

Productos AMC

Más diversión al cocinar.



Comer mejor.
Vivir mejor.

Sistema de Cocina Premium.
www.amc.info



Contenido

04	Comer mejor. Vivir mejor.
14	Control de la temperatura y el tiempo
20	El sistema de Cocción Premium AMC
22	Perfecto para cualquier cocina
26	Ollas
28	Cazos
28	Ollas con mangos
29	Ollas estándar
29	GourmetLine
30	Wok y Sabor
30	Rustidera Oval
32	Sartenes
36	Sartenes HotPan
39	Sauteuse
40	Elementos grill
42	Sartenes para brunch
44	Tapa de Cocción Rápida-Secuquick softline
48	Tapa de Cocción al Vapor-EasyQuick
52	Placa de cocción portátil-Navigenio
56	Accesorios
58	Accesorios para ollas y sartenes
59	Almacenamiento
59	Accesorios para servir
60	Cuchillos
64	Limpieza y cuidado
66	Estamos a tu disposición

Cocinar es mucho más que preparar alimentos. Cocinar es alegría, dedicación y entusiasmo: una experiencia para todos los sentidos.

Mientras algunos valoran nuestros productos porque con ellos cocinan recetas con éxito y más rápido, otros buscan perder la menor cantidad posible de vitaminas y nutrientes durante la cocción. Se cual sea tu principal motivo, la alegría es lo que cuenta.

El Sistema de Cocción Premium de AMC utiliza tecnologías únicas para garantizar un control óptimo de la temperatura y el tiempo para cocinar con suavidad, ahorrar tiempo y, sobre todo, para un resultado sano y delicioso. Nuestros productos no solo se encuentran entre los de mayor calidad del mercado, sino que también abren posibilidades completamente nuevas, ya sea para la comida diaria o el menú gourmet para una ocasión especial.

Descubre lo mejor para ti y para tus invitados.



Calidad al alcance de tu mano

Estamos convencidos de lo que hacemos. Por ese motivo, para todos nuestros productos de acero inoxidable ofrecemos una garantía de 30 años. Una rareza en el sector de la cocina. Sin embargo, para nosotros, es algo natural.

En AMC contamos con más de una década de experiencia en el sector de los utensilios de cocina de gran calidad. Al cocinar con las ollas y sartenes de AMC, notarás la diferencia. Literalmente, la calidad de AMC puede tocarse. Y esta sensación te acompañará a lo largo de los muchos años de uso de tus productos AMC.

Nuestro concepto de calidad incluye también la adaptación constante de los productos AMC a las diferentes necesidades. A partir de innovadoras ideas han surgido novedades revolucionarias que han complementado constantemente la cartera de productos. Y esto seguirá siendo así en el futuro.

Confía en el original.



Funcionalidad que llama la atención

Queremos que nuestros productos no solo destaquen por su funcionalidad, sino también por su diseño. Pero, ¿Cómo lograrlo cuando los gustos sobre el diseño son igual de variados que sobre la comida? A través de una interacción perfecta entre la forma y la funcionalidad.

En AMC, todos los productos tienen un ámbito de aplicación individual. Por lo tanto, todas las ollas y sartenes están diseñadas de forma que cumplan perfectamente su cometido. Unas formas simples contribuyen a la funcionalidad correspondiente.

Presta atención a los detalles, como el borde vertedor de ollas y sartenes, el cual permite un vertido limpio, o el hecho de que todas las ollas encajen en sus tapas del revés, de que las tapas de las ollas puedan colgarse por sus asas o de que los mangos sean extraíbles. Algo siempre se cumple: el diseño y la funcionalidad interactúan perfectamente. Por lo tanto, da igual lo prácticos y funcionales que sean los productos de AMC y qué forma tengan: deberían ayudarte lo mejor posible al cocinar.

Compruébalo tú mismo.





Un sabor indiscutible

Desde 1963 ofrecemos una experiencia de sabor única a nuestros clientes y clientas, porque sabemos lo que es importante al cocinar. ¿Valoras una alimentación sana con ingredientes frescos? En ese caso, debes cocinarlos con delicadeza. Con utensilios de cocina convencionales no es tan sencillo.

