

ZEPTER

MASTERPIECE

COOKART







A Zepter egészségküldetése Kiváló minőséggel a hosszabb, teljesebb életért

A Zepter International 25 évvel ezelőtt alakult, alapítója **egyetlen célt** tűzött ki maga elé - hogy **megóvja**, ami a legfontosabb és a legdrágább a számunkra – **az egészségünket**. Sok évi kutatás-fejlesztés eredményeképpen olyan termékpalettát kínálunk, amely milliók életét változtatta meg. Az évek során folyamatosan fejlesztettük termékeinket, egyre újabb és ambiciózusabb célokat tűztünk ki magunk elé, **és mindvégig azok egészségét tartottuk szem előtt, akiket a legjobban szeretünk**.

Termékeink minősége és nagy szaktudással rendelkező, elkötelezett munkatársaink segítségével **világszerte jelentős sikereket értünk el több mint 60 országban, a világ 5 kontinensén**. Termékeink **több mint 80 millió ügyfelünk** életének fontos részévé váltak.

Philip Zepter, a Zepter Csoport alapítója és elnöke évtizedek óta sikerrel vezeti a céget, ez idő alatt az **egészség, stílus és szépség hármasa a cég filozófiájává és mindennapi életünk alapértékévé vált**. Világszerte 100 000 Zepter munkatárs és terméktanácsadó adja át **az egészségesebb és teljesebb élet üzenetét emberek millióinak, nap mint nap, bizonyítva, hogy a Zepter megoldásai nemcsak innovatívak, de időtállóak is**.

A Zepter termékek világszerte ismertek **kiváló minőségük, fejlett gyártási technológiájuk és előremutató formatervezésük miatt**. A Zepter meghódította a világot a Zepter Masterpiece főzőrendszerrel, amely segítségével egészséges és ízletes ételt készíthetünk.

Ma az embereknek egyre inkább **szüksége van Zepter termékekre**, mivel a Zepter egészségküldetése egyszerű és célravezető megoldást ad a **minőségi életre**.

Az egészségesebb és teljesebb életért



„A cukor a modern kor legveszélyesebb kábítószere, melyet ugyanolyan figyelmeztető jelzésekkel kellene kereskedelmi forgalomba hozni, mint a dohánytermékeket.”

Holland Egészségügyi Szolgálat

Adalékanyagokkal készült és tartósított élelmiszerek – veszélyes és addiktív anyagok

Mai felgyorsult világunkban, a tömegtermelés korában, a silány minőség időszakában, amikor mindent a globalizáció és az iparosítás elvei urálnak, az ember mintha elfelejtette volna, melyek az élet igazi értékei. Ebben a szélsőséges világban az étel már nem az élet forrása többé, hanem sokszor a legnagyobb ellenségünk.

A négy ún. „fehér mérge” – a cukor, a só, a liszt és a zsiradékok – több ártatlan életet követelnek, mint a háború, az erőszak, az alultápláltság és a környezeti vagy más katasztrófák. Ez a négy alapanyag szinte minden hétköznapi ételben megtalálható – sajnos egyre nagyobb arányban. Különösen azokban a termékekben találhatók meg jelentős mennyiségben, melyeket gyárilag állítottak elő. Ezek az ételek tele vannak adalékanyagokkal, tartósítószerrel és más vegyszerekkel, amelyek **növelik a termék eltarthatóságát, de káros hatással vannak azoknak az egészségre, akik ezeket az ételeket elfogyasztják.**

Manapság nem tudjuk befolyásolni a zöldségek minőségét, amit megvesszünk, de a zsal is sokat tehetünk egészségünk megóvásáért, hogy ezeket a zöldségeket egészséges módon készítjük el. Stresszel teli, rohanó életünkben a leggyorsabb megoldásokat keressük, de ezek nem mindig a legjobbak. **Az emberek nem igazán tudatosak a vásárolt élelmiszert illetően, és sokszor azt sem tudják, milyen rossz hatással lehet a tartósított vagy készételek fogyasztása a szervezetünkre.**

Ha odafigyelünk arra, hogy ne fogyasszunk genetikailag módosított, vagy adalékanyagokat tartalmazó ételeket, akkor sem lehetünk biztosak benne, hogy az elfogyasztott étel egészséges lesz. **A jó minőségű alapanyagokat is elronthatja a túlmelegítés, a felesleges zsiradék hozzáadása; ennek oka általában a hagyományos edények használata, melyek nem alkalmasak az egészséges ételek elkészítésére.**

Ne keressen tovább: a Zepter megtalálta a megoldást! A ZEPTER MASTERPIECE FŐZŐRENDSZER innovatív, időtálló megoldás az egészséges ételek készítésére – az egészségesebb és teljesebb életért!

Az egészségtelen étrend testi és lelki panaszokat okozhat



Főzés forró vízben

Az étel tápanyagai nagyrészt elvesznek.



Sütés túlhevített zsiradékban

Akrolein keletkezik, amely egy veszélyes karcinogén anyag.

A legsúlyosabb krónikus betegségek az egészségtelen táplálkozásra vezethetők vissza, amelynek legfőbb okai a helytelen ételkészítés és egyes esetekben a rossz minőségű edények.

A WHO a világ vezető egyetemeivel, egészségügyi szervezeteivel és hatóságaival aktívan igyekszik felhívni az emberek figyelmét az egészséges életmód és étkezési szokások fontosságára. **Tudományos kutatások igazolták, hogy a legtöbbször, krónikus betegség** (elhízás, magas vérnyomás, szív- és érrendszeri betegségek, cukorbetegség és rák) **hátterében az egészségtelen étkezési szokások állnak, ezek Európában az összes haláleset 60%-ért, Amerikában a halálos esetek 70%-ért felelősek.**

Ezért a legfontosabb kérdés: mit tekinthetünk egészségtelen étrendnek, amely a fenti betegségeket okozhatja, és amely akár komoly következményekkel is járhat? Mit csinálunk rosszul, amikor ezt a fajta étrendet követjük?

Az egészségtelen étrend, amely számos krónikus betegség kialakulásához vezethet, általában a nem megfelelő ételkészítés eredménye. A zöldségeket túlfőzzük, a sütést pedig magas hőmérsékleten, túlhevített zsiradékban végezzük.

A forrásban levő víz és a forró zsiradék tönkreteszi az étel tápanyagainak és biológiai értékeit (alapvető tápanyagok: vitaminok, ásványi anyagok, fehérjék, mikro- és makro nyomelemek), emellett az étel színét, formáját, állagát, aromáját és ízét is megváltoztatja. Így az étel ízetlen lesz és alacsony tápértékű. **Ezt a z alacsony tápértékű és ízetlen ételt úgy tehetjük ehetővé, ha megsózzuk, megcukrozzuk és fűszerezzük, és ezzel egyúttal az egészségünket is veszélyeztetjük.** Az így készített étel tápértéke nagyon alacsony, és a napi igényeink fedezéséhez mennyiségben akár háromszor annyit kell fogyasztanunk belőle.

A túlhevített zsírokban transzzsírsavak keletkeznek, valamint akrolein*. Az akrolein káros hatású, barna, szúrós szagú és éghető karcinogén anyag, amely az ételbe kerülhet. Emellett az étel akár 30%-os térfogatvesztést szenvedhet sütés közben.

A nyers zöldség 90% vizet tartalmaz, vagyis a főzésnél nincs szükség víz hozzáadására. **Vizet és zsiradékot rendszerint azért használunk az ételkészítéshez, hogy megóvjuk a hűvös ományos edényeinket.** A hűvös ományos edények általában üvegből, kerámiából, alumíniumból és acélból készülnek, bevonatuk lehet zománc vagy teflon. Ezek az anyagok sérülékenyek, gyorsan oxidálódnak, porózusak, rozsdásodhatnak, és az ételbe kerülve káros hatással vannak egészségünkre. Ez egy újabb érv annak bizonyítására, hogy a hűvös ományos edények nem alkalmasak az egészséges ételek készítésére.

Csökkentse a karcinogének okozta kockázatot a megfelelő edényrendszer és főzés-technológia révén, **használja a Zepter Masterpiece főzőrendszert, amely ideális edényeket kínál az egészséges ételek elkészítéséhez. Fogyasszon egészséges ételeket, éljen egészséges életet!**

Válassza a Zeptert – az egészségesebb étkezésért,
az egészségesebb, teljesebb életért



„LEGYEN ÉTELED A GYÓGYSZERED, ÉS
LEGYEN A GYÓGYSZERED AZ ÉTELED.”

Hippokratész, (i.e. 460-370)

A Zepter Superior Multisystem hosszú távú megoldás az egészséges ételek helyes elkészítéséhez, az egészségesebb és hosszabb életért

A Zepter Masterpiece edények szabadalmaztatott rendszert alkotnak az egészséges étel helyes elkészítéséhez, az egészségesebb és teljesebb életért. A Zepter rendszer többfunkciós elemeinek kombinálásával lehetővé válik az egészséges ételek helyes elkészítése, főzése és sütése, tálalása és tárolása.

A Zepter főzőrendszer az olaszországi Milánóban készül, a Zepter hét európai gyárának egyikében. Termékeink megfelelnek a legszigorúbb minőségi és biztonsági követelményeknek.

A 316L nemesacél, a modern technológia és az előremutató formatervezés **egyedülálló kombinációja lehetővé teszi a** főzést fölösleges víz hozzáadása nélkül, a sütést vagy pirítást fölösleges zsiradék hozzáadása nélkül. A Zepter rendszerben az étel saját levében fő meg, megőrzi **természetes** tápanyagait, ízét, színét és állagát.

A Zepter Masterpiece rendszer segítségével az ételek elkészítése könnyebb és gyorsabb, az elkészített étel mindig egészséges.

