



Besser essen.  
Besser leben.

Das Premium Kochsystem.  
[www.amc.info](http://www.amc.info)

AMC **4** *me*

## Vor dem Kochen:

- ① **15 Minuten vor Beginn der Kochshow Vorbereitungen beim Gastgeber**
  - 3,5 l Topf mit Servierdeckel auf den Navigenio stellen (Stromanschluss sicherstellen)
  - Schnellgardeckel
  - Schneidebrett und Messer für die Pizza
  - Pizza aus dem Gefrierschrank nehmen
  - Zutaten für das Hauptgericht abwiegen und bereitstellen
  - Gefrorene Früchte in Quick-Cut geben und tiefkühlen
  
- ② **Informiere Dich beim Gastgeber über Deine heutigen Gäste:**
  - „Wer sind die Gäste? Sind sie Familie, Freunde oder Bekannte?“
  - „Kennen sie AMC schon?“
  - Feedbackgespräch vorbereiten: Welchen Raum kannst Du nach dem Kochen dafür nutzen?

## LOS GEHT'S!

Berater stellt sich vor,  
Gäste stellen sich kurz vor

„Herzlich willkommen zum AMC4me-Kochen!“

Dank an Gastgeber:

„Super, dass wir heute gemeinsam kochen und als Dankeschön habe ich Euch ein Geschenk mitgebracht - dazu später mehr!“

„Kennt Ihr AMC?“

„Unsere Philosophie: Besser essen. Besser leben.“

„Wir werden heute gemeinsam kochen. Gesund, zeit- und energiesparend - und vor allem lecker!“

Neugierig auf  
Kochprogramm machen:

„Könnt Ihr Euch vorstellen:

- Pizza in 3 min?
- 7 min Stromverbrauch für Nudelauflauf?“

„Das glaubt man erst, wenn man es selbst live erlebt und schmeckt - deshalb legen wir auch direkt los!“

➡ Weiter mit Rezeptkarte Pizza



AMC Kochmethode **Backen**

# PIZZA

Vor- und Zubereitungszeit: 12 Minuten

## Zutaten für 4 Personen

350 g Pizza  
(Empfehlung:  
Dr. Oetker  
Tradizionale)

## Zubereitung

1. Topf auf Navigenio stellen, Energie auf höchste Stufe (6).
2. Pieper einschalten, auf Visiotherm klicken und mittlere Taste (M) so oft drücken, bis das Bratsymbol (= Fleisch) erscheint.
3. Bei Rufton Navigenio sofort ausschalten. Topf in den umgedrehten Servierdeckel stellen. Pizza in den Topf legen.
4. Navigenio überkopf zum Backen aufsetzen und auf größte Stufe (II) schalten.
5. Auf dem Pieper, über die linke und rechte Taste, 3 Minuten einstellen.

## AMC Produkte

Topf 24 cm, 3.5 l | Navigenio | Audiotherm (Pieper)



- ① Navigenio auf 6 schalten:
 

„Das ist unsere mobile Kochstelle und der kleinste Backofen der Welt. Ihr könnt sie als mobile Kochplatte nutzen (am Tisch, Terrasse, Campingplatz) oder als zusätzliche Herdplatte (zum Kochen, Warmhalten oder Braten). Damit bereiten wir jetzt die Pizza in nur 3 Minuten zu!“

  - ➔ Topf daraufstellen
- ② Und nun den Deckel erklären:
 

„Unser Topf ist ein echtes Multitalent:

  - Deckelgarage: für ein sauberes Kochumfeld
  - Deckel hat einen Temperaturmesser im Topfinneren
  - Auf dem Deckel ist unser „Auge“ und macht die Temperatur für uns sichtbar“
  - ➔ jetzt Deckel auf den Topf legen und aufheizen lassen!

