AMC ürünleri

Yemek pişirirken daha fazla keyif.

Daha iyi beslenin
Daha iyi yaşayın.

Premium Pişirme Sistemi.
www.amc.info

İçindekiler

04 Daha iyi yemek. Daha iyi yaşam.

14 Isı ve süre kontrolü

20 AMC Premium pişirme sistemi

22 Her ocak için mükemmel

26 Tencereler
28 Sütlükler
28 Çubuk saplı tencereler
29 Standart tencereler
29 GourmetLine
30 Wok ve Eurasia
30 Oval kızartma tavası

32 Tavalar
36 HotPan
39 Griddle
39 Sauteuse
40 Izgara tavaları
42 Brunch tavaları

44 Düdüklü kapakları

48 Buharda pişirme kapakları

52 Mobil ocak

56 Aksesuar
58 Tencereler ve tavalar için aparatlar
59 Muhafaza
59 Kek kalıpları
59 Servis elemanları
60 Bıçaklar
64 Temizlik ve bakım

66 Sizin için buradayız

Yemek pişirmek yiyecekleri hazırlamaktan daha fazlasıdır. Yemek pişirmek keyiftir, özveri ve coşkudur – tüm hislere temas eden bir deneyimdir.

Birisi daha hızlı yemek pişirdiği ve yemekleri güvenli bir şekilde hazırladığı için ürünlerimizi takdir ederken, bir başkası yemek hazırlarken mümkün olduğunca az vitamin ve besin değeri kaybetmek istiyor. Nihayetinde sizin için en önemlisi: Buna değen keyif.

AMC Premium pişirme sistemi, benzersiz teknolojileri sayesinde besin değerlerini koruyan, zamandan tasarruf sağlayan yemek pişirme ve sağlıklı ancak aynı zamanda lezzetli yemekler için görsel ısı ve süre kontrolü garanti eder. Ürünlerimiz piyasadaki en yüksek kaliteli ürünler olup aynı zamanda tamamen yeni imkânlar da sunmaktadır, ister günlük yemekler için ister özel davetler için gurme menüsü olsun.

Kendiniz ve misafirleriniz için en iyisini deneyimleyin.

Ellerinizle tutabileceğiniz kalite

Yaptığımız şeyden eminiz. Bundan dolayı paslanmaz çelik ürünlerimize 30 yıl garanti veriyoruz. Mutfak alanında nadir, bizim için doğal bir durum.

AMC'de yüksek kaliteli mutfak gereçleri alanında onlarca yılı aşan tecrübeye sahibiz. AMC tencereleri ve tavalarıyla pişirdiğinizde farkı hissedersiniz. AMC'nin kalitesini kelimenin tam anlamıyla ellerinizle tutabilirsiniz. Bu duygu, AMC ürünlerini kullanırken yıllarca sizinle birlikte olacaktır.

Kalite anlayışımız AMC ürünlerinin değişen ihtiyaçlara sürekli uyarlanmasını da kapsamaktadır. Yenilikçi fikirlerden ürün portföyünü sürekli tamamlayan devrim niteliğindeki yenilikler ortaya çıktı. Ve bu gelecekte de böyle kalacak.

Orjinale güvenin.

Göze batan işlevsellik

Ürünlerimizin sadece işlevsellikle değil, aynı zamanda dizaynıyla da ikna edici olmasını istiyoruz. Ancak zevkler ve lezzetler yemekte olduğu gibi tasarımda da farklı olunca bu nasıl başarılır? Form ve işlevin mükemmel uyumu sayesinde.

AMC'de her ürünün kendine ait kullanım alanı vardır. Bu nedenle her tencere ve her tava amacını mükemmel bir şekilde gerçekleştirecek özellikte tasarlandı. Bu arada minimalize edilen tasarım dili ilgili işlevselliği desteklemektedir.

Tencerelerde ve tavalarda temiz bir şekilde dökme imkânı sunan damlama kenarı veya tüm tencereleri ters döndürülmüş kapağın üzerine koyma, tencere kapağını el tutamaklarına asma veya çubuk sapları çıkarabilme gibi detaylara dikkat edin. Daima geçerli kural: Tasarım ve işlev birbiriyle mükemmel uyumludur. AMC ürünlerinin ne kadar kullanışlı ve işlevsel olduğu ve hangi tasarım dilini takip ettikleri fark etmeksizin yemek pişirirken size mümkün olan en iyi desteği sağlamaları amaçlanır.

Kendiniz görün.

Tartışılmaz lezzet

1963 yılından beri müşterilerimize eşsiz lezzet deneyimleri sunuyoruz, çünkü yemek pişirmede neyin önemli olduğunu biliyoruz. Taze malzemelerle sağlıklı beslenmeye önem veriyor musunuz? O zaman bu malzemeleri de özenle hazırlamak isteyeceksiniz. Standart mutfak gereçleriyle bu o kadar kolay değildir.

