



AMT Milch- und Saucenopf aus Aluguss für Induktion

★★★★★ (5)

Art.-Nr.: I-916

Durchmesser oben

16 cm (ohne Ausgießer)	Am Lager: sofort versandfertig	59,- €
16 cm (mit 2 Ausgießern)	Am Lager: sofort versandfertig	59,- €
18 cm (mit 2 Ausgießern)	Lieferzeit: ca. 9 Werktage	69,- €
20 cm (mit 2 Ausgießern)	Am Lager: sofort versandfertig	74,- €

ab 59,- €

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

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

AMT Milch- und Saucenopf aus Aluguss für Induktion. 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. 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. Kocheergebnisse 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.

Passend dazu



Schulte-Ufer Stieltopf Romana i

ab 59,99 €*



AMT Milch- und Saucenpfopf aus Aluguss

ab 45,90 €*

★★★★★ (6)



Zwilling Stieltopf TWIN Classic

ab 39,95 €*

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