C. Zo blijven de smaak van de ingrediënten en hun voedingsstoffen optimaal behouden. De EasyQuick past op alle pannen met een diameter van 20 cm en 24 cm en maakt er een steamer van.

ø 20/24 cm



Ovale EasyQuick

Het stoomdeksel Ovale EasyQuick maakt van alle ovale pannen met een lengte van 38 cm een steamer. Hiermee kunt u snel en behoedzaam stomen onder de 100 °C. Zo blijven de smaak 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 en snelkoken en zelfs bij het gratineren en bakken. Deze kan heel gemakkelijk in de keuken of op het balkon worden gebruikt. Door de navigenio omgekeerd op uw AMC-pan te leggen, verandert de pan in een kleine oven waarin eten kan worden gegratineerd en gebakken. 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 pan 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





Inzet- en inleg vergieten



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, ontdooien en uitpersen.

ø 20 cm | ø 24 cm



Combi-inzet

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

ø 20 cm | 24 cm

Bewaren



Combischotel

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

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Bakvormen



Lasagnere

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

Serveerschalen



Serveerschalen

Geschikt voor serveren, bewaren en warmhouden van voedsel.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm



Serveerschalen

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 mesbeschermers of in het messenblok van de D-Line kunnen ze makkelijk en veilig worden opgeborgen.



D-Line Messenset, 4-delig

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

Elk mes heeft een handige mesbeschermer.



D-Line Steakmessen-set, 6-delig

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




D-Line
Stainless Steel



D-Line Fileermes

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



D-Line Santoku groot

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.



D-Line Tomatenmes

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



D-Line Messenblok

Dit messenblok is tijdloos elegant en een eye catcher in elke keuken. Door de uitneembare borstelinzet biedt het individuele opbergmogelijkheden.



D-Line Messenslijper

De D-Line messenslijper maakt het naslijpen veilig en makkelijk in een mum van tijd.

Altijd mooie pannen

Wat waardevol is en mooi moet blijven, heeft onderhoud nodig. Dat geldt ook voor onze pannen. Met het juiste onderhoud behouden de AMC-producten blijvend hun unieke uitstraling. We garanderen een perfecte werking gedurende 30 jaar.

AMC producten reinigen is heel makkelijk - dat 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 zelf: u zult er enthousiast over zijn!



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


AMC

Wij staan voor u klaar

Om u te laten kennismaken met de wereld van AMC en het u makkelijk te maken als u nog vragen hebt over het gebruik van uw pannen, kunt u steeds rekenen op uw persoonlijke AMC-adviseur. U wordt met raad en daad bijgestaan - 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 om inspiratie op te doen en om gemakkelijk te koken - volledig afgestemd op de producten van AMC.

Het volledige productassortiment van AMC vindt u op www.amc.info/producten/. Vergeet niet: uw persoonlijke AMC-adviseur helpt u graag met advies als u interesse hebt in andere AMC-producten.

Wij bedanken u voor uw interesse in AMC en wensen u veel plezier met uw producten en heerlijke kookervaringen!



Blijf in contact:

Website

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

Recept-community

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

Social Media

AMC Nederland

AMC International

amc_nederland

AMC Nederland
Alfa Metalcraft Corporation B.V.
Stadionlaan 167
5246 JT Rosmalen
Nederland
T: +31 73 631 25 30

nl@amc.info
www.amc.info

AMC Nederland amc_nederland

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

