Prodotti AMC

Il piacere di cucinare.



Mangiare meglio.
Vivere meglio.

Sistema di cottura Premium.
www.amc.info





Indice

04 **Mangiare meglio. Vivere meglio.**

14 **Controllo del tempo e della temperatura**

20 **Il Sistema di cottura Premium AMC**

22 **Adatto a ogni tipo di piano cottura**

26 **Pentole**
28 Lattiere
28 Pentolini con manico
29 Pentole standard
29 Gourmet
30 Wok e Unica
30 Ovale

32 **Padelle e griglie**
36 Padelle Prestige
39 Padelline
39 Sauteuse
40 Griglie
42 Padelle per le cotture veloci

44 **Coperchio per la cottura veloce**

48 **Coperchio per cottura a vapore**

52 **Piano di cottura mobile**

56 **Accessori**
58 Inserti e Softiere
59 Prodotti per la conservazione
59 Teglie da forno
59 Elementi per servire
60 Coltelli
64 Cura e pulizia

66 **Siamo a vostra disposizione**

Cucinare non significa soltanto preparare degli alimenti, cucinare è anche dedicare passione gioia ed entusiasmo davanti ai fornelli. Un’esperienza in grado di coinvolgere tutti i sensi.

Molti dei nostri Clienti apprezzano i prodotti AMC perché consentono di realizzare piatti gustosi e cotti alla perfezioni. Altri, invece, amano cucinare mantenendo le vitamine e le sostanze nutritive all'interno degli alimenti. A prescindere da cosa sia più importante per te, ciò che per noi conta è mangiare bene e divertirsi in cucina.

Il Sistema di cottura Premium AMC utilizza tecnologie uniche per garantire un controllo ottimale del tempo e della temperatura, per prepare piatti deliziosi mantenendo le proprietà degli alimenti e risparmiare tempo in cucina. I nostri prodotti non solo sono i migliori sul mercato, ma aprono anche a possibilità completamente nuove: per tutti i giorni o per le occasioni speciali.

Sempre il meglio, per te e per i tuoi ospiti.



La qualità tra le tue mani

Siamo convinti di ciò che facciamo. Per questo, AMC garantisce 30 anni tutti i suoi prodotti in acciaio. È una cosa rara quando si parla di cucina, ma per noi è una normalità.

Grazie a un'esperienza decennale nel campo degli utensili da cucina di altissima qualità, possiamo affermare che la nostra qualità si può toccare con mano e la differenza si sentirà per anni.

Ogni prodotto viene creato per soddisfare le esigenze dei nostri Clienti. Innovazione e qualità sono i concetti che si pongono alla base dello sviluppo del nostro Sistema di cottura, in costante evoluzione per venire incontro sempre più alle esigenze in cucina delle persone di tutto il mondo. Questa è e sarà sempre per noi una costante.

AMC è da sempre il meglio in cucina.



Funzionalità e design

Vogliamo che i nostri prodotti convincano non solo per la funzionalità, ma anche per il design. Per ottenere tutto questo, considerando che i gusti sia nell'aspetto che nel cibo non sono uguali per tutti, è per noi importante trovare il giusto equilibrio tra forma e funzionalità.

Ogni pentola e ogni padella AMC è progettata per realizzare metodi di cottura specifici con semplicità e praticità.

Per noi di AMC l'attenzione ai dettagli è fondamentale. Il bordo di travaso di pentole e padelle permette di versare i liquidi in modo omogeneo, è possibile posizionare tutte le pentole nei rispettivi coperchi capovolti e usarli come sottopentola, appendere i coperchi delle pentole ai manici e rimuovere quelli delle padelle. L'obiettivo per noi è permettere ai nostri Clienti di cucinare sempre con facilità e supportarli nel miglior modo possibile.

Provare per credere.





Un gusto che convince

Dal 1963 offriamo esperienze uniche di gusto, perché sappiamo cosa è importante in cucina. Dai importanza a un'alimentazione sana e fatta di alimenti freschi? In questo caso vorrai sicuramente cucinarli nel migliore dei modi, ma con degli strumenti tradizionali non è sempre facile.