Muchos ingredientes no solo pierden su sabor al cocinarse, sino que, además, pueden perder valiosas vitaminas y nutrientes. Nuestros métodos de cocción únicos conservan los ingredientes más importantes de tus platos, desarrollando su aroma por completo.

¿Sabías que con nuestros productos se puede prescindir de añadir grasa al asar en infinidad de platos o que las verduras contienen más de un 50% de vitaminas si se preparan con el método de cocción AMC, en lugar de con la clásica cocción con agua? Nuestra avanzada tecnología lo hace posible.

Saborea la diferencia.

Recetas que se adaptan a ti

Nos gustan los libros de recetas. Al fin y al cabo, nosotros también los escribimos. Pero seamos honestos: muchas buenas ideas no solo surgen de la creatividad de los profesionales, sino que provienen de nuestras vecinas, compañeros de trabajo o de nuestras abuelas. Hay tantas recetas como personas.

Cocinar con AMC te resultará sencillo. Ya no querrás prescindir del éxito asegurado de tus recetas gracias al control de la temperatura y el tiempo. Sin embargo, nada se interpone en el camino de tu propia creatividad: puedes modificar las recetas de AMC de acuerdo a tus propias ideas o incluso aventurarte a crear nuevas recetas.

Sin embargo, para que cocinar con AMC sea siempre un éxito y un placer, hemos creado el **Mundo de recetas de AMC**: Recetas desarrolladas y probadas constantemente por el Instituto AMC, y diseñadas específicamente para cocinar con los productos y métodos de cocción AMC.

Déjete inspirar.
www.recetasamc.info



Visiotherm

La temperatura correcta es fundamental para el éxito de cualquier receta. El pomo- Visiotherm indica la temperatura en el interior de la olla y hace que cocinar con AMC sea cosa de niños.

La comida solo puede convertirse en un auténtico placer si se selecciona la temperatura de preparación correcta. La temperatura determina el éxito, el sabor y la salud.

El Visiotherm mide la temperatura de la olla y la muestra en la pantalla. Todas las tapas de AMC están equipadas con un Visiotherm.

Gracias al control de la temperatura podrás saber siempre exactamente cuándo aumentar, reducir o apagar el fuego o la placa de cocción. De este modo tendrás siempre la seguridad de cocinar con la temperatura correcta al cocer y al asar, de forma que las vitaminas y nutrientes se conserven de manera óptima.

El control de temperatura con el pomo es tu garantía para una preparación delicada y un resultado sabroso y saludable.





Audiotherm

El Avisador- Audiotherm es el complemento ideal para el pomo- Visiotherm y se coloca fácilmente sobre él. Es la voz del pomo e indica cuándo es el momento de intervenir. Junto con la placa de cocción portátil Navigenio, el Avisador puede regular la intensidad y la temperatura del Navigenio de forma controlada.

La pantalla del Avisador te indica:

- El rango de temperatura que has seleccionado
- El momento de inicio de la cocción (inmediatamente o con retraso)
- Si la temperatura es muy alta o muy baja
- Si el tiempo de cocción ha finalizado o el tiempo restante

Cuándo intervenir. El Avisador te avisará con una señal acústica para que no se te pase ningún momento fundamental. Y es que no solo la temperatura es fundamental para obtener el mejor resultado, sino también lo es el tiempo seleccionado. El Avisador te ofrece una ayuda determinante.

Si, además, utilizas la placa de cocción portátil Navigenio junto con el Avisador, el suministro de energía se regula automáticamente. En lugar de que el Avisador te avise para regular la temperatura, ahora tendrás más tiempo para encargarte de otras cosas. En cuanto termine el proceso de cocción, se pone en marcha la función de mantenimiento del calor.



