

אמקור מגלה לך סודות המטבח הצרפתי



סוד שני arthur martin

בישול טוב פירושו גם מטבח נוח שנעים להמצא בו. מדיח כלים "ארתור מרטן" - מונע הצטברות של כלים בכיור ומאפשר לכל המשפחה לשבת בשקט אחרי הארוחה ולהנות מהקפה (כולל בעלך - "מדיח הכלים" הקבוע של המשפחה...)

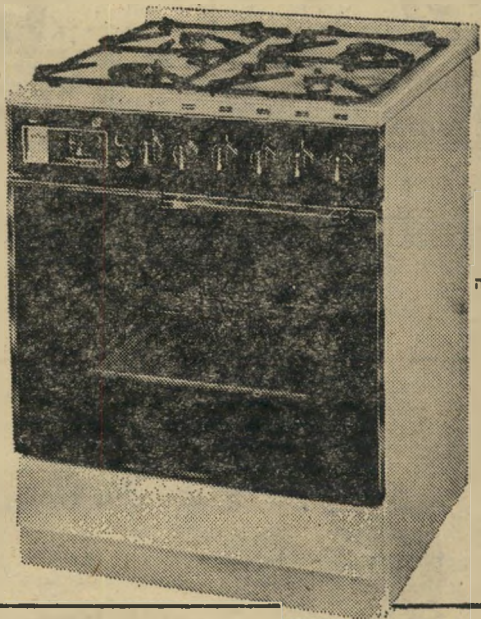
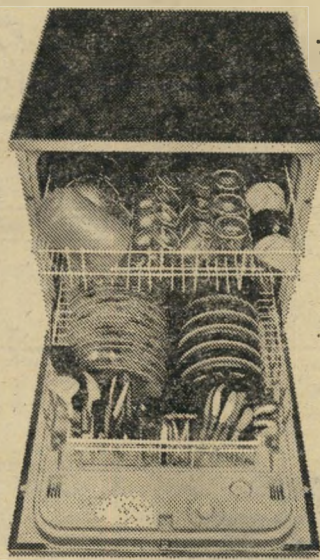
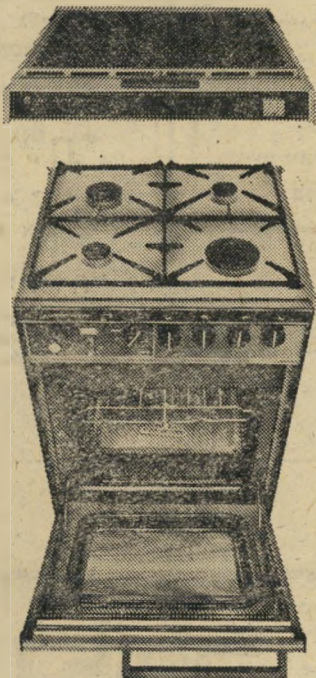
וכדי שתוכלי לשבת בסלון בלי להריח מהמטבח במטבח שלך (או של שכנתך ממול...) תכננו עבורך קולט אדים משוכלל המטהר את האויר הדירה, מגן על ראותך ושומר את הקירות והרהיטים נקיים ובלתי מוכתמים.

סוד ראשון arthur martin ידע

אוכל טוב מתחיל בתנור טוב. לכן עשינו את כל הדרך לצרפת אל "ארתור מרטן" - יצרן התנורים המעולה, הגדול ביותר בצרפת - שאמקור קשורה עמו בקשרי ידע.

התוצאה - תנורי בישול מפוארים 4000, 4010, 4020 ותנור קומפקטי חדש 3000 - המיוצרים בידי ובעיצוב של "ארתור מרטן" עם הנסיון של אמקור והשרות של אמפא.

חידוש נוסף - Continuous Self Cleaning - מתקן ניקוי עצמי של תא האפיה - המקובל בתנורי האפיה הצרפתיים.



קולט אדים
מערכת סינון כפולה, שטח סינון רחב. מפוח רב עוצמה בשתי מהירויות. פעולה שקטה. תאורה בגוף המכשיר. משקל נמוך. התקנה פשוטה בעזרת 4 ברגים. בצבעי לבן וחסם.

תנור 3000
קומפקטי במידותיו 50x50 ס"מ. 4 מבערי גז - עם או בלי הצתה אוטומטית. תא חשמלי לאפיה ולגריז. תרמוסטט לייסות החום. קוצב זמן אוטומטי. מנוע חשמלי לגריל מסתובב. בידוד מעולה. חסכון בחשמל ועוד...

מדיח כלים
7 תוכניות הדחה ושטיפה. קיבולת של 20 מערכות כלי אוכל מלאות. אפשרות להוספת כלים תוך כדי הדחה. מרכז מים המתחדש אוטומטית. סלסלות כלים נעות על מסילות טלסקופיות. משטח פורמייקה עליון.

תנור 4000
4 מבערי גז עם הצתה אוטומטית. תא אפיה ענק. מערכת נורות בקרה. קוצב זמן חשמלי. ארובה לאוורור תא האפיה. דלת זכוכית פנורמית. מגירה תחתונה לאחסון, ועוד... להשיג גם בצבע חום

בלעדי לאמקור
Continuous Self Cleaning תהליך הניקוי נעשה תוך כדי אפיה - יעיל, מהיר וחסכוני. היחיד מתוצרת הארץ. 4 הדפנות וגב תא האפיה מצופים בציפוי מיוחד. להשלמת הניקוי דני בניגוב התא במעילית לחה.

סוד שלישי Côtés D'agneau Sautées

ועם מטבח מושלם שכזה - שיא השכלול, הנוחות והעיצוב - את רשאית לגלות סוד נוסף מהמטבח הצרפתי - צלעות כבש מתאגנות

יבשי היטב את הצלעות בניר סופג. המליחי ופלפלי משני הצדדים. חממי על אש גדולה את המרגרינה במחבת עמוק ורחב (עד אשר טיפת מים שחותז פנימה תתאדה מיד). טגני את הצלעות 3 עד 4 דקות מכל צד, כפי שמקובל במטבח הצרפתי (או עד שמוכן, לטעמך). הגישי מיד על צלחת מחוממת, בתוספת תפוחי אדמה אפויים.

ל-4 מגויות:
8 צלעות כבש - במשקל של כ-120-150 ג'
ובעובי של כ-2 1/2 ס"מ כ"א

מלח
פלפל שחור, טחון טרי
1/4 כוס מרגרינה.

המפיצים:
אמפא
וסוחרים מורשים

אמקור