Birçok malzeme pişirme sırasında yalnızca lezzetini kaybetmekle kalmaz, aynı zamanda değerli vitaminlerini ve besin değerlerini de kaybeder. Benzersiz yemek pişirme yöntemlerimiz, değerli içerik maddelerinin yemeklerinizde kalmasını ve aromasının tamamen açığa çıkmasını sağlar.

Örneğin, ürünlerimizle çok sayıda yiyeceği kızartırken yağ ilave etmenize gerek kalmayacağını veya klasik yöntemle suda pişirmek yerine AMC yöntemine göre hazırladığınızda sebzenin yüzde 50 daha fazla vitamin içereceğini biliyor muydunuz? En modern teknolojilerimiz bunu mümkün kılıyor.

Farkın tadına varın.

Size uygun yemek tarifleri

Yemek kitaplarının iyi olduğu görüşündeyiz, sonuçta onları biz yazıyoruz. Ancak dürüst olalım: Birçok harika fikir sadece profesyonellerin yaratıcılığından ortaya çıkmaz, komşudan, iş arkadaşlarından veya büyükanneden de gelebilir. İnsanların sayısı kadar çok sayıda yemek tarifi vardır.

AMC ile pişirme size çok kolay gelecek. Isı ve süre kontrolü sayesinde yemek tariflerinizin başarısını artık şansa bırakmayacaksınız. Kişisel yaratıcılığınızın önünde hiçbir şey duramayacak: AMC tariflerini kendi hayal gücünüze göre değiştirebilir ya da yepyeni kreasyonlara imza atabilirsiniz.

Ancak AMC ile yemek pişirmenin sürdürülebilir başarı olarak kalması ve her zaman keyif vermesi için AMC tarif dünyamızı hayata geçirdik: AMC Enstitüsü ile sürekli geliştirilen, test edilen ve AMC ürünleriyle ve yemek pişirme yöntemleriyle yemek pişirmeye yönelik tasarlanmış yemek tarifleri.

İlham alın.
www.kochenmitamc.info

Visiotherm

Doğru ısı her yemek tarifinin kesin olarak başarılı olması için belirleyicidir. Visiotherm, tencerenin içerisindeki ısının görülebilmesini sağlar ve AMC ile yemek pişirmeyi çocuk eğlencesi haline getirir.

Yemek hazırlarken ancak doğru ısının seçilmesiyle yemeklerin gerçek lezzetine kavuşması mümkündür. Isı; başarı, lezzet ve sağlık için belirleyicidir.

Visiotherm tenceredeki ısıyı ölçer ve size ekranda gösterir. Her AMC kapağı bir Visiotherm ile donatılmıştır.

Isı kontrolü sayesinde enerji beslemesinin ne zaman artması, azalması veya kapanması gerektiğini tam olarak bilirsiniz. Böylelikle tam doğru ısıda pişirme ve kızartma ve bu sayede vitaminleri ve besin değerlerini en iyi şekilde koruma konusunda güvende olursunuz.

Visiotherm ile ısı kontrolü, özenle yemek hazırlama ve sağlıklı, lezzetli bir sonuç için garantinizdir.

60
70
80
90
98
AMC

soft
P

Audiotherm

Audiotherm, Visiotherm'in mükemmel tamamlayıcısıdır ve bunun üzerine kolaylıkla yerleştirilebilir. Visiotherm'in sesidir ve yapılacak bir şey olduğu zaman sizi çağırır. Audiotherm hatta mobil ocak Navigenio ile birlikte gerekli enerji beslemesini otomatik olarak ayarlayabilir.

Audiotherm ekranına baktığınızda size şunları söyler:

- hangi ısı bölgesini seçtiğinizi
- pişirme sürecinin ne zaman başlatılacağını (hemen veya başlangıç ertelemeli)
- ısının çok yüksek veya çok düşük olduğunu
- pişirme süresinin sonuna gelinip gelinmediğini veya daha ne kadar süreceğini

Ne zaman bir şeyin yapılması gerektiğini – önemli bir anı asla kaçırmamanız için Audiotherm tarafından verilen işitsel bir sinyalle çağrılırsınız. En iyi başarı için sadece ısı değil, seçilen süre de belirleyicidir. Bu arada Audiotherm size önemli ölçüde destek olur.

Ayrıca mobil ocak Navigenio'yu Audiotherm ile bağlantılı olarak kullandığınızda, enerji beslemesi otomatik olarak ayarlanır. Audiotherm tarafından ısı ayarlaması için çağrılmak yerine diğer faaliyetlere yönelmek için daha fazla zamanınız vardır. Pişirme süreci sona erdiğinde, sıcak tutma işlevi devreye girer.

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

AMC uygulaması

AMC uygulaması Audiotherm'e bağlıdır, Audiotherm'in ekranını yansıtır ve seçiminize göre mobil nihai cihazlar üzerinden size Audiotherm'i çocuk oyuncağı kolaylığında kumanda etme imkânı sunar.

AMC uygulaması, nihai cihazınıza aktarılan Audiotherm ekranını görmek ve kumanda edebilmek suretiyle Audiotherm'in çok kolay, sezgisel kullanımına imkân tanır. Bunun için özel Audiotherm ayarlarını yapabilir veya pişirme işlemlerinizi kaydedebilirsiniz. AMC uygulamasının kullanımının sunduğu bir diğer avantajı unutmayın: Audiotherm'i işitme mesafesinde bulunmasanız da pişirme işleminizin kontrolünüz altında olduğuna dair güvende olabilirsiniz – AMC uygulaması devam etmekte olan pişirme işlemine ait tüm adımlar hakkında sizi bilgilendirir.

Cook & Go

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

AMC Premium pişirme sistemine genel bakış

AMC Premium pişirme sistemi; tencere tabanı, soğutma duvarı bölgesi ve kapak arasında kapalı bir döngüyü esas alır. Ayrıca ısı ve süre kontrolü ve bununla birlikte her yemeğin başarılı olmasını sağlayan bileşenler sisteme aittir.

Kapak
İnce işçilik, özel yapı ve kapak ağırlığı – kapalı döngünün koşulu olarak – yemek pişirme sırasında tencerenin mükemmel bir şekilde kapanmasını garanti eder.

Tutamaklar
Ergonomik ve kendi içinde şu özellikleri barındıran güzel biçimli saplar: Seramik inley termoblok, tutamağın soğuk kalmasını ve sıcaklığın tutamakların üzerine çıkmamasını sağlar. Tutamaklar, tencere kapağı tencereyle tutamakların arasına da asılabilecek şekilde tasarlanmıştır.

Malzeme
Yüksek kaliteli paslanmaz çelik en iyi hijyeni garanti eder ve tabii ki bulaşık makinesinde yıkanabilir. Onlarca yıl sağlam kalır – size 30 yıl garanti veriyoruz.

Akkutherm kapsül taban
Bir batarya gibi enerjiyi depolar ve pişirilecek yemeğe eşit bir şekilde tekrar vereceği en düşük sıcaklık miktarlarını üzerine alır. Kapsül taban ve tencere gövdesi ayrılmayacak şekilde birleştirilmiştir – yekpare döküm gibi ve tamamen düzdür. AMC tarafından geliştirilen özel bir pres kaynak yöntemi bunu sağlar. Sonuç, her ocak tipi için uygun olan bir tabandır.

Audiotherm
Audiotherm kolayca Visiotherm'in üzerine oturtulur. Bir şey yapılması gerektiğinde sesli sinyal verir ve ne yapılması gerektiğini ekranda gösterir. Böylece ısı ve süre kontrollü pişirme sağlar.

AMC uygulaması
AMC uygulaması Audiotherm'e bağlıdır, Audiotherm'in ekranını yansıtır ve mobil nihai cihazlar üzerinden size Audiotherm'i kolayca kumanda etme imkânı sunar.

Visiotherm
Visiotherm tencerenin içerisindeki ısının görülebilmesini sağlar ve böylece pişirme işlemini kontrol etmeye yardımcı olur.

Damlama kenarı
Temiz bir şekilde dökmeyi ve AMC düdüklü kapağı Secuquick Softline'ın kullanımını mümkün kılar.

Yoğuşma oluğu
Soğutma duvarı bölgesinin üst kenarında yoğuşma oluğu su buharını biriktirir. Böylece damlama kenarıyla kapak arasında tencereyi mükemmel kapatan bir su tabakası oluşabilir. Bu da su buharının kapalı döngüsüne imkân tanır.

Soğutma duvarı bölgesi
Saf paslanmaz çelikten meydana gelir ve tabana göre daha az sıcaklık alır. Böylece yan duvarların soğutma bölgesine doğru yükselen buhar için gerçekleştirdiği bir ısı farkı meydana gelir.

Mobil ocak
Mobil ocak Navigenio'nun çok yönlü olarak kullanımı mümkündür ve ayrıca baş aşağı aparat olarak da kullanılabilir. Audiotherm ile birlikte çalışması sayesinde otomatik olarak enerji beslemesinin ayarlanması ve bununla birlikte kontrollü pişirme mümkün olur.

