

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.com





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,
seitlichem Dampfauslass.*

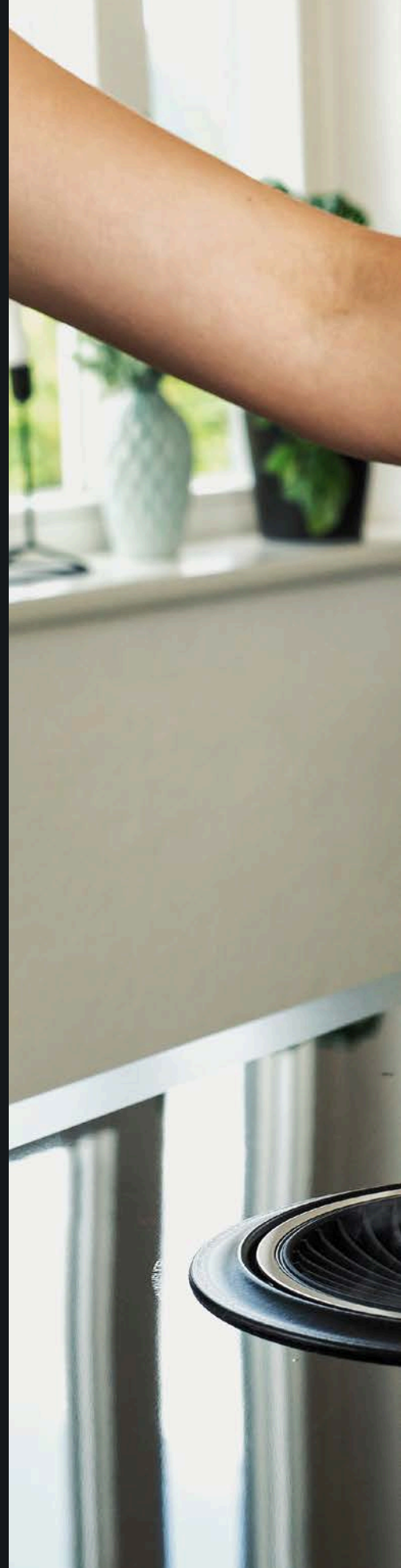
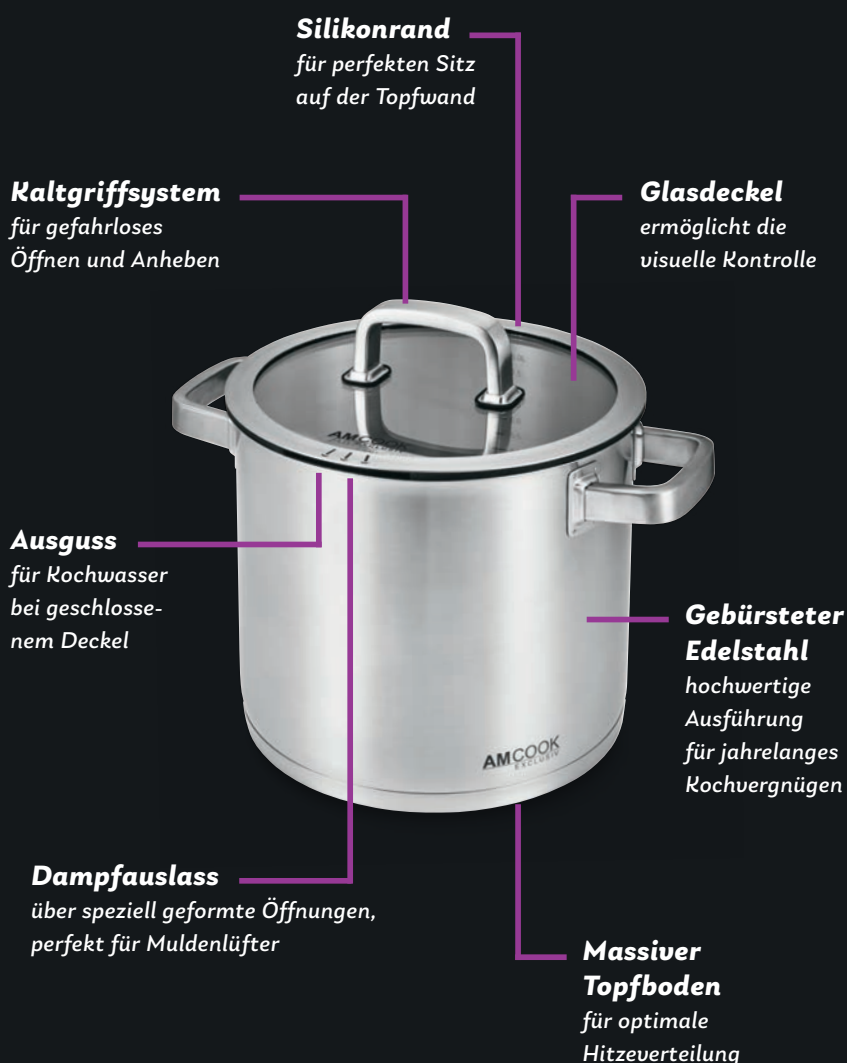


