

ZEPTEP СОБСТВЕНИ КОМПАНИИ

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

ZEPTEP ЕКСКЛУЗИВНИ ДИСТРИБУТОРИ

ARMENIA, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
CYPRUS, *Lifes Quality Ltd*
GEORGIA, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
HONG KONG, *Wessen*
INDONESIA, *P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.*
IRAQ, *United Pharma International*
ISRAEL, *A.L.N. Israel*
JAPAN, *Aglex Inc.*
MEXICO, *THI of Switzerland SA DE CV*
SAUDI ARABIA, *United Pharma International*
SOUTH KOREA, *Angel Korea Ltd.*
TAJIKISTAN, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
UAE, *Amerat AL-Sham Trading*
UZBEKISTAN, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*

ZEPTEP НЕЗАВИСИМИ ДИСТРИБУТОРИ

ANGOLA, *Nebojsa CC*
ARMENIA, *Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.*
BELGIUM, *Haromed BVBA, Trendy Cook*
DENMARK, *Govinda Consult APS*
FINLAND, *Iiri Heinilä KY*
GEORGIA, *King Style*
GERMANY, *Sefeld MZV Deutschland GmbH, Mack GmbH, Miletic Mladen*
GREECE, *Lifes Quality Ltd*
HOLLAND, *Trendy Cook, Haromed BVBA*
HONG KONG, *Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care, Colourmix Cosmetics Co. Ltd.*
KOSOVO, *Home Style*
KUWAIT, *Royal Beauty Group Co. W.L.L.*
LEBANON, *Maalouf Bros Trading Co. SAL*
LUXEMBOURG, *Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor*
MACAU, *Wessen*
MALAYSIA, *Sun Health Care (M) Sdn Bhd*
MONGOLIA, *Zofir Co. Ltd., Namir LLC*
NAMIBIA, *Nebojsa CC*
NORWAY, *Malkord AS*
PHILIPPINES, *BCP Dermatological Corp.*
PORTUGAL, *Lar Puro Lda*
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*
SINGAPORE, *ZenYu Pacific Pte Ltd.*
SOUTH AFRICA, *Nebojsa CC*
SOUTH KOREA, *Woongjin ThinkBig Co. Ltd.*
SWEDEN, *Interscandicom, Galo Medical AB*
SWITZERLAND, *Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA, Physiotherapie OII, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb GMBH*
SYRIA, *Lady World Trading Co.*
TAIWAN, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*
TURKEY, *Zepet Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltd. Sti.*
UZBEKISTAN, *Comfort Ltd. JV*
ZIMBABWE, *Nebojsa CC*

ZEPTEP MASTERPIECE COOKART

© COPYRIGHT HOME ART & SALES SERVICES AG - ZEPTEP GROUP - Code PWD-HA 115-13 / Rev.0314-BG - Art work: BRID MARKETING - ITALY



ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ ШЕДЪОВРИ

ZEPTER MASTERPIECE COOKART

Поздравления, вие избрахте автентичен, патентован готварски съд шедевър на Zepter, произведен в една от осемте производствени бази на Zepter в Европа, при спазването на най-строги стандарти за качество и безопасност.

Уникалната комбинация от превъзходен Zepter метал 316L, авангардна технология и забележителен дизайн дава възможност да готвите без вода, да пържите/печете без мазнина, да приготвяте храна при ниски температури и да съхранявате питателните съставки на храната, както и естествените й цвят и аромат, без да е необходимо да добавяте сол и подправки. Приготвена по този начин, храната е и вкусна, и здравословна. Преди да използвате съдовете за първи път, прочетете тази инструкция за употреба.

zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER



Снимка 1. Акутерлично дъно на Zepter (ZAC)



