

# אמקור מגלה לך סודות המטבח הצרפתי



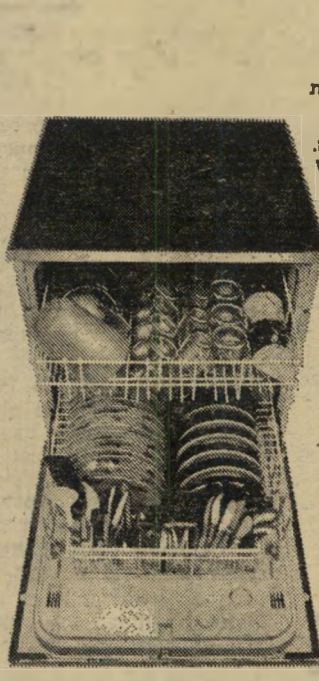
## סוד שני arthur martin

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  
מה מתבשל במטבח שלך (או של שכנתך ממול...)  
תכננו עבורך קולט אדים משוכלל  
המטטה את אויר הדיחה, 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  
4020, 4010, 4000 ותנור קומפקטי חדש  
3000 - המיוצרים בידע 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.  
מששל נמוך.  
התקנה פשוטה  
בעזרת 4 ברגים.  
בצבעי לבן וחום.  
**תנור 3000**  
קומפקטי במידותיו  
50x50 ס"מ.  
4 מבעירי גז - עם או  
בלי הצתה אוטומטית.  
תא חשמלי לאפיה  
ולגריל.  
תרמוסטט לויסות החום.  
עוצב 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 4010**  
4 מבעירי גז  
עם הצתה אוטומטית.  
תא אפיה ענק.  
מערכת נורות בקרה,  
קוצב זמן חשמלי,  
ארובה לאורור  
תא האפיה.  
דלת זכוכית פנורמית,  
מגירה תחתונה  
לאחסון, ועוד...  
להשיג גם בצבע חום  
**בלעדו 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  
די בניגוב התא  
במטלית לחה.

## סוד שלישי Côtés D'agneau Sautées

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

יבשי היטב את הצלעות בניר סופג. המליחי ופלפלי משני הצדדים.  
חממי על אש גדולה את המרגרינה במחבת עמוק ורחב (עד אשר  
טיפת מים שתותז פנימה תתאדה מיד) טוגני 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 מנות:  
8 צלעות כבש - במשקל של כ-120-150 ג'  
ובעובי של כ-2 1/2 ס"מ ביא  
מלח  
פלפל שחור, טחון טרי  
1/4 כוס מרגרינה.

המפיצים:  
**אמפא**  
וסוחרים מורשים

**אמקור**

ס"מ 1000