



AMT Milch- und Saucentopf aus Aluguss

★★★★★ (3)

Art.-Nr.: 816

Durchmesser oben / Volumen

16 cm (mit 2 Ausgießern)	Am Lager: sofort versandfertig	45,90 EURO
16 cm (ohne seitlichen Ausgießer)	Versandfertig in 3 Wochen	51,90 EURO
18 cm (mit 2 Ausgießern) / 2 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	59,90 EURO
20 cm (mit 2 Ausgießern) / 2,5 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	69,90 EURO

ab 45,90 EURO

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

AMT Milch- und Saucentopf aus Aluguss. Für die Zubereitung und das Einkochen perfekter Saucen. 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- und Halogenkochfeld 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 Zuckerkrystalle 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 Innenfläche anschließend mit etwas

Speiseöl ein.

Passend dazu



Schulte-Ufer Stieltopf Romana i

ab 59,99 EURO*



AMT Milch- und Saucenpfanne aus Aluguss für Induktion

ab 59,- EURO*

★★★★★ (5)



Zwilling Stieltopf TWIN Classic

ab 54,90 EURO*

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