

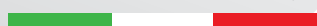
ZEST®

Zest by Zepter:

**Ponadczasowa
jakość spotyka
nowoczesny design**



Made in Italy



by **zepter®**
INTERNATIONAL

ZEST®

Odkryj Zest – najnowszy dodatek do naszej rewolucyjnej rodziny naczyń kuchennych, łączący nienaganne **włoskie rzemiosło z najnowocześniejszą technologią**. Zaprojektowany, aby inspirować i dostarczać te same niezrównane korzyści, które oferuje nasza słynna kolekcja naczyń kuchennych Masterpiece, **Zest** wprowadza nowoczesny, świeży wygląd do Twojej kuchni, zachowując przy tym najwyższe standardy Zepter w zakresie zdrowia i zrównoważonego rozwoju.

ZEST®

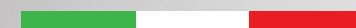
Nieźrównana jakość: Siła metalu Zepter 316L

Bazą Zest by Zepter jest jego **niezwykły materiał — metal 316L**. Ten najwyższej jakości stop, używany we wszystkich liniach naczyń kuchennych Zepter, jest złotym standardem w zakresie naczyń kuchennych do zdrowego i zrównoważonego gotowania.

- **Przyjazne dla środowiska i niezniszczalne.**
- **Wysoce odporne** na działanie czynników fizycznych, chemicznych i korozję.
- **Nieporowate**, nie zatrzymują zapachów i smaków żywności.
- **Odporne** na odbarwienia i przypalanie.

Zaprojektowany z myślą o codziennej wygodzie – łatwy w użytkowaniu, czyszczeniu i konserwacji, metal 316L pozostaje całkowicie **neutralny, hipoalergiczny i bezpieczny dla użytkowników**.

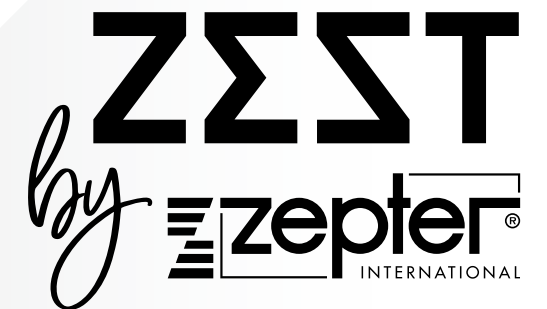
Metal 316L ze swoją niezrównaną jakością zdobył i zaznaczył swoją pozycję w branżach wymagających perfekcji: od implantów medycznych i instrumentów chirurgicznych po ekskluzywne zegarki, luksusowe samochody i jachty. Teraz ten sam materiał premium, w postaci **Zest by Zepter**, może podnieść poziom Twoich kulinarnych doświadczeń.



Pokrywa i krawędź naczynia Zepter – Innowacja spotyka funkcjonalność

Pokrywa Zepter idealnie przylega do krawędzi naczynia, tworząc hermetyczne uszczelnienie, które uruchamia proces **Zamkniętego Obiegu Zepter**. Ta innowacyjna metoda wykorzystuje naturalną wilgoć zawartą w żywności, aby stworzyć samowystarczalny cykl gotowania: para unosi się, skrapla na chłodniejszej powierzchni pokrywy, a następnie wraca na dno naczynia.

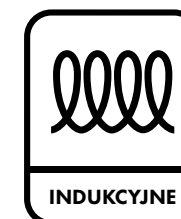
Efekt? **Zachowanie wartości odżywczych, intensywniejszy smak i idealnie ugotowane potrawy – bez dodatku wody, tłuszczu czy wysokiej temperatury.** Ten unikalny proces chroni naturalne właściwości żywności i wspiera zdrowy styl życia.



Zepter Akutermiczne Kompaktowe Dno (ZAC) – Opatentowana technologia

Opatentowane **Zepter Akutermiczne Kompaktowe Dno (ZAC)** jest wykonane z **trzech sprasowanych warstw – indukcyjnej, akumulacyjnej i przewodzącej** – tworząc niezniszczalną, odporną na odkształcenia podstawę naczyń kuchennych Zepter. Ta innowacyjna konstrukcja, uzyskana dzięki zaawansowanym maszynom stosującym prasę o nacisku 2000 ton (bez klejenia lub lutowania), zapewnia niezrównaną trwałość i wydajność.