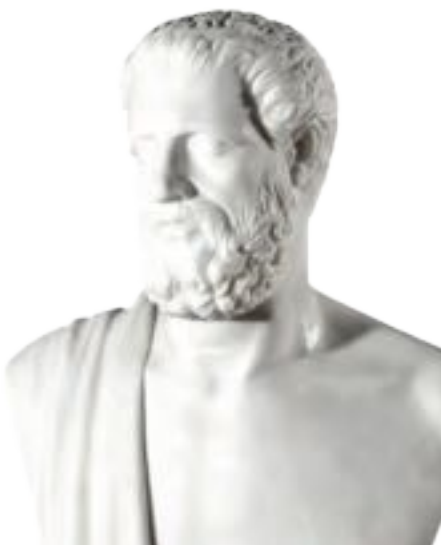
A Zepter rendszer valamennyi eleme többfunkciós és egymással kompatibilis, így lehetővé teszi a legkülönbözőbb ételek elkészítését, valamint az emeletes főzést, vagyis 2-3 féle étel egy időben történő elkészítését, egy hőforráson, alacsony hőfokon, megőrizve az étel tápanyagait.

A Zepterben a helyesen elkészített étel nemcsak egészséges, de ízletes is. A Zepter rendszer ételmiszert, energiát, időt és pénzt takarít meg, és ami a legfontosabb, óvja az Ön egészségét.

A Zepterrel a kevesebb néha több.

*„A beteg testben nincs bölcsesség, s em művészet, s em erő.
A vagyon hasztalan, a z ész tehetetlen.”*

Hérophilosz, (i . e . 3 25-255)



Az egészségesebb és teljesebb életért



Zepter 316L nemesacél

Korszerű technológia

ZEPTER
MASTERPIECE
COOKART



Modern formatervezés



Csúcsminőségű ZEPTER 316L nemesacél

A Zepter edények minőségi alapanyaga, a 316L fémötvözet, melyből a Masterpiece edények készülnek, kiváló funkcionális tulajdonságokkal bír, emellett az egészségünket sem károsítja. A 316L minőségi fémötvözet bekerülési ára nemcsak magasabb a 18/10-es rozsdamentes acélnál, ez az anyag sokkal tartósabb és időtállóbb.

Ez a kiváló minőségű fémötvözet környezetbarát, időtálló, ellenáll a fizikai és kémiai hatásoknak, korrózióálló. A 316L ötvözet nem porózus, az edényben helyes használat mellett nem ég oda az étel, nem veszi át az ételek szagát, nem színeződik el. Emellett könnyen használható, tisztítható és karbantartható, vegyileg semleges, és nem okoz allergiás megbetegedéseket.

A 316L ötvözetet kizárólag olyan esetekben használják, amikor fontos a minőség, például a gyógyászatban implantátumok, protézisek és sebészeti eszközök készítése, vagy az iparban minőségi karórák, autók és jachtok alkatrészeinek gyártása során. A 316L ötvözet a legmegfelelőbb alapanyag az egészséges ételek készítésére, az egészségesebb, és teljesebb életért



Zepter technológia és modern formatervezés

Akkutermikus kompakt edényalj (ZAC)

A szabadalmaztatott akkutermikus kompakt alj három könnyűfém-rétegből készült, így induktív és akkumulatív/konduktív tulajdonságokkal egyaránt rendelkezik. Az akkutermikus alj a Zepter-rendszer lelke, mely révén egészséges ételeket készíthetünk.

Az edények 2000 tonnás nyomás alatt készülnek, a gyártás során ragasztást vagy forrasztást nem használunk.

Az edényalj gyorsan veszi fel a hőt, és adja át az ételnek, amely így alacsony hőmérsékleten fő meg, ezáltal akár 70%-os energiamegtakarítást is elérhetünk. Az edény bármilyen hőforráson használható, beleértve az indukciós főzőlapokat.

Edénytest

A Zepter edénytest 316L fémötvözetből készül. Az edényfal mindig hidegebb, mint az edény alja, ez teszi lehetővé a tápanyagban gazdag gőz kicsapódását, illetve a zárt ciklusú főzést.

Az új edényforma lehetővé teszi, hogy egymásba helyezve tároljuk az azonos átmérőjű edényeket, anélkül, hogy azok összeragadnának.

Az emeletes főzés lehetővé teszi, hogy egyetlen főzőlapon 2-3 ételt is elkészítsünk, alacsony hőmérsékleten, így ételt, időt és energiát spórolhatunk.

Fedő és edényperem

A fedő új formatervezése stilizált hullámokat ábrázol. A fedő közepe magasabb és íveltebb, ezáltal megnöveli az edény űrtartalmát. A kényelmes használat érdekében a fedőt az edény fülén is tárolhatjuk, így helyet spórolunk a konyhapulton.

A különleges kialakítású fedő tökéletesen illeszkedik az edény peremére, a perem és a fedő között kialakuló vízgyűrű hermetikusan lezárja az edényt, biztosítva a zárt főzési ciklus működését.





A Zepterrel egészségesebb és ízletesebb ételeket készíthetünk, miközben ételt, energiát, időt és pénzt takaríthatunk meg. És ami a legfontosabb: megóvjuk egészségünket!

A zárt főzési ciklust a minőségi 316L fém alapanyag, a különleges kialakítású fedő és edényperem, valamint az akkutermikus edényalj kombinációja teszi lehetővé.

A zárt főzési ciklus lehetővé teszi, hogy a tápanyagokban gazdag folyadék az edényben maradjon, így az étel a saját levében fő meg és megőrzi tápértékét.

Zepter technológia és modern formatervezés



Zárt ciklusú főzés

A főzés során keletkező gőz fölszáll az edényben. Mivel a fedő mindig hidegebb, mint az edény többi része, a gőz lecsapódik a fedőn. A folyadék azután visszacsöpög az ételre. Ez a körforgás mindaddig ismétlődik, amíg az étel teljesen megfő a saját levében. A zárt ciklus lehetővé teszi, hogy egészséges ételeket készítsünk, főleg víz vagy zsiradék hozzáadása nélkül, alacsony hőmérsékleten.



Rádió-digitális termokontroll

A rádió-digitális termokontroll egy új, innovatív eszköz, mely teljesen automatizált főzési folyamatot tesz lehetővé, a főzés kezdetétől a végéig.

A rádió-digitális termokontroll könnyen kezelhető. A főzési hőmérséklet és idő néhány gombnyomással beállítható.

Ezeknek az egyedi tulajdonságoknak köszönhetően nincs szükség arra, hogy felemeljük a fedőt főzés közben, így a zárt főzési ciklus zavartalanul működhet.



Zepter: természetes, egészséges ételek

A Zepter Masterpiece edényekben készült étel nemcsak ízre, de kinézetre is különbözik a hagyományos módon készült ételektől, mivel az étel nem veszti el eredeti színét, formáját és állagát, emellett az aromája és íze is megmarad. Az így készített étel nem megy össze, így alapanyagot spórolunk meg. Nem tapad az edényhez, nem ég meg, nem tartalmaz káros zsíradékokat (transzísavakat) vagy akroleint.





A Zepter-minőség titka – *szabadalmaztatott megoldások*

A modern technológiának és a formatervezésnek köszönhetően a Zepter Masterpiece edények valódi minőséget képviselnek, legapróbb részleteik is nagy gonddal készültek, hogy az Ön modern és praktikus segítőtársai lehessenek a konyhában!

Az Ön egészségének védelmében a Zepter edények gyártásánál innovatív felületképzést használunk, így olyan tapadásmentes edényeket ajánlhatunk Önnek, melyek gyártása során nem alkalmazunk egészségre ártalmas tapadásmentes bevonatot, vagyis edényeink tökéletesen biztonságosak.

Zepter egyedülálló és szabadalmaztatott technológiája biztonságos főzést biztosít: az új edényfűl rozsdamentes acélból készült, és teljesen hőálló.

Mi a Zepter-nél azért dolgozunk, hogy Önnek a főzés valódi örömet és élvezetet jelentsen.



Zepter technológia és modern formatervezés



Ura technológia

Az URA (Ultimate Resistant Application) egy új, innovatív tapadásmentes technológia. A Masterpiece edények bevonat nélkül készülnek, így nem károsítják az egészséget. A tapadásmentes felület az edénytest elválaszthatatlan része, nem válik el az edénytől, ezáltal a Zepter edények időtállóak, használatuk teljesen biztonságos.



Edényfűl

Az edényfűl különleges, szabadalmaztatott kialakításának köszönhetően nem melegszik túl, mivel csak néhány ponton érintkezik a Masterpiece edénytesttel. Az edényfűl ergonomikus kialakítású és formatervezett, így az edény könnyen kezelhető. Az edényfűl kialakításának köszönhetően az edények a sütőben is használhatók (kizárólag fedő nélkül).

Edényeit egyedivé teheti a cserélhető rátétekkel, melyek egy speciális felületképzési eljárásnak köszönhetően több színben kaphatók.



A Zepter mindig többet ad

A Zepter tekintettel van az Ön egyéni igényeire, így megadja a lehetőséget, hogy edényeit egyedivé varázsolja, az Önnek tetsző színekkel.

A színes felületeket különleges eljárás során, ún. **PVD bevonattal** láttuk el.

A PVD bevonat különleges, környezetbarát felületképzési módszer. Az így készült felületek hőállóak, karcállóak, strapabíróak és időtállóak.

