

AMT
GASTROGÜSS

Kochgeschirr für Profis

INHALT

Vorwort	2
Bratpfannen flach & hoch	5
Schmorpfannen und -töpfe	9
Koch- & Bratentöpfe	13
Bräter	19
Eck-Pfannen flach & hoch	23
Gastroguss Sondermodelle	27
Gastronorm	33
Zubehör	37

VORWORT

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 gesünder und energieeffizienter kochen können. Kein Anbrennen und Anhaften, kurze Reinigungszeit und gesunde 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. Unsere hochwertigen Produkte aus besten Materialien und mit perfekter Ergonomie garantieren Ihnen hervorragende Kochergebnisse – eben Kochen mit allen Sinnen!

Als einer der wenigen Anbieter auf dem Markt, die die komplette Herstellung des Produktes im eigenen, nach der neuesten Norm ISO 9001-2008 zertifizierten Unternehmen durchführt, halten wir alle Qualitätsrelevanten Arbeitsschritte in unserer Hand – zu Ihrem Vorteil!

Wir wünschen Ihnen nun viel Freude bei der Durchsicht dieses Kataloges und bei dem Einsatz unserer Produkte.

Dipl.-Ing. Harald Möhl
Geschäftsführer
Alumetal-Gießtechnik GmbH

*Harald
Möhl*





SO VIELE PROFIS SIND ÜBERZEUGT

Auf der „Olympiade der Köche“ IKA 2008 kochten 49 der 52 zum Wettkampf angetretenen internationalen Mannschaften mit dem Kochgeschirr von AMT Gastroguss. Gemeinsam mit der Deutschen Köche-Nationalmannschaft entwickelt AMT Gastroguss Kochgeschirr für höchste Ansprüche. Die Erfahrungen der Köche und unserer Produkttests fließen direkt in die Gestaltung unserer Produkte ein.

Durch diesen regen Erfahrungsaustausch erzielen wir Kochgeschirr auf Weltmeisterniveau. Aus diesem Grund ist AMT Gastroguss offizieller Ausstatter der Deutschen Köche-Nationalmannschaft.

Offizieller Ausstatter der
Deutschen Köche-Nationalmannschaft
www.gastroguss.de

FORTSCHRITT ZU IHREM VORTEIL



AMT
Pfannenschnitt

- 1 Aluminium, Gusskörper aus qualitativ hochwertiger Aluminium-Sonderlegierung
- 2 Oberfläche gestrahlt, mit Hochleistungs-Strahlgut vorbehandelte Oberfläche, hierdurch 12-fach vergrößerte Oberfläche für beste Haftung der nachfolgenden Schichten
- 3 Plasma, Titanoxid-Plasmaschicht für optimale Schnitt- und Kratzfestigkeit, fast so hart wie Diamant, eingebrannt bei 20.000 Grad
- 4 Verstärkungsschicht mit Mineralpartikeln sorgt für lang anhaltende Abriebfestigkeit
- 5 Sperrschicht gegen aggressive Reinigungsmittel, Fruchtsäuren und Essig als optimaler Korrosionsschutz
- 6 Topcoat, Antihafschicht aus unserer einzigartigen **Lotan®**-Spezialversiegelung mit Verstärkung durch keramische Bestandteile



WAS IST LOTAN?



Lotan® 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.

UNSERE PFLEGETIPPS



Reinigen Sie ihr AMT Produkt vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel.

Nach Gebrauch immer mit warmen Wasser und Geschirrspülmittel auswaschen.

Die Verwendung geeigneter hitzebeständiger Fette und Öle beugt Teerharzen und anderen Rückständen vor und verlängert zudem die Antihaf-Eigenschaft.

BRATPFANNEN FLACH & HOCH

Omelett, Pfannkuchen und Spiegelei gelingen wie von Zauberhand.



