Besser essen.
Besser leben.

AMC Oval Grill

Der Griddle für jede Grill-Gelegenheit

Das Premium
Kochsystem

www.amc.info

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Oval Grill. Ein einzigartiges Produkt für das BBQ Erlebnis zu Hause! BBQ ist die Abkürzung für Barbecue oder Barbeque. Weltweit sind die typischen BBQ-Grillspezialitäten nicht nur bei Grillfreunden, sondern auch bei Feinschmeckern hoch im Kurs. Wir zeigen Ihnen die Top-BBQ-Grillrezepte für Ihren Oval Grill: Von herzhaften Steaks über marinierte Spareribs bis zu scharfem Gemüse oder frischem selbstgemachtem Brot.

Technische Meisterleistung für köstliche & gesunde Genüsse!

- **Ovale Form**
  Durch seine ovale Form ist der Oval Grill ein wahres Platzwunder und sein einzigartiger Kapselboden garantiert eine optimale Wärmeverteilung. Das ist Bratvergnügen pur!
- **Genuss fürs Auge!**
  Der Boden des Oval Grill besitzt eine Pyramidenstruktur, die dem Bratgut eine feine, für Gegrilltes typische und unverwechselbare Waffelstruktur verleiht.
- **BBQ mit dem Navigenio**
  Der Oval Grill ist aufgrund seiner ovalen Form auch auf dem Navigenio einsetzbar. Wir zeigen Ihnen die Vorteile der verschiedenen Wärmezonen.
- **Immer die richtige Temperatur**
  Dank des temperaturkontrollierten Bratens und Kochens erhalten Sie immer die besten Kocherergebnisse. Mit dem Hochraumdeckel können auch große oder hohe Lebensmittel ganz einfach zubereitet werden.
- **Grillen ohne Zusatz von Fett**
  Geniessen Sie weniger Kalorien und mehr Geschmack.
- **Gesundes Grillen für drinnen und draußen**
  Mit der AMC Grill-Familie gelingt Ihr Essen immer perfekt, ganz ohne die Entstehung gesundheitsschädlicher Substanzen.

Genießen Sie gesundes und leckeres BBQ!

Herzliche Grüsse
AMC International

Warum den Grillspaß nur im Sommer genießen, wenn Sie das ganze Jahr grillen können!

Oval Grill
Das ist pures BBQ-Vergnügen! 04
BBQ-Hits 06
Raffiniertes 12
Gebrauchsanleitung 16

AMC Ernährungssymbole helfen Ihnen bei der Rezeptauswahl

vitaminreich

fettarm

kalorienarm

ballaststoffreich

cholesterinarm

Oval Grill

Das ist pures BBQ-Vergnügen!

Einfach zu reinigen

- Geeignet für die Geschirrspülmaschine
- Qualitativ hochwertige Edelstahl-Oberfläche

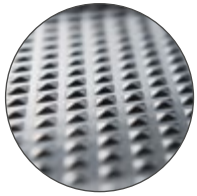
Temperatur kontrolliertes Grillen mit dem Hochraumdeckel

- Braten und Grillen ohne Zusatz von Fett immer mit der richtigen Temperatur
- Bereiten Sie auch dicke oder hohe Speisen, wie Hähnchen oder Spareribs, zu
- Dank der Servierfunktion einfaches Servieren am Tisch

Tipp: Mit dem Audiotherm geht es noch bequemer und leichter.

Die ovale Form

- Große Fläche zum Braten
- Auf Navigenio und allen Herdarten (z.B. Induktion, Gas, usw.) einsetzbar



Der Pyramidenboden
- Premium Edelstahl mit Satin-Veredelung
- Perfekte Bräunung
- Typische Waffelstruktur auf dem Lebensmittel

Der Rand
- Extra flach für einfaches Wenden der Lebensmittel

NEU

Für Navigenio geeignet

Die Griffe
- Ergonomisch und elegant
- Bleiben kalt aufgrund des Keramikinlays „Thermobloc“

Der AMC Akkutherm Kapselboden
- Schnelle und optimale Wärmeleitung
- Gute und gleichmässige Wärmeverteilung
- Kapselboden & Topfkörper sind durch ein spezielles, von AMC entwickeltes Press-Schweiß-Verfahren permanent und nahtlos miteinander verbunden
- Spart viel Energie durch das lange speichern der Hitze

Die AMC Garantie
- Der Oval Grill hat eine hohe Lebensdauer – wir geben Ihnen **30 Jahre** Garantie!
- AMC Garantie gilt für Mängel des Produktes selbst, nicht für unsachgemäßen Gebrauch
- Die Langlebigkeit schont Ihren Geldbeutel und die Umwelt

Aufgrund der ovalen Form passen locker 2 Stücke Spareribs nebeneinander in den Oval Grill

Für 4 Personen
1 kg Spareribs
Rub:
AMC Intenso oder scharfes Paprikapulver
AMC Pepper Trio oder Pfeffer

Barbecue-Sauce:
1/2 Limette
1 EL Worcester Sauce
1 EL Soja Sauce
2 EL Ketchup
1 EL Tomatenmark
2 EL Honig
1 EL Senf
2 EL Öl

Garzeit:
ca. 5 Minuten + 20 Minuten
Vorbereitungszeit:
ca. 5 Minuten (ohne Marinierzeit)

Ca. 360 kcal pro Person

AMC Produkte:
Oval Grill
Navigenio
Audiotherm
Kombischüssel 16 cm

BBQ-HITS

Spareribs mit Barbecue-Marinade

1. Spareribs von beiden Seiten mit den Gewürzen einreiben und ca. 2 Stunden marinieren.
2. Für die Marinade Limette auspressen. In einer Kombischüssel 16 cm mit Worcester Sauce, Soja Sauce, Ketchup, Tomatenmark, Honig, Senf und Öl verrühren.
3. Spareribs in den Oval Grill legen, ca. 300 ml Wasser zugeben und mit Deckel verschliessen. Oval Grill auf Navigenio stellen und diesen auf Automatik "A" schalten. Audiotherm einschalten, ca. 20 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visotherm aufsetzen und drehen bis das Gemüse-Symbol erscheint.
4. Nach Ende der Garzeit Spareribs auf einen Teller legen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Oval Grill und Deckel reinigen.
5. Backpapier mit Hilfe des ovalen Deckels zuschneiden.
6. Oval Grill erneut auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
7. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 4 schalten, zuerst Backpapier dann Spareribs mit der Oberseite nach unten einlegen und Deckel auflegen.
8. Mit Hilfe des Audiotherms braten bis der Wendepunkt bei 90 °C erreicht ist, Spareribs wenden und Oberseite mit Marinade bestreichen.
9. Sobald der Wendepunkt bei 90 °C erneut erreicht ist, Spareribs wenden, Unterseite ebenfalls mit Marinade einstreichen und Deckel wieder aufsetzen.
10. Visiotherm abschrauben und Spareribs im Oval Grill auf ausgeschaltetem Navigenio für ca. 10 Minuten ziehen lassen.
11. Mit übriger Sauce servieren.

Garnelen sind nicht nur aufgrund ihres charakteristischen Geschmacks überzeugend, sie sind mit ihrem hohen Gehalt an Eiweiß, ungesättigten Fettsäuren, Jod, Fluor und Vitamin D wertvoll für eine ausgewogene Ernährung.

Surf & Turf

Für 4 Personen
8 Rinderfilets (à 80 g, ca. 3 cm hoch)
8 Garnelen (roh, geschält)
2 Tomaten
1/2 Zwiebel
1 Zweig frische Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin)
100 g Mascarpone
AMC Pepper Trio oder Pfeffer

Bratzeit:
ca. 8 Minuten
Vorbereitungszeit:
ca. 5 Minuten

Ca. 330 kcal pro Person

AMC Produkte:
Oval Grill
Navigenio
Audiotherm
Quick Cut

1. Rinderfilets und Garnelen mit einem Küchenpapier trocken tupfen.
2. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen. In je 4 dicke Scheiben schneiden.
3. Zwiebel schälen und im Quick Cut mit den Kräutern sehr fein hacken. Mascarpone und Pfeffer zugeben und nochmal mixen.
4. Oval Grill auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
5. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 4 schalten, Filets mittig einlegen und Deckel aufsetzen.
6. Sobald der Wendepunkt bei 90 °C erreicht ist, Filets wenden, pfeffern und je 1 Scheibe Tomate auf die Filets legen. Garnelen zu den Filets in Randbereich legen.
7. Deckel auflegen, Oval Grill vom Navigenio nehmen, das Fleisch je nach gewünschtem Gargrad ziehen lassen (siehe Box).
8. Fleisch herausnehmen, Kräutermascarpone auf den Filets verteilen, mit Garnelen garnieren und mit einem Zahnstocher fixiert servieren.

