



AMT Sauteuse aus Aluguss

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 620

Durchmesser oben

20 cm, Boden: 15cm, Höhe: 7cm, Länge mit Griff: 40cm, Gewicht: 0,94kg	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:65,- €	Sie sparen 16% 2) 54,90 €
24 cm, Boden: 16cm, Höhe: 7,5cm, Länge mit Griff: 44,5cm, Gewicht: 1,16 kg	Versandfertig in 6 Wochen	UVP:69,- €	Sie sparen 10% 2) 61,90 €

ab 54,90 €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

AMT Sauteuse aus Aluguss. Ideal zum Schwenken und Anbraten von Fleisch und Gemüse. Das Werkzeug der Deutschen Köche-Nationalmannschaft. Bitte beachten Sie: Diese Pfanne ist nicht für Induktion geeignet. Über eine fettreiche Kost brauchen Sie sich mit dem Kochgeschirr aus Aluminium-Handguss von AMT keine Gedanken mehr zu machen. Sie können in diesem Bräter 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. Kochergebnisse und eine schnelle, einfache Zubereitung - das zeichnen Pfannen, Bräter 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. Der AMT Gastroguss Bräter ist einsetzbar auf allen üblichen Herdarten, wie Gas- und Elektroherd, Ceran- und Halogenkochfeld. Auf Ceran- und Halogenkochfeldern sollten Sie die Pfannen, Bräter 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 Innenfläche anschließend mit etwas Speiseöl ein.

Passend dazu



AMT Bratentopf aus Aluguss

ab 64,- €*

★★★★★ (5)



GEFU Spiralschneider Spirelli

21,95 €*

★★★★★ (88)



GEFU Digital Thermometer

22,95 €*

★★★★★ (9)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten