

# ZEPTER MASTERPIECE COOKART



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

 **zepter**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL  
LIVE BETTER • LIVE LONGER

# ZEPTER MASTERPIECE COOKART

Gratulálunk a kítűnő választáshoz! Ön egy eredeti, szabadalmaztatott Zepter terméket vásárolt, amely a Zepter hét európai gyárának egyikében készült, a legszigorúbb minőségi és biztonsági követelmények betartásával. A minőségi 316L ötvözet, az innovatív gyártási technológia és formatervezés lehetővé teszi, hogy főlősleges víz hozzáadása nélkül főzzünk, illetve főlősleges zsiradék hozzáadása nélkül süssünk, így megőrizzük az étel eredeti tápanyagtartalmát, színét, ízét és aromáit anélkül, hogy sóznunk vagy fűszerezniünk kellene. Az így készült étel nemcsak ízletesebb, de egészségesebb is. Kérjük, használat előtt olvassa el a használati útmutatót.



**1. ábra:** akkutermikus kompakt edényalj



**2. ábra:** fedő és edényperem



**3. ábra:** termokontroll

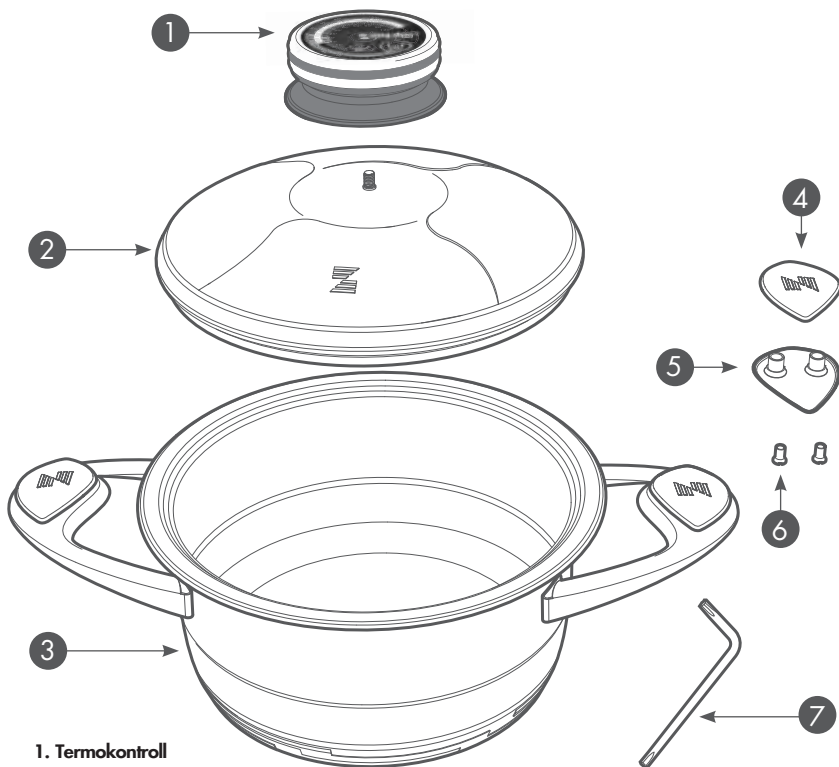


**4. ábra:** hőszigetelt edényfül



**5. ábra:** zárt ciklusú főzés

## AZ EDÉNY RÉSZEI



1. Termokontroll
2. Fedő
3. Zepter Masterpiece edény
4. Edényfül felső takarólemez
5. Edényfül alsó takarólemez
6. Csavarok
7. Imbuszkulcs a csavarok rögzítéséhez
8. Rádió-digitális termokontroll
9. Csatlakozógyűrű

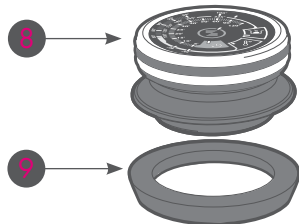
### Megjegyzés:

A rádió-digitális termokontroll külön megvásárolható.

A csatlakozógyűrű kizárólag a sima felületű fedőkkel használható.

A süllyeszett fedőkhöz nem tartozik csatlakozógyűrű.

