

Om pannene

A B C; Våre 3 serier med kvalitetspanner Vi er stolte av å få presentere stekepannenes ABC

Med kunnskap om kvalitetspanner og kasseroller siden **1999**.

A

B

C

Bilde av

595368_200_142[1]

Bilde av

595369_198_178[1]

Bilde av

595370_590_266[1]

AMT GASTROGUSS

De fleste størrelser leveres
også for **INDUKSJON**

BÖRNER

**Disse pannene er
ikke for Induksjon.**

CRISTEL - ClaSS

INDUCTION

**Alle disse er utmerket
på INDUKSJON**

A

AMT Gastroguss

Utviklet av profesjonelle for de profesjonelle

AMT- Gastroguss brukes av profesjonelle kokker i hele verden. Gastroguss bruker deres kunnskap og tilbakemeldinger fra proffeliten til å lage den "beste stekpannen"

De er stolte av å kunne presentere et så godt produkt at de sponser det Tyske kokkelandslaget.

I samarbeid med det tyske kokkelandslaget har AMT Gastroguss utviklet en rekke spesialprodukter spesielt tilpasset det proffe kjøkkenet. I deres katalog kan du finne mange praktiske og innovative produkter. Vi har som eneste aktør i Scandinavia, hele sortimentet på lager.

Innove produkter av høy kvalitet og moderne teknologi er det de står for, og vi håper ditt neste Gastroguss produkt kan være med å åpne en ny kulinarisk opplevelse på kjøkkenet!

Produktene fra AMT Gastroguss lar deg enkelt tilberede de lekreste retter og lar deg bli med på kulinariske opplevelser, ved å spare tid og energi - derfor også kostbar tid.

Gjennom årene har AMT Gastroguss opparbeidet seg til en velkjent produsent av stekepanner i aluminium av meget høy kvalitet.

Ved å benyttes seg av avansert teknologi garanterer de sine kunder den ypperste kvalitet for de ulike oppgavene de måtte trenge dette til. For det private markedet samt det profesjonelle markedet.

Pannene er bygd opp av en 9-10 mm tykk bunn av aluminium for optimal varmefordeling. Produktene er i støpt aluminium med et trykk på 500 tonn.

Pannene kan benyttes på alle varmekilder som gass, elektriske kokeplater, keramiske kokeplater, og *induksjonskokeplater. *Tilvalg i nettbutikken.

Deres panner i utvalgte serier kan også brukes i stekeovnen og tåler opp til 260 °C, selv med håndtakene montert.

Pannene er belagt med et slipp lett belegg som kalles LOTAN. Lotan er med på å skape en slik overflate at smør og stekefett ikke trenger å benyttes under matlagingen.

Pannen er bygget opp av flere lag.

Lag 1: Aluminiumsbase 9-10 mm tykk **460**

Lag 2: Sandblåst aluminiumsbase

Lag 3 : Titanium Oxide lag.

Lag 4: Anti korrusjon lag

Lag 5: Keramisk overflatebehandling

Lag 6: 4 lag slipp lett belegg.

Alle deres produkter følger godkjennelsene, restriksjonene og standardene til ISO 9001:2000

Bilde av	Bilde av	Bilde av
416791_220_254[1]	416792_250_126[1]	595368_200_142[1]

Ta en titt i butikken (Du finner knappen på menyraden på venstre side. AMT Titan har også mange størrelser som også kan benyttes på Induksjonskomfyr.

Til fabrikk

B

BÖRNER keramisk Titan panner. Formstøpte titanpanner fra en liten familiebedrift i Tysklands idylliske landskap nær grensen til Luxemburg. Disse pannene er støpt etter gamle tradisjoner forenet med moderne teknologi.

**Bilde av
416849_167_105[1]**

Börner-pannen - håndlaget bit for bit, fra form til ferdig produkt En glede for oss
- en glede for deg

Keramisk Titan forsegling

- ingen fastbrenning av maten
- kan brukes uten smør / olje.
- tåler sterk varme, derfor perfekt som biffpanne
- enkel rengjøring med vann og oppvaskbørste, ved meget tilsmutset panne bør det brukes oppvaskmiddel. (aldri stålull e.l.)
- godt festet, massivt, varmeisolert ergonomisk håndtak - ligger godt i hånden og tåler 250 grader i ovnen.

C

Cristel Class Induction

Disse pannen og kasserollene kan benyttes på alle oppvarmingskilder og leveres både med og uten "non stick"

Cristel har et enormt vareutvalg i både panner og kasseroller samt tilbehør. Det er ikke alt vi har på lager, men vi skaffer det meste. SE FILM HER

**Bilde av
595370_590_266[1]**

De fleste av cristels panner og kasseroller tilbys med avtagbare håndtak, håndtakene og hankene finnes i flere design og farger. 95 % av våre cristelkunder velger panner og kasseroller med avtagbare håndtak. Dette gir god plassbesparing og lett håndtering.

Til fabrikk