



AMT Bratentopf aus Aluguss für Induktion

★★★★★ (4)

Art.-Nr.: I-1026

Durchmesser oben/ Boden/ Volumen / Höhe

20 cm / 20cm / 2 Liter	Lieferzeit: ca. 19 Werktage	75,- EURO
24 cm / 22cm / 3 Liter	Lieferzeit: ca. 19 Werktage	79,- EURO
26 cm / 24 cm/ 4 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	89,- EURO
28 cm / 26 cm / 5,5 Liter / 12 cm	Am Lager: sofort versandfertig	99,- EURO
32 cm / 30 cm / 6,3 Liter / 12 cm	Am Lager: sofort versandfertig	119,- EURO

ab 89,- EURO

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

AMT Bratentopf aus Aluguss für Induktion. Eintöpfe, Gulasch und Pasta gelingen perfekt. Für vitaminschonendes Dünsten und Schmoren. Das Werkzeug der Deutschen Köche-Nationalmannschaft. Über eine fettreiche Kost brauchen Sie sich mit dem Kochgeschirr aus Aluminium-Handguss von AMT keine Gedanken mehr zu machen. Sie können in diesen Pfannen enorm fettreduziert und sogar fettfrei kochen und braten! Der bis zu 10 mm starke Boden nimmt die Ofen- bzw. Herdwärme besonders gut auf und speichert sie extrem lange. Diese herausragende Wärmespeicherfähigkeit spart Energie und schont die Umwelt. Heizen Sie am besten Ihr Geschirr ca. 2 Minuten auf höchster Stufe vor, bevor Sie Fett und Bratgut dazugeben. Die Oberfläche ist mit einer Spezial-Antihaft-Versiegelung versehen, die ein Anhaften des Bratguts verhindert und spielend leicht zu reinigen ist. Zeigt sich auf der Bratfläche eine leichte Bräunung, ist sie eingebraten. Die leichte Verfärbung ist eine natürliche Patina und vollkommen normal. Sie verhindert das Anhaften der Speisen. Entfernen Sie die Patina niemals mit Stahlwolle oder Scheuermittel. Herausragende Brat- bzw. Kochergebnisse und eine schnelle, einfache Zubereitung - das zeichnen Pfannen und Töpfe aus Aluminium-Handguss von AMT Gastroguss aus. Das Aluminiumkochgeschirr von AMT wird seit vielen Jahren in der hauseigenen Manufaktur von Hand gegossen, versiegelt, von Hand montiert, geprüft und verpackt. Dieses technisch aufwendige Verfahren garantiert eine einzigartige Qualität und ein Premium-Produkt. Die AMT Gastroguss Bratpfannen und Töpfe sind auf allen üblichen Herdarten, wie Gas- und Elektroherd, Ceran- Halogen- und Induktionskochfeld einsetzbar. Auf Ceran- und Halogenkochfeldern sollten Sie die Pfannen und Töpfe beim Versetzen allerdings immer leicht anheben. Durch kleinere Verschmutzungen, wie z.B. Salzkörner oder Zuckerkristalle auf der Oberfläche kann das Glaskeramikfeld ansonsten zerkratzt werden. Bratpfannen, Bräter und Töpfe von AMT sind äußerst langlebig. Allerdings sollten Sie unbedingt vermeiden in Ihrem Gussgeschirr zu schneiden oder darin scharfkantige Metallwender zu verwenden. Die Reinigung in der Spülmaschine wird nicht empfohlen. Bevor Sie Ihr AMT Gastroguss-Geschirr das erste Mal einsetzen, spülen Sie es bitte zunächst innen und außen gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel aus. Trocknen Sie das Geschirr gut ab und reiben Sie die Innenflächse anschließend mit etwas Speiseöl ein. Breite mit Griffen: 38, 40, 42 und 46 cm

Passend dazu



Küchenprofi Brat-Wendepinzette

10,95 EURO*

★★★★★ (23)



Rösle Fleischgabel

15,95 EURO*



**Zassenhaus Tranchierbrett aus
Stirnholz der Akazie**

ab 25,95 EURO*

★★★★★ (8)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt.,
bis 50,- EURO Bestellwert zzgl. Versandkosten,
ab 50,- EURO Bestellwert inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands