

www.amicook.co.kr



AMICOOK

아미쿡





History

- 2002. 12** 아미쿡 설립
- 2004. 05** 면 냄비 실용신안 취득
- 2006. 07** 50인용 통3중 스텐밥솔 개발 완료
- 2008. 05** (주)아미인터내셔널 설립
- 2009. 07** ISO 9001 인증
- 2009.** 이노베이션 기업 & 브랜드 대상 수상 (서울 스포츠)
- 2009. 09** 중국 절강성 이우시(浙江省 義烏市) 현지매장 오픈
- 2010. 10** CLEAN 사업장 인증 (한국 산업 안전관리 공단)
- 2013. 03** 해외 무역부 설립, 수출 개시 (중국, 일본, 싱가포르, 스위스)
- 2013. 05** 벤처기업 인증 (기술 신용보증 기금)
- 2015. 08** 대형 국술 & 부침기용 CLAD 제품 개발
- 2016. 05** 고 성장 기업 선정 (중소 기업청)
- 2016. 10** 중국 광둥성 초청 주방기구 박람회 개최
- 2016. 11** 일본 요리연구회초청 대형국술 & 인덕션제품 설명회 개최
- 2017.** 교반기(자동볶음장치 개발)
- 2018.** 교반기 특허 및 디자인 등록

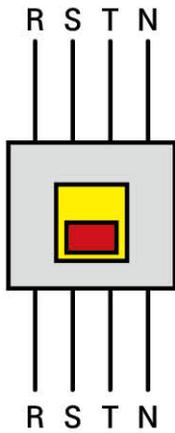
아미쿡은 2002년 설립되어 현재까지 주방기구의 선진화 업체로 자리매김하여 환경과 건강을 위한 고객 우선 주의를 표방하여 왔습니다.

아미쿡은 2002년 현대 생활양식에 맞춘 1~2인용 소형 조리도구를 시작으로 2005년 상업용 가스 대형조리기기 생산, 2006년 상업용 인덕션 대형조리기기 생산까지 우리 생활에 필요한 다양한 조리도구들을 생산하고 있습니다.

앞으로 저희 아미쿡의 목표는 세계적인 다국적 기업으로 성장하여 국내외 시장의 더욱 다양한 고객분들께 저희 아미쿡만의 건강한 주방을 제공하는 것 입니다.

제품 설치

- 본 제품을 수령할 시 제품 외관 검사를 시행하시어 운송 중 파손된 부위가 있다면 즉시 배송기사 혹은 판매처로 연락 바랍니다.
- 본 제품을 설치 할 장소는 타 기기나 벽면으로부터 후면30cm 이상, 양옆으로 40cm 이상의 여유 공간이 있어야만 합니다.
- 본 제품의 정확한 전기 용량은 제품 표시 스티커를 참조하여 주십시오.
- 본 제품의 수도관은 (15A , 1/2") 사이즈 기준으로 제작되어 있습니다.



본 제품은 인덕션 가열 방식이기에 RST 배선 연결의 순서에 크게 영향 받지 않습니다.

(단, AM-GBG 모델은 3상 모터의 회전방향이 틀려질 수 있으므로 확인 단계를 거치십시오.)



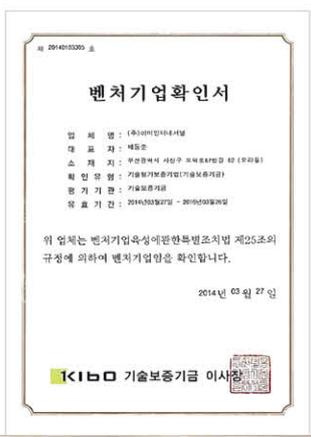
배선 연결 작업 전 메인 차단기의 전원이 OFF인지 확인 후 작업하십시오.

출력(kW)	차단기용량(A)	배선 (SQ)
15	30	10
20	50	10
30	60	16





주요 특허·인증·표창



납품업체 · 등록기관



THE SHILLA



(주)그랜드우성



dipo INDUCTION



Rinnai



MEGA MART



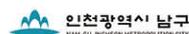
b!b!go



THE WESTIN CHOSUN SEOUL & BUSAN



SAMSUNG 삼성웰스토리



SEOUL ROYAL HOTEL

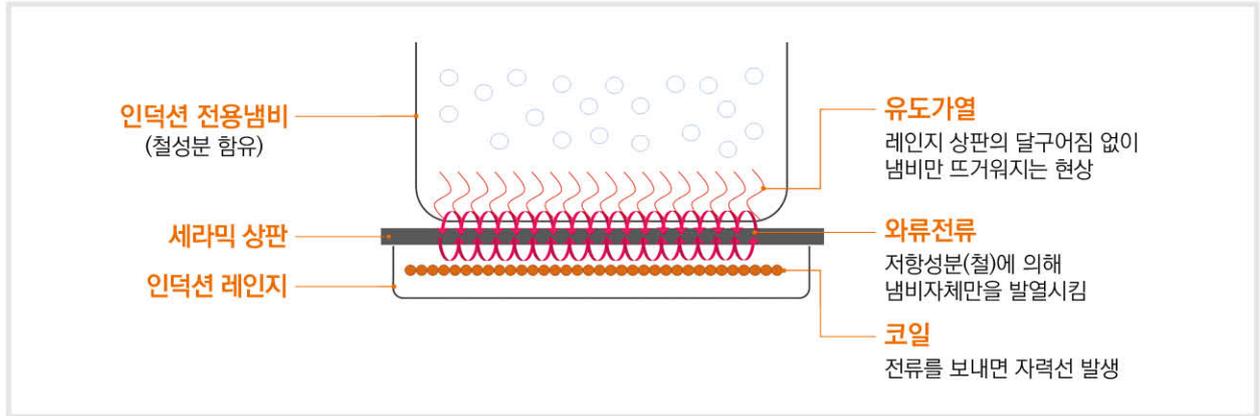
납품 기관들

석성초, 서산예천초, 웅양초, 선산초, 송암초, 소초초, 신덕초, 창북초, 서동초, 삼포초, 충주성남초, 마북초, 성산초, 밀주초, 행정초, 울곡초, 금호초, 충주중앙초, 논현초, 남산초, 밀성초, 옥종초, 군산산북초, 풍산초, 푸른초, 용인한빛초, 서울등마초, 전주우림초, 도이초, 은빛초, 동춘초, 서울강덕초, 곁포초, 금릉초, 이리부천초, 지행초, 정곡초, 지곡초, 울진남부초, 임고초, 동막초, 원주초, 원동초, 대구태전초, 영천초, 광주양동초, 전주여울초, 두호초, 동백초, 대창초, 대청초, 갈담초, 치악초, 중앙초, 부림초, 북면초, 부안초, 안흥초, 영화초, 광주농성초, 북안초, 울전초, 신갈중, 은계중, 수일여자중, 상갈중, 오류중, 신녕중, 도송중, 용인백현중, 운중중, 원천중, 전주용흥중, 예산중, 대건중, 창일중, 성지고, 강릉중앙고, 무안고, 매천고, 삼례공업고, 경기과학고, 안성여자고, 휘문고, 제천제일고, 부산관광고, 강원예술고, 송파구청, 구립선봉어린이집, 울릉군노인요양병원, 경기도예절교육연수원, 청송군농업기술센터, 노틀담유치원, 향림재활원, (사)청소년평화꽃네트워크, 재단법인 행복나눔재단, 민주평화통일자문회의, 부산 금정구 협의회

인덕션 원리

■ 작동원리

레인지 상판 아래에 있는 코일에 전류를 보내면 코일에 자력선이 발생하고 자력선이 상판 위에 놓인 냄비의 바닥을 통과시에 냄비의 재질에 포함된 저항성분(철성분)에 의해서 와류전류를 생성시킵니다. 냄비바닥에서 발생한 와류전류는 냄비자체만을 발열 시키므로 레인지상판의 달구어짐 없이 그릇만 뜨거워지는 유도 가열이 일어납니다. 냄비를 들면 가열이 즉시로 멈추게 되며, 상판을 손으로 만져도 뜨겁지 않아 안전하고 냄비가 달는 부분에서만 에너지가 생성되므로 에너지효율이 높습니다



Comparison of Induction cooking to other conventional Hobs : to heat 2 liters of water from 20°C to 95°C
2리터의 물을 95°C까지 끓이는데 필요한 레인지 열원비교