Molti ingredienti non solo rischiano di perdere il loro sapore durante la cottura, ma possono anche perdere preziose vitamine e sostanze nutritive. I nostri metodi di cottura assicurano che tutto venga perfettamente mantenuto, per realizzare piatti gustosi e perfetti.

Grazie alla nostra tecnologia e ai nostri prodotti, si può fare a meno di aggiungere grassi e le verdure conservano oltre il 50% di vitamine in più se preparate con i metodi AMC.

Assaggia la differenza.

Ricette fatte per te

Normalmente chi ama cucinare ama anche consultare i ricettari, la nostra esperienza lo conferma. I ricettari non sono però tutto: tantissimi grandi piatti nascono non solo dalle proposte dei professionisti, ma anche dalla creatività o dalla conoscenza di nonni, amici, o di vicini di casa e colleghi. Ogni persona ha almeno una sua ricetta.

Grazie ad AMC cucinare è un gioco da ragazzi. Tramite il controllo della temperatura e del tempo, dare libero sfogo alla propria inventiva e al proprio gusto in cucina è semplicissimo. Puoi modificare a piacimento le nostre proposte oppure cimentarti in creazioni del tutto nuove.

Per garantire ancor più semplicità, abbiamo creato la nostra Community di Ricette: un sito dove si possono trovare centinaia di ricette create dall'AMC Food Lab, appositamente per i prodotti e i metodi di cottura AMC.

Lasciati ispirare sul sito:
www.cucinareconamc.info



Visiotherm

La giusta temperatura è fondamentale per cuocere gli alimenti alla perfezione. Visiotherm rende visibile la temperatura presente all'interno della pentola e cucinare con AMC è ancora più facile.

Cucinare alla giusta temperatura e nel migliore dei modi è determinante per ottenere piatti fantastici, gustosi e anche sani.

Visiotherm misura la temperatura nella pentola e la mostra. Ogni coperchio AMC è dotato di Visiotherm.

Grazie al controllo della temperatura, è sempre possibile sapere quando aumentare e abbassare il calore del piano di cottura o addirittura quando spegnerlo. Così, ogni piatto sarà cotto perfettamente preservando vitamine e sostanze nutritive.

Grazie a Visiotherm sappiamo sempre cosa succede all’interno delle nostre pentole e ogni ricetta sarà sana e gustosa.


60
70
80
90
98
AMC


soft
P

Audiotherm

Audiotherm si attacca a Visiotherm e lo completa con perfezione, segnalando con un suono quando è necessario intervenire. Insieme al piano di cottura mobile Navigenio, Audiotherm è in grado anche di regolare automaticamente il grado di calore necessario.

Il display di Audiotherm indica:

- il metodo di cottura impostato
- quando il processo di cottura viene avviato (immediatamente o con avvio programmato)
- se occorre aumentare o ridurre l'apporto di calore
- il termine del tempo di cottura

Ogni volta che è necessario intervenire, Audiotherm emette un segnale acustico, così da non farti sbagliare mai. Inoltre, non controlla solo la temperatura, ma consente di impostare anche il tempo di cottura desiderato.

Insieme al piano di cottura mobile Navigenio, Audiotherm regola la temperatura automaticamente e suona solo quando il piatto è pronto. Al termine del processo di cottura, nel caso non si voglia consumare subito il pasto, Audiotherm e Navigenio regolano la temperatura a 60°C e mantengono il tutto in caldo senza continuare a cuocere.


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

App AMC

L’app AMC si collega ad Audiotherm e ti permette di controllare ogni cottura, in tutta facilità, tramite il tuo smartphone.

Consente un utilizzo molto semplice e intuitivo di Audiotherm, permettendo di visualizzare e controllare l’intero processo di cottura anche se non si è vicini a Navigenio o ai fornelli. Inoltre, è possibile salvare le proprie cotture preferite ed eseguirle allo stesso modo tutte le volte che lo si desidera.



Cook & Go

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

Uno sguardo al Sistema di cottura Premium AMC

Basato sul processo di circolazione dell'aria, chiamato circolazione chiusa, che si realizza tra il fondo, le pareti di raffreddamento e il coperchio. Il Sistema comprende anche strumenti che permettono di controllare in modo perfetto il tempo e la temperatura di cottura, per cuocere ogni piatto alla perfezione.

Coperchio
La sua lavorazione, il suo design e il suo peso - indispensabili per garantire la circolazione chiusa - chiudono perfettamente ogni nostra pentola e padella, in modo da consentire la cottura di ogni alimento alla perfezione.

Manici
Totalmente in acciaio e dal design pratico ed elegante, consentono una presa comoda della pentola. Grazie all'inserto in ceramica Thermobloc, il calore viene isolato e non scottano. La loro forma consente di agganciare il coperchio al loro interno, ogni volta che lo si desidera.

Materiale
Inossidabile e di altissima qualità, offre igiene e sicurezza a tutti i nostri prodotti. Completamente lavabile in lavastoviglie e garantito da AMC per 30 anni.

Fondo capsulare Akkutherm
Immagazzina energia come una batteria e assorbe anche la più piccola quantità di calore, per poi distribuirla uniformemente alla pentola. Il fondo e il corpo della pentola sono inseparabilmente saldati, come se fossero un pezzo unico. Questa cosa è possibile grazie ad una speciale saldatura a pressione sviluppata da AMC. Il risultato è un fondo adatto a tutti i tipi di piani cottura.





Audiotherm
Posizionato su Visiotherm, tiene sotto controllo il tempo e la temperatura di cottura ed emette un segnale acustico quando è necessario intervenire mentre il suo display mostra ciò che deve essere fatto. Queste caratteristiche rendono facile controllare tempo e temperatura di cottura.

App AMC
Collegata ad Audiotherm, permette di controllare le cottura con tutta facilità tramite lo smartphone.

Visiotherm
Mostra la temperatura presente all'interno della pentola e consente così di controllare ogni cottura.

Bordo di travaso
Consente di versare in modo uniforme i liquidi e di chiudere alla perfezione il coperchio per la cottura veloce Secuquick softline.

Scanalatura di condensazione
Posta sul bordo superiore della parete di raffreddamento, raccoglie il vapore acqueo. Ciò permette la formazione di una pellicola d'acqua tra il bordo della pentola e il coperchio, che chiude perfettamente la pentola. Questo è fondamentale per consentire il processo di circolazione chiusa.

Parete di raffreddamento
In acciaio inossidabile, assorbe meno calore rispetto al fondo. Questo permette di avere sempre la giusta temperatura all'interno di tutto il volume della pentola e raffreddare il vapore che sale dal fondo durante la circolazione chiusa.

Navigenio
Il piano di cottura mobile Navigenio è versatile e può trasformare ogni pentola in un forno. La sua interazione con Audiotherm rende possibile regolare in modo automatico il calore e quindi auto controllare interamente il processo di cottura.

Adatto a ogni tipo di piano cottura

I prodotti AMC possono essere utlizzati su qualsiasi tipo di piano di cottura, che sia a gas, elettrico, a induzione o Navigenio.

- ▷ Basta scegliere il fornello o la piastra della giusta dimensione.
- ▷ Posiziona le pentole o le padelle il più possibile al centro della piastra o del fornello per non scaldare i manici, soprattutto in caso di utilizzo del piano a induzione.
- ▷ In caso di piani di cottura Full-Flex, non impostare una quantità di calore troppo alta, soprattutto in caso di utilizzo di pentole o padelle basse.
- ▷ Quando si cucina sui fornelli a gas, selezionare la dimensione del bruciatore in base alla pentola utilizzata, in modo che le fiamme non sfarfallino sul suo bordo. **Non utilizzare Navigenio sulla pentola in modalità forno quando si cucina sul fornello a gas.**
- ▷ Il piano di cottura mobile Navigenio è lo strumento ideale per arrostire e cuocere con le pentole AMC, poiché, in collegamento con Audiotherm, il calore viene regolato automaticamente, senza dover aumentare o ridurre il calore manualmente e ogni pietanza sarà sempre cotta alla perfezione.



