

AMT[®]
GASTROGUSS

DIE
" **BESTE** *
PFANNE "
DER WELT

* „Die beste Pfanne der Welt“, sagt der VKD,
der größte Kochverband Deutschlands



DIE "BESTE PFANNE" DER WELT

* „Die beste Pfanne der Welt“, sagt der VKD,
der größte Kochverband Deutschlands



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2018



GERMAN
INNO
VATION
AWARD 20
WINNER



german
brand
award
17
winner



VKD
Verband der Köche
Deutschlands e. V.



Euro-Toques
Europäischer
Verband der Köche



UNSERE—— VERPFLICHTUNG

Unser **Kochgeschirr - entwickelt** und hergestellt für jede Anwendung

Außergewöhnliche Leistungsfähigkeit und Beständigkeit bei kompromissloser Qualität

Das **ultimate** Produkt für fantastische Kochergebnisse



HOCHWERTIGE MATERIALIEN

Gemäß unserem Bekenntnis zu besonderem Umweltbewusstsein verbinden wir beste Materialien mit nachhaltigen Herstellungsverfahren. Aus diesem Grund verwenden wir zu 100% recyceltes Aluminium zur Herstellung unseres Premium - Kochgeschirrs. Auch bei mehrfacher Verarbeitung verliert Aluminium weder seine Qualität noch seine Eigenschaften.

Die Herstellung von AMT-Produkten aus recyceltem Material bietet große Vorteile für die Umwelt. Recyceltes Material benötigt bei der Herstellung 95% weniger Energie bei gleichbleibender Qualität und Beständigkeit.

Durch moderne Technologie bietet AMT bestes Kochgeschirr bei gleichzeitiger Schonung der Umwelt

PRÄZISE HANDWERKSKUNST

Bei AMT verbinden wir Tradition, handwerkliches Können, moderne Fertigungsmethoden und hochwertige Materialien, um für unsere Kunden Premium - Qualität sicherzustellen.

Jedem einzelnen Werkstück schenken wir während der Herstellung besondere Aufmerksamkeit. Die gesamte Entwicklung von der ersten Idee bis zum fertigen Produkt geschieht in unserem Unternehmen. Hierdurch haben wir ständig maximalen Einfluss auf den Produktionsprozess und die Qualitätssicherung.

Dank dieses Ansatzes bieten wir unseren Kunden weltweit außergewöhnlich hochwertige Produkte.



03





FEINBEARBEITET FÜR EXZELLENT HAPTİK

Das revolutionäre AMT - Kochgeschirr ist einzigartig dank der Verbindung von Expertenwissen, Handwerkskunst, hochwertigem Design und hochwertigen Materialien. Es wurde anhand von Hinweisen von Profiköchen gestaltet, immer mit dem Fokus auf beste Funktionalität.

Vom abnehmbaren Stiel bis zum dicken Boden und der optimierten Form – jedes Element des AMT-Kochgeschirrs wurde bewusst und zweckgerichtet gestaltet.

ÜBER UNS

1904 GIESSEREI

R. Neufeld erhält die Genehmigung der kaiserlichen Bauinspektoren zum Bau einer Aluminiumgießerei in der Reckenstraße in Lüdenscheid.

1995 AMT GMBH

Die Firma AMT Alumetall-Gießtechnik GmbH wird in Lüdenscheid von Helmut Möhl gegründet.

2000 DRUCKGUSS

Übernahme der Gustav Schmale Gießerei GmbH in Lüdenscheid durch Harald Möhl.

220 Mitarbeiter.

Gründung und Beginn der Druckgußproduktion.

1938 A.S. OHG

Albert Schiffer übernimmt die Gießerei Neufeld und gründet die Albert Schiffer oHG, in der Sand- und Schwerkraftgussprodukte aus Aluminium hergestellt werden.

1996 WERDOHL

Anschaffung von Beschichtungsanlagen
Übernahme der Gießerei Honsel in Werdohl durch Helmut Möhl. Umzug der Albert Schiffer GmbH nach Werdohl.

2004 VKD

Beginn der Zusammenarbeit mit dem VKD - Verband der Köche Deutschlands e.V. und der deutschen Köchenationalmannschaft zur Entwicklung von neuem und innovativem Kochgeschirr.

1964 KOCHGESCHIRR

Der Beginn der Produktion von gegossenem Aluminium-Kochgeschirr.

1998 WACHSTUM

Anschaffung der ersten CNC-Maschinen für den Werkzeugbau der Metallguss Möhl GmbH. Konstruktionen mit 3D SolidWorks® und Mastercam®.

47 von 51 international renommierten nationalen Kochteams setzen unsere Produkte bei der Olympiade der Köche ein.

1984 H. MÖHL

Helmut Möhl übernimmt die Firma Albert Schiffer.

1999 START

Übernahme der Gießerei Colman in Werdohl, Gründung der Alutec-Möhl GmbH durch Harald und Helmut Möhl.

2006 VER- SCHMELZUNG

Fusion/Verschmelzung der Metallguss Möhl GmbH, Albert Schiffer Nachf. GmbH, Leichtmetallguss Versevörde GmbH, Gustav Schmale Gießerei GmbH auf die Alutec-Möhl GmbH als übernehmende Gesellschaft. Fusion der Gebr. Müller GmbH & Co. KG auf die AMT Alumetall-Gießtechnik GmbH als übernehmende Gesellschaft.

1993 METALLGUSS MÖHL GMBH

Gründung der Firma Metallguss Möhl GmbH durch Harald Möhl, seitdem Produktion auf halbautomatischen hydraulischen Gießmaschinen.

Beginn der Niederdruckgussproduktion. Beginn der Serienproduktion auf CNC-Bearbeitungszentren.

Übernahme der Gebr. Müller GmbH & Co. KG durch Harald Möhl.

290 Mitarbeiter.

2007

ERWEITERUNG

Erweiterung der Beschichtungsmaschinenanlagen zum vollautomatischen Roboterbetrieb.

2009

PATENTE

Erwerb diverser Patente, Gebrauchsmuster und Markenrechte.

2011

LASER

Anschaffung der ersten von mittlerweile drei Laserschneidanlagen.

2012

DAS BESTE VON

PLUS X Award für das „Beste Produkt des Jahres“.

2013

QUALITÄT

Anschaffung einer professionellen Wärmebildkamera zur Optimierung der Aufheizzeit und Wärmeübertragung, anschließend erhielten wir die Zertifizierung „Energieeffizientes Produkt“ vom TÜV Rheinland.

Küchen-Innovationspreis für unseren Einhand-Universal- Schnellkochtopf für Funktionalität, Design und ökologische Nachhaltigkeit.

PLUS X Award für das „Beste Produkt des Jahres“.

Küchen-Innovationspreis für den silikonbeschichteten Dampfgarer für Funktionalität und Materialqualität.

2014

DESIGN

Küchen-Innovationspreis für das AMT-System „Waterless Cooking“ für Funktionalität, Produktnutzung und Design.

Küchen-Innovationspreis: Lieblingsmarke in Gold von Verbrauchern gewählt.

2015

ETM

Küchen-Innovationspreis – besondere Erwähnung – für unsere Grillpfanne E285BBQ für Funktionalität, Material und Innovation.

PLUS X Award für Funktionalität.

Unabhängiges ETM Testmagazin verlieh uns die Note SEHR GUT für die Antihafteigenschaften.

KÜCHE Bronze Award für den BBQ-Grill GN 1/1 + 2/3, Kategorie: Küchenzubehör.

2016

WACS

Die World Chefs Association WACS empfiehlt unsere Produkte aufgrund der hervorragenden Kochergebnisse.

Gewinner des German Brand Awards.

2017

AUSZEICHNUNGEN

Küche Silver Award für unser Schnellkochtopf-Set (4 1/2, 5 1/2 und 7 Liter), Kategorie: Küchentechnik.

Gewinner des German Brand Award – Industry Excellence in Branding.

Küchen-Innovationspreis für unsere Pfannen mit patentierten abnehmbaren Stielen für Funktionalität, Produktnutzung und Materialqualität.

2018

EXZELLENT

Catering Star Bronze für das GN 1/1 Mehrzweck-Backblech Art.Nr. 5333WP.

German Design Award für das GN 2/3 BBQ-Tablett Art.Nr. I-23733G-BBQ, Kategorie: Exzellentes Produktdesign.

Küchen-Innovationspreis für neuen Induktionsboden I 3.0 für Funktionalität, Produktnutzen und Design, Kategorie: Consumers' Choice. Küchen-Innovationspreis für unser GN 1/1 Mehrzweck-Backblech Art.Nr. 5333WP für Funktionalität, Produktnutzen und Materialqualität, Kategorie: Koch- und Küchenutensilien – Von Köchen empfohlen „Golden Award“ – Best of the Best.

2019

INNOVATION

Küchen-Innovationspreis für unser GN 1/1 gegossenes Multitray mit 11 Mulden, Art.-Nr. 5333MP für Funktionalität, Produktnutzen, Design und Materialqualität, Kategorie: von Verbrauchern empfohlen.

Küchen-Innovationspreis für unsere Kupferlinie für Funktionalität, Innovation, Produktnutzen, Design, Materialqualität, Kategorie: von Verbrauchern empfohlen.

2020

FOCUS MONEY

AMT-Produkte wurden von der Zeitschrift Focus Money mit dem Preis „Prädikat Gold“ in der Kategorie „Preis-Leistungsverhältnis“ ausgezeichnet.

2021

ECO

Errichtung eines Solarpanel-Parks. Erneuerbare Sonnenenergie wird für die Produktion von AMT-Kochgeschirr genutzt.

2022

RED DOT

Für unsere „Pfanne fürs Leben“, die zum Schutz der Umwelt entwickelt wurde, haben wir auch eine entsprechende, ökologische Verpackung entworfen. Für dieses Design wurden wir mit dem internationalen Designpreis Red Dot ausgezeichnet.

2023

AUSZEICHNUNGEN

Kitchen Innovation Award Sonderauszeichnung für unsere Back- und Ofenplatte

Ausgezeichnet für Ressourcenschonung und recycelte Rohstoffe

DANKE FÜR — IHR VERTRAUEN

Mit Ihrem Interesse für Produkte von AMT Gastroguss haben Sie eine gute Wahl getroffen.

Spitzenköche auf der ganzen Welt profitieren täglich von den exzellenten Eigenschaften unserer Produkte.

Seit jeher bekennen wir uns zu kompromissloser Qualität. Klasse geht bei uns vor Masse, damit unsere Kunden gesundheitsbewusster und energieeffizienter kochen können. Kein Anbrennen und Anhaften, kurze Reinigungszeit und vitalstoffschonende Zubereitung der Speisen überzeugen immer mehr Kunden von der Qualität unserer Produkte.

Durch ständige, enge Zusammenarbeit in der Produktentwicklung mit dem Verband der Köche Deutschlands und der Deutschen Köche-Nationalmannschaft können wir Ihnen auch in diesem Katalog wieder viele innovative Neuheiten präsentieren.

Mit Sachverstand und Begeisterung für unsere Produkte verbinden wir Tradition und Moderne, solides Handwerk und modernste Entwicklungstechnologien.

Unser hochwertiges Kochgeschirr aus besten Materialien und mit perfekter Ergonomie garantieren Ihnen hervorragende Kochergebnisse – eben Kochen mit allen Sinnen!

Als einer der wenigen Anbieter auf dem Markt, der die komplette Herstellung des Produktes im eigenen, nach der neuesten Norm „ISO 9001-2015“ zertifizierten Unternehmen durchführt, halten wir alle qualitätsrelevanten Arbeitsschritte in unserer Hand – zu Ihrem Vorteil!

Dipl.-Ing. Harald Möhl, Geschäftsführer
AMT Alumetall-Gießtechnik GmbH

*Harald
Möhl*



UNSER --- QUALITÄTSMANAGEMENT

Wir erfüllen alle Normen, erhalten renommierte Preise und werden jährlich für unsere Produktinnovationen ausgezeichnet.

Eine klassische Qualitätsprüfung ist dabei unerlässlich, aber wir gingen einen entscheidenden Schritt weiter.

Dabei begaben wir uns auf die Suche nach einer kompromisslosen Qualitätsprüfung für unsere Produkte und wurden in den tiefen Wäldern Osteuropas fündig – und das Ergebnis überzeugt.



SCAN MICH



AMT[®]
GASTROGUSS

DIE
"BESTE
PFANNE"
DER WELT^{*}

^{*} „Die beste Pfanne der Welt“, sagt der VKD,
der größte Kochverband Deutschlands

INNOVATIVE ——— ——— LÖSUNGEN

Innovation war schon immer ein treibender Faktor bei der Suche nach den besten Produktideen und Lösungen. Unser Ziel ist es, Produkte zu liefern, die sich auf dem Markt abheben, den höchsten Ansprüchen gerecht werden und gleichzeitig Köche und Küchenchefs bei ihrer täglichen Arbeit in ihren Küchen bestmöglich unterstützen.

Wissen und Erfahrung der Köche, kombiniert mit den umfassenden Fähigkeiten unserer Ingenieure, sind entscheidende Elemente bei der Entwicklung von AMT-Kochgeschirr. Von der Verwendung von gegossenem

Aluminium, einem der besten Leiter, die richtigen Stärke eines jeden Produkts bis hin zur idealen Form und der Lotan®-Anithaftbeschichtung - jedes einzelne Element ist gut durchdacht und ständig mit dem Blick auf Innovation entwickelt mit dem Ziel, das langlebigste und effizienteste Kochgeschirr zu schaffen.

Seit dem Beginn der Entwicklung von AMT-Kochgeschirr haben wir bahnbrechende Produkte auf den Markt gebracht, bei denen unter anderem folgende innovative Lösungen verwirklicht wurden:

BIS ZU 9-10 MM DICKER BODEN

Der bis zu 9-10 mm dicke Boden in unseren Töpfen und Pfannen verbessert die Leistung von AMT-Kochgeschirr. Die Suche nach der richtigen Bodendicke war das entscheidende Element, das die unglaubliche Leistung der AMT 528 Bratpfanne ermöglicht. Es ist das erste Produkt seiner Art, das mit Energieeffizienz Klasse A vom TÜV Rheinland ausgezeichnet wurde.

MULDENPLATTE 11 MULDEN

Elf Mulden im Modell 5333MP - ein Wendepunkt in der Welt der Gastronomie. Durch effizientere Nutzung der zur Verfügung stehenden Fläche konnten wir drei zusätzliche Mulden hinzufügen, was den Köchen erlaubt, mehr Speisen auf einem Tablett zubereiten zu können. Diese Lösung beschleunigt die Speisenzubereitung und hilft, Energieverbrauch und damit Kosten zu senken. Unsere Antihaft-Beschichtung Lotan® unterstützt die fett- und ölfreie Zubereitung von Speisen und ermöglicht gleichzeitig eine einfache Entnahme aus dem Muldenblech.

DIAMANTMUSTER

Das markante rautenförmige Muster in unserer BBQ-Pfanne E285BBQ für alle, die nicht nur Wert auf Leistung sondern auch auf optische Effekte achten. Die richtige Dicke der Pfanne, kombiniert mit einem auffälligen Design garantiert perfekte kulinarische Ergebnisse und bringt den unvergesslichen Geschmack.

WENDEPLATTE

Wendeplatte 5333WP für die Gastronomie. Aus Aluminium gegossene, Lotan®-beschichtete Platte mit geschlossenen Rändern, beidseitig verwendbar. Verbesserte Dicke der Platte verhindert ein Verziehen und unterstützt eine bessere Wärmeübertragung auf die Speisen, was die Zubereitungszeit erheblich verkürzt. Seitliche Aussparungen an den Rändern lassen Flüssigkeiten frei abtropfen, die später beim Kochen verwendet werden können. Die erhöhte Seite eignet sich für Backwaren und andere trockene Lebensmittel. Die Lotan® - keramisch verstärkte Antihaft - Oberflächenveredelung ermöglicht ein schnelles und einfaches Entnehmen der Speisen, ohne dabei die zubereiteten Speisen zu beschädigen.

A close-up photograph of a wok cooking on a wood-burning stove. The wok is positioned on a metal ring over a fire. The fire is bright and blue, with orange and yellow flames. The wok is dark and has a curved rim. The background is slightly blurred, showing the interior of the stove and some wooden logs. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows.

DER PERFEKTE WOK

Die gewölbten Seitenwände im Wok 1032S verbessern signifikant die Leistungsfähigkeit – selbst ohne die Verwendung eines speziellen Wok-Ringbrenners.

Die Kombination von Aluminiumkörper und größerem Bodendurchmesser begünstigt effiziente Energieübertragung und reduziert Wärmeverluste an den Seitenflächen, selbst auf Induktionskochfeldern.

HERSTELLUNG WOK

RUND UM DIE WELT

Bei der IKA-Kocholympiade 2020 haben sich 46 der 53 Mannschaften, die sich für die Kocholympiade qualifizieren konnten, für das Kochgeschirr von AMT entschieden. Zusammen mit der Deutschen Köche-Nationalmannschaft entwickeln wir Kochgeschirr für höchste Anforderungen.

46 von 53

KÖCHE-NATIONALMANNSCHAFTEN VERWENDEN UNSERE PRODUKTE



Japan

Korea

Taiwan

Hongkong

China

Sri Lanka

Malaysia

Singapur

Vereinigte Arabische Emirate

Australien



- Ukraine
- Slowakei
- Polen
- Tschechien
- Großbritannien
- Irland
- Niederlande
- Belgien
- Luxemburg
- Deutschland
- Portugal
- Schweiz
- Österreich
- Italien
- Ungarn
- Kroatien
- Serbien
- Rumänien
- Griechenland
- Kanada
- U.S.A.
- Mexiko
- Zypern
- Azerbaidschan
- Südafrika

 **Offizieller Ausstatter
der Deutschen
Köche - Nationalmannschaft**





**WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES**



DIE BESTEN KÖCHE VERWENDEN UNSERE PRODUKTE



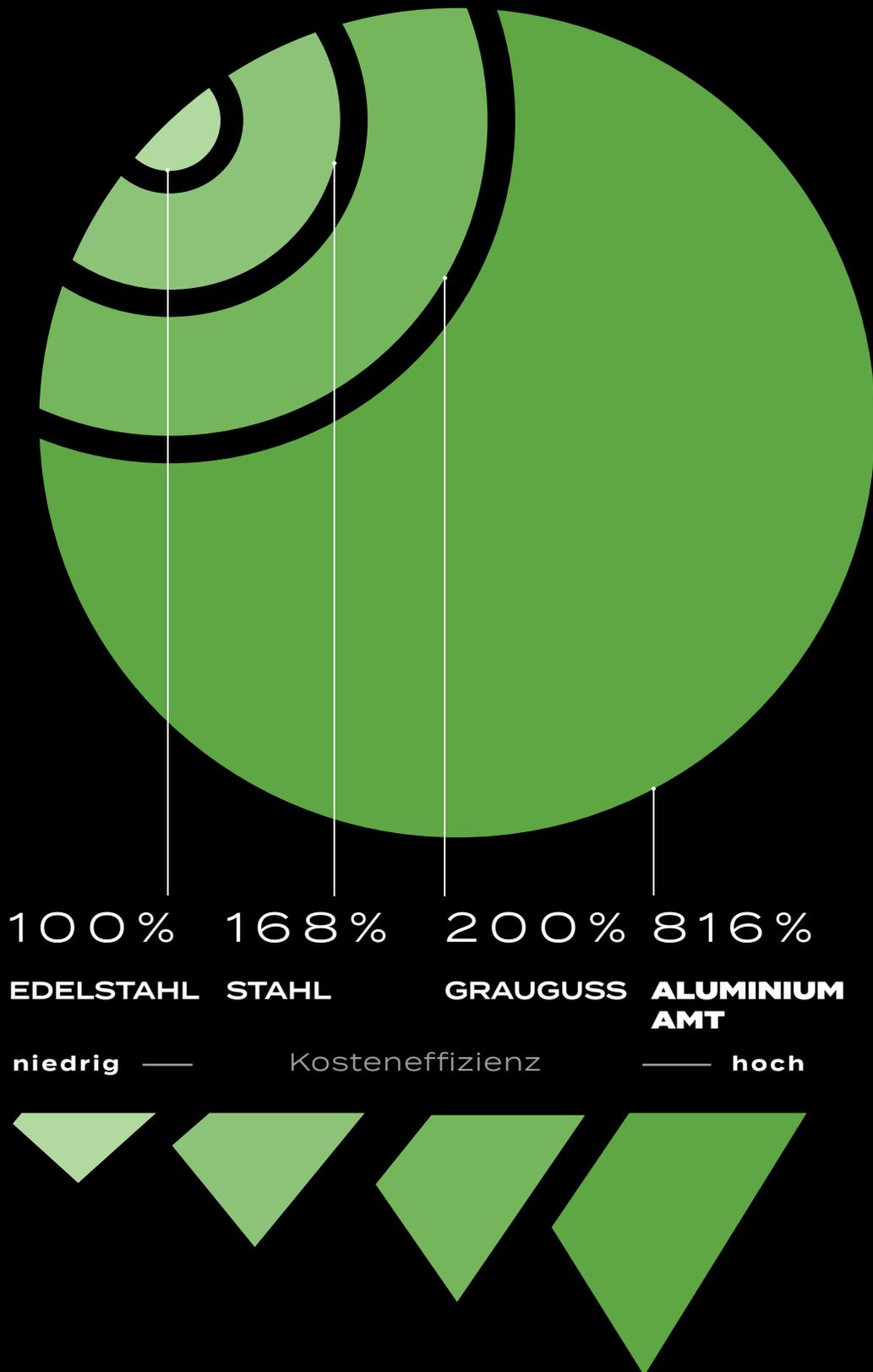


Der Weltverband der Köche mit Mitgliedern aus 106 Ländern empfiehlt unsere Produkte



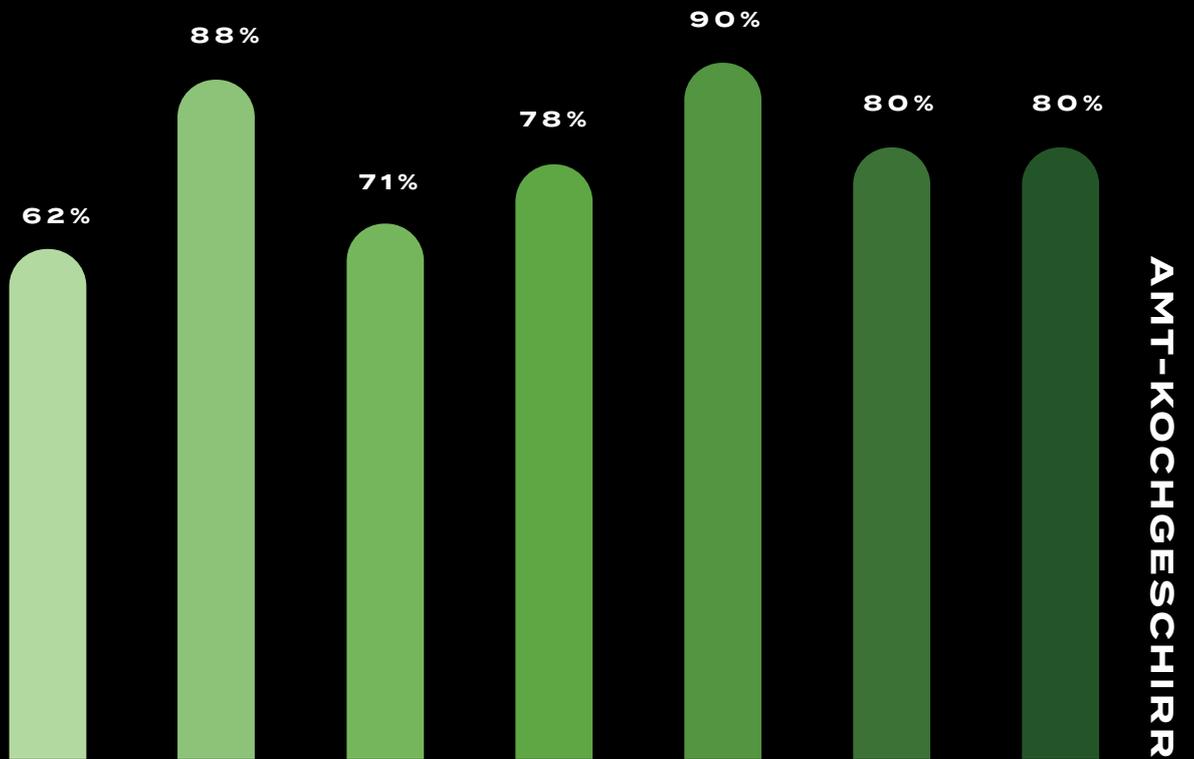
FÜR DIE UMWELT

Wärmeleitfähigkeit der Materialien im Vergleich zu Edelstahl

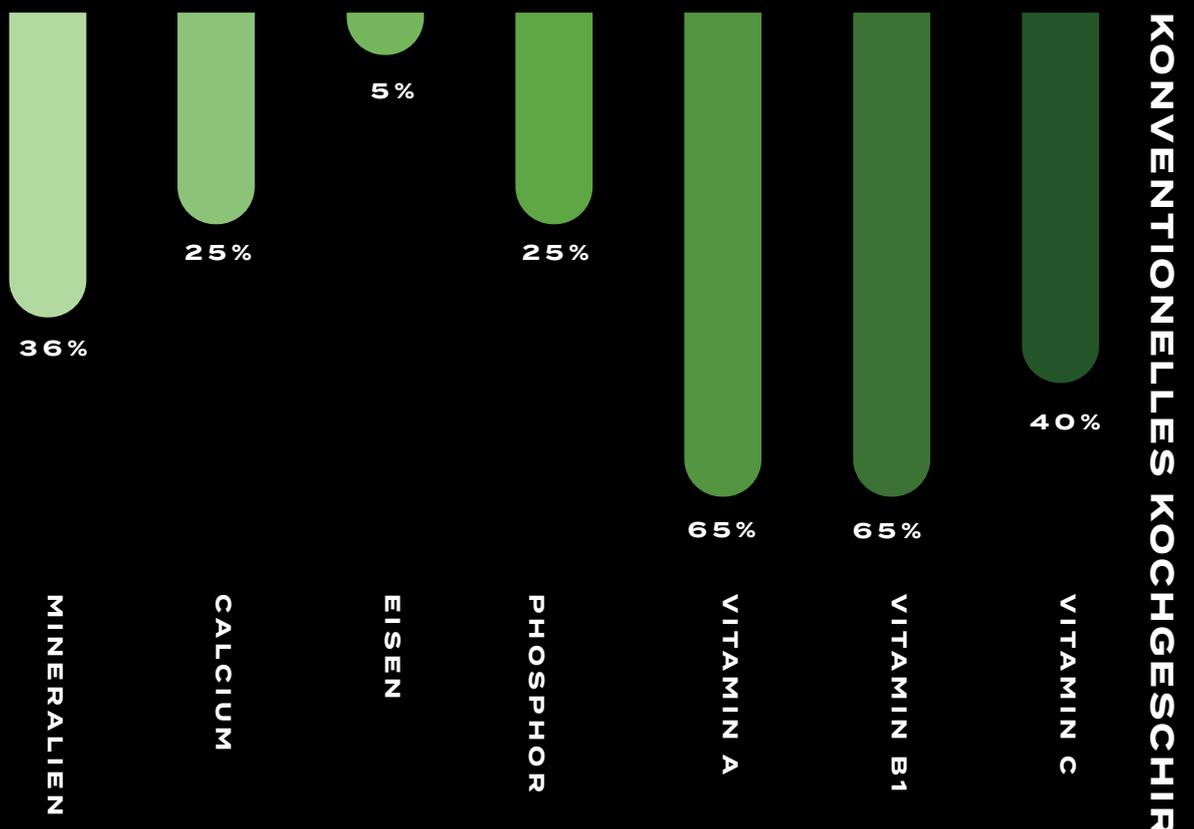


FÜR DAS WOHLBEFINDEN

Verbleibende Vitamine und Mineralien



VERGLEICH AMT-KOCHGESCHIRR MIT KONVENTIONELLEM KOCHGESCHIRR



ECO-KÜCHE

- FÜR UNSERE ZUKUNFT

Erleben Sie die „Pfanne fürs Leben“, komplett erdacht im Geiste all derer, für die Ökologie ein wichtiges Element Ihrer Kaufentscheidung ist.

Dieses besondere Produkt verbindet gleich vier Ideen die uns helfen sollen, unsere Umwelt zu schützen.

WENIGER CO₂

CO₂ ist ein Treibhausgas, das extrem schädlich für unsere Umwelt ist. Es wird auch bei vielen Produktionsprozessen und Dienstleistungen ausgestoßen. Es ist kein Geheimnis, dass elektrische Energie einen großen Anteil am Ausstoß von CO₂ hat.

AMT Kochgeschirr wird nachhaltig und umweltfreundlich produziert. Es umfasst eine bewusste und vernünftige Auswahl von Produkten, die Sie für eine lange Zeit nutzen werden, wodurch sich Ihr CO₂-Fußabdruck signifikant reduziert.

NEUBESCHICHTUNG

Wir setzen einen globalen Trend - Sie werden Ihre abgenutzten Pfannen nicht mehr wegwerfen müssen!

AMT - Kochgeschirr gehört seit langer Zeit zu den verlässlichsten und beständigsten Kochgeschirren auf der Welt. Es wird Sie viele Jahre begleiten. Nun können Sie sich Ihr ganzes Leben lang an unseren Produkten erfreuen und diese sogar an die nächste Generation vererben. Wie? Falls die obere Schicht nach langem Gebrauch Verschleißerscheinungen zeigt, können Sie uns Ihre AMT-Pfanne jederzeit zusenden. Wir werden sie überarbeiten und mit einer neuen Schicht Lotan® - keramisch verstärkte Antihaf - Oberflächenveredelung versehen. Damit werden die exzellenten Produkteigenschaften wiederhergestellt und ermöglichen eine Weiternutzung über viele Jahre.

Genießen Sie erneut perfekte Koch- und Bratergebnisse und schonen Sie die Umwelt durch die Vermeidung von Abfallprodukten.





SCAN MICH

RECYCLING

Die neue AMT- „Pfanne fürs Leben“ ist aus recyceltem Aluminium hergestellt. Das bedeutet, dass eine enorme Menge Aluminiumschrott ein neues Leben bekommt.

Durch die Verwendung eines solchen Qualitätsproduktes helfen Sie signifikant, unsere Umwelt vor weiterem Abfall zu schützen.

SOLARENERGIE

Die Sonne ist unsere ewige, nie erschöpfende Energiequelle, die unser Leben überhaupt erst ermöglicht. Dank fortschrittlicher Technologien können wir sie als Energielieferant zum Vorteil unserer Umwelt nutzen.

Durch die Verwendung eines AMT - Produktes unterstützen Sie eine nachhaltige umweltfreundliche Herstellung basierend auf der Energie der Sonne - und das erlaubt uns, unsere Solarfarmen zu erweitern.

ENERGIEEINSPARUNG IN DER PRODUKTION

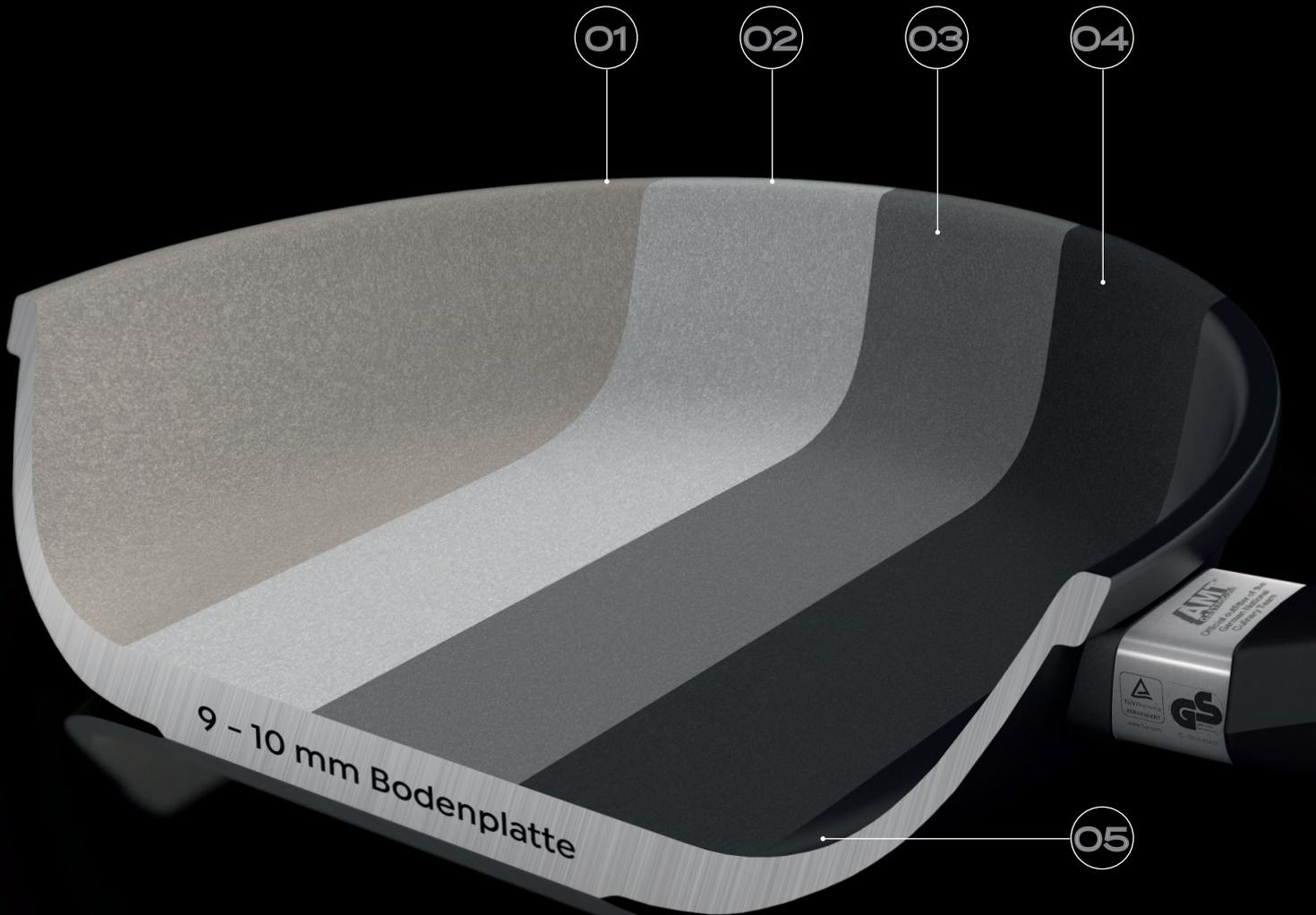
Die bis zu 9-10 mm dicken Böden unserer Produkte stellen großartige Energieübertragung und Wärmespeicherung sicher. Das macht den Kochprozess schneller und spart Energie. Es hilft, Energiekosten zu reduzieren. Diese Energieeffizienz wurde uns vom TÜV Rheinland bestätigt.

01 ANTIHAFTVEREDELUNG

Antihafschicht aus unsere einzigartigen Lotan®-Spezialversiegelung mit Verstärkung durch keramische Bestandteile.

02 VERSTÄRKUNGSSCHICHT MIT KERAMIKPARTIKELN

Sorgt für langanhaltende Abriebfestigkeit im harten Dauereinsatz, auch unter Profibedingungen in Großküchen.



Lotan®

Lotan® - keramisch verstärkte Antihaft – Oberflächenveredelung revolutioniert die Beschichtungstechnologie in gastronomischen Anwendungen.

Unsere selbstentwickelte Beschichtung Lotan® vereinfacht das Reinigen und hält die Pfannen immer hygienisch sauber.

Die Antihafteigenschaft wird durch Lotan® um ein Vielfaches erhöht und reduziert den Wasserverbrauch.

03

ANTI-KORROSIONSSCHICHT

Gegen aggressive Reinigungsmittel, Fruchtsäuren und Essig als optimaler Korrosionsschutz.

04

TITANOXID-SCHICHT

Für optimale Schnitt- und Kratzfestigkeit, fast so hart wie Diamant, per Plasmabeschichtungsverfahren bei 20.000 °C eingebrannt.



GRIFF
240°C/464°F
Ofenfest

05

HANDGEGOSSENER ALUGUSSKÖRPER

Mit Hochleistungs- Strahlgut vorbehandelte Oberfläche, hierdurch 12-fach vergrößerte Oberfläche für beste Haftung der nachfolgenden Schichten.

Unsere --- Produkte

01

**BRAT-
PFANNEN**

02

**ECK-
PFANNEN**

03

WOKS

04

**FISCH-
PFANNEN**

05

KOCHTÖPFE

06

BRÄTER

07

**SONDER-
ARTIKEL**

08

**GASTRONORM
SERIE**

09

SPEED OFEN

10

ZUBEHÖR



DIE ABGEBILDETEN PRODUKTE ENTHALTEN
TEILWEISE STIELE UND SEITENGRIFFE
DIE SONDERZUBEHÖR SIND.

Art.-Nr. 528

BRAT- PFANNEN

Unverzichtbare Allrounder
für perfektes Braten
und Schwenken



SCAN MICH

Schwenkpfanne

Nº. 432



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
SCHWENKPFANNE Ø 20 cm ↓ 4 cm	420	I-420
SCHWENKPFANNE Ø 24 cm ↓ 4 cm	424	I-424
SCHWENKPFANNE Ø 28 cm ↓ 4 cm	428	I-428
SCHWENKPFANNE Ø 32 cm ↓ 4 cm	432	I-432

Bratpfanne

Nº. 528



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
BRATPFANNE Ø 20 cm ↓ 5 cm	520	I-520
BRATPFANNE Ø 24 cm ↓ 5 cm	524	I-524
BRATPFANNE Ø 26 cm ↓ 5 cm	526	I-526
BRATPFANNE Ø 28 cm ↓ 5 cm	528	I-528
BRATPFANNE Ø 32 cm ↓ 5 cm	532	I-532

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
AMT Gastroguss 528 28cm	
SEHR GUT	92,1%
Antihafbeschichtete Pfanne im Onlinetest www.etm-testmagazin.de	02/2015

Schmorpfanne

Nº. 728



Verfügbare Artikel		Nº. Normal	Nº. Induktion
SCHMORPFANNE Ø 20 cm	↓ 7 cm	720	I-720
SCHMORPFANNE Ø 24 cm	↓ 7 cm	724	I-724
SCHMORPFANNE Ø 26 cm	↓ 7 cm	726	I-726
SCHMORPFANNE Ø 28 cm	↓ 7 cm	728	I-728

Schmorpfanne

Nº. 828GS



Verfügbare Artikel		Nº. Normal	Nº. Induktion
SCHMORPFANNE Ø 28 cm	↓ 8 cm	828GS	I-828GS



ECK- PFANNEN

Mehr Raum für Steaks
und Koteletts

Eck-Pfanne

Nº. E247



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
ECK-PFANNE ☒ 20 x 20 cm ↓ 7 cm	E207	I-E207
ECK-PFANNE ☒ 24 x 24 cm ↓ 7 cm	E247	I-E247
ECK-PFANNE ☒ 26 x 26 cm ↓ 8 cm	E268	I-E268
ECK-PFANNE ☒ 26 x 26 cm ↓ 9 cm	E269	I-E269
ECK-PFANNE ☒ 28 x 28 cm ↓ 7 cm	E287	I-E287
ECK-PFANNE ☒ 28 x 28 cm ↓ 9 cm	E289	I-E289

Eck-Pfanne

Nº. E269GS



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
ECK-PFANNE ☒ 26 x 26 cm ↓ 9 cm	E269GS	I-E269GS
ECK-PFANNE ☒ 28 x 28 cm ↓ 7 cm	E287GS	I-E287GS

Eck-Pfanne

Nº. E246



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
ECK-PFANNE ⊕ 20 x 20 cm ⊓ 5 cm	E205	I-E205
ECK-PFANNE ⊕ 24 x 24 cm ⊓ 6 cm	E246	I-E246
ECK-PFANNE ⊕ 26 x 26 cm ⊓ 4 cm	E264	I-E264
ECK-PFANNE ⊕ 26 x 26 cm ⊓ 7 cm	E267	I-E267
ECK-PFANNE ⊕ 28 x 28 cm ⊓ 5 cm	E285	I-E285

Eck-Pfanne Grillboden

Nº. E264G



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
ECK-PFANNE FLACH GRILLBODEN ⊕ 20 x 20 cm ⊓ 5 cm	E205G	I-E205G
ECK-PFANNE FLACH GRILLBODEN ⊕ 26 x 26 cm ⊓ 4 cm	E264G	I-E264G
ECK-PFANNE FLACH GRILLBODEN ⊕ 26 x 26 cm ⊓ 7 cm	E267G	I-E267G
ECK-PFANNE FLACH GRILLBODEN ⊕ 28 x 28 cm ⊓ 5 cm	E285G	I-E285G

Eck-Pfanne BBQ-Muster

Nº. E285BBQ



Verfügbare Artikel

ECKPFANNEN
⊕ 28 x 28 cm

Nº. Normal

E285 BBQ

Nº. Induktion

I-E285 BBQ

⊕ 5 cm mit Barbeque-Muster und Stiel



SCAN MICH



**GERMAN
DESIGN
AWARD
NOMINEE
2016**







WOKS

Multifunktionales
Braten

Wok

Nº. 1136S



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
WOK Ø 26 cm ↓ 9 cm	1126S	I-1126S
WOK Ø 28 cm ↓ 11 cm	1128S	I-1128S
WOK Ø 32 cm ↓ 9 cm	1132S	I-1132S
WOK Ø 36 cm ↓ 9 cm	1136S	I-1136S

Wok

Nº. 1030S



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
WOK Ø 30 cm ↓ 9 cm	1030S	I-1030S
WOK Ø 32 cm ↓ 9 cm	1032S	I-1032S

Wok

Nº. 1132



Verfügbare Artikel		Nº. Normal	Nº. Induktion
WOK Ø 32 cm	↳ 10 cm	1132	I-1132
WOK Ø 36 cm	↳ 10 cm	1136	I-1136



FISCH- PFANNEN

Ideal für
das Grillen und Braten
ganzer Fische

Fischpfanne

Glatter Boden

Nº. 3524



Verfügbare Artikel

FISCHPFANNE

☒ 35 x 24 cm

⏴ 5 cm

Nº. Normal

3524

Nº. Induktion

I-3524

FISCHPFANNE

☒ 41 x 27 cm

⏴ 5 cm

4127

I-4127

Fischpfanne Grillboden

Grillboden

Nº. 3524G



Verfügbare Artikel

FISCHPFANNE GRILLBODEN

☒ 35 x 24 cm

⏴ 5 cm

Nº. Normal

3524G

Nº. Induktion

I-3524G

Fischpfanne Rautenmuster

Nº. 3524BBQ



Verfügbare Artikel

Nº. Normal

Nº. Induktion

FISCHPFANNE RAUTENMUSTER

3524BBQ

I-3524BBQ

☒ 35 x 24 cm

☒ 5 cm



KOCHTÖPFE

Suppen, Eintöpfe
und Pasta
- nahrhaft und lecker!

Schmortopf

Nº. 824



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
SCHMORTOPF Ø 20 cm H 8 cm V 1,8 l	820	I-820
SCHMORTOPF Ø 24 cm H 8 cm V 3 l	824	I-824
SCHMORTOPF Ø 26 cm H 8 cm V 3,6 l	826	I-826
SCHMORTOPF Ø 28 cm H 8 cm V 4,3 l	828	I-828
SCHMORTOPF Ø 32 cm H 8 cm V 5,5 l	832	I-832

Bratentopf

Nº. 1024



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
BRATENTOPF Ø 20 cm H 10 cm V 1 l	1020	I-1020
BRATENTOPF Ø 24 cm H 10 cm V 3 l	1024	I-1024
BRATENTOPF Ø 26 cm H 10 cm V 4 l	1026	I-1026
BRATENTOPF Ø 28 cm H 12 cm V 5,5 l	1228	I-1228
BRATENTOPF Ø 32 cm H 12 cm V 6,3 l	1232	I-1232

Kochtopf

Nº. 926



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
KOCHTOPF Ø 16 cm H 8,5 cm U 0,8 l	716	I-716
KOCHTOPF Ø 20 cm H 11 cm U 3 l	920	I-920
KOCHTOPF Ø 24 cm H 14 cm U 5 l	924	I-924
KOCHTOPF Ø 26 cm H 15 cm U 6,5 l	926	I-926
KOCHTOPF Ø 28 cm H 15 cm U 9,5 l	928	I-928
KOCHTOPF Ø 32 cm H 16 cm U 12 l	1632	I-1632
KOCHTOPF Ø 32 cm H 21 cm U 14 l	2132	I-2132

Milch- und Soßentopf

mit zwei Ausgiessern

Nº. 816



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
MILCH- UND SOßENTOPF Ø 16 cm H 8 cm U 0,9 l	816	I-816
MILCH- UND SOßENTOPF Ø 18 cm H 10 cm U 2 l	918	I-918

Milch- und Soßentopf

Nº. 916



Verfügbare Artikel

Nº. Normal

Nº. Induktion

MILCH- UND SOßENTOPF

Ø 16 cm H 10 cm U 1,5 l

916

I-916

Milch- und Soßentopf

mit zwei Ausgiessern

Nº. 1120



Verfügbare Artikel

Nº. Normal

Nº. Induktion

MILCH- UND SOßENTOPF

Ø 20 cm H 11 cm U 2,8 l

1120

I-1120

Milch- und Soßentopf

Nº. 1214



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
MILCH- UND SOßENTOPF Ø 14 cm H 12 cm W 1,5 l	1214	-

Schnellkochtopf

Set mit SK-Deckel und Glasdeckel

Nº. 922SK-SET



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
SCHNELLKOCHTOPF Ø 22 cm H 10 cm W 3,8 l	822SK-SET	I-822SK-SET
SCHNELLKOCHTOPF Ø 22 cm H 14 cm W 5,3 l	922SK-SET	I-922SK-SET
SCHNELLKOCHTOPF Ø 22 cm H 18 cm W 6,8 l	1822SK-SET	I-1822SK-SET
SCHNELLKOCHTOPF Ø 24 cm H 14 cm W 6,3 l	924SK-SET	I-924SK-SET
SCHNELLKOCHTOPF Ø 24 cm H 19 cm W 8,5 l	1924SK-SET	I-1924SK-SET
SCHNELLKOCHTOPF Ø 24 cm H 24 cm W 10 l	2424SK-SET	I-2424SK-SET



SCAN MICH



Topfset wasserloses Kochen rund

Nº. 1220-SET



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
TOPFSET WASSERLOSES KOCHEN Ø 20 cm	1220-SET	I-1220-SET
TOPFSET WASSERLOSES KOCHEN Ø 24 cm	1424-SET	I-1424-SET



Topfset wasserloses Kochen oval

Nº. 3326-SET



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
TOPFSET WASSERLOSES KOCHENOVAL Ø 33 cm H 26 cm	3326-SET	I-3326-SET





BRÄTER

Gleichmäßig gegarte Gerichte
aus dem Bräter
- kross und knusprig

Bräter

Passender Deckel siehe Artikel O3321S

N°. 63321



Verfügbare Artikel	N°. Normal	N°. Induktion
BRÄTER ☒ 33 x 21 cm ↓ 6 cm	63321	I-63321
BRÄTER ☒ 33 x 21 cm ↓ 11 cm	3321	I-3321

Jumbobräter

Passender Deckel siehe Artikel O4024S

N°. 4024



Verfügbare Artikel	N°. Normal	N°. Induktion
JUMBOBRÄTER ☒ 40 x 24 cm ↓ 7 cm	74024	I-74024
JUMBOBRÄTER ☒ 40 x 24 cm ↓ 12 cm	4024	I-4024

Glas-Bräterdeckel

Nº. 03321



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
BRÄTERDECKEL ☞ 21 x 33 cm	03321	-

Bräter

Nº. 4228



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
BRÄTER ☞ 32 x 22 cm ⏴ 11 cm	3222	I-3222
BRÄTER ☞ 42 x 28 cm ⏴ 12 cm	4228	I-4228

Bräter-Deckel mit Grillboden

Nº. 64228



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
BRÄTER-DECKEL MIT GRILLBODEN ☒ 32 x 22 cm ⚡ 5,5 cm	63222	I-63222
BRÄTER-DECKEL MIT GRILLBODEN ☒ 42 x 28 cm ⚡ 5,5 cm	64228	I-64228

Tropf-Deckel (Cocotte)

Nº. 14228



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
TROPF-DECKEL (COCOTTE) 32 x 22 cm lid for product Nº. 3222	13222	-
TROPF-DECKEL (COCOTTE) 42 x 28 cm lid for product Nº. 4228	14228	-

Multibräter

Nº. 93824-A



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
MULTIBRÄTER ☒ 38 x 24 cm ⚓ 9 cm	93824	-
MULTIBRÄTER ☒ 38 x 24 cm ⚓ 9 cm	93824-A	- mit abnehmbaren Stielen

Deckel für Multibräter

Nº. 493824



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
DECKEL FÜR MULTIBRÄTER ☒ 38 x 24 cm ⚓ 4 cm	493824	-



AMT
Original supplier of the
German National
Culinary Team

SONDER- ARTIKEL

Eine großartige
Ergänzung
für Ihre Küche!

WIR MACHEN DAS KOCHEN LEICHTER

Nº. 5L24



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
LEICHTE BRATPFANNE ⌀ 24 cm ↓ 5 cm	5L24	I-5L24
LEICHTE BRATPFANNE ⌀ 28 cm ↓ 5 cm	5L28	I-5L28
LEICHTE BRATPFANNE ⌀ 24 cm ↓ 7 cm	7L24	I-7L24
LEICHTE BRATPFANNE ⌀ 28 cm ↓ 7 cm	7L28	I-7L28

QUALITÄT

Hergestellt aus hochwertigem Aluminium, versiegelt mit der außergewöhnlichen Lotan® - keramisch verstärkten Antihaf - Oberflächenveredelung. leichtere Variante der regulären Serie mit allen Vorteilen der beliebten Klassiker

VIELFALT

Die wahre Vielzahl für den täglichen Bedarf. Schnelles Braten, sogar für das Gratieren im Backofen geeignet.

EFFIZIENZ

Schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Bratfläche. Die Zubereitungszeit wird um 20% verkürzt, wodurch viele Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben.

BEREIT FÜR DAS NÄCHSTE LEVEL?

Wir stellen Ihnen AMT-Produkte in einer leichteren und handlicheren Version für den täglichen Gebrauch vor. Sie wiegen weniger als unsere herkömmlichen Produkte, was den Gebrauch noch komfortabler macht.

01. GEWICHT

Leichter als unsere gewohnten Pfannen, einfachere und bequemere Benutzung

02. ZEIT

Bis zu 20% kürzere Zubereitungszeit

03. HALTBARKEIT

Gegossen aus hoch belastbarer Legierung mit robuster Lotan® - keramisch verstärkter Antihaft – Oberflächenveredelung

04. QUALITÄT

Alle Qualitätsmerkmale unserer gewohnten Produkte

05. HITZE

6-7 mm dicker Boden: Exzellente Wärmeleitung und -Speicherung

06. ÖKOLOGIE

Dank eines reduzierten Energieverbrauchs sowie einer geringeren Menge an Wasser- und Reinigungsmittelverwendung tragen wir zur Umweltschonung bei.

IHRE VORTEILE

07. BESCHICHTUNG

Lotan® - keramisch verstärkte Antihaft – Oberflächenveredelung: fettfreies Braten, langlebig, leicht zu reinigen

Crêpes-Pfanne

Nº. 124



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
CRÊPES-PFANNE Ø 24 cm 1 1/2 cm	124	I-124
CRÊPES-PFANNE Ø 28 cm 1 1/2 cm	128	I-128

Eier- / Eierkuchen-Pfanne

Nº. 226



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
EIER- / EIERKUCHEN-PFANNE Ø 26 cm 1 1/2 cm	226	I-226

Sauteuse

Nº. 620



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
SAUTEUSE Ø 20 cm H 6 cm	620	I-620
SAUTEUSE Ø 24 cm H 6 cm	624	I-624

Paellapfanne

Messing-Handgriffe

Nº. 732



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
PAELLAPFANNE Ø 32 cm H 7 cm	732	-

PERFEKTES SCHNELLERES BACKEN

BACK- UND OFENPLATTEN

N°. OP3459



Verfügbare Artikel	N°. Normal	N°. Induktion
BACK- UND OFENPLATTEN ☒ 45,9 x 36 cm ☒ 2,5 cm	OP3459	-
BACK- UND OFENPLATTEN ☒ 46,5 x 36 cm ☒ 2,5 cm	OP3465	-
BACK- UND OFENPLATTEN ☒ 44,7 x 36 cm ☒ 2,5 cm	OP3447	-
BACK- UND OFENPLATTEN ☒ 45,7 x 36 cm ☒ 2,5 cm	OP3457	-



SCAN MICH



QUALITÄT

Unsere Back- und Ofenplatten werden mit derselben Technologie wie unsere Kochgeschirre hergestellt. Handgegossen und mit unserer Lotan® - keramisch verstärkten Antihaft - Oberflächenveredelung

EINZIGARTIG

Tradition, Handwerkskunst und moderne Technologien für den Hobbybäcker

ÖKOLOGISCH

Durch den Gebrauch unserer Back- und Ofenplatten helfen Sie der Umwelt. Der Verzicht auf Backpapier vermeidet Abfall und Sie sparen Energie und Wasser durch die einfache und schnelle Reinigung

BEREIT FÜR EIN NEUES BACK- UND KOCHERLEBNIS ?

AMT hat seine Backbleche für den Heimbäckofen entwickelt, um Ihnen mehr Freude beim Backen zu bereiten. Ihr Design erfüllt alle Back- und Kochbedürfnisse von Heimanwendern. Genießen Sie alle Vorzüge unseres AMT-Kochgeschirrs auch beim Backen. Der dicke Aluminiumboden sorgt auch hier für beste Wärmeverteilung und kurze Backzeit. Durch unsere innovative Lotan® - keramisch verstärkte Antihaft – Oberflächenveredelung haftet nichts an und die Reinigung geht leicht von der Hand.

01. QUALITÄT

Die gleiche Qualität wie
unser Kochgeschirr

02. ÖKOLOGIE

Umweltfreundlich durch geringeren
Verbrauch von Energie,
Wasser und Reinigungsmitteln

03. LOTAN®

Lotan® - keramisch verstärkte Antihaft
– Oberflächenveredelung:
Kein Backpapier nötig, fettfreies
Backen, leichte Reinigung

04. HITZE

5 mm dicker Boden:
Exzellente Wärmeübertragung
und Hitzespeicherung

05. ZEIT

Bis zu 20% kürzere Backzeit,
exzellente Ergebnisse,
tolle Bräunung

06. ROBUST

Handgegossen aus hochwertigem
Material und robuster
Lotan® - keramisch verstärkte
Antihaft – Oberflächenveredelung

IHRE VORTEILE

Gratinierpfanne

Nº. 3520



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GRATINIERPFANNE ☒ 35 x 23 cm ⚓ 7 cm	3520	-

Lyonerpfanne

mit Edelstahlstiel

Nº. L532



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
LYONERPFANNE ⌀ 32 cm ⚓ 5 cm mit Edelstahlstiel	L532	I-L532
LYONERPFANNE ⌀ 36 cm ⚓ 7 cm mit Edelstahlstiel	L736	I-L736

Grillpfanne

mit abnehmbarem Stiel

N°. 432BBQ-Z20-B



Verfügbare Artikel	N°. Normal	N°. Induktion
GRILLPFANNE Ø 32 cm H 4 cm für Grill und offenes Feuer	432BBQ-Z20-B	-

Servierpfanne

mit angegossenen Griffen

N°. 418



Verfügbare Artikel	N°. Normal	N°. Induktion
SERVIERPFANNE Ø 18 cm H 4 cm	418	I-418
SERVIERPFANNE Ø 22 cm H 5 cm	522	I-522

EFFIZIENT ——— ————— KOCHEN SCHMORTOPF ———

Nº. 832-3S



Verfügbare Artikel

Nº. Normal

Nº. Induktion

SCHMORTOPF

Ø 32 cm

⏴ 8 cm mit drei Segmenten

832-3S

I-832-3S

BEKÖMMLICH PRAKTISCH ÖKOLOGISCH

Der dicke Boden verkürzt die Zubereitungszeit um bis zu 20% und erhält Vitamine und Mineralien

Bereiten Sie drei Speisen gleichzeitig in einer Pfanne zu

Nutzen Sie nur eine Pfanne statt drei Pfannen. Sparen Sie Energie, Wasser und Reinigungsmittel

BEREIT FÜR EIN NEUES LEVEL BEIM KOCHEN?

Verbessern Sie Ihre Kocherfahrungen mit der revolutionären Drei-Segment-Pfanne. Bereiten Sie gleichzeitig drei verschiedene Speisen in einer Pfanne zu, ohne Vermischung von Geschmack und Zutaten. Reduzieren Sie Ihren Platzbedarf und Ihre Stromrechnung.

01. 3 SEGMENTE 02. QUALITÄT 03. ÖKOLOGIE

Bereiten Sie bis zu drei verschiedene Gerichte in einer Pfanne zu

Genießen Sie alle Vorzüge unseres Profi-Kochgeschirrs

Statt drei Pfannen benötigen Sie nur eine Pfanne

04. LOTAN®

Lotan® - keramisch verstärkte Antihaft - Oberflächenveredelung: fettfreies, fettfreies Zubereiten der Speisen nichts haftet an, mühelose Reinigung

05. HITZE

Bis zu 9 - 10 mm dicker Boden: Exzellente Wärmeübertragung und Hitzespeicherung

06. ZEIT

Verkürzen Sie die Kochzeit bis zu 20 % und sichern Sie somit wertvolle Vitamine und Nährstoffe

IHRE VORTEILE

07. WIDERSTANDS- FÄHIGKEIT

Handgefertigt aus hochwertigem Material mit widerstandsfähiger Lotan® - keramisch verstärkter Antihaft - Oberflächenveredelung



GASTRONORM SERIE

Kochgeschirr speziell
für die Gastronomie



SCAN MICH

Gastronorm

Nº. 51833



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 1 / 2 ☒ 26,5 x 32,5 cm ⏴ 5,5 cm	52733	I-52733
GASTRONORM 1 / 3 ☒ 17,6 cm x 32,5 cm ⏴ 5,5 cm	51833	I-51833
GASTRONORM 1 / 3 ☒ 17,6 cm x 32,5 cm ⏴ 10 cm	101833	I-101833
GASTRONORM 2 / 3 ☒ 35,4 x 32,5 cm ⏴ 5,5 cm	53733	I-53733
GASTRONORM 2 / 3 ☒ 35,4 x 32,5 cm ⏴ 10 cm	103733	I-103733
GASTRONORM 1 / 1 ☒ 53 x 32,5 cm ⏴ 5,5 cm	55333	I-55333
GASTRONORM 1 / 1 ☒ 53 x 32,5 cm ⏴ 10 cm	105333	I-105333

Gastronorm

mit Edelstahlgriffen

Nº. 51833-G



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 1 / 2 ☒ 26,5 x 32,5 cm ⏴ 5,5 cm	52733-G	I-52733-G
GASTRONORM 1 / 3 ☒ 17,6 cm x 32,5 cm ⏴ 5,5 cm	51833-G	I-51833-G
GASTRONORM 1 / 3 ☒ 17,6 cm x 32,5 cm ⏴ 10 cm	101833-G	I-101833-G
GASTRONORM 2 / 3 ☒ 35,4 x 32,5 cm ⏴ 5,5 cm	53733-G	I-53733-G
GASTRONORM 2 / 3 ☒ 35,4 x 32,5 cm ⏴ 10 cm	103733-G	I-103733-G
GASTRONORM 1 / 1 ☒ 53 x 32,5 cm ⏴ 5,5 cm	55333-G	I-55333-G
GASTRONORM 1 / 1 ☒ 53 x 32,5 cm ⏴ 10 cm	105333-G	I-105333-G

Gastronorm

Nº. 22733



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 1 / 2 ⊕ 26,5 x 32,5 cm ⊓ 2 cm	22733	I-22733
GASTRONORM 2 / 3 ⊕ 35,4 x 32,5 cm ⊓ 2 cm	23733	I-23733
GASTRONORM 1 / 1 ⊕ 53 x 32,5 cm ⊓ 2 cm	25333	I-25333

Gastronorm

mit Griffen

Nº. 22733-G



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 1 / 2 ⊕ 26,5 x 32,5 cm ⊓ 2 cm	22733-G	I-22733-G
GASTRONORM 2 / 3 ⊕ 35,4 x 32,5 cm ⊓ 2 cm	23733-G	I-23733-G
GASTRONORM 1 / 1 ⊕ 53 x 32,5 cm ⊓ 2 cm	25333-G	I-25333-G

Gastronorm

Nº. 25316



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 2 / 4 ⊕ 53 x 16,2 cm	25316	I-25316
GASTRONORM 2 / 4 ⊕ 53 x 16,2 cm	55316	I-55316

Gastronorm

mit Edelstahlgriffen

Nº. 25316-G



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 2 / 4 ⊕ 53 x 16,2 cm	25316-G	I-25316-G
GASTRONORM 2 / 4 ⊕ 53 x 16,2 cm	55316-G	I-55316-G

Gastronorm 2 Segmente

Nº. 55333GS



Verfügbare Artikel

GASTRONORM 1 / 1
⊕ 53 x 32,5 cm

Nº. Normal

55333GS
⊕ 5,5 cm Steg Grill / glatt

Nº. Induktion

I-55333GS

Gastronorm Steg Grill / Glatt

mit Edelstahlgriffen

Nº. 55333GGS



Verfügbare Artikel

GASTRONORM 1 / 1
⊕ 53 x 32,5 cm

Nº. Normal

55333GGS
⊕ 5,5 cm Steg Grill / glatt

Nº. Induktion

I-55333GGS

Gastronorm Grillboden

Nº. 55333-Grill



Verfügbare Artikel		Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 2 / 3 ☒ 35,4 x 32,5 cm	⏴ 2 cm	23733-GRILL	I-23733-GRILL
GASTRONORM 1 / 1 ☒ 53 x 32,5 cm	⏴ 2 cm	25333-GRILL	I-25333-GRILL
GASTRONORM 1 / 1 ☒ 53 x 32,5 cm	⏴ 5,5 cm	55333-GRILL	I-55333-GRILL

Gastronorm Grillboden

mit Edelstahlgriffen

Nº. 55333-GG



Verfügbare Artikel		Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 1 / 2 ☒ 32,5 x 26,5 cm	⏴ 5,5 cm	52733-GG	I-52733-GG
GASTRONORM 2 / 3 ☒ 35,4 x 32,5 cm	⏴ 2 cm	23733-GG	I-23733-GG
GASTRONORM 2 / 3 ☒ 35,5 x 32,5 cm	⏴ 5,5 cm	53733-GG	I-53733-GG
GASTRONORM 1 / 1 ☒ 53 x 32,5 cm	⏴ 2 cm	25333-GG	I-25333-GG
GASTRONORM 1 / 1 ☒ 53 x 32,5 cm	⏴ 5,5 cm	55333-GG	I-55333-GG

Gastronorm BBQ Muster

Nº. 23733-BBQ



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 2 / 3 ⊕ 35,4 x 32,5 cm Ⓣ 2 cm	23733-BBQ mit BBQ-Grillboden	I-23733-BBQ
GASTRONORM 1 / 1 ⊕ 53 x 32,5 cm Ⓣ 2 cm	25333-BBQ mit BBQ-Grillboden	I-25333-BBQ



Gastronorm BBQ Muster

mit Edelstahlgriffen

Nº. 23733G-BBQ



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 1 / 1 ⊕ 53 x 32,5 cm Ⓣ 2 cm	25333G-BBQ mit BBQ-Grillboden	I-25333G-BBQ
GASTRONORM 2 / 3 ⊕ 35,4 x 32,5 cm Ⓣ 2 cm	23733G-BBQ mit BBQ-Grillboden	I-23733G-BBQ



Mehrzweck-Backplatte

Nº. 5333WP

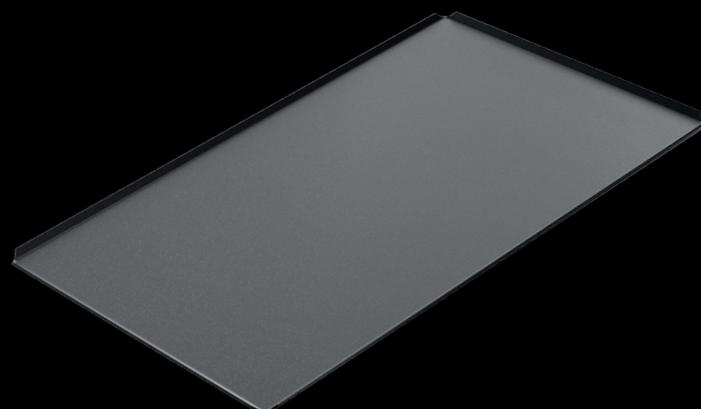


Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GN 1 / 1 MEHRZWECK-BACKPLATTE ☒ 53 x 32,5 cm ☒ 3 mm	5333WP	-
GN 2 / 3 MEHRZWECK-BACKPLATTE ☒ 35,4 x 32,5 cm ☒ 2 mm	3733-WBL	-



Backblech Flach

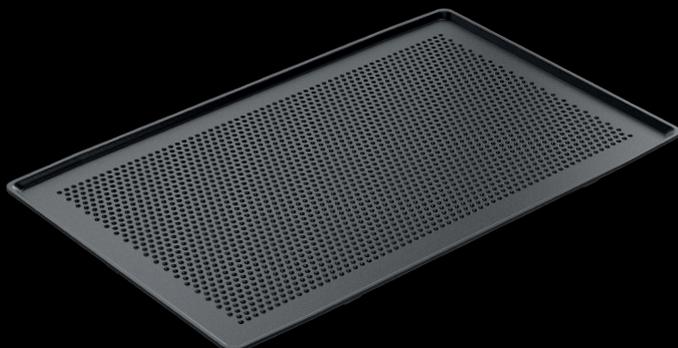
Nº. 5333-BBL-2



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 2 / 3 BACKBLECH ☒ 37 x 33 cm ☒ 0,2 cm	3733-BBL-2	-
GASTRONORM 1 / 1 BACKBLECH ☒ 53 x 32 cm ☒ 0,2 cm	5333-BBL-3	-
BACKBLECH BÄCKER NORM ☒ 60 x 40 cm ☒ 0,2 cm	6040-BBL-2	-
GASTRONORM 2 / 1 BACKBLECH ☒ 65 x 53 cm ☒ 0,2 cm	6553-BBL-2	-

Gastronorm Backplatte

Nº. 5333BP-1



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 1 / 1 BACKBLECH ⊞ 53 x 32,5 cm ⊞ 0,3 cm	5333BP-1 Stapelhilfe / gelocht	-

Gastronorm Backplatte

Nº. 5333BP-2



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 1 / 1 BACKBLECH ⊞ 53 x 32,5 cm ⊞ 0,3 cm	5333BP-2 Stapelhilfe / flach	-

Backblech Gelocht

Nº. 5333-BBL-1



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GASTRONORM 2 / 3 BACKBLECH ⊕ 37 x 33 cm ⊕ 0,2 cm	3733-BBL-1	-
GASTRONORM 1 / 1 BACKBLECH ⊕ 53 x 32 cm ⊕ 0,2 cm	5333-BBL-1	-
BÄCKERNORM BACKBLECH ⊕ 60 x 40 cm ⊕ 0,2 cm	6040-BBL-1	-
GASTRONORM 2 / 1 BACKBLECH ⊕ 65 x 53 cm ⊕ 0,2 cm	6553-BBL-1	-

BBQ-Rost

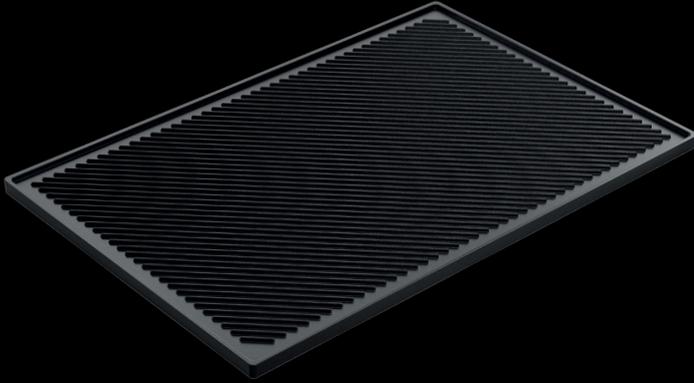
Nº. 15333-GL-R



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GN 1 / 1 BBQ-ROST ⊕ 53 x 32,5 cm ⊕ 1 cm	15333-BBQ-GL-R	-

Grill- & Pizzaplatte Zweiseitig

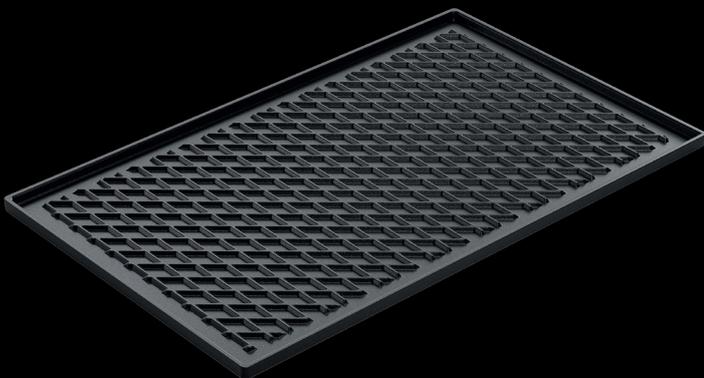
Nº. 15333-G



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GN 2 / 3 GRILL- & PIZZAPLATTE ZWEISEITIG	13733-G	-
☒ 35,5 x 32,5 cm ☒ 2 cm Grillfläche + glatter Boden		
GN 1 / 1 GRILL- & PIZZAPLATTE ZWEISEITIG	15333-G	-
☒ 53 x 32,5 cm ☒ 2 cm Grillfläche + glatter Boden		
BÄCKER NORM GRILL- & PIZZAPLATTE ZWEISEITIG	16040-G	-
☒ 60 x 40 cm ☒ 2 cm Grillfläche + glatter Boden		

Grill- und Backplatte Zweiseitig

Nº. 15333-BBQ



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GN 2 / 3 GRILL- UND BACKPLATTE ZWEISEITIG	13733-BBQ	-
☒ 35,5 x 32,5 cm ☒ 2 cm Barbecuemuster und glatter Boden		
GN 1 / 1 GRILL- UND BACKPLATTE ZWEISEITIG	15333-BBQ	-
☒ 53 x 32,5 cm ☒ 2 cm Barbecuemuster und glatter Boden		

BBQ-Rost

Nº. 25333-BBQ-R



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GN 2 / 3 BBQ - OBERFLÄCHE mit DURCHBRÜCHEN ☒ 35,5 x 32,5 cm ⚓ 2 cm	23733-BBQ-R	-
zur Benutzung auf dem Grill		
GN 1 / 1 BBQ - OBERFLÄCHE MIT DURCHBRÜCHEN ☒ 53 x 32,5 cm ⚓ 2 cm	25333-BBQ-R	-
zur Benutzung auf dem Grill		

BBQ-Rost

mit Edelstahlgriffen

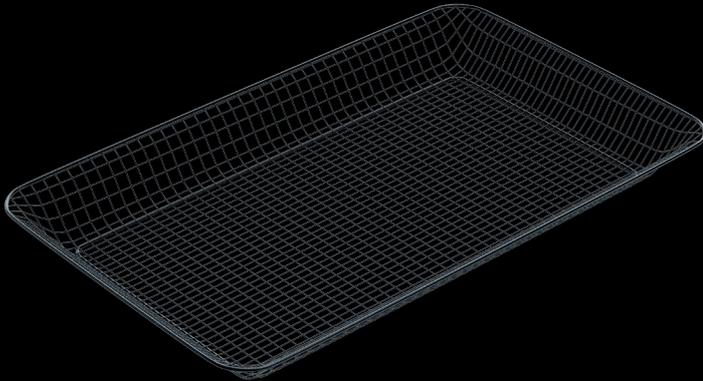
Nº. 25333G-BBQ-R



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GN 2 / 3 BBQ - OBERFLÄCHE MIT DURCHBRÜCHEN ☒ 35,5 x 32,5 cm ⚓ 2 cm	23733G-BBQ-R	-
zur Benutzung auf dem Grill		
GN 1 / 1 BBQ - OBERFLÄCHE MIT DURCHBRÜCHEN ☒ 53 x 32,5 cm ⚓ 2 cm	25333G-BBQ-R	-
zur Benutzung auf dem Grill		

Gastronorm Kombi-Korb

N°. 45333FK



Verfügbare Artikel	N°. Normal	N°. Induktion
GN 2 / 3 KORB ⊕ 35,5 x 32,5 cm ⊓ 4 cm	43733FK	-
GN 1 / 1 KORB ⊕ 53 x 32,5 cm ⊓ 4 cm	45333FK	-

Muldenplatte

N°. 5333MP



Verfügbare Artikel	N°. Normal	N°. Induktion
GN 2 / MULDENPLATTE ⊕ 35,5 x 32,5 cm ⊓ 0,3 cm 6 Vertiefungen	3733MP	-
GN 1 / 1 MULDENPLATTE ⊕ 53 x 32,5 cm ⊓ 0,3 cm 11 Vertiefungen	5333MP	-



Großraumpfanne

Nº. 738



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GROSSRAUMPFANNE Ø 38 cm	738 Angegossene Griffe	-

Großraumpfanne

Nº. 750



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
GROSSRAUMPFANNE Ø 38 cm	750 Angegossene Griffe	-
GROSSRAUMPFANNE Ø 65 cm	965 Angegossene Griffe	-
GROSSRAUMPFANNE Ø 80 cm	980 Angegossene Griffe	-

Großraumpfanne zweigeteilt

N°. 750S



Verfügbare Artikel	N°. Normal	N°. Induktion
GROSSRAUMPFANNE 2 SEGMENTE 750S Ø 50 cm ↓ 8 cm Angegossene Griffe		-
GROSSRAUMPFANNE 2 SEGMENTE 965S Ø 65 cm ↓ 8 cm Angegossene Griffe		-
GROSSRAUMPFANNE 2 SEGMENTE 980S Ø 80 cm ↓ 10 cm Angegossene Griffe		-

Großraumpfanne dreigeteilt

N°. 965-3S



Verfügbare Artikel	N°. Normal	N°. Induktion
GROSSRAUMPFANNE 3 SEGMENTE 965-3S Ø 65 cm ↓ 8 cm Angegossene Griffe		-
GROSSRAUMPFANNE 3 SEGMENTE 980-3S Ø 80 cm ↓ 10 cm Angegossene Griffe		-



SPEED OFEN

Ein neues Level
für die schnelle Küche



SCAN MICH

ARBEITEN SIE — EFFIZIENTER MIT UNSEREM SPEED OFEN - ZUBEHÖR

Nº. SO-Zange



Verfügbare Artikel

Nº. Normal

Nº. Induktion

ZANGE

↑ 20 cm long

SO-ZANGE

-

EFFIZIENT

Schnelle und gleichmäßige
Wärmeverteilung. Kurze Garzeit
ohne Qualitätskompromisse

PRAKTISCH

Ideal, wenn die Zubereitungszeit
begrenzt ist, Sie aber weder auf Qualität
noch auf Geschmack verzichten wollen.
Perfekte Produkte zum Erwärmen,
Bräunen und Backen.

VIELSEITIG

Wählen Sie diese Produkte
um hochwertige schnelle
Gerichte zuzubereiten.

BEREIT FÜR EIN NEUES LEVEL IN DER KOCHKUNST?

Eine große Auswahl an AMT-Produkten für den Speed Ofen hilft Ihnen, Ihre Speisen effizienter zuzubereiten: Snackschalen, Platten in den verschiedensten Formen mit flachen Boden oder Grillboden und Eier-Muldenplatten. Mit einer speziellen Zange entnehmen Sie die Artikel sicher aus dem Ofen, das Risiko von Verbrennungen ist minimiert. Silikonmatten oder Topflappen sind überflüssig!

01. QUALITÄT

Solides Design mit allen Qualitäten unseres bekannten Kochgeschirrs um Ihnen die Arbeit zu erleichtern.

02. ECO

Weniger Energieverbrauch während der Zubereitung und Wasserersparnis bei der Reinigung

03. WÄRMEÜBER- TRAGUNG

Der optimierte Boden garantiert exzellente Wärmeleitung und Hitzespeicherung

04. ZEIT

Kurze Aufheizzeit und schnellere Zubereitung.

05. WIDER- STANDS- FÄHIG

Handgegossen mit robuster Lotan® - keramisch verstärkter Antihaft - Oberflächenveredelung

06. LEICHTE REINIGUNG

Einfach ausspülen und mit Papiertuch auswischen - dank der hervorragenden Lotan® - keramisch verstärkten Antihaft - Oberflächenveredelung

IHRE VORTEILE

Pfanne, eckig, glatter Boden, stapelbar

Nº. SO-32626



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
QUADRATISCHE PFANNE GLATTER BODEN ☒ 26 x 26 cm ☒ 3 cm	SO 32626	-

Pfanne, eckig, mit Grillboden, stapelbar

Nº. SO-32626G



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
PFANNE, ECKIG, MIT GRILLBODEN ☒ 26 x 26 cm ☒ 3 cm	SO 32626G	-

Runde - Snack - Pfanne

Nº. SO-419



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
RUNDE SNACK - PFANNE ∅ 19 cm ⏊ 4 cm	SO-419	-
RUNDE SNACK - PFANNE ∅ 24 cm ⏊ 3 cm	SO-322	-

Snack - Schaufel

Nº. SO-Schaufel



Verfügbare Artikel	Nº. Normal	Nº. Induktion
SNACK - SCHAUFEL ⊠ 42,5 x 29 cm ⏊ 1 cm	SO-SCHAUFEL	-

Muldenplatte 5 Mulden

Nº. SO-MP2829



Verfügbare Artikel

Nº. Normal

Nº. Induktion

MULDENPLATTE 5 MULDEN

SO-MP2829

-

⊕ 28 x 29 cm

⊕ 1 cm

Muldenplatte 4 Mulden

Nº. SO-MP2723



Verfügbare Artikel

Nº. Normal

Nº. Induktion

MULDENPLATTE 4 MULDEN

SO-MP2723

-

⊕ 27 x 23 cm

⊕ 2,5 cm

Snack Schale eckig

N°. SO-32415



Verfügbare Artikel

N°. Normal

N°. Induktion

SNACK SCHALE ECKIG

☒ 24,5 x 15 cm

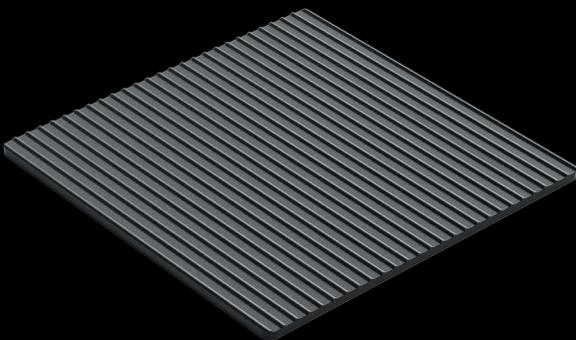
⏊ 5 cm

SO-32415

-

Grillplatte quadratisch

N°. 13129



Verfügbare Artikel

N°. Normal

N°. Induktion

GRILLPLATTE, QUADRATISCH

☒ 29,2 x 28,6 cm

⏊ 1 cm

SO-13129

-

GRILLPLATTE, QUADRATISCH

☒ 31 x 29,5 cm

⏊ 1 cm

SO-12928

-



ZUBEHÖR

Die perfekte Ergänzung
für Ihre Küche

Silikon Zange

Nº. KUE-060



Verfügbare Artikel

Produktnummer

SILIKON ZANGE

↑ Länge 33 cm

KUE-060

Silikon Löffel

Nº. KUE-020



Verfügbare Artikel

Produktnummer

SILIKON LÖFFEL

↑ Länge 33 cm

KUE-020

Silikon Kelle klein

N°. KUE-090



Verfügbare Artikel

Produktnummer

SILIKON KELLE KLEIN

KUE-090

↑ Länge 26 cm

Silikon Kelle groß

N°. KUE-080



Verfügbare Artikel

Produktnummer

SILIKON KELLE GROSS

KUE-080

↑ Länge 31 cm

Silikonwender / Palette

Nº. KUE-010



Verfügbare Artikel

Produktnummer

SILIKON WENDER PALETTE

KUE-010

↓ Länge 33 cm

Silikon Untersetzer / Topflappen

Nº. KUE-007



Verfügbare Artikel

Produktnummer

SILIKON UNTERSETZER / TOPFLAPPEN

KUE-007

∅ 18 cm

↓ 0,8 cm

Back- und Tortenmesser / Universalmesser

Nº. KUE-0100



Available sizes

Nº. Product

**BACK- UND TORTENMESSER /
UNIVERSALMESSER**

KUE-0100

↑ 29 cm - lang → 5 cm - breit

Dünsteinsatz

Nº. DÜNST-E28



Verfügbare Artikel

DÜNSTEINSATZ
⊕ 28 x 28 cm

⊕ 8 cm

Produktnummer

DÜNST-E28

Glas-Dünsteinsatz

Nº. DÜNST-O20



Verfügbare Artikel

GLAS-DÜNSTEINSATZ
⊙ 20 cm

GLAS-DÜNSTEINSATZ
⊙ 24 cm

Produktnummer

DÜNST-O20

DÜNST-O24

Ersatz-Glasdeckel



Verfügbare Artikel	Art.-Nr.
--------------------	----------

ERSATZ-GLASDECKEL Ø 16 cm	016
ERSATZ-GLASDECKEL Ø 18 cm	018
ERSATZ-GLASDECKEL Ø 20 cm	020
ERSATZ-GLASDECKEL Ø 22 cm	022
ERSATZ-GLASDECKEL Ø 24 cm	024
ERSATZ-GLASDECKEL Ø 26 cm	026
ERSATZ-GLASDECKEL Ø 28 cm	028
ERSATZ-GLASDECKEL Ø 30 cm	030
ERSATZ-GLASDECKEL Ø 32 cm	032

Ersatz-Glasdeckel



Verfügbare Artikel	Art.-Nr.
--------------------	----------

ERSATZ-GLASDECKEL ⊕ 26 x 26 cm	E26
ERSATZ-GLASDECKEL ⊕ 28 x 28 cm	E28

Ersatz-Glasdeckel



Verfügbare Artikel

Art.-Nr.

ERSATZ-GLASDECKEL RAND

⊕ 20 x 20 cm

E20S

ERSATZ-GLASDECKEL RAND

⊕ 24 x 24 cm

E24S

ERSATZ-GLASDECKEL RAND | FISCHPFANNE

⊕ 41 x 27 cm

O4127S

ERSATZ-GLASDECKEL RAND | BRÄTERDECKEL

⊕ 40 x 24 cm

O4024S

ERSATZ-GLASDECKEL RAND | BRÄTERDECKEL

⊕ 32 x 22 cm

O3222S

ERSATZ-GLASDECKEL RAND | BRÄTERDECKEL

⊕ 42 x 28 cm

O4228S

Glasdeckel Rund



Verfügbare Artikel

Art.-Nr.

ERSATZ-GLASDECKEL MIT RAND

⊙ 36 cm

O36S

Edelstahlstiel

Nº. Z4



Verfügbare Artikel

Art.-Nr.

EDELSTAHLSTIEL

Z4

Passend zu allen Pfannen mit Stiel Z30

Stiel schwarz

Nº. Z2



Verfügbare Artikel

Art.-Nr.

STIEL SCHWARZ

Z2

Exklusivstiel

Nº. Z30



Verfügbare Artikel

Art.-Nr.

EXKLUSIVSTIEL

Z30

Abnehmbarer Exklusivstiel

Nº. Z20B



Verfügbare Artikel

Art.-Nr.

ABNEHMBARER EXKLUSIVSTIEL

Z20B

Seitengriff Schwarz

Nº. Z5



Verfügbare Artikel

Art.-Nr.

SEITENGRIF SCHWARZ

Z5

Seitengriff Exklusiv

Nº. Z500L-SC



Verfügbare Artikel

Art.-Nr.

SEITENGRIF EXKLUSIV

NO. Z500L-SC

Deckelknopf

mit Permanentbelüftung

Nº. Z1-L2



Verfügbare Artikel

Art.-Nr.

DECKELKNOPF

Z1-L2

Deckelknopf

mit regulierbarer Belüftung

Nº. Z1-L



Verfügbare Artikel

Art.-Nr.

DECKELKNOPF

Z1-L

Aromadeckelknopf

Nº. Z1-Aroma



Verfügbare Artikel

Art.-Nr.

AROMADECKELKNOPF

Z1-AROMA

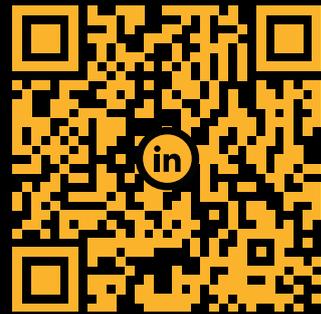
FOLGEN SIE UNS AUF UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN



#amt_gastroguss



@AMTGastrogussInternational



amt-gastroguss



Euro-Toques
Europäischer
Verband der Köche



VKD
Verband der Köche
Deutschlands e. V.



**Offizieller Ausstatter
der Deutschen
Köche - Nationalmannschaft**