

ZEPTER MASTERPIECE COOKART



INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZEPTER MASTERPIECE COOKART

Gratulujemy zakupu oryginalnego, opatentowanego naczynia Zepter Masterpiece do zdrowego gotowania. Naczynie zostało wyprodukowane w jednej z siedmiu fabryk firmy Zepter w Europie, zgodnie z najbardziej rygorystycznymi przepisami dotyczącymi jakości i bezpieczeństwa. Innowacyjna technologia i specjalna budowa naszych naczyń wykonanych z wysokiej jakości stali AISI 316L sprawiają, że możliwe jest gotowanie bez tłuszczu i wody. Dzięki temu potrawy zachowują pełnię smaków, aromatów i wartości odżywczych, mają także mniej kalorii. Przed użyciem przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję.



Rys. 1. Akutermiczne dno Zepter (ZAC)



Rys. 2. Pokrywa i krawędź naczynia Zepter



Rys. 3. Analogowy termokontroler Zepter



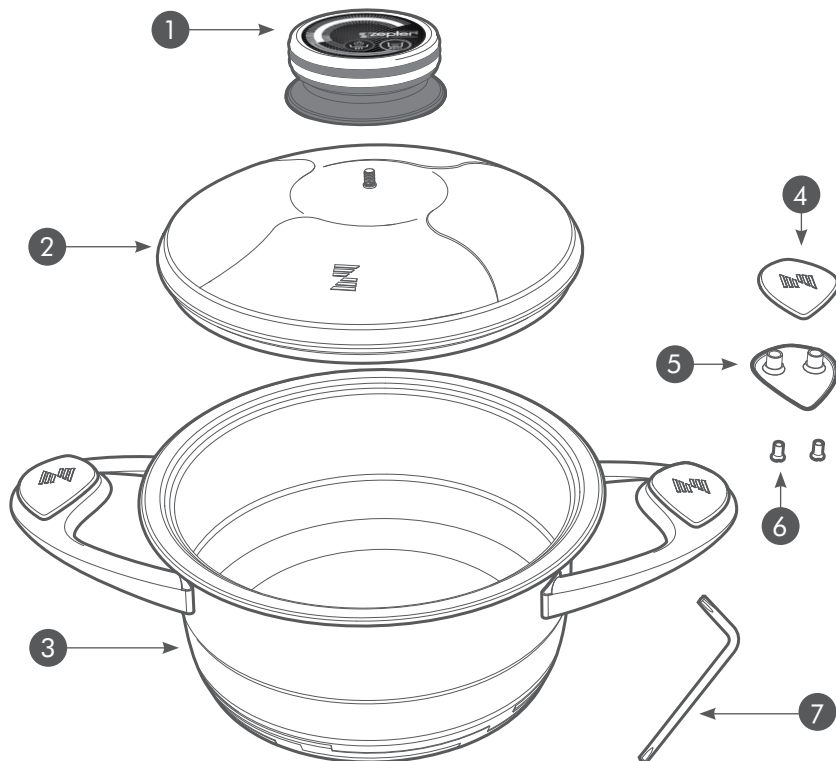
Rys. 4. Uchwyt Zepter



Rys. 5. Obieg zamknięty Zepter

zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER

CZĘŚCI

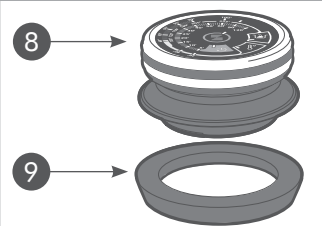


- 1 Termokontroler firmy Zepter
- 2 Pokrywa firmy Zepter
- 3 Naczynie Zepter Masterpiece
- 4 Górna płytką uchwyty
- 5 Dolna płytką uchwyty
- 6 Śrubki do uchwyty
- 7 Klucz Torx

- 8 Cyfrowy termokontroler firmy Zepter
- 9 Pierścień redukcyjny

UWAGA: Cyfrowy termokontroler firmy Zepter jest dostępny jako opcja. Pierścień redukcyjny służy wyłącznie do pokryw o płaskiej powierzchni

