

ZEPTER
MASTERPIECE
COOKWARE

Jedz Zdrowo, Żyj Lepiej, Żyj Dłużej

Bezkonkurencyjny Zepter Metal 316L, Najnowsza technologia niepowtarzalny Design

Zepter Metal 316L (Cr-Ni-Mo)

Światowa premiera naczyń Zepter Masterpiece wykonanych z bezkonkurencyjnego Metalu 316L zaprojektowanych, by przygotowywać zdrowe posiłki, w trosce o najwyższą funkcjonalność, ale ponad wszystko by chronić Twoje zdrowie.

Ten unikatowy Zepter Metal 316L jest o ponad 50% droższy od stali szlachetnej 18/10 i jeszcze bardziej wartościowy. Ten wyjątkowy metal jest materiałem całkowicie przyjaznym dla środowiska, niezwykle trwałym, niezniszczalnym, jeszcze bardziej odpornym na uszkodzenia mechaniczne i środki chemiczne, ponadto jest całkowicie odporny na korozję.

Zepter Metal 316L ma jednolitą strukturę, nie pochłania zapachów, nie zmienia koloru, jest materiałem neutralnym, nie wywołuje reakcji alergicznych jest łatwy w utrzymaniu i myciu. Ponadto żywność przygotowywana w naczyniach wykonanych z tego metalu nie przypala się.

Metal ten jest wykorzystywany również do produkcji przedmiotów, gdzie wymagane są najwyższe standardy jakości: w medycynie do produkcji implantów, protez, narzędzi chirurgicznych, w przemyśle do produkcji ekskluzywnych zegarków, samochodów i jachtów.

Unikatowy Zepter Metal 316L to doskonały materiał, umożliwiający przygotowywanie zdrowych posiłków dla dłuższego i zdrowego życia.





Pokrywa Zepter i Krawędź naczynia

Specjalnie zaprojektowana pokrywa Zepter przylega do krawędzi naczynia w sposób umożliwiający powstanie pierścienia z pary wodnej, który hermetycznie je zamyka. Zamknięty obieg pary wodnej sprawia, że woda wypełniona składnikami odżywczymi pochodzącymi z żywności nie wydostaje się na zewnątrz, dzięki czemu składniki gotują się w swoim „własnym sosie”.

Najnowszy, nowoczesny design, wypukłości i stylowe faliste tłoczenia.

Centralna część pokrywy jest bardziej wypukła, co zwiększa pojemność naczyń.

Nowy kształt pokrywy sprawia, że skondensowana para wodna rozpraszana jest po wnętrzu naczynia jeszcze skuteczniej, dzięki czemu potrawa ogrzewana jest jeszcze bardziej równomiernie.

Dla dodatkowego komfortu użytkowania pokrywę Zepter można wygodnie odłożyć na chwyt naczynia, co pozwala oszczędzić miejsce w kuchni.

Pokrywa Zepter opatrzona jest tłoczonym symbolem .



Ścianki Naczyń Zepter

Naczynia Zepter wykonane są z bezkonkurencyjnego Metalu 316L. Ścianki naczynia pozostają zawsze chłodniejsze niż dno, co umożliwia kondensację pary wodnej wzbogaconej wartościami odżywczymi, pochodzącymi z gotowanych produktów. Dzięki tej właściwości naczyń powstaje zamknięty obieg pary wodnej. Żywność nie traci wartości odżywczych a potrawy gotują się równomiernie.

Nowy kształt pozwala na komfortowe przechowywanie naczyń o tej samej średnicy, które ułożone jedno na drugim nie blokują się.

Gotowanie w systemie piramidy pozwala na przygotowanie 2-3 potraw jednocześnie, na jednym źródle ciepła, w niższej temperaturze, dzięki czemu oszczędzasz czas i energię.



Technologia Zepter URA

Technologia Zepter URA (Ultimate Resistant Application) to nowa, rewolucyjna metoda zapobiegająca przywieraniu potraw.

Technologia ta nie wymaga stosowania dodatkowej powłoki na naczyniach, dzięki czemu jest w pełni bezpieczna dla zdrowia.

Powierzchnia zapobiegająca przywieraniu jest integralną częścią naczynia, nie ulega zatem rozwarstwieniu, co czyni naczynia Zepter niezniszczalnymi i w pełni bezpiecznymi dla zdrowia.



Akutermiczne Kompaktowe Dno Zepter (ZAC)

Opatentowane, Potrójne Kompaktowe Akutermiczne Dno Zepter (ZAC) zbudowane jest z trzech warstw lekkich metali: warstwy indukcyjnej i akumulująco-przewodzącej.

To serce systemu Zepter do przygotowywania zdrowych dań. Kompresowane pod naciskiem ponad 2000 ton (nie jest klejone ani lutowane) jest spójne, niezniszczalne i nie ulega odkształceniu.

Dno ZAC szybko kumuluje energię, a następnie równomiernie przenosi na żywność. Potrawy gotują się w niższej temperaturze, co pozwala na oszczędność do 70% energii.

Z naczyń Zepter można korzystać na każdym źródle ciepła, także na kuchenkach indukcyjnych.





Zepter The Art of Food Preparation

Zepter wprowadza rewolucję i zabierze Cię w mgnieniu oka w podróż do świata sztuki kulinarnej przyszłości.

Aż do tej chwili, wyjście z kuchni podczas gotowania było nie do pomyślenia.

Teraz możesz nawet wyjść z domu, gdyż Twoja obecność nie jest konieczna. Ten samoregulujący się system ugotuje potrawę, zachowując wszystkie jej wartości odżywcze i wyłączy się kiedy danie będzie gotowe.

Dzięki bezkonkurencyjnemu, Systemowi SMART firmy Zepter możesz wyjść z domu, odebrać dzieci ze szkoły, umówić się na kawę ze znajomymi, odwiedzić sąsiadów, wyjść na spacer lub zrobić cokolwiek na co masz ochotę.

Wyobraź sobie: Twoje ugotowane w zdrowy sposób, smaczne danie będzie na Ciebie czekać.

TO NIEPRAWDOPODOBNE!



Cyfrowy Termokontroler Zepter

Cyfrowy Termokontroler Zepter to nowe rewolucyjne urządzenie, umożliwiające kontrolę całego procesu gotowania. Wskazuje ustawienia czasu i temperatury. Dzięki zdalnej komunikacji z innymi zdalnie sterowanymi urządzeniami Zepter proces gotowania przebiega całkowicie automatycznie, od początku do końca.

Nie ma potrzeby abyś nadzorował przygotowanie dań. Ciesz się czasem wolnym. Cyfrowy Termokontroler Zepter jest łatwy w obsłudze. Wybrany czas gotowania ustawisz w kilka sekund za pomocą jednego przycisku.

Dzięki tej funkcji nie musisz już podnosić pokrywy podczas gotowania, a zamknięty obieg pary wodnej nie zostaje zakłócony, ponadto żywność zachowuje wszelkie wartości odżywcze.

Cyfrowy Termokontroler Zepter to strażnik Twoich potraw, jest całkowicie interaktywny z innymi zdalnie sterowanymi urządzeniami Zepter.

Zdalne Urządzenie Alarmowe Zepter Buzzer

Zepter Buzzer łączy się z Cyfrowym Termokontrolerem Zepter za pomocą fal radiowych i wskazuje temperaturę oraz czas podczas gotowania. Nie musisz pilnować potrawy przygotowywanej w naczyniu Zepter Masterpiece.

Kiedy Twoja obecność będzie konieczna Zepter Buzzer poinformuje Cię o tym. A Ty ciesz się swoim wolnym czasem! Zepter Buzzer łączy się zdalnie z Cyfrowym Termokontrolerem informuje Cię gdy zaprogramowana temperatura zostaje osiągnięta, minął ustawiony czas oraz kiedy temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka.

Zepter Buzzer to Twój osobisty komunikator, który alarmuje Cię tylko wtedy, kiedy jesteś naprawdę potrzebny. Nie musisz już stać przy kuchni, możesz w tym czasie poczytać książkę, pomóc dzieciom w lekcjach, pójść pobiegać, posprzątać w mieszkaniu, pójść do SPA lub zrobić cokolwiek, na co masz ochotę.

Zepter Buzzer znajdzie Cię gdziekolwiek będziesz w promieniu 30 metrów.



Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna

W połączeniu z Cyfrowym Termokontrolerem Zdalnie sterowana Kuchenka Indukcyjna dostosowuje temperaturę gotowania, dzięki czemu cały proces przebiega całkowicie automatycznie, od początku do końca. Za pomocą jednego przycisku, z ogromną dokładnością ustawia i kontroluje temperaturę gotowania. Wyłącza się automatycznie, kiedy minie ustawiony czas, a Twoja potrawa ugotowana w zdrowy sposób będzie na Ciebie czekać.

Najnowocześniejsza Technologia Zepter i Mistrzowski design

Unikatowe połączenie nierównanego Zepter Metalu 316L, specjalnie zaprojektowanych pokryw i krawędzi naczyń z akutermicznym kompaktowym dnem Zepter, umożliwia zdrowe przygotowywanie dań. Zamknięty obieg pary wodnej w trakcie procesu gotowania sprawia, że żywność nie traci wartości odżywczych. Para wodna uwalniana się z żywności, unosi ku pokrywie, która pozostaje zawsze chłodniejsza od ścianek naczyń. W momencie zetknięcia z pokrywą, para ulega kondensacji i skrapla się na żywność. Proces powtarza się do momentu ugotowania potrawy. Pierścień wodny tworzący się pomiędzy krawędzią

a pokrywą,
hermetycznie
zamyka naczynie.

Zamknięty obieg pary wodnej gwarantuje prawidłową metodę przygotowywania żywności, bez konieczności dodawania wody lub tłuszczu. Żywność prezentuje się lepiej, ponieważ zachowuje swój kolor, kształt i teksturę, co więcej, żywność jest nieporównywalnie smaczniejsza, ponieważ jej właściwości organoleptyczne (kolor, kształt, struktura, aromat i smak) są zachowane; żywność jest również znacznie zdrowsza, ponieważ jej wartości odżywcze (witaminy, minerały, białka, mikro i makro elementy) są zachowane. Tak przygotowana żywność nie kurczy się i nie jest marnowana. Nie przypala się i nie zawiera szkodliwych tłuszczów TRANS i akroleiny, nie jest więc rakotwórcza. Zepter gwarantuje zdrowsze i smaczniejsze posiłki i zapewnia oszczędność żywności, energii, czasu i pieniędzy. Ale co najważniejsze, Zepter chroni Twoje zdrowie.







GUN METAL



STAL



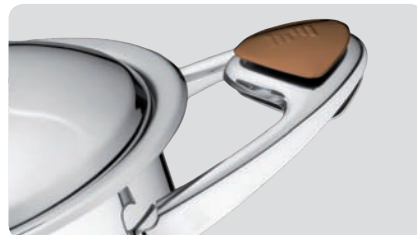
ANTRACYT



BIAŁE ZŁOTO



ZŁOTO



BRĄZ



Bezpieczne uchwyty Zepter

Bezpieczne uchwyty Zepter zostały specjalnie zaprojektowane i opatentowane. Nigdy się nie przegrzewają. Ergonomiczny, stylowy design i wygodny uchwyt zapewnia łatwą obsługę.

Uchwyty nadają się do korzystania w piekarniku. Łatwo utrzymać je w czystości. Bezpieczne uchwyty Zepter są izolowane termicznie, dzięki innowacyjnemu rozwiązaniu pozwalającemu na przepływ powietrza pomiędzy warstwami uchwytów. Istnieje możliwość personalizacji Uchwytów Zepter dzięki wymiennym płytkom w różnych kolorach, do produkcji których zastosowano specjalną metodę powlekania. Metoda powlekania PVD Zepter umożliwia aplikację koloru i jest przyjazna środowisku; zapewnia wysoką odporność na: wysoką temperaturę, uszkodzenia mechaniczne, zarysowania i gwarantuje niezwykłą trwałość. Inteligentny i praktyczny design umożliwia odłożenie pokrywy naczynia na uchwytach.

Uchwyty opatrzone są ponadto tłoczonym logo .



GUN METAL



STAL



ANTRACYT



BIAŁE ZŁOTO



ZŁOTO



BRĄZ

ZEPTEK COMPANIES

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

ZEPTEK DISTRIBUTORS

ARMENIA
BELGIUM
CYPRUS
DENMARK
FINLAND
FRANCE
GEORGIA
GERMANY
HONG KONG
INDONESIA
ISRAEL
JAPAN
KOSOVO
KUWAIT
LEBANON
LUXEMBOURG
MALAYSIA
MEXICO
MONGOLIA
NORWAY
OMAN
PHILIPPINES
PORTUGAL
SAUDI ARABIA
SINGAPORE
SOUTH AFRICA
SOUTH KOREA
SWEDEN
SWITZERLAND
SYRIA
TAIWAN
TURKEY
UAE
UZBEKISTAN