



AMT Schwenkpfanne flach aus Aluguss für Induktion

★★★★★ (23)

Art.-Nr.: I-420

Durchmesser oben/ Boden/ Höhe/ Fassungsvermögen/ Länge mit Griff/ Gewicht

20 cm, Boden: 15,5 cm, Gewicht: 1,04 kg, Rand 4,0 cm	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:69,-€	Sie sparen 9% 2) 62,90 €
24 cm, Boden: 19,5 cm, Gewicht: 1,50 kg, Rand: 4,0 cm	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:74,-€	72,90 €
28 cm, Boden: 20,0 cm, Gewicht: 1,94 kg, Rand: 3,5 cm	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:89,-€	Sie sparen 7% 2) 82,90 €
32 cm,	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:99,-€	Sie sparen 6% 2) 92,90 €

2) Ersparnis gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers.

ab 62,90 €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

AMT Bratpfanne flach aus Aluguss für Induktion. Omelette, Pfannkuchen oder Spiegelei gelingen wie von Zauberhand in den AMT Pfannen aus Aluminium-Handguß. Auch für Induktion geeignet. 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 schon 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 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. Die AMT Gastroguss Bratpfanne ist einsetzbar auf allen üblichen Herdarten, wie Gas- und Elektroherd, Ceran- Halogen- und Induktionskochfeld. 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 Glaskeramikkochfeld 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.

Eigenschaften:

der AMT Gastroguss Schwenkpfanne flach aus Aluminiumguss: Material: Aluminium-Handguss Bodendurchmesser: 20, 24 und 28 cm Durchmesser am oberen Rand: 24, 28 und 32 cm Höhe: 4 cm Grifflänge: 21 cm eingegossene Gewindebuchsen für dauerhaft feste Griffe und Stiele besonders dicker Boden (8-10 mm) zur optimalen Wärmeleitung und Speicherung absolut plan und mikrofein abgedrehter Boden für besten Kontakt zur Kochplatte geeignet für alle üblichen Herdarten, wie Gas- und Elektroherd, Ceran- und Halogenkochfeld, sowie Induktion hochwertige 5-fache Oberflächen-Versiegelung ermöglicht Braten und Kochen ohne Fett zusätzlich verstärkter Schüttrand Made in Germany AMT Gastroguß ist offizieller Ausstatter der deutschen Köche-Nationalmannschaft

Passend dazu



AMT Bratpfanne mittelhoch aus Aluguss

ab 49,90 €*

★★★★★ (47)



AMT Bratpfanne mittelhoch aus Aluguss für Induktion

ab 69,90 €*

★★★★★ (14)



AMT Schmorpfanne aus Aluguss mit Stielgriff

ab 55,90 €*

★★★★★ (37)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten