

AMT Gastroguss bringt bahnbrechende Neuheit auf den Markt

29.05.2013, 08:22 | Freizeit, Bunes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *AMT Alometall Gießtechnik GmbH*



Schwenkpfanne von AMT Gastroguss (Foto: AMT Gastroguss, frei zur Veröffentlichung bei Namensnennung)

Weltneuheit aus Schalksmühle: AMT Gastroguss hat eine Schwenkpfanne vorgestellt, mit der das Sautieren und Wenden des Bratgutes nicht nur Profis am Herd, sondern auch Hobbyköchen garantiert gelingt. Das Geheimnis der neuen Pfanne sind unterschiedliche Radien zwischen Bodenfläche und Rand.

Ausgangspunkt für diese bahnbrechende Entwicklung, an der auch die deutsche Köche-Nationalmannschaft mitgewirkt hat, sind die Anforderungen der Anwender. Sie wünschen sich einerseits eine möglichst große Bratfläche, deshalb konstruiert AMT Gastroguss die Pfanne mit kleinstmöglichen Radien. Andererseits ist für das Schwenken und Wenden von Bratgut ein sanfter Übergang von der Bodenfläche zum Rand nötig, im vorderen Bereich wurde deshalb der Radius deutlich vergrößert.

Die Schwenkpfanne lässt sich auf jedem Herd einsetzen, sie kann sowohl mittels Gas und elektrischem Strom als auch induktiv beheizt werden und eignet sich für gusseiserne Kochplatten ebenso wie für Ceranfelder. Mit ihr bereitet nicht nur das Zubereiten der Speisen ungetrübte Freude, auch das Reinigen geht schnell und einfach vonstatten. Und noch ein Aspekt spricht für die neue Pfanne: Ihr deutlich niedrigerer Energiebedarf schont Geldbeutel und Umwelt.

Hergestellt wird die Pfanne wie alle Kochgeräte von AMT Gastroguss nach einem einzigartigen Aluminium-Handguss-Verfahren. Dieses Verfahren ermöglicht porenfreie Wandungen und verzugsfreie Böden, Eigenschaften, die für eine sehr gute Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeiten sorgen. Die Oberflächen sind mit Lotan® versiegelt, einer eigens entwickelten Beschichtung, die dank ihrer keramischen Bestandteile dafür sorgt, dass nichts anhaftet oder anbrennt.

AMT Gastroguss

AMT Gastroguss, gegründet 1995, ist eine Marke der AMT Alumentall-Gießtechnik GmbH in Schalksmühle, die als Hersteller extrem hochwertiger Aluminium-Kochgeschirre international bekannt ist. Das Unternehmen beschäftigt rund 420 Mitarbeiter und beherrscht die gesamte Produktionskette – vom Design bis zum fertigen Produkt. Eine enge Zusammenarbeit mit der Deutschen Köche-Nationalmannschaft stellt optimales Design und herausragende Ergonomie sicher. Insgesamt haben sich bereits 49 Köche-Nationalmannschaften für das Premium-Kochgeschirr von AMT Gastroguss entschieden. Das Unternehmen beliefert auch andere Marktsegmente mit seinen hochwertigen Aluminiumussteilen. Zu den Kunden zählen die Deutsche Bahn sowie Hersteller exklusiver Automobile und Schlüsseltechnologieunternehmen der deutschen Industrie.

News-ID: 722844 • Views: 877 (Stand: 25.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/722844/AMT-Gastroguss-bringt-bahnbrechende-Neuheit-auf-den-Markt.html>