

AMC izdelki

Za več užitka pri kuhanju.



Jejmo bolje.
Živimo bolje.

Premium sistem za kuhanje.
www.amc.info





Vsebina

04	Jejmo bolje. Živimo bolje.
14	Nadzor temperature in časa
20	AMC premium sistem za kuhanje.
22	Za vsa kuhališča
26	Lonci
28	Lončki za mleko
28	Kozice z dolgim ročajem
29	Klasični lonci
29	GourmetLine
30	Vok in Eurasia ponev
30	Ovalni pekač
32	Ponve
36	HotPan ponve
39	Ponvica
39	Sauteuse ponev
40	Grill žar ponve
42	Brunch ponev
44	Pokrovka za hitro kuhanje
48	Pokrovka za kuhanje v sopari
52	Prenosna kuhalna plošča
56	Pripomočki
58	Vstavki za lonce in ponve
59	Shranjevanje
59	Pekači različnih oblik
59	Izdelki za postrežbo
60	Noži
64	Čiščenje in nega
66	Tu smo za vas

Kuhanje je več kot le priprava živil.

Kuhanje pomeni veselje, predanost, navdušenje in doživetje, ki se dotakne vseh čutov.

Med tem ko nekateri naše izdelke cenijo, ker z njimi kuhajo hitreje in jim priprava jedi bolj zanesljivo uspe, si spet drugi želijo, da se pri kuhanju ohrani kar se da veliko vitaminov in hranilnih snovi. Popolnoma vseeno je, kaj vam je najbolj pomembno: veselje je tisto, ki šteje.

AMC Premium kuharski sistem zaradi enkratnih tehnologij zagotavlja optimalen nadzor temperature in časa za nežnejše ravnanje s hranilnimi snovmi, kuhanje v krajšem času in bolj zdrave in predvsem okusnejše jedi. Naši izdelki se uvrščajo med najkakovostnejše izdelke na tržišču in odpirajo popolnoma nove možnosti. Pri tem pa je vseeno, ali pripravljate dnevno malico ali gurmanski meni za posebno priložnost.

Doživite najboljše – zase in svoje goste.



Kakovost, ki jo lahko zagrabite z obema rokama.

Prepričani smo v to kar počnemo. Zato vam za naše izdelke iz nerjavnega jekla ponujamo 30-letno garancijo. Redkost v kuhinji – za nas pa je to samoumevno.

V podjetju AMC imamo več desetletij izkušenj na področju kakovostnih pripomočkov za kuhanje. Če kuhate s ponvami in lonci AMC, občutite razliko. Kakovost iz podjetja AMC lahko dobesedno zagrabite z obema rokama. Ta občutek vas bo ob uporabi izdelkov AMC spremljal še več let.

Naše razumevanje kakovosti obsega nenehno prilagajanje izdelkov AMC spreminjajočim se potrebam. Iz inovativnih idej so nastale revolucionarne novosti, ki so stalno dopolnjevale ponudbo izdelkov. In tudi v prihodnje bo ostalo tako.

Zaupajte originalu.



Funkcionalnost ki privlači poglede

Želimo si, da naši izdelki ne prepričajo le s svojo funkcionalnostjo, ampak tudi s svojo obliko. Ampak kako naj to uspe, če pa so okusi kar se tiče oblike ravno tako različni, kot okusi za hrano? Tudi to je možno s popolno uravnoteženostjo oblike in funkcije.

Pri AMC ima vsak izdelek svoje namensko področje uporabe. Zato je vsak lonec in vsaka ponev oblikovana tako, da v popolnosti služi svojemu namenu. Temu cilju sledi tudi oblika v slogu minimalizma.

Pazite na podrobnosti, kot je rob za odcejanje pri loncih in ponvah, ki omogoča natančno odlivanje, ali da lahko vse lonce postavite na obrnjeno pokrovko, da lahko pokrovko loncev odložite na ročaje, ali da lahko dolge ročaje snamete. Vedno velja: oblika in funkcija sta popolnoma usklajeni. Ne glede na to, kako priročni in funkcionalni so AMC izdelki in katerim oblikovalskim smernicam sledijo – pri kuhanju morajo po najboljših močeh podpirati vaše kuharska prizadevanja.

Preizkusite sami.





Okus, ki prepriča.

Že od leta 1963 našim strankam omogočamo edinstvena doživetja okusov, kajti zavedamo se, kaj je pri kuhanju zares pomembno. Ali cenite zdravo prehrano in sveže sestavine? Potem si želite, da se te pripravljajo res nežno. Z običajnimi kuharskimi pripomočki to ni tako preprosto.

Pri kuhanju veliko sestavin izgubi intenzivnost okusa, lahko pa tudi dragocene vitamine in hranilne snovi. Naše edinstvene metode kuhanja poskrbijo, da se pomembne sestavine v vaših jedeh ohranijo in se aroma lahko popolnoma razvije.

Ali ste na primer vedeli, da se lahko pri pečenju številnih jedi z našimi izdelki odrečete dodajanju maščob, ali pa da zelenjava ohrani prek 50 odstotkov več vitaminov, če jo pripravljate po AMC metodi, namesto da jo na klasičen način kuhate v vodi. Naše najsodobnejše tehnologije to omogočajo.

Okusite razliko.

Recepti prilagojeni vam

O kuharskih knjigah imamo dobro mnenje, saj smo jih kar nekaj napisali tudi sami. Ampak, če smo iskreni, veliko odličnih idej ni nastalo zaradi kreativnosti profesionalcev. Odlične jedi lahko nastanejo tudi pri sosedih, sodelavki ali babici. Receptov je toliko, kolikor je ljudi.

Kuhanje z AMC vam bo to šlo z lahkoto od rok. Ko bodo vaši recepti zaradi nadzora temperature in časa zanesljivo uspevali, se temu ne boste več želeli odreči. Vaša ustvarjalnost pa bo tako imela prosto pot. AMC recepte lahko po lastni želji spreminjate ali pa ustvarjate popolnoma nove kreacije.

Da bi kuhanje z AMC postalo in ostalo še naprej vaše zadovoljstvo in uspeh, smo pripravili **Svet AMC receptov**. Tako boste lahko na enem mestu našli recepte, ki jih nenehno razvijamo in preizkušamo v AMC Food Lab, ter so posebej prilagojeni za kuhanje z AMC izdelki.

Prepustite se navdihu.
www.amc.info/svet-receptov



Visiotherm

Za uspeh vsakega recepta je optimalna temperatura odločilnega pomena. Visiotherm poskrbi za optični prikaz temperature v notranjosti posode in tako kuhanje z AMC postane igrivo lahko.

Zagotovitev optimalne temperature pri pripravi jedi bo poskrbela, da bodo jedi imele pravi okus. Temperatura bo odločala o uspehu, okusu in zdravju.

Visiotherm meri temperaturo v posodi ter jo prikaže na prikazovalniku. Vsaka AMC pokrovka je opremljena z Visiothermom.

Zaradi stalnega nadzora temperature boste vedno vedeli, kdaj morate dovajanje energije povečati, kdaj zmanjšati ali izklopiti. Tako bo vedno zagotovljeno, da boste kuhali in pekli pri ravno pravi temperaturi in da se bodo vitamini in hranilne snovi optimalno ohranili.

Nadzor temperature z Visiothermom je zagotovilo za nežno pripravo hrane ter zdrav in okusen rezultat.





AMC

soft

9

-

+

Audiotherm

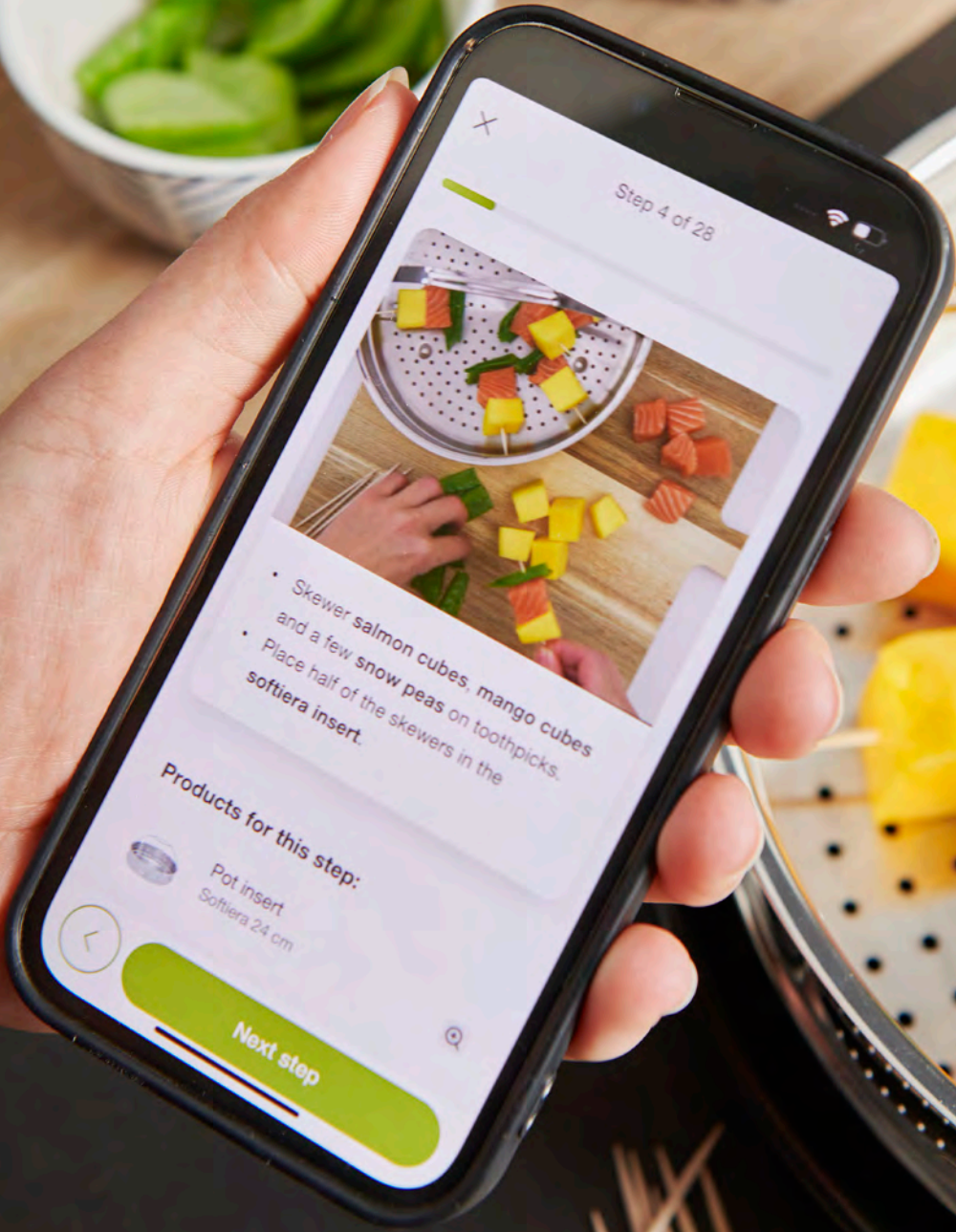
Audiotherm je popolna dopolnitev Visiotherma in ga nanj preprosto nataknete. Je glas Visiotherma, ki vas z zvoki opozarja, kdaj je potrebno kaj postoriti. Skupaj s prenosno kuhalno ploščo Navigenio lahko Audiotherm celo povsem samodejno upravlja stopnjo dovajanja energije za segrevanje.