Aplicación AMC

La aplicación AMC está vinculada con el Avisador, reproduce la pantalla y te permite controlar fácilmente el Avisador a través de tu dispositivo móvil

La aplicación AMC permite un manejo sencillo e intuitivo del Avisador, se puede visualizar una réplica de su pantalla en tu móvil y manejarlo. Además, podrás ajustar el Avisador o guardar tus procesos de cocción. Y no olvides otra ventaja de la aplicación AMC: tendrás la seguridad de tener tu proceso de cocción bajo control, incluso aunque no estés dentro del rango de audición del Avisador. La aplicación AMC te notificará sobre cada uno de los pasos del proceso de cocción que esté en marcha.



Cook & Go



Vista general del Sistema de Cocción Premium de AMC

Sistema de Cocción Premium de AMC se basa en un circuito cerrado entre el fondo de la olla, la zona de la pared de enfriamiento y la tapa. El sistema incluye además componentes que permiten controlar la temperatura y el tiempo y, de este modo, asegurar el éxito de cualquier plato.

Las asas

Asas ergonómicas y elegantes que lo tienen todo: el interior de cerámica Thermobloc garantiza que el asa se mantenga fresca y que el calor no se transfiera a las asas. Las asas están diseñadas para que la tapa también se pueda colocar entre la olla y las asas.

El material

Acero inoxidable de gran calidad que garantiza una higiene óptima y, por supuesto, puede lavarse en lavavajillas. Dura décadas. Te ofrecemos 30 años de garantía.

La cápsula base Akkutherm

Almacena energía como una batería recargable y absorbe incluso las más pequeñas cantidades de calor, que transfiere de manera uniforme a la comida. La cápsula base y el cuerpo de la olla están conectados, como si fueran una sola pieza sin fisuras. Esto ocurre gracias a un proceso especial de soldadura a presión desarrollado por AMC. El resultado es una base adecuada para todo tipo de cocinas.



La tapa

La precisión del acabado, la construcción única y el peso de la tapa garantizan un sellado perfecto de la olla durante la cocción, que es el requisito previo para un circuito cerrado.



Avisador- Audiotherm

El Avisador se coloca fácilmente sobre el pomo-Visiotherm. Emite una señal acústica cada vez que haya que hacer algo y muestra en la pantalla qué se debe hacer. De este modo, permite controlar la temperatura y el tiempo.

La aplicación AMC

La aplicación de AMC está emparejada al Avisador, reproduce su pantalla y permite controlar fácilmente el Avisador a través de tu dispositivo móvil.

Pomo- Visiotherm

El pomo indica la temperatura en el interior de la olla y, de este modo, ayuda a controlar el proceso de cocción.

El borde de la olla

Permite un vertido limpio y utilizar la Tapa de Cocción Rápida- Secuquick softline

El surco de condensación

En el borde superior de la zona de la pared de enfriamiento, el surco de condensación atrapa el vapor de agua. Esto permite que se forme una película de agua entre el borde de la olla y la tapa, que sella la olla perfectamente. Así se produce el circuito cerrado del vapor de agua.

La zona de la pared de enfriamiento

Está hecha de acero inoxidable puro y absorbe menos calor que la base. Esto crea un gradiente de temperatura que hace que las paredes laterales sean la zona de enfriamiento para el vapor ascendente.

Placa de cocción portátil- Navigenio

Navigenio es muy versátil y, además, puede utilizarse como accesorio. Su interacción con el Avisador permite regular automáticamente el suministro de energía y controlar el proceso de cocción.

Perfecto para cada cocina

¿Quieres cocinar con AMC sobre una cocina eléctrica, de gas, de inducción o sobre el Navigenio? Independientemente del tipo de cocina, las ollas y sartenes de AMC, con la cápsula base completamente plana, son aptas para cualquier tipo de cocina.