La semplicità prima di tutto



Pentole
Pagine 26-31



Padelle
Pagine 32-43



Coperchio per la cottura veloce Secuquick
Pagine 44-47





Coperchio per la cottura a vapore EasyQuick
Pagine 48-51



Piano di cottura mobile Navigenio
Pagine 52-55



Accessori
Pagine 56-65







Pentole

Pentole

Una combinazione tra design senza tempo e funzionalità all'avanguardia. Tutte le nostre pentole consentono di controllare la temperatura, così da essere sempre sicuri di portare in tavola piatti perfetti e deliziosi. Scopri la nostra ampia selezione di pentole.



Lattiere

Per scaldare il latte o il cacao, per scaldare i biberon e per gli alimenti che si desidera mescolare con la frusta da cucina.

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



Pentolini con manico

Perfetti per cucinare piccole porzioni di cibo e quindi ideali per single e piccole famiglie.

ø 14 cm 1,5 l | **ø 16 cm** 1,3 l



Pentole standard

Sono perfette per cucinare primi piatti, carne, verdure e contorni e, a seconda delle dimensioni e del volume, anche per la cottura al forno, la cottura a pressione e la cottura a vapore. I manici ergonomici offrono una presa stabile in qualsiasi momento e sono dotati dell'inserto in ceramica Thermobloc, in modo da non scottare.
Tutte le nostre pentole sono facili da pulire e lavabili in lavastoviglie e hanno un coperchio realizzato su misura in acciaio inossidabile. Il coperchio può essere usato capovolto anche come sottopentola. Rimuovendo Visiotherm dal coperchio, le pentole possono essere utilizzate tranquillamente anche in forno.

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	



Gourmet

Pentole dal design speciale. La forma morbida e arrotondata del suo interno le rende ideali per tutte le pietanze da mescolare. Le pentole Gourmet di diametro 20 e 24 cm, sono perfettamente compatibili con i coperchi Secuquick softline e 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

L'ideale per chi ama la cucina asiatica, per preparare piatti saltati in padella, deliziosi curry, ravioli al vapore o croccanti snack fritti.
Il wok è lavabile anche in lavastoviglie ed è dotato di un coperchio bombato che consente di cucinare anche ampie quantità di cibo.

ø 36 cm 5,6 l



Unica

Rappresenta la perfetta fusione tra una pentola e un wok. Il fondo arrotondato la rende adatta per preparare risotti, stufati e minestre. In parte può sostituire anche la wok per preparare curry, stufati e noodles.

ø 24 cm 2,8 l | **ø 28 cm** 4,0 l



Ovale

Perfetta per grandi pezzi di carne, pasta lunga come ad esempio gli spaghetti, pesci interi e asparagi (anche grazie al suo inserto) e tanto altro ancora. Bella ed elegante, diventa piacevole anche per servire direttamente gli alimenti in tavola.

ø 38 cm 4,5 l







Padelle e griglie

Padelle e griglie

La collezione di padelle e griglie AMC comprende prodotti per friggere, saltare gli alimenti, grigliare in modo perfetto e preparare ricette veloci.

Il fondo dotato di base strutturata con proprietà antiaderenti e senza rivestimenti dannosi, garantisce una cottura in padella sana e gustosa senza l'aggiunta di grassi. Anche la frittura risulta facile, veloce e sicura nelle padelle AMC.

Le padelle AMC sono dotate di manico removibile, sicuro ed ergonomico, con un sistema di chiusura brevettato e salvaspazio.
Pentole, padelle e griglie AMC sono molto efficienti dal punto di vista energetico. Il fondo capsulare Akkutherm permette una distribuzione rapida ed efficiente del calore. Questi prodotti sono adatti a tutti i piani di cottura, compreso quello a induzione.

L'indicatore della temperatura Visiotherm, integrato nel coperchio, assicura invece un perfetto controllo della temperatura in ogni momento. Insieme ad Audiotherm, controllare tempo e temperatura è semplicissimo.



Padelle Prestige

Con le Padelle Prestige si può arrostire senza aggiunta di oli e grassi, cuocere senza aggiunta di acqua, friggere in modo leggero, croccante e asciutto, saltare gli alimenti e cuocere “al forno” in combinazione con Navigenio.

Il fondo dalle proprietà antiaderenti e senza rivestimenti dannosi consente di cuocere con semplicità gli alimenti. Inoltre, con le padelle Prestige è possibile arrostire senza aggiunta di grassi con meno calorie e più gusto.

