

ZEPTER MASTERPIECE COOKART

ZEPTER MASTERPIECE® COOKART™

Поздравляем! Вы выбрали подлинную, запатентованную посуду коллекции Masterpiece от Zepter, произведенную в соответствии со строгими стандартами качества и безопасности на одном из 8 собственных заводов Zepter в Европе. Уникальная комбинация превосходного металла 316L, передовой технологии и великолепного дизайна от Zepter позволяет варить без добавления воды, жарить без добавления жиров, готовить при низких температурах и сохранять больше необходимых питательных веществ в пище, ее естественный цвет, вкус и аромат без добавления соли и специй. Таким образом, пища становится вкуснее и здоровее. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием.

Обращаем Ваше внимание на 5 стр. – Инструкция по использованию и советы по уходу.



Рис. 1. Термоаккумулирующее компактное дно Zepter (ЗАК)



Рис. 2. Крышка и края посуды Zepter



Рис. 3. Термоконтроллер Zepter



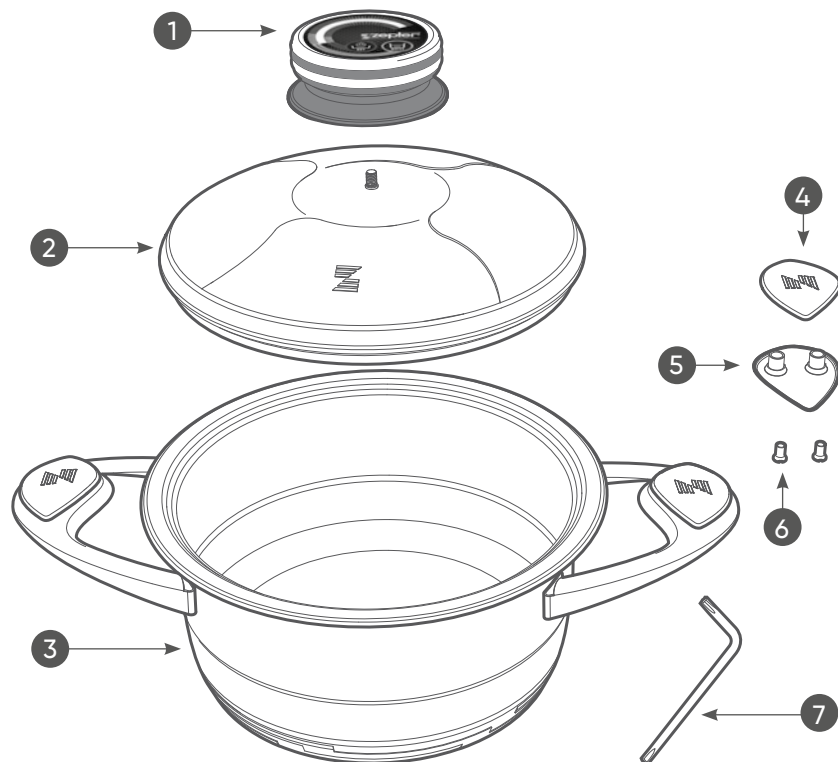
Рис. 4. Ручки Zepter



Рис. 5. «Замкнутый Цикл» Zepter

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

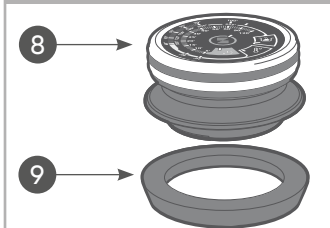
КОМПОНЕНТЫ



- 1 Термоконтроллер Zepter
- 2 Крышка Zepter
- 3 Посуда Zepter Masterpiece
- 4 Верхняя панель ручки
- 5 Нижняя панель ручки
- 6 Винты для ручки
- 7 Отвертка
- 8 Радиочисловой Термоконтроллер Zepter
- 9 Соединительное кольцо

ПРИМЕЧАНИЕ: Радиочисловой Термоконтроллер Zepter доступен как дополнительная опция. Соединительное кольцо должно использоваться только с плоскими крышками, оно не предназначено для крышек с углублением.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОПЦИЯ:
Радиочисловой Термоконтроллер Zepter