Снимка 2. Капак и ръб на съд Zepter



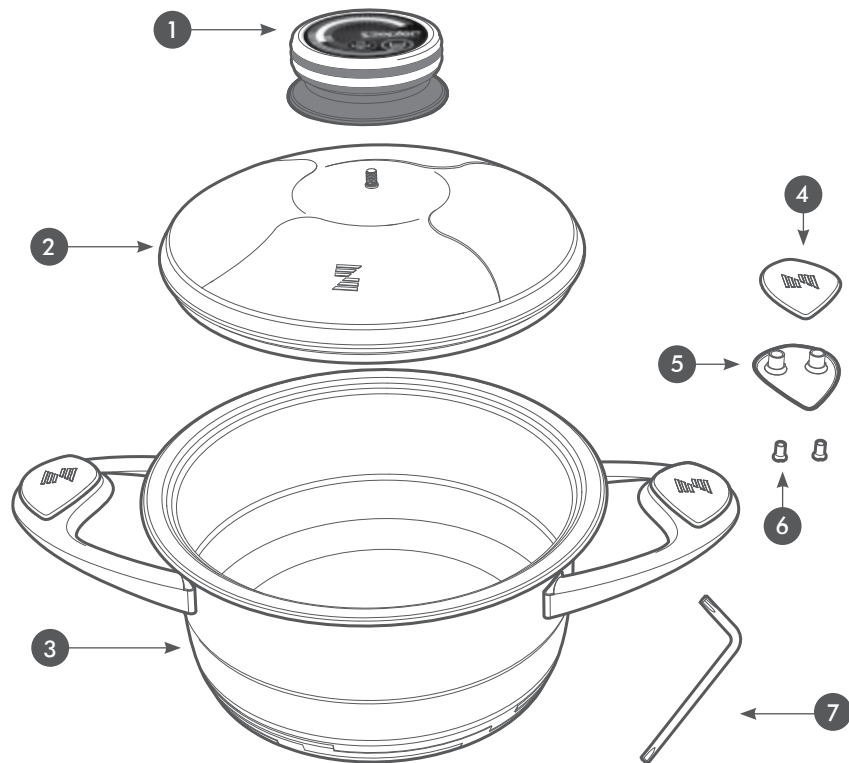
Снимка 3. Аналогов термоиндикатор на Zepter



Снимка 4. Дръжки на съд Zepter



Снимка 5. „Затворен цикъл“ на приготвяне на храна в съд Zepter

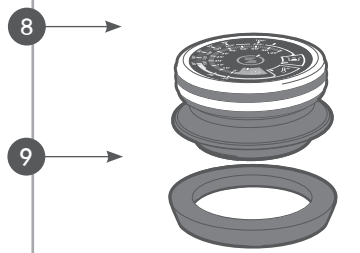


- 1 Аналогов термоиндикатор на Zepster
- 2 Капак на готварски съд шедьовър на Zepster
- 3 Готварски съд шедьовър на Zepster
- 4 Горна пластина на дръжки Zepster
- 5 Долна пластина на дръжки Zepster
- 6 Винтчета за дръжките
- 7 Отвертка за винтчета на дръжка
- 8 Дигитален радио-термоиндикатор на Zepster
- 9 Свързващ пръстен

ВНИМАНИЕ: Дигиталният радио-термоиндикатор на Zepster е наличен за закупуване по избор на клиента. Свързващият пръстен трябва да бъде използван само при капаци с плоска повърхност.

ПО ИЗБОР:

Дигитален радио-термоиндикатор на Zepster



ZEPTEP METAL 316L (CR-NI-MO)	стр.2
АКУТЕРМИЧНО ДЪНО НА ZEPTEP (ZAC)	стр.2
КАПАК И РЪБ НА СЪД ZEPTEP	стр.2
„ЗАТВОРЕН ЦИКЪЛ" НА ZEPTEP	стр.2
URA ТЕХНОЛОГИЯ НА ZEPTEP	стр.3
ДРЪЖКИ НА ZEPTEP	стр.3
АНАЛОГОВ ТЕРМОИНДИКАТОР НА ZEPTEP	стр.3
ДИГИТАЛЕН РАДИО-ТЕРМОИНДИКАТОР НА ZEPTEP (ПО ИЗБОР)	стр.3
ПРЕВЪЗХОДНА СМАРТ МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА СИСТЕМА НА ZEPTEP И VACSY	стр.3
ГОТВЕНЕ БЕЗ ВОДА	стр.4
ПЪРЖЕНЕ/ПЕЧЕНЕ БЕЗ МАЗНИНА	стр.4
ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА И СЪВЕТИ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ	стр.5
ПРОДУКТОВА ГАМА	стр.6
СЕРТИФИКАТ ЗА ГАРАНЦИЯ НА ZEPTEP	стр.10

ZEPTEP METAL 316L (Cr-Ni-Mo)

Световна премиера на превъзходния ZepTeP метал 316L в производството на готварските съдове шедьоври на ZepTeP, с който се осигуряват превъзходство във функционално отношение и уникални предимства за вашето здраве.

Несравнимите качества на готварските съдове шедьоври на ZepTeP се постигат чрез специфичната комбинация на най-добрите и най-скъпите метали в света, с използването на авангардни производствени техники. Превъзходният ZepTeP метал 316L и метал 304 предоставят на нашите продукти широк обхват от забележителни характеристики:

- Равномерно разпределяне на топлина
- Готвене без загаряне
- Цялостна устойчивост срещу корозия и промяна на цвета
- Незадържане на миризми от храната
- Лесни за употреба, почистване и поддръжка
- Отлична издръжливост
- Максимална неутралност
- Неразрушимост и устойчивост към влиянието на физически и химически ефекти
- Екологично безопасни
- Не предизвикват алергии

ZepTeP метал 316L има широко приложение насякъде, където се изисква най-високо качество:

- в медицината - за импланти, протези и хирургически инструменти
- в индустрията - за ексклузивни часовници, коли и яхти.

ZEPTEP АКУТЕРМИЧНО КОМПАКТНО ДЪНО (ZAC)

Патентованото акутермично компактно дъно на ZepTeP (ZAC) се състои от три слоя лек метал (индукционен и акумулативен/кондуктивен). То представлява същността на метода на ZepTeP за приготвяне на здравословна храна. Трите слоя метал се компресират от хидравлична преса, която упражнява налягане от 2 000 тона (без лепене или спояване), а това прави дъното неразрушимо, компактно и недеформируемо. ZAC акумулира топлината бързо и я предава равномерно на храната, която се приготвя при по-ниски температури, като по този начин спестява до 70% енергия. Освен това, то може да се използва при всякакви топлоизточници, включително и с индукционни котлони.

КАПАК И РЪБ НА СЪДА ZEPTEP

Специално проектираният ZepTeP капак приляга идеално на ръба на съда, запечатвайки херметически съда с водна спойка. Обогазената с хранителни вещества течност остава вътре в съда и храната се приготвя в собствения си сок чрез процеса на „Затворения цикъл“. Капакът и ръбът на съда ZepTeP са проектирани по такъв начин, че да се предотврати разливане на течности. Капакът е съвместим с всички съдове и мултифункционални елементи на ZepTeP и може да бъде използван и за нарязване, сервиране и съхраняване на храна. За допълнително удобство, капакът на ZepTeP може да се поставя върху дръжките на съда, за да се предотврати разливането на течности, както и за да се спести място при съхранение.

„ЗАТВОРЕН ЦИКЪЛ“ НА ZEPTEP

Процесът на „Затворения цикъл“ се осъществява от уникалното взаимодействие между превъзходния ZepTeP метал 316L, специално проектираният капак и ръб на съда, и акутермичното компактно дъно.

Парата, отделена при приготвянето на храната вътре в съда, се надига и достига капака. Тъй като той е по-студен от останалата част на съда, при контакта си с него парата се кондензира и пада на дъното върху храната. Процесът се повтаря отново, докато храната не се приготви перфектно. Естествените цвят, вкус и аромат са запазени. Храната запазва най-важните си питателни вещества - витамини, минерали и микроелементи.

URA ТЕХНОЛОГИЯ НА ZEPTEP

ZepTeP URA (оптимално устойчива повърхност) е нова авангардна технология за създаване на незалепаща повърхност. Не се нанася никакво вредно покритие, което я прави безвредна за здравето ви. Структурно подобренията повърхност е неразделна част от съществуващия метал и не може да се отдели, което прави готварските съдове шедьоври на ZepTeP неразрушими, дълготрайни и абсолютно безопасни.

ДРЪЖКИ НА ZEPTEP

Уникалните патентовани дръжки на ZepTeP са проектирани да не се нагряват. Тяхният ергономичен и стилен дизайн позволява удобен, стабилен захват и лесно боравене. Дръжките са безопасни за употреба във фурна. Винаги използвайте ръкавици, когато поставяте или изваждате съдове от фурната.

Дръжките на ZepTeP са лесни за почистване, а горната им пластина може да бъде отстранена при извършването на дейности по поддръжката на продукта. Нанасянето на покритие по PVD* технология предотвратява издраскването и промяната на цвета им. Практичният им смарт дизайн дава възможност да поставяте капака на съда върху дръжките.

*PVD (Physical Vapor Deposition) - нанасяне на покрития във вакуумна среда чрез йонно-плазмени технологии. Целта е да се осигури повишена устойчивост на износване на металните части.

АНАЛОГОВ ТЕРМОИНДИКАТОР НА ZEPTEP

Аналоговият термоиндикатор на ZepTeP ви позволява да контролирате цялостния процес на готвене, без да повдигате капака на съда. Процесът на „Затворения цикъл“ протича необезпокоявано при готвене. Храната се приготвя в собствените си сокове, при което запазва своята хранителна и биологична стойност, а вие спестявате до 70% енергия и време.

ДИГИТАЛЕН РАДИО-ТЕРМОИНДИКАТОР НА ZEPTEP (по избор)

Дигиталният радио-термоиндикатор на ZepTeP е нов авангарден уред, който ви позволява да контролирате процеса на готвене, без да е необходимо да повдигате капака. Процесът на „Затворения цикъл“ протича необезпокоявано при готвене. Храната се приготвя в собствените си сокове, при което тя запазва хранителната и биологичната си стойност, а вие спестявате до 70% от енергията и времето, и до 30% от храната. Лесно можете да настроите желаните режим на готвене: Влажен (Moist) - готвене без вода и Сух (Dry) - пържене/печене без мазнина, заедно с температурата и времето на готвене (моля, консултирайте се с инструкцията за употреба на дигиталния радио-термоиндикатор за повече детайли). За напълно автоматизиран процес на готвене използвайте дигиталния радио-термоиндикатор на ZepTeP в комбинация с уреда за дистанционна аларма на ZepTeP (ZepTeP звънец) и радио-индукционния котлон на ZepTeP. Винаги отстранявайте дигиталния радио-термоиндикатор на ZepTeP, преди да го поставите във фурната.