Pogled na prikazovalnik Audiotherma vam bo takoj dal vedeti:

- katero temperaturno območje ste izbrali,
- kdaj boste pričeli kuhati (takoj ali z zakasnitvijo),
- ali je temperatura previsoka ali prenizka,
- ali je kuhanje končano oz. kako dolgo bo še trajalo.

Kadarkoli bo potrebna vaša prisotnost, vas bo zvočni signal Audiotherma na to opozoril pravočasno, da nikoli ne boste zamudili odločilnega trenutka. Najboljši rezultat kuhanja ni odvisen le od temperature, ampak tudi od časa. Audiotherm vam pri tem nudi odločilno podporo.

In še več. Ko Audiotherm uporabljate skupaj s prenosno kuhalno ploščo Navigenio, bo upravljanje dovajanja energije za segrevanje povsem samodejno. Namesto da vas Audiotherm opozori, da morate zvišati ali znižati temperaturo, boste imeli čas zase, ali pa se posvetite drugim opravilom. Ko je postopek kuhanja končan, pa se vklopi funkcija za ohranjanje toplote.



AMC Cook & Go aplikacija

AMC aplikacija se poveže z Audiothermom, sprotno prikazuje stanje Audiotherma, ter omogoča enostavno in hitro kuhanje z garancijo za uspeh.

Z AMC Cook & Go aplikacijo boste enostavno uživali v prepresti in uporabniško prijazni uporabi: Cook & Go je povezana za AMC pametnim sistemom za kuhanje, ki vam omogoča kuhanje s samodejnim nadzorom temperature in časa. S pomočjo vodenega kuhanja boste lahko vodeni po korakih izvedli celoten postopek kuhanj z garancijo za uspeh. Z Cook & Go boste odkrili še več okusnih navdihov za nove recepte in pripravo čudovitih jedi.

Vaš osebni kuharski pomočnik vam bo pomagal pripraviti okusne jedi z:

- vodenjem po korakih,
- stalnim nadzorom temperature in časa z AMC pametnim sistemom za kuhanje,
- uporabnimi nasveti in video navodil za uporabo izdelkov,
- novimi idejami za okusne recepte vsak teden.



Cook & Go



Pregled a AMC Premium sistema za kuhanje

Osnova AMC Premium sistema za kuhanje je zaprt krogotok med dnom lonca, hladilno cono na steni posode in pokrovko. K sistemu poleg tega spadajo še pripomočki, ki omogočajo nadzor temperature in časa ter tako poskrbijo za uspešno pripravo vsake jedi.

Ročaji

Elegantni in ergonomsko oblikovani ročaji: vstavljeni keramični termoblok poskrbi za to, da ročaj ostane hladen ker naj ni prenosa toplote. Ročaj je oblikovan tako, da lahko nanj odložimo pokrovko posode tako, da jo zatakne med ročaj in rob posode.

Material

Kakovostno nerjavno jeklo, ki zagotavlja optimalno higieno in je primerno za pomivanje v pomivalnem stroju. Uporaben bo več desetletij, saj vam zanj nudimo 30-letno garancijo.

Akkutherm Kapsularno dno

Energijo shranjuje kakor baterija in to celo najmanjše količine toplote, ki jo nato enakomerno rasporedi na jed, ki jo pripravljamo. Kapsularno dno in telo posode sta neločljivo spojena in delujeta kakor da sta iz enega kosa. Za to poskrbi poseben postopek varjenje in stiskanja, ki ga je razvilo podjetje AMC. Rezultat tega je dno posode, ki je primerno za vse vrste kuhališč.