Zepter edényfűl: szabadalmaztatott és biztonságos



EZÜSTSZÜRKE



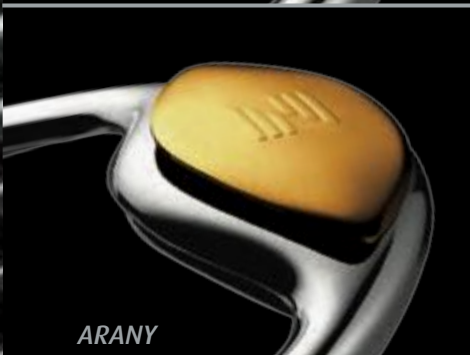
ACÉL



ANTRACIT



ÓN-ARANY



ARANY



BRONZ

A Zepter edényfűl sok éves fejlesztés és szigorú tesztelés eredménye. Számos **egyedülálló tulajdonsága** biztosítja, hogy az ételkészítés **egyszerű legyen, kényelmes, és mindezek előtt biztonságos.**

- Egyedi, szabadalmaztatott kialakítás, az edényfűl nem melegszik át
- Ergonomikus és stílusos
- Speciális PVD bevonat
- Karcálló, tartós
- Praktikus kialakítás, a fedő az edény fűlén is tárolható
- Az edény biztonságosan megfogható, nem csúszik ki a használó kezéből
- Könnyen kezelhető
- Sütőben is használható (fedő nélkül; mindenképpen használjon sütőkesztyűt)
- Könnyen tisztítható
- Két különböző méretben kapható
- Széles színválaszték



EZÜSTSZÜRKE



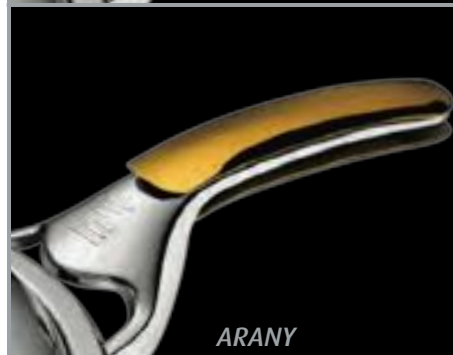
ACÉL



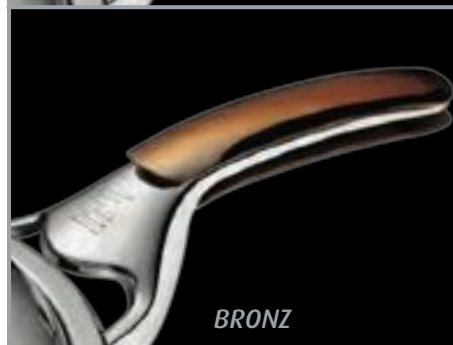
ANTRACIT



ÓN-ARANY



ARANY



BRONZ

Biztonságos, praktikus, stílusos



A Zepterrel a főzés művészetté és örömmé válik

A Zepter innovatív termékei a jövő konyhájába kalauzolnak bennünket. Egészen mostanáig elképzelhetetlen lett volna, hogy ott hagyjuk a konyhát, miközben főzünk. Most akár a házat is elhagyhatjuk, mivel nincs szükség a folyamatos jelenlétünkre a konyhában.

Ez az egyedülálló, szabadalmaztatott rendszer, amely a Zepter saját gyáraiban készült Olaszországban, Németországban és Svájcban, lehetővé teszi, hogy a Zepter digitális konyhai eszközei kommunikáljanak egymással. Így a főzési folyamat teljesen automatizálható, Önnek pedig több szabadideje marad. A Zepter rádió-digitális termokontroll rácsatlakoztatható a Zepter távjelzőre (Buzzer) és a Zepter indukciós főzőlapra, így teljesen automatizált módon készíthetünk egészséges ételeket, az egészségesebb és teljesebb életért. Az intelligens rendszer fenntartja az általunk beprogramozott főzési hőmérsékletet, és automatikusan kikapcsol, ha a beállított főzési idő letelt, azaz a főzési folyamat befejeződött. Innovatív és intelligens – a ZEPTER SMART LINE MASTERPIECE COOKART edények segítségével egészséges ételeket készíthetünk, könnyedén és egyszerűen.

Zepter, az ételkészítés művészete



Rádió-digitális termokontroll

A rádió-digitális termokontroll digitális kezelőfelülettel rendelkezik, amelynek formatervezése is a minőséget tükrözi. A termokontroll gomb ergonomikus kialakítású, a fedő könnyen megemelhető. A termokontroll segítségével választhatunk a sütési és főzési/párolási funkciók közül, előre beállíthatjuk a főzési hőmérsékletet és időt, így tökéletesen ellenőrizhetjük a főzési folyamatot.

Ha beállítottuk, a rendszer állandó szinten tartja a hőmérsékletet és a főzési időt, és a folyamat végén kikapcsol. Akár el is mehe tünk otthonról, és amikor hazaérünk, készen vár minket az egészséges étel, mely megőrizte tápanyagait, eredeti ízét, színét és állagát – már csak tálalni kell!



Konyhai távjelző (Buzzer)

A Zepter távjelző kapcsolatban áll a Zepter rádió-digitális termokontrollal, és jelzi a főzési hőmérséklet elérését és a főzési idő leteltét. A Zepter Masterpiece edényekre nem kell felügyelni, az időzítő jelzi, hogy mikor van szükség az Ön jelenlétére. Az időzítő 30 méteres körön belül működik.



Rádió-indukciós főzőlap

A Zepter rádió-indukciós főzőlap innovatív technológiával készült, amely lehetővé teszi, hogy folyamatosan kommunikáljon a rádió-digitális termokontrollal és a távjelzővel, teljesen automatizálva a főzési folyamatot. Néhány gombnyomásra beállítja a főzési hőmérsékletet, majd a főzés befejeztével önállóan kikapcsol, a rádió-digitális termokontrollon beállított értékeknek megfelelően.

Automatizált, intelligens – a főzés élménye



Intelligens, egyszerű, gyors
A teljes főzési folyamat nyomon követhető
Automatikus vezérlés
Nem kell a konyhában töltenie az időt
A Zepter Smart rendszer szükség esetén jelez Önnek



Zepter Smart Life



A Zepter olyan rendszert hozott létre, amelynek köszönhetően Önnek nem kell annyi időt töltenie a konyhában, és több szabadideje marad. A Zepter innovatív technológiája révén a Zepter rádió-indukciós főzőlap rákapcsolható a Zepter rádió-digitális termokontrollra és a konyhai távjelzőre, így a főzési folyamat zavartalan maradhat, és az Ön jelenlétére az idő jelentős részében nincs is szükség a konyhában.

A Zepter innovatív, korszerű termékei lehetővé teszik, hogy Ön elmenjen otthonról, elhozza a gyerekeket az iskolából, jóga órára menjen, vagy bevásároljon, kávézzon a barátaival, meglátogassa a szomszédait, sétáljon egyet a parkban, vagy bármi mást, amihez kedve van.

Képzeld el: ott vár majd Önre a teljesen elkészült, egészséges étel, amikor visszaér. SZINTE HIHETETLEN!



A Zepter SMART Superior Multisystem:

- **ENERGIÁT TAKARÍT MEG – NEM PAZAROL ENERGIÁT AZ ÉTEL FŐZÉSÉRE ÉS MELEGÍTÉSÉRE**
- **ÉTELT TAKARÍT MEG – ÉLVEZZE A FRISSEN KÉSZÜLT, EGÉSZSÉGES ÉTELEKET**
- **IDŐT TAKARÍT MEG – TÖBB SZABADIDŐ ÖNNEK ÉS A CSALÁDJÁNAK**
- **PÉNZT TAKARÍT MEG**
- **HASZNÁLATA BIZTONSÁGOS**
- **ÓVJA AZ ÖN EGÉSZSÉGÉT**

A Zepterrel több szabad ideje marad.



Zepter – a főzés: élvezet



Zepter – a tudomány az ételkészítés mögött

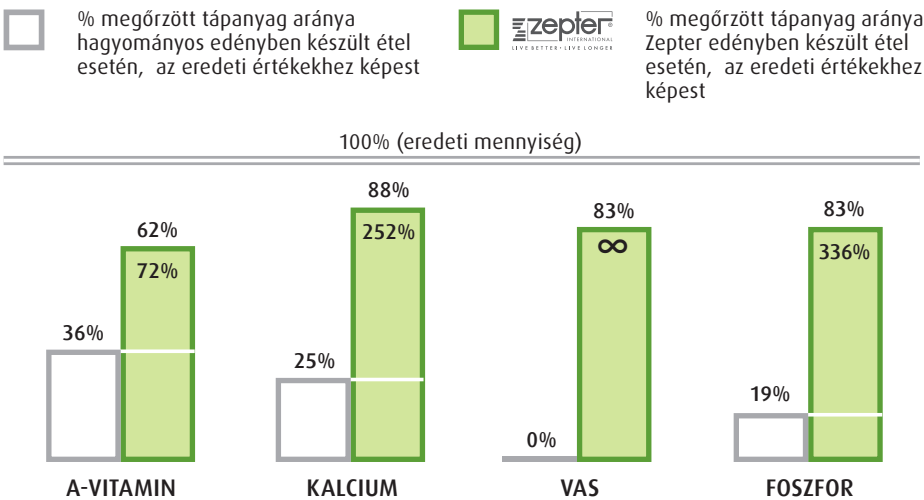
A milánói egyetem Pietro Strazzi Intézete által végzett kutatások szerint* a Zepter emeletes főzéssel, főleg víz és zsiradék hozzáadása nélkül készült étel **egészséges**, mivel nem tartalmaz ártalmas zsiradékokat, és tápértékei (vitaminok, ásványi anyagok, fehérjék, mikro- és makro nyomelemek) megmaradnak. Az étel emellett **ízletesebb is**, mivel megőrzi eredeti ízét és aromáját (só és fűszerek hozzáadása nélkül is), és **kinézetre is különbözik** a hagyományos módon készült ételektől, mivel megtartja tápértékeit, eredeti színét és állagát.

