

# ZEPTER MASTERPIECE COOKWARE



INSTRUKCJA OBSŁUGI



ZEPTEK COOKWARE

# ZEPTER MASTERPIECE COOKWARE

Gratulujemy zakupu! Wybrałeś oryginalny, opatentowany produkt firmy Zepter, produkowany w jednej z siedmiu fabryk firmy Zepter w Europie, spełniający najbardziej rygorystyczne wymogi standardu w zakresie jakości i bezpieczeństwa.

Unikalne połączenie nierównanego metalu 316L firmy Zepter, technologii i konstrukcji umożliwia gotowanie bez wody, smażenie bez tłuszczu, gotowanie w niskich temperaturach, a dzięki temu zachowywanie niezbędnych składników odżywczych obecnych w żywności, naturalnych kolorów, smaków i aromatów, bez potrzeby dodawania soli i przypraw. Dzięki temu żywność staje się zarówno smaczniejsza jak i zdrowsza.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu, prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.



**Zdjęcie 1.** Akutermiczne, kompaktowe dno firmy Zepter (ZAC)



**Zdjęcie 2.** Pokrywa i kraweź naczyń firmy Zepter



**Zdjęcie 3.** Cyfrowy termokontroler firmy Zepter

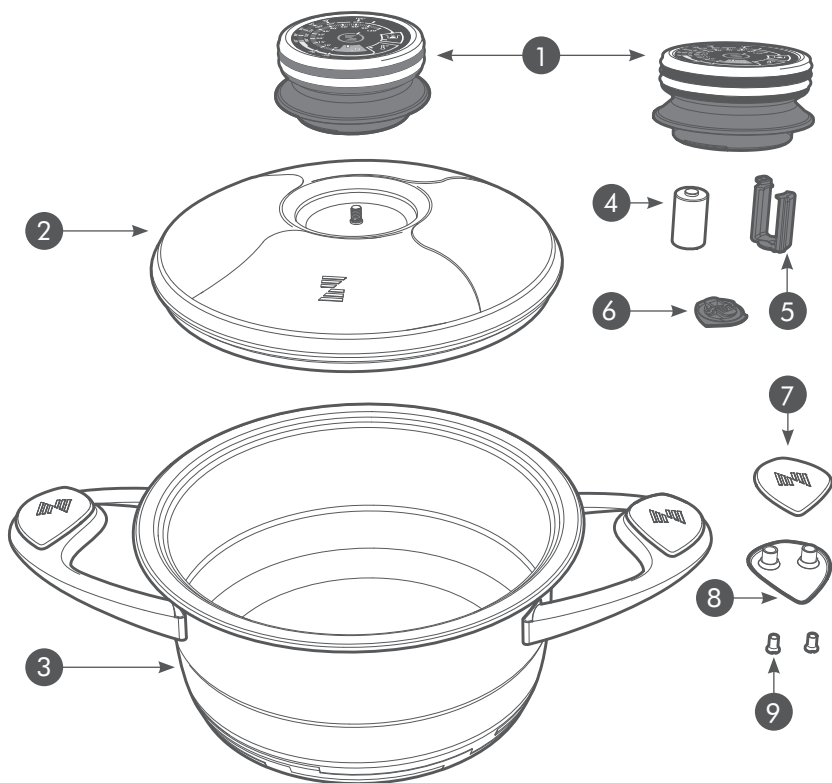


**Zdjęcie 4.** Bezpieczne uchwyty firmy Zepter



**Zdjęcie 5.** Zamknięty obieg pary wodnej w naczyniu firmy Zepter

# CZĘŚCI



- 1** Cyfrowy termokontroler firmy Zepter
- 2** Pokrywa firmy Zepter
- 3** Naczynie z serii Masterpiece firmy Zepter
- 4** Bateria CR2
- 5** Gniazdo baterii

- 6** Kłapa baterii
- 7** Górna płyta uchwytu
- 8** Dolna płyta uchwytu
- 9** Śruby uchwytu
- 10** Śrubokręt

<b>METAL 316L (CR-NI-MO) FIRMY ZEPTER</b>	str. 2
<b>AKUTERMICZNE KOMPAKTOWE DNO FIRMY ZEPTER (ZAC)</b>	str. 2
<b>POKRYWA I KRAWĘDŹ NACZYNIA FIRMY ZEPTER</b>	str. 2
<b>ZAMKNIĘTY OBIEG PARY WODNEJ W NACZYNIU FIRMY ZEPTER</b>	str. 2
<b>TECHNOLOGIA URA FIRMY ZEPTER</b>	str. 3
<b>BEZPIECZNE UCHWYTY FIRMY ZEPTER</b>	str. 3
<b>CYFROWY TERMOKONTROLER FIRMY ZEPTER</b>	str. 3
<b>ZINTEGROWANY, WIELOFUNKCYJNY SYSTEM FIRMY ZEPTER I SYSTEM VACSY</b>	str. 3
<b>GOTOWANIE BEZ WODY</b>	str. 4
<b>SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU</b>	str. 4
<b>INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I WSKAZÓWKI DOT. KONSERWACJI</b>	str. 4
<b>ASORTYMENT PRODUKTÓW</b>	str. 8
<b>GWARANCJA JAKOŚCI FIRMY ZEPTER</b>	str. 10

## METAL 316L FIRMY ZEPTER (Cr-Ni-Mo)

Światowa premiera nierównanego **metal 316L firmy Zepter** użytego do produkcji kolekcji naczyń Masterpiece firmy Zepter, stanowiących doskonałość funkcjonalności i unikalne korzyści dla Twojego zdrowia. Nierównane walory kolekcji naczyń Masterpiece firmy Zepter osiągnięto dzięki unikatowemu połączeniu najwyższej jakości, najdroższych metali na świecie z najnowocześniejszymi technikami produkcji.

Struktura austenityczna bezkonkurencyjnego **metal 316L oraz 304 firmy Zepter** nadaje naszym produktom szeroką gamę zalet:

- równomiernie rozpraszając ciepło • umożliwiają gotowanie bez przypalania się żywności
- całkowicie odporne na korozję i przebarwienia • naczynia nie pochłaniają zapachów żywności
- łatwe w użyciu, czyszczeniu i konserwacji • wyróżnia je znakomita wytrzymałość
- wysoka odporność na czynniki fizyczne i chemiczne • bezpieczne dla środowiska • nie powodują alergii.

**Nierównany metal 316L firmy Zepter** jest używany wyłącznie do produkcji przedmiotów wymagających najwyższej jakości:

- w medycynie do produkcji: implantów, protez, narzędzi chirurgicznych
- w przemyśle do produkcji: ekskluzywnych zegarków, samochodów i jachtów.

## AKUTERMICZNE, KOMPAKTOWE DNO FIRMY ZEPTER (ZAC)

Opatentowane potrójne **akutermiczne, kompaktowe dno firmy Zepter (ZAC)** wykonane jest z trzech warstw lekkich metali: indukcyjnej oraz akumulująco/przewodzącej. Stanowi ono serce systemu Zepter umożliwiającego właściwe przygotowywanie zdrowych dań. Kompresowane w procesie produkcji pod naciskiem 2000 ton (dno nie jest sklepane ani lutowane), jest ono niezniszczalne, spójne i nie ulega odkształceniom w przypadku prawidłowego sposobu użytkowania. Dno **ZAC** gromadzi i przenosi ciepło na żywność szybko i równomiernie, umożliwiając jej gotowanie w niskiej temperaturze oraz pozwalając na oszczędzenie aż do 70% energii. Może ono być stosowane na każdym rodzaju źródła ciepła, również na kuchenkach indukcyjnych.

## POKRYWA I KRAWĘDŹ NACZYNIA FIRMY ZEPTER

Specjalnie zaprojektowana **pokrywa firmy Zepter**, umożliwia powstanie pierścienia pary wodnej, który hermetycznie zamyka naczynie. Odżywcza ciecz, pochodząca z żywności pozostaje wewnątrz naczynia, **dzięki procesowi zamkniętego obiegu pary wodnej. Pokrywa firmy Zepter i krawędź naczynia** zostały zaprojektowane w sposób, ułatwiający przelewanie płynnych potraw i uniknięcie rozlewania. Pokrywa jest kompatybilna ze wszystkimi naczyniami firmy Zepter i stanowi wielofunkcyjny element systemu. Może być również używana do porcjowania, podawania i przechowywania żywności. Dla większej wygody, pokrywę firmy Zepter można umieścić na uchwycie naczynia i zaoszczędzić miejsce na kuchennym blacie.

## ZAMKNIĘTY OBIEG PARY WODNEJ W NACZYNIU FIRMY ZEPTER

**Proces zamkniętego obiegu pary wodnej** występuje dzięki unikalnemu połączeniu znakomitego **metal 316L firmy Zepter**, specjalnie zaprojektowanej **pokrywie i krawędzi naczynia oraz akutermicznemu, kompaktowemu dnu**. Para wodna uwalniana z żywności unosi się do góry. Ponieważ pokrywa pozostaje zawsze chłodniejsza niż reszta naczynia, para skrapla się po zetknięciu z nią. Następnie ciecz skrapla się i opada na żywność. Proces ten powtarza się aż do momentu, gdy żywność jest doskonale ugotowana. Zachowane zostają naturalne kolory, smaki i aromaty. Żywność nie traci składników odżywczych, takich jak witaminy, minerały oraz mikro- i makroelementy.

## TECNOLOGIA URA FIRMY ZEPTER

**Technologia URA firmy Zepter (Ultimate Resistant Application)** to nowa, rewolucyjna technologia zapobiegająca przywieraniu żywności.