СОДЕРЖАНИЕ

ZEPTEP МЕТАЛЛ 316L (CR-NI-MO)	СТР. 2
ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩЕЕ КОМПАКТНОЕ ДНО ZEPTEP (ЗАК)	СТР. 2
КРЫШКА И КРАЯ ПОСУДЫ ZEPTEP	СТР. 2
«ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ» ZEPTEP	СТР. 2
URA - ТЕХНОЛОГИЯ ZEPTEP	СТР. 3
РУЧКИ ZEPTEP	СТР. 3
ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР ZEPTEP	СТР. 3
РАДИОЦИФРОВОЙ ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР ZEPTEP (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОПЦИЯ)	СТР. 3
ПРЕВОСХОДНАЯ УМНАЯ МУЛЬТИСИСТЕМА ZEPTEP И VACSY®	СТР. 3
ВАРКА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ВОДЫ	СТР. 4
ЖАРКА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ЖИРОВ	СТР. 4
ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И СОВЕТЫ ПО УХОДУ	СТР. 5
АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ	СТР. 6
ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА ZEPTEP	СТР. 6

ZEPTER МЕТАЛЛ 316L (Cr-Ni-Mo)

Мировая премьера изготовленной из превосходного Zepther металла 316L **посуды Zepther Masterpiece**, совершенной по своей функциональности и, самое главное, заботящейся о вашем здоровье. Непревзойденное качество посуды Zepther Masterpiece достигается за счет особой комбинации первоклассных и дорогих металлов в сочетании с передовой технологией производства. Благодаря **превосходному Zepther металлу 316L и 304**, наша продукция имеет широкий ряд преимуществ:

- Равномерно распределяет тепло
- Пища не подгорает
- Полностью устойчива к коррозии и не меняет цвет
- Не сохраняет запахи пищи
- Проста в использовании и уходе
- Обладает высокой прочностью
- Максимально нейтральна
- Не разрушается, устойчива к физическим и химическим воздействиям
- Экологична
- Не вызывает аллергии.

Превосходный Zepther металл 316L эксклюзивно применяется там, где предъявляются самые высокие требования к качеству:

- В медицине: для производства имплантатов, протезов, хирургических инструментов;
- В промышленности: при производстве эксклюзивных часов, автомобилей и яхт.

ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩЕЕ КОМПАКТНОЕ ДНО ZEPTER (ЗАК)

Запатентованное тройное Термоаккумулирующее компактное дно Zepther (ЗАК) изготовлено из трех слоев легкого металла: индукционного и аккумулирующего/проводящего. Это основа правильного и долговечного Zepther-способа приготовления здоровой пищи. Дно соединено с посудой пресс-машиной под давлением 2000 тонн (не склеено, не спаяно), не разрушается, компактно и не деформируется.

ЗАК быстро аккумулирует тепло и передает его пище, которая, таким образом, готовится при низких температурах, экономя до 70% энергии. Разработано для всех источников нагрева, включая индукционные.

КРЫШКА И КРАЯ ПОСУДЫ ZEPTER

Специально сконструированная крышка Zepther идеально прилегает к краям посуды и герметично закрывает ее водяным затвором. Образуя **«замкнутый цикл»**, обогащенная питательными веществами жидкость остается внутри посуды, и еда готовится в собственном соку. **Крышка и края посуды Zepther** сконструированы так, чтобы предотвратить проливание жидкости. Крышка совместима со всей посудой Zepther и multifunctionальными элементами, а также может использоваться для нарезки, сервировки и хранения пищи. Для дополнительного удобства крышка Zepther может фиксироваться на ручках посуды Zepther, что позволяет предотвратить проливание жидкости и экономит пространство.

«ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ» ZEPTER

«Замкнутый цикл» возможен благодаря уникальной комбинации **превосходного Zepther металла 316L**, специально сконструированных **крышки и краев посуды**, а также **Термоаккумулирующего компактного дна**. Пар, образующийся внутри посуды, поднимается вверх. Так как крышка всегда холоднее посуды, пар при контакте с ней конденсируется и опускается на дно. Этот процесс повторяется снова и снова, пока пища не будет идеально приготовлена в собственном соку. При этом сохраняются естественный цвет, вкус и аромат, а также необходимые питательные вещества, такие как витамины, минералы и микроэлементы.