### KÜLÖN VÁSÁROLHATÓ: Rádió-digitális termokontroll



<b>316L FÉMÖTVÖZET (CR-NI-MO)</b>	2. oldal
<b>AKKUTERMIKUS KOMPAKT EDÉNYALJ (ZAC)</b>	2. oldal
<b>FEDŐ ÉS EDÉNYPEREM</b>	2. oldal
<b>ZÁRT CIKLUSÚ FŐZÉS</b>	2. oldal
<b>ZEPTER URA TECHNOLOGIA</b>	3. oldal
<b>HŐSZIGETELT EDÉNYFÜL</b>	3. oldal
<b>TERMOKONTROLL</b>	3. oldal
<b>RÁDIÓ-DIGITÁLIS TERMOKONTROLL (KÜLÖN VÁSÁROLHATÓ)</b>	3. oldal
<b>ZEPTER SMART RENDSZER ÉS VACSY</b>	3. oldal
<b>FŐZÉS VÍZ NÉLKÜL</b>	4. oldal
<b>SÜTÉS ZSIRADÉK NÉLKÜL</b>	4. oldal
<b>HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ ÉS KARBANTARTÁS</b>	5. oldal
<b>TERMÉKVÁLASZTÉK</b>	6. oldal
<b>MINŐSÉGI GARANCIA</b>	10. oldal

## 316L FÉMÖTVÖZET (Cr-Ni-Mo)

---

A Zepter **Masterpiece edények** minőségi alapanyaga, a **316L fémötvözet** kiváló funkcionális tulajdonságokkal bír, emellett az egészségünket sem károsítja. Az Ön által vásárolt termék előnyei az előállításához használt, minőségi fémötvözeteknek és az innovatív gyártási technológiáknak köszönhetőek. A **316L és 304 fémötvözet** számos előnyt kínál:

- a hőt egyenletesen osztja el az edényben
- nem ég oda az étel
- az edény korrózióálló, nem színeződik el
- nem veszi át az ételek szagát
- könnyen használható, tisztítható és karbantartható
- vegyileg semleges
- időtálló, ellenáll a fizikai és kémiai hatásoknak
- környezetbarát
- nem okoz allergiás megbetegedéseket.

A **316L ötvözetet** kizárólag olyan esetekben használják, amikor fontos a minőség:

- a gyógyászatban implantátumok, protézisek és sebészeti eszközök készítésére
- az iparban minőségi karórák, autók és jachtok alkatrészeinek gyártására

## 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.

## FEDŐ ÉS EDÉNYPEREM

---

A különleges kialakítású **fedő** tökéletesen illeszkedik az edény peremére, a perem és a fedő között kialakuló vízgűrű hermetikusan lezárja az edényt. A táplálék folyadék az edényben marad, az étel pedig a saját levében fő meg, a **zárt főzési ciklus** során. A **fedő** és **az edényperem** speciális kialakítása lehetővé teszi, hogy az étel ne fusson ki. A fedő minden Zepter edénnyel és többfunkciós termékkel használható, emellett az étel tárolására és tálalására is alkalmas. A kényelmes használat érdekében a fedőt az edény fülén is tárolhatjuk, így helyet spórolunk a konyhapulton.

## ZÁRT CIKLUSÚ FŐZÉS

---

A zárt főzési ciklust a minőségi 316L fém alapanyag, a különleges kialakítású **fedő** és az **akkutermikus edényalj** kombinációja teszi lehetővé. 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. Az étel megőrzi természetes színét, ízét és aromáit, valamint eredeti tápanyag-, vitamin- és nyomelemtartalmának jelentős részét.

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

## EDÉNYFÜL

Az edényfül különleges, szabadalmaztatott kialakításának köszönhetően nem melegszik túl. A síflusos, ergonómikus füllel ellátott edények könnyen kezelhetők és a sütőben is használhatók (kizárólag fedő nélkül). Vigyázat: amikor a sütőbe tesszük, vagy onnan vesszük ki az edényt (fedő nélkül), mindig használjunk sütőkesztyűt!

Az edényfül könnyen tisztítható, illetve leszerelhető, hogy a tisztítás egyszerűbb legyen. A PVD technológia lehetővé teszi, hogy az edények ne karcolódjanak vagy színeződjenek el. A praktikus formatervezés lehetővé teszi, hogy a fedőt az edény fülén tároljuk.

## TERMOKONTROLL

A **termokontroll** lehetővé teszi, hogy Ön kövesse a főzési folyamatot anélkül, hogy felemelné a fedőt. A **zárt főzési ciklust** így nem kell megszakítaniunk. Az étel a saját levében fő meg, megtartja tápértékének nagy részét, emellett akár 70%-os energia- és időmegtakarítást érhetünk el.

## RÁDIÓ-DIGITÁLIS TERMOKONTROLL (külön megvásárolható)

A rádió-digitális termokontroll egy új, innovatív termék, amely révén Ön felügyelheti a főzési folyamatot anélkül, hogy felemelné a fedőt. Az ételt **zárt ciklusú főzéssel** készítjük el. Az étel a saját levében fő meg, megtartja tápértékének nagy részét, emellett akár 70%-os energiamegtakarítást érhetünk el, és az étel 30%-át is megspórolhatjuk. Két üzemmód közül választhatunk: főzés (főlsleges víz hozzáadása nélkül) ill. sütés (főlsleges zsíradék hozzáadása nélkül). Emellett a főzési időt és hőmérsékletet is beállíthatjuk (bővebben ld. A **rádió-digitális termokontroll** c. használati útmutatóban). A teljesen automatizált főzési folyamat érdekében használja a rádió-digitális termokontrollt a **konyhai időzítővel** és a Zepter **indukciós főzőlappal** együtt. A rádió-digitális termokontrollt mindig távolítsa el az edényről, mielőtt az edényt a sütőbe helyezi.

