Fünf in Einem – Die vermutlich vielseitigsten Bräter der Welt

*Die neuen AMT Gastroguss Bräter bestechen nicht nur durch Qualität, sondern zusätzlich durch außergewöhnliche Funktionalität.* ***Braten, Kochen, Backen, Schmoren, Dünsten*** *– das alles ist möglich. Mit den Optionen zum* ***Servieren, Transportieren, Präsentieren,*** *haben Sie ein echtes Allround-Talent für die Gastronomie.*

Als offizieller Ausstatter der deutschen Köche Nationalmannschaft ist AMT Gastroguss bisher eher für professionelle Pfannen und Töpfe bekannt. Die Vorteile des Kochgeschirrs, also die extrem gleichmäßige Wärmeverteilung sowie -speicherung und die eigens entwickelte 4-fach Lotan®-Versiegelung mit Premium-Antihafteigenschaften, wurden nun eins zu eins auf Gastronorm-Geschirr wie Platten und Bräter übertragen.

Dadurch eröffnen sich in der Küche ganz neue Möglichkeiten. Nehmen wir das Beispiel Gulasch: Fleisch wird im Bräter angebraten. Ohne Behälterwechsel kommen weitere Zutaten hinzu, wodurch alle Röstaromen im Kochgut erhalten bleiben. Bereits hier spart man Zeit und Reinigungsaufwand. Weiter geht es mit dem Kochen im Kombi-Dämpfer. Durch die starke Versiegelung entsteht kein angetrockneter Rand, was neben dem hochwertigen Bräter-Design, das Servieren in der Auslage noch attraktiver gestaltet. Dank 9-10 mm solidem Aluguss haben alle Bräter und Platten eine extra lange Wärmespeicherung. So bleiben die Speisen in der Auslage bis zu 70% länger warm wodurch auf lange Sicht enorme Kosteneinsparungen entstehen. Eine weitere Option, die sich durch die Wärmespeicherung und -verteilung ergibt, ist das Backen. Teigwaren wie Brote lassen sich ideal darin herstellen.

Selbstverständlich sind alle AMT Gastroguss Bräter und Platten in Normmaßen sowie mehreren Höhen erhältlich, wodurch die Anwendung in jedem handelsüblichen Kombi-Dämpfer möglich ist.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Produkte live zu zeigen! Besuchen Sie uns auf der „Alles für den Gast“!

**Stand:** 09 0214