- ▷ Tener en cuenta el tamaño adecuado de la zona de cocción.
- ▷ Colocar las ollas en el centro del fogón para que la zona de cocción no caliente las asas. Es importante en caso de ollas de base plana y se aplica también a cocinas de inducción.
- ▷ Tener especial cuidado con las placas de inducción Full Flex: en este caso, las sartenes muy planas podrían calentarse en exceso por los bordes.
- ▷ En las cocinas de gas, el tamaño del fogón debería seleccionarse en función de la olla, de forma que las llamas no sobresalgan del borde de la olla y no pueda calentar ni las asas ni las ollas adyacentes. **No utilizar el Navigenio en modo minihorno (poniéndolo invertido encima de la olla o sartén) si utiliza una cocina de gas.**
- ▷ La placa de cocción portátil Navigenio de AMC es ideal para cocinar y asar en las ollas AMC por una razón muy sencilla: su conexión con el Avisador permite regular de forma controlada el suministro de energía. No tendrás que aumentar, reducir o apagar manualmente el suministro de energía.



Más que ollas y sartenes



Ollas
Páginas 26–31



Sartenes
Páginas 32–43



**Tapa de Cocción Rápida-
Secuquick softline**
Páginas 44–47



**Tapa de Cocción al Vapor-
EasyQuick**
Páginas 48–51



**Placa de cocción portátil-
Navigenio**
Páginas 52–55



Accesorios
Páginas 56–65





Ollas

Ollas

Las ollas AMC combinan un diseño atemporal con la funcionalidad más moderna. Todas nuestras ollas disponen del control de temperatura de AMC. Por lo tanto, podrás estar seguro de cocinar siempre platos perfectos y deliciosos. Descubre nuestra gran selección de ollas.



Cazos

Para calentar leche y chocolate caliente, biberones y platos que necesitan batirse, como púdines, cremas y salsas.

ø 14 cm 1,5 l | **ø 16 cm** 2,5 l
 2,7 l



Ollas con mango

Las ollas pequeñas con mango son perfectas para cantidades pequeñas, ideales para solteros o familias pequeñas.

ø 14 cm 1,5 l | **ø 16 cm** 1,3 l



Ollas estándar

Las ollas estándar son perfectas para carne, verduras y acompañamientos, así como, en función del tamaño y del volumen, para hornear, cocinar de modo rápido o al vapor. Las dos asas ergonómicas con el tope de calor de cerámica Thermobloc no se calientan, ofreciendo un agarre estable en todo momento. Las ollas, de cuidado sencillo y aptas para el lavavajillas, disponen de una tapa de acero inoxidable para un cierre perfecto. Si se le da la vuelta, la tapa puede utilizarse como soporte para la olla. Una vez desmontado el pomo, las ollas pueden introducirse en el horno sin ningún problema.

ø 16 cm 1,3 l	ø 20 cm 2,3 l	ø 24 cm 2,5 l	ø 32 cm 9,5 l
2,0 l	3,0 l	3,5 l	
	4,0 l	5,0 l	
	4,5 l	6,5 l	
		8,0 l	



GourmetLine

Las ollas de la familia GourmetLine disponen de una base redondeada perfecta para cuando es necesario revolver. Estas ollas son ideales para cocinar un risotto, un ragú o un estofado de carne. Gracias a la forma redonda de la base, se puede llegar fácilmente a todo el interior de las ollas con el cucharón. Las ollas son compatibles con la Tapa de Cocción Rápida - Secuquick Softline y con la Tapa de Cocción al Vapor - EasyQuick

ø 16 cm 1,6 l	ø 20 cm 2,6 l	ø 24 cm 4,4 l	ø 28 cm 6,8 l
	3,5 l	6,0 l	



Wok

Los amantes de la cocina asiática estarán muy bien equipados con el wok grande: salteados, deliciosos curris, albóndigas al vapor o crujientes tentempiés fritos. Las ollas, son de cuidado sencillo y aptas para el lavavajillas, disponen de una tapa de acero inoxidable para un cierre perfecto, ofreciendo espacio suficiente gracias a una mayor curvatura.

Ø 36 cm 5,6 l



Sabor

La Sabor es la fusión perfecta entre una olla clásica y un wok asiático. Gracias a su base redondeada, la olla es perfecta para risottos, guisos y sopas. De la misma manera, la olla puede utilizarse también como un wok y preparar crujientes verduras, curris asiáticos y tallarines.