• „Der Pieper macht die Temperatur für uns hörbar und ist unser „Ohr“- er ruft uns, wenn die perfekte Temperatur erreicht ist!“

  - ➔ Pieper wie auf Rezeptkarte beschrieben auf den Deckel klicken und Bratsymbol einstellen
- ③ Weiter mit Topferklärung:
  - „Kochen mit AMC ist kinderleicht:  
Fleischsymbol - optimale Temperatur zum Anbraten und Backen,  
Möhrensymbol - für wasserloses Gemüse garen
  - Akku-Therm-Boden: blitzschnelles Aufnehmen der Energie & stundenlanges Speichern
  - Hochwertiger Edelstahl: keine Beschichtung!
  - Ergonomische Griffe
  - Thermoblocker: nie wieder Finger verbrennen, Griff bleibt kalt
  - Schüttrand: tropfgenaues Abgießen ohne zu kleckern!“
  - ➔ Wenn Pieper piept: Topf in Deckel stellen (Servierfunktion), Schritt 3, 4 und 5 der Rezeptkarte weiter ausführen.
- ④ Während Pizza überbackt:
 

„Mit dem kleinsten Backofen der Welt spart Ihr Energie und damit bares Geld, nur 500 Watt, statt 3.000!“

  - Topf anstatt großen Backofen aufheizen (z.B. Pizza, Brötchen, Überbacken von Aufläufen, Hähnchen etc.) für ein saftiges, knuspriges und blitzschnelles Ergebnis!
  - Überwacht die Temperatur und schaltet sich automatisch aus.
  - Welche Rezepte zum Überbacken würdet Ihr gern ausprobieren?“
  - ➔ Rezeptbroschüre zeigen oder von eigenen Kocherfahrungen berichten!
- ⑤ Wenn Pizza fertig ist, schneiden und Gäste kosten lassen
- ⑥ Während Pizzaverkostung Quick-Cut mit gefrorenen Früchten aus dem Kühlschrank nehmen und beiseite stellen.



AMC Kochmethode **Schnellkochen**

# BOLOGNESE (MIT PASTA)

Vor- und Zubereitungszeit: 10 Minuten

## Zutaten für 4 Personen

250 g Hackfleisch  
1 Zwiebel  
1 Möhre  
250 g Passierte Tomaten  
250 g Nudeln  
500 ml Gemüsebrühe

## Zubereitung

1. Topf auf Navigenio stellen, Energie auf höchste Stufe (6).
2. Hackfleisch in den Topf geben.
3. Im Quick-Cut Zwiebel und Möhre zerkleinern.
4. Wenn das Fleisch angebraten ist, Zwiebel und Möhre dazu geben, salzen und pfeffern.
5. Tomaten, Nudeln und Gemüsebrühe zum Hackfleisch geben.
6. Schnellgardeckel aufsetzen. Navigenio auf A schalten.
7. Pieper aufsetzen und auf „soft“ 1 min einstellen.

## AMC Produkte

Topf 24 cm, 3.5 l | Navigenio | Secuquick softline 24cm (Schnellgardeckel) | Audiotherm (Pieper)



„Wir werden nun eine Bolognese mit Pasta zubereiten - schnell, super lecker und perfekt für den Alltag!“

- ① Navigenio auf 6 schalten, Topf daraufstellen und Schritt 1 und 2 der Rezeptkarte Bolognese ausführen. Während Fleisch anbrät, Vorteile des fettlosen Bratens erklären: Schnellgardeckel erklären:

Verzicht auf Bratfett bedeutet für Dich:

- Küche bleibt sauber, keine Fettspritzer
- Keine Fettgerüche
- unnötige Kalorien werden eingespart

- ② Rezeptkarte Schritte 3 bis 7 durchführen. Automatik erklären:

- Automatik übernimmt für dich die Temperaturanpassung der Kochplatte
- Das bedeutet für Dich: Du musst nie wieder hochschalten, runterschalten, abschalten
- Das Gericht wird fertig zubereitet und anschließend für dich auf 60 Grad warmgehalten!