A Zepter **garantálja**, hogy az elkészült ételben kevesebb az ártalmas zsiradék, a kalória, és több a vitamin, ásványi anyag és fehérje, miközben az étel megőrzi tápértékét és biológiai értékeit, színét, ízét és állagát. Az emeletes főzéssel készített ételek nemcsak táplálóak, de **ízletesebbek is**. A Zepter ételt, időt és pénzt takarít meg Önnek.

De ami a legfontosabb, a Zepter megóvjja az Ön egészségét.

Zepter: az egészséges ételek titka

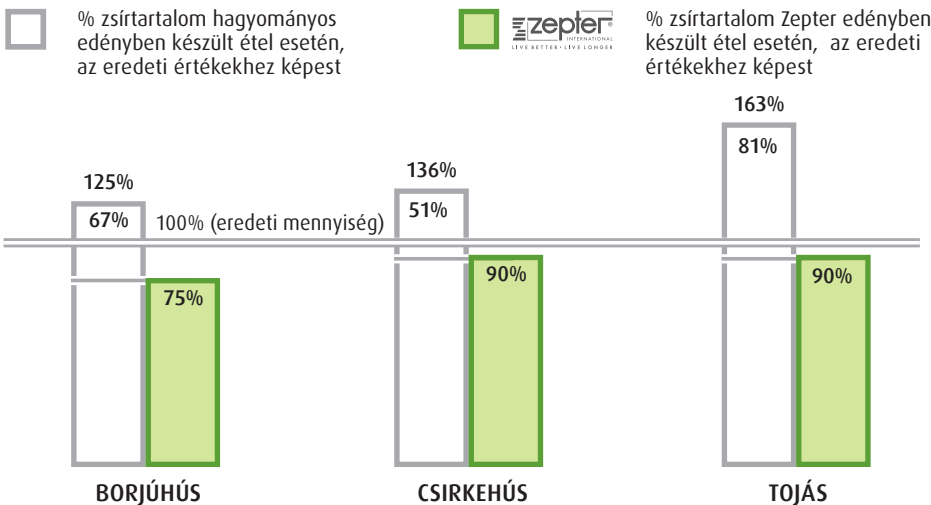
A fölösleges víz és zsiradék hozzáadása nélkül készült ételek óvják az Ön egészségét



Forrás: Università degli Studi di Milano

A kutatások szerint a Zepter emeletes főzéssel való főzés során (fölösleges víz hozzáadása nélkül) az étel tápértéke javarészt megmarad: 72%-kal több A-vitamin, 252%-kal több kalcium, 336%-kal több foszfor, és 83%-kal több vas marad az elkészült ételben.

Ha összehasonlítjuk más típusú edényben készült ételekkel, a fölösleges zsiradék hozzáadása nélkül készült ételben a borjúhús 67%-kal, a csirke 51%-kal, a tojás pedig 81%-kal kevesebb zsiradékot tartalmaz.



Forrás: Università degli Studi di Milano

A Zepter edényekkel több vitamin, ásványi anyag és alapvető tápanyag marad az ételben, a káros zsiradék mennyisége viszont kevesebb.



Zepter Syncro-Clik® innováció – szabadalmaztatott termék

Ha igazán ki akarja élvezni a Zepter új főzési megoldásait, próbálja ki a szabadalmaztatott Zepter Syncro-Clik® gyorsfőzőfedőt.

Rendkívül hasznos lehet, amikor hosszabb főzési időt igénylő ételeket szeretne készíteni. A hagyományos és gyorsfőzési mód segítségével a főzés mindig gyorsabb, biztonságosabb és egészségesebb.

A Syncro-Clik® lehetővé teszi a hozzáadott víz és zsiradék nélküli főzést.

Zepter Syncro-Clik® – szabadalmaztatott gyorsfőző fedő



SYNCRO-CLIK® FEDŐ

2 méretben
Ø 20 cm – Ø 24 cm

Syncro-Clik® - Z-420-20

Ø 20 cm - 7¾"

Syncro-Clik® - Z-420-24

Ø 24 cm - 9½"

A Zepter Syncro-Clik® tökéletesen lezárja az edényt, megőrizve az étel természetes táp- és biológiai értékeit, ízét, állagát és színét, emellett energiát, pénzt és időt takarít meg Önnek.

A konyha nem telik meg párával és ételgőzzel.

A Zepter Syncro-Clik® számos Zepter edénnyel kombinálható, használata egyszerű.

- SZABADALMAZTATOTT ÉS BIZTONSÁGOS
- HAGYOMÁNYOS- ÉS GYORSFŐZÉS ÜZEMMÓDBAN HASZNÁLHATÓ; MINDIG GYORSABB ÉS EGÉSZSÉGESEBB
- HOSSZÚ IDEIG MEGTARTJA A HŐT AZ EDÉNYBEN
- HERMETIKUSAN LEZÁRJA AZ EDÉNYT, EGYSZERŰEN, AKÁR KÉT UJJAL LEZÁRHATÓ
- A KÜLÖNBÖZŐ ZEPTER EDÉNYEKKEK KOMPATIBILIS
- KÖNNYEN MOSHATÓ, KÖNNYEN KARBANTARTHATÓ
- IDŐT ÉS ENERGIÁT TAKARÍT MEG



Gyorsabb, könnyebb, olcsóbb,
egészségesebb és ízletesebb



ZEPTER
MASTERPIECE
COOKART

A close-up, high-angle photograph of a modern, polished chrome showerhead and faucet. The showerhead is positioned at the top left, with its curved arm extending towards the center. The faucet handle is visible at the bottom right, featuring a black, textured grip. The background is a deep blue surface with a repeating diamond-shaped embossed pattern. The lighting creates bright highlights on the metallic surfaces, emphasizing their sleek design.

**Zepter
Superior
Multisystem**



Zepter rendszer – egészséges ételek főlsleges víz és zsiradék hozzáadása nélkül. Gyorsabb, ízletesebb és egészségesebb!

Ha megkóstolja a Zepter edényekben készült ételeket, az ízek új világa tárul fel Ön előtt. Új energiát vihet az életébe, ha ezzel a módszerrel készült ételt eszik.

A főlsleges víz és zsiradék hozzáadása nélkül készült étel látványra szebb, mint a hagyományos edényekben készült ételek, mivel megőrzi színét, formáját és állagát. Emellett ízletesebb, mert megőrzi természetes ízét és aromáját, és sokkal egészségesebb, mert megőrzi táp- és biológiai értékeinek jelentős részét (vitaminok, ásványi anyagok, fehérjék, makro- és mikro nyomelemek), valamint azért, mert nem tartalmaz főlsleges mennyiségű zsiradékot. Az így elkészített étel térfogata nem csökken, nincs veszteség, nem tapad, nem ég le, nincs káros zsiradék (transz-zsírsavak), nem tartalmaz akroleint, nem karcinogén.

Főzés víz hozzáadása nélkül ízletesebb, mégis egészségesebb



- A víz nélküli főzéshez helyezzük a frissen megmosott hozzávalókat egy hideg Zepter edénybe, ügyelve arra, hogy csak háromnegyedig töltsük meg az edényt, azaz legalább 3 cm-t hagyjunk az edény pereméig. Ezután fedjük le az edényt.
- Helyezzük az edényt a hideg főzőlapra, kapcsoljuk be a Zepter rádió-digitális termokontrollt (a Z gomb megnyomásával; várjuk meg, amíg a ledfény világítani kezd), majd kapcsoljuk be a főzőlapot (közepes/magas fokozat).
- Amikor a rádió-digitális termokontroll villogó jelzése eléri a 90 °C-ot, félúton a főzési skála zöld sávján, állítsuk a főzőlapot takarékra.
- Az étel a saját levében fő meg, a tápanyagokban gazdag folyadék az edényben marad.
- Az ételből párolgó gőz fölszáll az edény tetejére. Mivel a fedő hidegebb, mint az edény fala, a gőz lecsapódik rajta. A tápanyagokban gazdag folyadék visszacsöpög az ételre. Ez a folyamat addig folytatódik, amíg az étel teljesen meg nem fő (zárt ciklus).
- Az edény pereme és a fedő között vízgyűűrű keletkezik, amely hermetikusan lezárja az edényt.
- A főzési folyamat nagyjából 20 percet vesz igénybe.

Sütés zsiradék hozzáadása nélkül ízletesebb, mégis egészségesebb



- A zsiradék nélküli sütéshez a húst helyezze egy előmelegített edénybe.
- Helyezze az üres, fedővel letakart edényt a hőforrásra, és állítsa a főzőlapot maximális hőmérsékletre, maximum 5 percre.
- A sütést akkor kezdhethjük el, ha a rádió-digitális termokontroll villogó narancssárga jelzőfénye elérte az ideális sütési hőmérsékletet (205 °C), vagyis a sütési skála zöld sávjának tetejét, vagy ha az edény aljára szórt vízcseppek szétfutnak („gyöngyöző hatás”). Az előmelegítés maximum 5 percet vesz igénybe.
- A húst mindig előmelegített edénybe helyezze, és nyomja le az edény aljára, hogy odatapadjon.
- 30–60 másodperc elteltével fordítsa meg a húst, és ezt az oldalát is nyomja le az edény aljára, majd hagyja sülni, amíg teljesen el nem készül.
- Állítsa a hőforrást takarékra, majd kapcsolja ki, vagy vegye le róla az edényt.
- A fedőt is használhatja, a kívánt sütési módtól függően.
- A sütési folyamat nagyjából 10 percig tart.



Zepter Superior Multisystem: a kreativitás egy új világát nyitja meg Ön előtt

A Zepter az edények széles választékát kínálja, melyekben mindenféle ételt elkészíthet – akár többet is egyszerre! Multifunciós edényeink speciális akkutermikus edényaljjal rendelkeznek, és különféle méretben és formában kaphatók. A rendszer tartós és praktikus lehetőségeket kínál az egészséges ételek elkészítésére, tálalására és tárolására.

