



---

## AMT KULLANIM KILAVUZU

Tebrikler!

Profesyoneller tarafından önerilen, dünyanın en iyi tava/tencere serilerinden birinin sahibi oldunuz. Uygun bakım ve bu kullanıcı kılavuzundaki önerilere uyararak, AMT ürünlerinin üstünlüklerinden ve işlevselliğinden çok uzun süre yararlanabilirsiniz.

---



Euro-Toques  
European Union of Chefs



WACS  
World Association of Chefs Societies



VKD  
German Chefs Association

tarafından öneriliyor

---



Alman Ulusal Aşçılar ekibinin resmi tedarikçisi

## AMT Ürünleri Kullanım Kılavuzu

1. Ürünü ilk kez kullanmadan önce, ambalajı çıkarın ve ürünün altındaki çıkartmaları sökünüz.
2. Ürün sıvı sabun/bulaşık deterjanı ile temizlenmeli ve ardından silinerek kurutulmalıdır. Güçlü deterjanlar, fırçalar, pürüzlü veya tel yıkayıcılar önerilmez
3. Ürünü ocağın doğru boyuttaki bölümüne ve orta kısmına yerleştiriniz. Ocağın boyutu, tencere tabanının boyutuna uygun olmalıdır. Yukarıdaki uygulama, verimli enerji tüketimi için faydalıdır. İndüksiyonlu ocaklar için tasarlanan ürünlerde (indüksiyon sembolü pişirme kabının ambalajında bulunur) eşleşen boyutların olmaması durumunda ocak ürünün özel tabanına tepki vermeyebilir.



**Dikkat: AMT ürünlerini cam seramik ocaklarda kullanırken, pişirme kaplarını ocak üzerinde hareket ettirmekten veya kaydırmaktan kesinlikle kaçınılmalıdır. Ocak üzerindeki konumunu değiştirmek için lütfen her zaman ürünü kaldırın. İndüksiyonlu/elektrikli cam ocak yüzeyine doğrudan yerleştirilmiş ürünleri kaydırarak- hareket ettirmeyiniz, ocağın üst yüzeyini çizebilir.**

4. Ürünü yaklaşık 1-2 dakika yüksek sıcaklıkta ısıtın. Kulplar çok ısınabileceğinden tutacak veya eldiven kullanmanızı öneririz. Ürünün uygun şekilde ısıtılıp ısıtılmadığını kontrol etmek için kenarına biraz su koyun. Dikkat edin– ürün çok sıcak olabilir! Uygun sıcaklığa ulaşırsa, su kaynamaya başlamalıdır (hava kabarcıkları görünecektir). AMT ürünleri, ısıyı tüm ürün yüzeyine eşit olarak dağıtır. Yüksek sıcaklığı yalnızca ürünü ısıtmak için kullanın ve ardından sıcaklığı orta veya düşük seviyeye düşürün. Maksimum ısınma süresi 5 dakikayı geçmemelidir. Sıcaklığın çok uzun süre çok yüksek tutulması yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden ürünü aşırı ısıtmayınız. Ocak açıkken ürünü boş (malzemesiz) bırakmayınız.

**Dikkat! Isıtılan ürün sıcaktır! Mutfak eldiven/ uygun koruma olmadan ısıtılmış ürüne dokunmayınız.**



5. Yapışmaz kaplama LOTAN®, yağ kullanmadan kızartma, pişirme ve fırınlama için uyarlanmıştır. Yağ, sıvı yağ, yağ spreyi vb. kullanmaya karar vererseniz, bunların kızartmaya uygun olduğundan emin olun. Katı ve sıvı yağlar farklı buharlaşma sıcaklıklarına sahiptir. Üründen duman çıkmaya başladığında veya aşırı ısınmış yağ kokusu geldiğinde sıcaklığı düşürünüz.

#### **Farklı katı ve sıvı yağların ısıtma seviyeleri:**

Tereyağı ve margarin sadece yaklaşık 160°C'ye kadar ısıtılabilir, bu nedenle sadece sahanda yumurta ve pankek gibi düşük ısı seviyelerinde hazırlanan yemekler için uygundur.

Sade tereyağı 200°C'ye kadar ısıtılabilir, ayçiçek yağı gibi yağlar yakl. 200-220°C. Hepsi orta ısınma seviyeleri için uygundur, örn. kızarmış patates ve panelenmiş yemekler gibi .