## ZEPTER SMART RENDSZER ÉS VACSY

A Zepter rendszer minden eleme multifunkciós és egymással kompatibilis. Ez lehetővé teszi az Ön számára, hogy számos főzési módszer közül válasszon. Az emeletes főzés révén a **Zepter Smart rendszerben** több étel készíthető egyidejűleg, ugyanazon a főzőlapon, így pénzt spórolhatunk meg. A **Zepter Masterpiece főzőrendszer** az ideális megoldás az egészséges ételek készítésére, amely révén pénzt, időt és energiát takaríthatunk meg.

A **VacSy®** rendszernek köszönhetően az edényrendszer ételek tárolására is alkalmas. A **VacSy®** rendszer szabadalmaztatott, hatékony és gazdaságos megoldás, mely lehetővé teszi, hogy az étel akár ötször hosszabb ideig friss maradjon.

## VÍZ NÉLKÜLI FŐZÉS

A víz hozzáadása nélkül készült étel nemcsak ízletesebb, de egészségesebb is, mivel eredeti tápanyagai megmaradnak.

- **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 hagyjunk az edény pereméig. Ezután fedjük le az edényt.

HA TERMOKONTROLLAL FŐZÜNK:

- **Helyezzük az edényt a hideg főzőlapra, majd kapcsoljuk be a főzőlapot** (közepes/magas fokozat).
- Amikor a termokontroll mutatója félúton jár a **főzési skála zöld sávjában, állítsuk a főzőlapot takarékra.**

HA RÁDIÓ-DIGITÁLIS TERMOKONTROLLAL FŐZÜNK:

- **Helyezzük az edényt a hideg főzőlapra, kapcsoljuk be a Zepter rádió-digitális termokontrollt** (a Z gomb megnyomásával; várjuk meg, amíg a ledfény világitani 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 lé pedig az edényben marad.
- Az ételből felszálló gőz folszáll 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 **vízgyűrű** keletkezik, amely hermetikusan lezárja az edényt.
- A főzési folyamat nagyjából **20 percet** vesz igénybe.

## ZSIRADÉK NÉLKÜLI SÜTÉS

A zsír hozzáadása nélkül készült étel nemcsak ízletesebb, de egészségesebb is, emellett kisebb a zsír- és kalóriatartalma.

- **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.**

HA TERMOKONTROLLAL FŐZÜNK:

- A sütést akkor kezdhetjük el, ha a **termokontroll félúton jár a sütési skála zöld sávjában**, vagy ha az edény aljára szórt vízcseppek szétfutnak („gyöngyöző hatás”). Az előmelegítés **maximum 5 percet vesz igénybe.**

HA RÁDIÓ-DIGITÁLIS TERMOKONTROLLAL FŐZÜNK:

- A sütést akkor kezdhetjük el, ha a **rádió-digitális termokontroll 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.**



## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ ÉS KARBANTARTÁSI JAVASLATOK

- Az első használat előtt tisztítsa meg az edényeket a Zepter CleanSy® tisztítószerrel, vagy más hasonló termékkel. A tisztítás elmulasztása az edény elszíneződését eredményezheti. A CleanSy® tisztítószer beszerzéséhez keresse fel Zepter tanácsadóját vagy a legközelebbi Zepter irodát.
- A Zepter Cleansy tisztítószer használata: használat előtt rázza fel a Cleansy® mosogatószert és tegyen pár cseppet az edénybe. Egy enyhén nedves szivaccsal terítse szét a tisztítószert az edény külső és belső felületén, majd hagyja hatni pár percig. Dörzsölje át az edényt egy szivaccsal. A karcolások elkerülése végett a polírozott külső felületen és az edény peremén kizárólag a szivacs puha oldalát használja. Az edény belső felületén is csak akkor használja a szivacs durva oldalát, ha feltétlenül szükséges.
- Ne használjon klóros vagy szemcsés, karcoló hatású tisztítószereket, mivel ezek károsíthatják az edény polírozott felületét.
- A Zepter Masterpiece edények mosogatógépekben tisztíthatók. Az edények tisztításához maximum 60 °C-os hőmérsékletet javasunk.
- A rádió-digitális termokontrollt minden esetben távolítsa el, mielőtt az edényt a mosogatógépbe helyezi, vagy mielőtt hozzákezd a kézi mosogatóshoz.
- A polírozott edény tisztításához ne használjon durva tisztítószivacsot, mert a dörzsöléstől az edény fényes külső felülete megkophat.
- Ne hagyja, hogy ételmaradék száradjon az edényre, mivel ez elszíneződéseket okozhat.
- Az edényt mindig a megfelelő méretű főzőlapon használja.
- Az edény méretét mindig az elkészíteni kívánt étel mennyisége alapján határozza meg.
- Lehetőleg ne nyissa fel főzés közben a fedőt, a főzési folyamat felügyeletére használja a termokontrollt.
- A balesetveszély elkerülése érdekében az edényt mindig megfelelő méretű, sima, stabil főzőlapon használja.
- Ne használjon olyan főzőlapot, amely nagyobb átmérőjű, mint az edény talpa. Az ilyen esetekben az edényfülek is átforrósodhatnak és főzőkesztyű használata válhat szükségessé.
- A hőforrást ne állítsa indokolatlanul magas hőmérsékletre.
- Amennyiben az edény hosszú időn át marad a főzőlapon, vagy az edényt (fedő nélkül) sütőben használja, az edényfülek átforrósodhatnak. Használjon főzőkesztyűt!
- Az edények mikrohullámú sütőben nem használhatók.
- Gázfőzőlapon történő használat esetén lángelosztó alkalmazása szükséges. A lángelosztó egyenletessé teszi a gázrögzítés hőleadását, és óvja az edény akkuterminikus alját.
- Az edényeket helyezze mindig sima, stabil felületre.
- Amennyiben megsózja az ételt, a sót ne a hideg vízbe szórja, mivel ez túlzottan magas sókoncentrációhoz vezethet az edény alján, ami károsíthatja az edényt. A sót mindig forró vízbe szórjuk, és keverjük el alaposan. A rozsdamentes acél felületi sérülése nem befolyásolja a termék használhatóságát, sem a főzési folyamatot, de ezeket nagyon nehéz eltávolítani.
- Kizárólag a gyártó által forgalmazott, eredeti alkatrészeket és kiegészítőket használja.
- Használat előtt tanulmányozza át alaposan a használati útmutatót.
- A Masterpiece termékek csomagolása egy csavarhúzó is tartalmaz (ZSD-TORX20). Ez az edényfülek felső takarólemezeinek kicseréléséhez való, mely révén Ön egyedivé teheti Masterpiece edénykészletét.

**ZEPTER MASTERPIECE FŐZŐRENDSZER –  
EGYEDÜLÁLLÓ, INNOVATÍV MÓDSZER AZ EGÉSZSÉGES ÉTELEK  
ELKÉSZÍTÉSÉHEZ, A TELJESEBB, EGÉSZSÉGESEBB ÉLETÉRT.**

Ø 16 cm - 6 1/4"

**EDÉNY - Z-1615**

Ø 16 cm - 1,5 l - m: 7,5 cm  
Ø 6 1/4" - 1,59 Qt - m: 3"

**EDÉNY - Z-1620**

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

**EDÉNY - Z-1620-SC**

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

**EDÉNY - Z-1625**

Ø 16 cm - 2,5 l - m: 12,5 cm  
Ø 6 1/4" - 2,65 Qt - m: 5"

Ø 20 cm - 7 3/4"

**SÜTŐTÁL - Z-2012-S**

Ø 20 cm - 1,2 l - m: 4,2 cm  
Ø 7 3/4" - 1,27 Qt - m: 1 3/4"

**EDÉNY - URA - Z-2020**

Ø 20 cm - 2,0 l - m: 6,8 cm  
Ø 7 3/4" - 2,12 Qt - m: 2 3/4"

**EDÉNY - Z-2030-SC**

Ø 20 cm - 3 l - m: 9,7 cm  
Ø 7 3/4" - 3,18 Qt - m: 3 3/4"

**EDÉNY - Z-2015**

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

**EDÉNY - Z-2030**

Ø 20 cm - 3 l - m: 9,7 cm  
Ø 7 3/4" - 3,18 Qt - m: 3 3/4"

**EDÉNY - Z-2042**

Ø 20 cm - 4,2 l - m: 13,5 cm  
Ø 7 3/4" - 4,45 Qt - m: 5 1/4"

**EDÉNY - Z-2050**

Ø 20 cm - 5 l - m: 16,3 cm  
Ø 7 3/4" - 5,30 Qt - m: 6 1/4"

**EDÉNY - Z-2058**

Ø 20 cm - 5,8 l - m: 18,5 cm  
Ø 7 3/4" - 6,15 Qt - m: 7 1/4"

**PÁROLÓKOSARAK****PÁROLÓKOSÁR RENDSZER  
Z-420-18**

Ø 18 cm - 4,0 l - m: 14 cm  
Ø 7" - 4,24 Qt - m: 5 1/4"

**PÁROLÓKOSÁR RENDSZER  
- KOSÁR Z-420-18C**

Ø 18 cm - 2,0 l - m: 7,7 cm  
Ø 7" - 2,12 Qt - m: 3"