Zepter Superior Multisystem



Edények



Serpenyők



Sütőtálak

Bármilyen formájú vagy méretű edényre van Önnek szüksége, a Zepter Superior Multisystem minden igényét kielégíti.

A mély edények ideálisak levesek készítésére.

Az ovális edényekben bármilyen típusú húst süthet, a családjának vagy a vendégeinek.

Pörköltökhöz, ragukhoz praktikus sütőtálcáinkat ajánljuk, melyekben igazi élmény a sütés.

Sültre vágyik? Használja a Zepter sütőtálcát, hogy plusz zsiradék hozzáadása nélkül készíthesse kedvenc ételeit. Gril lezéshez támadt kedve? Próbálja ki a Quadrát, és kalandozzon kedvére a kulinária világában! A Zepter edényekkel egészséges ételeket készíthet, és mindezt minőségi, formatervezett edényekben teheti, melyek nemcsak praktikusak, de a szemet is gyönyörködtetik.

...ha Ön gyakorlott séf, aki szívesen kóstolja meg más kultúrák jellegzetes ételeit, kényeztesse magát az ázsiai konyha ízeivel, és készítsen egészséges keleti ételeket a Zepter wokban.



Ovális edények



Quadra



Wok

Mindenkinek, mindenhol

A többfunkciós fedők

tökéletesen illeszkednek az edény peremére és lehetővé teszik a zárt ciklusú főzést



Mosás és aprítás



Főzés és sütés



Tárolás az edényben



Alátét



Tálalás



Tárolás

A többfunkciós reszelő

a szűkítőgyűrűvel kombinálva nagyobb átmérőjű edényen is használható



Mosás



Reszelés, aprítás, szűrés



Emeletes főzés, 2-3 étel egy főzőlapon történő elkészítéséhez, alacsony hőmérsékleten – takarítson meg energiát, ételt és időt, étkezzen egészségesen!



Tálalás

Multifunkciós kosarak

számos módon kombinálhatók a párolókosár rendszerrel



Mosás



Csőpögtetés



Emeletes főzés, 2-3 étel egy főzőlapon történő elkészítéséhez, alacsony hőmérsékleten – takarítson meg energiát, ételt és időt, étkezzen egészségesen!!



Főzés



Tálalás



Tárolás

Multifunkcionális, gyors, gazdaságos

Zepter Superior Multisystem

Mély többfunkciós tálak

emeletes főzéshez és
az étel tárolására



Mosás és aprítás



Emeletes főzés, 2-3 étel
egy főzőlapon történő elkészítéséhez,
alacsony hőmérsékleten –
takarítson meg energiát, ételt és időt,
étkezzen egészségesen!



Tálalás



Tárolás



Fedőként növeli az edény űrtartalmát,
tároláshoz is ideális



Fedőként növeli az edény űrtartalmát,
új hóforrás, 3 étel egyidejű
elkészítéséhez

Multifunkciós tálalótálak

Tálak az emeletes főzéshez
és az elegáns tálaláshoz



Mosás és aprítás



Emeletes főzés



Újramelegítés



Tálalás



Fedőként is használható



Tárolás

Multifunkciós szűrők

több méretben, több célra



Mosás és aprítás



Csepegtetés



Emeletes főzés, 2-3 étel egy főzőlapon történő elkészítéséhez,
alacsony hőmérsékleten – takarítson meg energiát, ételt és időt,
étkezzen egészségesen!





Többfunkciós, gazdaságos, gyors, egyszerű, egészséges és ízletes

Élvezze Ön is a modern technológia és a kiváló formatervezés előnyeit, melyet a Zepter kínál Önnek.

A Zepter emeletes főzés révén több ételt tud készíteni egyidejűleg, egyetlen főzőlapon.

Amikor befejezte a főzést, a mosogatás egyszerűen és gyorsan megy, alig néhány percet vesz igénybe. Az edények tárolásához minden eddiginél kevesebb tárolófelületre lesz szükség.

Tálalja és tárolja az ételt stílusosan és elegánsan!

A Zepter edények időt, energiát, ételt és helyet spórolnak meg Önnek, de mindennek előttrővják az Ön egészségét.

Zepter Superior Multisystem



*Használható mindenféle típusú sütőben,
újramelegítésre
*A termokontroll gombbal rendelkező fedőt
NE rakjuk a sütőbe!*



*Nem fut ki,
A főzőlap nem piszkolódik be*



Nem ömlik mellé



A fedő megakadályozza az étel kifutását

- Szabadalmaztatott rendszer az egészséges ételek készítéséhez, a hosszabb, teljesebb ételért
- Minőségi fémötvözet, modern technológia és stílusos formatervezés
- Biztonságos, higiénikus és környezetbarát
- Többfunkciós, egyetlen főzőlapon egyszerre több étel is elkészíthető
- Könnyen használható és karbantartható
- Energiát, ételt, időt és pénzt takarít meg
- Befektetés több generációnak
- Óvja az Ön egészségét



Praktikus módja az ételtárolásnak



Könnyen tisztítható



Helyet takarít meg



*Emeletes főzés, 2-3 étel
egy főzőlapon történő elkészítéséhez,
alacsony hőmérsékleten*

Sokoldalúság, elegancia, egyszerűség –
az Ön egészségének szolgálatában



Zepter Superior Multisystem
Ételt, energiát, időt, pénzt takarít meg és
óvja az Ön egészségét

Zepter Superior Multisystem

EMELETES FŐZÉS

2-3 étel egy főzőlapon történő elkészítéséhez, alacsony hőmérsékleten.

Energiát, ételt és időt takarít meg – étkezzen egészségesen.



ZÁRT FŐZÉSI CIKLUS

Az étel a saját levében fő meg, így megőrzi tápanyagait, biológiai értékét, színét, ízét és állagát.



AKKUTERMIKUS KOMPAKT EDÉNYALJ (ZAC)

Lehetővé teszi az egészséges ételek készítését, és energiát takarít meg Önnek. Minden hőforrás-típuson használható, köztük az indukciós főzőlapon is.

A Zepter Superior Multisystem tervezésénél a Zepter különösen ügyelt az étel minőségének megőrzésére, az előkészítésre, tárolásra és tálalásra. A Zepter a legmagasabb minőségű, legértékesebb alapanyagok és a legmodernebb technológia segítségével alkotta meg az ideális edényeket, melyekben az étel megőrzi tápanyagtartalmát.

A Zepter főzőrendszere abszolút biztonságot garantál, Önnek és családjának egyaránt. Tudjuk, hogy az egészség nem megfizethető, ahogy az idő sem, így a Zepter módot talált, hogy mindkettőt megóvhassuk. Sosem késő változtatni; ha Ön egészséges és több ideje jut magára, akkor igazán élvezni tudja az életet, és azokkal töltheti, akiket igazán szeret.

- Óvja az egészségét!
- Akár 50%-kal több időt tölthet a barátaival és a családjával
- Akár 80%-ot spórolhat zsiradékokon
- Akár 70%-os energiamegtakarítást érhet el
- Akár 50%-ot spórolhat zöldségeken
- Akár 30%-ot megtakaríthat húson
- Akár 100%-ot megtakaríthat az edényein

Az egészségesebb és teljesebb életért

SÜTŐTÁL - URA
Z-FP2838-LSC
Ø 28 cm - 3,8 l - m: 7,1 cm
Ø 11" - 4,03 Qt - m: 2³/₄"



EDÉNY
Z-2042
Ø 20 cm - 4,2 l - m: 14,2 cm
Ø 7³/₄" - 4,45 Qt - m: 5²/₄"



EDÉNY
Z-2470
Ø 24 cm - 7 l - m: 16,5 cm
Ø 9¹/₄" - 7,42 Qt - m: 6²/₄"



EDÉNY
Z-2050
Ø 20 cm - 5 l - m: 17 cm
Ø 7³/₄" - 5,30 Qt - m: 6³/₄"



SÜTŐTÁL - URA
Z-2430
Ø 24 cm - 3,0 l - m: 7,5 cm
Ø 9¹/₄" - 3,18 Qt - m: 3"



VÁKUUMGOMB
Z-SK
Ø 5,1 cm - m: 4 cm
Ø 2" - m: 1²/₄"



SÜTŐTÁL - URA
Z-2020
Ø 20 cm - 2,0 l - m: 7,5 cm
Ø 7³/₄" - 2,12 Qt - m: 3"



SZŰRŐ
Z-S24
Ø 24 cm - 4,8 l - m: 11,5 cm
Ø 9¹/₄" - 5,09 Qt - m: 4²/₄"



SZAKÁCSKÖNYV
PMH-142-10



RESZELŐ, KIEMELŐ, SZŰKÍTŐGYŰRŰ
Z-3AC
Ø 20/24 cm
Ø 7³/₄" / 9¹/₄"



MŰANYAG FEDŐ
Z-CBL24
Ø 24 cm
Ø 9¹/₄"
3 db

KOSÁR
Z-B22
Ø 22,5 cm - 3,2 l - m: 9,9 cm
Ø 8³/₄" - 3,38 Qt - m: 4"



TÁL
Z-CB24
Ø 24 cm - 3,3 l - m: 8,8 cm
Ø 9¹/₄" - 3,5 Qt - m: 3²/₄"



MŰANYAG FEDŐ
Z-CBL20
Ø 20 cm
Ø 7³/₄"
4 db

PÁROLÓKOSÁR
RENDSZER - KOSÁR
Z-420-18C
Ø 18 cm - 2,0 l - m: 8,15 cm
Ø 7" - 2,12 Qt - m: 3¹/₄"



TÁL
Z-CB20
Ø 20 cm - 2 l - m: 8 cm
Ø 7³/₄" - 2,12 Qt - m: 3"