Ruhezeit (je nach gewünschtem Gargrad):
- ca. 2 Minuten für **rare/blutig**
- ca. 4 Minuten für **medium/rosa**
- ca. 6 Minuten für **well-done/durch**

Das Thunfischsteak sollte innen glasig und pink sein, andernfalls wäre es zu trocken.

Thunfisch mit Zucchini

Für 2 Personen
2 dicke Thunfischsteaks (à ca. 200 g)
200 g Zucchini
1 Tomate
1 unbehandelte Zitrone
Frischer Dill
AMC Pure oder getrocknete Kräuter
AMC Pepper Trio oder Pfeffer

Bratzeit:
ca. 4 Minuten
Vorbereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Ca. 480 kcal pro Person

AMC Produkte:
Oval Grill
Navigenio
Audiotherm

1. Thunfischfilets mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Zucchini, Tomate und Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.
2. Oval Grill auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 4 schalten, Thunfisch mittig und Zucchini in Randbereich legen und Deckel aufsetzen.
4. Thunfisch und Zucchini mit Hilfe des Audiotherms braten bis der Wendepunkt bei 90 °C erreicht ist. Wenden und ohne Deckel je nach gewünschtem Gargrad kurz ziehen lassen.
5. Tomaten- mit Zitronenscheiben schichten und Thunfisch mit frischem Dill garnieren. Zusammen mit den Zucchinischeiben und mit den Gewürzen bestreut servieren.

Lachs-Garnelenspieße in Limetten-Marinade

Für 4 Personen
400 g Lachsfilet
12 Garnelen (roh, geschält)

Marinade:
1 rote Chilischote
2 unbehandelte Limetten
1 EL brauner Zucker
2 EL Öl (z.B. Sesamöl oder Erdnussöl)
AMC Pepper Trio oder Pfeffer

Bratzeit:
ca. 5 Minuten
Vorbereitungszeit:
ca. 20 Minuten (ohne Marinierzeit)

Ca. 315 kcal pro Person

AMC Produkte:
Oval Grill
Navigenio
Audiotherm

1. Für die Marinade Chilischote putzen und fein würfeln, Limetten heiß abwaschen. Etwas Schale abreiben und Saft einer Hälfte auspressen. Andere Hälfte in acht Scheiben schneiden.
2. Chili, Limettensaft und -schale, Zucker, Öl und etwas Pfeffer verrühren.
3. Lachsfilet in ca. 16 Würfel schneiden. Lachswürfel und Garnelen mit der Marinade mischen und zugedeckt im Kühlschrank etwa 6 Stunden marinieren.
4. Lachswürfel und Garnelen etwas abtropfen lassen, abwechselnd auf acht Spieße stecken, je eine Limettenscheibe mit aufspießen.
5. Oval Grill auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
6. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 4 schalten, Spieße einlegen und Deckel aufsetzen.
7. Spieße mit Hilfe des Audiotherms braten bis der Wendepunkt bei 90 °C erreicht ist. Spieße wenden und mit Deckel verschließen. Visiotherm abschrauben, Navigenio ausschalten und 3 Minuten ziehen lassen.

Frischer Mango-Dip

Für 4 Personen
1/2 Mango (sehr reif)
50 g Mayonnaise
50 g Crème fraîche
1/2 TL Salz
AMC Pepper Trio oder Pfeffer

1. Mango vom Stein schneiden und grob würfeln.
2. Im Quick Cut mixen und Mayonnaise, Crème fraîche und Gewürze zugeben.
3. Nochmal mixen und servieren.

Raffiniertes

Süsskartoffeln mit Feta und Tomaten

Für 4 Personen
300 g Süsskartoffeln
100 g Feta oder Provolone Käse
50 g getrocknete Tomaten
1 Frühlingszwiebel
1 Zitrone
Olivenöl
AMC Pure oder getrocknete Kräuter
AMC Pepper Trio oder Pfeffer

Bratzeit:
ca. 5 Minuten
Vorbereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Ca. 170 kcal pro Person

AMC Produkte:
Oval Grill
Navigenio
Audiotherm

1. Süsskartoffeln schälen und in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden. Käse, Tomaten und Frühlingszwiebel in kleine Stücke schneiden.
2. Oval Grill auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 4 schalten, Kartoffelscheiben einlegen und Deckel aufsetzen.
4. Kartoffelscheiben mit Hilfe des Audiotherms braten bis der Wendepunkt bei 90 °C erreicht ist. Kartoffelscheiben wenden, Käse und Tomaten darauf verteilen und Deckel aufsetzen. Visiotherm abschrauben, Navigenio ausschalten und ca. 2 Minuten ziehen lassen.
5. Mit Zitronensaft und Olivenöl verfeinern, mit Gewürzen bestreuen. Mit Frühlingszwiebel garniert servieren.

Auch lecker als Appetizer!

Gegrilltes Gemüse und Pilze

Für 4 Personen
400 g große Pilze
(z.B. Champignons
und Austernpilze)
1 kleine Zucchini
1 kleine Aubergine
1 Paprikaschote
AMC Pepper Trio oder Pfeffer

Bratzeit:
ca. 2 Minuten
Zubereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Ca. 40 kcal
pro Person

AMC Produkte:
Oval Grill
Navigenio
Audiotherm

1. Pilze mit einem Pinsel oder Tuch säubern, in dicke Scheiben schneiden. Zucchini, Aubergine und Paprika putzen und in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Oval Grill auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 4 schalten, Gemüse von beiden Seiten in ca. 2 Minuten braten.
4. Mit Pfeffer bestreut servieren.

Guacamole

1 Knoblauchzehe
1 Avocado
1 Limette
4 Cocktailtomaten
AMC Pepper Trio oder Pfeffer

1. Knoblauch schälen und im Quick Cut zerkleinern. Avocado entsteinen und Fruchtfleisch herauslösen. Zum Knoblauch geben und ebenfalls im Quick Cut mixen.
2. Limette waschen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Zur Avocado geben und nochmals im Quick Cut mixen.
3. Tomaten waschen und halbieren. Mit etwas Pfeffer unter die Avodacomasse mischen und servieren.

Frischgebackenes
Brot hat jeder gern

Fladenbrot mit Rosmarin

Für 4 Personen
ca. 300 g Pizzateig
(aus dem Kühlregal,
rechteckig)
Frischer Rosmarin
Olivenöl
Grobes Meersalz

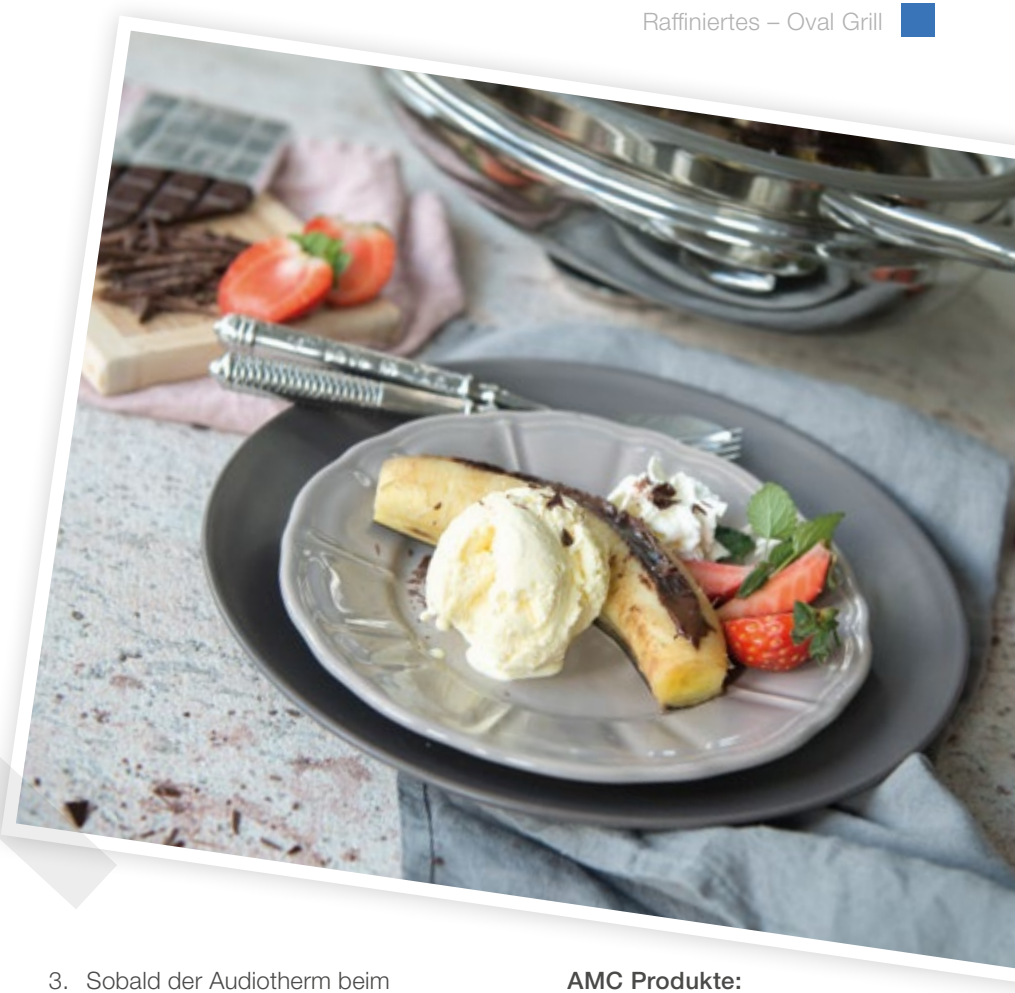
Garzeit:
ca. 5 Minuten
+ 7 Minuten
Vorbereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Ca. 230 kcal
pro Person