Schnellgardeckel erklären:

- Deckel kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- 2 Garbereiche:
  - soft: für Nudeln, Reis, Kartoffeln...: mit bestem Vitamin- und Nährstoffgehalt
  - turbo: für Gerichte mit langer Gar- oder Bratzeit: Bsp. Fleisch oder Hülsenfrüchte
- Reduktion der Zeit und des Energieaufwandes aller Gerichte um 70-80%!
- Absolut sicher und kinderleichte Handhabung
- Einfaches Öffnen und Schließen

- ③ Weitere Rezeptideen (Milchreis, Gulasch, Risotto...) mit Gästen durchgehen. Auf Vorlieben der Gäste eingehen: Buchungsanker setzen!

„Bei Eurer Kochshow können wir als nächstes zum Beispiel das Risotto ausprobieren!“

- ④ Wenn Pieper piept, Topf in den umgedrehten Deckel stellen und Schnellgardeckel von allein drucklos werden lassen, bis er sich öffnen lässt. In der Zwischenzeit Quick-Cut sauber ausspülen und weiter mit Eis-Rezeptkarte:

„Wir zaubern gleich noch ein weiteres, leckeres Gericht - kümmern uns aber erstmal um den Nachtisch mit dem Quick-Cut. Das Beste ist: Der Gastgeber bekommt unseren hochwertigen Multizerkleinerer als persönliches Gastgebergeschenk für seine Kochshow! Der ist ein richtiges Multitalent beim Zerkleinern sowie Zubereiten von Dips und Soßen. Wir werden damit sogar gleich unseren Nachtisch zaubern - das Eis!“

- ⑤ Wie auf der Rezeptkarte beschrieben: alle Zutaten verarbeiten, Messer herausnehmen und den Quick-Cut zurück in den Kühlschrank stellen.
- ⑥ Hauptgericht anrichten, etwas geriebenen Käse unterrühren und verkosten lassen. Währenddessen den Topf ausspülen.



AMC Kochmethode **Schonendes Garen**

# GEMÜSE (MIT EI)

**Vor- und Zubereitungszeit:** 7 Minuten

## Zutaten für 4 Personen

100 ml Wasser  
500 g Brokkoli, Möhren  
1 Ei

## Zubereitung

1. Topf auf Navigenio stellen,
2. Wasser hineingeben, bis der Topfboden bedeckt ist.
3. Gemüse in den Topf geben, Ei darauf legen.
4. Servierdeckel auflegen, Navigenio auf A schalten.
5. Pieper auf den Deckel klicken.
6. Pieper auf „Möhre“ 7 min einstellen.

## AMC Produkte

Topf 24 cm, 3,5 l | Navigenio | Deckel 24cm | Audiotherm (Pieper)



„Als nächstes Gericht bereiten wir Gemüse zu. Zusammen mit einem Ei.“

- ① Rezeptkarte „Gemüse“ Schritte 1 bis 6 ausführen.

„Uns erwartet gleich ein perfekt auf den Punkt zubereitetes Gemüse - und das Ei wird innen wachweich sein, trotz unterschiedlicher Garzeiten der Zutaten! Die richtige Temperatur- und Zeiteinstellung mit AMC machen es möglich.“

„Warum ist schonendes Garen so wichtig?“

- Deine Vorteile dabei:
- ➔ Zeitersparnis
  - ➔ Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

(Tipp: erkläre es am Beispiel eines Teebeutels:  
Beim Tee zubereiten lässt man den Teebeutel ziehen und trinkt anschließend den aromatischen Tee, während man den Teebeutel entsorgt. Beim herkömmlichen Zubereiten von Gemüse passiert genau das Gegenteil und das Kochwasser mit wertvollen Vitaminen und Mineralien wird weggekippt - und das „leere“ Gemüse gegessen.