TÁLALÓTÁL - URA
(lapos)
Z-SB20S
Ø 20 cm - 0,5 l - m: 1,7 cm
Ø 7³/₄" - 0,53 Qt - m: 3¹/₄"



EDÉNY
Z-2470
Ø 24 cm - 7 l - m: 16,5 cm
Ø 9 1/4" - 7,42 Qt - m: 6 2/4"



SZAKÁCSKÖNYV
PMH-142-10



SÜTŐTÁL - URA
Z-2430
Ø 24 cm - 3,0 l - m: 7,5 cm
Ø 9 1/4" - 3,18 Qt - m: 3"



RESZELŐ, KIEMELŐ, SZÚKÍTÓGYŰRŰ
Z-3AC
Ø 20/24 cm
Ø 7 3/4" / 9 1/4"



SZŰRŐ
Z-S24
Ø 24 cm - 4,8 l - m: 11,5 cm
Ø 9 1/4" - 5,09 Qt - m: 4 2/4"



VÁKUUMGOMB
Z-SK
Ø 5,1 cm - m: 4 cm
Ø 2" - m: 1 2/4"

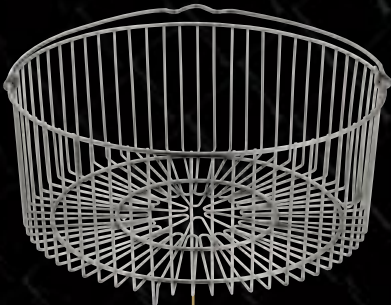


Z Universal készlet

Z-520 24 db



EDÉNY
Z-2050
Ø 20 cm - 5 l - m: 17 cm
Ø 7³/₄" - 5,30 Qt - m: 6³/₄"



KOSÁR
Z-B22
Ø 22,5 cm - 3,2 l - m: 9,9 cm
Ø 8³/₄" - 3,38 Qt - m: 4"



EDÉNY
Z-2042
Ø 20 cm - 4,2 l - m: 13,5 cm
Ø 7³/₄" - 4,45 Qt - m: 5¹/₄"



PÁROLÓKOSÁR
RENDSZER - KOSÁR
Z-420-18C
Ø 18 cm - 2,0 l - m: 8,15 cm
Ø 7" - 2,12 Qt - m: 3¹/₄"



MŰANYAG FEDŐ
Z-CBL24
Ø 24 cm
Ø 9¹/₄"
3 db

TÁL
Z-CB24
Ø 24 cm - 3,3 l - m: 8,8 cm
Ø 9¹/₄" - 3,18 Qt - m: 3²/₄"



MŰANYAG FEDŐ
Z-CBL20
Ø 20 cm
Ø 7³/₄"
3 db

TÁL
Z-CB20
Ø 20 cm - 2 l - m: 8 cm
Ø 7³/₄" - 2,12 Qt - m: 3"

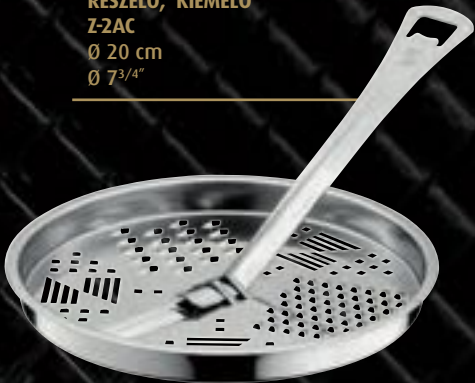
SÜTŐTÁL
Z-2030
Ø 20 cm - 3 l - m: 10,4 cm
Ø 7 3/4" - 3,18 Qt - m: 4"



SÜTŐTÁL - URA
Z-2020
Ø 20 cm - 2,0 l - m: 7,5 cm
Ø 7 3/4" - 2,12 Qt - m: 3"



RESZELŐ, KIEMELŐ
Z-2AC
Ø 20 cm
Ø 7 3/4"



SYNCRÖ-CLIK® FEDŐ
Z-420-20
Ø 20 cm - m: 9,35 cm
Ø 7 3/4" - m: 3 3/4"



SZŰRŐ
Z-S20
Ø 20 cm - 2,8 l - m: 10,1 cm
Ø 7 3/4" - 2,97 Qt - m: 4"



VÁKUUMGOMB
Z-SK
Ø 5,1 cm - m: 4 cm
Ø 2" - m: 1 1/2"



KÉSZLETEK	Z-1620 Ø 16 cm - 2,0 l	Z-2020 Ø 20 cm - 2,0 l	Z-2030 Ø 20 cm - 3,0 l	Z-2042 Ø 20 cm - 4,2 l	Z-2050 Ø 20 cm - 5,0 l	Z-2430 Ø 24 cm - 3,0 l	Z-2470 Ø 24 cm - 7,0 l	Z-FP2838-LSC Ø 28 cm - 3,8 l	Z-CB20 Ø 20 cm - 2,0 l	Z-CB24 Ø 24 cm - 3,0 l	Z-S20 Ø 20 cm - 2,8 l	Z-S24 Ø 24 cm - 4,8 l
Z GRANDE KÉSZLET	-	1+1	-	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	-	1
Z UNIVERSAL KÉSZLET	-	-	-	1+1	1+1	1+1	1+1	-	1+1	1+1	-	1
Z BUSINESS KÉSZLET	1+1	1+1	1+1	-	-	-	-	-	1+1	-	1	-
Z STANDARD KÉSZLET	-	-	-	1+1	1+1	1+1	-	-	1+1	-	1	-
Z JUNIOR KÉSZLET	-	1+1	-	1+1	-	-	-	-	1+1	-	1	-

Z Business készlet

Z-550S 20 db

SÜTŐTÁL
Z-1620
Ø 16 cm - 2,0 l - m: 10,7 cm
Ø 6 1/4" - 2,12 Qt - m: 4 1/4"



SZAKÁCSKÖNYV
PMH-142-10



MŰANYAG FEDŐ
Z-CBL16
Ø 16 cm - Ø 6 1/4"
1 db



MŰANYAG FEDŐ
Z-CBL20
Ø 20 cm
Ø 7 3/4"
3 db



TÁL
Z-CB20
Ø 20 cm - 2 l -
m: 8 cm
Ø 7 3/4" - 2,12 Qt -
m: 3"



PÁROLÓKOSÁR
RENDSZER - KOSÁR
Z-420-18C
Ø 18 cm - 2,0 l - m: 8,15 cm
Ø 7" - 2,12 Qt - m: 3 1/4"

TÁLALÓTÁL - URA (mély) Z-SB20D
Ø 20 cm - 1 l - m: 4,1 cm
Ø 7 3/4" - 1,06 Qt - m: 1 2/4"



TÁLALÓTÁL - URA (lapos) Z-SB20S
Ø 20 cm - 0,5 l - m: 1,7 cm
Ø 7 3/4" - 0,53 Qt - m: 3/4"



Z-420-18C Ø 18 cm - 2,0 l	Z-420-20 Ø 20 cm	Z-B22 Ø 22,5 cm - 3,2 l	Z-SB20S Ø 20 cm - 0,5 l	Z-SB20D Ø 20 cm - 1,0 l	Z-2AC Ø 20 cm	Z-3AC Ø 20/24 cm	Z-SK Ø 5,1 cm	Z-CBL16 Ø 16 cm	Z-CBL20 Ø 20 cm	Z-CBL24 Ø 24 cm	SZAKÁCSKÖNYV PMH-142-10	Összesen
1	-	1	1	-	-	1+1+1	1	-	3	2	1	30
1	-	1	-	-	-	1+1+1	1	-	2	2	1	24
1	1	-	1	1	1+1	-	1	1	2	-	1	20
1	-	-	-	-	-	1+1+1	1	-	2	1	1	18
1	-	-	-	-	1+1	-	1	-	2	-	1	14

Z Standard KÉSZLET

Z-510 18 db

SZAKÁCSKÖNYV
PMH-142-10

SÜTŐTÁL - URA
Z-2430
Ø 24 cm - 3,0 l - m: 7,5 cm
Ø 9 1/4" - 3,18 Qt - m: 3"

EDÉNY
Z-2050
Ø 20 cm - 5 l - m: 17 cm
Ø 7 3/4" - 5,30 Qt - m: 6 3/4"

RESZELŐ, KIEMELŐ, SZÚKÍTÓGYŰRŰ
Z-3AC
Ø 20/24 cm
Ø 7 3/4" / 9 1/4"

EDÉNY
Z-2042
Ø 20 cm - 4,2 l - m: 14,2 cm
Ø 7 3/4" - 4,45 Qt - m: 5 1/4"

VÁKUUMGOMB
Z-SK
Ø 5,1 cm - m: 4 cm
Ø 2" - m: 1 1/2"

MŰANYAG FEDŐ
Z-CBL20
Ø 20 cm
Ø 7 3/4"
3 db

TÁL
Z-CB20
Ø 20 cm - 2 l - m: 8 cm
Ø 7 3/4" - 2,12 Qt - m: 3"

PÁROLÓKOSÁR
RENDSZER - KOSÁR
Z-420-18C
Ø 18 cm - 2,0 l - m: 8,15 cm
Ø 7" - 2,12 Qt - m: 3 1/4"

MŰANYAG FEDŐ
Z-CBL24
Ø 24 cm
Ø 9 1/4"
1 db

SZŰRŐ
Z-S20
Ø 20 cm - 2,8 l - m: 10,1 cm
Ø 7 3/4" - 2,97 Qt - m: 4"



Z Junior készlet

Z-500 14 db

SZAKÁCSKÖNYV
PMH-142-10



SÜTŐTÁL - URA
Z-2020

Ø 20 cm - 2,0 l - m: 7,5 cm
Ø 7³/₄" - 2,12 Qt - m: 3"

EDÉNY
Z-2042
Ø 20 cm - 4,2 l - m: 14,2 cm
Ø 7³/₄" - 4,45 Qt - m: 5²/₄"