OPCJONALNIE:
Cyfrowy termokontroler firmy Zepter



SPIS TREŚCI

METAL 316L (CR-NI-MO) FIRMY ZEPTER	str. 2
AKUTERMICZNE KOMPAKTOWE DNO FIRMY ZEPTER (ZAC)	str. 2
POKRYWA I KRAWĘDŹ NACZYNIA FIRMY ZEPTER	str. 2
ZAMKNIĘTY OBIEG PARY WODNEJ W NACZYNIU FIRMY ZEPTER	str. 2
TECHNOLOGIA URA FIRMY ZEPTER	str. 3
BEZPIECZNE UCHWYTY FIRMY ZEPTER	str. 3
TERMOKONTROLER FIRMY ZEPTER	str. 3
CYFROWY TERMOKONTROLER FIRMY ZEPTER (OPCJONALNIE)	str. 3
ZINTEGROWANY, WIELOFUNKCYJNY SYSTEM FIRMY ZEPTER I SYSTEM VACSY	str. 3
GOTOWANIE BEZ WODY	str. 4
SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU	str. 4
INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I WSKAZÓWKI DOT. KONSERWACJI	str. 5
ASORTYMENT PRODUKTÓW	str. 6
GWARANCJA JAKOŚCI FIRMY ZEPTER	str. 10

KOLEKCJA NACZYŃ MASTERPIECE FIRMY ZEPTER - UNIKALNE, OPATENTOWANE ROZWIĄZANIE DLA PRZYGOTOWANIA ZDROWEJ ŻYWNOSCI, DLA LEPSZEGO I DŁUŻSZEGO ŻYCIA

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

Światowa premiera niezrównanego **metal 316L firmy Zepter** użytego do produkcji kolekcji naczyń Masterpiece firmy Zepter, stanowiących doskonałość funkcjonalności i unikalne korzyści dla Twojego zdrowia. Niezrównane 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 rozprowadzają 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.

Niezrównany 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 sklejane 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, pokrywy 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 metalu 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.

TECHNOLOGIA 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 umożliwia pewny chwyt i łatwą obsługę. Uchwytów nie trzeba zdejmować przed użyciem naczynia 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 uchwycie naczynia.

TERMOKONTROLER FIRMY ZEPTER

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 oraz czasu.

CYFROWY TERMOKONTROLER FIRMY ZEPTER (OPCJONALNIE)

Cyfrowy termokontroler firmy Zepter to precyzyjne urządzenie o specjalnej konstrukcji, które umożliwia kontrolę procesu gotowania bez konieczności zaglądania pod pokrywkę. 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 pożądany tryb gotowania - MOIST (gotowanie bez wody) lub DRY (smażenie bez tłuszczu) - wraz z temperaturą i czasem gotowania (należy zapoznać się z Instrukcją obsługi termokontrolera firmy Zepter w celu uzyskania dalszych informacji). Dla całkowitego 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.

ZINTEGROWANY, WIELOFUNKCYJNY SYSTEM FIRMY ZEPTER I SYSTEM VACSY

Wszystkie elementy systemu Zepter są wielofunkcyjne i kompatybilne ze sobą, co pozwala na przygotowanie każdego rodzaju zdrowej żywności na wiele sposobów. Dzięki gotowaniu w zintegrowanym i wielofunkcyjnym systemie Zepter Smart - systemie piramidy (wielopozycyjnym) - można przygotować kilka dań jednocześnie, na jednym źródle ciepła dla bardziej ekonomicznego (oszczędnego) przyrządzania posiłków. Naczynia Zepter Masterpiece to idealne rozwiązanie dla przygotowywania zdrowej żywności oraz gwarancja oszczędności żywności, energii, czasu i pieniędzy. Co więcej, żywność może być przechowywana bezpośrednio w naczyniach Zepter Masterpiece, w których została przygotowana, a wszystko dzięki VacSy® - opatentowanemu, wydajnemu, ekonomicznemu systemowi próżniowego przechowywania żywności - naturalne, długotrwałe 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.

PODCZAS GOTOWANIA Z TERMOKONTROLEREM ZEPTER

- Umieść naczynie z pokrywą na zimnej kuchence i włącz źródło ciepła (poziom temperatury od średniego do wysokiego).
- Kiedy wskazówka termokontrolera firmy Zepter znajdzie się w połowie zielonego pola na skali MOIST, zmniejsz dopływ ciepła do minimum.

PODCZAS GOTOWANIA Z CYFROWYM TERMOKONTROLEREM ZEPTER

- Umieść naczynie z pokrywą na ziemnej kuchence, włącz cyfrowy termokontroler firmy Zepter (naciskając przycisk „Z”, aż zapali się dioda LED) i włącz źródło ciepła (poziom temperatury średni lub wysoki).
- Kiedy migająca pomarańczowa dioda LED cyfrowego termokontrolera firmy Zepter osiągnie 90°C, co jest równe i odpowiada połowie długości na zielonym polu skali MOIST, zmniejsz temperaturę do poziomu minimalnego.
- **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 nagzewaj, aż do osiągnięcia najwyższej temperatury jednak nie dłużej niż 5 minut.**

PODCZAS SMAŻENIA Z TERMOKONTROLEREM ZEPTER

- Naczynie jest gotowe do smażenia, gdy wskazówka termokontrolera firmy Zepter znajdzie się w połowie zielonego pola na skali DRY lub kiedy po skropleniu dna naczynia kilkoma kroplami wody zaczną one przemieszczać się („test kropli wody”), maksymalnie po 5 minutach od momentu włączenia źródła ciepła.

PODCZAS SMAŻENIA Z CYFROWYM TERMOKONTROLEREM ZEPTER

- Naczynie jest gotowe do smażenia, kiedy migająca pomarańczowa dioda LED cyfrowego termokontrolera firmy Zepter osiągnie pożądaną, docelową temperaturę (205°C), co odpowiada górnej granicy zielonego pola na skali DRY lub gdy kilka kropel wody wylane na dno naczynia zaczną toczyć się i przemieszczać niczym koralki („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 podsmażało.
- 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**.

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. Zalecamy maksymalną temperaturę 60°C.
- Należy zdjąć termokontroler firmy Zepter przed umieszczeniem naczynia w zmywarce lub piekarniku.
- 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 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 naczynia 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.
- Klucz (ZSD-TORX20) znajduje się w opakowaniu produktu (pudełku z Naczyniem Masterpiece). Użyj go w celu wymiany górnej części uchwytów Zepter, aby spersonalizować wygląd swoich naczyń Masterpiece.

Ø 16 cm - 6^{1/4"}

NACZYNIĘ - Z-1620
 Ø 16 cm - 2.0 l - h 10.7 cm
 Ø 6^{1/4"} - 2.12 Qt - h 4^{1/4"}



GARNEK - Z-1625
 Ø 16 cm - 2.5 l - h 13.2 cm
 Ø 6^{1/4"} - 2.65 Qt - h 5^{1/4"}



NACZYNIĘ - URA - Z-2020
 Ø 20 cm - 2.0 l - h 7.5 cm
 Ø 7^{3/4"} - 2.12 Qt - h 3



NACZYNIĘ - Z-2030
 Ø 20 cm - 3.0 l - h 10.4 cm
 Ø 7^{3/4"} - 3.18 Qt - h 4



GARNEK - Z-2042
 Ø 20 cm - 4.2 l - h 14.2 cm
 Ø 7^{3/4"} - 4.45 Qt - h 5^{1/4"}



GARNEK - Z-2050
 Ø 20 cm - 5.0 l - h 17 cm
 Ø 7^{3/4"} - 5.30 Qt - h 6^{3/4"}

Ø 24 cm - 9^{1/2"}

NACZYNIĘ - URA - Z-2430
 Ø 24 cm - 3.0 l - h 5.7 cm
 Ø 9^{1/2"} - 3.18 Qt - h 3



NACZYNIĘ - Z-2440
 Ø 24 cm - 4.0 l - h 9.7 cm
 Ø 9^{1/2"} - 4.24 Qt - h 3^{1/4"}



GARNEK - Z-2455
 Ø 24 cm - 5.5 l - h 13.2 cm
 Ø 9^{1/2"} - 5.83 Qt - h 5^{1/4"}



GARNEK - Z-2470
 Ø 24 cm - 7.0 l - h 16.5 cm
 Ø 9^{1/2"} - 7.42 Qt - h 6^{1/2"}



GARNEK - Z-2490
 Ø 24 cm - 9.0 l - h 21.5 cm
 Ø 9^{1/2"} - 9.54 Qt - h 8^{1/4"}

DURSZLAK



DURSZLAK - Z-520
 Ø 20 cm - 2.8 l - h 11.5 cm
 Ø 7^{3/4"} - 2.97 Qt - h 4

Ø 28 cm - 11"