ПРЕВЪЗХОДНА СМАРТ МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА СИСТЕМА НА ZEPTEP И VACSY

Всички елементи на системата на ZepTeP са мултифункционални и съвместими един с друг, което дава възможност да се приготвят по различни начини всички видове здравословна храна. С помощта на етажната смарт мултифункционална система на ZepTeP, можете едновременно да пригответе няколко ястия на един топлинен източник за по-икономично приготвяне на храна. Готварските съдове шедьоври на ZepTeP са перфектното решение за приготвяне на здравословна храна, което гарантира икономия на храна, енергия, време и пари.

Нещо повече, храната може да бъде приготвена и съхранена директно в готварските съдове шедьоври на ZepTeP, благодарение на VacSy® - патентованата, ефикасна и икономична вакуумираща система за правилно и дълготрайно съхранение на здравословна храна, което удължава срока на съхранението ѝ до 5 пъти.

ГОТВЕНЕ БЕЗ ВОДА

Храната, приготвена без вода изглежда по-добре, тя е по-вкусна и по-здравословна, защото естествените хранителни съставки са запазени.

- **Когато готвите без вода, винаги поставяйте току-що изплакнатата и навлажнена храна в студен съд**, като оставите 1/4 от съда празен, или оставите 3 см свободно пространство до ръба на съда и покрийте с капак.

ГОТВЕНЕ С ПОМОЩТА НА АНАЛОГОВ ТЕРМОИНДИКАТОР НА ZEPTEP

- **Поставете съда с капак върху студен котлон** и включете **топлинния източник (средна до висока степен)**.

- Когато стрелката на термоиндикатора достигне до средата на **зеления участък в скалата за влажно готвене**, **намалете топлинния източник до минимална степен**.

ГОТВЕНЕ С ПОМОЩТА НА ДИГИТАЛЕН РАДИО-ТЕРМОИНДИКАТОР НА ZEPTEP

- **Поставете съда с капак върху студен котлон**, включете **дигиталния радио-термоиндикатор на ZepTeP** (като натиснете Z-бутонa, докато LED светлинните индикатори се включат) и **включете топлинния източник (средна до висока степен)**.

- Когато мигащият оранжев LED светлинен индикатор на дигиталния радио-термоиндикатор на ZepTeP достигне 90°C, което се равнява на половината от **зеления участък по влажната скала**, **намалете топлинния източник до минимална степен**.

- **Храната е приготвена в собствените си сокове**, които остават в съда.
- Парата, отделена от храната, остава вътре в съда и се издига до капака. **Тъй като капакът е по-студен от останалата част от съда, парата се кондензира при контакта си с него. Течностите, отделени от храната, след това падат под формата на капки на дъното върху храната. Процесът продължава докато храната се приготи перфектно („Затворен цикъл“).**
- Формира се **водна спойка** между ръба на съда и капака, която **херметически затваря съда**.
- Процесът на готвене **приключва след около 20 мин.**

ПЪРЖЕНЕ/ПЕЧЕНЕ БЕЗ МАЗНИНА

Храната, която е пържена/печена без мазнина изглежда по-добре, тя е по-вкусна и по-здравословна, с по-малко мазнини и по-малко калории.

- **Когато се пържи/пече без мазнина, винаги поставяйте месото в предварително нагрят съд.**
- **Поставете празния, покрит с капак, съд на котлона и включете топлоизточника на максимална степен на нагриване за 5 мин.**

ГОТВЕНЕ С ПОМОЩТА НА АНАЛОГОВ ТЕРМОИНДИКАТОР НА ZEPTEP

- Съдът е готов за пържене/печене, когато **стрелката на аналоговия термоиндикатор на ZepTeP достигне до средата на зеления участък от скалата за сухо готвене**, или когато пуснете няколко капки вода и те започнат да се търкалят върху дъното на съда (т.нар. перла ефект), **след не повече от 5 мин.**

ГОТВЕНЕ С ПОМОЩТА НА ДИГИТАЛЕН РАДИО-ТЕРМОИНДИКАТОР НА ZEPTEP

- Съдът е готов за пържене/печене веднага щом мигащият LED светлинен индикатор на **дигиталния радио-термоиндикатор на ZepTeP достигне настроената температура (205°C)**, която отговаря на ограничението на горната граница на **зеления участък по скалата за сухо готвене**, или когато пуснете няколко капки вода и те започнат да се търкалят върху дъното на съда (т.нар. перла ефект), **след не повече от 5 мин.**