Zum Video
Dampfauslass

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.*



Stieltopf, \varnothing 16 x 9 cm

Inhalt ca. 1,7l

Art.-Nr. 8500735

UVP 109,- €



Topf, \varnothing 20 x 11 cm

Inhalt ca. 3,4 l,

Art.-Nr. 8500737

UVP 129,- €



Topf, \varnothing 16 x 9 cm

Inhalt ca. 1,7l,

Art.-Nr. 8500736

UVP 109,- €



Topf, ø 24 x 13 cm
Inhalt ca. 6,0 l,
Art.-Nr. 8500738
UVP 189,- €



Topf, ø 24 x 20 cm
Inhalt ca. 9,0 l,
Art.-Nr. 8500730
UVP 209,- €





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

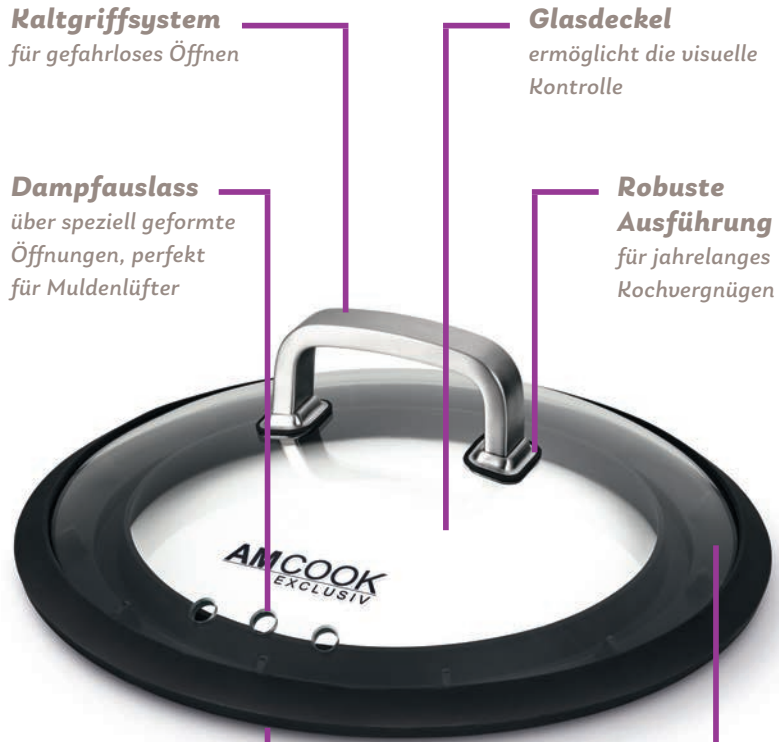
Glasdeckel
ermöglicht die visuelle Kontrolle

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 89,- €



Pfanne, $\varnothing 28$ cm
antihft-beschichtet,
Art.-Nr. 8500741
UVP 109,- €



Servierpfanne, $\varnothing 28 \times 8$ cm
Inhalt ca. 4,8 l, Art.-Nr. 8500744
UVP 209,- €



**Innovativer
Gourmetdeckel,
Ø 24 – 28 cm**
Art.-Nr. 8500743
UVP 59,- €

Pfanne, Ø 24 cm
antihft-beschichtet,
Art.-Nr. 8500740
UVP 89,- €

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



Passend
für beide
Größen!

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 229,- €



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





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 Pfanne ø 24cm – unbeschichtet
1 x 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 Topf Inhalts**
- **Geeignet für alle Kochfelder, einschließlich Induktion**



Topfset Senna **S7**

7-teilig

Mit einem 16 cm großen Saucenpfannen 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 Kochgeschirrs-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 499,- €

Topfset Senna **S8**

8-teilig

8-teiliges 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 559,- €

- 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 Saucenpfopf 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.



Set Senna S8 plus
Art.-Nr. 8500733
UVP 629,- €

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

- **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

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.

