

ФИЛОСОФИЯ ZEPTEP



ЗДОРОВО
быстро & просто

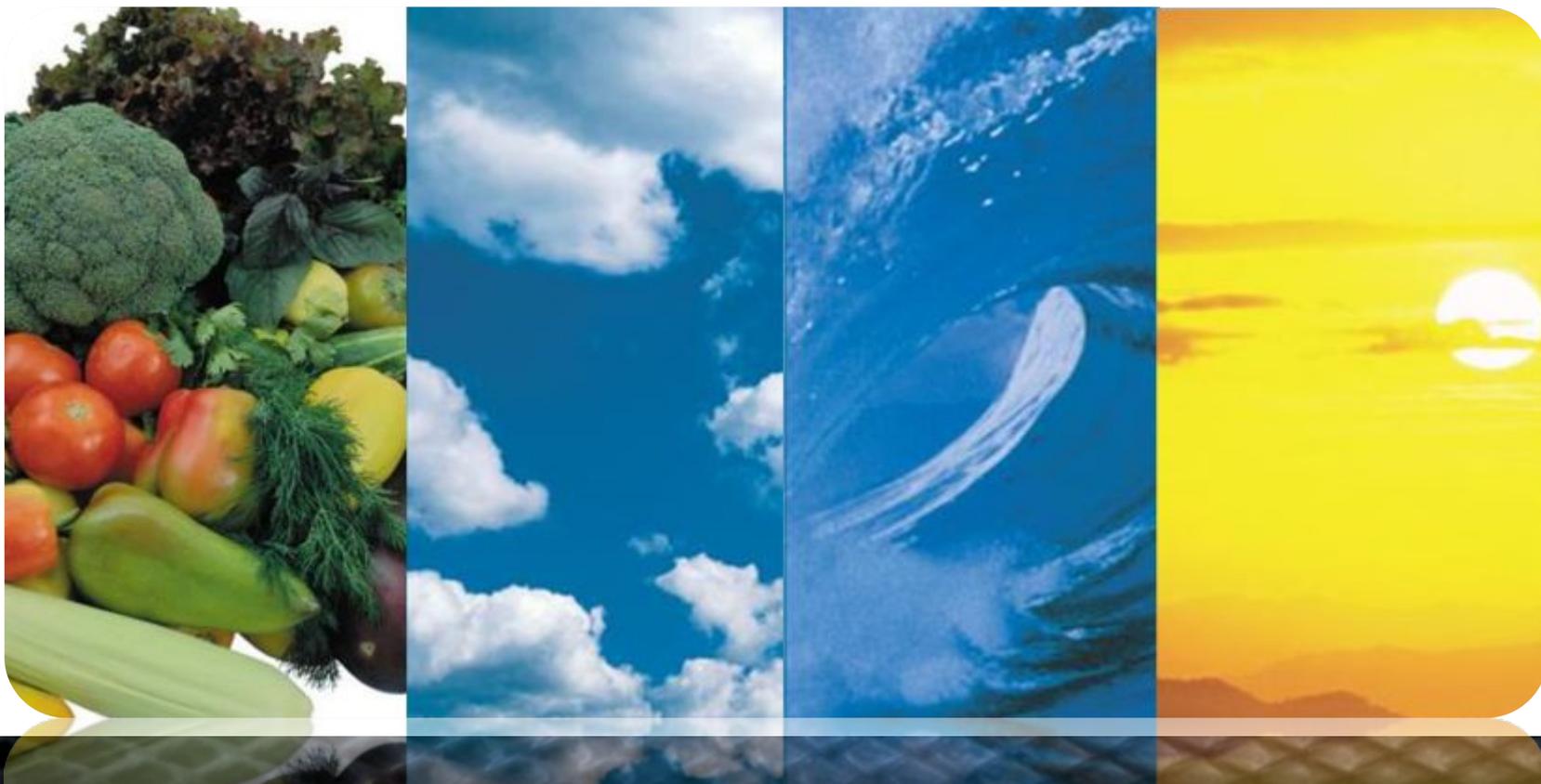


МАСТЕР-КЛАСС

по быстрому приготовлению
здоровой и вкусной пищи
с посудой Zepter Masterpiece CookART

ZEPTEK INTERNATIONAL НАША ФИЛОСОФИЯ

Здоровье и качество жизни напрямую зависят от четырёх стихий:
земля, воздух, вода и солнечная энергия.