- **Винаги поставяйте месото във вече нагретия празен съд** и го натиснете надолу, за да се запече. **След 30-60 секунди обърнете запеченото месо на обратната му страна и го натиснете отново, докато стане готово.**
- **Намалете топлоизточника до минимална степен, изключете го или отстранете съда от него.**
- Използвайте капак в зависимост от метода на готвене, който сте използвали.
- Процесът на пържене/печене **приключва след около 10 мин.**

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА И СЪВЕТИ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА СЪДА

- Преди да използвате съдовете за първи път, важно е цялостно да ги почистите с помощта на почистващия препарат CleanSy® от ZepTeP или с подобен продукт. Неправилното почистване на съда може да доведе до пожълтяването му. Можете да закупите почистващ препарат CleanSy® от вашия консултант или от офисите на „Центер-България ЕООД“ в страната.
- Не използвайте почистващи продукти на основата на хлор или абразивни такива, тъй като употребата им може да увреди външната повърхност на съда и да се загуби блясъкът му.
- Готварските съдове шедьоври на ZepTeP могат да се измиват безопасно в съдомиялна машина: препоръчваме максималната температура да е 60°C.
- Свалете термоиндикаторите на ZepTeP (всички видове) от капака на съда, преди да го поставите в съдомиялна машина.
- Не използвайте абразивни почистващи продукти и при ръчно измиване на външната повърхност на съда.
- Никога не оставяйте да засъхнат остатъци от храна по повърхността на съда, тъй като те могат да причинят петна.
- Изберете правилния размер на котлона, в зависимост от размера на вашия съд.
- Избягвайте отварянето на капака по време на готвене използвайте показанията на термоиндикатора на ZepTeP.
- Поставете готварския съд върху котлон с равна, стабилна повърхност и подходящ размер, за да избегнете инциденти или повреди.
- Не използвайте топлинни източници, чийто диаметър е по-широк от основата на съда.
- Не използвайте котлони с много големи размери.
- Използвайте подходящи подложки за съда, когато той е бил изложен под въздействието на топлина за продължително време.
- Не поставяйте съда в микровълнова печка.
- Винаги поставяйте съда върху равна и стабилна повърхност.
- Добавянето на сол към студена вода може да доведе до много висока концентрация на сол на дъното на съда и впоследствие да го увреди. Винаги поставяйте солта във вряща вода и я разбърквайте. Увреждането на неръждаемата стомана не оказва влияние върху функционалността ѝ или върху процеса на готвене, но може да бъде много трудно отстранимо.
- Използвайте оригинални аксесоари и резервни части.
- Прочете внимателно инструкцията за употреба, преди да използвате готварския съд.
- Отвертката (ZSD-TORX20) е включена към фабричната опаковка на готварските съдове шедьоври. Използвайте я, за да смените горната пластина от дръжките на ZepTeP, и така да персонализирате дръжките на вашия съд.

ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ ШЕДЬОВРИ НА ZEPTEP - ПАТЕНТОВАНО, УНИКАЛНО РЕШЕНИЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЗДРАВΟΣЛОВНА ХРАНА, ЗА ПО-ДОБЪР И ПО-ДЪЛЪГ ЖИВОТ.

Ø 16 CM - 6 1/4"



Съд - Z-1615
 Ø 16 CM, 1.5 л. в. 8.2 CM
 Ø 6 1/4" - 1.59 Qt - h 3 1/4"



Съд - Z-1620
 Ø 16 CM, 2.0 л. в. 10.7 CM
 Ø 6 1/4" - 2.12 Qt - h 4 1/4"



Съд - Z-1620-SC
 Ø 16 CM, 2.0 л. в. 10.7 CM
 Ø 6 1/4" - 2.12 Qt - h 4 1/4"



Съд - Z-1625
 Ø 16 CM, 2.5 л. в. 13.2 CM
 Ø 6 1/4" - 2.65 Qt - h 5 1/4"

Ø 20 CM - 7 3/4"



ГРИЛ ТИГАН - Z-2012-S
 Ø 20 CM, 1.2 л. в. 4.9 CM
 Ø 7 3/4" - 1.27 Qt - h 2"



ТИГАН - URA - Z-2020
Съд - Z-2020/S
 Ø 20 CM, 2.0 л. в. 7.5 CM
 Ø 7 3/4" - 2.12 Qt - h 3"



Съд - Z-2030-SC
 Ø 20 CM, 3.0 л. в. 10.4 CM
 Ø 7 3/4" - 3.18 Qt - h 4"



Съд - Z-2050
 Ø 20 CM, 5.0 л. в. 17 CM
 Ø 7 3/4" - 5.30 Qt - h 6 3/4"



ТИГАН - Z-2015
 Ø 20 CM, 1.5 л. в. 5.7 CM
 Ø 7 3/4" - 1.59 Qt - h 2 1/4"