Il manico removibile e salvaspazio, perfettamente ergonomico e dall’esclusivo design, assicura maneggevolezza e stabilità alla padella durante il suo utilizzo.



Padella Prestige con manico removibile

ø 20 cm 1,3 l | **ø 24 cm** 2,0 l

ø 28 cm 3,0 l



Padelle Prestige con due manici ergonomici

Padella dall'ampio volume e con coperchio arrotondato, perfette per cotture più abbondanti.

ø 28 cm 3,0 l | **ø 32 cm** 5,0 l




min
min

Padelline



Padelline

Ideale per cucinare piccole quantità di cibo e tostare aromi e frutta secca.

ø 16 cm 0,8 l | **ø 20 cm** 1,1 l

Sauteuse



Padella Sauteuse con manico removibile

Ampliano le opportunità di impiego delle nostre pentole e consentono di preparare in modo semplice salse, creme e contorni, per arricchire i vostri piatti.

ø 16 cm 1,2 l | **ø 20 cm** 2,1 l

Griglie

Grazie al loro speciale fondo a nido d'ape, le griglie AMC trasformano il cibo in un piacere sia per gli occhi che per il palato. Sono perfette per grigliare carne, pesce, verdure e tanto altro ancora.



Arondino

Perfetta per grigliare piccoli pezzi di carne e salsicce.

ø 20 cm 1,1 l | **ø 24 cm** 1,6 l



Arondo

Griglia dalla forma quadrata che consente di cuocere bistecche, pesce e verdure.

ø 28 cm 1,6 l | **ø 32 cm** 2,2 l



Ovale Grill

Griglia dalla forma ovale per grigliare oltre che carne e verdure, anche pesci interi.

ø 38 cm 2,2 l





Padelle per le cotture veloci

Perfette per preparare piatti veloci come pancake, crêpes, toast, piadine,focacce e ricette a base di uova. Realizzate in acciaio inossidabile di altissima qualità, hanno proprietà antiaderenti e senza rivestimenti dannosi. Sono sottili e maneggevoli e occupano poco spazio nei cassetti e in lavastoviglie. Inoltre sono dotate di manico removibile.



oPan

Perfetta per preparare snack e deliziose ricette per la colazione e il brunch.

ø 24 cm | **ø 28 cm**









Coperchio per la cottura veloce

Secuquick softline

Il nostro speciale coperchio Secuquick softline trasforma qualsiasi pentola AMC di diametro 20 cm e 24 cm in una pentola a pressione. Questo riduce i tempi di cottura fino al 80% e il consumo energetico fino al 50%. Tutti i piatti che normalmente richiedono tempi medi o lunghi di cottura, con Sequick si possono preparare in pochissimo tempo e spesso anche mettendo tutti gli ingredienti insieme nella stessa pentola. Ad esempio, potrestre mai immaginare di aver pronto un risotto in soli 5 minuti e senza mescolare?

Il coperchio offre due programmi di cottura veloce, "soft" e "turbo", che permettono di cucinare qualsiasi ingrediente alla perfetta temperatura con risultati ottimali.

La cottura veloce Soft consente la cottura a pressione degli alimenti più delicati, a una temperatura compresa tra i 103 e 113°C. In questo modo si possono cuocere piatti come ad esempio pasta, riso, patate e verdure, conservando sempre gusto e vitamine all'interno degli ingredienti.

La cottura veloce Turbo è invece perfetta per cucinare alimenti con tempi lunghi di cottura, come ad esempio grandi pezzi di carne, stufati, polpo e legumi. La temperatura di cottura è compresa tra i 108 e i 118°C. La cottura Turbo consente di risparmiare fino all'80% del tempo e, di conseguenza, anche di energia.



Secuquick softline

Con il coperchio per la cottura veloce Secuquick softline è possibile cucinare velocemente piatti sani e gustosi, risparmiando tempo ed energia in cucina.

ø 20 cm | **ø 24 cm**



Coperchio per la cottura a vapore





EasyQuick

Il coperchio per la cottura a vapore EasyQuick consente di cuocere in modo sano e gustoso. Grazie ai suoi anelli di tenuta è perfetto per pentole di due diametri differenti. EasyQuick è così flessibile e salvaspazio.

