

Die Revolution des Kochens:  
*Der kontrollierte  
Dampfauslass.*



Die  
Topfhöhe  
spielt keine  
Rolle mehr!

**AMCOOK**  
EXCLUSIV

*Intelligente Produkte  
für inspiriertes Kochen:*

*Energiesparend.*

*Geräuscharm.*

*Geruchsmindernd.*

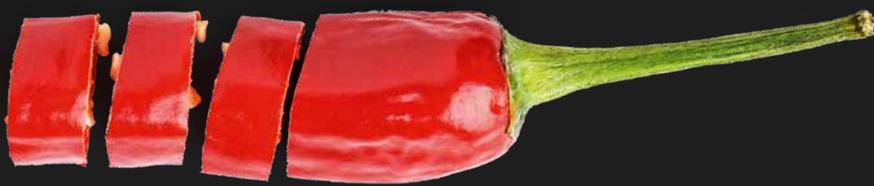
*Zeitsparend.*

*Kochsysteme für alle  
Muldenlüfter und Hauben.*



- ▶ Dämpfe, Gerüche und Fette werden in die Mulde geleitet
- ▶ Keine Powerstufe des Lüfters notwendig – Geräuschpegel sinkt
- ▶ Kochen mit geschlossenem Deckel immer möglich
- ▶ Zeit- und energiesparend
- ▶ Glasdeckel mit Edelstahlrand und Silikondichtung
- ▶ Kein Austritt von tropfenden Flüssigkeiten, kein Rinnen in die Lüftung
- ▶ Die Topfhöhe spielt keine Rolle mehr
- ▶ Keine heißen Griffe
- ▶ Innenliegende Messskala
- ▶ Wasserausguss bei geschlossenem Deckel möglich
- ▶ Hochwertiger Edelstahl 18/10
- ▶ Schwere Profiausführung, hochwertige Verarbeitung
- ▶ Edles Mattstahl-Finish innen und außen
- ▶ Formschönes und zeitloses Design

Überzeugen Sie sich: [www.am-cook.de](http://www.am-cook.de)





**Unser Anspruch ist simpel:**  
*Nur die beste Qualität ist gut genug.*

---

Unsere innovativen Entwicklungen bewegen den Markt. Als Produzenten sind wir uns sicher, dass wir mit unserer Topfserie Senna ein perfektes Produkt geschaffen haben, welches das Kochen revolutioniert.

Geschäftsführung: **Moses Aslan, Jens Christiansen**  
Idee, Konzept, Design: Moses Aslan

# Innovation, Technik und Design überzeugen.

Die Küche wird mehr und mehr zum Mittelpunkt für Freunde und Familie, offene Küchen liegen voll im Trend.

Beim Kochen und Braten verteilen sich Fette, Dämpfe und Gerüche oft in mehreren Räumen – dass muss nicht mehr sein.

Auf jeden Topf mit kochendem Gargut gehört ein Deckel, nur so spart man Zeit und Energie. Dafür bietet AM COOK mit den neuen und innovativen Kochsystemen die perfekte Lösung

AM COOK-Rochsysteme sind ideal für alle Mulden- und Haubenlüfter.

AM COOK-Rochsysteme wurden speziell für alle Mulden- und Haubenlüfter entwickelt, die den Kochdunst von oben, seitlich oder von unten absaugen.

Durch die spezielle Deckelkonstruktion wird der austretende Dampf konzentriert an einer Stelle nach außen geführt und kann so problemlos abgesaugt werden. Die umlaufende Silikondichtung sorgt für einen guten Topfverschluss.



Zum Video  
Dampfauslass



Zum Video  
Gourmetdeckel



Zum Video  
Produktpalette



# Der Glasdeckel mit Dampfauslass: *Kochen und braten ohne Gerüche.*

Nur ein kontrollierter und zielgerichteter Dampfauslass garantiert eine nahezu vollständige Absaugung. Dadurch verbreiten sich unangenehme Koch- und Bratgerüche nicht im ganzen Haus. Gerade für offene Küchen ist dieser Dampfauslass optimal.

Der innovative Glasdeckel ermöglicht das Kochen aller Gerichte mit geschlossenem Topf. Dies spart nicht nur Energie und schont die Umwelt, sondern ist auch gut für jeden Geldbeutel. Die hochwertige AM COOK-Technologie überzeugt.



Leitet den Dampf:  
*Glasdeckel mit kontrolliertem  
seitlichen Dampfauslass.*

---

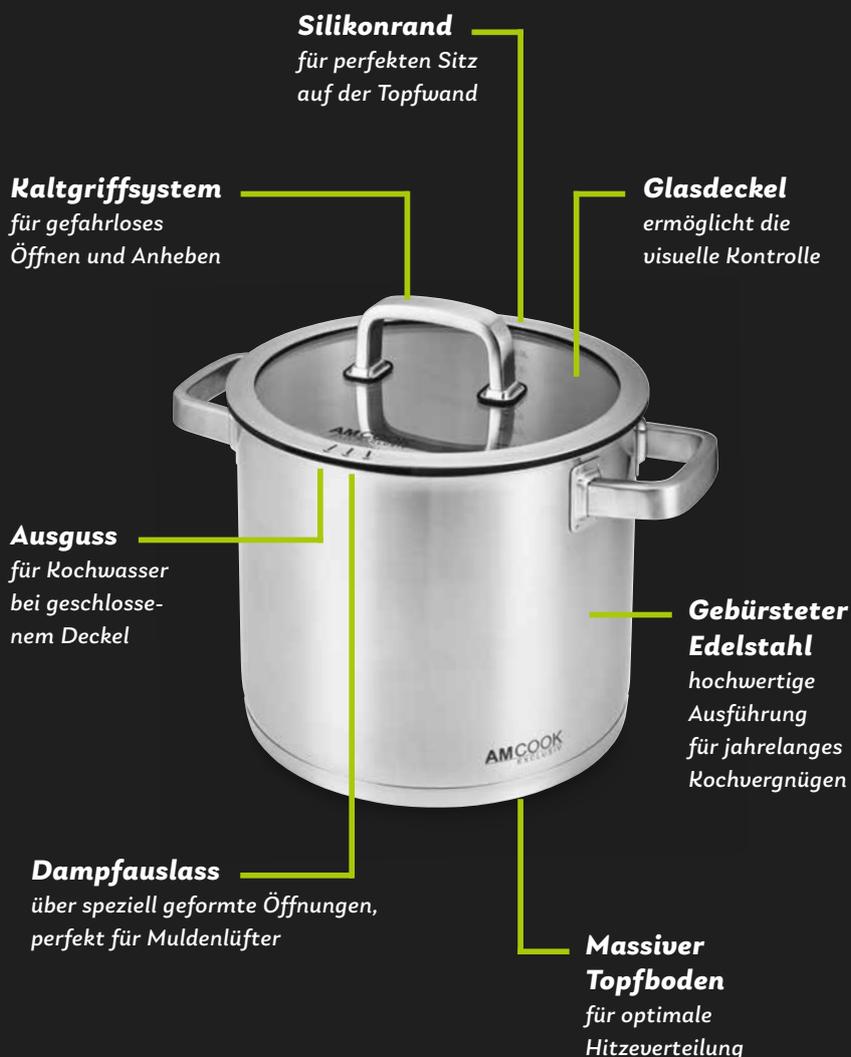


Zum Video  
Dampfauslass

Die Weltneuheit:

# Deckel mit kontrolliertem, seitlichem Dampfaustritt.

Profitieren Sie von den vielen Vorteilen des AM COOK-Kochgeschirrs und freuen Sie sich auf ein langlebiges Produkt, das jede Küche aufwertet und jahrelangen Kochspaß garantiert.





Die AM COOK-Kollektion:  
*Clever durchdacht.  
Bis ins Detail.*



**Stiltopf,  $\varnothing$  16 x 9 cm**  
Inhalt ca. 1,7l  
Art.-Nr. 8500735  
**UVP 89,- €**



**Topf,  $\varnothing$  20 x 11 cm**  
Inhalt ca. 3,4 l,  
Art.-Nr. 8500737  
**UVP 99,- €**



**Topf,  $\varnothing$  16 x 9 cm**  
Inhalt ca. 1,7l,  
Art.-Nr. 8500736  
**UVP 89,- €**



**Topf, ø 24 x 13 cm**

Inhalt ca. 6,0 l,  
Art.-Nr. 8500738

**UVP 149,- €**



**Topf, ø 24 x 20 cm**

Inhalt ca. 9,0 l,  
Art.-Nr. 8500739

**UVP 169,- €**





Deutsches Design trifft  
italienische Kochkunst:

*Probieren Sie  
unser Lieblingsrezept.*

## Vegane Bolognese

### Zutaten

2 EL	Olivenöl
1	Zucchini
500 g	veganes Hackfleisch
1 l	passierte Tomaten
4 EL	Cashewmus
nach belieben	Salz, Pfeffer, Basilikum, Spaghetti, Parmesan

### Zubereitung

Veganes Hack mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Anschließend Zucchini schälen, schneiden, zum Hack in die Pfanne geben und alles kurz dünsten. Danach mit passierten Tomaten ablöschen und ca. 10 min. köcheln lassen. Das Cashewmus einrühren und nach Belieben würzen. Die Spaghetti nach Anleitung kochen mit der veganen Bolognese in der Servierpfanne kurz verrühren. Die Portionen auf dem Teller mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit Basilikumblättern dekorieren.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**



Zum Video  
Gourmetdeckel



Der innovative Gourmetdeckel:  
*Rochen und braten ohne Gerüche.*

---





Ab sofort verschmutzt das Braten von Steaks, Schnitzeln, Fisch und Co. weder das Kochfeld noch erzeugt es Gerüche. Dank des einzigartigen Gourmetdeckels, der gleichzeitig als Spritzschutz beim Braten dient, kann Kondenswasser **seitlich am Deckel herunterfließen** und im **Deckelrand aufgefangen werden**.

Somit tropft kein Wasser in das Fett oder auf das Bratgut und die zubereiteten Speisen werden kross und knusprig statt zu verwässern. Das aufgefangene Wasser wird einfach durch Abziehen des Silikonrands entleert und dieser anschließend in der Spülmaschine gereinigt.

**Kaltgriffsystem**  
für gefahrloses Öffnen

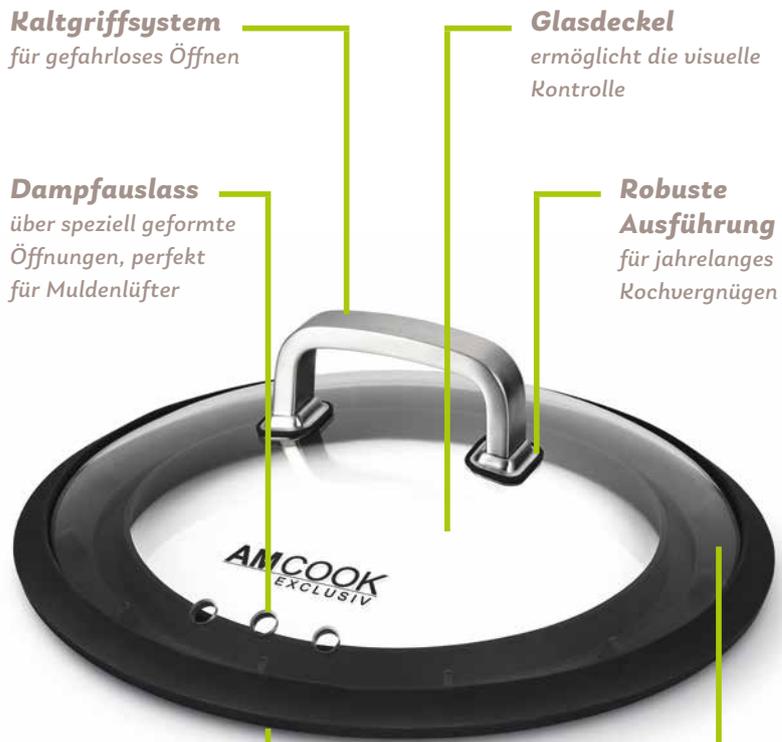
**Glasdeckel**  
ermöglicht die visuelle Kontrolle

**Dampfauslass**  
über speziell geformte Öffnungen, perfekt für Muldenlüfter

**Robuste Ausführung**  
für jahrelanges Kochvergnügen

**Silikonrand**  
für passgenauen Sitz auf allen Pfannen zwischen 24 cm und 28 cm

**Auffangring**  
für Kondenswasser, ermöglicht krosses Anbraten bei geschlossenem Deckel



Passend  
für alle  $\varnothing 24$  cm  
und  $\varnothing 28$  cm  
Pfannen dieser  
Seite!