**PÁROLÓKOSÁR RENDSZER  
- TÁL Z-420-18S**

Ø 18 cm - 2,0 l - m: 7,7 cm  
Ø 7" - 2,12 Qt - m: 3"

**KOSÁR****KOSÁR - Z-B22**

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

SÜTŐTÁLAK Ø 24 cm - 9 1/2"



**SÜTŐTÁL - Z-2420-S**  
 Ø 24 cm - 2,0 l - m: 4,5 cm  
 Ø 9 1/2" - 2,12 Qt - m: 1 3/4"



**EDÉNY - URA - Z-2430**  
 Ø 24 cm - 3,0 l - m: 6,8 cm  
 Ø 9 1/2" - 3,18 Qt - m: 2 3/4"



**EDÉNY - Z-2440**  
 Ø 24 cm - 4 l - m: 9 cm  
 Ø 9 1/2" - 4,24 Qt - m: 3 1/4"



**EDÉNY - Z-2455**  
 Ø 24 cm - 5,5 l - m: 12,5 cm  
 Ø 9 1/2" - 5,83 Qt - m: 5"



**EDÉNY - Z-2470**  
 Ø 24 cm - 7 l - m: 15,8 cm  
 Ø 9 1/2" - 7,42 Qt - m: 6 1/4"



**EDÉNY - Z-2490**  
 Ø 24 cm - 9 l - m: 20,3 cm  
 Ø 9 1/2" - 9,54 Qt - m: 8"

GRILLEZŐ Ø 28 cm - 11"



**GRILLEZŐ EDÉNY - Z-2830Z**  
 Ø 28 cm - 3,0 l - m: 5 cm  
 Ø 11" - 3,18 Qt - m: 2"



**EDÉNY - Z-2850B**  
 Ø 28 cm - 5,0 l - m: 8,3 cm  
 Ø 11" - 5,30 Qt - m: 3 1/4"



**EDÉNY - Z-2875**  
 Ø 28 cm - 7,5 l - m: 12,5 cm  
 Ø 11" - 7,5 Qt - m: 5"



**EDÉNY - Z-28120**  
 Ø 28 cm - 12 l - m: 20 cm  
 Ø 11" - 12,72 Qt - m: 7 3/4"

GRILLEZŐ Ø 30 cm - 11 3/4"



**GRILLEZŐ EDÉNY - Z-V3025Z**  
 30 x 22 cm - 2,5 l - m: 5 cm  
 Ø 11 3/4" - 2,65 Qt - m: 2"



**EDÉNY - Z-V3060**  
 30 x 22 cm - 6 l - m: 12,5 cm  
 Ø 11 3/4" - 6,36 Qt - m: 5"

SYNCRÖ-CLIK®



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



**SYNCRÖ CLIK® FEDŐ - Z-420-24**  
 Ø 24 cm - m: 10 cm  
 Ø 9 1/2" - m: 4"



**ZEPTER SZAKÁCSKÖNYV  
 PMH-142-10**

## SZŰRŐK



SZŰRŐ - Z-S20

Ø 20 cm - 2,8 l - m: 9,7 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>" - 2,97 Qt - m: 3<sup>3/4</sup>"



SZŰRŐ - Z-S24

Ø 24 cm - 4,8 l - m: 11 cm  
Ø 9<sup>1/2</sup>" - 5,09 Qt - m: 4<sup>1/4</sup>"

## TÉSZTASZŰRŐ



TÉSZTASZŰRŐ - Z-SR20

Ø 20 cm - 6 l - m: 21,7 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>" - 6,36 Qt - m: 8<sup>2/4</sup>"

## SÜTŐTÁLAK - URA TECHNOLOGIA



SÜTŐTÁL - URA - Z-FP2016-S

Ø 20 cm - 1,6 l - m: 5,5 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>" - 1,7 Qt - m: 2<sup>1/4</sup>"



SÜTŐTÁL - URA - Z-FP2425-S

Ø 24 cm - 2,5 l - m: 6 cm  
Ø 9<sup>1/2</sup>" - 2,65 Qt - m: 2<sup>1/4</sup>"



SÜTŐTÁL - URA - Z-FP2838-LS

Ø 28 cm - 3,8 l - m: 6,5 cm  
Ø 11" - 4,03 Qt - m: 2<sup>1/4</sup>"



SÜTŐTÁL - URA - Z-FP2016-SC

Ø 20 cm - 1,6 l - m: 5,5 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>" - 1,7 Qt - m: 2<sup>1/4</sup>"



SÜTŐTÁL - URA - Z-FP2425-SC

Ø 24 cm - 2,5 l - m: 6 cm  
Ø 9<sup>1/2</sup>" - 2,65 Qt - m: 2<sup>1/4</sup>"



SÜTŐTÁL - URA - Z-FP2838-LSC

Ø 28 cm - 3,8 l - m: 6,5 cm  
Ø 11" - 4,03 Qt - m: 2<sup>1/4</sup>"

