

# ФИЛОСОФИЯ ZEPTEP



**ЗДОРОВО**  
быстро & просто

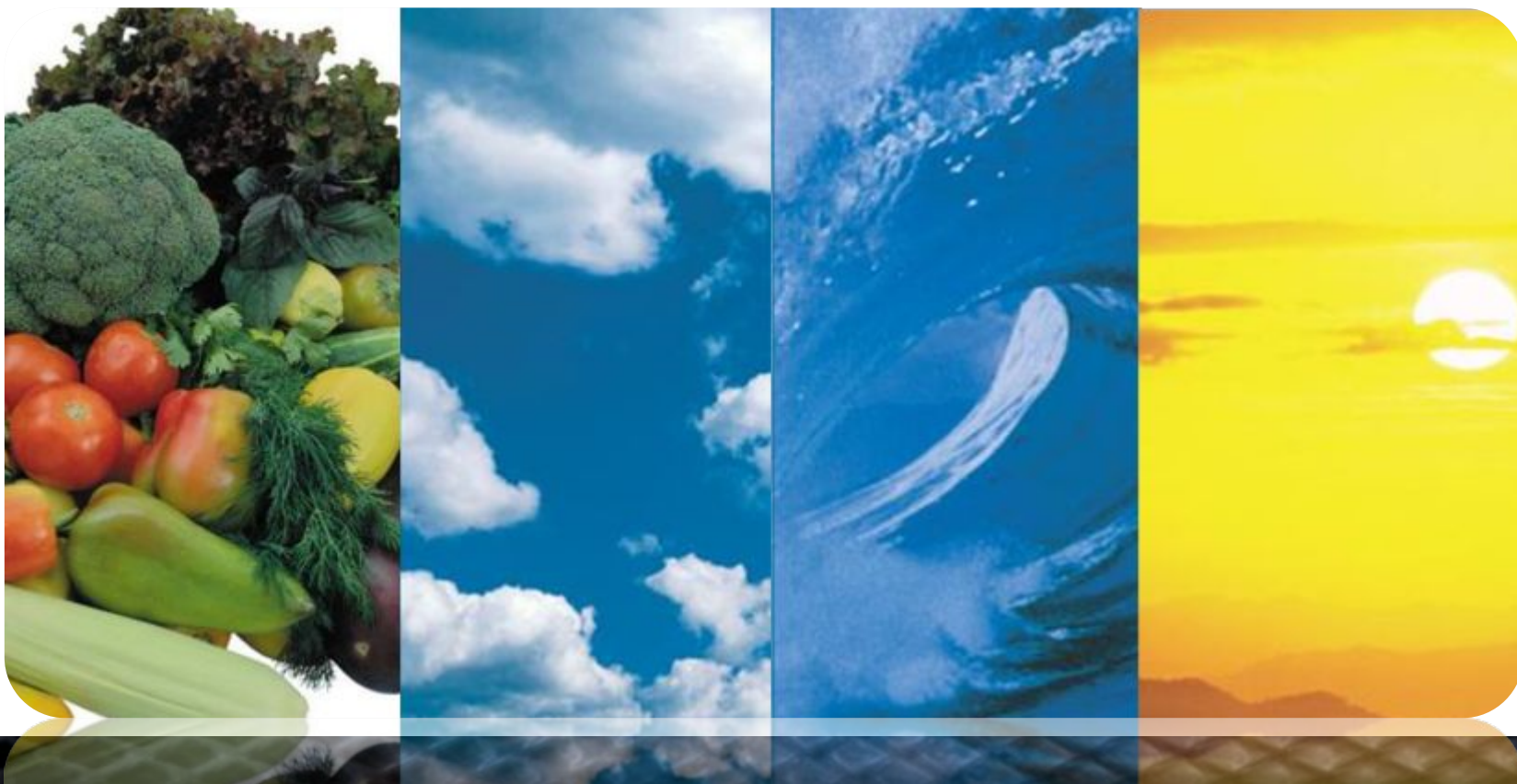


## МАСТЕР-КЛАСС

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 HOME ART**

(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

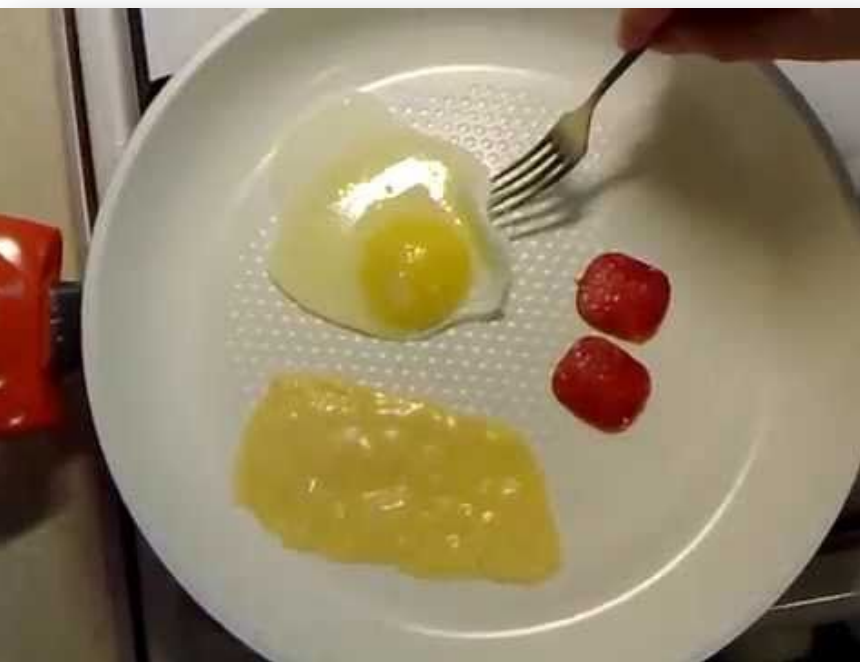


## ТЕФЛОН

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

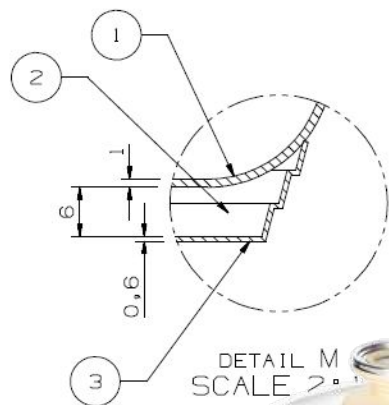
- Жаренная пища не содержит токсичных жиров.
- Сохраняются витамины и питательные вещества.
- Продукты не ужариваются и готовятся за считанные минуты!





# ZEPTEP: УМНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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



DETAIL M  
SCALE 2:1



**1**

Термоаккумулирующее  
компактное дно



**2**

Приготовление  
в системе



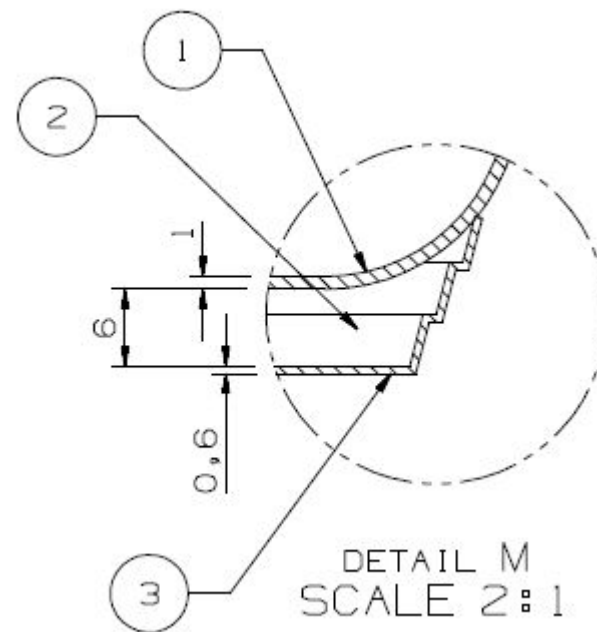
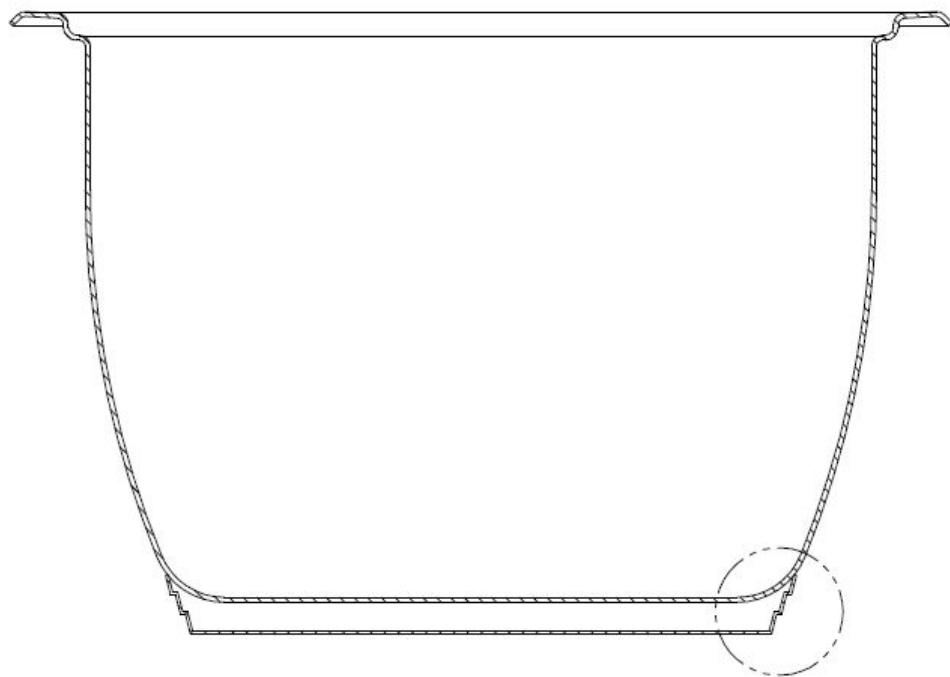
**3**