Съд - Z-2030
 Ø 20 CM, 3.0 л. в. 10.4 CM
 Ø 7 3/4" - 3.18 Qt - h 4"



Съд - Z-2042
 Ø 20 CM, 4.2 л. в. 14.2 CM
 Ø 7 3/4" - 4.45 Qt - h 5 2/4"



Съд - Z-2058
 Ø 20 CM, 5.8 л. в. 19.2 CM
 Ø 7 3/4" - 6.15 Qt - h 7 2/4"

Ø 24 CM - 9 1/4"



ТИГАН - Z-2420-S
 Ø 24 CM, 2.0 л. в. 5.2 CM
 Ø 9 1/4" - 2.12 Qt - h 2"



Съд - Z-2455
 Ø 24 CM, 5.5 л. в. 13.2 CM,
 Ø 9 1/4" - 5.83 Qt - h 5 1/4"



Съд - URA - Z-2430
Съд - Z-2430/S
 Ø 24 CM, 3.0 л. в. 7.5 CM
 Ø 9 1/4" - 3.18 Qt - h 3"



Съд - Z-2470
 Ø 24 CM, 7.0 л. в. 16.5 CM
 Ø 9 1/4" - 7.42 Qt - h 6 2/4"



Съд - Z-2440
 Ø 24 CM, 4.0 л. в. 9.7 CM
 Ø 9 1/4" - 4.24 Qt - h 3 3/4"



Съд - Z-2490
 Ø 24 CM, 9.0 л. в. 21 CM
 Ø 9 1/4" - 9.54 Qt - h 8 1/4"

Ø 28 CM - 11"



ГРИЛ ТИГАН - Z-2830Z
 Ø 28 CM, 3.0 л. в. 5.7 CM
 Ø 11" - 3.18 Qt - h 2 1/4"



Съд - Z-2875
 Ø 28 CM, 7.5 л. в. 13.2 CM
 Ø 11" - 7.95 Qt - h 5 1/4"



Съд - Z-2850B
 Ø 28 CM, 5.0 л. в. 9 CM
 Ø 11" - 5.30 Qt - h 3 2/4"



Съд - Z-28120
 Ø 28 CM, 12.0 л. в. 20.7 CM
 Ø 11" - 12.72 Qt - h 8"

СИНХРО-КЛИК®



СИНХРО-КЛИК® - Z-420-20
 Ø 20 CM, в. 9.35 CM
 Ø 7 3/4" - h 3 3/4"



СИНХРО-КЛИК® - Z-420-24
 Ø 24 CM, в. 10 CM
 Ø 9 1/4" - h 4"

КОШНИЧКИ ЗА ПАРА



КОМПЛЕКТ СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА - Z-420-18
 Ø 18 CM, 4.0 л. в. 14.3 CM
 Ø 7" - 4.24 Qt - h 5 1/4"



КОШНИЧКА ЗА ПАРА - Z-420-18S
 Ø 18 CM - 2.0 л. в. 8.15 CM
 Ø 7" - 2.12 Qt - h 3 1/4"



ОСНОВА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА - Z-420-18S
 Ø 18 CM - 2.0 л. в. 8.15 CM
 Ø 7" - 2.12 Qt - h 3 1/4"

КОШНИЧКИ



КОШНИЧКА - Z-822
 Ø 22.5 CM, 3.2 л. в. 9.9 CM
 Ø 8 3/4" - 3.38 Qt - h 4"

Ø 30 CM - 11 3/4"



ОВАЛЕН ГРИЛЕР - Z-V3025Z
 30 x 22 CM, 2.5 л. в. 6 CM
 Ø 11 3/4" x 8 2/4" - 2.65 Qt - h 2 1/4"



ОВАЛЕН СЪД - Z-V3060
 30 x 22 CM, 6.0 л. в. 13.5 CM
 Ø 11 3/4" x 8 2/4" - 6.36 Qt - h 5 1/4"



ГОТВАРСКА КНИГА - RMN-142-10



СИТО-ЧИНИЯ - Z-S20
 Ø 20 см, 2.8 л, в. 10.1 см
 Ø 7³/₄" - 2.97 QT - h 4"



СИТО-ЧИНИЯ - Z-S24
 Ø 24 см, 4.8 л, в. 11.5 см
 Ø 9¹/₄" - 5.09 QT - h 4²/₄"

ТИГАНИ - URA ТЕХНОЛОГИЯ



ТИГАН - URA - Z-FP2016-S
ТИГАН - Z-FP2016-S/S
 Ø 20 см, 1.6 л, в. 6.1 см
 Ø 7³/₄" - 1.7 QT - h 2¹/₄"



ТИГАН - URA - Z-FP2425-S
ТИГАН - Z-FP2425-S/S
 Ø 24 см, 2.5 л, в. 6.6 см
 Ø 9¹/₄" - 2.65 QT - h 2³/₄"



