

AMT
GASTROGUSS

THE
**WORLD'S
BEST PAN**

"The world's best pan" according to VKD, largest German Chefs Association





Team Sabis är regerande mästare i Culinary Olympics, kategorin Community Catering med stek- och kokkärll från AMT.

49 av de 51 tävlande kocklandslagen använde AMT i Culinary Olympics 2012 där Sverige vann.

Världens bästa stekpanna

AMT har fått utmärkelsen "The World's Best Pan" (Världens bästa stekpanna) av VKD, tyska Kockförbundet.

Hemligheten bakom AMT är att alla kärl är handgjutna och har en 10 mm tjock botten som ger en jämn värmefördelning. Den magnetiska induktionsplattan i kärlet är 2 mm tjock och ingjuten i stommen. Detta ger de bästa induktionsegenskaperna på marknaden när det gäller energiupptagning. Eftersom induktionsmaterialet gjuts in minimerar det risken att det släpper från stekpannan. Kärlet fungerar på alla typer av spisar, även induktion.

Handtagen har inga nitar på insidan som annars kan vara en grogrund för bakterietillväxt. De tål upp till 240°C i ugnen.

Den tjocka stommen ger ett något tyngre kärl men det ger en jämnare värmefördelning och bättre stekyta på maten.

Noggrannhet i tillverkningen

AMT är en av få fabriker i Europa som tillverkar allt själva. På så sätt har man full kontroll över tillverkningsprocessen och kvalitetskontrollerna. Med hållbar tillverkning i egen fabrik bidrar AMT till en bättre miljö. Varje dag görs stickprovskontroller där stekpannor röntgas för att garantera att det inte finns några luftbubblor i aluminiumstommen. I tillverkningsprocessen passerar varje kärl 14 stationer där kvalitetskontroll är en av uppgifterna. Varje kärl tar 3 dagar att tillverka innan det skickas ut till kunder över hela världen. Detta har sammantaget gjort AMT till kockarnas favorit över hela världen.



Fri från PFOA
Fri från PFAS



AMT erbjuder Sveriges bredaste sort Välj mellan mer än 40 oli



Stekpanna
finns i 5 storlekar:
20 cm (A520),
24 cm (A524),
26 cm (A526),
28 cm (A528),
32 cm (A532)



Fiskpanna Oval
35 x 24 cm (A3524)

Glaslock finns att köpa
till (L-3524)



Sauteuse
finns i 2 storlekar:
20 cm (A620),
24 cm (A624)



Pannkakspanna
28 cm (A128)

Plättpanna 4 st 26 cm
(A226)



Traktörpanna finns
i 2 storlekar:
24 cm (A724),
28 cm (A728)



Stekpanna /
Paellapanna 50 cm
Två Handtag (A750)

OBS! Fungerar ej på
induktion.



Kastrull
finns i 3 storlekar:
16 cm 1,5 l (A916),
18 cm 2 l (A918),
20 cm 2,5 l (A1120)



Wok
finns i 2 storlekar:
32 cm (A1132),
36 cm (A1136)



Grillpanna
26 x 26 cm (A426G)

Glaslock finns att
köpa till (L-2626)



Lock till Tryckkokare
finns i 2 storlekar:
22 cm (L-22TK),
24 cm (L-24TK)

timent på belagda stek- och kokkärl. ka modeller och storlekar.



Gryta Oval
finns i 2 storlekar:
32 x 22 x 11 cm 6 l
(A3222),
42 x 28 x 12 cm 11 l
(A4228)



Gryta
finns i 4 storlekar:
22 cm 5 l (A1822),
24 cm 6,5 l (A1924),
28 cm 8 l (A928),
32 cm 14 l (A2132)



Gryta Koka Utan
Vatten finns i
24 cm 4,5 l (A1424)



Grillpanna Perorerad
32 cm
(A432BBQ)



Lock till Gryta Oval
med Ångfunktion
finns i 2 storlekar:
32 x 22 cm (A13222),
42 x 28 cm (A14228)



Stekpanna Kvadratisk
26 x 26 cm (AF526)

Glaslock finns att
köpa till (L-2626)



Stekfat
finns i 2 storlekar:
37 x 33 cm (A23733),
53 x 33 cm (A25333)

Glaslock finns i storlekarna

ø 16 cm (L16) ø 32 cm (L32)
ø 18 cm (L18) ø 36 cm (L36)
ø 20 cm (L20) 26 x 26 cm (L2626)
ø 24 cm (L24) 28 x 28 cm (L2828)
ø 26 cm (L26) 35 x 24 cm (L3524) Ovalt
ø 28 cm (L28)



Stekfat Grill
finns i 2 storlekar:
37 x 33 cm (A23733G)
53 x 33 cm (A25333G)

Se www.dafra.se för
fullständigt sortiment.