## RESZELŐK



RESZELŐ, KIEMELŐ, SZŰKÍTŐGYŰRŰ - Z-3AC

Ø 20/24 cm - Ø 7<sup>3/4</sup>" / 9<sup>1/2</sup>"



RESZELŐ, KIEMELŐ - Z-2AC

Ø 20 cm - Ø 7<sup>3/4</sup>"

## VÁKUUMGOMB



VÁKUUMGOMB - Z-SK

Ø 5,1 cm - m: 4 cm - Ø 2" - m: 1<sup>1/2</sup>"

## RÁDIÓ-DIGITÁLIS TERMOKONTROLL

RÁDIÓ-DIGITÁLIS TERMOKONTROLL  
Z-DTC

## KONYHAI IDŐZÍTŐ



KONYHAI IDŐZÍTŐ - Z - BUZZER

## RÁDIÓ-INDUKCIÓS FŐZŐLAP



RÁDIÓ-INDUKCIÓS FŐZŐLAP - Z-993R

TÁLAK



TÁL - Z-CB16

Ø 16 cm - 1 l - m: 6,9 cm  
 Ø 6<sup>1/4</sup>" - 1,06 Qt - m: 2/4"  
 FEDŐVEL - Z-CBL16 - Ø 16 cm



TÁL - Z-CB20

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



TÁL - Z-CB24

Ø 24 cm - 3 l - m: 8,7 cm  
 Ø 9<sup>1/2</sup>" - 3,18 Qt - m: 2/4"  
 FEDŐVEL - Z-CBL24 - Ø 24 cm

MŰANYAG FEDŐK



MŰANYAG FEDŐ - Z-CBL16 Ø 16 cm



MŰANYAG FEDŐ - Z-CBL20 - Ø 20 cm



MŰANYAG FEDŐ - Z-CBL24 Ø 24 cm

MÉLY TÁLALÓTÁK - URA TECHNOLOGIA



LAPOS TÁLALÓTÁL - URA - Z-SB16S

Ø 16 cm - 0,3 l - m: 1,7 cm  
 Ø 6<sup>1/4</sup>" - 0,32 Qt - m: 2/4"



LAPOS TÁLALÓTÁL - URA - Z-SB20S

Ø 20 cm - 0,5 l - m: 1,7 cm  
 Ø 7<sup>3/4</sup>" - 0,53 Qt - m: 2/4"



LAPOS TÁLALÓTÁL - URA - Z-SB24S

Ø 24 cm - 0,7 l - m: 1,9 cm  
 Ø 9<sup>1/2</sup>" - 0,74 Qt - m: 3/4"



MÉLY TÁLALÓTÁL - URA - Z-SB16D

Ø 16 cm - 0,6 l - m: 3,3 cm  
 Ø 6<sup>1/4</sup>" - 0,64 Qt - m: 1<sup>2/4</sup>"



MÉLY TÁLALÓTÁL - URA - Z-SB20D

Ø 20 cm - 1 l - m: 4,1 cm  
 Ø 7<sup>3/4</sup>" - 1,06 Qt - m: 1<sup>3/4</sup>"



MÉLY TÁLALÓTÁL - URA - Z-SB24D

Ø 24 cm - 1,4 l - m: 4,9 cm  
 Ø 9<sup>1/2</sup>" - 1,48 Qt - m: 2"

WOK



WOK - Z-W2424-SC

Ø 24 cm - 2,4 l - m: 7 cm  
 Ø 9<sup>1/2</sup>" - 2,53 Qt - m: 2<sup>3/4</sup>"



WOK - Z-W3045

Ø 30 cm - 4,5 l - m: 9 cm  
 Ø 11<sup>3/4</sup>" - 4,77 Qt - m: 3<sup>2/4</sup>"

QUADRA



EDÉNY - Z-Q1918

19,3 x 19,3 cm - 1,8 l - m: 5 cm  
 7<sup>1/2</sup>" x 7<sup>1/2</sup>" - 1,91 Qt - m: 2"



EDÉNY - Z-Q1918-SC

19,3 x 19,3 cm - 1,8 l - m: 5 cm  
 7<sup>1/2</sup>" x 7<sup>1/2</sup>" - 1,91 Qt - m: 2"



EDÉNY - Z-Q1927

19,3 x 19,3 cm - 2,7 l - m: 13 cm  
 7<sup>1/2</sup>" x 7<sup>1/2</sup>" - 2,86 Qt - m: 5"



GRILL EDÉNY - Z-Q2323

23 x 23 cm - 2,3 l - m: 4,5 cm  
 9" x 9" - 2,44 Qt - m: 1<sup>3/4</sup>"



TÁL - Z-QB19

19,3 x 19,3 cm - 2,2 l - m: 7,3 cm  
 7<sup>1/2</sup>" x 7<sup>1/2</sup>" - 2,433 Qt - m: 2<sup>3/4</sup>"



TÁL - Z-QB23D

23 x 23 cm - 3,6 l - m: 3,16 cm  
 9" x 9" - 3,82 Qt - m: 3<sup>1/4</sup>"



TÁL - Z-QB23S

23 x 23 cm - 2,3 l - m: 5,3 cm  
 9" x 9" - 2,44 Qt - m: 2"

## ZEPTER MINŐSÉGI TANÚSÍTVÁNY

Gratulálunk a kitűnő választáshoz! Ön egy eredeti, szabadalmaztatott Zepter Masterpiece edényt vásárolt, amely a Zepter hét európai gyáranak egyikében készül.