- ➔ Geschmackserlebnis
- ➔ perfektes Ergebnis: knackig, lecker, gesund

- ② Weitere Rezeptideen des schonenden Garens mit den Gästen durchgehen.
- ③ Sobald der Pieper piept, Gemüse verkosten lassen und das Ei zur Demonstration schälen und in der Mitte durchschneiden.

„Das Gemüse hat eine tolle Farbe, ist total knackig und lecker - und das Ei ist wachweich in der Mitte. Wir haben heute ein leckeres und gesundes 3-Gänge-Menü mit AMC in unter 40 Minuten gezaubert!“

- ④ Das Eis servieren, währenddessen Küche sauber machen und zusammenpacken.



# FRUCHTEIS

Vor- und Zubereitungszeit: 1 Minute

## Zutaten für 4 Personen

150 g tiefgefrorene  
Beeren  
30 g Puderzucker  
50 ml Sahne

## Zubereitung

1. Gefrorene Früchte mit dem Quick Cut zerkleinern (ca. 12-15x ziehen).
2. Sahne und Puderzucker zugeben und verrühren (ca. 20-25x ziehen).

## AMC Produkte

Quick-Cut (Zerkleinerer)



„Nun bin ich schon sehr gespannt auf Euer Feedback!

Damit wir es in Ruhe besprechen können, lasst uns kurz darüber austauschen. Eure individuellen Wünsche bespreche ich nun gern mit Euch nebenan“.

Gastpaar im Nebenraum Platz nehmen lassen, Feedbackbogen mit Stift austeilen und die persönlichen Angaben vorlesen und ausfüllen.

- ① Block 1 bis 4 des Feedbackbogens gemeinsam durchgehen und ankreuzen.
- ② Leitfaden für den Verkauf des AMC4me-Sets

**Einführung:**

„So, meine Lieben, heute präsentiere ich Euch das AMC4me-Set, das Ihr beim Livekochen erlebt habt.“

**Produktübersicht:**

„In diesem Set findet Ihr unseren Universal-Schmorbräter, mit dem Ihr Backen, Braten und Garen könnt. Außerdem ist unser Secuquick enthalten, der Eure Kochzeiten unglaublich verkürzt. Dazu gehört auch unser Navigenio, das Energiesparwunder für automatisches Kochen und Backen. Nicht zu vergessen, der Audiotherm, der rechtzeitig warnt, bevor etwas überläuft oder anbrennt.“

**Preis und Ersparnis:**

„Normalerweise kostet dieses Set 2.260,- €, aber heute bieten wir es für nur 1.660,- € an. Das bedeutet für Euch eine Ersparnis von 600,- €.“

**Zahlungsoptionen:**

„Ihr könnt das Set entweder mit einer Zahlung kaufen oder bequem in monatlichen Raten ab 33,58 €. Wenn es für Euch in Frage kommen würde, welche Option wäre für Euch interessanter? Möchtet Ihr alles auf einmal zahlen – aus den Augen, aus dem Sinn – oder zieht Ihr es vor, monatlich zu zahlen und flexibel zu bleiben?“

**Bei Wahl der monatlichen Zahlung:**

„Klasse, hier unten findet Ihr die möglichen Laufzeiten: 12, 24, 36, 48 oder 60 Monate. Welche Option passt am besten zu Euch?“

**Bei positiver Rückmeldung:**

„Klasse! Dann halten wir das so fest und Ihr sichert Euch den Rabatt von 600,- €.“