Her ocak için mükemmel

AMC ile elektrikli ocak, gaz ocağı, endüksiyonlu ocak ya da Navigenio üzerinde mi pişirmek istersiniz? Hangi ocağa sahip olursanız olun – AMC tencereleri ve tavaları tamamen düz kapsül tabanıyla her ocak tipi için uygundur.

- ▷ Ocağınıza uygun büyüklüğe dikkat edin.
- ▷ Tutamakların ocak tarafından aşırı ısınmaması için tencereleri mümkün olduğunca ocağın ortasına koyun. Bu özellikle düz tencereler için önemlidir ve endüksiyonlu ocaklar için de geçerlidir.
- ▷ Full-Flex endüksiyonlu ocak gözlerinde özellikle şunlara dikkat edin: Burada çok düz tavalarda tava kenarlarına çok fazla sıcaklık ulaşabilir.
- ▷ Cam üzerinde pişirirken brülör boyutunu, alevler tencerenin kenarından taşmayacak ve yandaki tencereleri ve tutamakları ısıtmayacak şekilde tencereye uygun olarak seçin. **Gazla pişirme yapıyorsanız Navigenio'yu baş aşağı mini fırın olarak kullanmayın.**
- ▷ AMC'nin mobil ocağı Navigenio basit bir sebepten dolayı AMC tencereleriyle pişirmek ve kızartma yapmak için tam uygundur: Audiotherm ile bağlantı otomatik olarak ayarlanan bir enerji beslemesini mümkün kılar – manuel olarak arttırılmasına, azaltılmasına veya kapatılmasına gerek kalmaz.

Tencereler ve tavalar için daha fazlası

Tencereler
Sayfa 26–31

Tavalar
Sayfa 32–43

Düdüklü kapakları
Sayfa 44–47

Buharda pişirme kapakları
Sayfa 48–51

Mobil ocak
Sayfa 52–55

Aksesuar
Sayfa 56–65

Tencereler

Tencereler

AMC tencereleri zamanla sınırlı olmayan tasarımı en modern işlevsellikle birleştirir. Tüm tencerelerimiz AMC ısı kontrolü özelliğine sahiptir. Böylece her zaman mükemmel hazırlanmış, lezzetli öğünleri masaya getireceğinizden emin olabilirsiniz. Geniş tencere portföyümüzü keşfedin.

Sütlükler

Süt ve kakao kaynatmak için, biberonları ısıtmak için ve puding, krema ve sos gibi çırpılması gereken yemekler için.

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

Çubuk saplı tencereler

Çubuk saplı küçük tencereler az miktarlar için mükemmeldir ve dolayısıyla tek yaşayanlar ve az nüfuslu evler için idealdir.

ø 14 cm 1,5 l | **ø 16 cm** 1,3 l

Standart tencereler

Standart tencereler et, sebze ve garnitürler için ve boyutuna ve hacmine göre pişirme, hızlı pişirme ve buharda pişirme için mükemmel derecede uygundur. Seramik ısı geçirmez termobloklu her iki ergonomik sap ısınmaz ve her zaman sabit bir tutuş sunar. Bakımı kolay, bulaşık makinesinde yıkanabilen tencereler paslanmaz çelikten mamul mükemmel kapanan bir kapağa sahiptir. Kapak ters çevrildiğinde tencere altlığı olarak kullanılabilir. Visiotherm çıkarıldıktan sonra tencereler hiçbir kısıtlama olmaksızın fırına koyulabilir.

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

GourmetLine ailesinin tencereleri, yemeklerin karıştırılması gerektiğinde mükemmel uygunlukta olan yuvarlatılmış bir tabana sahiptir. Bu tencereler geleneksel risotto, yahni ve gulaş için oldukça uygundur. Yuvarlak taban formu sayesinde bu tencerelerin tüm iç kısmına yemek kaşığıyla kolaylıkla erişilebilir. Tencereler, düdüklü kapağı Secuquick softline ve buharda pişirme kapağı EasyQuick ile mükemmel uyumludur.

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

Tava yemekleri, lezzetli köriler, buharda pişmiş köfteler ya da yağda kızartılmış çıtır aperitifler gibi Asya mutfağını sevenler büyük wok ile en iyi donanıma sahiptirler. Bakımı kolay, bulaşık makinesinde yıkanabilen wok paslanmaz çelikten mamul mükemmel kapanan, arttırılmış kavisiyle geniş alan sunan bir yüksek hacimli kapağa sahiptir.

ø 36 cm 5,6 l

Eurasia

Eurasia, klasik tencereyle Asya wokunun mükemmel karışımıdır. Yuvarlatılmış tabanı sayesinde tencere risotto, türlüler ve çorbalar için mükemmel uygunluktadır. Ancak tencere bir wok gibi de kullanılabilir ve gevrek sebze, Asya körileri ve erişteli yemekler de hazırlanabilir.