AMC Produkte:
Oval Grill
Navigenio
Audiotherm

1. Pizzateig mit Hilfe des ovalen Deckels ausstechen, mit einem Messer auf Ober- und Unterseite rautenförmig einritzen.
2. Oval Grill auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 2 schalten und Pizzateig einlegen und Deckel aufsetzen.
4. Mit Hilfe des Audiotherms braten bis der Wendepunkt bei 90 °C erreicht ist. Teigfladen wenden, mit Rosmarinnadeln verfeinern und Deckel auflegen.
5. Navigenio auf Automatik "A" schalten. Audiotherm einschalten, ca. 7 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen bis das Gemüse-Symbol erscheint.
6. Deckel nach Ende der Garzeit abnehmen, mit Olivenöl einpinseln und mit grobem Meersalz bestreuen. Am besten warm servieren.

Kinder lieben dieses Rezept!



Schoko-Banane

Für 6-7 Stück
6 – 7 Bananen
100 g Schokolade
Nach Belieben Vanilleeis

Bratzeit:
ca. 2 Minuten
Vorbereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Ca. 160 kcal pro Stück

1. Bananen ungeschält gründlich waschen und trocknen. Ungeschält mit einem Messer längs einschneiden (nicht durchschneiden), mit den Fingern Öffnung etwas auseinander drücken und mit Schokoladenstücken füllen (dabei soll die Schokolade nicht über die Öffnung hinaus stehen, so dass während der Zubereitung nichts herausläuft).
2. Oval Grill auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen, drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 4 schalten, Bananen mit Öffnung nach oben einlegen und Deckel aufsetzen.
4. Mit Hilfe des Audiotherm braten bis der Wendepunkt bei 90 °C erreicht ist. Deckel abnehmen, Bananen herausnehmen, die Schale abziehen und an den Seiten abschneiden.
5. Nach Belieben mit etwas Vanilleeis anrichten und warm servieren

AMC Produkte:
Oval Grill
Navigenio
Audiotherm

Tip: Nach dem Braten Deckel abnehmen und mit 30 ml Rum (80 %) flambieren.

So funktioniert's - Gebrauchsanleitung Oval Grill

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Oval Grill das erste Mal verwenden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung auf und geben Sie sie auch an Nachbesitzer weiter.

Visiotherm

Der Visiotherm ist Ihr persönlicher Assistent in der Küche – mit seinem eingebauten Thermometer kann er Ihnen jeder Zeit die Temperatur im Topf anzeigen. Auf diese Weise haben Sie beim Kochen stets alles unter Kontrolle.

Braten ohne Zusatz von Fett

- Leeren und trockenen Topf auf höchster Stufe aufheizen.
- Lebensmittel trocken tupfen.
- Der rote Zeiger erreicht das Brat-Fenster nach wenigen Minuten.
- Deckel abnehmen und Lebensmittel hineingeben.
- Auf niedrige Stufe reduzieren.
- Deckel wieder auflegen und braten bis der rote Zeiger den Wendepunkt bei 90 °C erreicht hat.
- Deckel abnehmen, Lebensmittel wenden, Deckel nochmals auflegen.
- Lebensmittel auf niedrigster Stufe (oder dem ausgeschalteten Herd) bis zum gewünschten Gargrad ziehen lassen.