Przy produkcji naczyń nie zastosowano żadnych powłok, co czyni je całkowicie bezpiecznymi dla Twojego zdrowia. Powierzchnia zapobiegająca przywieraniu żywności stanowi integralną część naczynia i nie może ulec rozwarstwieniu, dzięki czemu naczynia firmy Zepter w przypadku właściwego użytkowania są niezniszczalne, trwałe i całkowicie bezpieczne.

## BEZPIECZNE UCHWYTY FIRMY ZEPTER

**Bezpieczne uchwyty firmy Zepter** zostały zaprojektowane i opatentowane tak, aby nigdy nie ulegały przegrzaniu. Ich ergonomiczny i stylowy kształt umożliwiają pewny chwyt i łatwą obsługę. Uchwytów nie trzeba zdejmować przed użyciem naczyń w piekarniku.

Zawsze używaj rękawic kuchennych przy wkładaniu lub wyjmowaniu naczyń z piekarnika.

**Bezpieczne uchwyty firmy Zepter** są łatwe do czyszczenia, a górne części uchwyty mogą być zdejmowane w celu ich konserwacji. Zastosowanie technologii PCV firmy Zepter zapobiega powstawaniu zarysowań i przebarwień. Elegancki i funkcjonalny kształt umożliwia wygodne odkładanie pokrywy na uchwyty naczyń.

## CYFROWY TERMOKONTROLER FIRMY ZEPTER

**Cyfrowy termokontroler firmy Zepter** jest nowym, rewolucyjnym urządzeniem, które pozwala na kontrolowanie procesu gotowania bez konieczności podnoszenia pokrywy. Dzięki temu proces zamkniętego obiegu pary pozostaje niezakłócony. Żywność gotuje się we własnej wodzie, zachowując wartości odżywcze i właściwości organoleptyczne, zapewniając ponadto oszczędność do 70% energii i do 30% żywności. Możesz łatwo ustawić pożądaną tryb gotowania – MOIST (gotowanie bez wody) lub DRY (smażenie bez tłuszczu) – wraz z temperaturą i czasem gotowania (patrz: Instrukcja cyfrowego termokontrolera firmy Zepter, w celu uzyskania dalszych szczegółów). Dla całkowitej automatycznego procesu gotowania, użyj **cyfrowego termokontrolera firmy Zepter** w połączeniu ze zdalnym urządzeniem alarmowym **Buzzer firmy Zepter** oraz zdalnie sterowaną kuchenką indukcyjną firmy Zepter. Zawsze zdejmuj **cyfrowy termokontroler firmy Zepter** przed umieszczeniem naczynia w piekarniku. Cyfrowy termokontroler nie może być też myty w zmywarce. Przed włożeniem naczyń do zmywarki ZDEJMIJ TERMOKONTROLER z POKRYWY.

## ZINTEGROWANY, WIELOFUNKCYJNY SYSTEM FIRMY ZEPTER I SYSTEM VACSY

Wszystkie elementy systemu firmy Zepter są wielofunkcyjne i kompatybilne ze sobą, co pozwala na zdrowe przygotowanie wszystkich rodzajów żywności na wiele sposobów. Dzięki wielopoziomowemu, **zintegrowanemu, wielofunkcyjnemu systemowi firmy Zepter**, można przyrządzać kilka posiłków w tym samym czasie, na jednym źródle ciepła, co gwarantuje bardziej ekonomiczne przygotowanie żywności. **Kolekcja naczyń Masterpiece firmy Zepter** jest idealnym sposobem na przygotowanie zdrowych dań i gwarantuje oszczędność żywności, energii, czasu i pieniędzy.

Ponadto żywność może być przechowywana bezpośrednio w naczyniach Masterpiece firmy Zepter, w których została przygotowana, dzięki systemowi vacSy® – opatentowanemu, wydajnemu i ekonomicznemu systemowi do prawidłowego, wydajnego i stanowiącego naturalną, bezpieczną dla zdrowia metodę próżniowego przechowywania produktów spożywczych i potraw, pozwalającą na przechowywanie żywności aż do 5 razy dłużej.

## GOTOWANIE BEZ WODY

Żywność gotowana bez wody wygląda lepiej, jest smaczniejsza i zdrowsza, ponieważ nie traci składników odżywczych.