	Output Power	Achieved power	Energy efficiency	Time to boil	Energy Consumption down to 60°C	Time for Surface to cool
Gas 가스	3.5kW	1.75kW	50%	8min 18s	390W	13min 20s
Solid plate 핫플레이트	2.0kW	1.10kW	55%	9min 50s	320W	49min
Vitro ceramic 하일라이트	2.2kW	1.32kW	60%	9min	270W	24min
Induction 인덕션	2.8kW	2.52kW	90%	4min 46s	225W	6min 10s

	인덕션	하일라이트	가스레인지
원리	자력선→상판 사이→자기장→냄비 소용돌이 형태 전류→금속 저항 →냄비만 가열	니크롬선→전기→열→상판→냄비	가스 태움→직접적→냄비
장점	<ul style="list-style-type: none"> 조리시간이 짧다. 조리 시 공기 중에 산소를 소모하지 않아 쾌적하다. 화구가 없어 조리 후 청소가 쉽다. 	<ul style="list-style-type: none"> 용기 제한이 없다. 조리 시 공기 중에 산소를 소모하지 않아 쾌적하다. 화구가 없어 조리 후 청소가 쉽다. 	<ul style="list-style-type: none"> 용기에 제한이 없다. 초기 설치 비용이 낮다.
단점	<ul style="list-style-type: none"> 사용용기에 제한이 있다. (자성을 띄는 용기) 제품에 쿨링팬 부착으로 소음발생이 심함 	<ul style="list-style-type: none"> 조리 시 잔열에 화상 주의 오래 사용시 상판 표면에 백화현상 발생 전기료가 많이 나온다. 조리시간이 가스레인지나 인덕션 보다 길다. 	<ul style="list-style-type: none"> 산소를 태우면서 유해가스가 발생한다. 사용중 음식이 넘쳐 화구가 막혀 불꽃 장애 가스폭발사고의 위험이 있다.
열변환	자기력 이용	니크롬선 이용	가스를 태워 발생된 불꽃 이용
열전달	자력을 통한 유도가열	상판에 직접 가열	냄비를 직접 가열
열효율	90% 이상	60%	40%
100°C까지 소요시간	약 8분 ▶ 물2L(14°C), 3중STS냄비, 1.8kw	약 20분 ▶ 물2L(14°C), 3중STS냄비, 1.8kw	약 15분 ▶ 물2L(14°C), 3중STS냄비, 1.8kw

인덕션 장점

01 쾌적한 조리환경

유해가스 배출이 없고 폐열을 발생시키지 않아 주방온도가 ℃이상 낮아져 쾌적한 환경을 유지할 수 있습니다.

02 편리한 사용방법

각각의 사용 목적에 따른 맞춤 컨트롤러를 사용하여 손쉬운 사용할 수 있습니다.

03 안전한 사용

전용 용기에만 반응하는 인덕션의 과열방지 기능, 잠금기능이 탑재되어 있고 대형기기 또한 가열구 외에 다른 부분은 열이 발생하지 않아 화상위험을 감소시켜 줍니다.

04 조리시간 단축

조리용기 자체에만 직접적으로 열이 전달되는 인덕션의 특징상 가열시간이 줄어들어 음식을 조리하는 시간을 감소할 수 있습니다.

05 경제적 효과

인덕션 전기렌지 설치 전/후 가스료 절감 비교 (경기도 군포 소재 식당)

구분	인덕션 설치전	인덕션 설치후	비고
가스료	1,039,792원	239,414원	800,378원 (절감)
전기료	415,000원	569,800원	154,810원 (증액)
합계	1,454,792원	809,214원	645,568원 (절감)



회전 볶음솥 교반기(3날 틸팅형)

아미쿱 교반기는 교반기(칼날)가 솥의 빈부분이 없이 저어주어 음식이 탈 염려가 없고, 열 전도가 일정하여 더욱 질 좋은 음식을 만들수 있고, 열조절로 빠른 조리부터 장시간의 보온까지 가능합니다.