ZEPTEK INTERNATIONAL

РЕШЕНИЯ В ПОЛЬЗУ ЗДОРОВЬЯ И КАЧЕСТВА ЖИЗНИ

НАША МИССИЯ

«ЖИВИ ЛУЧШЕ. ЖИВИ ДОЛЬШЕ»

СТИХИЯ: ЗЕМЛЯ

ПРОБЛЕМА: люди перестали готовить дома, едят полуфабрикаты, содержащие слишком много консервантов, соли, сахара и вредных жиров.

РЕШЕНИЕ:

ПРОДУКЦИЯ БРЕНДА НОМЕ АРТ

(Хоум Арт)

- ✓ Приготовление на низких температурах
- ✓ Варка без воды
- ✓ Жарка без жиров



ОПАСНОСТЬ № 1



САХАР



СОЛЬ



МУКА



ЖИРЫ

«Передозировка» и зависимость
от некоторых продуктов



Кетчуп



Йогурт



**Хлопья
пища**



Газировка



Замороженная



Хлеб



Колбасы



**Плавленый сыр
соки**



Консервы



Готовые



Мясные деликатесы



Готовая пицца



Маринованные

овоци



Супы в банке



Томатная паста в банке



ОПАСНОСТЬ № 2

ПОСУДА ПЛОХОГО КАЧЕСТВА

Наиболее часто используемые материалы:

КЕРАМИКА, СТЕКЛО, АЛЮМИНИЙ, СТАЛЬ,
ОБЛЕГЧЕННАЯ СТАЛЬ, ЭМАЛЬ И ТЕФЛОН...

- передают тепло неравномерно
- пища легко подгорает
- посуда часто окисляется и ржавеет
- меняет цвет
- пористая структура сохраняет запах и остатки пищи
- ее тяжело мыть и поддерживать в хорошем состоянии
- она неэкологична
- вызывает аллергию
- исследования доказывают, что тефлон и подобные материалы являются канцерогенными



ПОСУДА ПЛОХОГО КАЧЕСТВА

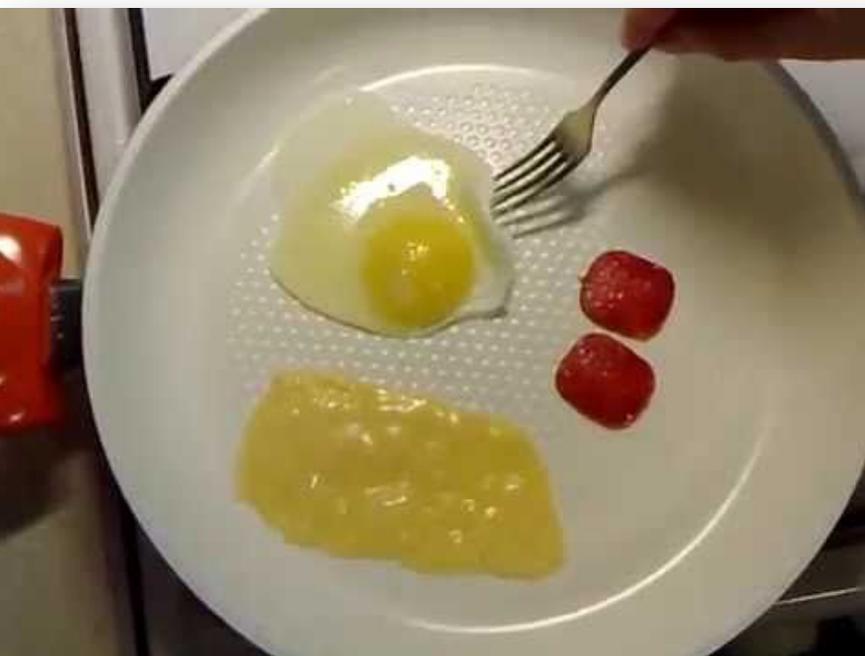


ТЕФЛОН

Чем чаще мы нагреваем тефлонову/ю сковороду до высокой температуры, тем быстрее **покрытие трескается и мелкие частички и летучие вещества попадают в воздух.**

ПОСУДА ПЛОХОГО КАЧЕСТВА

КЕРАМИКА



Чтобы удачно нанести сплав на металл, производителям посуды приходится добавлять **хлор и красители** в разогреваемую смесь. Затем, когда керамическое покрытие нагревается в домашних условиях, хлор и красящие вещества высвобождаются и попадают в пищу.