A Zepter termékek egyedi előnyei az előállításához használt minőségi fémötvözeteknek és az innovatív gyártási technológiáknak köszönhetők. A 316L és 304 ötvözet számos előnyt kínál: az edény idő- és korrózióálló, végigleg semleges, a leírtaknak megfelelő tisztítás és karbantartás mellett nem színeződik el, nem veszi át az étel szagát, a hőt egyenletesen osztja el az edényben, nem égeti oda az ételt, könnyen tisztítható illetve karbantartható – és nem utolsósorban környezetbarát!

### SZABADALMAZTATOTT MEGOLDÁS AZ EGÉSZSÉGESEBB ÉTKEZÉSÉRT, AZ EGÉSZSÉGESEBB ÉS TELJESEBB ÉLETÉRT.

A ZEPTER életre szóló, minimum 30 éves garanciát vállal minőségi fémötvözetből készült termékeire:

- vállalja a Zepter termék javítását vagy cseréjét, amennyiben arra hibás működés, és anyag- illetve gyártási hiba miatt van szükség.
- A Zepter garanciális cserét vállal minden olyan alkatrésze, amely nem Zepter 316L és 304-es ötvözetből készült, és amelyekre 24 hónapos garancia vonatkozik.
- A Zepter termokontroll és konyhai távjelző készülékekre 24 hónapos csere garancia érvényesíthető. A termokontroll és a konyhai távjelző nem helyezhető sütőbe, mosogatógépbe, vagy forró felületre. Ne merítse vízbe és ne tegye folyó víz alá! Óvja a magas hőmérséklettől! Figyelmesen olvassa el és kövesse a használati útmutatóban leírtakat.
- A műanyag alkatrészekre 24 hónapos csere garancia vonatkozik. A műanyag alkatrészeket tartalmazó termékeket ne használja a sütőben, és óvja a magas hőmérséklettől!
- A Zepter garanciát vállal. minden márkajelzéssel ellátott termék PVD bevonatára.
- Jelen garancia nem vonatkozik: 1) a napi használat során keletkező esztétikai elváltozásokra, melyek nem befolyásolják a termék használhatóságát, illetve 2) a termék nem rendeltetészerű használatából adódó károsodásra.

Termékeink hatékonyabb használatához javasoljuk, hogy kövesse a használati útmutatót.

A minőségi tanúsítvány igazolja, hogy az Ön által vásárolt Zepter Masterpiece termék a legszigorúbb biztonsági és minőségi követelményeknek is megfelelt.

### ZEPTER – AZ EGÉSZSÉGESEBB ÉS TELJESEBB ÉLETÉRT



## ZEPTEK VÁLLALATOK

ZEPTEK ALBÁNIA, Tirana  
ZEPTEK AUSZTRÁLIA, Sydney  
ZEPTEK AUSZTRIA, Bécs  
ZEPTEK AZERBAJDZSÁN, Baku  
ZEPTEK BOSZNIA-HERCEGOVINA, Banja Luka, Szarajevó  
ZEPTEK BRAZÍLIA, Sao Paolo  
ZEPTEK BULGÁRIA, Szófia  
ZEPTEK CSEH KÖZTÁRSASÁG, Prága  
ZEPTEK DÉL-KOREA, Szöul  
ZEPTEK EGYESÜLT KIRÁLYSÁG, London  
ZEPTEK EGYIPTOM, Kairó  
ZEPTEK ÉSZTORSZÁG, Tallinn  
ZEPTEK FEHÉROROSZORSZÁG, Minszk  
ZEPTEK FRANCIAORSZÁG, Párizs  
ZEPTEK HORVÁTORSZÁG, Zágráb  
ZEPTEK INDIA, Bangalore  
ZEPTEK JORDÁNIA, Amman  
ZEPTEK KANADA, Toronto  
ZEPTEK KAZAHSTÁN, Alma-Ata  
ZEPTEK LENGYELORSZÁG, Varsó  
ZEPTEK LETTORSZÁG, Riga  
ZEPTEK LITVÁNIA, Vilnius  
ZEPTEK MACEDÓNIA, Szkopje  
ZEPTEK Ungarn Kft.,  
MAGYARORSZÁG, Budapest  
ZEPTEK MOLDOVA, Chisinau  
ZEPTEK MONACO, Monte Carlo  
ZEPTEK MONTENEGRÓ, Podgorica  
ZEPTEK NÉMETORSZÁG, Mönchengladbach  
ZEPTEK OLASZORSZÁG, Milánó  
ZEPTEK OROSZORSZÁG, Moszkva  
ZEPTEK ROMÁNIA, Bukarest  
ZEPTEK SPANYOLORSZÁG, Madrid  
ZEPTEK SVÁJC, Wollerau  
ZEPTEK SZERBIA, Belgrád  
ZEPTEK SZLOVÁKIA, Pozsony  
ZEPTEK SZLOVÉNIA, Slovenj Gradec  
ZEPTEK ÚJ-ZÉLAND, Auckland  
ZEPTEK UKRAJNA, Kijev  
ZEPTEK USA, North Bergen