특허번호
제10-1904332호

학교장터

모델명	AM-TGBG110-IND
최대용량	500인분 / 240L
소비최대전력	25kW(교반기 0.5hp)
소비최대전류	60A
전원	380V / 60Hz / 3상 + N
제품크기(W.D.H)	1870 × 1100 × 1670
컨트롤방식/화력 단계	회전다이얼 방식 / 8단계
교반 성능	30~120kg / 8~20 RPM 무단변속



특징

- **소재**
CLAD스테인리스 신소재로 빠른 조리 가능.
- **스위치**
편리한 화력조절과 간단한 교반 속도 조절
- **경제성**
광열비 및 인건비 절감
- **추가옵션**
온도제어기능
- **안전성**
각종 안전장치로 화재위험을 감소시킨다.
- **친환경**
유해가스가 나오지않아 친환경적인 제품



※ 제품 품질 향상을 위해 외관 디자인은 다소 변경이 있을 수 있습니다.

인덕션 교반기



모델명	AM-TGBG60-IND
최대용량	220인분 / 110L
소비최대전력	15kW
소비최대전류	21A
전원	380V / 60Hz / 3상+ N
제품크기(W.D.H)	1150 × 900 × 1680
컨트롤방식	다이얼 방식
화력단계	8단계



모델명	AM-TGBG75-IND
최대용량	350인분 / 160L
소비최대전력	20kW
소비최대전류	31A
전원	380V / 60Hz / 3상+ N
제품크기(W.D.H)	1700 × 900 × 1620
컨트롤방식	다이얼 방식
화력단계	8단계



※ 제품 품질 향상을 위해 외관 디자인은 다소 변경이 있을 수 있습니다.

회전 국솥

아미쿡 회전 국솥은 간편한 열량조절로 장시간의 조리, 보온 뿐만 아니라 빠른 조리까지 가능합니다.



나라장터 식별번호
24202049

특징

모델명	AM-HJGS110-IND
최대용량	500인분 / 240L
소비최대전력	25kW
소비최대전류	45A
전원	380V / 60Hz / 3상+ N
제품크기(W.D.H)	1510 × 1100 × 910
컨트롤방식	다이얼 방식
화력단계	8단계

- **소재**
CLAD스테인리스 신소재 내피
- **스위치**
다이얼 스위치로 편리한 화력조절
- **경제성**
가스대비 80%이상 고효율로 광열비 절감
- **추가옵션**
온도제어기능
- **친환경**
유해가스가 나오지 않아 친환경적인 제품
- **안전성**
각종 안전장치로 화재위험 감소



※ 제품 품질 향상을 위해 외관 디자인은 다소 변경이 있을 수 있습니다.

회전 국솥



나라장터 식별번호
23876356

모델명	AM-HJGS60-IND
최대용량	220인분 / 100L
소비최대전력	15kW
소비최대전류	21A
전원	380V / 60Hz / 3상+ N
제품크기(W.D.H)	1150 × 900 × 910
컨트롤방식	다이얼 방식
화력단계	8단계



나라장터 식별번호
23876357

모델명	AM-HJGS75-IND
최대용량	350인분 / 160L
소비최대전력	20kW
소비최대전류	31A
전원	380V / 60Hz / 3상+ N
제품크기(W.D.H)	1350 × 900 × 910
컨트롤방식	다이얼 방식
화력단계	8단계



※ 제품 품질 향상을 위해 외관 디자인은 다소 변경이 있을 수 있습니다.

그리들 레인지 1500

아미쿡 그리들은 간편한 온도조절과 균일한 열 전달로
보다 높은 품질의 요리가 가능합니다.



나라장터 식별번호
23876360

모델명	AM-HGRD1500-IND
전원	380V(3P)
전력	10.5kW
제품크기(W.D.H)	1500 × 750 × 850
온도편차	5℃ 이내
설정온도	60~250℃
화력조절방식	다이얼 방식

특징

- **청결 및 위생 편의성**
청소가 쉽고 위생적이며 내구성이 높아 오랫동안 사용이 가능
- **빠른 조리 가능**
강력한 화력으로 빠른 조리가 가능
- **경제성**
가스대비 80%이상 고효율로 광열비 절감
- **친환경**
유해가스가 나오지 않아 친환경적인 제품
- **안전성**
각종 안전장치로 화재위험 감소



※ 제품 품질 향상을 위해 외관 디자인은 다소 변경이 있을 수 있습니다.