ø 24 cm 2,8 l | **ø 28 cm** 4,0 l

Oval kızartma tavası

Bu tencere özellikle büyük et parçaları, biftekler ve sucuklar gibi az kızartılmış yiyecekler ve ayrıca spagetti yemekleri için uygundur. Uygun delikli aparat yardımıyla ayrıca balık veya kuşkonmaz hazırlanabilir. Bunun yanı sıra oval kızartma tavası yemekleri doğrudan masaya servis etmek için çok uygundur.

ø 38 cm 4,5 l

Tavalar

Tavalar

AMC tava koleksiyonu kızartma, ızgara ve brunch tavalarını kapsamaktadır. Tüm kızartma ve ızgara tavaları mükemmel kızartma ve hatta yağda kızartma için AMC ısı kontrolüne sahiptir.

Yapay kaplama içermeyen çok parlak cilalanmış yapılı taban, yağ ilave etmeden sağlıklı ve lezzetli kızartma yapmak için en iyi yapışmazlık özelliklerine sahiptir. Yağda kızartma işlemi de AMC tavalarında kolay, hızlı ve güvenlidir.

Bazı tavalar çıkarılabilir, son derece dayanıklı ve güvenli yerden tasarruf sağlayan muhafaza için patentli kilitleme sistemli bir çubuk sapa sahiptir. AMC tavaları, Akkutherm kapsül tabanı sayesinde hızlı ısı iletimi ve eşit ısı dağılımı özelliğiyle son derece enerji tasarrufludur. Tüm tavalar endüksiyon da dahil olmak üzere tüm ocak tipleri için uygundur.

Kapak düğmesine entegre Visiotherm ısı göstergesi her zaman mükemmel ısı kontrolü sağlar. Audiotherm işitsel kontrolüyle birlikte ısı ve süre kontrollü pişirme sadece AMC tencereleri değil aynı zamanda tavalarıyla da mümkündür.

HotPan

HotPan yağ ilave etmeden kızartma, su ilave etmeden haşlama ve hatta pişirme ve yağda kızartma için mükemmel tavadır. Biftekler, sucuklar, balık filetoları, panelenmiş yiyecekler ve çok daha fazlası keyifle hazırlanır.

Çok parlak cilalanmış yapılı taban sayesinde tava kaplaması olmasa da sağlık bilinciyle kızartma yapmak için iyi yapışmazlık özelliklerine sahiptir. Yağda kızartma yapmak bile kolay ve başarı garantilidir: Isı kontrolü sayesinde yağın aşırı ısınması önlenir ve özenle, güvenli ve pratik kokusuz yağda kızartma yapılır. Tüm plastik parçalar çıkarıldıktan sonra tava hiçbir kısıtlama olmaksızın fırına sokulabilir. Ayrıca HotPan mobil ocak Navigenio ile uyumludur: Bu sayede tavada yemekler gratenlenir ve hatta tartlar ve kişler pişirilebilir.

Çıkarılabilen çubuk sap yerden tasarruflu depolama sağlar, hayrette bırakan sağlamlık garanti eder ve rahat kullanım sunar.

Çıkartılabilir çubuk saplı HotPan

ø 20 cm 1,3 l | **ø 24 cm** 2,0 l

ø 28 cm 3,0 l karşı saplı

İki adet ergonomik saplı HotPan

Yüksek hacimli kapaklı kızartma tenceresi – büyük et parçalarını, bütün balıkları veya sebzeleri kızartmak için uygundur.

ø 28 cm 3,0 l | **ø 32 cm** 5,0 l

min
min

Griddle

Çubuk saplı griddle

Biftek, şnitzel, balık ve daha fazlasını kızartmak için kızartma tavasıdır.

ø 16 cm 0,8 l | **ø 20 cm** 1,1 l

Sauteuse

Çıkartılabilir çubuk saplı sauteuse

Sosları pişirmek veya fındık, soğan ve kıtır ekmekleri kavurmak için sauteuse.

ø 16 cm 1,2 l | **ø 20 cm** 2,1 l

Izgara tavaları

Izgara tavası tabanının piramit yapısı, sıvı etten dışarıya akabildiğinden özellikle gevrek ızgara sonuçları ortaya çıkarmaktadır. Ayrıca ızgara yapılan yiyecek özel, kendine has bir ızgara yapısı kazanır – evde benzersiz bir barbekü deneyimi için.

Çubuk saplı griddle

Her tür et ve sucuk için ızgara tavası.

ø 20 cm 1,1 l | **ø 24 cm** 1,6 l

Arondo ızgara

Biftek, balık ve sebze için dikdörtgen şeklinde ızgara tavası.

ø 28 cm 1,6 l | **ø 32 cm** 2,2 l

Oval ızgara

Biftek, sucuk, şiş ve bütün balık için büyük, oval ızgara tavası.

