ZEPTER
MASTERPIECE
COOKART

zepter® INTERNATIONAL

LIVE BETTER · LIVE LONGER

www.zepter.com

©COPYRIGHT HOMEPAGE & ALL SERVICES ZEPTER GROUP - code PMP-FR-1804-IT

zepter® INTERNATIONAL

LIVE BETTER · LIVE LONGER

Il coperchio versatile.

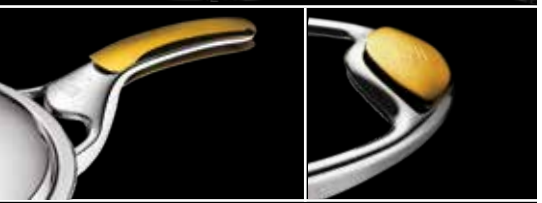
Il coperchio può essere appoggiato sui manici della pentola, per avere la mano libera durante la cottura e poi, posizionato al rovescio sul piano di lavoro o sul tavolo, sostituirà efficacemente il sottopentola, contenendola al suo interno in modo stabile.

I bordi a tenuta stagna.

I bordi delle pentole e dei coperchi Zepter sono progettati per essere perfettamente aderenti, compatibili tra loro e con la scanalatura anti-goccia, mantenendo una chiusura ermetica che non lascia fuoriuscire né odori né vapore.

Le pentole impilabili.

Le pentole possono essere impilate e non rimarranno mai bloccate una nell'altra.
La cottura a elementi impilabili consente di preparare 2-3 pietanze nello stesso momento e su un'unica fonte di calore, permettendo di risparmiare sui tempi di cottura e sui consumi di energia.
Il corpo della pentola Zepter ha anche un intarsio al suo interno, che indica fino a dove poterla riempire in modo ottimale per la cottura, utilizzando il metodo a ciclo chiuso a bassa temperatura.



I manici non si surriscaldano.

Sono stati progettati e brevettati per non surriscaldarsi mai. Grazie al design brevettato "a radiatore": l'intercapedine di areazione posta tra gli elementi di presa superiore e inferiore e il corpo principale del manico consente una presa sicura e comoda in ogni momento del processo di cottura.

Il fondo antiaderente.

La superficie antiaderente non è data da un rivestimento applicato, ma da una speciale lavorazione dell'acciaio dell'interno delle pentole, chiamata URA: esso rende l'acciaio più compatto e, pertanto, naturalmente antiaderente. La lavorazione URA non si rimuove, non si sbriciola, non si graffia e non si usura col tempo. L'assenza di un rivestimento tossico applicato è fondamentale per la salute e per la lunga durata delle pentole Zepter.

ZEPTER
MASTERPIECE
COOKART

Tecnologia e splendido design. L'avanguardia Zepter.

L'acciaio 316 L.

Impiegato in chirurgia e utilizzato da Zepter, è un acciaio di qualità superiore dell'acciaio 18/10, resiste agli agenti fisici e chimici, è inattaccabile dalla corrosione, non è poroso, non trattiene gli odori, non provoca allergie, è indistruttibile e per questo costa fino al 50% in più dell'acciaio comunemente usato. Inoltre è facile da pulire, non teme i prodotti di pulizia aggressivi e le spugnette abrasive, non si scalfisce con utensili da cucina taglienti ed è lavabile in lavastoviglie.

Triplo Fondo compatto Accuthermal.

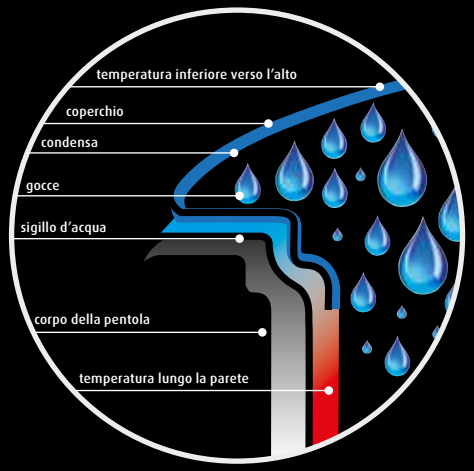
Il triplo fondo brevettato Zepter (ZAC) è costituito da tre strati – induttivo, accumulativo e conduttivo – che vengono compressi da una pressione di 2.000 tonnellate (senza incollaggio né saldatura) rendendolo indeformabile ed indistruttibile. Il fondo ZAC accumula il calore rapidamente e lo trasferisce in modo uniforme, permettendo la cottura a bassa temperatura, con un risparmio energetico fino al 70% e la conservazione di tutte le sostanze nutrienti del cibo.

Compatibile anche su piastra a induzione.

Inoltre tutta la Linea Zepter CookArt può essere utilizzata con qualsiasi fonte di calore, compresa la piastra a induzione, il fornello elettrico, la fiamma del gas o il forno (in quest'ultimo, la pentola va utilizzata senza il coperchio).

Acciaio di qualità superiore Zepter 316L

Zepter: l'approccio salutare all'alimentazione



La cottura a bassa temperatura.

Il pomolo Thermocontrol è il dispositivo posizionato sul coperchio Zepter che consente di cucinare in modo sano monitorando la temperatura che si raggiunge all'interno della pentola e controllando il processo di cottura senza sollevare il coperchio. Mantenere l'indicatore nel campo verde, mentre si cucina qualsiasi ingrediente, permette di non superare i 100° e di conservare inalterate le vitamine, le proteine, i sali minerali, tutti i valori nutritivi, mentre il cibo continua a cuocere nel proprio liquido naturale, senza perdere di consistenza, di colore e sapore genuino.

La cottura a ciclo chiuso.

Il ciclo chiuso è un processo in cui il vapore, rilasciato dal cibo, salendo verso l'alto raggiunge il coperchio, la cui temperatura è sempre inferiore a quella della pentola, si condensa e ricade sotto forma di gocce. Il processo continua così, fino alla completa cottura degli alimenti. Il ciclo chiuso permette agli elementi nutritivi di rimanere nella pentola, perché restano nel liquido nel quale il cibo continua a cuocere.

Il coperchio Zepter si adatta perfettamente al bordo della pentola e crea un sigillo d'acqua che consente la cottura a ciclo chiuso senza le fuoriuscite di vapore e di odore, provocando la condensazione dell'umidità che ritrasformandosi in acqua permette agli alimenti di cuocere nei propri succhi, ricchi di sostanze nutrienti.

Ecco perché il sistema di cottura Zepter garantisce una sana preparazione del cibo, senza ulteriore aggiunta di acqua o grassi, monitorandone anche la cottura a bassa temperatura grazie al Thermocontrol sul coperchio.

ZEPTER
MASTERPIECE
COOKART

Il metodo di cottura Zepter.

Non è sufficiente scegliere prodotti biologici e seguire ricette salutari,: diventa essenziale anche saper utilizzare gli strumenti di cottura giusti, riconoscere gli utensili corretti, quelli che consentono di preservare i valori nutrivi del cibo durante il processo di cottura. Un errato strumento di cottura con rivestimenti aderenti applicati può rilasciare sostanze tossiche che ingeriamo con il cibo cucinato al suo interno. Cuocendo gli alimenti in pentole convenzionali il cibo si restringe e perde il suo sapore e l'aroma naturali, poiché si cuoce ad alte temperature. Un errato strumento di cottura può distruggere le proprietà nutritive del cibo, impoverendo e rendendo poco nutriente l'alimento che abbiamo scelto con cura.

Zepter ha creto la linea Masterpiece Cookart: la combinazione unica dell'acciaio 316L, del coperchio e del bordo della pentola appositamente studiati per la cottura a ciclo chiuso, del controllo della temperatura grazie al pomolo Thermocontrol, del triplo fondo ZAC per la veloce ed uniforme conduzione del calore, consente alle unità di cottura di Zepter di essere lo strumento corretto per una cottura sana del cibo e un'alimentazione ricca di valori nutrizionali.
Inoltre esalta i sapori e i profumi naturali degli alimenti. Cuocendo nei propri succhi, l'aroma del cibo si rafforza e non viene dilavato da acqua o coperto dal sapore dei grassi di cottura o dal sale aggiunto: il pasto diventa così più gustoso, oltre che più nutriente. Il metodo di cottura Zepter infatti preserva inalterate le proprietà organolettiche del cibo che non si riduce, mantiene il colore originale e un sapore genuino.