Topfset Senna S9 plus

Art.-Nr. 8500747

UPE 729,- €



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

- 1 x Topf ø 16 x 9 cm (ca. 1,7 Liter Inhalt)
+ Glasdeckel mit Dampfauslass
- 1 x Topf ø 20 x 11 cm (ca. 3,4 Liter Inhalt)
+ Glasdeckel mit Dampfauslass
- 1 x Topf ø 24 x 13 cm (ca. 6,0 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 **S10 plus** 10-teilig mit Gourmetdeckel

Krosses und knuspriges Anbraten durch Auffangen des Kondenswassers im Deckelrand. Der Deckel liegt dicht auf, Bratgerüche werden dadurch auf ein Minimum reduziert. Durch den innovativen Spritzschutzdeckel, der für alle Pfannengrößen geeignet ist, bleibt Ihre Kochfläche beim Braten sauber.

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 Pfannen über einen speziellen Schüttrand und werden mit vier Glasdeckeln mit integriertem Dampfauslass geliefert. Sie können den Inhalt beim Kochen im Auge behalten, ohne den Deckel anzuheben.



Topfset Senna S10 plus, 10-teilig
Art.-Nr. 8500749
UVP 728,- €

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



- **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 **S11 plus** 11-teilig mit Gourmetdeckel

Für jedes Gericht die ideale Pfanne oder den passenden Topf. Mit diesem umfangreichen Kochgeschirr-Set bleiben Sie flexibel und bringen alle Kochtechniken zum Einsatz. Das 11-teilige Kochgeschirr-Set aus hochwertigem 18/10 Edelstahl ist eine perfekte Wahl.

Mit dem Saucenpfanne 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. Zwei Pfannen (24 cm/28 cm) und der innovative Gourmetdeckel runden dieses Set ab.

Die Kaltgriffe garantieren eine sichere Handhabung. Mit den Klarglasdeckeln mit integriertem Dampfauslass und dem innovativen Gourmetdeckel haben Sie Ihre Speisen jederzeit im Blick.

- **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 S11 plus, 11-teilig
 Art.-Nr. 8500751
UVP 788,- €

- 1 x Pfanne ø 24 cm antihaft – beschichtet
- 1 x Pfanne ø 28 cm antihaft – beschichtet
- 1 x innovativer Gourmetdeckel ø 24 – 28 cm,
mit Spritzschutz und Dampfauslass
- 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

Topfset Senna **S13 plus** 13-teilig mit Gourmetdeckel

Unser umfangreichstes Set lässt in der Küche keine Wünsche offen. Sie haben stets die richtige Pfanne und den passenden Topf zur Hand. Das Kochgeschirr aus hochwertigem Edelstahl breitet Ihnen jahrelanges Kochvergnügen ohne störende Gerüche.

Mit dem Saucenpf (16 cm), dem mittelgroßen Topf (20 cm), dem Suppentopf (24 cm), dem 9-Liter-Topf und der Servierpfanne (28 cm) können Sie

problemlos auf jedem Herd, einschließlich Induktion, viele verschiedene Gerichte zubereiten. Zwei beschichtete Pfannen (24 cm/28 cm) und der innovative Gourmetdeckel runden dieses Set ab.

Die Kaltgriffe garantieren eine sichere Handhabung. Mit den Klarglasdeckeln mit integriertem Dampfauslass und dem innovativen Gourmetdeckel haben Sie Ihre Speisen jederzeit im Blick.



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

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



**Topfset Senna S13 plus,
13-teilig**

Art.-Nr. 8500753
 UVP 997,- €





NEU – AM COOK-Schneidebretter:

Perfektes Kochgeschirr verdient stilvolles Zubehör.

Ab sofort gibt es nicht nur rund um den Herd hochwertige Produkte von AM COOK. Ergänzen Sie ihr exklusives Kochgeschirr mit langlebigen und robusten Schneidebrettern. Alle Schneidebretter werden in

liebevoller handarbeit hergestellt und durchlaufen eine strenge Qualitätskontrolle. Freuen Sie sich auf Produkte, die ihre gesamte Küche aufwerten und an denen Sie jahrelang Freude haben.

XXL-
Format



Schneidebrett, 70 x 25 x 8 cm

Massivholz Eiche

UVP xxx,- €



Schneidebrett, 50 x 25 x 8 cm

Massivholz Eiche

UVP xx,- €





*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 COOR GmbH
Hövelmarkt 8
33161 Hövelhof

Telefon +49 (0) 5257 947970
E-Mail info@am-cook.com
Internet www.am-cook.com