ПОСУДА ПЛОХОГО КАЧЕСТВА



АЛЮМИНИЙ

Алюминий обладает способностью к накоплению в организме. Физическими признаками отравления алюминием могут быть ломкие кости или остеопороз, нарушение почечной функции.

ПОСУДА ПЛОХОГО КАЧЕСТВА



НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ НИЗКОГО КАЧЕСТВА

Дешёвая нержавеющая посуда из Китая, Индии и пр. стран Азии может быть некачественной и даже опасной для здоровья **из-за нежелательных примесей.**

Что это значит?



- Мы должны теперь есть только свежие овощи?..
- Мы должны полностью отказаться от жареного и варёного?..

Нам нужно просто научиться ГОТОВИТЬ ЗДОРОВЫМ СПОСОБОМ!



Zepter знает решение:

- Превосходный металл от Zepter
- Технология Zepter
- Дизайн Zepter

Пицца, приготовленная в Zepter:

- ✓ выглядит аппетитнее
- ✓ вкусная и здоровая, т.к. не содержит канцерогенных жиров

ПОСУДА ZEPTEP: КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ



ПОСУДА ZEPTEP: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗДОРОВОЙ ПИЩИ

ВАРКА БЕЗ ВОДЫ И СОЛИ

- Продукты варятся в собственном соку.
- Сохраняются витамины, минералы, макро- и микроэлементы.
- Овощи сохраняют свой натуральный вкус!



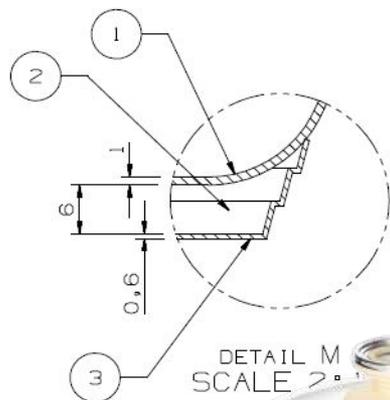
ЖАРКА БЕЗ ЖИРА, МАСЛА И СОЛИ

- Пожаренная пища не содержит токсичных жиров.
- Сохраняются витамины и питательные вещества.
- Продукты не ужариваются и готовятся за считанные минуты!



ZEPTEP: УМНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Экономьте до **80%** времени,
затраченного на приготовление пищи



1

Термоаккумулирующее
компактное дно



2

Приготовление
в системе



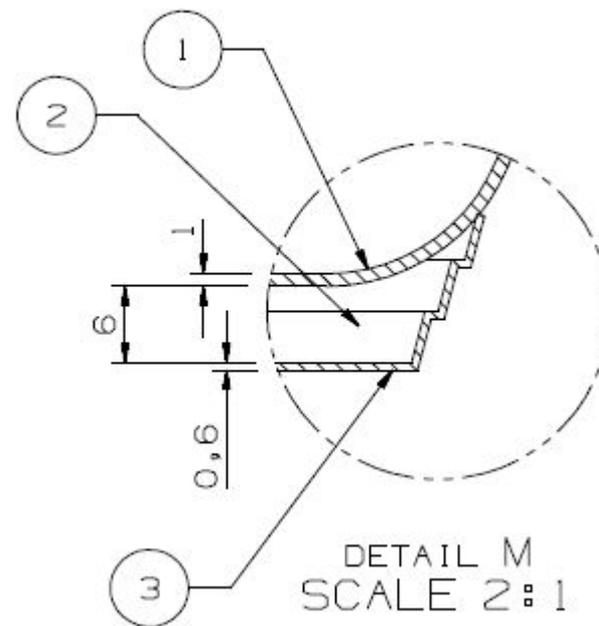
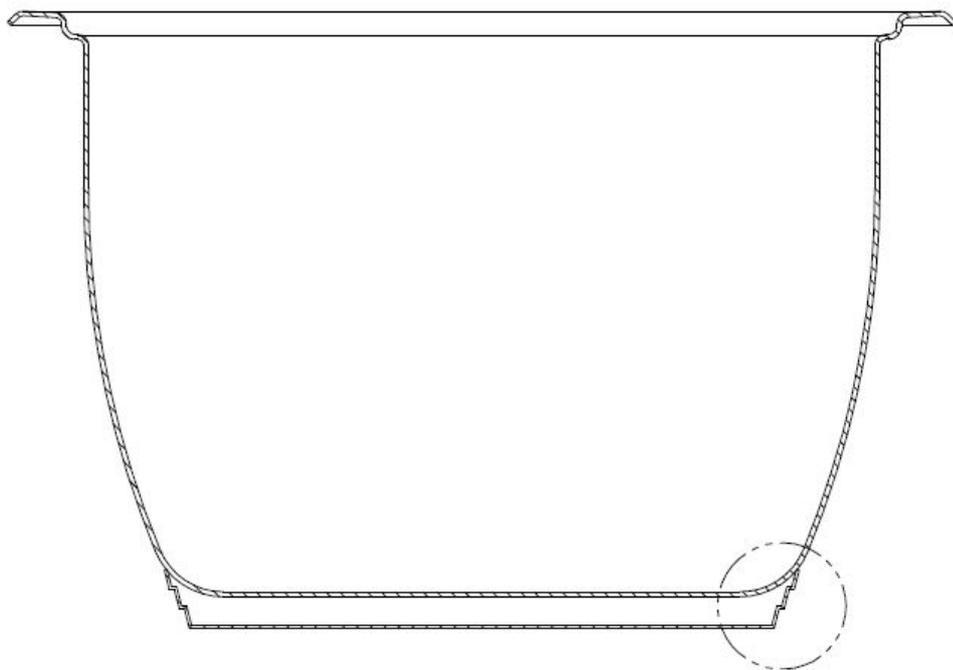
3