그리들 레인지



모델명	AM-HGRD600-IND
전원	380V(3P)
전력	6kW
제품크기(W.D.H)	610 × 750 × 850
온도편차	5℃ 이내
설정온도	60~250℃
화력조절방식	다이얼 방식



모델명	AM-HGRD900-IND
전원	380V(3P)
전력	10.5kW
제품크기(W.D.H)	915 × 750 × 850
온도편차	5℃ 이내
설정온도	60~250℃
화력조절방식	다이얼 방식

나라장터 식별번호
23876358



모델명	AM-HGRD1200-IND
전원	380V(3P)
전력	10.5kW
제품크기(W.D.H)	1195 × 750 × 850
온도편차	5℃ 이내
설정온도	60~250℃
화력조절방식	다이얼 방식

나라장터 식별번호
23876359

낮은 레인지

가스보다 최대 70% 유지비가 절감되고,
정확한 온도조절로 더욱 완성도 높은 조리가 가능합니다.
또한 삼발이가 없어 더욱 위생적으로 사용할 수 있습니다.



학교장터

모델명	AM-LRG 16K
화구개수	2구
전원	AC 380V, 3상, 60Hz
소비전력	16kW(8kW×2구)
제품크기(W.D.H)	1500 × 750 × 600(950)
컨트롤형태	로타리 방식
화력단계	10단계



학교장터

모델명	AM-LRG 11K
소비전력	11kW
소비전류	16A
전원	380V / 60Hz / 3P
제품크기(W.D.H)	600 × 750 × 430
컨트롤형태	로타리 방식
화력단계	10단계

특징

- 수도꼭지**
 몸체 일체형으로 편리한 물 받기
- 유리보호대**
 용기의 열과 충격 등 파손으로부터 제품을 보호
- 스위치**
 다이얼스위치로 편리한 화력조절
- 경제성**
 가스대비 80%이상 고효율로 광열비 절감
- 타이머 기능**
- 친환경**
 유해가스가 나오지 않아 친환경적인 제품
- 안전성**
 각종 안전장치로 화재위험 감소



※ 제품 품질 향상을 위해 외관 디자인은 다소 변경이 있을 수 있습니다.

높은 레인지

가스보다 최대 70%유지비가 절감되고
높은 출력과 정확한 온도조절로
더욱 완성도 높은 요리가 가능합니다.



학교장터



학교장터



모델명	AM-HRG 10K	AM-HRG 15K
전원	220V 단상	220V 단상
소비전력	10kW(5kW×2)	15kW(5kW×3)
제품크기(W.D.H)	900 × 600 × 750	1500 × 600 × 750
컨트롤방식	로타리 방식	로타리 방식
화구개수	2구	3구

특징

- 경제성**
높은 출력으로 각종 요리에 드는 시간과 에너지 절약으로 인한 광열비절감
- 친환경**
유해가스가 나오지않아 쾌적하고 주방의 온도상승이 없어 쾌적
- 유리보호대**
세라믹상판을 사용하여 열과 충격등 파손으로부터 제품을 보호
- 안전성**
각종 안전장치로 화상, 화재의 위험 감소
- 스위치**
다이얼방식 스위치로 편리한 화력조절
- 위생적**
청소가 간편하여 청결유지가 보다 편리.

면렌지

아미쿡의 면 가마 레인지는 인덕션 방식을 사용하여
 보다 효과적인 열전달을 보여줍니다.
 가스렌지보다 높은 화력과 조리온도를 통하여
 음식을 빠르고 맛있게 조리할 수 있습니다.



특징

- **수도꼭지**
 몸체 일체형으로 편리한 물 받기
- **소재**
 CLAD스테인리스 신소재
- **스위치**
 반영구 자석 회전 스위치로 편리한 화력조절
- **경제성**
 가스대비 80%이상 고효율로 광열비 절감
- **추가옵션** : 온도제어기능
- **친환경**
 유해가스가 나오지 않아 친환경적인 제품
- **안전성**
 각종 안전장치로 화재위험 감소

모델명	AM-JYRG60-IND	AM-JYRG75-IND
최대용량	200인분	350인분
소비최대전력	15kW	20kW
소비최대전류	21A	30A
전원	380V / 60Hz / 3상+N	380V / 60Hz / 3상+N
제품크기(W.D.H)	850 × 930 H800	1100 × 1150 H800
컨트롤형태	회전다이얼 방식	회전다이얼 방식
화력 단계	8단계	8단계



※ 제품 품질 향상을 위해 외관 디자인은 다소 변경이 있을 수 있습니다.