URA-ТЕХНОЛОГИЯ ZEPTER

URA* – это передовая антипригарная технология. Безопасна для здоровья, так как производится без нанесения какого-либо покрытия. Антипригарная поверхность является неотъемлемой частью корпуса посуды и не отслаивается, таким образом делая посуду Zepther Masterpiece прочной, долговечной и абсолютно безопасной.

**URA – антипригарная технология.*

РУЧКИ ZEPTER

Zepther запатентованные ручки имеют уникальный дизайн, благодаря чему не перегреваются. Стильный внешний вид и эргономичная конструкция обеспечивают надежный и удобный захват. Посуду с ручками Zepther можно использовать в духовом шкафу. Всегда используйте защитные рукавицы, когда ставите блюдо в духовку или достаёте его.

Ручки Zepther легко мыть, а верхняя панель ручки является съёмной, что облегчает уход и хранение. Нанесение покрытия с использованием Zepther PVD* – технологии предотвращает появление царапин и изменение цвета. Благодаря умному и функциональному дизайну, крышка легко фиксируется на ручках посуды.

**PVD-технология.*

ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР ZEPTER

Термоконтроллер Zepther позволяет вам полностью контролировать процесс приготовления пищи, не поднимая крышку. Процесс приготовления в **«Замкнутом цикле»** не нарушается. Пища готовится в собственном соку, сохраняя свою питательную и биологическую ценность, а вы экономите до 70% энергии и времени.

РАДИОЦИФРОВОЙ ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР ZEPTER

(дополнительная опция)

Радиоцифровой Термоконтроллер Zepther – высокотехнологичное устройство, которое позволяет вам контролировать процесс приготовления пищи, не поднимая крышку. Процесс приготовления в **«замкнутом цикле»** проходит непрерывно. Пища готовится в собственном соку, сохраняя свою питательную и биологическую ценность. При этом экономится до 70% энергии и до 30% продуктов. Вы можете легко установить желаемый режим приготовления пищи – Влажный (варка без добавления воды) или Сухой (жарка без добавления жиров), а также задать температуру и время приготовления (пожалуйста, изучите инструкцию к **Радиоцифровому Термоконтроллеру Zepther** для получения дополнительной информации). Для полной автоматизации процесса приготовления пищи используйте **Радиоцифровой Термоконтроллер Zepther** совместно с **Устройством Дистанционного Оповещения Zepther (Zepther Buzzer*)** и **Радиоуправляемой Индукционной плитой Zepther**. Всегда снимайте **Радиоцифровой Термоконтроллер Zepther** перед тем, как поставить посуду в духовку.

**Баззер.*

ПРЕВОСХОДНАЯ УМНАЯ МУЛЬТИСИСТЕМА ZEPTER И VACSYS®

Все элементы Zepther-системы multifunctionальны и совместимы друг с другом, что позволяет вам готовить самую разнообразную здоровую пищу множеством способов. Благодаря **превосходной умной мультисистеме Zepther**, вы можете готовить одновременно несколько блюд на одной конфорке, что является более экономичным способом приготовления пищи. **Посуда Zepther Masterpiece** – идеальное решение для приготовления здоровой пищи и гарантия экономии продуктов, энергии, времени и денег. Более того, пища может храниться прямо в **посуде Zepther Masterpiece**, в которой она была приготовлена. И все это благодаря **VacSy®** – запатентованной, эффективной и экономичной вакуумной системе для правильного, длительного и естественного способа хранения здоровой пищи, которая позволяет увеличить срок хранения до 5 раз.

ВАРКА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ВОДЫ

Пища, приготовленная без добавления воды, выглядит аппетитнее. Она и вкуснее, и здоровее, так как ее натуральные питательные вещества сохранены.

- При варке без добавления воды всегда кладите свежие вымытые продукты в холодную посуду, оставляя минимум 3 см незаполненного пространства, и закрывайте крышкой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОКОНТРОЛЛЕРА ZEPTER

- Поставьте посуду, закрытую крышкой, на холодную плиту и установите среднюю или высокую степень нагрева.
- Когда стрелка Термоконтроллера Zepter достигнет середины зеленого поля по шкале «Влажный режим», уменьшите температуру нагрева до минимума.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАДИОЦИФРОВОГО ТЕРМОКОНТРОЛЛЕРА ZEPTER

- Поставьте посуду с крышкой на холодную плиту, включите Радиационный Термоконтроллер Zepter (удерживая нажатой кнопку Z, пока не загорится индикатор) и установите среднюю или высокую степень нагрева.
- Когда мигающий оранжевый индикатор Радиационного Термоконтроллера Zepter достигнет значения 90°C, что соответствует середине зеленого поля по шкале «Влажный режим», установите минимальную температуру нагрева.
- Пища готовится в собственном соку, который сохраняется в посуде.
- Пар, образующийся внутри посуды, поднимается вверх. Так как крышка всегда холоднее посуды, пар конденсируется при контакте с ней, и обогащенная питательными веществами жидкость опускается на дно. Этот процесс продолжается до тех пор, пока пища не будет идеально приготовлена («Замкнутый цикл»).
- Водяной затвор, сформированный между краями посуды и крышкой, герметично закрывает посуду.
- Процесс приготовления занимает примерно 20 минут.

ЖАРКА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ЖИРОВ

Пища, приготовленная без добавления жиров, выглядит аппетитнее, она и вкуснее, и здоровее, так как содержит меньше вредных жиров и калорий.

- При жарке без добавления жиров всегда кладите мясо в предварительно разогретую посуду.
- Поставьте пустую закрытую посуду на плиту и установите максимальную степень нагрева на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОКОНТРОЛЛЕРА ZEPTER

- Посуда готова к жарке, когда стрелка Термоконтроллера Zepter достигнет середины зеленого поля по шкале «Сухой режим» или когда вы капнете немного воды, и капли начнут перекатываться («эффект жемчужины»), максимум через 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАДИОЦИФРОВОГО ТЕРМОКОНТРОЛЛЕРА ZEPTER

- Посуда готова к жарке, когда мигающий оранжевый индикатор Радиационного Термоконтроллера Zepter достигнет необходимой температуры (205°C), что соответствует верхнему пределу зеленого поля по шкале «Сухой режим», или когда вы капнете немного воды, и капли начнут перекатываться («эффект жемчужины»), максимум через 5 минут.
- Всегда кладите мясо в пустую разогретую посуду и прижимайте его ко дну, чтобы оно поджарилось.
- Через 30–60 секунд переверните мясо и снова прижмите, оставьте его так до полного приготовления.
- Установите минимальную степень нагрева, отключите плиту или уберите посуду с источника нагрева.
- Используйте крышку в зависимости от желаемого способа обжарки.
- Процесс приготовления занимает примерно 10 минут.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И СОВЕТЫ ПО УХОДУ

- **Перед первым использованием посуду нужно расконсервировать – удалить остатки шлифовочной пасты, в которой хранится новый товар. Для этого рекомендуется использовать моющее средство от Zepter TFD-942. Промойте все элементы комплекта горячей водой, с помощью губки нанесите чистящее средство снаружи и внутри, оставьте на 10–15 минут, тщательно смойте и повторите процедуру 2–3 раза. Это позволит вам сохранить её блестящий вид надолго.**
- Не используйте хлорсодержащие или абразивные средства, т.к. они могут повредить внешнюю поверхность посуды.
- Посуду Zepter Masterpiece можно мыть в посудомоечной машине: рекомендованная максимальная температура 60°C.
- Снимите Радиационный Термоконтроллер Zepter перед тем, как загрузить посуду в посудомоечную машину.
- Чтобы сохранить блеск посуды, не используйте абразивные чистящие средства при мытье внешней поверхности.
- Выбирайте правильный размер конфорки для вашей посуды.
- Выбирайте правильный размер посуды для того количества продуктов, которое вы хотите приготовить.
- По возможности избегайте открытия крышки – вместо этого используйте Радиационный Термоконтроллер Zepter.
- Во избежание несчастных случаев или повреждений ставьте посуду на ровную и устойчивую плиту подходящего размера.
- Не используйте источник нагрева более широкий, чем основание посуды.
- Не перегревайте посуду.
- Используйте соответствующую подставку под посуду, если она нагревалась длительное время.
- Не используйте посуду в микроволновой печи.
- Всегда устанавливайте посуду на ровной и устойчивой поверхности.
- Добавление соли в холодную воду способствует очень высокой концентрации соли на дне посуды, что может привести к ее повреждению. Всегда добавляйте соль в кипящую воду и размешивайте ее. Повреждение нержавеющей стали не влияет на функциональность или процесс приготовления, но его практически невозможно устранить самостоятельно.
- Используйте только оригинальные аксессуары и запасные детали.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием посуды.
- В упаковке с вашей посудой Masterpiece находится отвертка (ZSD-TORX20). Используйте ее, чтобы поменять верхние съемные панели на ручках Zepter для придания индивидуальности вашей посуде Masterpiece.

ПОСУДА ZEPTER MASTERPIECE – ЗАПАТЕНТОВАННОЕ И УНИКАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗДОРОВОЙ ПИЩИ ДЛЯ ЛУЧШЕЙ И ДОЛГОЙ ЖИЗНИ.

Ø 16 см - 6 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-1615
Ø 16 см - 1.5 л - высота 8.2 см
Ø 6 1/4" - 1.59 Qt - высота 3 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-1620
Ø 16 см - 2.0 л - высота 10.7 см
Ø 6 1/4" - 2.12 Qt - высота 4 1/4"



КОВШ ДЛЯ СОУСА С ОДНОЙ
РУЧКОЙ, С КРЫШКОЙ - Z-1620-SC
Ø 16 см - 2.0 л - высота 10.7 см
Ø 6 1/4" - 2.12 Qt - высота 4 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-1625
Ø 16 см - 2.5 л - высота 13.2 см
Ø 6 1/4" - 2.65 Qt - высота 5 1/4"

СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ



СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НА ПАРУ - Z-420-18
Ø 18 см - 4.0 л - высота 14.3 см
Ø 7" - 4.24 Qt - высота 5 1/4"



СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НА ПАРУ - КОРЗИНА-ПАРОВАРКА
Z-420-18C
Ø 18 см - 2.0 л - высота 8.15 см
Ø 7" - 2.12 Qt - высота 3 1/4"



СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НА ПАРУ - МИСКА-ПАРОВАРКА
Z-420-18S
Ø 18 см - 2.0 л - высота 8.15 см
Ø 7" - 2.12 Qt - высота 3 1/4"

Ø 20 см - 7 1/4"



СКОВОРОДА С ОДНОЙ РУЧКОЙ,
БЕЗ КРЫШКИ - Z-2012-S
Ø 20 см - 1.2 л - высота 4.9 см
Ø 7 3/4" - 1.27 Qt - высота 2"



СОТЕЙНИК (УРА-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-2020
СОТЕЙНИК - Z-2020/S
Ø 20 см - 2.0 л - высота 7.5 см
Ø 7 3/4" - 2.12 Qt - высота 3"



КАСТРЮЛЯ ДЛЯ СОУСА С ОДНОЙ
РУЧКОЙ, С КРЫШКОЙ - Z-2030-SC
Ø 20 см - 3.0 л - высота 10.4 см
Ø 7 3/4" - 3.18 Qt - высота 4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2050
Ø 20 см - 5.0 л - высота 17 см
Ø 7 3/4" - 5.30 Qt - высота 6 3/4"



СОТЕЙНИК - Z-2015
Ø 20 см - 1.5 л - высота 5.7 см
Ø 7 3/4" - 1.59 Qt - высота 2 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2030
Ø 20 см - 3.0 л - высота 10.4 см
Ø 7 3/4" - 3.18 Qt - высота 4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2042
Ø 20 см - 4.2 л - высота 14.2 см
Ø 7 3/4" - 4.45 Qt - высота 5 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2058
Ø 20 см - 5.8 л - высота 19.2 см
Ø 7 3/4" - 6.15 Qt - высота 7 1/4"

КОРЗИНКИ



КОРЗИНКА - Z-822
Ø 22.5 см - 3.2 л - высота 9.9 см
Ø 8 3/4" - 3.38 Qt - высота 4"

Ø 24 см - 9 1/4"



СКОВОРОДА С ОДНОЙ РУЧКОЙ,
БЕЗ КРЫШКИ - Z-2420-S
Ø 24 см - 2.0 л - высота 5.2 см
Ø 9 1/4" - 2.12 Qt - высота 2"



КАСТРЮЛЯ - Z-2455
Ø 24 см - 5.5 л - высота 13.2 см
Ø 9 1/4" - 5.83 Qt - высота 5 1/4"



ГРИЛЛЕР С ЛОГОТИПОМ "Z"
НА ДНЕ - Z-2830Z
Ø 28 см - 3.0 л - высота 5.7 см
Ø 11" - 3.18 Qt - высота 2 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2875
Ø 28 см - 7.5 л - высота 13.2 см
Ø 11" - 7.95 Qt - высота 5 1/4"



СОТЕЙНИК (УРА-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-2430
СОТЕЙНИК - Z-2430/S
Ø 24 см - 3.0 л - высота 7.5 см
Ø 9 1/4" - 2.12 Qt - высота 3"



КАСТРЮЛЯ - Z-2470
Ø 24 см - 7.0 л - высота 16.5 см
Ø 9 1/4" - 7.42 Qt - высота 6 1/4"



КАСТРЮЛЯ С ВЫПУКЛОЙ КРЫШКОЙ - Z-2850B
Ø 28 см - 5.0 л - высота 9 см
Ø 11" - 5.30 Qt - высота 3 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-28120
Ø 28 см - 12.0 л - высота 20.7 см
Ø 11" - 12.72 Qt - высота 8"



СОТЕЙНИК - Z-2440
Ø 24 см - 4.0 л - высота 9.7 см
Ø 9 1/4" - 4.24 Qt - высота 3 1/4"

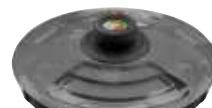


КАСТРЮЛЯ - Z-2490
Ø 24 см - 9.0 л - высота 21 см
Ø 9 1/4" - 9.54 Qt - высота 8 1/4"

SYNCRO-CLIK®



SYNCRO-CLIK® - Z-420-20
Ø 20 см - высота 9.35 см
Ø 7 3/4" - высота 3 1/4"



SYNCRO-CLIK® - Z-420-24
Ø 24 см - высота 10 см
Ø 9 1/4" - высота 4"

Ø 30 см - 11 3/4"



ОВАЛЬНЫЙ ГРИЛЛЕР - Z-V3025Z
30 x 22 см - 2.5 л - высота 6 см
Ø 11 3/4" x 8 3/4" - 2.65 Qt - высота 2 1/4"



ОВАЛЬНЫЙ СОТЕЙНИК - Z-V3060
30 x 22 см - 6.0 л - высота 13.5 см
Ø 11 3/4" x 8 3/4" - 6.36 Qt - высота 5 1/4"



КУЛИНАРНАЯ КНИГА
PMH-142-10

ПАРОВАРКИ



ПАРОВАРКА - Z-S20
Ø 20 см - 2.8 л - высота 10.1 см
Ø 7^{3/4"} - 2.97 Qt - высота 4"



ПАРОВАРКА - Z-S24
Ø 24 см - 4.8 л - высота 11.5 см
Ø 9^{1/4"} - 5.09 Qt - высота 4^{2/4"}

СКОВРОДЫ



СКОВРОДА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2016-S
СКОВРОДА - Z-FP2016-S/S
Ø 20 см - 1.6 л - высота 6.1 см
Ø 7^{3/4"} - 1.7 Qt - высота 2^{2/4"}



СКОВРОДА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2425-S
СКОВРОДА - Z-FP2425-S/S
Ø 24 см - 2.5 л - высота 6.6 см
Ø 9^{1/4"} - 2.65 Qt - высота 2^{2/4"}



СКОВРОДА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2016-SC
СКОВРОДА - Z-FP2016-SC/S
Ø 20 см - 1.6 л - высота 6.1 см
Ø 7^{3/4"} - 1.7 Qt - высота 2^{2/4"}



СКОВРОДА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2425-SC
СКОВРОДА - Z-FP2425-SC/S
Ø 24 см - 2.5 л - высота 6.6 см
Ø 9^{1/4"} - 2.65 Qt - высота 2^{2/4"}

КОРЗИНА ДЛЯ ВАРКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



КОРЗИНА ДЛЯ ВАРКИ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - Z-SR20
Ø 20 см - 6.0 л - высота 22 см
Ø 7^{3/4"} - 6.36 Qt - высота 8^{2/4"}