SZŰRŐ
Z-S20

Ø 20 cm - 2,8 l - m: 10,1 cm
Ø 7³/₄" - 2,97 Qt - m: 3"



MŰANYAG FEDŐ

Z-CBL20

Ø 20 cm

Ø 7³/₄"

3 db

TÁL
Z-CB20

Ø 20 cm - 2 l - m: 8 cm

Ø 7³/₄" - 2,12 Qt - m: 3"



RESZELŐ, KIEMELŐ

Z-2AC

Ø 20 cm

Ø 7³/₄"



PÁROLÓKOSÁR
RENDSZER - KOSÁR
Z-420-18C

Ø 18 cm - 2,0 l - m: 8,15 cm

Ø 7" - 2,12 Qt - m: 3¹/₄"



VÁKUUMGOMB

Z-SK

Ø 5,1 cm - m: 4 cm

Ø 2" - m: 1²/₄"



Quadra

GRILL EDÉNY
Z-Q2323
23 x 23 cm - 2,3 l - m: 5,2 cm
9" x 9" - 2,44 Qt - m: 2"



SÜTŐTÁL
Z-Q1927
19,3 x 19,3 cm - 2,7 l - m: 8,2 cm
7 1/2" x 7 1/2" - 2,86 Qt - m: 3 1/4"



TÁL
Z-QB23D
23 x 23 cm - 3,6 l - m: 8,2 cm
9" x 9" - 3,82 Qt - m: 3 1/4"



SÜTŐTÁL
Z-Q1918-SC
19,3 x 19,3 cm - 1,8 l - m: 5 cm
7²/₄" x 7²/₄" - 1,91 Qt - m: 2¹/₄"



SÜTŐTÁL
Z-Q1918
19,3 x 19,3 cm - 1,8 l - m: 5,7 cm
7²/₄" x 7²/₄" - 1,91 Qt - m: 2¹/₄"



TÁL
Z-QB19
19,3 x 19,3 cm - 2,2 l - m: 7,3 cm
7²/₄" x 7²/₄" - 2,33 Qt - m: 2³/₄"



TÁL
Z-QB23S
23 x 23 cm - 2,3 l - m: 5,4 cm
9" x 9" - 2,44 Qt - m: 2"



Ø 16 cm - 6 1/4"



SÜTŐTÁL - Z-1615
Ø 16 cm - 1,5 l - m: 8,2 cm
Ø 6 1/4" - 1,59 Qt - m: 3 1/4"



SÜTŐTÁL - Z-1620
Ø 16 cm - 2,0 l - m: 10,7 cm
Ø 6 1/4" - 2,12 Qt - m: 4 1/4"



EDÉNY - Z-1620-SC
Ø 16 cm - 2,0 l - m: 10,7 cm
Ø 6 1/4" - 2,12 Qt - m: 4 1/4"



EDÉNY - Z-1625
Ø 16 cm - 2,5 l - m: 13,2 cm
Ø 6 1/4" - 2,65 Qt - m: 5 1/4"

Ø 20 cm - 7 3/4"



SÜTŐTÁL - Z-2012-S
Ø 20 cm - 1,2 l - m: 4,9 cm
Ø 7 3/4" - 1,27 Qt - m: 2"



SÜTŐTÁL - URA - Z-2020
Ø 20 cm - 2,0 l - m: 7,5 cm
Ø 7 3/4" - 2,12 Qt - m: 3"



EDÉNY - Z-2030-SC
Ø 20 cm - 3 l - m: 10,4 cm
Ø 7 3/4" - 3,18 Qt - m: 4"



EDÉNY - Z-2050
Ø 20 cm - 5 l - m: 17 cm
Ø 7 3/4" - 5,30 Qt - m: 6 3/4"



SÜTŐTÁL - Z-2015
Ø 20 cm - 1,5 l - m: 5,7 cm
Ø 7 3/4" - 1,59 Qt - m: 2 1/4"



SÜTŐTÁL - Z-2030
Ø 20 cm - 3 l - m: 10,4 cm
Ø 7 3/4" - 3,18 Qt - m: 4"



EDÉNY - Z-2042
Ø 20 cm - 4,2 l - m: 14,2 cm
Ø 7 3/4" - 4,45 Qt - m: 5 1/4"



EDÉNY - Z-2058
Ø 20 cm - 5,8 l - m: 19,2 cm
Ø 7 3/4" - 6,15 Qt - m: 7 1/4"

PÁROLÓKOSARAK

KOSARAK



PÁROLÓKOSÁR RENDSZER - Z-420-18
Ø 18 cm - 4,0 l - m: 14,3 cm
Ø 7" - 4,24 Qt - m: 5 1/2"



PÁROLÓKOSÁR RENDSZER - KOSÁR - Z-420-18C
Ø 18 cm - 2,0 l - m: 8,15 cm
Ø 7" - 2,12 Qt - m: 3 1/4"



PÁROLÓKOSÁR RENDSZER - TÁL - Z-420-18S
Ø 18 cm - 2,0 l - m: 8,15 cm
Ø 7" - 2,12 Qt - m: 3 1/4"



KOSÁR - Z-B22
Ø 22,5 cm - 3,2 l - m: 9,9 cm
Ø 8 3/4" - 3,38 Qt - m: 4"

Ø 24 cm - 9 1/4"



SÜTŐTÁL - Z-2420-S
Ø 24 cm - 2,0 l - m: 5,2 cm
Ø 9 1/4" - 2,12 Qt - m: 2"



SÜTŐTÁL - URA - Z-2430
Ø 24 cm - 3,0 l - m: 7,5 cm
Ø 9 1/4" - 3,18 Qt - m: 3"



SÜTŐTÁL - Z-2440
Ø 24 cm - 4 l - m: 9,7 cm
Ø 9 1/4" - 4,24 Qt - m: 3 3/4"



EDÉNY - Z-2455
Ø 24 cm - 5,5 l - m: 12,5 cm
Ø 9 1/4" - 5,83 Qt - m: 5 1/4"



EDÉNY - Z-2470
Ø 24 cm - 7 l - m: 16,5 cm
Ø 9 1/4" - 7,42 Qt - m: 6 2/4"



EDÉNY - Z-2490
Ø 24 cm - 9 l - m: 21 cm
Ø 9 1/4" - 9,54 Qt - m: 8 1/4"

Ø 28 cm - 11"



GRILL - Z-2830Z
Ø 28 cm - 3,0 l - m: 5,7 cm
Ø 11" - 3,18 Qt - m: 2 1/4"



SÜTŐTÁL - Z-2850B
Ø 28 cm - 5,0 l - m: 9 cm
Ø 11" - 5,30 Qt - m: 3 2/4"



EDÉNY - Z-2875
Ø 28 cm - 7,5 l - m: 13,2 cm
Ø 11" - 7,5 Qt - m: 5 1/4"



EDÉNY - Z-28120
Ø 28 cm - 12 l - m: 20,7 cm
Ø 11" - 12,72 Qt - m: 8"

Ø 30 cm - 11 3/4"



GRILL TÁL - Z-V3025Z
30 x 22 cm - 2,5 l - m: 6 cm
Ø 11 3/4" x Ø 8 2/4" - 2,65 Qt - m: 2 1/4"



SÜTŐTÁL - Z-V3060
30 x 22 cm - 6 l - m: 13,5 cm
Ø 11 3/4" x Ø 8 2/4" - 6,36 Qt - m: 5 1/4"

SYNCRÖ-CLIK®



SYNCRÖ-CLIK® - Z-420-20
Ø 20 cm - m: 9,35 cm
Ø 7 3/4" - m: 3 3/4"



SYNCRÖ-CLIK® - Z-420-24
Ø 24 cm - m: 10 cm
Ø 9 1/4" - m: 4"



SZAKÁCSKÖNYV - PMH-142-10

SZŰRŐK



SZŰRŐ - Z-S20
Ø 20 cm - 2,8 l - m: 10,1 cm
Ø 7³/₄" - 2,97 Qt - m: 4"



SZŰRŐ - Z-S24
Ø 24 cm - 4,8 l - m: 11,5 cm
Ø 9¹/₄" - 5,09 Qt - m: 4²/₄"

TÉSZTASZŰRŐ



TÉSZTASZŰRŐ - Z-SR20
Ø 20 cm - 6 l - m: 22 cm
Ø 7³/₄" - 6,36 Qt - m: 8²/₄"

SÜTŐTÁLAK - URA TECHNOLOGIA



SÜTŐTÁL - URA - Z-FP2016-S
Ø 20 cm - 1,6 l - m: 6,1 cm
Ø 7³/₄" - 1,7 Qt - m: 2²/₄"



SÜTŐTÁL - URA - Z-FP2425-S
Ø 24 cm - 2,5 l - m: 6,6 cm
Ø 9¹/₄" - 2,65 Qt - m: 2²/₄"



SÜTŐTÁL - URA - Z-FP2838-LS
Ø 28 cm - 3,8 l - m: 7,1 cm
Ø 11" - 4,03 Qt - m: 2³/₄"



SÜTŐTÁL - URA - Z-FP2016-SC
Ø 20 cm - 1,6 l - m: 6,1 cm
Ø 7³/₄" - 1,7 Qt - m: 2²/₄"

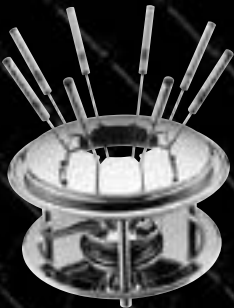


SÜTŐTÁL - URA - Z-FP2425-SC
Ø 24 cm - 2,5 l - m: 6,6 cm
Ø 9¹/₄" - 2,65 Qt - m: 2²/₄"