높은 인덕션 레인지(간택기)

직화 메뉴(탕/찌개) 제공에 적합하도록 제작된
높은 인덕션 레인지로 정밀하게 온도를 조절할 수 있어
보온부터 빠른조리까지 다용도로 활용이 가능하다.



특징

- **개별 화구 자동 온도설정**
용기를 인식하여 설정온도로 작동
- **청결 및 위생 편의성**
삼발이가 없어 청소가 쉽고 위생적이며
내구성이 높아 오랫동안 사용이 가능
- **경제성**
가스대비 80%이상 고효율로 광열비 절감
- **친환경**
유해가스가 나오지 않아
친환경적인 제품
- **안전성**
각종 안전장치로 화재위험
감소

모델명	AM-GTG2	AM-GTG4	AM-GTG6
전력	220V(2P)	380V(3P)	380V(3P)
제품크기(W.D.H)	350 × 710 × 345	605 × 790 × 345	900 × 790 × 345
개별출력	2.2 kW	2.2 kW	2.2 kW
화구개수	2개	4개	6개
가열능력	2L 약8분 (13℃→98℃)	2L 약8분 (13℃→98℃)	2L 약8분 (13℃→98℃)
화력단계	1~10단계	1~10단계	1~10단계
화력조절방식	회전다이얼 방식	회전다이얼 방식	회전다이얼 방식



※ 제품 품질 향상을 위해 외관 디자인은 다소 변경이 있을 수 있습니다.

매립형 레인지

조작이 간편하여 누구나 손쉽게 사용가능
제품 자체에서 발생하는 열기가 없어 실내온도가 올라가지 않아
보다 쾌적하고 경제적으로 사용이 가능



특징

- **편리함**
전용 하우징 사용하여 테이블 빌트인 가능하고, 테이블 레인지로도 사용하기에 좋음
- **안정성**
자기를 통한 유도가열로 냄비직접가열방식으로 열 손실이 없고 상판온도가 낮아 화상 위험 감소
- **경제성**
가스대비 80%이상 고효율로 광열비 절감
- **친환경**
유해가스가 나오지 않아 친환경적인 제품

모델명	AMT-20
전력	220V 단상(2kW)
제품크기(W.D.H)	298 × 377 × 56
무게	3kg
가열능력	5L 약 19분
사용지름	95mm~240mm
사용무게	최대 30kg



※ 제품 품질 향상을 위해 외관 디자인은 다소 변경이 있을 수 있습니다.

포터블 레인지

서버리 작업대 위에 올려 놓고 메뉴 컨셉에 따라 사용하기 편한 인덕션, 정밀한 온도조절이 가능하여 다양한 요리가 가능하고 설치와 이동이 간편하여 위치를 옮기며 조리가 가능합니다.



모델명	AMT-30	AMT-50
최대용량	220V(2P)	220V(2P)
개당출력	3kW	5kW
제품크기(W.D.H)	370×480×130	420×485×243
화력조절방식	로터리핸들	로터리핸들

특징

- **경제성**
고장 없는 스위치, 정전식 조작 버튼
- **안전성**
유리보호대
용기의 열과 충격 등 파손으로부터 제품을 보호
- **친환경**
위생적(청소가 간편)
- **온도제어기능**



※ 제품 품질 향상을 위해 외관 디자인은 다소 변경이 있을 수 있습니다.



곰솥

大型汤锅
スープ鍋
Stock pot

Model No.	in.ø (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-GS24H	24	19	9.0
AM-GS28H	28	22	14.3
AM-GS32H	32	22	17
AM-GS36H	36	28	24
AM-GS40H	40	32	33
AM-GS45	45	34	53.1
AM-GS50	50	36	70.6
AM-GS55	55	38	90.2
AM-GS60	60	38	107.8



소도화

浅汤锅
外輪鍋
Casserole

Model No.	in.ø (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-GS24L	24	16	7.2
AM-GS28L	28	15.5	9.5
AM-GS32L	32	16	12.9
AM-GS36L	36	18	18.3
AM-GS40L	40	20	25.1
AM-GS45	45	22	34.9
AM-GS50	50	25	49.0
AM-GS55	55	26	61.7
AM-GS60	60	30	84.7