Offizieller Ausstatter der
Deutschen Köche-Nationalmannschaft
www.gastoguss.de

Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte
sind auch als Induktionsvariante erhältlich





Bratpfanne flach Art.-Nr. 420

Ø 20 cm, Höhe 4 cm

mit Stiel



Bratpfanne flach Art.-Nr. 424

Ø 24 cm, Höhe 4 cm

mit Stiel



Bratpfanne flach Art.-Nr. 428

Ø 28 cm, Höhe 4 cm

mit Stiel





Bratpfanne flach Art.-Nr. 432

Ø 32 cm, Höhe 4 cm

mit Stiel



Bratpfanne Art.-Nr. 520

Ø 20 cm, Höhe 5 cm

mit Stiel



Bratpfanne Art.-Nr. 524

Ø 24 cm, Höhe 5 cm

mit Stiel





Bratpfanne Art.-Nr. 526

Ø 26 cm, Höhe 5 cm

mit Stiel



Bratpfanne Art.-Nr. 528

Ø 28 cm, Höhe 5 cm

mit Stiel



Bratpfanne Art.-Nr. 532

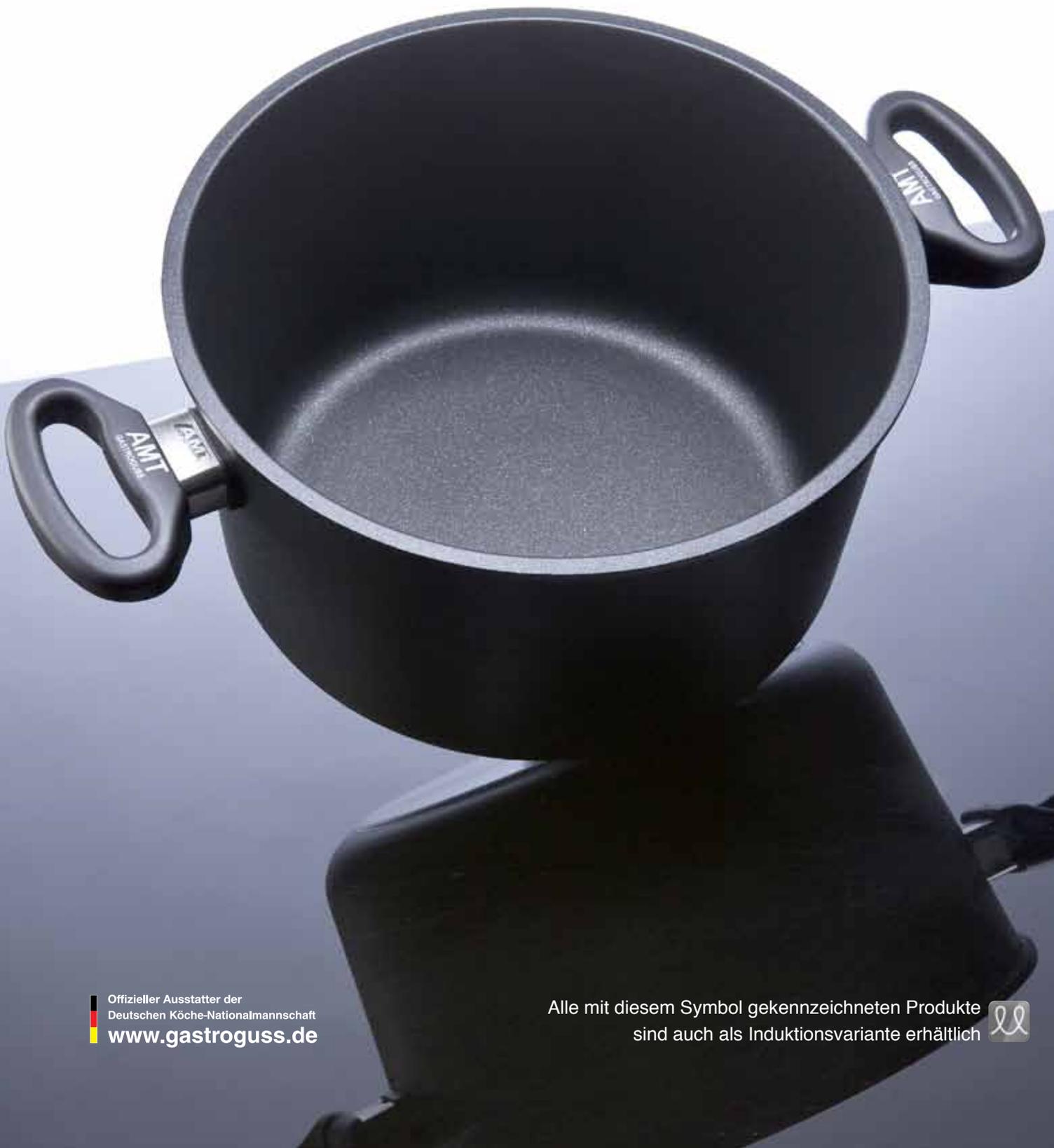
Ø 32 cm, Höhe 5 cm

mit Stiel



SCHMORPFANNEN UND -TÖPFE

Ideal zum schmoren, anbräunen oder kurz anbraten



Offizieller Ausstatter der
Deutschen Köche-Nationalmannschaft
www.gastroguss.de

Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte
sind auch als Induktionsvariante erhältlich





Schmorpfanne Art.-Nr. 720

Ø 20 cm, Höhe 7 cm

mit Stiel



Schmorpfanne Art.-Nr. 724

Ø 24 cm, Höhe 7 cm

mit Stiel



Schmorpfanne Art.-Nr. 726

Ø 26 cm, Höhe 7 cm

mit Stiel





Schmorpfanne Art.-Nr. 728

Ø 28 cm, Höhe 7 cm
mit Stiel



Schmorpfanne Art.-Nr. 820

Ø 20 cm, Höhe 8 cm
mit Griffen



Schmorpfanne Art.-Nr. 824

Ø 24 cm, Höhe 8 cm
mit Griffen



Schmorpfanne Art.-Nr. 826

Ø 26 cm, Höhe 8 cm
mit Griffen





Schmorpfanne Art.-Nr. 828

Ø 28 cm, Höhe 8 cm

mit Griffen



Schmorpfanne Art.-Nr. 828GS

Ø 28 cm, Höhe 8 cm

mit Griff und Stiel



Schmorpfanne Art.-Nr. 832

Ø 32 cm, Höhe 8 cm

mit Griffen



KOCH- & BRATENTÖPFE

Eintöpfe, Gulasch und Pasta gelingen perfekt.

Vitaminschonendes Dünsten und Schmoren.



Offizieller Ausstatter der
Deutschen Köche-Nationalmannschaft
www.gastroguss.de

Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte
sind auch als Induktionsvariante erhältlich





Milch- und Soßentopf Art.-Nr. 816

Ø 16 cm, Höhe 8 cm
mit Stiel



Milch- und Soßentopf Art.-Nr. 916

Ø 16 cm, Höhe 9 cm
mit Stiel



Milch- und Soßentopf Art.-Nr. 918

Ø 18 cm, Höhe 9 cm
mit Stiel



Milch- und Soßentopf Art.-Nr. 1214

Ø 14 cm, Höhe 12 cm
mit Griff





Bratentopf Art.-Nr. 1124

Ø 24 cm, Höhe 11 cm
mit Griffen



Bratentopf Art.-Nr. 1026

Ø 26 cm, Höhe 10 cm
mit Griffen



Bratentopf Art.-Nr. 1228

Ø 28 cm, Höhe 12 cm
mit Griffen



Bratentopf Art.-Nr. 1232

Ø 32 cm, Höhe 12 cm
mit Griffen





Kochtopf Art.-Nr. 920

Ø 20 cm, Höhe 12 cm
mit Griffen



Kochtopf Art.-Nr. 922

Ø 22 cm, Höhe 14 cm
mit Griffen



Kochtopf Art.-Nr. 924

Ø 24 cm, Höhe 14 cm
mit Griffen



Kochtopf Art.-Nr. 926

Ø 26 cm, Höhe 15 cm
mit Griffen





Kochtopf Art.-Nr. 928

Ø 28 cm, Höhe 16 cm
mit Griffen



Kochtopf Art.-Nr. 1632

Ø 32 cm, Höhe 16 cm
mit Griffen



Kochtopf Art.-Nr. 2132

Ø 32 cm, Höhe 21 cm
mit Griffen





Schnellkochtopfdeckel Art.-Nr. 022SK

Ø 22 cm

passend für 922SK

Schnellkochtopfdeckel Art.-Nr. 024SK

Ø 24 cm

passend für 924SK



Schnellkochtopf Art.-Nr. 922SK

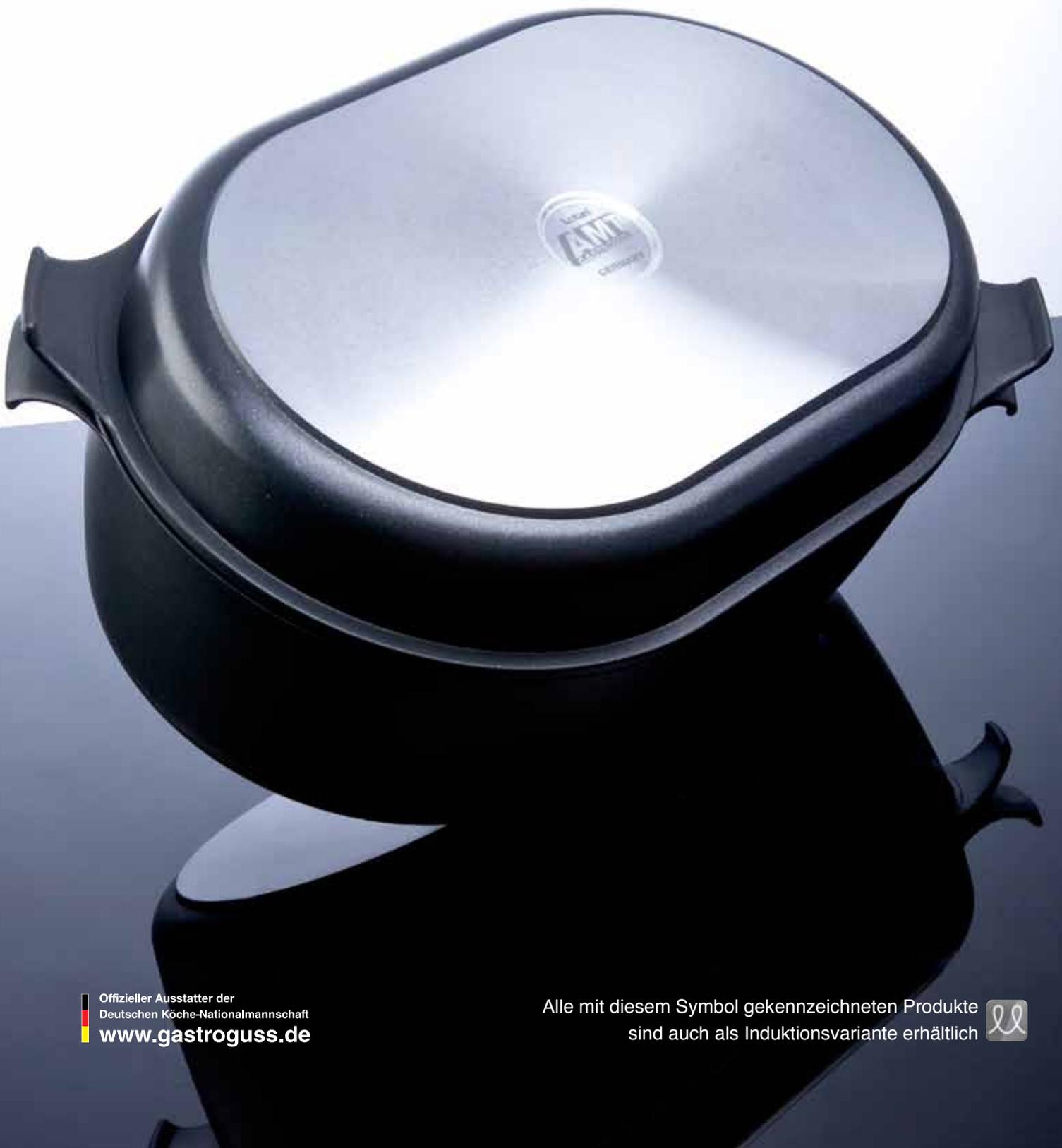
Ø 22 cm, Höhe 14 cm

Schnellkochtopf Art.-Nr. 924SK

Ø 24 cm, Höhe 14 cm

BRÄTER

Jeder Braten, aber auch schmackhaftes Gemüse
oder knusprige Rippchen, gelingen spielend.



BRÄTER



Bräter Art.-Nr. 63321

33×21 cm, Höhe 6 cm

Deckel muß separat bestellt werden



Bräter Art.-Nr. 3321

33×21 cm, Höhe 11 cm

Deckel muß separat bestellt werden



Bräter Art.-Nr. 74024

40×24 cm, Höhe 6 cm

Deckel muß separat bestellt werden



Jumbobräter Art.-Nr. 4024

40×24 cm, Höhe 12 cm

Deckel muß separat bestellt werden



Multibräter Art.-Nr. 93824A

38×24 cm, Höhe 9 cm,
mit abnehmbaren Stielen

Deckel muß separat bestellt werden



Multibräterdeckel Art.-Nr. 493824

38×24 cm, Höhe 4 cm





Bräter Kokille Art.-Nr. 4228

43,5×24,5 cm, Höhe 13 cm



Bräter-Deckel Art.-Nr. 64228

43,5×24,5 cm, Höhe 5,5 cm

Deckel zu Art.-Nr. 4228



Bräter Kokille Art.-Nr. 3222

32×22 cm, Höhe 12 cm



Bräter-Deckel Art.-Nr. 63222

32×22 cm, Höhe 5,5 cm

Deckel zu Art.-Nr. 3222





La Cocotte Art.-Nr. 63225

33×25 cm, Höhe 6 cm

mit angegossenen Griffen



La Cocotte Art.-Nr. 3225

33×25 cm, Höhe 12 cm

mit angegossenen Griffen



Deckel La Cocotte Art.-Nr. 03225



ECK-PFANNEN FLACH & HOCH

Die quadratische Form bietet mehr Platz zum
Braten von Koteletts, Schnitzeln oder Spießen.





Eck-Pfanne flach Art.-Nr. E205

20×20 cm, Höhe 5 cm

mit Stiel

Eck-Pfanne flach Art.-Nr. E205G

20×20 cm, Höhe 5 cm, Grillboden

mit Stiel



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E246

24×24 cm, Höhe 6 cm

mit Stiel



Eck-Pfanne flach Art.-Nr. E264

26×26 cm, Höhe 4 cm

mit Stiel



Eck-Pfanne flach Art.-Nr. E264G

26×26 cm, Höhe 4 cm, Grillboden

mit Stiel





Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E267

26×26 cm, Höhe 7 cm
mit Stiel

Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E267G

26×26 cm, Höhe 7 cm, Grillboden
mit Stiel



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E269GS

26×26 cm, Höhe 9 cm
mit Griff + Stiel



Eck-Pfanne flach Art.-Nr. E285

28×28 cm, Höhe 5 cm
mit Stiel

Eck-Pfanne flach Art.-Nr. E285G

28×28 cm, Höhe 5 cm, Grillboden
mit Stiel



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E287GS

28×28 cm, Höhe 7 cm
mit Griff + Stiel





Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E207

20×20 cm, Höhe 7 cm

mit Griffen



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E247

24×24 cm, Höhe 7 cm

mit Griffen



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E268

26×26 cm, Höhe 8 cm

mit Griffen



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E269

26×26 cm, Höhe 9 cm

mit Griffen



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E287

28×28 cm, Höhe 7 cm

mit Griffen



Eck-Pfanne hoch Art.-Nr. E289

28×28 cm, Höhe 9 cm

mit Griffen





GASTROGUSS SONDERMODELLE

Erfüllen die höchsten Ansprüche verschiedenster Rezepte.

Offizieller Ausstatter der
Deutschen Köche-Nationalmannschaft
www.gastroguss.de

Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte
sind auch als Induktionsvariante erhältlich