**Bei negativer Rückmeldung:**

„Okay, Ihr sagt, ihr müsst nochmal eine Nacht darüber schlafen. Ich möchte Euch unbedingt noch etwas zeigen. Das Beste kommt bekanntlich immer zum Schluss: Wenn Ihr Euch heute entscheidet, profitiert Ihr nicht nur von dem Rabatt von 600,- €, sondern auch von der schon vereinbarten Kochshow. Hier unten seht Ihr noch eine Abbildung (Rabatte für Verkäufe). Ich würde Euch bei der AMC anmelden und Ihr würdet für jede Kochshow, die Ihr macht, doppelt profitieren: Für jeden Verkauf, den ich bei Euren Kochshows mache, erhaltet Ihr einen zusätzlichen Rabatt von 15%, 25%, 50% und 100%. Selbst im sehr unwahrscheinlichen Fall, dass keiner etwas kauft, bekommt Ihr bei vier durchgeführten Kochshows unsere geniale Hotpan 24 cm im Wert von 430,- € kostenlos zum System dazu. Diese Pfanne ist einfach genial für alles – Bratkartoffeln, Schnitzel, Steaks, Rührei, Spiegelei – und sie kommt ohne Beschichtung und mit 30 Jahren Garantie.“

Abschluss:

„Möchten wir es so machen? Dann hättet Ihr nicht nur einen Rabatt von 600,- € sicher, sondern auch unsere Pfanne und den zusätzlichen Rabatt für jeden Verkauf!“

Antwort abwarten.

- ③ myAMC öffnen und dem Kunden zwei Möglichkeiten zeigen:  
„Ich habe das Set hier zweimal abgebildet: einmal zum Bestellen und einmal zum Abarbeiten. Möchtet Ihr es selbst bezahlen oder darf die AMC Euch dabei helfen?“
- ④ Wie?
  1. Wenn Kunde in einem Betrag zahlen möchte: „Ihr verkauft vier Sets und bekommt Euer Set umsonst! Ich unterstütze Euch bei den Verkäufen!“
  2. Wenn der Kunde in Raten zahlen möchte: „Ihr macht solche Kochshows, ich unterstütze Euch dabei. Ihr bekommt bei jedem Verkauf Provision und refinanziert Euch Euer Set!“
- ⑤ Die gewählte Variante in myAMC ausfüllen und sich für die tolle Kochshow bedanken. Den Kunden bitten sich nach Erhalt der Ware zu melden, um Unterstützung beim „Einkochen“ zu leisten (ggfs. mit erneuter Kochshow inkl. Gäste verbinden).



Besser essen.  
Besser leben.

Das Premium Kochsystem.  
www.amc.info

# Feedback-Bogen



- ① Ich kenne AMC schon:  Ja  Nein      Ich koche normalerweise für \_\_\_\_\_ Personen
- Beim Kochen lege ich besonders wert auf:  schnell  gesund  lecker  einfach  energiesparend

Bei der heutigen AMC Kochshow hat mich besonders begeistert:

- ② Überbacken-Funktion mit dem kleinsten Ofen der Welt (Navigenio) ☆ | ☆☆ | ☆☆☆
- Braten ohne Zusatz von Fett ☆ | ☆☆ | ☆☆☆      Schnellgaren mit „Turbodeckel“ ☆ | ☆☆ | ☆☆☆

Sonstiges: \_\_\_\_\_

- ③ Ich wünsche mir ein weiteres AMC Kochen:  Mit Freunden  Im Kreise der Familie
- Mein Wunschgericht:  Pasta  Risotto  Gulasch      Mein Lieblingskochtag: \_\_\_\_\_

- ④ Wenn ich AMC zuhause hätte, würde ich es mit Begeisterung nutzen:
- Ja       Nein

- ⑤ Am Tag der Kochshow gibt es einen Preisvorteil. Ich hätte Interesse, darüber informiert zu werden:
- Ja       Nein

## Erhaltsbestätigung Quickcut

\_\_\_\_\_  
Name Gastgeber

\_\_\_\_\_  
Straße, Haus-Nr.

\_\_\_\_\_  
Name Gast

\_\_\_\_\_  
PLZ, Ort

\_\_\_\_\_  
Datum Kochshow

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Telefon (mobil)

Ich bestätige hiermit den Erhalt des Quickcuts nach meiner Kochshow:

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Gastgeber/Gast