궁중팬

炒锅
北京鍋
Wok(Flat Bottom)

Model No.	in.ø (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-WOK18	18	7.5	1.5
AM-WOK20	20	7.5	1.6
AM-WOK22	22	8	2
AM-WOK24	24	8	2
AM-WOK26	26	8	3
AM-WOK28	28	8	3.4
AM-WOK30	30	9	4.5
AM-WOK32	32	9	6.5
AM-WOK34	34	10	8.1



소스팬

单柄锅
片手ソース鍋
Sauce pan

Model No.	in.ø (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-PS12	12	5	0.5
AM-PS14	14	7.5	1.1
AM-PS16	16	9	1.8
AM-PS18	18	10	2.5
AM-PS20	20	11	3.4
AM-PS22	22	12	4.5
AM-PS24	24	13	5.8
AM-PS28	28	13	8.0
AM-PS30	30	13	9.1
AM-PS32	32	14	11.2
AM-PS36	36	14	14.2



소테팬

单柄浅汤锅
ソテーパン
Saute pan

Model No.	in.ø (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-ST12	12	5	
AM-ST14	14	6.5	
AM-ST16	16	6.5	
AM-ST18	18	6.5	
AM-ST20	20	7.5	
AM-ST22	22	7.5	
AM-ST24	24	7.5	
AM-ST28	28	10	
AM-ST30	30	10	
AM-ST32	32	11	
AM-ST36	36	11	



샤브냄비

双柄火锅
両手しゃぶしゃぶ用鍋
Shabu-shabu pot

Model No.	in.ø (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-SB18	18	7	1.0
AM-SB20	20	7.5	1.3
AM-SB24	24	8.5	3
AM-SB26	26	8.5	3.5
AM-SB28	28	8.5	4.6
AM-SB30	30	9	5.4
AM-SB32	32	9	6.2



업소전골

餐饮浅汤锅
オムレツパン
omulet pan

Model No.	in.ø (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-US20	20	4	1.3
AM-US24	24	5	1.8
AM-US26	26	5	2.1
AM-US28	28	5.5	2.7



밀크팬

奶锅
ミルク鍋
Milk pan

Model No.	in.ø (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-MP14	14	7.5	1.1
AM-MP16	16	8	1.6
AM-MP18	18	9	2
AM-MP20	20	8.5	2.6



가마솥

韩国式 大长今
韓國式鍋
Korean pot

Model No.	in.ø (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-GMS12	12	7.5	0.5
AM-GMS14	14	8	0.9
AM-GMS16	16	8.5	1.4
AM-GMS20	20	9	2

대형가마솥

大型 韩国式 大长今
大型 韩国式 鍋
Extra large korean pot



Model No.	in.∅ (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-GMS32	32		
AM-GMS36	36	18	14
AM-GMS40	40	20	20
AM-GMS45	45	23.5	30
AM-GMS50	50	28	46
AM-GMS55	55	29	57
AM-GMS60	60	30	71
AM-GMS75	75	43	171

프라이팬

煎锅
フライパン
Frying pan



Model No.	in.∅ (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-FP20	20	4.5	
AM-FP22	22	4.5	
AM-FP24	24	5.5	
AM-FP26	26	5.5	
AM-FP28	28	5.5	
AM-FP30	30	5.5	
AM-FP32	32	5.5	
AM-FP34	34	5.5	

스텐뚜껑

不锈钢盖子
ステンレス蓋
Stainless cover (SUS304)



Model No.	in.∅ (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-Cov14	14	0.8	
AM-Cov16	16	0.8	
AM-Cov18	18	0.8	
AM-Cov20	20	0.8	
AM-Cov22	22	0.8	
AM-Cov24	24	0.8	
AM-Cov26	26	0.8	
AM-Cov28	28	1.0	
AM-Cov30	30	1.0	
AM-Cov32	32	1.0	
AM-Cov34	34	1.0	
AM-Cov36	36	1.0	
AM-Cov40	40	1.2	
AM-Cov45	45	1.2	
AM-Cov50	50	1.2	
AM-Cov55	55	1.0	
AM-Cov60	60	1.0	
AM-Cov75	75	1.0	