ø 38 cm 2,2 l

Brunch tavaları

Pankekler, krepler, sandviçler, pideler ve yumurta yemekleri gibi hızlı kahvaltı ve brunch yemekleri için oPan ideal bir tavadır. Çok parlak cilalanmış Premium paslanmaz çelikten imal edilmiştir ve benzersiz, şık bir görünüme sahiptir. Geniş kızartma yüzeyi ve özel o yapısı mükemmel kızartma sonucu ve en iyi yapışmazlık özelliklerine sahiptir. Düz tasarım ve çıkarılabilir sap kolay kullanım, depolama ve temizlik sağlar. oPan iki farklı büyüklükte temin edilebilir, küçük veya büyük porsiyonlar ya da ev halkı için. Böylece her yaşam stiline uyar.

Çıkartılabilir çubuk saplı oPan

Kahvaltı ve brunch lezzetlerini veya atıştırmalıkları hızlı, kolay bir şekilde hazırlamak için ideal tava. Çıkartılabilir çubuk saplı.

ø 24 cm | **ø 28 cm**

Hızlı pişirme kapağı ile tarifler

Secuquick Softline

İyi geliştirilmiş düdüklü kapağı Secuquick Softline 20 cm ve 24 cm çaplı AMC tencerelerini düdüklü tencereye dönüştürür. Aparatı pişirme süresini %80'e düşürürken %50'ye kadar enerji tasarrufu sağlamaktadır. Secuquick Softline ile herkes hızlı bir şekilde sağlıklı «Fast Food» pişirebilir. Sığır gulaş gibi normalde uzun sürede pişen yemekler bile en kısa sürede hazırlanabilir. Tek kaplık yemekler aynı şekilde Secuquick Softline için son derece uygundur. Özel bir ipucu: Düdüklü kapakla ısı kontrolü sayesinde risotto için inanılmaz bir şekilde sadece 5 dakikaya ihtiyacınız olacaktır!

Kapak iki ayrı hızlı pişirme programı sunmaktadır: Soft ve turbo. Bu programlarla tüm malzemeler en iyi sonuç için mükemmel ısıda pişirilir.

Soft hızlı pişirme, son derece nazik bir hızlı pişirme usulüdür. Sıcaklık 103 ve 113 °C arasındadır. Böylece birçok taze sebze türü, derin dondurulmuş yiyecek veya özel lezzet olarak makarna ve risotto çok hızlı ve vitaminlerini kaybetmeden hazırlanabilir.

Turbo hızlı pişirme, örneğin et ve yahni yemekleri veya baklagiller gibi uzun sürede pişen sert gıdalar için süper hızlı ve mükemmel pişirme yöntemidir. Sıcaklıklar 108 ve 118 °C arasındadır. Turbo hızlı pişirmede standart pişirmeye kıyasla %80'e kadar süreden ve de enerjiden tasarruf sağlayabilirsiniz.

Secuquick Softline

Düdüklü kapağı Secuquick Softline ile hızlı bir şekilde sağlıklı «Fast Food» pişirebilirsiniz. Sığır gulaş veya risotto gibi lezzetli yemekler en kısa sürede hazırlanabilir.

ø 20 cm | **ø 24 cm**

AMC

Buharda pişirme kapakları

EasyQuick

Buharda pişirme kapağı EasyQuick size sağlıklı bir buharda pişirme imkânı sunar. Farklı büyüklükteki contalarıyla iki farklı tencere boyutuna uyar ve böylece esnek ve yerden tasarrufludur.

Buharda pişirme kapağı EasyQuick ile hızlı ve aynı zamanda nazikçe buharda pişirirsiniz. AMC ile buharda pişirmek, 97 °C ila 99 °C'lik sıcaklık aralığında pişirmek demektir. Düşük sıcaklık sayesinde vitaminler, besin değerleri ve mineraller korunur ve lezzeti aynı kalır. Malzemeler aparat ile veya aparat olmadan uygun tencerede yumuşak ve hızlı bir şekilde buharda pişirilir. EasyQuick ile buharda pişirme et yemekleri, doldurulmuş sebze veya uzun pişirme süreli sebzeler için idealdir.

Ayrıca EasyQuick ile pişirirken normal pişirmeye kıyasla %50'ye kadar zamandan tasarruf edersiniz. EasyQuick basınçsız çalışır. Pişirme sırasında kapak her zaman çıkartılabilir, yerden oldukça tasarrufludur ve kolayca temizlenebilir. Audiotherm işitsel kontrolü ve Navigenio mobil ocağı ile birlikte kontrollü pişirmenin avantajlarından da en iyi şekilde faydalanılabilir.