### ZEPTEK Ungarn Kft.

1138 Budapest, Váci út 191. • Tel.: 36 1 437 6633  
E-mail: zepter@zepter.hu • www.zepter.hu  
Cg. 01-09-076039

Keressen bennünket a  facebookon is.  
[www.facebook.com/zepterlevegotisztitas](http://www.facebook.com/zepterlevegotisztitas)  
[www.facebook.com/zepter.bioptron](http://www.facebook.com/zepter.bioptron)  
[www.facebook.com/zepterviztisztitas](http://www.facebook.com/zepterviztisztitas)  
[www.facebook.com/zepterkozmetikumok](http://www.facebook.com/zepterkozmetikumok)  
[www.facebook.com/fozzonazepterrel](http://www.facebook.com/fozzonazepterrel)

## KIZÁRÓLAGOS ZEPTEK FORGALMAZÓK

CIPRUS, Life's Quality Ltd  
DÉL-KOREA, Angel Korea Ltd.  
EGYESÜLT ARAB EMÍRSÉGEK, Amerat AL-Sham Trading  
GRÚZIA, Moosmann Pharmaceuticals LLC  
HONG KONG, Wessen  
INDONÉZIA, P.T. Tri Srikandi Jaya Ind.  
IRAK, United Pharma International  
IZRAEL, A.L.N. Israel  
JAPÁN, Aglex Inc.  
MEXIKÓ, THI of Switzerland SA DE CV  
ÖRMÉNYORSZÁG, Moosmann Pharmaceuticals LLC  
SAUD-ARÁBIA, United Pharma International  
TÁDZSIKISZTÁN, Moosmann Pharmaceuticals LLC  
ÜZBEGISZTÁN, Moosmann Pharmaceuticals LLC

## FÜGGETLEN FORGALMAZÓK

ANGOLA, Nebojsa CC  
BELGIUM, Haromed BVBA, Trendy Cook  
DÁNIA, Govinda Consult APS  
DÉL-AFRIKAI KÖZTÁRSASÁG, Nebojsa CC  
DÉL-KOREA, Woongjin ThinkBig Co. Ltd.  
FINNORSZÁG, Iiri Heinilä KY  
FÜLÖP-SZIGETEK, BCP Dermatological Corp.  
GRÚZIA, King Style  
GÖRÖGORSZÁG, Life's Quality Ltd  
HOLLANDIA, Trendy Cook, Haromed BVBA  
HONG KONG, Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care, Coloumix Cosmetics Co. Ltd.  
KÍNA, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)  
KOSZOVÓ, Home Style  
KUVAIT, Royal Beauty Group Co. W.L.L.  
LIBANON, Maalouf Bros Trading Co. SAL  
LUXEMBURG, Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor  
MAKAÓ, Wessen  
MALAJZIA, Sun Health Care (M) Sdn Bhd  
MONGÓLIA, Zofir Co. Ltd., Namir LLC  
NAMÍBIA, Nebojsa CC  
NÉMETORSZÁG, Sefeld MZV Deutschland GmbH, Mack GmbH, Miletic Mladen  
NORVÉGIA, Malkord AS  
ÖRMÉNYORSZÁG, Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.  
PORTUGÁLIA, Lar Puro Lda  
SZINGAPÜR, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.  
SVÁDORSZÁG, Interscandicom, Galo Medical AB  
SVÁJC, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA, Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb GMBH  
SZÍRIA, Lady World Trading Co.  
TAJIVAN, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)  
TÖRÖKORSZÁG, Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Uted. Sti.  
ÜZBEGISZTÁN, Comfort Ltd. JV  
ZIMBABWE, Nebojsa CC

### Be mutatóterem és üzlet:

1138 Budapest, Váci út 191.  
Tel.: 36 1 323 2426  
E-mail: info@zepter.hu

  
INTERNATIONAL  
LIVE BETTER • LIVE LONGER  
[www.zepter.com](http://www.zepter.com)