Soğuk sıkım yağlar (örneğin zeytinyağı), diyet yağlar ve diyet margarinler genellikle kızartma için uygun değildir. Lütfen üreticilerin kullanım bilgilerine çok dikkat ediniz.

6. Ürünü kullandıktan sonra, ani sıcaklık değişikliklerini önlemek için yıkamadan önce soğumaya bırakınız.
7. Ocak veya fırında yemek pişirirken, kızartma yaparken silikon, ahşap, naylon gibi yumuşak malzemelerden yapılmış mutfak gereçlerinin kullanılması tavsiye edilir. Metal, seramik veya sivri uçlu gereçleri asla kullanmayınız.
8. Kulplu AMT ürünleri (çıkartılabilir kulplular hariç) fırınlarda maksimum 240°C'ye kadar sıcaklıklarda kullanılabilir. Ürünü fırından çıkarırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız - kulplar da fırında ısınır.

**Dikkat: Sökülebilir kulplar için maksimum sıcaklık 140°C'dir. Fırında 140°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda ürünü kullanmayı düşünüyorsanız, tutacağı çıkarın. Kulpsuz veya paslanmaz çelik kulplu ürünler için maksimum sıcaklık 260°C'dir.**

AMT , standart ürünlerinin (indüksiyonlu ocaklar için olanlar hariç)\* taban düzgünlüğü için 25 yıl, kaplama ve kulplar için 3 yıl garanti verir.

\*İndüksiyon ocak uyumlu ürünlerin tüm parçaları için 3 yıl garanti verilmektedir.

#### **Saklama ve bakım:**

Ürün her kullanımdan sonra iyice yıkanmalı ve yemek artıkları temizlenmelidir. AMT ürünleri "The World's Best Pan" bulaşık makinesinde yıkanabilir.

**Dikkat: Bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra ürün tabanında oluşan tortu/reng değişimi, bulaşık makinesi tabletlerinde sıklıkla kullanılan alkali ile kimyasal reaksiyon sonucu oluşan doğal bir olaydır ve ürünün pişirme performansını etkilemez. Kiri çıkarmak için temizleme sütü veya sitrik ve/veya asetik asit içeren deterjanlar kullanmak ve bir yıkama süngerini elde yıkamak en iyisidir.**

Ürünler üst üste yerleştirilecekse, çizilmelerini önlemek için ürünlerin arasına bir kağıt havlu veya "AMT Tava Koruyucu" koymanız önerilir.

Ürünlerin kullanım amacına ve/veya yukarıdaki talimatlara aykırı olarak kullanılmasından kaynaklanan kusurlar garanti kapsamında değildir. Özellikle, garanti şunları kapsamaz:

- Çok uzun süre çok yüksek bir sıcaklığa maruz kalması nedeniyle ürünün aşırı ısınması. Ürün aşırı ısındığında yapışmaz kaplamanın rengi bozulur ve özelliklerini kaybeder,
- Ürünün kaplamasında keskin mutfak gereçlerinin kullanılmasından kaynaklanan kesikler ve çizikler. Keskin bir kaşık, çatal, bıçak benzeri gereçlerle kaplamada yapılacak kesikler/çizikler, pişirme kabının yapışmazlık özelliklerini azaltabilir.

---

Kullanım talimatlarında sıralanan tavsiyelere uyulmaması ve ürünün amacına aykırı kullanılması, oluşacak şikayetin dikkate alınmamasına neden olacaktır.

**Teşekkürler ve AMT ile mutfakta keyifli anlar dileriz!**

## AMT's Cookware User's Guide

1. Before using the cookware for the first time, remove the packaging and sticker from the bottom of the cookware.
2. Cookware should be cleaned with liquid soap / dishwashing detergent and then wiped dry. Strong detergents, brushes, rough or wire washers are not recommended.
3. Place the cookware on the right size and central part of cooking zone of the hotplate. Hotplate's size should match to the size of the cookware bottom. The above application is beneficial for efficient energy consumption, while in case of cookware intended for induction stoves (the induction symbol is located on the packaging of the cookware) it is important because in case of absence of matching sizes, the stove may not respond to the bottom of the cookware.