- **Gotując bez wody, zawsze wkładaj świeżą żywność do zimnego naczynia**, do 3/4 jego wysokości lub upewnij się, że pozostawiasz co najmniej 3 cm wolnego miejsca od krawędzi naczynia, po czym zamknij je pokrywą.
- **Umieść naczynie z pokrywą na kuchence, włącz cyfrowy termokontroler firmy Zepter** (naciskając przycisk „Z” aż zapali się dioda LED) i włącz dopływ ciepła (na poziom średni lub wysoki).
- Gdy migająca pomarańczowa dioda LED cyfrowego termokontrolera firmy Zepter wskaże 90°C, co odpowiada połowie długości **na zielonym polu skali MOIST, zmniejsz temperaturę do minimum.**
- **Żywność gotuje się we własnej wodzie**, która pochodzi z produktów spożywczych i pozostaje w naczyniu.
- Para uwalniana przez żywność wewnątrz naczynia unosi się do góry. Ponieważ **pokrywa jest zawsze chłodniejsza od całego naczynia, para wodna ulega** skropleniu i opada na żywność. **Proces ten powtarza się aż do momentu, gdy żywność jest doskonale ugotowana (zamknięty obieg pary wodnej).**
- **Pierścień pary wodnej**, tworzący się pomiędzy krawędzią naczynia a pokrywą, **hermetycznie zamyka naczynie.**
- Proces gotowania **dobiega końca po około 20 minutach.**

## SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU

Żywność smażona bez tłuszczu wygląda lepiej, jest smaczniejsza i zdrowsza oraz zawiera mniej szkodliwych tłuszczów i kalorii.

- **Smażąc bez tłuszczu, zawsze umieszczaj mięso w nagrzanym uprzednio naczyniu.**
- **Puste naczynie z pokrywą umieść na źródle ciepła i nagrzewaj, aż do osiągnięcia najwyższej temperatury jednak nie dłużej niż 5 minut.**
- Naczynie jest gotowe do smażenia gdy migająca pomarańczowa dioda LED **cyfrowego termokontrolera firmy Zepter wskaże docelową temperaturę (np. 205°C), co odpowiada górnej granicy zielonego pola na skali DRY** lub gdy kilka kropli wody wlane na dno naczynia toczą się niczym koraliki „test kropli wody” (po maksymalnie 5 minutach od włączenia źródła ciepła).
- **Mięso zawsze wkładaj do nagrzanego, pustego naczynia** i dociśnij do dna widelcem, aby się podsmażyło.
- Po 30-60 sekundach podsmażone z jednej strony mięso odwróć na drugą stronę, ponownie lekko dociskając, i pozostaw je do momentu, aż będzie usmażone.
- **Zredukuj temperaturę do minimum, wyłącz źródło ciepła albo zdejmij naczynie z kuchenki.**
- **Użyj pokrywy** w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy.
- Proces smażenia **dobiega końca po około 10 minutach.**

**KOLEKCJA NACZYŃ MASTERPIECE FIRMY ZEPTEK:  
UNIKALNE, OPATENTOWANE ROZWIĄZANIE DO  
PRZYRZĄDZANIA ZDROWYCH DAŃ, ZAPROJEKTOWANA  
W TROSCE O LEPSZE I DŁUŻSZE ŻYCIE.**



## INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I WSKAZÓWKI DOT. KONSERWACJI

- Przed użyciem kolekcji naczyń po raz pierwszy, dokładnie wyczyść ją za pomocą płynu CleanSy® firmy Zepter, lub podobnego produktu do czyszczenia. Niewyczyszczenie produktu w ten sposób może spowodować jego żółknięcie. Płyn CleanSy® firmy Zepter jest dostępny u Twojego przedstawiciela Zepter i w siedzibie firmy Zepter w Twoim kraju.
- Nie używaj produktów ściernych lub zawierających chlor, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię zewnętrzną.
- Kolekcję naczyń Masterpiece firmy Zepter można bezpiecznie myć w zmywarce. Należy jednak zdjąć cyfrowy termokontroler firmy Zepter przed umieszczeniem naczynia w zmywarce.
- Podczas mycia ręcznego produktu, nie używaj ściernych środków czyszczących na powierzchni zewnętrznej w celu zachowania jej połysku.
- Nigdy nie dopuszczaj do zasychania pozostałości żywności na powierzchni naczynia ponieważ mogą one spowodować powstanie plam.
- Wybierz odpowiedni rozmiar źródła ciepła, stosowny do rozmiaru Twoich naczyń.
- Wybierz odpowiedni rozmiar naczynia, stosownie do ilości gotowanej żywności.
- Unikaj zbyt częstego podnoszenia pokrywy – zamiast tego wykorzystaj cyfrowy termokontroler firmy Zepter.
- Umieść naczynie na płaskim, stabilnym źródle ciepła o odpowiedniej wielkości, aby uniknąć wypadku lub uszkodzenia.
- Nie używaj źródeł ciepła, które są szersze niż podstawa naczynia.
- Nie używaj zbyt silnych źródeł ciepła.
- Używaj odpowiedniej rękawicy kuchennej, gdy naczynie zostało wystawione na działanie ciepła przez dłuższy czas.
- Nie umieszczaj naczyń w kuchence mikrofalowej.
- Zawsze umieszczaj naczynie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Dodanie soli do zimnej wody może spowodować bardzo wysokie stężenie soli na dnie naczynia, co prowadzi do jego uszkodzenia. Zawsze dodawaj sól do wrzącej wody i wymieszaj ją.

Uszkodzenie stali nierdzewnej nie wpływa na funkcjonalność lub proces gotowania, ale może być bardzo trudne lub nawet niemożliwe do usunięcia.

- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów i części zamiennych.
- Przeczytaj uważnie instrukcję przed użyciem naczyń.

## GAMA PRODUKTÓW

Ø 16 cm - 6 1/4"



NACZYNIĘ - **Z-1615**  
1.5 l - Ø 16 cm - h 7.5 cm  
1.59 Qt - Ø 6 1/4" - h 3"



NACZYNIĘ - **Z-1620**  
2.0 l - Ø 16 cm - h 10 cm  
2.12 Qt - Ø 6 1/4" - h 4"



NACZYNIĘ - **Z-1620-SC**  
2.0 l - Ø 16 cm - h 10 cm  
2.12 Qt - Ø 6 1/4" - h 4"



NACZYNIĘ - **Z-1625**  
2.5 l - Ø 16 cm - h 12.5 cm  
2.65 Qt - Ø 6 1/4" - h 5"

Ø 20 cm - 7 3/4"



PATELNIĄ - **Z-2012-S**  
1.2 l - Ø 20 cm - h 4.2 cm  
1.27 Qt - Ø 7 3/4" - h 1 3/4"



NACZYNIĘ - URA - **Z-2020**  
2.0 l - Ø 20 cm - h 6.8 cm  
2.12 Qt - Ø 7 3/4" - h 2 3/4"



NACZYNIĘ - **Z-2030-SC**  
3 l - Ø 20 cm - h 9.7 cm  
3.18 Qt - Ø 7 3/4" - h 3 3/4"



NACZYNIĘ - **Z-2050**  
5 l - Ø 20 cm - h 16.3 cm  
5.30 Qt - Ø 7 3/4" - h 6 1/4"



NACZYNIĘ - **Z-2015**  
1.5 l - Ø 20 cm - h 5 cm  
1.59 Qt - Ø 7 3/4" - h 2"



NACZYNIĘ - **Z-2030**  
3 l - Ø 20 cm - h 9.7 cm  
3.18 Qt - Ø 7 3/4" - h 3 3/4"



NACZYNIĘ - **Z-2042**  
4.2 l - Ø 20 cm - h 13.5 cm  
4.45 Qt - Ø 7 3/4" - h 5 1/4"



NACZYNIĘ - **Z-2058**  
5.8 l - Ø 20 cm - h 18.5 cm  
6.15 Qt - Ø 7 3/4" - h 7 1/4"

## NACZYNIĄ DO GOTOWANIA NA PARZE



ZESTAW DO GOTOWANIA  
NA PARZE - **Z-420-18**  
4.0 l - Ø 18 cm - h 14 cm  
4.24 Qt - Ø 7" - h 5 1/2"



KOSZYK DO GOTOWANIA  
NA PARZE **Z-420-18C**  
2.0 l - Ø 18 cm - h 7.7 cm  
2.12 Qt - Ø 7" - h 3"



MISKA DO GOTOWANIA  
NA PARZE **Z-420-18S**  
2.0 l - Ø 18 cm - h 7.7 cm  
2.12 Qt - Ø 7" - h 3"

Ø 24 cm - 9 1/2"



**PATELNIĄ - Z-2420-5**  
2.0 l - Ø 24 cm - h 4.5 cm  
2.12 Qt - Ø 9 1/2" - h 1 3/4"



**NACZYNIĘ - URA - Z-2430**  
3.0 l - Ø 24 cm - h 6.8 cm  
3.18 Qt - Ø 9 1/2" - h 2 3/4"



**NACZYNIĘ - Z-2440**  
4 l - Ø 24 cm - h 9 cm  
4.24 Qt - Ø 9 1/2" - h 3 2/4"



**NACZYNIĘ - Z-2455**  
5.5 l - Ø 24 cm - h 12.5 cm  
5.83 Qt - Ø 9 1/2" - h 5"



**NACZYNIĘ - Z-2470**  
7 l - Ø 24 cm - h 15.8 cm  
7.42 Qt - Ø 9 1/2" - h 6 1/4"



**NACZYNIĘ - Z-2490**  
9 l - Ø 24 cm - h 20.3 cm  
9.54 Qt - Ø 9 1/2" - h 8"

Ø 28 cm - 11"