Il coperchio EasyQuick permette di cuocere a vapore in modo rapido, esaltando il gusto degli alimenti più delicati. La temperatura di cottura è compresa tra i 97 e i 99°C, così vitamine, sali minerali, sostanze nutritive e gusto rimangono inalterati. Ogni ingrediente viene cotto con delicatezza in modo rapido. La cottura a vapore con EasyQuick è ideale per piatti pesce, verdure ripiene o verdure con lunghi tempi di cottura.

Cuocere a vapore con EasyQuick, significa risparmiare fino al 50% del tempo di cottura. Il coperchio non crea pressione e può essere sollevato in qualsiasi momento in modo da poter assaggiare e aggiungere gli ingredienti a proprio gusto. EasyQuick occupa poco spazio ed è facile da pulire. Insieme ad Audiotherm e Navigenio cucinare con EasyQuick ed AMC è ancora più semplice.

Il coperchio per la cottura a vapore EasyQuick è stato premiato con il titolo di «Kitchen Innovation» per la sua facilità d'uso e le funzionalità che offre.





EasyQuick

Perfetto per cuocere a vapore in modo veloce e delicato a una temperatura inferiore ai 100°C. Gusto e sostanze nutritive rimangono inalterati. EasyQuick è perfetto per tutte le pentole di diametro 20 e 24 cm e le trasforma in vaporiere.

ø 20/24 cm



EasyQuick Ovale

EasyQuick Ovale, dal diametro più ampio rispetto a quello di EasyQuick, consente di cuocere a vapore con tutte le pentole Ovali 38 cm, sempre sotto i 100°C, per mantenere all'interno degli alimenti tutte le sostanze nutritive.

38 cm

Piano di cottura mobile




AMC
PURE
INTENSO

Navigenio

Scopri tutte le opportunità che Navigenio offre per renderlo un partner indispensabile nella tua cucina.

Navigenio è l'aiutante universale per ogni cottura, comprese gratinature e cotture al forno. Può essere utilizzato in ogni cucina e anche in ambienti esterni. Quando viene capovolto sulle pentole, Navigenio le trasforma in piccoli forni. Piatti deliziosi come sformati, pizza, pane e torte si possono preparare con estrema semplicità.

In combinazione con Audiotherm, Navigenio consente di cuocere in modo auto controllato con la temperatura sempre sotto controllo e regolando in modo automatico il calore. Cuocere in modo tradizionale, arrostire, cuocere al vapore o a pressione è così ancora più semplice e immediato. Al termine della cottura, Navigenio passa automaticamente alla funzione di mantenimento del calore a 60°C fino a un'ora. Navigenio e Audiotherm ti permettono di aver più tempo per te.



Navigenio

Navigenio è il piano di cottura mobile che consente di cucinare in modo auto controllato e trasforma le pentole AMC in un forno.


AMC

Accessori





Inserti



Softiera

Inserto per pentola ideale per la cottura a pressione con Secuquick softline o la cottura a vapore con EasyQuick.

ø 20 cm | ø 24 cm



NonSoloPasta

L'inserto NonSoloPasta è perfetto per preparare tutti tipi di pasta. Può essere utilizzato anche per sbollentare le verdure e scaldare diversi tipi di alimenti. L'inserto è compatibile con la pentola 20 cm 4,5 l.

ø 20 cm

Teglie da forno



Lasagnera

Teglia da forno e da portata in acciaio inox di altissima qualità.

piccola 1,8 l | media 3,3 l | grande 6,0 l

Elementi per servire



Vassoio da portata piano

Adatto per servire, conservare e tenere in caldo il cibo.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm



Vassoio da portata fondo

Adatto per servire, tenere in caldo e riscaldare il cibo.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

È la lama a distinguere un coltello

La linea D-Line è composta da coltelli esclusivi creati con le più moderne tecnologie: sono i compagni ideali in cucina. Scopri tutti i vantaggi che offrono nell'utilizzo di tutti i giorni e goditi la forma e il materiale ricercato di cui sono fatti.