Unikatowa struktura ZAC szybko akumuluje ciepło, równomiernie je dystrybuuje i pozwala utrzymać optymalną temperaturę gotowania. Proces ten **pozwala na gotowanie żywności w niższych temperaturach, zachowując składniki odżywcze i oszczędzając do 70% energii.** Kompatybilne ze wszystkimi płytami grzewczymi, w tym indukcyjną, ZAC reprezentuje wydajność, wszechstronność i **sztukę zdrowego gotowania.**

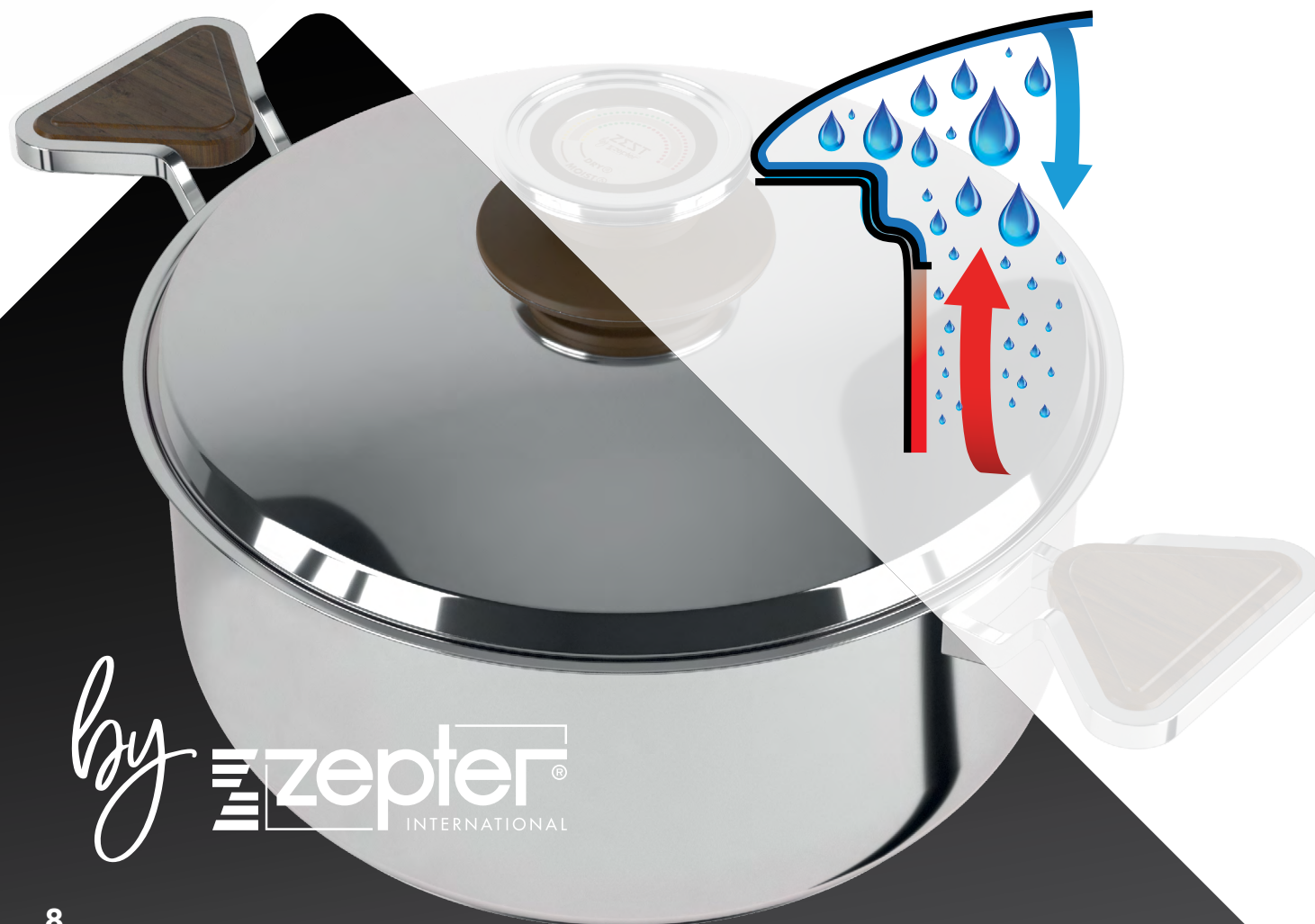


ZEST®

Budowa naczynia Zepter – Serce zdrowego gotowania

Wykonane z najwyższej jakości **metal**u 316L, korpus naczynia Zepter został zaprojektowany z myślą o trwałości i wyjątkowej wydajności. Jego ściany **pozostają chłodniejsze** niż dno, co umożliwia kondensację plynów odżywczych i przebieg **procesu gotowania w obiegu zamkniętym**.

