



**Minikonyha Kft.**

A világ legkisebb konyhája

## AMT Gastroguss- A világ legjobb serpenyője



A Lotan®, az új forradalmi bevonat-technológia a modern gasztronómiai eszközök esetében.

A Lotan®, tapadásmentes bevonat egyszerűsíti a tisztántartást, és megakadályozza a baktériumok elszaporodását az edények felületén.

A Lotan® bevonatnak köszönhetően termékeinket könnyű előblíteni, melynek segítségével csökkenthetjük a vízfelhasználást, hogy bolygóink egyik természetes és nélkülözhetetlen erőforrását -a vizet-, és nem utolsósorban a kemény munkával megkeresett pénzt is megtakaríthassuk vele.

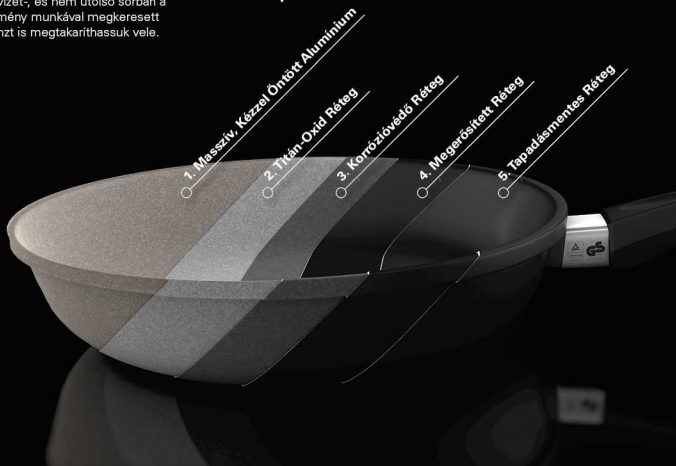
**1 Masszív, Kézzel Öntött Alumínium.** Különleges csiszolása 12-szeresére növeli a következő rétegek kiváló tapadását.

**2 Titán-Oxid Réteg.** A titán-oxid réteg majdnem olyan kemény, mint a gyémánt, 20 000°C-on kerül kiégetésre, rendkívüli mértékben karcolás-, és vágásálló.

**3 Korrozíóvédő Réteg.** Korrozíóvédelem az agresszív mosószernek, gyümölcs-savak és ecetsav ellen.

**4 Megerősített Réteg.** Megerősített réteg ásványi részecskékkel a tartós kopásállóságért.

**5 Tapadásmentes Réteg.** Tapadásmentes bevonat antibakteriális hatású egyedülálló Lotan® záró- réteggel.



# AMT GASTROGUSS THE WORLD'S BEST PAN

Az AMT Gastroguss célja mindig is a tökéletesség volt, ezért arra törekednek, hogy olyan konyhai eszközöket alkossanak, amelyek időt, energiát és pénzt takarítanak meg, miközben egészségesebb életstílust biztosítanak vásárlóik számára.

Mivel a konyhai eszközök kézzel öntve készülnek, így garantált, hogy soha nem deformálódnak el. Éppen ezért bevonatára 3, míg öntött részére 25 ÉV GARANCIA jár.

Az üvegfedők (Pyrex), fogantyúk 240°C-ig hőállóak. (Ez lehetővé teszi a sütőbe helyezést közvetlenül a tűzhelyen történő használat után, anélkül, hogy az edényeket cserélni kellene.)

## Övjük együtt környezetünket!

- **A serpenyők az elsők között szereztek „A” osztályú energiahatékonysági minősítést.** Az alumínium rendelkezik a legjobb hővezető tulajdonságokkal, kombinálva pedig a 9mm vastagságú vetemedés mentes öntött aljzattal, amely nemcsak kiváló hővezető, de hosszú időn keresztül meg is tartja azt, megtakarítva ezáltal az egyik legnemesebb erőforrásunkat...az energiát!
- **A Lotan® egy új és forradalmi bevonat technika a modern gasztronómiai eszközök esetében,** ennek köszönhetően a termékeket könnyű előblíteni, amely segít a vízfelhasználás csökkentésében.
- Az edények mindezekben felül újrahasznosíthatóak.

## A Lotan serpenyőket a következő tulajdonságok teszik igazán tökéletessé:

- 9-10 mm-es edényaljat a gyors energiaáramlásért.
- Az alumínium sokkal jobb hővezető a vashoz, vagy a rozsdamentes acélhoz képest. (Az alumínium edények gyorsabban felmelegsznek, és hosszabb ideig megtartják a meleget.)
- 9-10 mm-es edényaljat hőáramlása 9-szer gyorsabb, mint a rozsdamentes acél edényeké. (Ez időt és energiát takarít meg, ami összességében pénzmegtakarítást eredményez.)
- A hő egyenletesen oszlik el az AMT edények felületén.



<b>TESTMAGAZIN - URTEIL</b>	
AMT Gastroguss 528 28cm	
<b>SEHR GUT</b>	<b>92,1%</b>
Anthalbeschichtete Pfanne im Ölelebst	
<a href="http://www.etm-testmagazin.de">www.etm-testmagazin.de</a>	02/2015



Az AMT ismét megkapta a German Brand Award '17 díjat! És számtalan más kitüntetést.