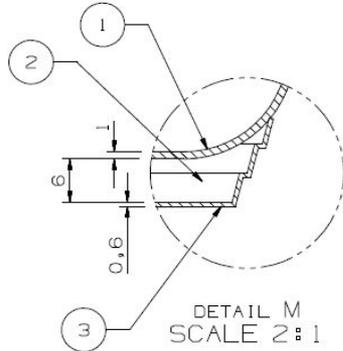
Приготовление
с Syncro-Clik®



ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩЕЕ КОМПАКТНОЕ ДНО

НА ПРИМЕРЕ TF-020-16-C





ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩЕЕ КОМПАКТНОЕ ДНО

- **Изготовлено из 3-х слоев легких металлов:** индукционного, термоаккумулирующего и проводящего.
- **Соединено с посудой специальной пресс-машиной под давлением 2000 тонн,** не разрушаемо, компактное и не деформируется после использования.
- **Быстро аккумулирует тепло и передает его пище,** которая таким образом готовится при низких температурах.
- **Сохраняет питательную ценность пищи и экономит до 70% энергии.**
- **Разработано для всех источников нагрева,** включая индукционные.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В СИСТЕМЕ

- 1 УРОВЕНЬ: КАСТРЮЛЯ 4,2 Л
- 2 УРОВЕНЬ: ТЁРКА + КОМБИ-МИСКА
- 3 УРОВЕНЬ: КАСТРЮЛЯ 1,6 Л

- Готовьте **до 4 блюд одновременно** на 1 конфорке
- Экономьте время, продукты и энергию
- Экономьте пространство
- Готовьте здоровее

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С SYNCRO-CLIK®



ЗДОРОВО
быстро & просто

с водой и без воды,
без жиров, всегда
более быстрый,
долговечный способ
для правильного
приготовления вкусной
и здоровой пищи

ЭКОНОМИТ
до **80%** времени,
до **60%** энергии

ДАВАЙТЕ ПОПРОБУЕМ!

МАСТЕР-КЛАСС

ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ПОСУДЕ ZEPTEP

Икра кабачковая



- Кабачки свежие среднего размера - 3 шт.
- Морковь крупная 1 шт, или средних - 2 шт.
- Лук репчатый крупная головка 1 шт, или средние - 2 шт.
- Чеснок 6 зуб.
- Сахар 1 ч.л. без горки
- Соль 1 ч.л. с горкой
- Масло растительное ароматное - 2-3 ст. л.
- Сок ½ части лимона.
- Вода 2 ст.л.

Как приготовить

Все овощи нарезать крупными кусками, чеснок раздавить ножом. Загрузить овощи в кастрюлю, добавить 2 ст. л. Воды (для образования пара), соль, сахар.

Включить плиту на полную мощность, ждем когда сработает клапан. После срабатывания мощность убавляем и доводим термоконтролер до зеленого поля. Как дошел до зеленого плиту выключаем, ждем 10 минут.

Ждем, когда опустится предохранительный клапан (можно принудительно спустить пар) после чего открыть крышку.