Pokrovka

Natančna izdelava, posebna oblika in teža pokrovke zagotavljajo vse pogoje za zaprt krogotok in brezhibno zapiranje posode pri kuhanju.





Audiotherm

Audiotherm preprosto nataknete na Visiotherm. Audiotherm vas z zvokom opozori, ko je potrebna vaša prisotnost, in vam na zaslonu pokaže, kaj morate storiti. Na ta način omogoča stalen nadzor temperature in časa pri kuhanju.

AMC aplikacija

AMC aplikacija je povezana z Audiotherm in prikazuje njegov prikazovalnik, ter omogoča preprosto upravljanje Audiotherma prek izbranih mobilnih naprav.

Visiotherm

Visiotherm poskrbi za optični prikaz temperature v notranjosti posode in s tem pripomore k nadzoru postopka kuhanja.

Rob za odcejanje

Omogoča natančno odlivanje in uporabo AMC Secuquick softline pokrovke za hitro kuhanje.

Utor za kondenzat

Na zgornjem robu hladilne cone na steni posode je utor za kondenzat, v katerem se zbira tekočina. Tako se lahko med robom posode in pokrovovko ustvari tanek film tekočine, ki popolnoma zapre pokrovko. To omogoči zaprt krogotok vodne pare.

Hladilna cona na steni

Narejena je iz čistega nerjavnega jekla in absorbira manj toplote kot dno. Zaradi padanja temperature po steni navzgor tako stranske stene posode postanejo hladilna cona za dvigajočo se paro.

Prenosna kuhalna plošča

Prenosna kuhalna plošča Navigenio je vsestransko uporabna in jo lahko obrnjeno in poveznjeno na posodo uporabljate tudi za pečenje, popekanje in gratiniranje. V kombinaciji z Audiothermom omogoča samodejno uravnavanje dovajanja energije in s tem samonadzorovano kuhanje.

Za vsa kuhališča

Z izdelki AMC želite kuhati na električnem, plinskem, indukcijskem štedilniku ali na Navigeniu? Katerokoli kuhališče že imate, AMC lonci in ponve s popolnoma ravnim kapsularnim dnom so primerni za vse vrste kuhališč.

- ▷ Pazite na ustrezno velikost kahalne površine.
- ▷ Posodo postavite kar se da v sredino kahalne površin, da se ročaji ne segrejejo zaradi odpadne toplote. To je pomembno predvsem pri ravnih ponvah in velja tudi za indukcijske štedilnike.
- ▷ Še posebej pozorni bodite pri tako imenovanih indukcijskih kahalnih ploščah Full-Flex. Na njih lahko pri zelo ploskih ponvah postanejo robovi ponve zelo vroči.
- ▷ Pri kuhanju na plinu morate izbrati pravilno velikost gorilnika, ki ustreza dnu posode, tako da plameni ne bodo segali prek roba dna in segrevali sten in ročajev. **Ne uporabljajte obrnjenega Navigenia kot mini pečico, če kuhate na plinu.**
- ▷ Prenosna kahalna plošča Navigenio podjetja AMC je idealna za kuhanje in pečenje z AMC posodo. Povezava z Audiothermom omogoča samodejno upravljanje dovajanja energije. Ni vam je potrebno povečati, zmanjšati ali izklopiti ročno.



Več kot le lonci in ponve



Lonci
Strani 26–31



Ponve
Strani 32–43



Pokrovka za hitro kuhanje
Strani 44–47





**Pokrovka za kuhanje v
sopari**
Strani 48–51



Prenosna kuhalna plošča
Strani 52–55



Pripomočki
Strani 56–65







Lonci

Lonci

AMC lonci so kombinacija brezčasnega oblikovanja in sodobne funkcionalnosti. Vsi naši lonci imajo AMC nadzor temperature. Vedno ste lahko prepričani, da boste na mizo postregli odlično pripravljene in slastne obroke. Odkrijte naš širok izbor loncev za vse priložnosti.



Lončki za mleko

Za segrevanje mleka, kakava, stekleničk za dojenčke in jedi, ki jih je treba stepati, kot so pudingi, kreme in omake.

Ø 14 cm 1,5 l | Ø 16 cm 2,5 l
2,7 l



Kozice z dolgim ročajem

Majhne kozice z dolgimi ročaji so primerne za manjše količine in zato odlični za samske in manjša gospodinjstva.

Ø 14 cm 1,5 l | Ø 16 cm 1,3 l



Klasični lonci

Klasični lonci so nadvse primerni za pripravo mesa, zelenjave in prilog, pa tudi glede na velikosti in prostornino za peko, hitro kuhanje in kuhanje v sopari. Oba ergonomsko oblikovana ročaja s keramičnim Thermoblocom se ne segrejeta, kar vam zagotavlja stabilen in varen oprijem kadarkoli v času kuhanja. Lonci, ki jih lahko z lahkoto čistite in so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju in imajo pokrovko iz nerjavnega jekla, ki odlično zapira. Pokrovko lahko obrnete in jo uporabite kot podstavek za lonec. Če odstranite Visiotherm pa lahko lonce brez težav uporabljate tudi v pečici.