SÜTŐTÁL - URA - Z-FP2838-LSC
Ø 28 cm - 3,8 l - m: 7,1 cm
Ø 11" - 4,03 Qt - m: 2³/₄"

KÜLÖNLEGES EDÉNYEK



FONDÜ KÉSZLET - Z-FS20
Ø 20 cm - m: 10,4 cm
Ø 7³/₄" - m: 4"



TÖBBFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY Z-MC30
Ø 30 cm - 6,5 l - m: 6,7 cm
Ø 11³/₄" - 6,89 Qt - m: 2²/₄"

RÁDIÓ-DIGITÁLIS TERMOKONTROLL



RÁDIÓ-DIGITÁLIS TERMOKONTROLL Z-DTC

RESZELŐK



RESZELŐ, KIEMELŐ, SZŰKÍTŐGYŰRŰ - Z-3AC
Ø 20/24 cm - Ø 7³/₄" / 9¹/₄"



RESZELŐ, KIEMELŐ - Z-2AC
Ø 20 cm - Ø 7³/₄"

RÁDIÓ-INDUKCIÓS FŐZŐLAP



RÁDIÓ-INDUKCIÓS FŐZŐLAP

VÁKUUMGOMB



VÁKUUMGOMB - Z-SK
Ø 5,1 cm - m: 4 cm - Ø 2" - m: 1²/₄"

KONYHAI TÁVJELZŐ



KONYHAI TÁVJELZŐ - Z - BUZZER

TÁLAK



TÁL - Z-CB16
Ø 16 cm - 1 l - m: 7 cm
Ø 6 1/4" - 1,06 Qt - m: 2 3/4"
FEDŐVEL - Z-CBL16 - Ø 16 cm / Ø 6 1/4"



TÁL - Z-CB20
Ø 20 cm - 2 l - m: 8 cm
Ø 7 3/4" - 2,12 Qt - m: 3"
FEDŐVEL - Z-CBL20 - Ø 20 cm / Ø 7 3/4"



TÁL - Z-CB24
Ø 24 cm - 3,3 l - m: 8,8 cm
Ø 9 1/4" - 3,5 Qt - m: 3 1/2"
FEDŐVEL - Z-CBL24 - Ø 24 cm / Ø 9 1/4"

MŰANYAG FEDŐK



MŰANYAG FEDŐ - Z-CBL16 - Ø 16 cm / Ø 6 1/4"



MŰANYAG FEDŐ - Z-CBL20 - Ø 20 cm / Ø 7 3/4"



MŰANYAG FEDŐ - Z-CBL24 - Ø 24 cm / Ø 9 1/4"

TÁLALÓTÁL - URA TECHNOLOGIA



TÁLALÓTÁL - URA - (lapos) Z-SB16S
Ø 16 cm - 0,3 l - m: 1,7 cm
Ø 6 1/4" - 0,32 Qt - m: 3/4"



TÁLALÓTÁL - URA - (lapos) Z-SB20S
Ø 20 cm - 0,5 l - m: 1,7 cm
Ø 7 3/4" - 0,53 Qt - m: 3/4"



TÁLALÓTÁL - URA - (lapos) Z-SB24S
Ø 24 cm - 0,7 l - m: 1,9 cm
Ø 9 1/4" - 0,74 Qt - m: 3/4"



TÁLALÓTÁL - URA - (mély) Z-SB16D
Ø 16 cm - 0,6 l - m: 3,3 cm
Ø 6 1/4" - 0,64 Qt - m: 1 1/4"



TÁLALÓTÁL - URA - (mély) Z-SB20D
Ø 20 cm - 1 l - m: 4,1 cm
Ø 7 3/4" - 1,06 Qt - m: 1 1/2"



TÁLALÓTÁL - URA - (mély) Z-SB24D
Ø 24 cm - 1,4 l - m: 4,9 cm
Ø 9 1/4" - 1,48 Qt - m: 2"

WOK



WOK - Z-W2424-SC
Ø 24 cm - 2,4 l - m: 7,9 cm
Ø 9 1/4" - 2,53 Qt - m: 3"



WOK - Z-W3045
Ø 30 cm - 4,5 l - m: 10 cm
Ø 11 3/4" - 4,77 Qt - m: 4"

QUADRA



SÜTŐTÁL - Z-Q1918
19,3 x 19,3 cm - 1,8 l - m: 5,7 cm
7 1/2" x 7 1/2" - 1,91 Qt - m: 2 1/4"



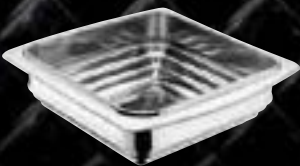
SÜTŐTÁL - Z-Q1918-SC
19,3 x 19,3 cm - 1,8 l - m: 5,7 cm
7 1/2" x 7 1/2" - 1,91 Qt - m: 2 1/4"



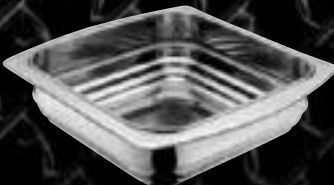
SÜTŐTÁL - Z-Q1927
19,3 x 19,3 cm - 2,7 l - m: 8,2 cm
7 1/2" x 7 1/2" - 2,86 Qt - m: 3 1/4"



GRILL EDÉNY - Z-Q2323
23 x 23 cm - 2,3 l - m: 5,2 cm
9" x 9" - 2,44 Qt - m: 2"



TÁL - Z-QB19
19,3 x 19,3 cm - 2,2 l - m: 7,3 cm
7 1/2" x 7 1/2" - 2,33 Qt - m: 2 3/4"



TÁL - Z-QB23D
23 x 23 cm - 3,6 l - m: 8,2 cm
9" x 9" - 3,82 Qt - m: 3 1/4"



TÁL - Z-QB23S
23 x 23 cm - 2,3 l - m: 5,4 cm
9" x 9" - 2,44 Qt - m: 2"



ZEPTER
MASTERPIECE
COOKART

Zepter
A siker öröksége



„Nomen Est Omen“

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

Nemzetközi elismerés



**ELLIS ISLAND
MEDAL OF HONOR, 2011**
az Egyesült Államokbeli
NECO kitüntetése
Philip Zepter személyes és
szakmai példamutatásáért,
mellyel hozzájárult az
emberek életminőségének
javulásához.



GOLDEN MERKÚR DÍJ (ÖT ALKALOMMAL ODAÍTÉLT DÍJ)

1994, 1995, 1996 és 1997 és 2010 – Olaszország

Az Európai Közösség piacvezető cégei elismeréseként ítélik oda technológiai fejlesztésekért, innovatív és eredeti termékekért

• **BID ARANY FOKOZAT (BUSINESS INITIATIVE DIRECTIONS)**

2004 - Frankfurt, Németország

• **KERESKEDELMI PRESZTÍZS – 30. ARANYÉREM (ÚJ ÉVEZRED DÍJ)**

2000 - Madrid, Spanyolország

• **14. NEMZETKÖZI EURÓPAI DÍJ A MINŐSÉGÉRT**

2000 - Párizs, Franciaország

• **„CAVALIERE DEL LAVORO DELLA REPUBBLICA ITALIANA”**

1997 - Olaszország

Philip Zepternek az olasz gazdaságért és a Közösségért végzett kiemelkedő szolgálataiért

• **KOLESZTERIN-BETEGSÉGEK MEGELŐZÉSÉRE**

1994 - Varsó, Lengyelország

Az év konyhai innovációja – A legfogyasztóbarátabb termékek díja

2014 - Frankfurt, Németország

Zepter Smart Multisystem

Díjazott a termék funkcionalitásáért, formatervezéséért és innovációjáért

Zepter minőség

A Zepter életre szóló, minimum 30 éves garanciát vállal minőségi fémötvözetből készült termékeire.



Zepter International – a siker öröksége

A cég tevékenysége



A Zepter International multinacionális cég, amely exkluzív, csúcsminőségű fogyasztási cikkeket gyárt, forgalmaz és értékesít, főleg saját értékesítési hálózatain keresztül, de a cég üzleteiben és bemutatótermeiben is.

A Zepter Csoport sikeresen terjesztette ki tevékenységét a pénzügyi, banki és biztosítási szolgáltatások területére, a Zepter Finance Holding AG. keretein belül.

A Zepter megalapítása óta világszerte javította az emberek életminőségét és nélkülözhetetlen társuk lett a mindennapokban.

Ma minden 10. másodpercben új Zepter bemutató kezdődik valahol a világban, hiszen a Zepter 5 kontinens több mint 60 országában van jelen.

A Zepter cégnek 7 gyára van Németországban, Olaszországban és Svájcban. Ma a világ nagyvárosaiban, a legfrekvenciáltabb helyeken, több mint 320 000 m² üzleti helyiséggel rendelkezik. Az elmúlt 25 évben a Zepter cégnek több mint 80 000 000 elégedett vásárlója volt.

A Zepter cég sikereit hosszú távú céljainak, csúcsminőségű innovatív termékeinek és a világszerte több mint 100 000 főből álló egyedülálló értékesítési hálózatának köszönheti. Büszkék vagyunk kiválóan képzett értékesítési menedzsereinkre és kereskedőinkre, akik inspirálva és motiváltan hirdetik a Zepter egészség és szépség küldetését.



Az egészségesebb és teljesebb életért

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

KIZÁRÓLAGOS ZEPTER FORGALMAZÓK
ARMENIA, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
CYPRUS, *Life's 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*

FÜGGETLEN FORGALMAZÓK
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, *Life's 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*
PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*
SINGAPORE, *Zen'Yu 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 011, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb GMBH*
SYRIA, *Lady World Trading Co.*
TAIWAN, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*
TURKEY, *Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltcd. Sti.*
UZBEKISTAN, *Comfort Ltd. JV*
ZIMBABWE, *Nebojsa CC*

ZEPTER
MASTERPIECE
COOK**ART**



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