Energisnåla käril

Den tjocka induktionsplattan fokuserar magnetfältet så att energin överförs till botten. Det leder också till att överflödigt utstrålning utanför kärlet minskar. AMTs stek- och kokkäril är 100% återvinningsbara.

AMT är den enda tillverkaren av stek- och kokkäril som certifierats med Energiklass A från TÜV Rheinland som är ett tyskt oberoende certifieringsorgan som arbetar med att validera produktsäkerhet utifrån ett mänskligt och miljömässigt perspektiv.

Beläggning

Kärilen har AMTs beläggning som är uppbyggd i fyra lager och avslutas med Lotan® - AMTs unika non-stick beläggning. Tack vare den höga kvaliteten så kan beläggningen göras tjockare än andra beläggningar. Detta ger en längre hållbarhet, bästa möjliga nötningsmotstånd och skydd mot aggressiva rengöringsmedel, fruktsyror och ättiksyra. Beläggningen är fri både från PFOA och PFAS.

Lotan® AMTs unika non-stick beläggning för maximal livslängd.

Keramiskt förstärknings-skikt – har berikats med mineralpartiklar för att ge ett bättre nötningsmotstånd.

Plasmaskikt av titanoxid – nästan lika hårt som diamant. Bränns vid 20 000°C. Förhindrar att maten kommer i kontakt med aluminiumkärnan.



Antikorrosionslager för optimalt skydd mot aggressiva rengöringsmedel, fruktsyror och ättiksyra. AMT är ensamma om detta i hela världen.

Blästring – förbättrar ytan upp till 12 gånger för bättre vidhäftning av beläggningen.

Gjutning av speciallegeringar i Aluminium.

AMT är den enda stekpannan i världen som klassats med Energiklass A.



**Fri från PFOA
Fri från PFAS**



Lotan®

Stektemperatur

Högsta effekt på en spis ger mellan 650°C - 700°C och normal stekvärme ligger mellan 165°C - 185°C. För matens och stekpannans skull rekommenderar vi att du värmer upp stekpannan på medelvärme. Se guiden "Så hittar jag

rätt stektemperatur" på sista sidan. Du kan också kontrollera att du uppnått rätt stektemperatur genom att droppa lite vatten på örat/hjälphandtaget på stekpannan. När vattnet kokar så har du rätt värme för att börja steka.

"En stekpanna från AMT har 2-3 gånger längre livslängd än andra belagda stekpannor."

Hur får jag min stekpanna att hålla så länge som möjligt?

Skötselråd: AMTs teknologi gör att stek- och kokkärnen håller längre men självklart påverkar du livslängden genom ditt sätt att hantera dem. Följ nedanstående skötselråd för att maximera livslängden på ditt AMT kok- och stekkärl.

- Din nya stekpanna fungerar bara så länge den är ren. Diska därför alltid ur den med diskmedel efter användning.
- Tål maskindisk
- Koka ur stekpannan med vatten och diskmedel/ättiksprit en gång i månaden i förebyggande syfte. Det tar bort de proteiner som gärna fastnar i botten och sedan bränns in.
- Använd inte kärnen till förvaring av mat då salter och syror kan skada belägningen.
- Instekning är inte nödvändigt, men använd gärna lite smör eller olja första gången den används.
- Använd inte vassa redskap i stekpannor med non-stick beläggning.
- Använd rätt temperatur. Bränner du maten bränns även belägningen, vilket ger stekpannan en kortare livslängd.

Om det fastnar i stekpannan beror det på att maten inte längre har kontakt med den ursprungliga belägningen.

Detta kan förklaras med någon av dessa orsaker:

- Belägningen är utsliten och det är dags att införskaffa en ny stekpanna.
- Blåsbildning har uppstått varpå belägningen flagar. Detta är ett tillverkningsfel och stekpannan byts ut på inköpsstället mot uppvisande av kvitto eller garantisedel under garantitiden.
- Ytan ser bränd ut. Det är inte belägningen som är bränd. Det är inbrända rester av stärkelse, äggviteämnen med mera som är kvar i stekpannan. Orsaker till detta är antingen att stekpannan inte blivit tillräckligt rengjord efter användning eller att maten har bränts så att en ny ytbeläggning har bildats. Den inbrända belägningen är omöjlig att få bort och det är då därför lämpligt att köpa en ny stekpanna. Detta är inte en reklamation.

Så hittar jag rätt stektemperatur

- 155° Smöret börjar bli ljusbrunt.
- 165° Smöret är mellanbrunt och har lägsta stektemperatur.
- 170° Smöret tystnar och har lämplig stektemperatur för de flesta maträtter.
- 185° Smöret är mörkbrunt med svagt bränd smak. Denna temperatur är endast lämplig för kortare stekning.
- 200° Smöret är brunsvart med bränd smak. Denna temperatur är olämplig för stekning.

www.dafra.se