Ta zaawansowana konstrukcja **sprzysia zdrowszemu gotowaniu** poprzez **zachowanie składników odżywczych, smaków i wilgotności, jednocześnie** umożliwiając przygotowywanie posiłków w **niższych temperaturach, oszczędzając czas i energię**.



by **zepter**
INTERNATIONAL



Uchwyty Zepter – Pozostają chłodne i bezpieczne w dotyku

Opatentowane uchwyty Zepter są wykonane ze stali nierdzewnej, wyposażone w element bakelitowy z efektem hydrofobowego drewna, łącząc trwałość z nowoczesną elegancją. Bakelit zachowuje swoje właściwości nawet w ciągłych temperaturach **do 200°C przez godziny**, zapewniając **niezawodność podczas długotrwałego użytkowania**.

Uchwyty **pozostają chłodne w dotyku**. Ich ergonomiczna konstrukcja zapewnia pewny, wygodny chwyt i łatwe użytkowanie.



ZEST®

Analogowy Termokontroler Zepter: Precyzyjne gotowanie

Analogowy termokontroler Zepter umożliwia jasne, intuicyjne monitorowanie temperatury za pomocą trzech różnych kolorowych pól: **żółte świadczące o nagrzewaniu, zielone – o optymalnej temperaturze gotowania i czerwone – o przegrzaniu**. Spoglądając na Termokontroler możesz mieć pewność, że Twoje posiłki będą perfekcyjnie ugotowane – zachowują wartości odżywcze i biologiczne i **nie przypalą się**.



by **zepter**
INTERNATIONAL

Patelnia Zepter: Powłoka zapobiegająca przywieraniu Peek

Patelnia Zepter to konstrukcyjne dzieło sztuki, zaprojektowane by dostarczyć niezrównaną wytrzymałość, wydajność i pozwolić przygotowywać posiłki w zdrowy sposób. Jej podstawę tworzy rewolucyjna powłoka zapobiegająca przywieraniu C3+ PEEK – nowatorski 3-warstwowy system o **grubości 80 mikronów** wyznaczająca nowe standardy w technologii i produkcji naczyń kuchennych.

Niespotykane wytrzymałość i wydajność

PEEK (polieteroeteroketon) to materiał znany ze swojej wyjątkowej **odporności na zarysowania, zużycie i wysokie temperatury**. Zaawansowana powłoka zapewnia, że patelnia Zest Zepter pozostaje nieskazitelna nawet po dłuższym użytkowaniu, oferując **długotrwałe właściwości zapobiegające przywieraniu**, które przewyższają tradycyjne fluoropolimery, takie jak PTFE, PFA i FEP. Patelnia zapewnia, że jedzenie bezproblemowo odchodzi od dna, jest łatwa w czyszczeniu, dzięki czemu korzystanie na co dzień jest przyjemnością.

Patelnia Zest pozwala na obróbkę termiczną z **minimalną ilością oleju i tłuszczów**, zachowując naturalne smaki i składniki odżywcze składników. Jej **hydrofobowa i zapobiegająca przywieraniu powierzchnia** zapewnia doskonałe rezultaty za każdym razem – niezależnie od tego, czy smażysz, dusisz czy pieczesz.



Patelnie Zepter zostały zaprojektowane z myślą o wszechstronności, są kompatybilne ze wszystkimi źródłami ciepła, w tym indukcją, i są zbudowane tak, aby wytrzymywać wysokie temperatury, co zapewnia **energooszczędne gotowanie**. Niezależnie od tego, czy smażysz, dusisz czy pieczesz, te patelnie oferują wyjątkową wydajność ze zdrowym podejściem do gotowania.

Dzięki patelniom Zepter możesz cieszyć się zaletami naczyń kuchennych najwyższej jakości – trwałością, wysoce **wydajną technologią zapobiegającą przywieraniu i odpornością na zarysowania** – w jednym innowacyjnym projekcie.

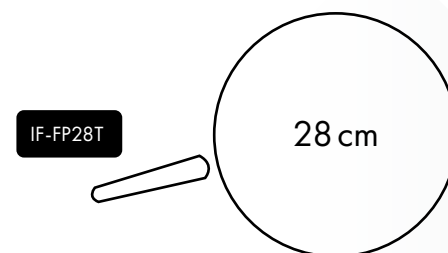
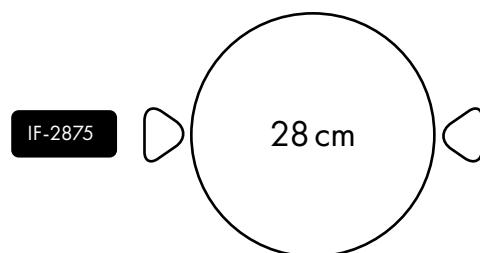
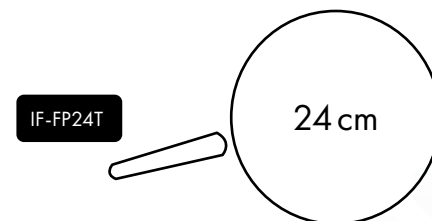
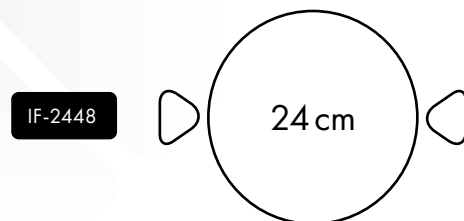
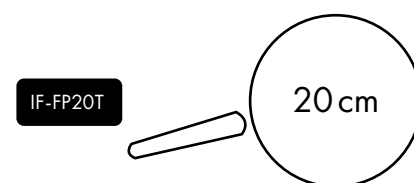
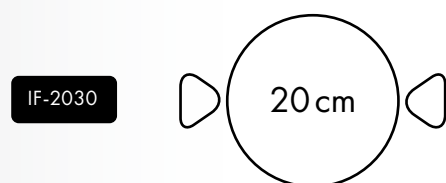