İyi geliştirilmiş ve kullanımı kolay çalışma prensibi sayesinde buharda pişirme kapağı EasyQuick, «mutfak yeniliği» olarak ödüllendirilmiştir.

EasyQuick

Buharda pişirme kapağı EasyQuick 100 °C'nin altında hızlı ve nazik bir şekilde buharda pişirme sağlar. Böylece malzemelerin tadı ve besin değerleri en iyi şekilde korunur. EasyQuick, 20 cm ve 24 cm çapa sahip tüm tencerelere uyar ve bunları buharlı pişiriciye dönüştürür.

ø 20/24 cm

Oval EasyQuick

Buharda pişirme kapağı Oval EasyQuick, 38 cm uzunluğa sahip tüm oval kızartma tavalarını buharlı pişiriciye dönüştürür. 100 °C'nin altında hızlı ve nazik bir şekilde buharda pişirme sağlar. Böylece malzemelerin tadı ve besin değerleri en iyi şekilde korunur.

38 cm

Mobil ocak

AMC
PURE
INTENSO

Navigenio

Navigenio'nun çeşitli imkânlarını keşfedin ve çok yetenekli AMC'yi mutfağınızda vazgeçemeyeceğiniz bir partner haline getirin.

Mobil ocak Navigenio pişirme, kızartma, buharda pişirme ve hızlı pişirme ve hatta gratenleme ve fırınlama işlerinizde çok amaçlı yardımcınızdır. Mutfakta veya balkonda çok kolayca kullanılabilir. Baş aşağı işlevi sayesinde AMC tencerenizi, yemekleri tencerenin içinde gratenleyen ve pişiren küçük bir fırına dönüştürür. Güveç, pizza ekmek veya kek gibi lezzetli yiyecekler böylece kolaylık hazırlanabilir.

Navigenio, Audiotherm işitsel kontrolüyle birlikte kontrollü pişirme için mükemmel bir takım oluşturur. Tencerenin içindeki sıcaklık ölçülürken, Audiotherm ve Navigenio enerji teminini ihtiyaca göre düzenlemek için iletişim kurar. Pişirme, kızartma, buharda pişirme ve hızlı pişirme işlemleri adeta kendiliğinden gerçekleşir. Pişirme süresi dolduktan sonra Navigenio bir saatliğine sıcaklığı 60 °C'de tutma işlevine geçer. Navigenio ve Audiotherm böylece size başka şeyler için vakit bırakır.

Navigenio ve Audiotherm çok sayıda AMC ürünüyle ideal bir şekilde kombine edilebilir.

Navigenio

Navigenio, baş aşağı da kullanılabilen ve kontrollü pişirme imkanı sunan mobil bir ocaktır.

AMC

Aksesuar

Tencereler ve tavalar için aparatlar

Softiera süzgeç aparatı

Hızlı pişirme için Secuquick softline ile veya buharda pişirme için EasyQuick ile ideal tencere aparatı.

ø 20 cm | ø 24 cm

Softiera kâse aparatı

Pişirmek, buzunu çözdürmek ve su çıkarmak için tencere kâse aparatı.

ø 20 cm | ø 24 cm

Kombi süzgeç aparatı

EasyQuick ile kolayca buharda pişirmek için ideal. 20 cm ve 24 cm çapa sahip tencerelere uyar.

ø 20 cm | 24 cm

Muhafaza

Kombi kap

Kombi kap; baharatlamak, karıştırmak, servis etmek, yıkamak ve buz çözdürmek için uygundur.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Kek kalıpları

Lasagnera

Yüksek kaliteli çelikten mamul fırın için uygun pişirme ve servis tepsisi.

küçük 1,8 l | orta 3,3 l | büyük 6,0 l

Servis elemanları

Servis tabağı

Servis etme, muhafaza etme ve yemekleri sıcak tutma için uygundur.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Servis çanağı

Servis etmek, yemekleri sıcak tutmak ve ısıtmak için uygundur.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Bıçağı bıçak ağzı yapar

AMC D-Line bıçak seti en yeni teknolojiye uygun birinci sınıf mutfak bıçaklarını kapsamaktadır – mutfaktaki ideal refakatçiniz. Günlük kullanım için gerçek çok yönlü yeteneği keşfedin ve seçilmiş en uygun malzemenin ve göze hitap eden tasarımın tadını çıkarın.

İyi düşünülmüş D-Line bıçak seti ve ilave özel bıçaklarla tüm beklentiler karşılanır. Tüm bıçaklar aynı şekilde modern, zevkli tasarımla üretilmiştir, en iyi şekilde dengelenmiştir ve ele rahatça oturur. D-Line tamamen yüksek kaliteli, Almanya'da üretilmiş özellikle bıçaklar için uygun olan krom-molibden-vanadyum çeliğinden meydana gelmektedir. Özel bileşimi bıçakların hem sert ve esnek hem de korozyona dayanıklı olmasını sağlar. D-Line bıçakları uzun süre kesiciliğini korur ve D-Line bıçak bileyicisiyle kolayca bilenebilir. Buna ait olan D-Line bıçak ağzı koruyucusuyla veya D-Line bıçak bloğunda kolayca ve güvenle muhafaza edilebilir.