Ø 24 cm 2,8 l | Ø 28 cm 4,0 l



Rustidera Oval

Esta rustidera ovalada es perfecta para grandes piezas de carne, para asados cortos como filetes o salchichas, así como para platos de espaguetis. Con ayuda del accesorio el Cestillo Oval se podrán preparar pescados enteros o espárragos. Además, la rustidera ovalada es ideal para servir directamente en la mesa.

Ø 38 cm 4,5 l





Sartenes

Sartenes

La colección de sartenes AMC incluye sartenes para asar, sartenes grill y sartenes para brunch. Todas las sartenes para asar y las sartenes grill disponen del control de temperatura de AMC para obtener unos resultados perfectos.

Una base estructurada y pulida sin revestimiento artificial y con unas propiedades antiadherentes óptimas permite asar de manera sana y sabrosa sin necesidad de añadir grasa. En las sartenes AMC incluso freír es rápido, sencillo y seguro.

Algunas sartenes disponen de un mango extraíble, muy estable y seguro con un sistema de cierre patentado, pudiendo así guardarse ahorrando espacio. A través de una conducción rápida del calor y de una distribución homogénea del mismo gracias a la cápsula base Akkutherm, las sartenes AMC ofrecen un ahorro energético enorme. Las sartenes pueden utilizarse en cualquier tipo de cocina, incluyendo las de inducción.

El indicador de temperatura Visiotherm integrado en el pomo de la tapa proporciona un control perfecto de la temperatura en todo momento. Con el control acústico Audiotherm, se puede cocinar controlando el tiempo y la temperatura tanto con las ollas como con las sartenes de AMC.



Sartenes HotPan

HotPan es la sartén perfecta para asar sin necesidad de añadir grasa, para cocer sin necesidad de añadir agua e incluso para hornear y freír. Se pueden preparar fácilmente salchichas, filetes de pescado, platos empanados y mucho más.

Gracias a la base estructurada y pulida, la sartén tiene propiedades antiadherentes buenas, incluso sin revestimiento, para asar de manera saludable. Incluso freír resulta sencillo y seguro: el control de temperatura evita un sobrecalentamiento de la grasa, pudiendo freír de manera delicada, segura y prácticamente sin olores. Después de retirar todas las piezas de plástico, la sartén puede utilizarse en el horno sin ningún problema. Además, la sartén HotPan es compatible con la placa de cocción portátil Navigenio: así, en la sartén se pueden gratinar e incluso hornear tartas y quiches.

El mango extraíble permite un almacenamiento en un espacio reducido, garantiza una estabilidad excelente y un manejo cómodo.



HotPan con mango extraíble

ø 20 cm 1,3 l | ø 24 cm 2,0 l

ø 28 cm 3,0 l con asa de apoyo



Paellera HotPan

Sartén para asar con tapa, ideal para arroces, asar grandes piezas de carne, pescados enteros o verduras.

ø 28 cm 3,0 l | ø 32 cm 5,0 l





Sauteuse



Sauteuse con mango extraíble

Sauteuse para cocinar salsas o para tostar frutos secos, cebolla y picatostes.

ø 16 cm 1,2 l | ø 20 cm 2,1 l

Elementos grill

La estructura piramidal de la base de los elementos grill ofrece unos resultados especialmente crujientes, ya que el líquido de la carne puede drenarse. Además, los productos cocinados adquieren la estructura inconfundible del grill, disfrutando así de la auténtica experiencia de una barbacoa.



Grill con mango
Sartén grill para carnes y salchichas

ø 20 cm 1,1 l | ø 24 cm 1,6 l



Grill Arondo
Parrilla grill rectangular para carne, pescado y verduras.

ø 28 cm 1,6 l | ø 32 cm 2,2 l



Oval grill
Parrilla grill grande y ovalada para carne, salchichas, brochetas y pescados enteros.