СКОВРОДА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2838-LS
СКОВРОДА - Z-FP2838-LS/S
Ø 28 см - 3.8 л - высота 7.1 см
Ø 11" - 4.03 Qt - высота 2^{3/4"}



СКОВРОДА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2838-LSC
СКОВРОДА - Z-FP2838-LSC/S
Ø 28 см - 3.8 л - высота 7.1 см
Ø 11" - 4.03 Qt - высота 2^{3/4"}

ТЕРКИ



НАБОР АКСЕССУАРОВ, 3 ШТ. (ТЕРКА,
РУЧКА-ДЕРЖАТЕЛЬ, КОЛЬЦО) - Z-3AS
Ø 20/24 см - Ø 7^{3/4"} / 9^{1/4"}



НАБОР АКСЕССУАРОВ, 2 ШТ. (ТЕРКА,
РУЧКА-ДЕРЖАТЕЛЬ)
Ø 20 см - Ø 7^{3/4"}

РАДИОЦИФРОВОЙ
ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР

РАДИОЦИФРОВОЙ
ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР - Z-DTC

УСТРОЙСТВО ДИСТАНЦИОННОГО
ОПОВЕЩЕНИЯ

УСТРОЙСТВО ДИСТАНЦИОННОГО
ОПОВЕЩЕНИЯ (БАЗЗЕР) - Z - BUZZER

РАДИОУПРАВЛЯЕМАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

РАДИОУПРАВЛЯЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ
ПЛИТА - Z-993R

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

КОМБИ-МИСКИ



КОМБИ-МИСКА С ПЛАСТИКОВОЙ
КРЫШКОЙ - Z-SB16
Ø 16 см - 1.0 л - высота 7 см
Ø 6^{1/4"} - 1.06 Qt - высота 2^{3/4"}
WITH LID - Z-SB16 - Ø 16 см / Ø 6^{1/4"}



КОМБИ-МИСКА С ПЛАСТИКОВОЙ
КРЫШКОЙ - Z-SB20
Ø 20 см - 2.0 л - высота 8 см
Ø 7^{3/4"} - 2.12 Qt - высота 3"
WITH LID - Z-SB20 - Ø 20 см / Ø 7^{3/4"}



КОМБИ-МИСКА С ПЛАСТИКОВОЙ
КРЫШКОЙ - Z-SB24
Ø 24 см - 3.3 л - высота 8.8 см
Ø 9^{1/4"} - 3.5 Qt - высота 3^{3/4"}
WITH LID - Z-SB24 - Ø 24 см / Ø 9^{1/4"}

ПЛАСТИКОВЫЕ КРЫШКИ



ПЛАСТИКОВАЯ
КРЫШКА - Z-SB16 - Ø 16 см / Ø 6^{1/4"}



ПЛАСТИКОВАЯ
КРЫШКА - Z-SB20 - Ø 20 см / Ø 7^{3/4"}



ПЛАСТИКОВАЯ
КРЫШКА - Z-SB24 - Ø 24 см / Ø 9^{1/4"}

СЕРВИРОВОЧНЫЕ МИСКИ (URA-ТЕХНОЛОГИЯ)



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ, мелкая) Z-SB16S
Ø 16 см - 0.3 л - высота 1.7 см
Ø 6^{1/4"} - 0.32 Qt - высота 3/4"



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ, мелкая) Z-SB20S
Ø 20 см - 0.5 л - высота 1.7 см
Ø 7^{3/4"} - 0.53 Qt - высота 3/4"



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ, мелкая) Z-SB24S
Ø 24 см - 0.7 л - высота 1.9 см
Ø 9^{1/4"} - 0.74 Qt - высота 3/4"



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ, глубокая) Z-SB16D
Ø 16 см - 0.6 л - высота 3.3 см
Ø 6^{1/4"} - 0.64 Qt - высота 1^{1/4"}



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ, глубокая) Z-SB20D
Ø 20 см - 1.0 л - высота 4.1 см
Ø 7^{3/4"} - 1.06 Qt - высота 1^{3/4"}



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ, глубокая) Z-SB24D
Ø 24 см - 1.8 л - высота 4.9 см
Ø 9^{1/4"} - 1.91 Qt - высота 2"

WOK



СКОВРОДА WOK - Z-W2424-SC
Ø 24 см - 2.4 л - высота 7.9 см
Ø 9^{1/4"} - 2.54 Qt - высота 3"