GRILL - Z-2830Z
 Ø 28 cm - 3.0 l - h 5.7 cm
 Ø 11" - 3.18 Qt - h 2^{1/4"}



NACZYNIĘ - Z-2850B
 Ø 28 cm - 5.0 l - h 9 cm
 Ø 11" - 5.30 Qt - h 3^{1/4"}



GARNEK - Z-28120
 Ø 28 cm - 12.0 l - h 20.7 cm
 Ø 11" - 12.72 Qt - h 8

Ø 30 cm - 11^{3/4"}

GRILL - Z-V3025Z
 30 x 22 cm - 2.5 l - h 6 cm
 Ø 11^{3/4"} x 8^{2/4"} - 2.65 Qt - h 2^{1/4"}



NACZYNIĘ - Z-V3060
 30 x 22 cm - 6.0 l - h 13.5 cm
 Ø 11^{3/4"} x 8^{2/4"} - 6.36 Qt - h 5^{1/4"}



DURSZLAK - Z-524
 Ø 24 cm - 4.8 l - h 11.5 cm
 Ø 9^{1/4"} - 5.09 Qt - h 4^{1/4"}

PATELNIĄ - TECHNOLOGIA URA



PATELNIĄ - URA - Z-FP2016-S
 Ø 20 cm - 1.6 l - h 6.1 cm
 Ø 7^{3/4"} - 1.7 Qt - h 2^{1/4"}



PATELNIĄ - URA - Z-FP2425-S
 Ø 24 cm - 2.5 l - h 6.6 cm
 Ø 9^{1/4"} - 2.65 Qt - h 2^{1/4"}



PATELNIĄ - URA - Z-FP2838-LS
 Ø 28 cm - 3.8 l - h 7.1 cm
 Ø 11" - 4.03 Qt - h 2^{1/4"}

WOK



WOK - Z-W2424-5C
 Ø 24 cm - 2.4 l - h 7.9 cm
 Ø 9^{1/4"} - 2.54 Qt - h 3



WOK - Z-W3045
 Ø 30 cm - 4.5 l - h 10 cm
 Ø 11^{3/4"} - 4.77 Qt - h 4

KOSZYKI



ZESTAW KOSZY DO GOTOWANIA NA PARZE
Z-420-18
Ø 18 cm - 4.0 l - h 14.3 cm
Ø 7" - 4.24 Qt - h 5²/₄"



ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE - KOSZYK
Z-420-18C
Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3¹/₄"



ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE - MISKA
Z-420-18S
Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3¹/₄"

TACE - TECHNOLOGIA URA



TACA - URA - (Shallow)
Z-SB16S
Ø 16 cm - 0.3 l - h 1.7 cm
Ø 6¹/₄" - 0.32 Qt - h 3/4"



TACA - URA - (Shallow)
Z-SB20S
Ø 20 cm - 0.5 l - h 1.7 cm
Ø 7³/₄" - 0.53 Qt - h 3/4"



TACA - URA - (Shallow)
Z-SB24S
Ø 24 cm - 0.7 l - h 1.9 cm
Ø 9¹/₄" - 0.74 Qt - h 3/4"



TACA - URA - (Deep)
Z-SB16D
Ø 16 cm - 0.6 l - h 3.3 cm
Ø 6¹/₄" - 0.64 Qt - h 1¹/₄"



TACA - URA - (Deep)
Z-SB20D
Ø 20 cm - 1.0 l - h 4.1 cm
Ø 7³/₄" - 1.06 Qt - h 1²/₄"



TACA - URA - (Deep)
Z-SB24D
Ø 24 cm - 1.8 l - h 4.9 cm
Ø 9¹/₄" - 1.91 Qt - h 2"

SYNCRÖ CLIK®



SYNCRÖ-CLIK® - Z-420-20
Ø 20 cm - h 9.35 cm
Ø 7³/₄" - h 3³/₄"



SYNCRÖ-CLIK® - Z-420-24
Ø 24 cm - h 10 cm
Ø 9¹/₄" - h 4"

UCHWYT DO
PODNO SZENIA

UCHWYT DO PODNO SZENIA - Z-SK
Ø 5.1 cm - h 4 cm - Ø 2" - h 1²/₄"

MISKI



MISKA - Z-CB16
Ø 16 cm - 1.0 l - h 7 cm
Ø 6¹/₄" - 1.06 Qt - h 2³/₄"
WITH LID - Z-CBL16 - Ø 16 cm / Ø 6¹/₄"



MISKA - Z-CB20
Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm
Ø 7³/₄" - 2.12 Qt - h 3"
WITH LID - Z-CBL20 - Ø 20 cm / Ø 7³/₄"



MISKA - Z-CB24
Ø 24 cm - 3.3 l - h 8.8 cm
Ø 9¹/₄" - 3.5 Qt - h 3²/₄"
WITH LID - Z-CBL24 - Ø 24 cm / Ø 9¹/₄"

POKRYWKI



POKRYWKA PLASTIK - Z-CBL16
- Ø 16 cm / Ø 6¹/₄"



POKRYWKA PLASTIK - Z-CBL20
Ø 20 cm / Ø 7³/₄"



POKRYWKA PLASTIK - Z-CBL24
Ø 24 cm / Ø 9¹/₄"

GWARANCJA JAKOŚCI ZEPTER

Gratulujemy zakupu! Wybrałeś oryginalny, 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 szczególnemu połączeniu najlepszych, najdroższych metali na świecie i 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 rozprzodzenie ciepła i gotowanie bez przypalania, a jednocześnie łatwość czyszczenia i utrzymania oraz przyjazność dla środowiska.

UNIKALNE, OPATENTOWANE ROZWIĄZANIE W ZAKRESIE PRZYRZĄDZANIA ZDROWEJ ŻYWNOCI DLA LEPSZEGO I DŁUŻSZEGO ŻYCIA.

Firma ZEPTER zapewnia bezpłatną, co najmniej 30 - letnią gwarancję na naprawę lub wymianę w pełnym zakresie wszystkich produktów wykonanych z niezrównanego metalu firmy Zepter w przypadku stwierdzenia wad materiałowych lub produkcyjnych.

- Gwarantujemy wymianę części wykonanych z innych materiałów niż metal 316L i 304 firmy Zepter, na które udzielamy 24-miesięcznej gwarancji.
- Cyfrowy i Analogowy Termokontroler firmy Zepter objęte są 24-miesięczną gwarancją. Nie należy umieszczać Termokontrolera Zepter w piekarniku, w zmywarce lub na gorących powierzchniach oraz poddawać działaniu wysokich temperatur.
- Części plastikowe objęte są 24-miesięczną gwarancją. Nie umieszczaj ich w piekarniku i nie poddawaj działaniu wysokich temperatur.
- Zepter udziela gwarancji na złocenia wszystkich produktów. Niniejsza gwarancja nie obejmuje: zmian estetycznych wynikających ze zwykłego zużycia, które nie wpływają na wydajność produktu oraz szkód spowodowanych przez niewłaściwe użytkowanie produktu.
- Aby skorzystać z gwarancji należy okazać oryginalny dowód zakupu, zachowaj go.

W celu utrzymania najwyższej jakości Twoich naczyń, zawsze przestrzegaj instrukcji użytkowania dotyczącej produktów z tej kolekcji.

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

ŻYJ LEPIEJ. ŻYJ DŁUŻEJ.