ø 38 cm 2,2 l





Sartenes para brunch

La sartén oPan es ideal para preparar rápidamente un desayuno o brunch como tortitas, crepes, sándwiches, panes y huevos. Está fabricada con acero inoxidable prémium pulido y presenta un diseño único y elegante. La gran superficie de cocción y la especial estructura en O especial unos resultados perfectos y unas propiedades antiadherentes óptimas. El diseño plano y el mango extraíble aseguran un manejo, almacenamiento y limpieza sencillos. La sartén oPan está disponible en dos tamaños diferentes, para porciones y familias grandes y pequeñas. De este modo, se adaptan a cualquier estilo de vida.



oPan con mango extraíble

La sartén es ideal para una preparación sencilla y rápida de exquisiteces para el desayuno, el brunch o un tentempié. Con mango extraíble.

ø 24 cm | ø 28 cm





Tapa de Cocción Rápida-
Secuquick softline

Tapa Rápida

La Tapa Rápida - Secuquick softline transforma las ollas de 20 cm y 24 cm de diámetro de AMC en ollas de cocción rápida. Su uso reduce los tiempos de cocción hasta un 80 %, con un ahorro de energía de hasta el 50 %. Con la Tapa Rápida se puede cocinar «comida rápida» y saludable. Incluso platos de cocción larga como el estofado de ternera se pueden cocinar en un tiempo mínimo. Además, los platos de una única olla son perfectos para la Tapa Rápida. Un consejo especial: ¡Con la tapa de olla de cocción rápida, gracias al control de la temperatura, solo necesitarás 5 minutos para cocinar un risotto!

La tapa ofrece dos programas de cocción rápida: **Soft y Turbo**. Con ellos, todos los ingredientes se cocinarán a la temperatura perfecta, obteniendo así resultados óptimos.

La cocción rápida Soft es una variante especialmente suave de la cocción rápida. La temperatura está entre los 103 y 113 °C. De este modo, muchos tipos de verdura fresca, platos congelados o pasta y risottos, podrán cocinarse muy rápido y conservando las vitaminas.

La cocción rápida Turbo es el método de cocción rápido y perfecto para alimentos robustos con tiempos de cocción largos, por ejemplo, platos de carne, estofados o legumbres. Las temperaturas están entre los 108 y 118 °C. Con la cocción rápida Turbo ahorrarás hasta un 80 % de tiempo en comparación con la cocina convencional y, por lo tanto, energía.



Tapa Rápida - Secuquick Softline

Tapa Rápida - Secuquick Softline podrás cocinar «comida rápida» saludable. Se pueden cocinar platos deliciosos como el estofado de ternera y un risotto en un tiempo mínimo.

ø 20 cm | ø 24 cm



Tapa de Cocción al Vapor- EasyQuick



Tapa Súper-Vapor

La Tapa de Cocción al Vapor- EasyQuick te permite disfrutar de una cocción al vapor saludable. Gracias a los diferentes tamaños del anillo de sellado, se adapta a dos tamaños de olla, ofreciendo flexibilidad y ahorro de espacio.

Con la Tapa Súper-Vapor podrás cocinar al vapor de manera rápida y suave. Cocinar al vapor con AMC significa cocer en una ventana de temperatura de 97 a 99 °C. Gracias a esta temperatura tan baja se protegen las vitaminas, nutrientes, minerales y se conserva el sabor. Los ingredientes se cocinan al vapor de manera suave y rápida, con o sin accesorio. La Tapa Súper-Vapor es ideal para cocinar al vapor platos de pescado, verdura rellena o verduras de cocción larga.

Además, al cocinar al vapor con la Tapa Súper-Vapor se ahorra hasta un 50 % de tiempo en comparación con una cocción normal. La Tapa Súper-Vapor funciona sin presión. La tapa puede retirarse en cualquier momento durante la cocción, ahorra espacio y es muy fácil de limpiar. Junto con el control acústico Avisador y la placa de cocción portátil Navigenio, se pueden aprovechar las ventajas de la cocción controlada.

Gracias a su funcionamiento sencillo y desarrollado, la Tapa Súper-Vapor ha sido premiada como «Innovación de Cocina».