D-Line bıçak seti, 4 parçalı

Bıçak seti, çok keskin bıçak ağızlarına sahip olan dört farklı bıçak –çok amaçlı bıçak, küçük Santoku, ekmek bıçağı ve gıda hazırlama bıçağı– sunar. Parçalara ayırma, fileto çıkarma, kemik sıyırma, kabuk soyma ve kesme için uygundur.

Her bıçak pratik bir bıçak ağzı korumasına sahiptir.

D-Line et bıçağı seti, 6 parçalı

Altı parçalı et bıçağı seti barbekü akşamları için ideal refakatçidir. Et bıçakları çok keskindir ve ızgara yapılmış veya kızartılmış etin ve diğer ızgara şişlerinin kesilmesi için en iyi uygunluktadır.

D-Line
Stainless Steel
AMC

D-Line fileto bıçağı

Fileto bıçağı bükümlü, uzun ve dar bir bıçak ağzına sahiptir. Balık, et veya kümes hayvanı kolayca parçalara ayrılır.

D-Line büyük santoku

Büyük santoku bıçağının bıçak ağzı son derece geniş ve düzdür. Bu sayede sebze, ot, sarımsak ve zencefilin kıyılması için son derece uygundur.

D-Line domates bıçağı

Domates bıçağının tırtıklı bir bıçak ağzı ve ele oturan bir boyutu vardır. Dalgalı kesimi sayesinde domatesleri ezmeden temiz dilimler halinde kesmek için mükemmel uygunluktadır.

D-Line bıçak bloğu

Bıçak bloğu her mutfağı zamanla sınırsız bir şıklıkla süsler ve çıkartılabilen fırça aparatı sayesinde bireysel saklama seçenekleri sunar.

D-Line bıçak bileyici

D-Line bıçak bileyici, göz açıp kapayıncaya kadar güvenli ve kolay bileme yapar.

Daima güzel tencereler ve tavalar

Değerli olup güzel kalması gerekenler bakım ister. Bu durum tencerelerimiz ve tavalarımız için de geçerlidir. Doğru bakımla AMC ürünleri benzersiz görünümünü daima korur – 30 yıl boyunca işlevini kusursuz bir şekilde yerine getireceğinin garantisini veriyoruz.

AMC ürünlerini temizlemek çok kolaydır – en iyisi AMC Clean & Care ile. AMC ürünlerinizin mükemmel temizliği ve bakımı için temizlik sistemi; AMC Express (ultra temizlik sıvısı), AMC Clean (derinlemesine temizleme kremi) ve AMC Shine (parlak cilalama jeli) ürünlerinden oluşmaktadır. Temizlik sistemini deneyin – heyecanlanacaksınız!

Çevrimiçi tekrar siparişler (abonelikte de): www.amc.info/clean-care

AMC

Sizin için buradayız

AMC dünyasıyla tanışmanızı ve belki de yeni tencere ve tavalarınızın hala alışamadığınız kullanımını kolaylaştırmak için bireysel AMC danışmanınız tavsiyeleriyle yanınızda olmaktan mutluluk duyacaktır. Siz de dahil olacak ve desteklenecekseniz – bu servisten yararlanın!

«AMC ile pişirme» broşürümüzde ayrıntılı ve sürdürülebilir şekilde günlük pişirme ile ilgili çok sayıda ipucu bulabilirsiniz. İlham almak ve ardından pişirmek için sayısız yemek tarifi fikrini – tamamen AMC ürünlerine göre uyarlanmış olarak – burada bulabilirsiniz www.kochenmitamc.info.

AMC'nin tüm ürün çeşitlerine www.amc.info/Produkte adresinden ulaşabilirsiniz. Ancak şunu düşünün: Diğer AMC ürünlerine ilgi duyuyorsanız bireysel AMC danışmanınız bilgilendirmeleriyle size yardımcı olmaktan mutluluk duyacaktır.

AMC'ye gösterdiğiniz ilgiden dolayı memnuniyet duyar ürünlerinizden büyük keyif almanızı ve keyifli yemek pişirme deneyimleri yaşamanızı dileriz!

İletişimde kalın:

Web sitesi

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

Rezept-Community

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

Sosyal medya

AMC International

AMC International

amc_international

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

de@amc.info
www.amc.info

AMC Almanya

AMC International
Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
İsviçre
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