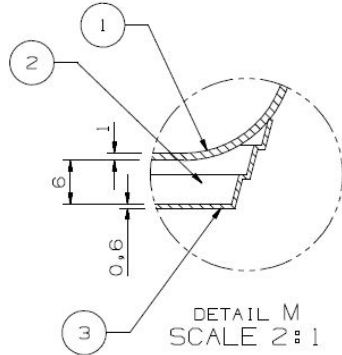
Приготовление  
с Syncro-Clik®



# 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%.



WORLDWIDE  
**PATENTED TECHNOLOGY**  
WORLDWIDE

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<sup>®</sup>

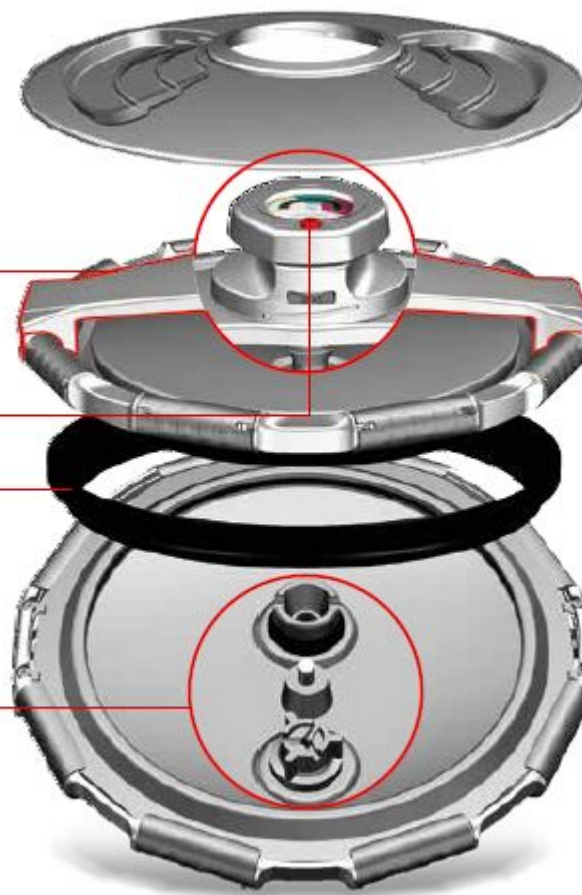
**Syncro-Clik<sup>®</sup> оснащен рядом ФУНКЦИЙ ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ:**

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<sup>®</sup>. 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<sup>®</sup> и включите конфорку. Красная кнопка будет постепенно подниматься в процессе приготовления. Не открывайте посуду.



## Термоконтролер

Чтобы открыть крышку Syncro-Clik<sup>®</sup>, 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.

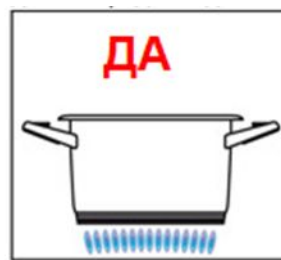
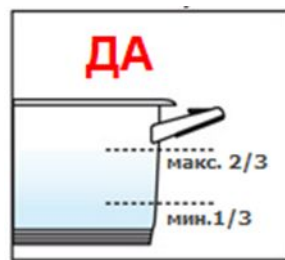




**ЗДОРОВО**  
быстро & просто

## 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**