Tapa Súper-Vapor (EasyQuick)

La Tapa Súper-Vapor permite una cocción al vapor rápida y suave por debajo de los 100 °C. De este modo, el sabor de los ingredientes y sus nutrientes se conservan de manera óptima. La tapa Tapa Súper-Vapor se adapta a todas las ollas de 20 y 24 cm de diámetro, convirtiéndolas en vaporeras.

ø 20/24 cm



Tapa Súper-Vapor Oval (Oval EasyQuick)

La Tapa Súper-Vapor Oval transforma todas las ollas ovaladas de 38 cm de largo en una vaporera. Permite una cocción al vapor rápida y suave por debajo de los 100 °C. De este modo, el sabor de los ingredientes y sus nutrientes se conservan de manera óptima.

38 cm

Placa de cocción
portátil- Navigenio



Navigenio

Descubre las múltiples opciones del Navigenio y convierte el multiusos de AMC en un compañero indispensable en tu cocina.

La placa de cocción portátil Navigenio es el ayudante universal para cocinar, asar, cocinar al vapor y cocinar con ollas de cocción rápida, incluso para gratinar y hornear. Puede utilizarse fácilmente en la cocina o en el balcón. Gracias a la función «invertida», convierte tu olla AMC en un pequeño horno, gratinando y horneando sus platos en la olla. Podrás cocinar fácilmente platos deliciosos como cazuelas, pizza, pan o bizcochos.

Junto con el control acústico Avisador, el Navigenio forma el equipo perfecto para cocinar de manera controlada. Mientras se mide la temperatura dentro de la olla, Avisador y Navigenio se comunican para regular el suministro de energía según sea necesario. Cocinar, asar, cocer al vapor y una cocción rápida van sobre ruedas. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el Navigenio pasa a la función de mantenimiento del calor durante una hora a 60 °C. Así, el Navigenio y el Avisador te aportan tiempo para otras cosas.

El Navigenio y el Avisador pueden combinarse idealmente con una variedad de productos de AMC.



Navigenio

El Navigenio es una placa de cocción portátil que también puede utilizarse en modo invertido y permite una cocción controlada.



Accesorios



Accesorios para ollas y sartenes



Softiera con agujeros

Cestillo con agujeros para ollas ideal para una cocción rápida con la Tapa Rápida o para cocinar al vapor con Tapa Súper-Vapor.

ø 20 cm | ø 24 cm



Softiera Ciega

Cestillo ideal para cocinar, hacer postres, descongelar y hacer salsas.

ø 20 cm | ø 24 cm



Accesorio cocción al vapor

Ideal para cocinar al vapor Tapa de Cocción al Vapor- EasyQuick. Se adapta a todas las ollas de 20 y 24 cm de diámetro.

ø 20 cm | ø 24 cm

Almacenamiento



Bol Combi

El Bol Combi es ideal para condimentar, revolver, servir, lavar y descongelar.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

Accesorios para servir



Bandeja de servir

Ideal para servir, conservar y mantener platos calientes.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm



Bandeja de servir

Ideal para servir, conservar y mantener platos calientes.

ø 16 cm | 20 cm | 24 cm

La hoja hace el cuchillo

El set de cuchillos D-Line AMC incluye cuchillos de cocina de primera clase y de última tecnología. Tus compañeros ideales en la cocina. Descubre los auténticos multiusos para un uso diario y disfruta de un material óptimamente seleccionado y de su diseño atractivo.

Con el set de cuchillos D-Line y los cuchillos especiales adicionales, no echarás nada en falta. Todos los cuchillos disponen de un diseño moderno y elegante, tienen un equilibrio óptimo y se adaptan bien a la mano. Los D-Line están fabricados en Alemania con acero al cromo-molibdeno-vanadio de gran calidad, un acero especialmente adecuado para cuchillos. Su composición especial asegura que los cuchillos sean duros y flexibles, así como resistentes a la corrosión. Los cuchillos D-Line tienen un corte duradero y pueden afilarse fácilmente con el afilador de cuchillos D-Line. Con el protector de la hoja D-Line o en el tacoma de cuchillos D-Line, pueden almacenarse de forma fácil y segura.