**Attention: When using AMT cookware on ceramic glass cooktops, it is essential to avoid moving or sliding the cookware on the hob. Please always lift the cookware to change its position on the hob. Do not slide cookware placed directly on the surface of induction/ electric glass stove, it might scratch the top surface of the hob.**



4. Use the cookware using high temperature for about 1-2 minutes. We recommend using pot holders or pot gloves, as the handles can get very hot. In order to check if the cookware is properly heated, put a little water on the edge of the cookware. Take care – the cookware can be very hot! If the cookware is properly heated, the water placed on the indicated elements should boil (air bubbles will be visible). AMT cookware distributes heat evenly over the entire product surface. Use the high temperature only to heat the cookware up, and then reduce the temperature to medium or low. The maximum warm-up time should not exceed 5 minutes. Do not overheat the cookware, as keeping the temperature too high for too long can damage the non-stick coating. Do not leave the cookware on the stove when turned on without watching it. Do not leave the cookware empty (without any content) on the turned on stove.



**Attention! The heated-up cookware is hot! Do not touch heated cookware without kitchen glove / proper protection.**

5. LOTAN®, the non-stick coating, is adapted for frying, cooking and baking without using oil / fat. If you decide to use fat, oil, oil spray etc., make sure they are suitable for frying. Fats and oils have different smoking temperatures. Reduce the temperature when the cookware begins to smoke or when you can smell the overheated oil.

#### Heating levels of different fats and oils:

Butter and margarine can only be heated up to approx. 160°C, therefore they are suitable only for dishes that are prepared at low heat levels, such as fried eggs and pan-cakes.

Clarified butter can be heated up to 200°C, oils such as sunflowers oil can be heated approx. 200-220°C. They are all suitable for the middle heating levels, e.g. for dishes such as fried potatoes and breaded dishes.

Cold-pressed oils (e.g. olive oil), diet fats and diet margarines are usually not suitable for frying. Please pay close attention to the information from the manufacturer.

6. After using the cookware, before washing it, let the cookware cool down, to avoid sudden temperature changes.
7. While cooking, baking, frying it is allowed to use accessories – it is recommended to use articles made of soft materials like silicon, wood, nylon. It is not allowed to use metal, ceramic or pointed tools.
8. AMT cookware can be used in the ovens with handles (except cookware with detachable handles), at a maximum temperature of up to 240°C. When taking the cookware out from the oven, always use a kitchen glove – the handles also get hot in the oven.

**Attention: The maximum temperature for detachable handles is 140°C. Detach the handle if you intend to use cookware in the oven at the temperature above 140°C. For the cookware without the handles or with stainless steel handles the maximum temperature is 260°C**



The manufacturer of AMT cookware gives a 25-year warranty on the bottom evenness of the cookware in a standard collection of cookware (excluding the cookware dedicated for induction kitchens)\* and a 3-year warranty on the coating and handles. \*For cookware intended for induction, the manufacturer gives 3-year warranty on all cookware elements.

**Storage and maintenance:**

The cookware should be thoroughly washed after each use, removing food residues. AMT products “The World’s Best Pan” can be washed in the dishwasher.

**Attention: Sediment appearing on the outside of the bottom of the cookware after washing in the dishwasher is a natural occurrence resulting from a chemical reaction with alkali often used in dishwasher tablets and does not affect the properties of the cookware. To remove the dirt, it is best to use cleaning milk or detergents containing citric and / or acetic acid, and to wash by hand with a washing sponge.**

If the cookware is stored on top of each other, it is recommended to place a paper towel or ‘AMT Pan Protector’ spacer between each cookware to avoid scratching.

The warranty does not cover defects resulting from the use of cookware contrary to their intended use and / or inconsistent with the above instructions. In particular, the warranty does not cover:

- Overheating the cookware due to maintaining a too high temperature for too long. When the cookware overheats, non-stick coating discolors and loses its properties,
- Cuts and scratches resulting from the use of sharp tools on the coating of cookware. Incisions in the coating with a sharp tool can reduce the anti-adhesive properties of the cookware.

---

Non-compliance with the recommendations arising from the above instructions, as well as the use of cookware in contrary to their intended use, will result in the complaint not being considered.

**Thank you and enjoy cooking with AMT!**

## Çözüm Merkezi

**444 4 397**

**0850 73 01 73**

Mail:info@leggno.com  
<https://www.leggno.com>

ENSA Mutfak Ürünleri San. ve Tic. A.Ş  
Altunizade Mahallesi Ord. Prof. Fahrettin Kerim  
Gökay Caddesi B Blok No:13/3  
Üsküdar/İSTANBUL Tel: 0216 634 44 44



leggnotr



leggnotr



leggno\_tr



leggno.com