코팅 프라이팬

Coating 煎锅
Coating フライパン
Coating Frying pan



Model No.	in.∅ (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-FP20C	20	4.5	
AM-FP24C	24	5.5	
AM-FP26C	26	5.5	
AM-FP28C	28	5.5	
AM-FP30C	30	5.5	

볶음팬

双柄炖锅
炒め鍋
Hard boiling pot



Model No.	in.∅ (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-BUP32			
AM-BUP36			
AM-BUP40			
AM-BUP45	45	18	28.6
AM-BUP50	50	17	33.3

이중독배기

双层不锈钢碗
二重食器
Double-layered Soup Bowl



Model No.	in.∅ (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-DBG-II	15	7	
AM-DBG-III	17	7	

튀김팬

双柄 油炸锅
両手揚げ用鍋
Chinese fry pot



Model No.	in.∅ (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-TG45	45	15	
AM-TG50	50	20	

50인용밥솥내피

50人用大饭锅
大型炊飯器(50人用)
Rice cooking pot



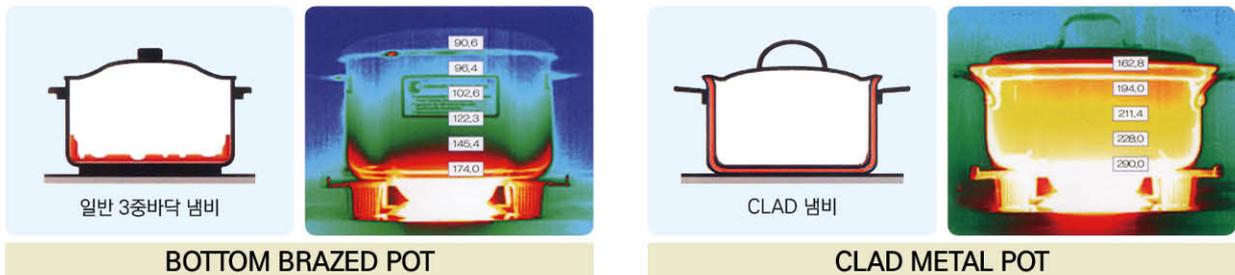
Model No.	in.∅ (cm)	H (cm)	Capa. (Lt.)
AM-BS44	44	16	24.3
AM-BS45	45	16	25.4

World's First Large-sized Well-being Cookingware



MERITS OF CLAD METAL

아미쿡 클래드 냄비란?



The characteristics of Euro Clad pots.

1. It is made from the most advanced material called 3 ply clad and heat conduction rate and heat insulation are outstanding.
2. When cooking, the cover and the body of the cookingware is united with thin layer of water(hydroplaning). The hydroplaning enables lower cooking temperature, and minimizing the destruction nutrients so that you can have live nutrients.
3. High heat conduction rate enables you to start cooking with medium fire and end with low fire, and you can save fuel.
4. Aluminum material with high heat conduction ability is insulated in outer layers, and the heat is distributed evenly on all the body of the pot, and enables evenly cooking.

작업공정 및 설명





아미쿡

- 본사(공장)** 부산광역시 사하구 다산로106번길 47(다대동 1509-6)
Tel. (051)301-1580, Fax. (051)303-1589 E-mail. ami@amicook.co.kr
- 제2공장** 대구광역시 달성군 구지면 국가산단대로 49길 67
- 경기대리점** 경기도 화성시 봉담읍 시청로 1502-24
Tel. 1588-8902, Fax. (031)298-2355
- 전북대리점** 전라북도 전주시 덕진구 여산로 82
Tel. (063)214-8648, Fax. (063)214-8647, Mobile. 010-3651-8648, E-mail. rmarn513@hanmail.net
- 대구·경북대리점** 대구광역시 서구 가르뱅이로9길 8
Tel. (053)762-1140, Fax.(053)289-0189, Mobile. 010-6767-1159, E-mail.kse6767@hanmail.net
- 경남대리점** 경상남도 창원시 마산회원구 내서읍 광려천남로 11
Tel. (055)288-9708, Fax. (055)288-9706, Mobile. 010-6222-9708, E-mail. ljg4145@daum.net