Set de cuchillos D-Line, 4 piezas

Este set ofrece cuatro cuchillos diferentes, universal, Santoku pequeño, cuchillo para pan y cuchillo cocinero, con hojas muy afiladas. Son perfectos para picar, filetear, deshuesar, pelar y cortar.

Cada cuchillo dispone de un práctico protector para la hoja.



Set de cuchillos D-Line, 6 piezas

El set de seis cuchillos chuleteros es el acompañante perfecto para las noches de barbacoa. Los cuchillos chuleteros son muy afilados y son ideales para cortar carne asada o a la parrilla, así como cualquier otro plato a la barbacoa.

AMC
D-Line
Stainless Steel



Cuchillo para filetear D-Line

El cuchillo para filetear dispone de una hoja fina, larga y flexible. El pescado, la carne o las aves pueden cortarse fácilmente.



Cuchillo Santoku D-Line grande

La hoja de este cuchillo Santoku grande es especialmente ancha y recta. Por lo tanto, es ideal para picar verduras, hierbas, ajo y jengibre.



Cuchillo tomatero D-Line

El cuchillo tomatero dispone de una hoja dentada y presenta un tamaño muy cómodo. Gracias a su borde dentado, es perfecto para cortar tomates en rodajas limpias sin aplastarlos.



Tacoma de cuchillos D-Line

De un diseño elegante y atemporal, el tacoma de cuchillos decora cualquier cocina y, gracias al inserto de cepillo extraíble, ofrece opciones de almacenamiento individuales.



Afilador de cuchillos D-Line

El afilador de cuchillos D-Line hace que afilar los cuchillos sea fácil y rápido.

Ollas y sartenes siempre perfectas

Todo lo que es y debe permanecer siendo valioso requiere cuidados. Esto también se aplica a nuestras ollas y sartenes. Con un cuidado adecuado, los productos AMC conservarán siempre su aspecto único. Y garantizamos un funcionamiento perfecto durante 30 años.

Limpiar los productos AMC es muy sencillo, preferiblemente con Clean & Care. El sistema de limpieza para un cuidado y limpieza perfectos de sus productos AMC está formado por AMC Express (detergente líquido), AMC Clean (crema de limpieza) y AMC Shine (gel abrillantador). Prueba el sistema de limpieza. ¡Te sorprenderás!



Pedidos en línea (también en suscripción): www.amc.info/clean-care

Estamos a tu disposición

Para facilitar tu entrada en el mundo de AMC y el manejo, quizás aún desconocido, de tus nuevas ollas y sartenes, tu asesor personal de AMC estará encantado de ayudarte con sus consejos. Contarás con la mejor ayuda posible. ¡Utiliza este servicio!

En nuestro folleto «Cocinar con AMC» encontrarás siempre consejos útiles sobre el día a día de la cocina. Encontrarás infinidad de ideas de inspiración y recetas sencillas, completamente adaptadas a los productos AMC en www.recetasamc.info

Dispones de toda la selección de productos de AMC en www.amc.info/productos. Y no olvides que tu asesor personal de AMC estará encantado de ayudarte en caso de que estés interesado en otros productos de AMC.

¡Nos complace tu interés en AMC y deseamos que disfrutes con tus productos y de una agradable experiencia culinaria!



Manten el contacto:

Página web

www.amc.info/productos
www.amc.info/recetas

Comunidad de recetas



www.kochenmitamc.info
www.cucinareconamc.info
www.recetasamc.info
www.cookingwithamc.info

Redes sociales



AMC Espana



AMC Internacional



amc_espana

AMC España

Alfa Metalcraft Corp. S.A.
Avenida Alcalde Barnils 64-68, bloque A, pta. 1ª
08174 Sant Cugat del Vallés
España
T: +34 93 653 53 70

es@amc.info
www.amc.info



AMC Espana



amc_espana



AMC Espana

recetas@amc.info
www.recetasamc.info



Comunidad de Recetas AMC

AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonasenstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland
T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info
www.amc.info



AMC International



AMC International



amc_international