**Pfanne,  $\varnothing 24$  cm**  
unbeschichtet,  
Art.-Nr. 8500742  
**UVP 69,- €**



**Pfanne,  $\varnothing 28$  cm**  
antihaft-beschichtet,  
Art.-Nr. 8500741  
**UVP 89,- €**



**Servierpfanne,  $\varnothing 28 \times 8$  cm**  
Inhalt ca. 4,8 l, Art.-Nr. 8500744  
**UVP 179,- €**



**Innovativer  
Gourmetdeckel,  
Ø 24 – 28 cm**  
Art.-Nr. 8500743  
**UVP 49,- €**

**Pfanne, Ø 24 cm**  
antihft-beschichtet,  
Art.-Nr. 8500740  
**UVP 69,- €**

**Ohne zu verwässern:**

Fleisch bei geschlossenem Deckel im eigenen  
Saft braten – und die Küche bleibt sauber.





*Die Natur leitet  
das Wasser,  
AM COOK den Dampf!*

**Die Kochsysteme mit kontrolliertem Dampf-  
auslass für alle Muldenlüfter und Hauben.**

---



Die  
Topfhöhe  
spielt keine  
Rolle mehr!

# Pfannenset Senna S3 plus, mit Gourmetdeckel, 3-teilig

## Praktische Funktionen:

- ▶ Krosses und knuspriges Anbraten durch Auffangen des Kondenswassers im Deckelrand
- ▶ Dicht aufliegender Deckel, Bratgerüche werden auf ein Minimum reduziert
- ▶ Saubere Kochfläche durch Spritzschutzdeckel
- ▶ GREBLON C3 Antihafbeschichtung, leicht zu reinigen, hohe Kratz- und Abriebresistenz, ökologisch nachhaltig (PFOA- und APEO- frei)
- ▶ Keine Verwässerung von Fett und Öl
- ▶ Innovative Kombination von Deckel- und Pfannenspritzschutz
- ▶ Passend für alle Töpfe und Pfannen von  $\varnothing$  24 cm bis  $\varnothing$  28 cm
- ▶ Leichtes Reinigen in der Spülmaschine, Silikonring einfach vom Glas abziehen
- ▶ Ideal für alle offenen Küchen

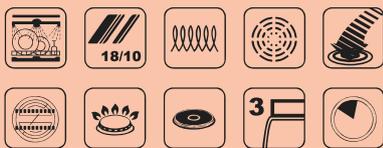


1x Pfanne  $\varnothing$  24 cm antihaf – beschichtet  
1x Pfanne  $\varnothing$  28 cm antihaf – beschichtet  
1x innovativer Gourmetdeckel  $\varnothing$  24–28 cm,  
mit Spritzschutz und Dampfauslass

**Pfannenset  
Senna S3 plus, 3-teilig**  
Art.-Nr. 8500731  
**UVP 179,- €**



- **Hochwertiger Edelstahl 18/10**
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung**
- **Klarglas Gourmetdeckel für geruchsarmes Braten**
- **Geeignet für alle Kochfelder, einschließlich Induktion**





- 1x Topf ø 24 x 13 cm  
(ca. 6,0 Liter Inhalt)  
+ Glasdeckel mit  
Dampfauslass
- 1x Topf ø 20 x 11 cm  
(ca. 3,4 Liter Inhalt)  
+ Glasdeckel mit  
Dampfauslass
- 1x Pfanne ø 24cm –  
unbeschichtet
- 1x Stieltopf ø 16 x 9 cm  
(ca. 1,7 Liter Inhalt)  
+ Glasdeckel mit  
Dampfauslass