ø 16 cm 1,3 l
2,0 l

ø 20 cm 2,3 l
3,0 l
4,0 l
4,5 l

ø 24 cm 2,5 l
3,5 l
5,0 l
6,5 l
8,0 l

ø 32 cm 9,5 l



GourmetLine

Lonci iz družine GourmetLine imajo zaobljeno dno, ki je kot nalašč za pripravo jedi, ki jih morate mešati. Ti lonci so nadvse primerni za tradicionalne enolončnice kot so rižote, raguji in golaži. Zaradi zaobljene oblike dna lahko celotno notranjo stran teh loncev s kühalnico dosežete brez težav. Lonci so združljivi s pokrovko za hitro kuhanje Secuquick softline in pokrovko za kuhanje v sopari EasyQuick.

ø 16 cm 1,6 l

ø 20 cm 2,6 l
3,5 l

ø 24 cm 4,4 l
6,0 l

ø 28 cm 6,8 l



Vok

Kdor obožuje azijsko kuhinjo mora imeti velik wok za pripravo v ponvi ocvrtih jedi, za slastne karije, v sopari kuhane cmoke ali hrustljave ocvrte prigrizke. Vok, ki ga z lahkoto negujete in je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju, ima prostoren pokrov iz nerjavnega jekla, ki se odlično zapira in ima zaradi visoke pokrovke še večjo prostornino.

Ø 36 cm 5,6 l



Eurasia ponev

Eurasia ponev je popolna kombinacija klasičnega lonca in azijskega voka. Zaradi zaobljenega dna je ponev prava izbira za rižote, enolončnice in juhe. Ponev pa lahko uporabljate tudi kot wok in v njen pripravite hrustljivo zelenjavo, azijske karije in jedi z rezanci.

Ø 24 cm 2,8 l | Ø 28 cm 4,0 l



Ovalni pekač

Ta pekač je še posebej primeren za velike kose mesa, za praženje jedi, kot so zreski in klobase, ter jedi s testeninami. Z uporabo ustreznega cedilo vstavka lahko v njem pripravite tudi cele ribe ali šparglje. Poleg tega je ovalni pekač več kot primeren za postrežbo jedi neposredno na mizo.

Ø 38 cm 4,5 l







Ponve

Ponve

V zbirki AMC ponev so ponve za pečenje, praženje, žar in pripravo malic (brunch ali zasilo). Vse ponve za pečenje, prženje in žar žar so opremljene z AMC nadzorom temperature za popolno pečenje in cvrtje.

Na visok sijaj polirano in oblikovano dno brez dodatnih oblog zaradi svojih optimalnih lastnosti, ki preprečujejo oprijemanje, poskrbi za zdravo in okusno pečenje brez dodanih maščob. Z AMC ponvami postane tudi cvrtje preprosto, hitro in varno.

Nekatere ponve imajo snemljiv, zelo stabilen in trden dolgi ročaj s patentiranim sistemom zapiranja, ki olajša shranjevanje z dodatnim prihrankom prostora. Ponve so zaradi hitre in enakomerne porazdelitve toplote, kar omogoča Akkutherm kapsularno dno, zelo varčne z energijo. Vse ponve so primerne za vse vrste kuhališč, vključno z indukcijskimi.

Prikazovalnik temperature Visiotherm, ki je vgrajen v gumb na pokrovki, nenehno skrbi za popoln nadzor temperature. V kombinaciji z zvočnim nadzorom Audiotherm vam je AMC nadzor temperature in časa kuhanja na voljo tudi pri ponvah.



HotPan ponev

HotPan ponev je idealna za pečenje brez dodajanja maščob, kuhanje brez dodane vode, kot tudi za pečenje, praženje in cvrtje. Zrezki, klobasice, ribji fileji, panirane jedi in še veliko več, vam bodo uspevali z lahkoto.

Zaradi na visok sija poliranega in oblikovanega dna ima ponev tudi brez oblog odlične lastnosti, ki preprečujejo oprijemanje in poskrbijo za bolj zdravju prijazno pečenje. Celo cvrtje je preprosto in bo zagotovo uspelo: zaradi nadzora temperature se prepreči pregrevanje maščobe. Cvrli boste nežnejše, bolj varno in praktično brez vonjav. Če s ponev odstranite vse nekovinske dele, jo lahko brez težav uporabite tudi v pečici. Poleg tega je HotPan ponev možno uporabljati tudi s prenosno kuhhalno ploščo Navigenio. Tako lahko v ponvi jedi gratinirate ali spečete celo pite in narastke.

Snemljiv dolgi ročaj omogoča shranjevanje s prihrankom prostora, zagotavlja presenetljivo stabilnost in prijetno uporabo.



HotPan ponev s snemljivim dolgim ročajem

ø 20 cm 1,3 l | ø 24 cm 2,0 l

ø 28 cm 3,0 l z dodatnim klasičnim ročajem



HotPan ponev z dvema klasičnima ročajema

Ponev za pečenje z viokim pokrovom – idealna za pečenje večjih kosov mesa, celih rib ali zelenjave.

ø 28 cm 3,0 l | ø 32 cm 5,0 l





min



min



Ponvica



Ponvica z dolgim ročajem

Ponev za pečenje kosov mesa, zrezkov, rib in še veliko več.