ZEPTER
MASTERPIECE
COOKART

I set Masterpiece Cookart Zepter. Essenziale, Chef, Gourmet.

Set Essenziale Z-300

PENTOLA - Z-2042
Ø 20 cm - 4,2 l - h 14,2 cm

CASSERUOLA - URA - Z-2020
Ø 20 cm - 2,0 l - h 7,5 cm

CASSERUOLA - Z-1620
Ø 16 cm - 2,0 l - h 10,7 cm

SYNCRO-CLIK® - Z-420-20
Ø 20 cm - h 9,35 cm

Ricettario (dvd)
PMH-142-10

Set Chef Z-310

PENTOLA - Z-2470
Ø 24 cm - 7,0 l - h 16,5 cm

PENTOLA - Z-2042
Ø 20 cm - 4,2 l - h 14,2 cm

CASSERUOLA - Z-2030
Ø 20 cm - 3,0 l - h 10,4 cm

CASSERUOLA - URA - Z-2020
Ø 20 cm - 2,0 l - h 7,5 cm

CASSERUOLA - Z-1620
Ø 16 cm - 2,0 l - h 10,7 cm

SYNCRO-CLIK® - Z-420-24
Ø 24 cm - h 10 cm

SYNCRO-CLIK® - Z-420-20
Ø 20 cm - h 9,35 cm

Ricettario (dvd)
PMH-142-10

Set Gourmet Z-320

PENTOLA - Z-2490
Ø 24 cm - 9,0 l - h 21 cm

PENTOLA - Z-2455
Ø 24 cm - 5,5 l - h 13,2 cm

PENTOLA - Z-2050
Ø 20 cm - 5,0 l - h 17 cm

CASSERUOLA - Z-2030
Ø 20 cm - 3,0 l - h 10,4 cm

CASSERUOLA - URA - Z-2430
Ø 24 cm - 3,0 l - h 7,5 cm

CASSERUOLA - Z-1620
Ø 16 cm - 2,0 l - h 10,7 cm

SYNCRO-CLIK® - Z-420-24
Ø 24 cm - h 10 cm

SYNCRO-CLIK® - Z-420-20
Ø 20 cm - h 9,35 cm

Ricettario (dvd)
PMH-142-10

MADE WITH PASSION IN ITALY

La linea Zepter Masterpiece Cookart

Ø 16 cm

CASSERUOLA - Z-1615
Ø 16 cm - 1,5 l - h 8,2 cm

CASSERUOLA - Z-1620
Ø 16 cm - 2,0 l - h 10,7 cm

TEGAME - Z-1620-SC
Ø 16 cm - 2,0 l - h 10,7 cm

PENTOLA - Z-1625
Ø 16 cm - 2,5 l - h 13,2 cm

Ø 20 cm

COLAPASTA - Z-S20
Ø 20 cm - 2,8 l - h 10,1 cm

CASSERUOLA - Z-2015
Ø 20 cm - 1,5 l - h 5,7 cm

CASSERUOLA - URA - Z-2020
Ø 20 cm - 2,0 l - h 7,5 cm

CASSERUOLA - Z-2030
Ø 20 cm - 3,0 l - h 10,4 cm

TEGAME - Z-2030-SC
Ø 20 cm - 3,0 l - h 10,4 cm

PENTOLA - Z-2042
Ø 20 cm - 4,2 l - h 14,2 cm

PENTOLA - Z-2050
Ø 20 cm - 5,0 l - h 17 cm

PENTOLA - Z-2058
Ø 20 cm - 5,8 l - h 19,2 cm

Ø 24 cm

COLAPASTA - Z-S24
Ø 24 cm - 4,8 l - h 11,5 cm

CASSERUOLA - URA - Z-2430
Ø 24 cm - 3,0 l - h 7,5 cm

CASSERUOLA - Z-2440
Ø 24 cm - 4,0 l - h 9,7 cm

PENTOLA - Z-2455
Ø 24 cm - 5,5 l - h 13,2 cm

PENTOLA - Z-2470
Ø 24 cm - 7,0 l - h 16,5 cm

PENTOLA - Z-2490
Ø 24 cm - 9,0 l - h 21 cm

Ø 28 cm

GRILLER - Z-2830Z
Ø 28 cm - 3,0 l - h 5,7 cm

CASSERUOLA - Z-2850B
Ø 28 cm - 5,0 l - h 9 cm

PENTOLA - Z-2875
Ø 28 cm - 7,5 l - h 13,2 cm

PENTOLA - Z-28120
Ø 28 cm - 12,0 l - h 20,7 cm

SYNCRO-CLIK®
per cottura a pressione

SYNCRO-CLIK® - Z-420-20
Ø 20 cm - h 9,35 cm

SYNCRO-CLIK® - Z-420-24
Ø 24 cm - h 10 cm

SISTEMI COTTURA A VAPORE

SISTEMA COTTURA A VAPORE
Z-420-18
Ø 18 cm - 4,0 l - h 14,3 cm

CON GRATTUGIA, LEVA ESTRAIBILE, ANELLO DI RIDUZIONE
Z-3AC

CON GRATTUGIA, LEVA ESTRAIBILE
Z-2AC
Ø 20 cm

Ø 30 cm

BISTECCHIERA OVALE - Z-V3025Z
30 x 22 cm - 2,5 l - h 6 cm

CASSERUOLA OVALE - Z-V3060
30 x 22 cm - 6,0 l - h 13,5 cm

SPAGHETTIERA

SPAGHETTIERA - Z-SR20
Ø 20 cm - 6,0 l - h 22 cm

MADE WITH PASSION IN ITALY

La linea Zepter Masterpiece Cookart

PADELLE Ø 20 cm

BISTECCHIERA - Z-FP2013-S
Ø 20 cm - 1,3 l - h 5,4 cm

PADELLA - Z-FP2016-S/S
Ø 20 cm - 1,6 l - h 6 cm

PADELLA - TECNOLOGIA URA - Z-FP2016-S
Ø 20 cm - 1,6 l - h 6 cm

BISTECCHIERA - Z-FP2013-SC
Ø 20 cm - 1,3 l - h 5,4 cm

PADELLA - Z-FP2016-SC/S
Ø 20 cm - 1,6 l - h 6 cm

PADELLA - TECNOLOGIA URA - Z-FP2016-SC
Ø 20 cm - 1,6 l - h 6 cm

PADELLE Ø 24 cm

BISTECCHIERA - Z-FP2420-S
Ø 24 cm - 2 l - h 5,4 cm

PADELLA - Z-FP2425-S/S
Ø 24 cm - 2,5 l - h 6,5 cm

PADELLA - TECNOLOGIA URA - Z-FP2425-S
Ø 24 cm - 2,5 l - h 6,5 cm

BISTECCHIERA - Z-FP2420-SC
Ø 24 cm - 2 l - h 5,4 cm

PADELLA - Z-FP2425-SC/S
Ø 24 cm - 2,5 l - h 6,5 cm

PADELLA - TECNOLOGIA URA - Z-FP2425-SC
Ø 24 cm - 2,5 l - h 6,5 cm

PADELLE Ø 28 cm

BISTECCHIERA - Z-FP2828-LS
Ø 28 cm - 2,8 l - h 5,4 cm

PADELLA - Z-FP2838-LS/S
Ø 28 cm - 3,8 l - h 7 cm

PADELLA - TECNOLOGIA URA - Z-FP2838-LS
Ø 28 cm - 3,8 l - h 7 cm

BISTECCHIERA - Z-FP2828-LSC
Ø 28 cm - 2,8 l - h 5,4 cm

PADELLA - Z-FP2838-LSC/S
Ø 28 cm - 3,8 l - h 7 cm

PADELLA - TECNOLOGIA URA - Z-FP2838-LSC
Ø 28 cm - 3,8 l - h 7 cm

QUADRA

CASSERUOLA - Z-Q1918-SC
19,3 x 19,3 cm - 1,8 l - h 5,7 cm

CASSERUOLA - Z-Q1927
19,3 x 19,3 cm - 2,7 l - h 8,2 cm

GRIGLIA - Z-Q2323
23 x 23 cm - 2,3 l - h 5,2 cm

CIOTOLA - Z-QB19
19,3 x 19,3 cm - 2,2 l - h 7,3 cm

CIOTOLA - Z-QB23D
23 x 23 cm - 3,6 l - h 8,2 cm

CIOTOLA - Z-QB23S
23 x 23 cm - 2,3 l - h 5,4 cm

WOK

WOK - Z-W2424-SC
Ø 24 cm - 2,4 l - h 7,9 cm

WOK - Z-W3045
Ø 30 cm - 4,5 l - h 10 cm

CIOTOLE COMBI

CIOTOLA - Z-CB16
Ø 16 cm - 1,0 l - h 7 cm

CIOTOLA - Z-CB20
Ø 20 cm - 2,0 l - h 8 cm

CIOTOLA - Z-CB24
Ø 24 cm - 3,0 l - h 8,8 cm

LEGUMIERE - TECNOLOGIA URA

LEGUMIERA - TECNOLOGIA URA - Z-SB16S
Ø 16 cm - 0,3 l - h 1,7 cm

LEGUMIERA - TECNOLOGIA URA - Z-SB20S
Ø 20 cm - 0,5 l - h 1,7 cm

LEGUMIERA - TECNOLOGIA URA - Z-SB24S
Ø 24 cm - 0,7 l - h 1,9 cm

LEGUMIERA - TECNOLOGIA URA - Z-SB16D
Ø 16 cm - 0,6 l - h 3,3 cm

LEGUMIERA - TECNOLOGIA URA - Z-SB20D
Ø 20 cm - 1,0 l - h 4,1 cm

LEGUMIERA - TECNOLOGIA URA - Z-SB24D
Ø 24 cm - 1,8 l - h 4,9 cm

Il cibo cucinato senza aggiungere acqua conserva il colore, la forma e la consistenza originari; è più gustoso, perché preserva i sapori e gli aromi naturali; è sano, perché preserva i valori nutrizionali e biologici (sostanze nutritive essenziali: vitamine, sali minerali, proteine, micro e macro oligoelementi).
Le sostanze nutritive essenziali non vengono perse.
Il cibo non si brucia e non è cancerogeno.

Cucinare senza acqua aggiunta

Per la cottura senza acqua, inserire il cibo appena lavato in una pentola fredda, lasciando ¼ della pentola vuoto oppure uno spazio di minimo 3 cm dal bordo, e coprire.
Mettere la pentola con il coperchio su una fonte di calore spenta e accenderla a potenza media.
Quando la freccia del pomolo Thermocontrol Zepter raggiunge il punto intermedio del campo verde della scala per la cottura a calore umido, abbassare al minimo la potenza della fonte di calore.
Il cibo cuoce nel suo succo, che rimane nella pentola. Il vapore rilasciato dal cibo nella pentola sale verso l'alto. Dal momento che il coperchio è più freddo del resto della pentola, il vapore si condensa a contatto con esso.
Il liquido nutritivo gocciola verso il basso e sul cibo.

Questo processo continua fino alla perfetta cottura del cibo (metodo a ciclo chiuso).
Un effetto di tenuta stagna tra il bordo della pentola e il coperchio chiude ermeticamente la pentola.
La cottura è completata in ca. 20 minuti.

Il cibo arrostito senza aggiungere grassi è più gustoso perché preserva i sapori e gli aromi naturali; è sano, perché preserva i valori nutrizionali e biologici (sostanze nutritive essenziali: vitamine, sali minerali, proteine, micro e macro oligoelementi). Le sostanze nutritive essenziali non vengono perse il cibo non si ritira, non si spreca nulla.
Il cibo non contiene grassi pericolosi (acidi grassi trans), non contiene acroleina e non è cancerogeno.

Cucinare senza grassi aggiunti

Per arrostire la carne senza aggiunta di grassi, utilizzare una pentola già riscaldata.
Posizionare la pentola vuota con il suo coperchio sulla fonte di calore ed accenderla a potenza media per massimo 3 minuti.
La pentola è pronta per arrostire quando la freccia del pomolo Thermocontrol Zepter raggiunge il punto intermedio tra il campo giallo e il campo verde della scala per la cottura a calore secco oppure quando gettando alcune gocce d'acqua nella padella, esse formano delle sfere che rotolano sul fondo ("effetto perla"), in ogni caso al massimo dopo 3 minuti.
Disporre la carne sul fondo della pentola così riscaldata e premerla per "scottarla". Chiudere con il coperchio.