- **Hochwertiger Edelstahl 18/10**
- **Kaltgriffe für zusätzlichen Komfort und Sicherheit**
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung**
- **Klarglasabdeckung zur Überwachung des Topfinhalts**
- **Geeignet für alle Kochfelder, einschließlich Induktion**



# Topfset Senna S7, 7-teilig

Mit einem 16 cm großen Saucenpfopf mit Deckel, einer 20 cm großen Topf mit Deckel, einem 24 cm großen Suppentopf mit Deckel und einer 24 cm großen Pfanne bietet dieses 7-teilige Kochgeschirr-Set alle Voraussetzungen, um köstliche Mahlzeiten zuzubereiten.

Alle Teile sind aus hochwertigem extrem langlebigen 18/10 Edelstahl gefertigt und mit einem mehr-

schichtigen Boden versehen, der auf jeder Art von Herdplatte, einschließlich Induktion, eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet.

Darüber hinaus verfügen die Töpfe und die Pfanne über einen speziellen Schüttrand und werden mit drei Glasdeckeln mit integriertem Dampfauslass geliefert. Sie können den Inhalt beim Kochen im Auge behalten, ohne den Deckel anzuheben..



## **Topfset Senna S7, 7-teilig**

Art.-Nr. 8500732

**UVP 399,- €**

# Topfset Senna S8, 8-teilig

8-teilige Kochgeschirr-Set, bestehend aus einem 16 cm großen Saucenpfanne mit Deckel, einem 20 cm großen Topf mit Deckel, einem 24 cm großen Suppentopf mit Deckel und einer 28 cm großen Servierpfanne mit Deckel.

Alle Teile sind aus hochwertigem extrem langlebigen 18/10 Edelstahl gefertigt und mit einem mehrschichtigen Boden versehen, der auf jeder Art von

Herdplatte, einschließlich Induktion, eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet.

Darüber hinaus verfügen die Töpfe und die Pfanne über einen speziellen Schüttrand und alle Glasdeckel sind mit integriertem Dampfauslass versehen. Sie können den Inhalt beim Kochen somit komfortabel im Auge behalten, ohne den Deckel anheben zu müssen.



## **Topfset Senna S8, 8-teilig**

Art.-Nr. 8500734

**UVP 449,- €**

- 1 x Topf ø 16 x 9 cm  
(ca. 1,7 Liter Inhalt)  
+ Glasdeckel mit Dampfauslass
- 1 x Topf ø 24 x 13 cm  
(ca. 6,0 Liter Inhalt)  
+ Glasdeckel mit Dampfauslass
- 1 x Topf ø 20 x 11 cm  
(ca. 3,4 Liter Inhalt)  
+ Glasdeckel mit Dampfauslass
- 1 x Servierpfanne  
ø 28 x 8 cm  
(ca. 4,8 Liter Inhalt)  
+ Glasdeckel mit Dampfauslass



- **Hochwertiger Edelstahl 18/10**
- **Kaltgriffe für zusätzlichen Komfort und Sicherheit**
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung**
- **Klarglasabdeckung zur Überwachung des Topfinhalts**
- **Geeignet für alle Kochfelder, einschließlich Induktion**



# Topfset Senna S8 plus, 8-teilig mit Gourmetdeckel

Wenn Sie ein Kochgeschirr-Set suchen, das es Ihnen ermöglicht, eine Vielzahl von Kochtechniken anzuwenden, ist dieses 8-teilige Kochgeschirr-Set aus hochwertigem 18/10 Edelstahl die perfekte Wahl.

Mit dem Saucentopf mit Deckel (16 cm), dem mittelgroßen Topf mit Deckel (20 cm), dem Suppentopf mit Deckel (24 cm) und der Servierpfanne (28 cm) können Sie problemlos auf jeder Art von Herdplatte,

einschließlich Induktion, viele verschiedene Gerichte zubereiten. Der Boden des Kochgeschirrs sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Die Kaltgriffe garantieren eine sichere und komfortable Handhabung. Mit dem Klarglasdeckel mit integriertem Dampfablass und dem innovativen Gourmetdeckel haben Sie ein komplettes Set, das Ihnen viele Jahre Freude bereitet.