ø 16 cm 0,8 l | ø 20 cm 1,1 l

Sauteuse ponev



Sauteuse ponev s snemljivim dolgim ročajem

Ponev Sauteuse za kuhanje omak ali praženje oreškov, čebule ali kruhovih kock.

ø 16 cm 1,2 l | ø 20 cm 2,1 l

Grill žar ponve

Piramidna oblika dna ponve za žar poskrbi za posebej hrustljave jedi z žara, saj lahko tekočina z mesa odteče. Poleg tega jedi pripravljene na žaru dobijo posebno, nezamenljivo žar strukturo. AMC žar ponve za edinstveno doživetje žara doma.



Okrogla žar ponev z dogim ročajem

Žar ponev primerna za vse vrste mesa in klobas.

ø 20 cm 1,1 l | ø 24 cm 1,6 l



Arondo Grill žar ponev

Arondo pravokotna ponev za žar, za kose mesa, ribe in zelenjavo.

ø 28 cm 1,6 l | ø 32 cm 2,2 l



Oval Grill žar ponev

Velika, ovalna ponev za žar, za večje kose mesa, klobase, nabadala in cele ribe.

ø 38 cm 2,2 l





Brunch ponev

oPan ponev je idealna ponev za hitro pripravo jedi za zajtrk, malico ali za jedi zasilo (Brunch je kombinacija zavrka in kosila), kot so palačinke, sendviči, niski kruh in drugih jedi iz jajc. Narejena je iz vrhunskega, na visok sijaj poliranega nerjavnega jekla in ima edinstven, in eleganten videz. Velika površina za pečenje in posebna o-struktura zagotavljata idealne rezultate pri pečenju in optimalne lastnosti proti oprijemanju. Ploska oblika in snemljiv ročaj poskrbita za preprosto uporabo, shranjevanje in čiščenje. oPan ponev vam je na razpolago v dveh različnih velikostih, za majhne ali velike porcije oz. gospodinjstva. Zaradi tega ustreza vsakemu življenjskemu slogu.



oPan ponev s snemljivim dolgim ročajem

Idealna ponev za preprosto, hitro pripravo sladnih jedi za zajtrk, malico ali za vmesni zasilo prigrizek. S snemljivim dolgim ročajem.

ø 24 cm | ø 28 cm







Pokrovka za hitro
kuhanje

Secuquick softline

Tehnološko dovršena pokrovka za hitro kuhanje Secuquick softline spremeni AMC posode s premerom 20 cm in 24 cm v enote za hitro kuhanje. Njena uporaba skrajša čas kuhanja do 80 % in prihrani do 50 % energije. S Secuquick softline lahko vsakdo hitro skuha zdravo »hitro hrano«. Celo jedi, ki se običajno kuhajo dolgo, kot je na primer goveji golaž, lahko pričarate na svojo v res kratkem času. Secuquick softline je zelo primerena tudi za pripravo vseh vrst juh in enolončnic. Poseben nasvet: s pomočjo nadzora temperature potrebujete s pokrovko za hitro kuhanje za pripravo rižote samo neverjetnih 5 minut!

Pokrovka omogoča dva programa za hitro kuhanje: **Soft in Turbo**. Z njima se vse sestavine kuhajo na idealni temperaturi kar omogoča optimalen rezultat.

Hitro kuhanje Soft je posebej nežna različica hitrega kuhanja. Temperatura je med 103 °C in 113 °C. Na ta način lahko zelo hitro pripravite veliko svežih vrst zelenjave, zamrznjene jedi, testenine in rižote, pri tem pa v njih ohranite vitamine.

Hitro kuhanje Turbo je zelo hitro kuhanje in idealna metoda kuhanja za robustna živila, ki jih je treba dolgo kuhati, kot so na primer meso, stročnice in razne enolončnice. Temperatura je med 108 °C in 118 °C. Pri hitrem kuhanju Turbo prihranite do 80 % časa v primerjavi z običajnim kuhanjem in na ta način še dodatno prihranite energijo.



Secuquick softline

S pokrovko za hitro kuhanje Secuquick softline lahko resnično hitro skuhate zdravo »hitro hrano«. Slastne jedi, kot sta goveji golaž ali rižota, lahko pričarate skorajda kot bi mignil.

ø 20 cm | ø 24 cm



Pokrovka za kuhanje
v sopari





EasyQuick

EasyQuick pokrovka za kuhanje oživi zdravo kuhanje v sopari. Zaradi dveh različno velikih tesnil se prilega dvema velikostma posod in je takov vašo kuhinjo prinese še dodatno fleksibilnost in prihranek prostora.

Z EasyQuick pokrovko za kuhanje v sopari boste kuhali hitro in nežno hkrati. Kuhanje v sopari z AMC pomeni kuhanje v temperaturnem območju med 97 °C do 99 °C. Zaradi nizkih temperatur se ohranijo vitamini, hranilne snovi, minerali in tudi okus. Sestavine se z ustreznim vstavkom ali brez njega nežno in hitro kuhajo v sopari. Kuhanje v soperi z EasyQuick je nadvse primerno za mesne jedi, polnjeno zelenjavo ali zelenjavo, ki jo je treba kuhati nekaj dlje časa.