**GRILL - Z-2830Z**  
3.0 l - Ø 28 cm - h 5 cm  
3.18 Qt - Ø 11" - h 2"



**NACZYNIĘ - Z-2850B**  
5.0 l - Ø 28 cm - h 8.3 cm  
5.30 Qt - Ø 11" - h 3 1/4"



**SYNCRO CLIK - TF-420-20**  
Ø 20 cm - h 9.35 cm  
Ø 7 3/4" - h 3 3/4"



**NACZYNIĘ - Z-2875**  
7.5 l - Ø 28 cm - h 12.5 cm  
7.5 Qt - Ø 11" - h 5"



**NACZYNIĘ - Z-28120**  
12 l - Ø 28 cm - h 20 cm  
12.72 Qt - Ø 11" - h 7 3/4"



**SYNCRO CLIK - TF-420-24**  
Ø 24 cm - h 10 cm  
Ø 9 1/2" - h 4"

**DURSZLAKI**



**DURSZLAK - Z-520**  
2.8 l - Ø 20 cm - h 9.7 cm  
2.97 Qt - Ø 7 3/4" - h 3 3/4"



**DURSZLAK - Z-524**  
4.8 l - Ø 24 cm - h 11 cm  
5.09 Qt - Ø 9 1/2" - h 4 1/4"

**DURSZLAK DO SPAGHETTI**



**DURSZLAK DO SPAGHETTI - Z-SR20**  
6 l - Ø 20 cm - h 21.7 cm  
6.36 Qt - Ø 7 3/4" - h 8 2/4"

## PRODUKTY

Ø 30 cm - 11<sup>3/4"</sup>



**GRILL - Z-V3025Z**  
2.5 l - 30 x 22 cm - h 5 cm  
2.65 Qt - Ø 11<sup>3/4"</sup> - h 2"



**NACZYNIĘ - Z-V3060**  
6 l - 30 x 22 cm - h 12.5 cm  
6.36 Qt - Ø 11<sup>3/4"</sup> - h 5"



**WOK - Z-W3045**  
4.5 l - Ø 30 cm - h 9 cm  
4.77 Qt - Ø 11<sup>3/4"</sup> - h 3<sup>2/4"</sup>

### PATELNIAS - URA TECHNOLOGY



**PATELNIĄ - URA - Z-FP2016-S**  
1.6 l - Ø 20 cm - h 5.5 cm  
1.7 Qt - Ø 7<sup>3/4"</sup> - h 2<sup>1/4"</sup>



**PATELNIĄ - URA - Z-FP2425-S**  
2.5 l - Ø 24 cm - h 6 cm  
2.65 Qt - Ø 9<sup>1/2"</sup> - h 2<sup>1/4"</sup>



**PATELNIĄ - URA - Z-FP2838-LS**  
3.8 l - Ø 28 cm - h 6.5 cm  
4.03 Qt - Ø 11" - h 2<sup>1/4"</sup>



**PATELNIĄ - URA - Z-FP2016-SC**  
1.6 l - Ø 20 cm - h 5.5 cm  
1.7 Qt - Ø 7<sup>3/4"</sup> - h 2<sup>1/4"</sup>



**PATELNIĄ - URA - Z-FP2425-SC**  
2.5 l - Ø 24 cm - h 6 cm  
2.65 Qt - Ø 9<sup>1/2"</sup> - h 2<sup>1/4"</sup>



**PATELNIĄ - URA - Z-FP2838-LSC**  
3.8 l - Ø 28 cm - h 6.5 cm  
4.03 Qt - Ø 11" - Ø 11" - h 2<sup>1/4"</sup>

### SPECIAL COOKWARE



**ZESTAW FONDUE - Z-FS20**  
Ø 20 cm - h 24.5 cm  
7.8 Qt - Ø 7<sup>3/4"</sup> - h 9<sup>2/4"</sup>



**NACZYNIĘ WIELOZADANIOWE  
Z-MC30**  
6.5 l - Ø 30 cm - h 6.7 cm  
6.89 Qt - Ø 11<sup>3/4"</sup> - h 2<sup>2/4"</sup>

### PRZYSSAWKA



**PRZYSSAWKA - Z-SK**  
Ø 5.1 cm - h 4 cm - Ø 2" - h 1<sup>1/2"</sup>

### GRATERS



**GRATER, LIFTER, REDUCTION RING - Z-3AC**  
Ø 20/24 cm  
Ø 7<sup>3/4"</sup> / 9<sup>1/2"</sup>



**GRATER, LIFTER - Z-2AC**  
Ø 20 cm  
Ø 7<sup>3/4"</sup>

MISKI



POKRYWA PLASTIKOWA  
**Z-CBL16** - Ø 16 cm

MISKA - **Z-CB16**  
1 l - Ø 16 cm - h 6.9 cm  
1.06 Qt - Ø 6<sup>1/4</sup>" - h 2<sup>1/4</sup>"



POKRYWA PLASTIKOWA  
**Z-CBL20** - Ø 20 cm

MISKA - **Z-CB20**  
2 l - Ø 20 cm - h 8 cm  
2.12 Qt - Ø 7<sup>3/4</sup>" - h 2<sup>1/4</sup>"