- 1 x Topf  $\varnothing$  16 x 9 cm (ca. 1,7 Liter Inhalt)  
+ Glasdeckel mit Dampfauslass
- 1 x Topf  $\varnothing$  24 x 13 cm (ca. 6,0 Liter Inhalt)  
+ Glasdeckel mit Dampfauslass
- 1 x Topf  $\varnothing$  20 x 11 cm (ca. 3,4 Liter Inhalt)  
+ Glasdeckel mit Dampfauslass
- 1 x Servierpfanne  $\varnothing$  28 x 8 cm  
(ca. 4,8 Liter Inhalt)
- 1 x innovativer Gourmetdeckel  $\varnothing$  24–28 cm,  
mit Spritzschutz und Dampfauslass

**Set Senna S8 plus**  
Art.-Nr. 8500744  
**UVP 499,- €**



- **Hochwertiger Edelstahl 18/10**
- **Kaltgriffe für zusätzlichen Komfort und Sicherheit**
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung**
- **Klarglasabdeckung zur Überwachung des Topfinhalts**
- **Geeignet für alle Kochfelder, einschließlich Induktion**
- **Innovativer Gourmetdeckel für gerucharmes Kochen und Braten**



# Topfset Senna S9 plus, 9-teilig mit Gourmetdeckel



- 1 x Topf ø 16 x 9 cm (ca. 1,7 Liter Inhalt)  
+ Glasdeckel mit Dampfauslass
- 1 x Topf ø 24 x 13 cm (ca. 6,0 Liter Inhalt)  
+ Glasdeckel mit Dampfauslass
- 1 x Topf ø 20 x 11 cm (ca. 3,4 Liter Inhalt)  
+ Glasdeckel mit Dampfauslass
- 1 x Servierpfanne ø 28 x 8 cm  
(ca. 4,8 Liter Inhalt)
- 1 x innovativer Gourmetdeckel ø 24– 28 cm,  
mit Spritzschutz und Dampfauslass
- 1 x Pfanne ø 28 cm antihaft-beschichtet

**Topfset Senna S9 plus**  
Art.-Nr. 8500747  
**UPE 579,- €**





Für all diejenigen, für die es in der Küche etwas mehr sein darf sind diese Töpfe und Pfannen die perfekte Wahl. Mit dem schlichten Design und dem hochwertigen Material aus Edelstahl fühlt sich dieses ergonomische und langlebige Kochgeschirr auf jeder Herd- oder Induktionsplatte wie zu Hause.

Die Töpfe eignen sich hervorragend für energieeffizientes Kochen., da ihr Boden für eine gleichmäßige Wärmeübertragung bis zum Rand sorgt. Der dazugehörige Glasdeckel hilft, Wärme, Feuchtigkeit und Geschmack zu bewahren. Die Brat- und Rührpfannen sind wie geschaffen für gesundes Kochen, da diese mit einer mehrschichtigen Antihaftbeschichtung versehen sind, wodurch Speisen sich kinderleicht auf der Pfanne lösen lassen.

- **Hochwertiger Edelstahl 18/10**
- **Kaltgriffe für zusätzlichen Komfort und Sicherheit**
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung**
- **Klarglasabdeckung zur Überwachung des Topfinhalts**
- **Geeignet für alle Kochfelder, einschließlich Induktion**







*Nie mehr dicke Luft  
in der Küche.  
Dank AM COOK-  
Rochgeschirr.*

---



*Zum Video  
Produktpalette*



*Keine Liebe ist aufrichtiger  
als die Liebe zum Essen.*

**George Bernard Shaw,**  
*irischer Theaterautor*



Besuchen Sie uns auf  
Facebook und Instagram.



**AMCOOK**  
EXCLUSIV

AM COOK GmbH  
Hövelmarkt 8  
33161 Hövelhof

Telefon +49 (0) 5257 947970  
E-Mail [info@am-cook.de](mailto:info@am-cook.de)  
Internet [www.am-cook.com](http://www.am-cook.com)