ТИГАН - URA - Z-FP2838-L
ТИГАН - Z-FP2838-L/S
 Ø 28 см, 3.8 л, в. Н 7.1 см
 Ø 11" - 4.03 QT - h 2³/₄"



ТИГАН - URA - Z-FP2016-SC
ТИГАН - Z-FP2016-SC/S
 Ø 20 см, 1.6 л, в. 6.1 см
 Ø 7³/₄" - 1.7 QT - h 2¹/₄"



ТИГАН - URA - Z-FP2425-SC
ТИГАН - Z-FP2425-SC/S
 Ø 24 см, 2.5 л, в. 6.6 см
 Ø 9¹/₄" - 2.65 QT - h 2³/₄"



ТИГАН - URA - Z-FP2838-LSC
ТИГАН - Z-FP2838-LSC/S
 Ø 28 см, 3.8 л, в. 7.1 см
 Ø 11" - 4.03 QT - h 2³/₄"

РЕНДЕТА



КОМПЛЕКТ АКСЕСОАРИ - Z-ZAS
 (РЕНДЕ + ДРЪЖКА + ОБРЪЧ)
 Ø 20/24 см - Ø 7³/₄" / 9¹/₄"



КОМПЛЕКТ АКСЕСОАРИ - Z-ZAS
 (РЕНДЕ + ДРЪЖКА)
 Ø 20 см - Ø 7³/₄"

ДИГИТАЛЕН РАДИО-ТЕРМОИНДИКАТОР



ДИГИТАЛЕН РАДИО-ТЕРМОИНДИКАТОР
 Z-DTC

УРЕД ЗА ДИСТАНЦИОННА АЛАРМА



УРЕД ЗА ДИСТАНЦИОННА АЛАРМА
 Z - BUZZER



СИТО-ЧИНИЯ ЗА СПАГЕТИ - Z-SR20
 Ø 20 см, 6.0 л, в. 22 см
 Ø 7³/₄" - 6.36 QT - h 8²/₄"

ВАКУУМ КОПЧЕ



ВАКУУМ КОПЧЕ - Z-SK
 Ø 5.1 см, в. 4 см - Ø 2" - h 1²/₄"

РАДИО-ИНДУКЦИОНЕН КОТЛОН



РАДИО-ИНДУКЦИОНЕН КОТЛОН
 Z-993R



КОМБИ ЧИНИЯ - Z-SB16
 Ø 16 см, 1.0 л, в. 7 см
 Ø 6¹/₄" - 1.06 QT - h 2³/₄"
 С ПЛАСТАСОВ КАПАК - Z-SB16 -
 Ø 16 см / Ø 6¹/₄"



КОМБИ ЧИНИЯ - Z-SB20
 Ø 20 см, 2.0 л, в. 8 см
 Ø 7³/₄" - 2.12 QT - h 3"
 С ПЛАСТАСОВ КАПАК - Z-SB20
 Ø 20 см / Ø 7³/₄"



КОМБИ ЧИНИЯ - Z-SB24
 Ø 24 см, 3.3 л, в. 8.8 см
 Ø 9¹/₄" - 3.5 QT - h 3²/₄"
 С ПЛАСТАСОВ КАПАК - Z-SB24
 Ø 24 см / Ø 9¹/₄"

ПЛАСТАСОВИ КАПАЦИ



ПЛАСТАСОВ КАПАК - Z-SB16
 Ø 16 см / Ø 6¹/₄"



ПЛАСТАСОВ КАПАК - Z-SB20
 Ø 20 см / Ø 7³/₄"



ПЛАСТАСОВ КАПАК - Z-SB24
 Ø 24 см / Ø 9¹/₄"

СЕРВИРНИ ЧИНИИ - URA ТЕХНОЛОГИЯ



СЕРВИРНА ЧИНИЯ - URA -
(ПЛИТКА) Z-SB16S
 Ø 16 см, 0.3 л, в. 1.7 см,
 Ø 6¹/₄" - 0.32 QT - h 3/4"



СЕРВИРНА ЧИНИЯ - URA -
(ПЛИТКА) Z-SB20S
 Ø 20 см, 0.5 л, в. 1.7 см
 Ø 7³/₄" - 0.53 QT - h 3/4"



СЕРВИРНА ЧИНИЯ - URA -
(ПЛИТКА) Z-SB24S
 Ø 24 см, 0.7 л, в. 1.9 см
 Ø 9¹/₄" - 0.74 QT - h 3/4"



СЕРВИРНА ЧИНИЯ - URA -
(ДЪЛБОКА) Z-SB16D
 Ø 16 см, 0.6 л, в. 3.3 см
 Ø 6¹/₄" - 0.64 QT - h 1¹/₄"



