



AMT Eckpfanne flach aus Aluguss mit abnehmbarem Stiel für Induktion

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: I-E205-Z20B

Ausmaße

20 x 20 cm	Lieferzeit: einen Monat	UVP:89,- €	Sie sparen 12% 2) 77,90 €
26 x 26 cm	Lieferzeit: einen Monat	UVP:99,- €	Sie sparen 11% 2) 87,90 €
28 x 28 cm	Lieferzeit: einen Monat	UVP:115,- €	112,90 €

ab 77,90 €

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

Lieferzeit: einen Monat

Beschreibung:

AMT Eckpfanne flach aus Aluguss mit abnehmbarem Stiel für Induktion. Die quadratische Form bietet mehr Platz zum Braten von Koteletts, Schnitzeln oder Spießen. Besonders platzsparendes Aufbewahren und zum Überbacken im Ofen geeignet. 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 Wärmespeicherefähigkeit spart Energie und schont die Umwelt. Die Oberfläche ist mit einer Spezial-Antihaf-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 Pfanne ist einsetzbar auf allen üblichen Herdarten, wie Gas- und Elektroherd, Ceran- und Halogenkochfeld und Induktion. 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.

Eigenschaften:

der AMT Eckpfanne aus Aluminiumguss: Material: Aluminium-Handguss Bodendurchmesser: 16 und 19 cm (runde Auflagefläche) Ausmaße am oberen Rand: 20 x 20 cm, 26 x 26 cm und 28 x 28 cm Höhe: 4 und 5 cm Grifflänge: 21 cm Induktionsgeeignet im Backofen bis 240°C hitzebeständig (inkl. Stiel / Griff) 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 und 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



Rösle Tellerbesen Silikon

19,95 €*
★★★★★ (4)



AMT Glasdeckel Standard rund

ab 14,90 €*
★★★★★ (40)



Woll Sicherheitsglasdeckel rund

ab 20,95 €*
★★★★★ (39)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten