



Lepiej jeść.
Lepiej żyć.



[Smacznego!

System gotowania
Premium

www.amc.info



*“Smaczne i
zdrowe
jedzenie, czy
coś takiego w
ogóle istnieje?”*

***O tak,
istnieje!***

Cudowna kolacja z przyjaciółmi –
przyrządzona samemu! Zdrowa i
smaczna. Oferując System AMC
Premium chcemy sprawić, by
gotowanie było proste, zdrowe i
smaczne.

Lepiej jeść. Lepiej żyć.

Tak brzmi nasza filozofia.

Wprawdzie zdrowia nie da się kupić, ale można w nie zainwestować!



Czemu pozbawiać świeże warzywa cennych składników, wypłukując je wodą? Gotuj swoje warzywa bez udziału wody w garnkach AMC: Poczuj prawdziwy smak! Oszczędzaj witaminy i składniki mineralne, które podczas gotowania giną w wodzie.

Metoda gotowania opracowana przez AMC to po pierwsze gotowanie **bez udziału wody**, a po drugie smażenie **bez udziału tłuszczu**. Dobry smak pysznego steku zawdzięczamy mięsu, a nie dodanemu tłuszczowi. Delektuj się swoją porcją mięsa bez tłuszczu do smażenia i oszczędź sobie tych kalorii!

Zdrowo & smacznie:

Tvoja inwestycja w lepszy styl życia!



140 kalorii
zaoszczędzonych

podczas smażenia
z AMC bez udziału
tłuszczu*

* w porównaniu z tradycyjnym sposobem przyrządzania



*“Kocham
warzywa!”*





*“Idealny rezultat
zależy od
idealnej
temperatury!”*

Twoje jedzenie
będzie pyszne -
obietujemy!



Często jedzenie przygotowywane jest w zbyt wysokiej temperaturze. Nic dziwnego w sytuacji, gdy w ogóle nie wiadomo, jaka jest temperatura w garnku. **Dzięki AMC będziesz dokładnie znał temperaturę w garnku:** Visiotherm odczytuje się tak samo łatwo, jak prędkościomierz w samochodzie – a poza tym rezultat jest gwarantowany!

Gotuj w idealnej temperaturze:
Tylko z AMC!



System AMC Premium pozwala gotować w trybie całkowicie automatycznym. Temperatura w garnku jest mierzona i automatycznie obniżana lub podwyższana odpowiednio do ustawionego programu.

Przyrządzaj pyszne jedzenie, wyprowadzając w tym czasie psa, bawiąc się z dziećmi lub oglądając piłkę nożną.

Twoje jedzenie będzie gotowe wóczas, gdy Ty będziesz gotowy – a do tego całkowicie automatycznie.

Zyskaj



60 minut
dziennie

Z Navigenio AMC
i automatycznym
gotowaniem!



*“Nie
przeszkadzaj
mi przy
gotowaniu!”*





Pokrywa AMC Secuquick

drastycznie skraca długie czasy gotowania.

Wyobraź sobie, że po długim dniu wracasz do domu i serwujesz pełne menu, wykonując 5 łatwych kroków:

1. Wybierz swój ulubiony przepis
2. Włóż składniki do garnka
3. Zamknij garnek przy użyciu pokrywy Secuquick
4. Skróć dzięki temu czas gotowania o ok. 70 %
5. Smacznego!

50 % oszczędności energii

70 % oszczędności czasu

*“Zdrowy fast food?
Własnej roboty risotto
w 5 minut!”*





Pure1 – Nóż uniwersalny



Pure1 – Nóż Santoku



Pure1 – Nóż do tranżerowania



Pure1 – Nóż do pieczywa



Pure1 – Nóż kuchenny

Pure1

Po prostu ostre.

Po prostu łatwe cięcie.

Po prostu piękne.

Ekskluzywna powłoka z tytanu w połączeniu z idealnym kątem cięcia 30°. To jest to, co sprawia, że profesjonalna seria noży Pure1 AMC jest tak wyjątkowa.

Te 5 noży ma różnorodne zastosowanie i spełni wszystkie Twoje potrzeby w zakresie cięcia!

W ekskluzywnej powłoce z tytanu



reddot award 2014
winner

*“Kocham
precyzję &
perfekcję!”*





*“AMC & ja
razem do
końca **życia!**”*



Wybitna jakość, innowacyjna technologia
w połączeniu z pomysłowym design:

**Przygotuj się na nieoczekiwane
doznania dzięki Systemowi AMC
Premium!**



Jakość pozostaje:
Oferujemy Tobie 30-letnią
gwarancję. |

Ciesz się swoim Systemem Kuchennym AMC przez całe życie!

Odkryj idealny system
kuchenny, który spełni
wszystkie TWOJE
oczekiwania związane
z gotowaniem.

Stwórz swój indywidualny zestaw kuchenny AMC!



*“To odpowiada
dokładnie moim
potrzebom!”*





Weź dużą porcję know-how, długoletnie doświadczenie, innowacyjność oraz pionierski duch. Oto **przepis na sukces**, dzięki któremu AMC stał się światowym liderem w dziedzinie ekskluzywnych i innowacyjnych naczyń do gotowania. Posiadamy własne spółki dystrybucyjne i zakłady produkcyjne w ponad 30 krajach na 5 kontynentach. Miliony klientów i tysiące partnerów handlowych zaufało AMC.

**Czy to jako klient,
czy też jako partner handlowy:**

Odkryj z AMC
smakowity świat
gotowania!



*O firmie
AMC:
Ponad
50-letnia
historia
sukcesów.*





*Zaciekawiony?
Pozwól nam więc
ugotować swoją
potrawę!*



Skontaktuj się ze swoim Doradcą AMC lub odwiedź naszą stronę internetową albo znajdź nas na Facebooku, aby zaplanować swoją kolejną **prezentację AMC!**

**Indywidualne doradztwo
& opieka na miejscu w Twoim domu.**

3 kroki do prezentacji:

1. Skontaktuj się i uzgodnij termin
 2. Zaproś gości
 3. Gotuj, ciesz się smakiem, pokochaj produkt 😊
-

...i zdobądź wspaniały upominek od AMC dla gospodarza domu!



Będąc Doradcą, czy to w pełnym, czy też częściowym wymiarze czasu, stań się częścią tego smakowitego świata i dziel się filozofią **Lepiej jeść. Lepiej żyć.** Z innymi.


Nie musząc inwestować, uzyskasz następujące korzyści:

- Ekscytująca i urozmaicona praca z elastycznym czasem pracy
- Finansowa niezależność
- Praktyczne wsparcie i trening
- Know-how i doświadczenie bazujące na ponad 50-letniej historii sukcesów
- Możliwości kariery

Spełnij swoje marzenia z AMC!



*Najlepsze
na koniec:
**Dołącz
do nas!***



System
gotowania
Premium

Każdy może
gotować
z AMC...



Zobacz inne
przepisy!



Grillowany stek z łososia



Czas pieczenia: ok. 5 minut

Czas przyrządzenia: ok. 9 minut

Składniki dla 1 osoby

1 stek z łososia (à 150 g), koper, limonka

1. Stek z łososia obmyć i osuszyć. Rozgrzać patelnię HotPan o średnicy 24 cm na najwyższym stopniu, aż do osiągnięcia przedziału "Kotleta", nałożyć stek, przejść na niski stopień i nałożyć pokrywkę. Podczas smażenia obrócić stek na drugą stronę, gdy tylko osiągnięty zostanie punkt obracania 90° C.
2. Wyłączyć kuchenkę, pozostawić stek na patelni jeszcze przez kilka minut pod przykryciem w zależności od stopnia smażenia, aby uzyskać bardziej intensywny smak.
3. Podawać ze świeżą limonką i koperkiem.

ok. 270 kcal na osobę

Produkt AMC: HotPan 24 cm - Audiotherm

*bez tłuszczu
i smażenia*

Warzywa sezonowe



Czas gotowania: ok. 20 minut

Czas przyrządzenia: ok. 30 minut

Składniki dla 4 osób

800 g warzyw sezonowych (marchewki, brokuły, kalafior, pepperoni...)

sól i pieprz

1. Marchewkę i kalarepkę obrać i pokroić w grube słupki. Oba wilgotne składniki włożyć do garnka 20 cm 2,3 l i zamknąć pod przykrywką. Podgrzać na najwyższym stopniu, aż do osiągnięcia przedziału "Marchewki". Dusić na niskim stopniu przez ok. 20 minut.
2. Po upływie czasu gotowania doprawić solą i pieprzem.

Produkty AMC

Garek 20 cm 2,3 l

Navigenio

Audiotherm

*Poniedziałek jest dniem
wegetariańskim - dobry
dla naszego zdrowia
i na figure!*



Niska zawartość glutenu

Niska zawartość cholesterolu

Bogate w witaminę

Bogate w błonnik

Niska zawartość tłuszczu

Niska kaloryczność

Wege

Niska zawartość węglowodanów

Niska zawartość laktozy





Medaliony cielęce zapiekane w cytrynie i pietruszce



wow... tylko w 5 minut!

Czas duszenia: ok. 5 minut + ok. 4 minuty zapiekania

Czas przyrządzenia: ok. 30 minut

Składniki dla 4 osób: 8 medalionów z fileta cielęcego, 1 cała cytryna, 1 pęczek gładkiej pietruszki, 2 kromki chleba tostowego, 2 łyżki oleju słonecznikowego, 2 łyżki tartego sera, sól, pieprz

1. Cytrynę obmyć pod gorącą wodą, skórkę drobno zetrzeć, wycisnąć sok z połówki cytryny.
2. Oskubać listki pietruszki i drobno posiekać, rozkruszyć chleb tostowy, oba składniki wymieszać z olejem, serem, resztą soku z cytryny i skórką z cytryny, a następnie przyprawić.
3. Garnek o średnicy 24 cm 3,5 l rozgrzać na najwyższym stopniu, aż do osiągnięcia przedziału "Kotleta". Włożyć medaliony, nałożyć pokrywkę i przesmażyć na niskim stopniu, aż do osiągnięcia punktu odwracania przy 90°C.
4. Zdjąć pokrywkę, odwrócić mięso, z powrotem nałożyć pokrywkę i pozostawić na wyłączonej kuchence jeszcze przez 2 minuty, aby uzyskać bardziej intensywny smak.
5. Przyprawić medaliony. Rozłożyć mieszankę pietruszki na kawałkach mięsa. Nałożyć Navigenio odwrócony górą ku dołowi i zapiekać na wysokim stopniu przez ok. 4 minuty.

Rada: Bardzo dobrze smakuje do tego pikantne ragout z jabłkami i cebulą.

ok. 280 kcal na porcję

Produkty AMC: Garnek 24 cm 3,5 l - Navigenio - Audiotherm

Risotto z borowikami



Risotto z borowikami - wspaniałe!

Czas gotowania: "P" (20 sekund)

Czas przyrządzenia: ok. 15 minut

Składniki dla 4 osób: 1 cebula, 25 g suszonych borowików, 250 g ryżu risotto 500 ml bulionu warzywnego, 1 pęczek pietruszki, 25 g masła, 50 g tartego parmezanu sól, pieprz

1. Cebulę obrać i drobno posiekać wraz z borowikami w rozdrabniaczu Quick Cut. Umyć pietruszkę, oskubać listki i drobno posiekać.
2. Borowiki, cebulę, ryż i bulion warzywny umieścić w garnku 20 cm 3,0 l, nałożyć i zamknąć pokrywę Secuquick softline o średnicy 20 cm.
3. Ustawić Navigenio na tryb automatyczny "A", na autopilocie Audiotherm wybrać ustawienie czasowe "P", nałożyć Audiotherm i gotować pod ciśnieniem.
4. Po upływie czasu gotowania rozszczelnić i zdjąć pokrywę Secuquick.
5. Dodać masło, pietruszkę i parmezan i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Porada: Zasada jest następująca, że stosunek ryżu i plynu jest zawsze 1: 2

Ok. 275 kcal na porcję

Produkty AMC Quick Cut - Secuquick softline 20 cm - Garnek 20 cm 3,0 l Navigenio - Audiotherm





Gulasz błyskawiczny



ZDROWY FAST FOOD
ZUPEŁNIE AUTOMATYCZNIE

Czas gotowania: ok. 12 minut

Czas przyrządzenia: ok. 40 minut

Składniki dla 4 osób: 3 cebule, 2 czerwone papryki, 500 g chudej wołowiny na gulasz w drobnych kostkach, 2 łyżki przecieru pomidorowego, sól do smaku, przyprawa do gulaszu, ciemny zagęszczacz do sosów według uznania

1. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, papryki umyć i pokroić w kostkę.
2. Garnek 20 cm 3,0 l rozgrzać na najwyższym stopniu, aż do osiągnięcia przedziału "Kotleta", włożyć mięso do garnka (nie zmniejszając energii), po krótkiej chwili obrócić mięso na drugą stronę.
3. Nałożyć cebulę, warzywa, przecier pomidorowy i przyprawę do gulaszu.
4. Zamknąć garnek przy pomocy pokrywy Secuquick softline o średnicy 20 cm. Rozgrzać na najwyższym stopniu, aż do osiągnięcia pierwszego przedziału Turbo i podduszać na niskim stopniu przez ok. 12 minut.
5. Po upływie czasu duszenia odczekać, aż garnek sam się rozszczelni.
6. Zdjąć pokrywę Secuquick, wszystkie składniki dobrze wymieszać i doprawić solą do smaku. Zagęścić według uznania przy użyciu zagęszczacza do sosów.

Ok. 285 kcal na porcję

Produkty AMC: Garnek 20 cm 3,0 l - Secuquick softline 20 cm - Navigenio - Audiotherm

Pizza/tarta flambée



*Pizza w
2 minuty, ulubiona
moich dzieci!*

Czas pieczenia: ok. 2 minuty

Czas przyrządzenia: ok. 5 minut

Składniki na 4 pizze: 150 g pieczarek, 150 g szynki gotowanej
4 spody do pizzy (produkt gotowy, o ile to możliwe w stanie surowym, Ø 22 cm)
ok. 400 g sosu pomidorowego do pizzy lub makaronu (produkt gotowy), 150 g tartego sera, przyprawa do pizzy według upodobania

Składniki na 6 tartę flambée: 100 g crème fraîche, 2 cebule dymki, 2 spody do pizzy

1. Pieczarki oczyścić przy pomocy ściereczki lub pędzelka i pokroić w plasterki. Szynkę pokroić w kostkę.
2. W razie potrzeby przygotować spody do pizzy i rozwałkować na okrągło do średnicy ok. 24 cm. Garnek 24 cm 2,5 l rozgrzać na Navigenio na 6 stopniu, aż do osiągnięcia przedziału "Kotleta". Włożyć pierwszy spód do pizzy, posmarować ¼ sosu lub crème fraîche (w przypadku tarty flambée) i przykryć ¼ pieczarek lub cebuli dymki (w przypadku tarty flambée), szynką i serem. Przyprawić według upodobania.
3. Garnek wstawić do pokrywy odwróconej do góry nogami, nałożyć Navigenio odwrócony górną ku dołowi i piec na dużym stopniu przez ok. 3 minuty. Gotową pizzę wyjąć.
4. Garnek ponownie ustawić na Navigenio włączonym na 6 stopniu, włożyć drugi spód do pizzy i obłożyć w ten sam sposób. Znowu ustawić w pokrywie odwróconej do góry nogami i piec na dużym stopniu przez ok. 2 minuty.
5. Obie pozostałe pizze przyrządzić w ten sam sposób, zawsze stawiając garnek na Navigenio włączonym na 6 stopniu w celu dodania składników i piec na wysokim stopniu w pozycji odwróconej górną ku dołowi. Przy 3 i 4 pizze nieco wydłużyć czas pieczenia.

Produkty AMC: Garnek 24 cm 2,5 l - Navigenio - Audiotherm





Lepiej jeść.
Lepiej żyć.



Twoja kolej na
własne notatki:



AMC Polska

Alfa Metalcraft Corp. Sp. z o.o.
ul. Słowicza 8
02-170 Warszawa
Polska



T: +48 22 573 11 90
F: +48 22 573 11 55
pl@amc.info

 AMC Polska
www.amc.info

AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland

T: +41 41 - 799 52 22
F: +41 41 - 790 27 44
info@amc.info

  AMC International
www.amc.info

System gotowania
Premium

www.amc.info