Добавляем масло и сок лимона. Берем миксер-цептер, насадкой минсер рубим овощи до получения консистенции икры (не пюре!).

Овощи мы не жарим на масле, томатную пасту не добавляем, уксус не добавляем, обычное время приготовления 1,5-2 часа.

Цептер-борщ



Говядина без
костей
Картофель
Капуста
Свекла
Морковь
Лук репчатый
Томат свежий
Лавровый лист
Чеснок, зелень,
соль

Как приготовить

Разогреть кастрюлю до образования «жемчужных бусин».

Помещаем говядину, закрываем кастрюлю, даём мясу притушиться около 2 минут - огонь можно уменьшить.

Открываем крышку, загружаем картофель порезанный соломкой. Сверху – нашинкованную капусту. Лук - нарезанный мелко. Морковь - шинкуем. Сверху - свёклу шинкуем.

Затем мелко натертый или резаный томат. Распределяем его сверху всех овощей. Овощную массу не придавливаем! Чтобы образовывался пар и овощи готовились равномерно.

Закрываем крышкой, включаем огонь на средний и ждем 20 минут. Когда стрелка термоконтролера дойдет до конца зеленого поля- плиту отключаем.

Через 20 минут открываем крышку овощи готовы, но для борща не хватает воды.

Поэтому добавляем зелень, лавровый лист и заливаем горячей водой.

Перемешиваем, разводим до нужной густоты. Для вкуса раздавить чеснок. Ставим большой огонь и ждем пока пойдут первые пузырьки (температура 90 градусов)- не кипение!.

Пошли пузырьки, выключаем плиту, добавляем соль по вкусу, т.к. без нее не очень привычно, перемешиваем, закрываем крышкой и настаиваем 5-10 минут.

Получается ароматный, насыщенный борщ.



Приготовление
под давлением –
технология 21-го века

НОВЫЙ РЕВОЛЮЦИОННЫЙ
Syncro-Clik® сокращает
время приготовления
пищи до 80%, а расходы на
электроэнергию до 60%.



Испытывая хроническую нехватку времени и высокий уровень стресса, мы часто прибегаем к быстрым решениям, когда дело касается нашего питания, выбирая уже приготовленную пищу, полуфабрикаты или замороженные блюда, которые содержат насыщенные жиры, сахар и имеют высокую калорийность – все это наносит серьезный ущерб нашему здоровью.

SYNCRO-CLIK® является наиболее быстрым, простым и здоровым решением, соответствующим современному образу жизни.

Решение №1 для тех, кто заботится о своем здоровье!

ZEPTEP SYNCRO-CLIK[®]

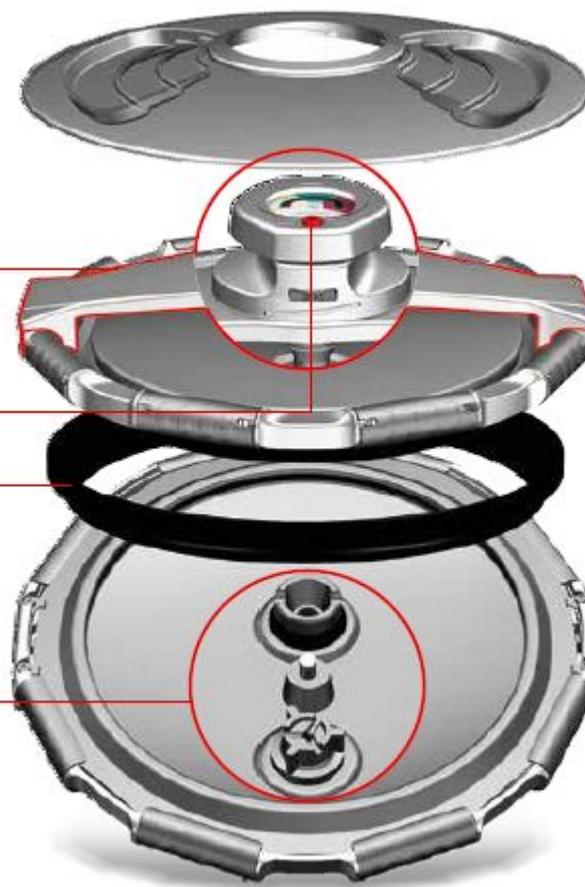
Syncro-Clik[®] оснащен рядом ФУНКЦИЙ ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ:

Запирающий механизм, который не позволяет снять крышку, пока внутреннее давление не снизится до безопасного уровня.