Poleg tega pri kuhanju v sopari z EasyQuick prihranite do 50 % časa v primerjavi z običajnim kuhanjem. EasyQuick deluje brez nadtlaka. Pokrovko lahko med kuhanjem kadar koli odstranite in ponovno namestite. Ko jo shranjujete zavzame malo prostora in je preprosta za čiščenje. V kombinaciji z zvočnim nadzorom Audiotherm in prenosno kuhalno ploščo Navigenio lahko optimalno izkoristite vse prednosti samonadzorovanega kuhanja.

Zaradi visoko razvitega načina delovanja in zelo preprostega načina uporabe je bila pokrovka za kuhanje v sopari EasyQuick nagrajena z nagrado »Kitchen Innovation« (inovacija v kuhinji).



EasyQuick

Pokrovka za kuhanje v sopari EasyQuick omogoča hitro in nežno kuhanje pod 100 °C. Tako se okusi sestavin in njihove hranilne snovi optimalno ohranijo. EasyQuick ustreza vsem posodam s premeroma 20 cm in 24 cm in jih spremeni v enoto za kuhanje v sopari.

ø 20/24 cm



Ovalna EasyQuick

Pokrovka za kuhanje v sopari Oval EasyQuick spremeni vse ovalne enote (ponve in žar ponve) z 38 cm premera v enote za kuhanje v sopari. Omogoča hitro in nežno kuhanje v sopari pod 100 °C. Tako se okusi sestavin in njihove hranilne snovi optimalno ohranijo.

38 cm

Prenosna kuhalna plošča





AMC

AMC
PEPER
ICIO

AMC
PURE

AMC
INTENSO

AMC

AMC

Navigenio

Odkrijte neverjetne možnosti prenosne kuhalne plošče Navigenio in naj postane nenadomestljiv in vsestranski AMC pomočnik v vaši kuhinji

Prenosna kuhalna plošča Navigenio je univerzalen pripomoček pri kuhanju, pečenju, kuhanju v sopari in hitremu kuhanju in še posebej pri gratiniranju, poekanju in pečenju. Preprosto jo lahko uporabljate v kuhinji ali na balkonu. Zaradi možnosti obračanja bo vaša AMC posoda spremenila v majhno pečico, s katero boste lahko jedi pekli in gratinirali kar neposredno v posodi. Slatne jedi, kot so narastki, pica, kruh ali kolači, boste lahko pričarali na preprost in učinkovit način.

Navigenio v kombinaciji z zvočnim nadzorom Audiotherm predstavlja idealen tandem za samonadzorovano kuhanje. Medtem ko meri temperatura v notranjosti posode, Audiotherm in Navigenio komunicirata, in skrbita za optimalno temperaturo kuhanja in nadzor nad časom kuhanja. Kuhanje, pečenje, kuhanje v sopari in hitro kuhanje potekajo samonadzorovano. Po izteku časa kuhanja Navigenio za eno uro samodejno preklopi v funkcijo ohranjanja toplote pri 60 °C. Navigenio in Audiotherm vam tako prihranita čas za druga opravila.

Navigenio in Audiotherm se lahko idealno kombinirate z različnimi AMC izdelki.



Navigenio

Navigenio je prenosna kuhalna plošča, ki jo lahko uporabljate tudi obrnjeno in omogoča samonadzorovano kuhanje.



Pripomočki





Vstavki za v lonce in ponve



Softiera cedilo vstavek

Vstavek v obliki cedila je idealen za hitro kuhanje s Secuquick softline ali kuhanje v sopari z EasyQuick pokrovko.

ø 20 cm | ø 24 cm



Softiera posoda vstavek

Vstavek v obliki posode je idealna za odmrzovanje, kuhanje in pripravo sokov.

ø 20 cm | ø 24 cm



Kombi cedilo nastavek

Idealen za preprosto kuhanje v sopari z EasyQuick pokrovko. Ustreza vsem posodam z 20 cm in 24 cm premera.

ø 20 cm | ø 24 cm

Shranjevanje



Kombi skleda

Kombi skleda je primerna za pripravo jedi, dodajanje začimb, mešanje, postrežbo, pranje in odtajanje.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Pekači različnih oblik



Pekač za lasanje

Pekač iz kakovostnega nerjavnega jekla je primeren za pečenje v pečici in postrežbo.

mali 1,8 l | srednji 3,3 l | velik 6,0 l

Izdelki za postrežbo



Plošča za postrežbo

Primerna je za postrežbo, shranjevanje in ohranjanje toplih jedi.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm



Skodelica za postrežbo

Primerna je za postrežbo, ohranjanje toplih jedi in segrevanje le teh.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Ni noža brez rezila

AMC D-Line komplet nožev vsebuje prvovrstne kuhinjske nože izdelane po najnovejših tehničnih standardih in so vaš najboljši pomočnik v kuhinji. Odkrijte resnično vsestranske talente za vsakodnevno uporabo in se razveselite optimalno izbranega materiala ter privlačne oblike.

