



Legendární nádobí AMT Gastroguss v distribuci společnosti Traminal

119 let zkušeností v práci s kovy, export do téměř 100 zemí světa a pozice jedné z nejrychleji rostoucích značek nádobí v Evropě. Tím vším se může pochlubit společnost AMT, jejíž nádobí může sloužit nejen vám, ale i dalším generacím.

Německé nádobí AMT Gastroguss s titanovým povrchem se vyznačuje mimořádnou kvalitou a trvanlivostí, jež u modelů pro sklokeramiku a plynové plotny dokládá 25letá záruka na nedeformaci. Všechny modely pánví a hrnců jsou vyráběny z recyklovaného hliníku a mají speciální nepřilnavou povrchovou úpravu Lotan, která obsahuje keramické částice. Ty jsou klíčové pro zajištění vynikajících nepřilnavých vlastností nádobí. Lotan se ovšem nenachází jen na varném povrchu, nýbrž i na vnější straně výrobků, což výrazně usnadňuje jejich mytí a údržbu. Povrchová úprava má dlouhou trvanlivost a chrání nádobí před poškrábáním. Lotan je samozřejmě zdravotně nezávadný materiál (PFOA free). A co se stane, když se Lotan po letech služby opotřebuje? Pánev či hrnec budete moci v budoucnu firmě AMT Gastroguss poslat, aby její nepřilnavý povrch obnovila. Ušetříte za nové nádobí a uděláte i něco pro životní prostředí.

Nádobí AMT Gastroguss zaujme dále silným dnem (až 10 mm). Díky němu se pyšní velmi rovnoměrným rozvodem tepla do celé plochy,

takže je jídlo připravováno rovnoměrně. Na výběr jsou pochopitelně i modely hrnců a pánví určené pro v současnosti tolik populární indukční desky. Navíc se nabídka dělí na robustnější řadu Classic a odlehčenou řadu Light.

Nádobí AMT Gastroguss používají profesionálové z celého světa

Když se v roce 2016 konala Kulinářská olympiáda, 65 z celkových 69 přihlášených mezinárodních týmů vařilo s nádobím AMT Gastroguss. A to včetně německého národního kulinářského týmu, jehož je právě AMT Gastroguss sponzorem už od roku 2004.