Индикатор давления четко показывает, когда посуда находится под давлением, а также указывает на падение давления в посуде в случае, если она снята с источника нагрева и остыла.

Уплотнительное кольцо, через которое выпускается пар в случае избыточного давления или закупорки главных клапанов давления.

Система предохранительных клапанов, которые регулируют давление.



Насладитесь преимуществами использования ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ Мультисистемы от Zepter с SYNCRO-CLIK[®]. Инновация, создающая новый опыт приготовления пищи! Когда здоровое питание – это вкусно, а скорость приготовления превышает пределы!



ЗДОРОВО
быстро & просто

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛЕЗНОЙ ПИЩИ

Приготовление под давлением сокращает время теплового воздействия на продукты. При быстром приготовлении качество пищи лучше. Крышка Syncro-Clik® позволяет готовить пищу **без масла**, так как **под воздействием пара** выделяется содержащийся в продуктах жир, который может использоваться при приготовлении. Технология приготовления с крышкой Syncro-Clik® от Zepter максимально **сохраняет** витамины и минералы, натуральный аромат и вкус продуктов, что позволяет готовить вкусные блюда без добавления соли. Такой способ прекрасно подходит для приготовления **низкокалорийных** и вегетарианских блюд.





ЗДОРОВО
быстро & просто

ОТКРЫВАНИЕ ЗА ПОЛСЕКУНДЫ ПРИ ПОМОЩИ ДВУХ ПАЛЬЦЕВ

Готова к работе менее чем за секунду
Поверните Термоконтроллер, чтобы закрыть крышку и превратить вашу посуду Zepter в профессиональную скороварку.





ЗДОРОВО
быстро & просто

Красная кнопка

Закройте посуду крышкой Syncro-Clik[®] и включите конфорку. Красная кнопка будет постепенно подниматься в процессе приготовления. Не открывайте посуду.



Термоконтролер

Чтобы открыть крышку Syncro-Clik[®], выключите плиту. Необходимо подождать, пока указатель Термоконтроллера вернется в желтое поле. Нажмите красную кнопку для того, чтобы открыть крышку.





ЗДОРОВО
быстро & просто

ПРОСТАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

До и после использования тщательно вымойте крышку и уплотнительное кольцо, чтобы обеспечить герметичность посуды.

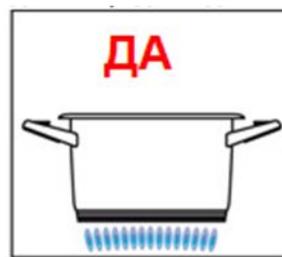
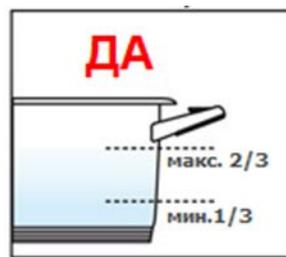




ЗДОРОВО
быстро & просто

ЛЕГЧЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ, ЧЕМ СКОРОВАРКУ

Вся посуда Zepter имеет особую отметку – указатель уровня жидкости в посуде. Убедитесь, что уровень продуктов в скороварке не меньше 1/3 и не больше 2/3 объема посуды. Включите плиту на максимальную мощность, убедитесь, что огонь не выходит за пределы дна посуды.



ДОСТОИНСТВА ПРОДУКЦИИ

Насладитесь преимуществами системы быстрого приготовления здоровой пищи от Zepter!

БЫСТРО – Сокращает время приготовления до 80%.

ПОЛЕЗНО – Сохраняет ценные питательные свойства продуктов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ЖИРОВ – Без добавления воды, масла или жира.

2 РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ – УМЕРЕННЫЙ и ИНТЕНСИВНЫЙ.

ЭКОНОМИЧНО – Сокращает расходы на электроэнергию до 60%.

ЛЕГКО – Герметично закрывает посуду Zepter при помощи всего двух пальцев. Проще использовать, чем обычную скороварку, даже если раньше вам не приходилось готовить в ней.

НА 100% БЕЗОПАСНО – Экстра-безопасный клапан давления.

ТЕХНОЛОГИЧНО – Термоконтроллер следит за процессом приготовления пищи.

ФИЛОСОФИЯ ZEPTEP



ЗДОРОВО
быстро & просто

Экономьте
ДЕНЬГИ И ВРЕМЯ

Готовьте
БЫСТРО, ВКУСНО, ПРАВИЛЬНО