S premišljeno sestavljenim kompletom D-Line nožev in dodatnimi posebnimi noži si boste izpolnili vse potrebe. Vsi noži imajo enako sodobno in privlačno obliko. So optimalno uravnoteženi in se dobro prilegajo dlani. Komplet D-Line nožev je narejen iz zelo kakovostnega nemškega krom-molibden-vanadijevega jekla. To je jeklo, ki je posebej primerno za nože. Njegova posebna sestava poskrbi, da so noži tako trdi kot upogljivi ter odporni na korozijo. D-Line noži ostanejo dolgo ostri in jih lahko z D-Line brusilnikom nožev preprosto dodatno nabrusite. S pripadajočo D-Line zaščito za rezila ali D-Line stojalom za nože jih lahko preprosto in varno shranite.



4-delni D-Line komplet nožev

Komplet nožev je sestavljen iz različnih nožev – majhnega univerzalnega noža Santoku, noža za kruh in šefovega noža – z zelo ostrimi rezili. Primerni so za razkosavanje, rezanje filejev, izkoščičenje, lupljenje in rezanje.

Vsak nož ima praktično zaščito za rezilo.



6-delni D-Line komplet nožev

6-delni komplet nožev za rezanje mesa je idealen spremljevalec na druženjih ob žaru. Noži za rezanje mesa so zelo ostri in so nadvse primerni za rezanje pečenega mesa ali mesa z žara ter drugih jedi z žara.





D-Line
Stainless Steel





D-Line nož za filiranje

Nož za filiranje ima upogljivo, dolgo in tanko rezilo. Meso, ribe ali perutnino iz lahko narežete na željene oblike.



D-Line nož Santoku veliki

Rezilo velikega Santoku noža je še posebej široko in ravno. Zato je zelo primerno predvsem za zelenjavo, zelišča, česen in ingver.



D-Line nož za rezanje paradižnika

Nož za rezanje paradižnika ima žagasto rezilo in priročno velikost. Zaradi nazobčanega rezila je zelo primeren za rezanje paradižnika na tanke kolobarje, ne da bi ga ob mečkali.



Stojalo za nože Together

Brezčasna eleganca stojal za nože Together iz linije AMC D-Line je okras za vsako kuhinjo in je popoln dom za vaše nože, kjer bodo vedno varno shranjeni. Prilagodljivo stojalo za nože je s pomočjo vgrajenih magnetov mogoče poljubno dopolnjevati z dodatnimi moduli.



D-Line brusilnik nožev

D-Line brusilnik nožev varno in z lahkoto v hipu dodatno nabrusi nože.

Trajno lepi lonci in ponve

Kar je dragoceno in mora ostati lepo, potrebuje nego. To velja tudi za naše lonce in ponve. Ob primerni negi bodo AMC izdelki trajno ohranili edinstven videz. Na brezhibno delovanje nudimo 30-letno garancijo.

Čiščenje AMC izdelkov je zelo preprosto. Priporočamo, da uporabite AMC Clean & Care čistilno sredstvo. AMC čistilni sistem za popolno čistočo in nego vaših izdelkov je sestavljen iz Express čistilne tekočine (Ultra Cleaning Liquid), AMC Clean čistilne paste (Deep Cleansing Creme) in AMC Shine gela za poliranje (Brilliant Polishing Gel). Preizkusite čistilni sistem in navdušeni boste!



Dodatna naročila prek spleta: www.amc.info/clean-care



Tu smo za vas

Da vam olajšamo vstop v svet AMC izdelkov in uporabo vaših novih loncev in ponev, na katere se morda še niste navadili, so vam z vedno na razpolago vaši AMC osebni svetovalci/-ke, ki vam bodo pri tem pomagali in svetovali. Deležni boste najboljšega uvajanja in podpore. Toplo vam priporočamo, da izkoristite to storitev!

V nadaljevanju naše brošure »Kuhanje z AMC« boste našli številne uporabne nasvete za vsakdanje kuhanje. Nešteto idej za recepte, ki so popolnoma prilagojeni za AMC izdelke. Za dodaten navdih ter preprosto kuhanje pa obiščite še AMC svet receptov www.amc.info/svet-receptov.

Celotna ponudba AMC izdelkov vam je na voljo na spletnem naslovu www.amc.info/izdelki. Ne pozabite pa tudi na to, da so vam za dodatne informacije o AMC izdelkih na razpolago AMC svetovalke in svetovalci, ki vam bodo z veseljem svetovali.

Veseli nas vaše zanimanje za AMC izdelke in želimo vam veliko veselja z vašimi AMC izdelki ter veliko okusnih kuharskih doživetij!



Ostanite v stiku z nami:

Spletna stran

www.amc.info/izdelki
www.amc.info/svet-receptov

Skupina za recepte



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

Družabni mediji



AMC Slovenija



AMC International



amc_slovenija

AMC Slovenija
Alfa Metalcraft d.o.o.
Dunajska cesta 185
1000 Ljubljana
Slovenija
T: +386 1 519 03 34

si@amc.info
www.amc.info



AMC Slovenija



amc_slovenija

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