Garen ohne Zusatz von Wasser

- Lebensmittel putzen und waschen.
- Lebensmittel tropfnass in den kalten Oval Grill geben.
- Deckel auflegen und Herd auf höchste Stufe schalten.
- Der rote Zeiger erreicht das Gemüse-Fenster nach wenigen Minuten.
- Auf niedrige Stufe reduzieren.
- Der rote Zeiger wandert weiter. Im Bereich zwischen dem Gemüse-Fenster und dem Stopp-Fenster hat er genau die richtige Temperatur.
- Sollte der Zeiger weiter in das Stopp-Fenster wandert, kann die Herdstufe weiter reduziert oder ganz ausgeschaltet werden.

Audiotherm

Der Audiotherm ist Ihr unverzichtbarer Helfer - er macht das Braten und Grillen noch einfacher. Er ist das Schlüsselelement für das AMC Kochsystem. Er kontrolliert Zeit und Temperatur aller AMC Koch-Programme, die auf dem Visiotherm zu sehen sind.

Perfekt für jeden Herd

Gas, Elektro oder Induktion? Welchen Herd Sie auch haben, der Oval Grill mit Pyramidenboden ist perfekt für jeden Herd und ermöglicht Grillspaß für drinnen und draußen.

Oval Grill und Navigenio: Die perfekte Kombination.

- Aufgrund der ovalen Form sitzt der Boden dieses Topfes nicht komplett auf der Heizfläche des Navigenio auf. Dank der Akkutherm Wärmeleitung werden dennoch beste Kochresultate erzielt. Für die perfekte Temperatur wie gewohnt auf höchster Stufe (Stufe 6) bis zum Brat-Fenster aufheizen. Anschließend auf mittlere Stufe (Stufe 4), nicht kleine Stufe (Stufe 2) zurück schalten.

- Positiver Effekt: Die verzögerte Wärmeleitung in den Randbereichen kann für Speisen, die weniger Hitze benötigen, positiv genutzt werden. Anordnung der Speisen wie folgt: Speise, die viel Hitze braucht (Steak oder Grillspieß) in die Mitte. Speise, die wenig Hitze braucht (Gemüse oder Fisch) in die Randbereiche.

Stellen Sie sicher der Durchmesser des Gasbrenners oder der elektrischen Kochstelle nicht größer ist, als der des Oval Grill.

Steht der Griff über einer anderen heißen Kochplatte oder einer Gasflamme, werden die Griffe heiß. Bei flachem Kochgeschirr wie dem Oval Grill gilt das auch für Induktionskochfelder.

Detaillierte Information über das Kochen auf den verschiedenen Herdtypen finden Sie in „Unser Kochbuch“.

Pflege und Reinigung

Jeder neue Oval Grill muss vor der ersten Benutzung gereinigt werden, damit mögliche Reste von Polierstaub oder leichte Verunreinigungen entfernt werden. Tipps für einen dauerhaft schönen Oval Grill:

- Lassen Sie Speisereste nicht antrocknen! Nach Gebrauch Oval Grill sofort mit Wasser abspülen um Speisereste zu entfernen.

- Reinigen Sie mit Clean1 Magic Foam oder Stone. Clean1 entfernt auch hartnäckige Verschmutzungen schnell und bequem.

- Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder kratzende Schwämme! Alle glänzenden Flächen mit Magic Sponge (Schwamm) säubern.

Besser essen.
Besser leben.

AMC Deutschland
Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
55408 Bingen
Deutschland
T: +49 6721 - 180 01

de@amc.info
www.amc.info

AMC Deutschland

AMC Schweiz
Alfa Metalcraft AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Schweiz
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info

AMC Schweiz

AMC Österreich
Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
Handelskai 388/Top 222
1020 Wien/ Österreich
T: +43 1 - 258 26 18 0

at@amc.info
www.amc.info

AMC Österreich

AMC International
Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland
T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info
www.amc.info

AMC International

amc_international

kochen@amc.info
www.kochenmitamc.info

AMC Rezept Community

Das Premium
Kochsystem

www.amc.info