СЕРВИРНА ЧИНИЯ - URA -
(ДЪЛБОКА) Z-SB20D
 Ø 20 см, 1.0 л, в. 4.1 см
 Ø 7³/₄" - 1.06 QT - h 1²/₄"



СЕРВИРНА ЧИНИЯ - URA -
(ДЪЛБОКА) Z-SB24D
 Ø 24 см, 1.8 л, в. 4.9 см
 Ø 9¹/₄" - 1.91 QT - h 2"

ВОК



ВОК - Z-W2424-SC
 Ø 24 см, 2.4 л, в. 7.9 см
 Ø 9¹/₄" - 2.54 QT - h 3"



ВОК - Z-W3045
 Ø 30 см, 4. л, в. 10 см
 Ø 11³/₄" - 4.77 QT - h 4"



КВАДРА СЪД - Z-Q1918
 19.3 x 19.3 см - 1.8 л, в. 5.7 см
 7²/₄" x 7²/₄" - 1.91 QT - h 2¹/₄"



КВАДРА ГРИЛЕР - Z-Q1918-SC
 19.3 x 19.3 см, 1.8 л, в. 5.7 см
 7²/₄" x 7²/₄" - 1.91 QT - h 2¹/₄"



КВАДРА СЪД - Z-Q1927
 19.3 x 19.3 см, 2.7 л, в. 8.2 см
 7²/₄" x 7²/₄" - 2.86 QT - h 3¹/₄"



КВАДРА ГРИЛЕР - Z-Q2323
 23 x 23 см, 2.3 л, в. 5.2 см
 9" x 9" - 2.44 QT - h 2"



КВАДРА ЧИНИЯ - Z-QB19
 19.3 x 19.3 см, 2.2 л, в. 7.3 см
 7²/₄" x 7²/₄" - 2.33 QT - h 2³/₄"



КВАДРА ЧИНИЯ - Z-QB23D
 23 x 23 см, 3.6 л, в. 8.2 см
 9" x 9" - 3.82 QT - h 3¹/₄"



КВАДРА ЧИНИЯ - Z-QB23S
 23 x 23 см, 2.3 л, в. 5.4 см
 9" x 9" - 2.44 QT - h 2"

СЕРТИФИКАТ ЗА КАЧЕСТВО НА ZEPTER

Поздравления, вие избрахте автентичен, патентован готварски съд шедьовър на Zepter, произведен в една от осемте производствени бази на Zepter в Европа, при спазването на най-строги стандарти за качество и безопасност.

Несравнимите качества на готварските съдове шедьоври на Zepter се постигат чрез специфичната комбинация на най-добрите и най-скъпите метали в света, с използването на авангардни производствени техники. Превъзходният Zepter метал 316L и метал 304 предоставят на нашите продукти широк обхват от забележителни характеристики: отлична издръжливост, максимална неутралност, цялостна устойчивост срещу корозия и промяна на цвета, незадържане на миризми от храната, равномерно разпределяне на топлина и готвене без загаряне, а едновременно с това са лесни за почистване и поддържане, и са екологично безопасни.

ПАТЕНТОВАНО, УНИКАЛНО РЕШЕНИЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЗДРАВΟΣЛОВНА ХРАНА, ЗА ПО-ДОБЪР И ПО-ДЪЛЪГ ЖИВОТ.

Zepter осигурява безплатна, безсрочна гаранция за извършването на ремонтни дейности или подмяна на цялостния асортимент от изделия на Zepter, произведени от метали със знак Zepter 316L (Cr-Ni-Mo 18/12/3) и 304, причинени поради проблеми, възникнали в резултат на техническа неизправност или такива, свързани с използваните материали и производствения процес.

- Zepter осигурява ремонта или замяната на части, изработени от материали, които имат 24 месеца гаранция и са различни от метали със знак Zepter 316L (Cr-Ni-Mo 18/12/3) и 304.
- Всички термоиндикатори на Zepter се покриват от 24 месеца гаранция. Не ги поставяйте във фурна, съдомиялна машина или върху нагрети повърхности и не ги излагайте под въздействието на високи температури.
- Пластмасовите части на изделията на Zepter се покриват от 24 месеца гаранция. Не ги поставяйте във фурна и не ги излагайте под въздействието на високи температури.
- Zepter гарантира позлатяването/посребряването на всички обозначени с тази характеристика продукти.
- Тази гаранция не покрива: естетически промени, възникнали в резултат на нормалното амортизиране или увреждане на продуктите или повреди, причинени от неправилната им употреба.

За постигането на най-добри резултати при използването на вашите кухненски шедьоври, винаги следвайте инструкцията им за употреба.

Сертификатът за качество на Zepter гарантира, че вашите кухненски шедьоври на Zepter са преминали през най-стриктните регулативни стандарти за качество и безопасност.

ЖИВЕЙТЕ ПО-ДОБРЕ. ЖИВЕЙТЕ ПО-ДЪЛГО.