Wok Art.-Nr. 1126S

Ø 26 cm, Höhe 9 cm
mit Stiel



Wok Art.-Nr. 1128S

Ø 28 cm, Höhe 11 cm
mit Stiel



Wok Art.-Nr. 1132S

Ø 32 cm, Höhe 11 cm
mit Stiel



Wok Art.-Nr. 1132

Ø 32 cm, Höhe 11 cm
mit Griffen



Wok Art.-Nr. 1136S

Ø 36 cm, Höhe 11 cm
mit Stiel



Wok Art.-Nr. 1136

Ø 36 cm, Höhe 11 cm
mit Griffen





Sauteuse Art.-Nr. 620

Ø 20 cm, Höhe 6 cm
mit Stiel



Sauteuse Art.-Nr. 624

Ø 24 cm, Höhe 6 cm
mit Stiel



Cake Pan Art.-Nr. 226

Ø 26 cm, Höhe 1 cm
mit Stiel



Crêpes-Pfanne Art.-Nr. 128

Ø 28 cm, Höhe 1 cm
mit Stiel





Lyoner Pfanne Art.-Nr. L732

Ø 32 cm, Höhe 7 cm
mit Stiel



Lyoner Pfanne Art.-Nr. L736

Ø 36 cm, Höhe 7 cm
mit Stiel



Fischpfanne Art.-Nr. 3524G

oval, 35 x 24 cm, Höhe 5 cm,
Grillboden, mit Stiel



Fischpfanne Art.-Nr. 4127

oval, 41 x 27 cm, Höhe 5 cm
mit Stiel





Servierpfanne Art.-Nr. 418

Ø 18 cm, Höhe 4 cm
mit angegossenen Griffen

Servierpfanne Art.-Nr. 522

Ø 22 cm, Höhe 5 cm
mit angegossenen Griffen



Gratinierpfanne Art.-Nr. 3520

35 x 20 cm, Höhe 4 cm
mit Messinggriffen



Paellapfanne Art.-Nr. 732

Ø 32 cm, Höhe 7 cm
mit Messinggriffen



Dünsteinsatz Art.-Nr. Dunst-E28

28 x 28 cm
passend für Art.-Nr. E287 und E289



Großraumpfanne Art.-Nr. 750

Ø 50 cm, Höhe 8 cm
mit angegossenen Griffen



Großraumpfanne Art.-Nr. 750S

Ø 50 cm, Höhe 8 cm, mit Mittelsteg
mit angegossenen Griffen

Lotan®

Großraumpfanne Art.-Nr. 965

Ø 65 cm, Höhe 8 cm
mit angegossenen Griffen



Großraumpfanne Art.-Nr. 965S

Ø 65 cm, Höhe 8 cm, mit Mittelsteg
mit angegossenen Griffen

Großraumpfanne Art.-Nr. 965-3S

Ø 65 cm, Höhe 8 cm,
mit Dreifachsteg
mit angegossenen Griffen

Lotan®

Großraumpfanne Art.-Nr. 980

Ø 80 cm, Höhe 10 cm
mit angegossenen Griffen



Großraumpfanne Art.-Nr. 980S

Ø 80 cm, Höhe 10 cm, mit Mittelsteg
mit angegossenen Griffen

Großraumpfanne Art.-Nr. 980-3S

Ø 80 cm, Höhe 10 cm,
mit Dreifachsteg,
mit angegossenen Griffen

Lotan®

GASTRONORM

Für die professionelle Gastronomie.



Offizieller Ausstatter der
Deutschen Köche-Nationalmannschaft
www.gastroguss.de

Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte
sind auch als Induktionsvariante erhältlich





GN 1/2 Art.-Nr. 22733

27×33 cm, Höhe 2 cm



GN 1/2 Art.-Nr. 22733G

27×33 cm, Höhe 2 cm
mit Edelstahlgriffen



GN 1/2 Art.-Nr. 52733

27×33 cm, Höhe 5,5 cm



GN 1/2 Art.-Nr. 52733G

27×33 cm, Höhe 5,5 cm
mit Edelstahlgriffen



GN 2/3 Art.-Nr. 23733

37×33 cm, Höhe 2 cm



GN 2/3 Art.-Nr. 23733G

27×33 cm, Höhe 2 cm
mit Edelstahlgriffen



GN 2/3 Art.-Nr. 53733

37×33 cm, Höhe 5,5 cm



GN 2/3 Art.-Nr. 53733G

27×33 cm, Höhe 5,5 cm
mit Edelstahlgriffen





GN 1/1 Art.-Nr. 25333

53×33 cm, Höhe 2 cm



GN 1/1 Art.-Nr. 25333G

53×33 cm, Höhe 2 cm
mit Edelstahlgriffen



GN 1/1 Art.-Nr. 25333-Grill

53×33 cm, Höhe 2 cm
mit Grillboden



GN 1/1 Art.-Nr. 25333GGrill

53×33 cm, Höhe 2 cm
mit Grillboden + Edelstahlgriffen



GN 1/1 Art.-Nr. 55333

53×33 cm, Höhe 5,5 cm



GN 1/1 Art.-Nr. 55333G

53×33 cm, Höhe 5,5 cm
mit Edelstahlgriffen



GN 1/1 Art.-Nr. 55333-Grill

53×33 cm, Höhe 5,5 cm
mit Grillboden



GN 1/1 Art.-Nr. 55333GGrill

53×33 cm, Höhe 5,5 cm
mit Grillboden + Edelstahlgriffen





GN 2/4 Art.-Nr. 25316

53 x 16 cm, Höhe 2 cm



GN 2/4 Art.-Nr. 25316G

53 x 16 cm, Höhe 2 cm
mit Edelstahlgriffen



GN 2/4 Art.-Nr. 55316

53 x 16 cm, Höhe 5,5 cm



GN 2/4 Art.-Nr. 55316G

53 x 16 cm, Höhe 5,5 cm
mit Edelstahlgriffen



Grill-/Backplatte 1/1 Art.-Nr. 15333

53 x 33 cm, Höhe 2 cm



Grill-/Backplatte 2/3 Art.-Nr. 13733

37 x 33 cm, Höhe 2 cm



Grillrost Art.-Nr. 15333-R

53 x 33 cm



Art.-Nr. GN-Dunst

53 x 32 cm

Art.-Nr. GN-Dunst-G

53 x 32 cm
mit Edelstahlgriffen



ZUBEHÖR

Alles was das Köche-Herz begehrt.





Glasdeckel Art.-Nr.	016	018	020	022	024	026	028	032
Deckelknöpfe müssen separat bestellt werden	Ø 16 cm	Ø 18 cm	Ø 20 cm	Ø 22 cm	Ø 24 cm	Ø 26 cm	Ø 28 cm	Ø 32 cm



hitze
fest
bis 240 °C 

Deckel Art.-Nr. E26, 26 × 26 cm

Deckel Art.-Nr. E28, 28 × 28 cm



hitze
fest
bis 240 °C 

Glasdeckel Art.-Nr. 03321

33 × 21 cm

passend für Art.-Nr. 63321 und 3321



hitze
fest
bis 240 °C 

Glasdeckel Art.-Nr. 04024

40 × 24 cm

passend für Art.-Nr. 74024 und 4024



hitze
fest
bis 240 °C 

Deckel Art.-Nr. E20, 20 × 20 cm

Deckel Art.-Nr. E24, 24 × 24 cm

18/10-Rand



hitze
fest
bis 240 °C 

Glasdeckel Art.-Nr. 04127

Fischpfannendeckel 41 × 27 cm

Glasdeckel Art.-Nr. 03524

Fischpfannendeckel 35 × 24 cm

18/10-Rand



hitze
fest
bis 240 °C 

Glasdeckel Art.-Nr. 04024S

Bräterdeckel 40 × 24 cm

Glasdeckel Art.-Nr. 04228

Bräterdeckel 42 × 28 cm

Glasdeckel Art.-Nr. 03222

Bräterdeckel 32 × 22 cm

18/10-Rand

hitze
fest
bis 240 °C




Lüfterknopf Art.-Nr. Z1L-2

Deckelknopf
mit Permanententlüftung

hitze
fest
bis 240 °C




Lüfterknopf Art.-Nr. Z1L

Deckelknopf

hitze
fest
bis 240 °C




Lüfterknopf Art.-Nr. Z1-Aroma

Aromadeckelknopf

hitze
fest
bis 240 °C




Edelstahlstiel Art.-Nr. Z4



Abnehmbarer Stiel Art.-Nr. Z10a

hitze
fest
bis 240 °C




Exklusiv-Stiel Art.-Nr. Z30

hitze
fest
bis 240 °C




Exklusiv-Griffe Art.-Nr. Z5a

ZUBEHÖR

hitze
fest
bis 240 °C



hitze
fest
bis 240 °C



Silikonwender Art.-Nr. Kue-001

Farbe: grau

18/10-Stiel

Silikonlöffel Art.-Nr. Kue-002

Farbe: grau

18/10-Stiel

hitze
fest
bis 240 °C



hitze
fest
bis 240 °C



Silikonteigschaber Art.-Nr. Kue-003

Farbe: grau

Silikonpinsel Art.-Nr. Kue-004

Farbe: grau

hitze
fest
bis 240 °C



hitze
fest
bis 240 °C



Schneebesen Art.-Nr. Kue-005

Farbe: grau

Silikonzange Art.-Nr. Kue-006

Farbe: grau

hitze
fest
bis 240 °C



Silikonuntersetzer Art.-Nr. Kue-007

Farbe: grau

AMT Alumetall Giesstechnik GmbH

Glörstr. 20–22

58579 Schalksmühle | Germany

Tel.: +49 2355 5083-0

Fax: +49 2355 509 777

Email: info@gastroguss.de