Dopo 30-60 secondi, alzare il coperchio, girare la carne e premere di nuovo sul fondo. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere fino a cottura ultimata, abbassando al minimo la potenza della fonte di calore, oppure spegnere o rimuovere la pentola.
Il processo di cottura è completato in ca. 10 minuti.

Il Piano a induzione Zepter: leggero, portatile, sicuro, elegante!

Un concentrato di funzionalità per cucinare ovunque! Il piano di cottura a induzione Zepter, è ideale per mantenere il processo di cottura sotto controllo.
Intuitivo all'uso, il piano di cottura a induzione Zepter si regola istantaneamente, con la pressione di un dito e permette di gestire la cottura sia con i Watt che con i gradi, per impostare la temperatura desiderata.

zepter INTERNATIONAL
LIVE BETTER · LIVE LONGER

Zepter da più di 30 anni un successo internazionale.

- 7 STABILIMENTI in Europa
- presente in più di 5 CONTINENTI
- in più di 60 NAZIONI
- più di 760.000.000 PRODOTTI VENDUTI
- più di 80.000.000 CLIENTI SODDISFATTI

Premi e riconoscimenti internazionali

MERCURIO D'ORO, ITALIA
1994, 1995, 1996, 1997 e 2010
Zepter International ha vinto cinque edizioni per i progressi tecnologici e l'originalità dei prodotti.

B.I.D Gold Award (Business Initiative Directions)
2004 – Francoforte, Germania
30° Golden Award for Commercial Prestige
2000 – Madrid, Spagna
14° International Europe Award for Quality
2000 – Parigi, Francia
Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana
1997 – premiata per lo sviluppo tecnologico, sociale e del lavoro - Italia
The sign of Cholesterol Prophylaxis
1994 – Varsavia, Polonia

Zepter International è un'azienda multinazionale e multimarca che produce, vende e distribuisce in esclusiva beni di consumo di alta qualità in tutto il mondo, principalmente attraverso la propria rete di vendita, nonché attraverso negozi di fascia alta. Insieme a Zepter Finance Holding AG, una società leader nei settori finanziario, bancario e assicurativo, fa parte del Gruppo Zepter.

Fin dalla sua istituzione, Zepter International ha stabilito standard di altissima qualità ed è diventata una parte essenziale della vita di milioni di persone in tutto il mondo. Ogni 10 secondi, in qualche parte del mondo inizia una nuova presentazione di prodotti Zepter. Zepter è infatti presente in 5 continenti e in oltre 60 paesi.

Zepter International possiede sette stabilimenti in Svizzera, Germania e Italia, e più di 320.000 m² di spazi commerciali nelle migliori località del mondo.

Gli ultimi 31 anni sono stati coronati da grande successo e oltre 80 milioni di persone sono diventate utenti soddisfatti dei prodotti Zepter. La visione di Zepter, la qualità superiore e l'innovazione dei suoi prodotti e un sistema di vendita unico, che conta oltre 100.000 dipendenti e consulenti in tutto il mondo, hanno contribuito al successo di Zepter.

Zepter è orgogliosa dei propri responsabili e consulenti di vendita, che sono superbamente addestrati, altamente motivati e profondamente impegnati in una missione globale di salute e bellezza: Mangiare sano - Vivere meglio - Vivere più a lungo.

The U.S.A. Ellis Island - MEDAL OF HONOR 2011
Concessa a Zepter per l'eccezionale contributo al benessere di milioni di persone
"KitchenInnovation of the Year®"
Best Consumer Friendly Product Award
2014 – Francoforte, Germania

Multisistema intelligente Zepter
"Prodotto vincente" per funzionalità, design e innovazione

Punti vendita:

NEGOZIO MONOMARCA - ZEPTER LIFESTYLE MILANO
Via San Pietro all'Orto, 10 - 20121 - Milano
Tel. 02-76001841
E-mail: shop@lifestylemilano.com

SHOP ON LINE: https://shop.zepter.co.it