Made in Italy

ZEST®

Naczynia kuchenne Zest to dziedzictwo doskonałości Zepter – oferują te same innowacyjne funkcje, które sprawiają, że wszystkie nasze naczynia kuchenne są wyjątkowe:

Indeks produktu	Nazwa produktu	Wymiary produktu
IF-2030	Naczynie 3 l	20 cm, wys. 9,7 cm
IF-2448	Naczynie 4,8 l	24 cm, wys. 11 cm
IF-2875	Naczynie 7,5 l	28 cm, wys. 12,5 cm
IF-FP20T	Patelnia	20 cm, TYTAN
IF-FP24T	Patelnia	24 cm, TYTAN
IF-FP28T	Patelnia	28 cm, TYTAN



Naczynia kuchenne: wykonane z opatentowanego wielowarstwowego materiału zapewniającego optymalną dystrybucję ciepła i równomierną obróbkę termiczną.

- Gotowanie bez dodatku tłuszczu lub wody w celu zachowania naturalnych witamin i minerałów w żywności.

- Bezproblemowa kompatybilność ze wszystkimi płytami grzewczymi.

- Trwałość: wysokiej jakości, trwałe materiały, które przetrwają próbę czasu.

- Patelnie: z **powłoką zapobiegającą przywieraniu C3+ PEEK**, najnowocześniejszym 3-warstwowym systemem o grubości 80 mikronów, zapewniającym trwałość i odporność na zarysowania dla łatwego gotowania.

- Włoski doskonały design: wyrafinowany i nowoczesny, Zest dodaje odrobinę elegancji do każdej kuchni.

Zest to więcej niż naczynia kuchenne

To wybór stylu życia dla tych, którzy cenią zdrowie, styl i wydajność. Niezależnie od tego, czy jesteś profesjonalnym szefem kuchni, czy pasjonatem gotowania, Zest pomaga Ci tworzyć kulinarne dzieła sztuki bez wysiłku.

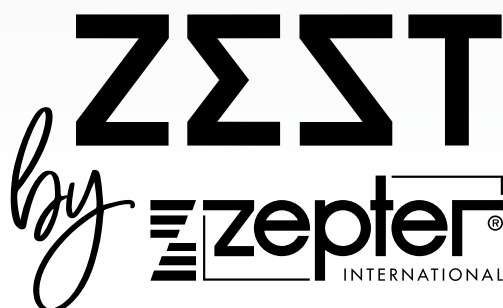


Dlaczego Zest?

- **Nowoczesny design:** Estetyka, która zachwyca i uzupełnia każdy styl kuchni.
- **Gotowanie skoncentrowane na zdrowiu:** Gotuj bez tłuszczu, z zachowaniem składników odżywczych i ciesz się naturalnie bogatymi w smak posiłkami.
- **Energooszczędność:** Oszczędzaj czas i energię dzięki zaawansowanej technologii gotowania.
- **Trwałość:** Zaprojektowane na lata, powstałe z materiałów najwyższej jakości – 316L, który jest odporny na zużycie i uszkodzenia.

Niezależnie od tego, czy jesteś doświadczonym szefem kuchni, czy pasjonujesz się gotowaniem, naczynia kuchenne Zest sprawiają, że każde danie to dzieło sztuki. Od smażenia do gotowania na wolnym ogniu, ta linia pozwala Ci tworzyć zdrowe, pełne smaku posiłki bez wysiłku.

Made in Italy



Odkryj **Zest** – kulinarną perfekcję od **Zepter**



zepter.pl

Zepter International Poland Sp. z o.o.

Domaniewska 37, 02-672 Warszawa

22 230 99 40

info@zepter.com.pl