POKRYWA PLASTIKOWA  
**Z-CBL24** - Ø 24 cm

MISKA - **Z-CB24**  
3 l - Ø 24 cm - h 8.7 cm  
3.18 Qt - Ø 9<sup>1/2</sup>" - h 2<sup>1/4</sup>"

MISKI DO SERWOWANIA - TECHNOLOGIA URA



MISKA DO SERWOWANIA  
- URA - (Shallow) **Z-SB16S**  
0.3 l - Ø 16 cm - h 1.7 cm  
0.32 Qt - Ø 6<sup>1/4</sup>" - h 2<sup>1/4</sup>"



MISKA DO SERWOWANIA  
- URA - (Shallow) **Z-SB20S**  
0.5 l - Ø 20 cm - h 1.7 cm  
0.53 Qt - Ø 7<sup>3/4</sup>" - h 2<sup>1/4</sup>"



MISKA DO SERWOWANIA  
- URA - (Shallow) **Z-SB24S**  
0.7 l - Ø 24 cm - h 1.9 cm  
0.74 Qt - Ø 9<sup>1/2</sup>" - h 3<sup>1/4</sup>"



MISKA DO SERWOWANIA  
- URA - (Głęboka) **Z-SB16D**  
0.6 l - Ø 16 cm - h 3.3 cm  
0.64 Qt - Ø 6<sup>1/4</sup>" - h 1<sup>1/4</sup>"



MISKA DO SERWOWANIA - URA -  
(Głęboka) **Z-SB20D**  
1 l - Ø 20 cm - h 4.1 cm  
1.06 Qt - Ø 7<sup>3/4</sup>" - h 1<sup>3/4</sup>"

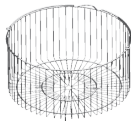


MISKA DO SERWOWANIA  
- URA - (Głęboka) **Z-SB24D**  
1.4 l - Ø 24 cm - h 4.9 cm  
1.48 Qt - Ø 9<sup>1/2</sup>" - h 2"

BASKETS



KOSZYK - **Z-B18**  
1.95 l - Ø 18.5 cm - h 8.4 cm  
2.06 Qt - Ø 7<sup>1/4</sup>" - h 3<sup>1/4</sup>"



KOSZYK - **Z-B22**  
3.2 l - Ø 22.5 cm - h 9.9 cm  
3.38 Qt - Ø 8<sup>3/4</sup>" - h 4"

QUADRA



NACZYNIENIE - **Z-Q1918**  
1.8 l - 19.3 x 19.3 cm - h 5 cm  
1.91 Qt - 7<sup>1/2</sup>" x 7<sup>1/2</sup>" - h 2"



NACZYNIENIE - **Z-Q1918-SC**  
1.8 l - 19.3 x 19.3 cm - h 5 cm  
1.91 Qt - 7<sup>1/2</sup>" x 7<sup>1/2</sup>" - h 2"



NACZYNIENIE - **Z-Q1927**  
2.7 l - 19.3 x 19.3 cm - h 13 cm  
2.86 Qt - 7<sup>1/2</sup>" x 7<sup>1/2</sup>" - h 5"



GRILL - **Z-Q2323**  
2.3 l - 23 x 23 cm - h 4.5 cm  
2.44 Qt - 9" x 9" - h 1<sup>3/4</sup>"



MISKA QUADRA - **Z-QB19**  
2.2 l - 19.3 x 19.3 cm - h 7.3 cm  
2.433 Qt - 7<sup>1/2</sup>" x 7<sup>1/2</sup>" - h 2<sup>3/4</sup>"



MISKA QUADRA - **Z-QB23D**  
3.6 l - 23 x 23 cm - h 3.16 cm  
3.82 Qt - 9" x 9" - h 3<sup>1/4</sup>"



MISKA QUADRA - **Z-QB23S**  
2.3 l - 23 x 23 cm - h 5.3 cm  
2.44 Qt - 9" x 9" - h 2"

## GWARANCJA JAKOŚCI FIRMY ZEPTER

Gratulujemy zakupu! Wybrałeś autentyczny, opatentowany produkt firmy Zepter produkowany w jednej z siedmiu fabryk firmy Zepter w Europie.

Unikalne walory i niezrównaną jakość zakupionego przez Ciebie produktu osiągnięto dzięki szczególnej kombinacji najdoskonalszych, najcenniejszych metali na całym świecie oraz za pomocą najnowocześniejszych technik produkcji.

Struktura austenityczna wyjątkowego metalu 316L oraz 304 firmy Zepter nadaje naszym produktom szeroką gamę zalet: znakomita trwałość, całkowita odporność na korozję i przebarwienia, brak zatrzymywania zapachów żywności, równomierne rozprowadzanie ciepła i gotowanie bez przypalania, a jednocześnie łatwość czyszczenia i utrzymania oraz przyjazność dla środowiska.

### UNIKALNY I OPATENTOWANY SPOSÓB PRZYGOTOWYWANIA ZDROWEJ ŻYWNOSCI DLA LEPSZEGO I DŁUŻSZEGO ŻYCIA.

Firma ZEPTER zapewnia bezpłatną, dożywotnią gwarancję na naprawę lub wymianę w pełnym zakresie wszystkich produktów wykonanych z niezrównanego metalu firmy Zepter w przypadku uszkodzeń i wad materiałowych lub produkcyjnych.

- Gwarantujemy pełną wymianę części wykonanych z innych materiałów niż wyjątkowy metal 316L i 304 firmy Zepter, które posiadają 24-miesięczną gwarancję.
- Cyfrowy termokontroler firmy Zepter objęty jest 24-miesięczną gwarancją. Nie umieszczaj go w piekarniku, w zmywarce lub na gorących powierzchniach i nie wystawiaj go na działanie wysokich temperatur.
- Części plastikowe objęte są 24-miesięczną gwarancją. Nie umieszczaj ich w piekarniku i nie wystawiaj ich na działanie wysokich temperatur.
- Gwarancją objęte są również złączenia wszystkich zaznaczonych produktów. Niniejsza gwarancja nie obejmuje: zmian estetycznych, wynikających ze zwykłego zużycia, które nie wpływają na wydajność produktu lub szkód spowodowanych przez niewłaściwe użytkowanie produktu.
- Gwarancja jest ważna tylko po okazaniu oryginalnej faktury.

Aby zachować najlepsze cechy naczyń, zawsze przestrzegaj instrukcji użytkowania dla kolekcji naczyń.

Wyjątkowy numer Certyfikatu jakości firmy Zepter gwarantuje, że element kolekcji naczyń Masterpiece firmy Zepter spełnia najbardziej rygorystyczne wymagania w zakresie jakości i bezpieczeństwa.

**FIRMA ZEPTER – JEDZ ZDROWO. ŻYJ LEPIEJ. ŻYJ DŁUŻEJ.**



ZEPTEK COOKWARE

## GRUPA ZEPHER NA ŚWIECIE

- ZEPHER ALBANIA, *Tirana*
- ZEPHER AUSTRALIA, *Sydney*
- ZEPHER AUSTRIA, *Vienna*
- ZEPHER AZERBAIJAN, *Baku*
- ZEPHER BELARUS, *Minsk*
- ZEPHER BOSNIA AND HERZEGOVINA, *Sarajevo, Banja Luka*
- ZEPHER BRAZIL, *São Paulo*
- ZEPHER BULGARIA, *Sofia*
- ZEPHER CANADA, *Toronto*
- ZEPHER CROATIA, *Zagreb*
- ZEPHER CZECH REP., *Prague*
- ZEPHER EGYPT, *Cairo*
- ZEPHER ESTONIA, *Tallinn*
- ZEPHER FINLAND, *Helsinki*
- ZEPHER FRANCE, *Paris*
- ZEPHER GERMANY, *Mönchengladbach*
- ZEPHER HUNGARY, *Budapest*
- ZEPHER INDIA, *Bangalore*
- ZEPHER ITALY, *Milan*
- ZEPHER JORDAN, *Amman*
- ZEPHER KAZAKHSTAN, *Almaty*
- ZEPHER KOREA, *Seoul*
- ZEPHER LATVIA, *Riga*
- ZEPHER LITHUANIA, *Vilnius*
- ZEPHER MACEDONIA, *Skopje*
- ZEPHER MOLDOVA, *Chisinau*
- ZEPHER MONTENEGRO, *Podgorica*
- ZEPHER NEW ZEALAND, *Auckland*
- ZEPHER POLAND, *Warsaw*
- ZEPHER PRINCIPALITY OF MONACO, *Monte Carlo*
- ZEPHER ROMANIA, *Bucharest*
- ZEPHER RUSSIA, *Moscow*
- ZEPHER SERBIA, *Belgrade*
- ZEPHER SLOVAKIA, *Bratislava*
- ZEPHER SLOVENIA, *Slovenj Gradec*
- ZEPHER SPAIN, *Madrid*
- ZEPHER SWITZERLAND, *Wollerau*
- ZEPHER TURKEY, *Istanbul*
- ZEPHER UNITED KINGDOM, *London*
- ZEPHER UKRAINE, *Kiev*
- ZEPHER USA, *North Bergen*

## NIEZALEŻNI DYSTRYBUTORZY MARKI ZEPHER

Armenia	Indonesia	Mongolia	Sweden
Belgium	Israel	Norway	Switzerland
Cyprus	Japan	Oman	Syria
Denmark	Kosovo	Philippines	Taiwan
Finland	Kuwait	Portugal	Turkey
France	Lebanon	Saudi Arabia	UAE
Georgia	Luxembourg	Singapore	Uzbekistan
Germany	Malaysia	South Africa	
Hong Kong	Mexico	South Korea	