FIRMY NALEŻĄCE DO ZEPTER

ZEPTER ALBANIA, Tirana
ZEPTER AUSTRALIA, Sydney
ZEPTER AUSTRIA, Wiedeń
ZEPTER AZERBAIJAN, Baku
ZEPTER BIAŁORUŚ, Mińsk
ZEPTER BOŚNA I HERCEGOWINA, Sarajevo, Banja Luka
ZEPTER BRAZYLIA, São Paulo
ZEPTER BUŁGARIA, Sofia
ZEPTER KANADA, Toronto
ZEPTER CHORWACJA, Zagrzeb
ZEPTER REP. CZESKA, Praga
ZEPTER EGIPT, Kair
ZEPTER ESTONIA, Tallinn
ZEPTER FRANCJA, Paryż
ZEPTER NIEMCY, Mönchengladbach
ZEPTER WĘGRY, Budapeszt
ZEPTER INDIE, Bangalore
ZEPTER WŁOCHY, Mediolan
ZEPTER JORDAN, Amman
ZEPTER KAZACHSTAN, Almaty
ZEPTER ŁOTWA, Ryga
ZEPTER LITWA, Wilno
ZEPTER MACEDONIA, Skopje
ZEPTER MOŁDAWIA, Chisinau
ZEPTER CZARNOGÓRA, Podgorica
ZEPTER NOWA ZELANDIA, Auckland
ZEPTER POLSKA, Warszawa
ZEPTER KSIĘSTWO MONAKO, Monte Carlo
ZEPTER RUMUNIA, Bukareszt
ZEPTER ROSJA, Moskwa
ZEPTER SERBIA, Belgrad
ZEPTER SŁOWACJA, Bratysława
ZEPTER SŁOWENIA, Slovenj Gradec
ZEPTER KOREA POŁUDNIOWA, Seul
ZEPTER HISZPANIA, Madryt
ZEPTER SZWAJCARIA, Wollerau
ZEPTER WIELKA BRYTANIA, Londyn
ZEPTER UKRAINA, Kijów
ZEPTER USA, North Bergen

WYŁĄCZNI DYSTRYBUTORZY ZEPTER

ARMENIA, Moosmann Pharmaceuticals LLC
CYPR, Life's Quality Ltd
GRUZJA, Moosmann Pharmaceuticals LLC
HONG KONG, Wessen
INDONEZJA, P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.
IRAK, United Pharma International
IZRAEL, A.L.N. Israel
JAPONIA, Aglex Inc.
MEKSYK, THI of Switzerland SA DE CV
ARABIA SAUDYJSKA, United Pharma International
KOREA POŁUDNIOWA, Angel Korea Ltd.
TADŻYKISTAN, Moosmann Pharmaceuticals LLC
ZEA, Amerat AL-Sham Trading
UZBEKISTAN, Moosmann Pharmaceuticals LLC

NIEZALEŻNI DYSTRYBUTORZY ZEPTER

ANGOLA, Nebojsa CC
ARMENIA, Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.
BELGIA, Haromed BVBA, Trendy Cook
DANIA, Govinda Consult APS
FINLANDIA, Iiri Heinilä KY
GRUZJA, King Style
NIEMCY, Sefeld MZV Deutschland GmbH, Mack GmbH, Miletic Mladen
GRECJA, Life's Quality Ltd
HOLANDIA, Trendy Cook, Haromed BVBA
HONG KONG, Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care, Colourmix Cosmetics Co. Ltd.
KOSOWO, Home Style
KUWEJT, Royal Beauty Group Co. W.L.L.
LIBAN, Maalouf Bros Trading Co. SAL
LUKSEMBURG, Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor
MACAU, Wessen
MALEZJA, Sun Health Care (M) Sdn Bhd
MONGOLIA, Zafir Co. Ltd., Namir LLC
NAMIBIA, Nebojsa CC
NORWEGIA, Malkord AS
FILIPINY, BCP Dermatological Corp.
PORTUGALIA, Lar Puro Lda
CHIŃSKA REPUBLIKA LUDOWA, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
SINGAPUR, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.
RPA, Nebojsa CC
KOREA POŁUDNIOWA, Woongjin ThinkBig Co. Ltd.
SZWECJA, Interscandicom, Galo Medical AB
SZWAJCARIA, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA, Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb GMBH
SYRIA, Lady World Trading Co.
TAJWAN, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
TURCJA, Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltded. Sti.
UZBEKISTAN, Comfort Ltd. JV
ZIMBABWE, Nebojsa CC

 **zepter**[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER

**BIZZ
CLUB**



www.zepter.pl