СКОВРОДА WOK - Z-W3045
Ø 30 см - 4.5 л - высота 10 см
Ø 11^{3/4"} - 4.77 Qt - высота 4"



СОТЕЙНИК QD - Z-Q1918
19.3 x 19.3 см - 1.8 л - высота 5.7 см
7^{3/4"} x 7^{3/4"} - 1.91 Qt - высота 2^{1/4"}



СОТЕЙНИК QD - Z-Q1918-SC
19.3 x 19.3 см - 1.8 л - высота 5.7 см
7^{3/4"} x 7^{3/4"} - 1.91 Qt - высота 2^{1/4"}



СОТЕЙНИК QD - Z-Q1927
19.3 x 19.3 см - 2.7 л - высота 8.2 см
7^{3/4"} x 7^{3/4"} - 2.86 Qt - высота 3^{1/4"}



ГРИЛЛЕР QD - Z-Q2323
23 x 23 см - 2.3 л - высота 5.2 см
9" x 9" - 2.44 Qt - высота 2"



КОМБИ-МИСКА QD - Z-QB19
19.3 x 19.3 см - 2.2 л - высота 7.3 см
7^{3/4"} x 7^{3/4"} - 2.33 Qt - высота 2^{3/4"}



КОМБИ-МИСКА QD - Z-QB23D
23 x 23 см - 3.6 л - высота 8.2 см
9" x 9" - 3.82 Qt - высота 3^{1/4"}



КОМБИ-МИСКА QD - Z-QB23S
23 x 23 см - 2.3 л - высота 5.4 см
9" x 9" - 2.44 Qt - высота 2"

ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА ZEPTER

Поздравляем! Вы выбрали подлинную, запатентованную посуду коллекции Masterpiece от Zepter, произведенную на одном из 8 собственных заводов Zepter, расположенных в Европе.

Уникальные преимущества и высокое качество продукции Zepter достигаются благодаря особой комбинации высококлассных и дорогих металлов в сочетании с передовой технологией производства. Благодаря превосходному Zepter металлу 316L и 304 наша продукция имеет широкий ряд преимуществ: она обладает высокой прочностью, максимально нейтральна, абсолютно устойчива к коррозии и изменению цвета, не сохраняет запахи пищи, равномерно распределяет тепло, пища не подгорает, проста в использовании и уходе, экологична.

ЗАПАТЕНТОВАННОЕ И УНИКАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗДОРОВОЙ ПИЩИ ДЛЯ ЛУЧШЕЙ И ДОЛГОЙ ЖИЗНИ.

Компания ZEPTER предоставляет бесплатную гарантию сроком 30 лет на ремонт или замену любого изделия из всего ассортимента продукции Zepter, произведенной из превосходного Zepter металла, вследствие неисправности, производственного брака материала или иных производственных дефектов.

- Zepter гарантирует замену деталей, изготовленных из материалов, отличных от превосходного Zepter металла 316L и 304 в течение 24 месяцев.
- Гарантия на детали Радиационного Термоконтроллера Zepter составляет 24 месяца. Не использовать в духовом шкафу, не мыть в посудомоечной машине, не ставить на горячие поверхности, не подвергать воздействию высоких температур.
- Гарантия на пластиковые детали составляет 24 месяца. Не использовать в духовом шкафу и не подвергать воздействию высоких температур.
- Zepter предоставляет гарантию на позолоченное покрытие всей фирменной продукции.
- Эта гарантия не распространяется на эстетические изменения во внешнем виде, связанные с естественным износом, который не влияет на эксплуатационные качества продукции, а также на ущерб, причиненный в результате неправильного использования продукции.
- Настоящая гарантия не затрагивает установленные законом права потребителя согласно соответствующему действующему национальному законодательству и права потребителя по отношению к продавцу, установленные условиями приобретения.

Для достижения наилучших результатов при использовании посуды всегда следуйте инструкции по ее эксплуатации.

Уникальный Сертификат Качества Zepter гарантирует, что Ваша посуда Zepter Masterpiece прошла строжайший контроль качества и соответствует нормам безопасности.



ЖИВИ ЛУЧШЕ. ЖИВИ ДОЛЬШЕ.