Con il Set 4 coltelli D-Line e gli altri coltelli speciali, hai a tua disposizione tutto ciò che ti serve. Dal design moderno e accattivante, sono facili da maneggiare e perfettamente bilanciati. La linea D-Line è fatta di acciaio contenente una lega di cromo-molibdeno-vanadio di altissima qualità prodotta in Germania. Questa speciale composizione garantisce durezza e flessibilità e rende i nostri coltelli estremamente resistenti alla corrosione. Dopo parecchi utilizzi, grazie all'affilatore D-Line è possibile riaffilare la lama. Ogni coltello può essere riposto nel ceppo D-Line o nell'apposito proteggi lama di cui sono dotati.



Set 4 coltelli D-Line

Set composto da coltello da chef, coltello santoku piccolo, coltello per il pane e coltello universale, perfetti per tagliare tantissimi tipi di alimenti, disossare, pelare e affettare.

Ogni coltello è dotato di un pratico proteggi lama.



Set 6 coltelli per la carne D-Line

Set composto da coltelli dentati e molto affilati, ideali per tagliare carne, pizza e non solo. Indispensabile per ogni barbecue.




D-Line
Stainless Steel
AMC



Coltello per sfilettare D-Line

La lama stretta del coltello per sfilettare è leggermente curvata e particolarmente flessibile. Carne e pesce possono essere tagliati in modo preciso e veloce.



Santoku grande D-Line

La forma della sua lama lo rende perfetto per tritare, trinciare e tagliare rapidamente verdure, zenzero, aglio ed erbe aromatiche.



Coltello Tomato D-Line

Il coltello Tomato, piccolo, pratico e maneggevole, è dotato di lama seghettata. È perfetto per tagliare frutta e verdura dalla buccia liscia e scivolosa, come ad esempio i pomodori.



Ceppo D-Line

Bello ed elegante, decora ogni cucina e consente di conservare i coltelli grazie all'inserto a spazzola estraibile.



Affilatore D-Line

Con l'affilatore D-Line affilare è semplice, agevole e sicuro.

Pulizia e cura

Per far sì che le cose preziose rimangano belle nel tempo, dobbiamo prendercene cura. Questo vale anche per le nostre pentole e padelle. Con un poco di attenzione, i prodotti AMC manterranno per 30 anni la loro qualità e la loro lucentezza.

La pulizia di tutti i prodotti AMC è semplicissima, in particolar modo utilizzando AMC Clean & Care, il sistema di pulizia composto da AMC Express, AMC Clean e AMC Shine. Provalo e ne rimarrai entusiasta!



È possibile ordinare i prodotti anche online (singolarmente o tramite abbonamento):
www.amc.info/clean-care


AMC

Sempre al vostro fianco

Il tuo Consulente AMC di fiducia sarà felice di aiutarti a entrare nel mondo AMC per imparare a utilizzare nel migliore dei modi le tue nuove pentole e padelle AMC. Un servizio personalizzato per soddisfare ogni tua domanda o esigenza.

Nella brochure «Cucinare con AMC» troverai molti consigli utili per realizzare nuove e gustose ricette ogni giorno. Tante altre numerose idee, sono invece disponibili sul sito www.cucinareconamc.info

Il tuo Consulente AMC di fiducia è sempre al tuo fianco per aiutarti a scoprire il fantastico mondo di opportunità che offriamo. Per maggiori informazioni, puoi trovare i prodotti AMC sul sito www.amc.info/prodotti

Ti auguriamo buon divertimento e fantastiche ricette con il Sistema di cottura AMC.



Contatti:

Sito web

www.amc.info/prodotti
www.amc.info/ricette

Community di ricette

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

Canali social

AMC Italia
AMC Schweiz

AMC International

amc_italia
amc_schweiz

AMC Italia
Alfa Metalcraft Corp. S.p.A.
Via Curiel 242
20089 Rozzano (MI)
Italia
T: +39 02 57 548 1

it@amc.info
www.amc.info

AMC Italia amc_italia

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

ch@amc.info
www.amc.info

AMC Schweiz amc_schweiz

community@amc.info
www.cucinareconamc.info

Community di Ricette AMC

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

