

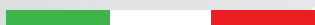
ZEST®

Zest by Zepter

**Amikor az
időtlen minőség
találkozik a modern
dizájnnal**



Made in Italy



by **zepter®**
INTERNATIONAL

ZEST®



by **zepter®**
INTERNATIONAL



Fedezd fel te is a Zest edényeket, a Zepter forradalmi edénycsaládjának legújabb tagjait, melyek létezését az **olasz mesterek kifogástalan tudása és a legkorszerűbb technológia** tette lehetővé. A rendkívüli design célja, hogy miközben inspirációt nyújt a főzéshez, elérhetővé tegye a híres Zepter Masterpiece edényektől megszokott páratlan előnyöket. A **Zest edények** nem csak a friss, kortárs megjelenést, hanem a Zepter egészséges táplálkozással és fenntartható életmóddal koncepcióját is elh hozzák konyhádba.

Made in Italy



ZEST®

Páratlan minőség: A Zepter 316L nemesacél ereje

A Zest edények lelke a páratlan minőségű **316L rozsdamentes acélötvözet**. Ez prémium ötvözet teszi lehetővé Zepter edények egyedülálló tulajdonságait, melyek mára viszonyítási ponttá váltak az egészséges és a fenntartható konyhatechnológiában.

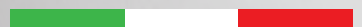
- **Környezetbarát** és szinte **elpusztíthatatlan**
- **Rendkívül ellenálló** a fizikai, kémiai és korróziós hatásokkal szemben
- **Nem porózus**, nem veszi át az ételek szagát vagy ízét
- **Nem színeződik el** és **ellenáll a magas hőnek**

A dizájn célja az egyszerű használat, a könnyű tisztítás és karbantartás. A 316L nemesacél **nem lép reakcióba** az ételekkel, **hipoallergén**, használata **mindenki számára biztonságos**.

A **316L nemesacél** páratlan minősége miatt elsősorban olyan iparágakban alkalmazzák, ahol nem érik be a tökéletesnél kevesebbel. Elsősorban orvosi implantátumok, sebészeti eszközök, luxusórák, prémium autók és jachtok gyártása során alkalmazzák. Ez a rendkívüli ötvözet most a **Zest edények** révén emeli új szintre a főzés élményét.



Made in Italy



A Zepter fedő és az edények pereme – Az innováció találkozik a funkcionalitással

A gyönyörűen kidolgozott fedő tökéletesen illeszkedik az edény pereméhez. A precíz illeszkedés révén a fedő szinte hermetikusan lezárja az edényt, ami lehetővé teszi a Zepter edényekre jellemző **zárt ciklusú főzési folyamatot**. Az innovatív főzési folyamat során az alapanyagok elpárolgó nedvességtartalma egy automatikusan ismétlődő ciklust indít el: a pára felemelkedik, a fedő felületén kicsapódik, majd visszacsöpög az edénybe.

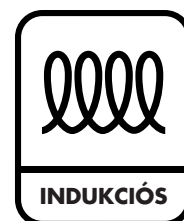
Az eredmény? Magas **tápanyagtartalom**, kiemelkedő **ízélményt, tökéletes állag, víz és zsíradék hozzáadása**, valamint **magas hőmérséklet nélkül**. Az egyedülálló főzési folyamat megőrzi az ételek természetes jellemzőit, miközben elősegíti az egészségesebb táplálkozást és életmódot.



Zepter akkutermikus kompakt edényalj – Szabadalmaztatott technológia

A szabadalmaztatott **Zepter akkutermikus kompakt edényalj (ZAC, Zepter Accuthermal Compact bottom)** **három precízen összepréselt** – egy **induktív**, egy **hőtároló** és egy **hővezető – fém-réteg**ből áll, amely egy kiemelkedően tartós és formatartó alapot képez a Zepter edények számára. Ezt az innovatív edényaljat csaknem 2000 tonna nyomás segítségével hozzuk létre, ragasztás és forrasztás nélkül, garantálva a páratlan tartósságot és főzési teljesítményt.

A ZAC egyedi felépítése révén gyorsan felveszi, összegyűjti, majd egyenletesen eloszlatva továbbítja a hőt az edény belsejébe és fenntartja az optimális főzési hőmérsékletet. Ez teszi lehetővé az ételek alacsonyabb hőmérsékleten történő főzését, a tápanyagok megőrzését és a felhasznált energia akár 70%-os energiamegtakarítását. A ZAC minden hőforrással kompatibilis, beleértve az indukciós főzőlapokat is. A ZAC megtestesíti a hatékonyságot és sokoldalúságot, felhasználóit pedig egészséges ételek készítésére inspirálja.



ZEST®

Zepter edénytest – Az egészséges főzés lelke

A **különleges 316L ötvözet**ből készült Zepter edények rendkívül tartósak és egy egyedülálló főzési folyamatot tesznek lehetővé. Mivel a **fedő az edénynél kevésbé forrósodik fel**, az **alapanyagok tápanyagokban gazdag nedvességtartalma** pára formájában **felemelkedik**, majd a **fedőn kicsapódik** és visszacsöpög az ételre. Ezt az ismétlődő folyamatot nevezzük **zárt ciklusú főzésnek**.

A különleges főzési folyamat eredményeképpen **alacsonyabb hőmérsékleten, egészségesebben főzhetsz**, megőrizheted az **ételek természetes ízeit**, valamint nedvesség- és tápanyagtartalmát, miközben **időt és energiát takaríthatsz meg**.



by **zepter**
INTERNATIONAL



Zepter fogantyúk – Hűvösek maradnak és biztonságosak

A Zepter **szabadalmaztatott fogantyú**it rozsdamentes acélból, elegáns, fahatású hydropcoating bevonattal díszített bakelit betétekkel készítjük, ötvözve a tartósságot a modern eleganciával. Mivel a bakelit betétek **72 órán keresztül ellenállnak az akár 200 °C-os hőmérsékletnek**, a Zest edények fogantyúi **hosszú ideig megőrzik szépségüket**.

A fogantyúk és az edény között a hőátadás jelképes, **így a fogantyúk hűvösek maradnak** a főzés során. Az ergonomikus kialakítás stabil és kényelmes és biztos fogást, valamint könnyű kezelést biztosít.



ZEST®

Zepter analóg termokontroll – Precíz főzés

A Zepter analóg termokontroll segítségével pillanat alatt ellenőrizheted a főzési hőmérsékletet, melyet a termokontroll háromszínű skálája jelez egyértelműen. A termokontroll mutatója az edény **előmelegítése során a sárga, az optimális főzési hőmérséklet elérése esetén a zöld, túlhevítés esetén pedig a piros** skálatartományában látható. A termokontroll segítségével könnyedén ellenőrzésed alatt tarthatod a főzési folyamat és biztos lehetsz abban, hogy **az ételek nem égnék oda**, tökéletes hőfokon készülnek el, és ennek köszönhetően megtartják értékes tápanyagtartalmukat és biológiai jellemzőiket.



Zepter Serpenyő: PEEK tapadásmentes bevonat

A **Zest serpenyők** igazi mérnöki alkotások, melyek páratlan tartósságot, teljesítményt és az egészséges főzés lehetőségét kínálják. Különleges képességeik egyik legfontosabb eleme a forradalmian új C3+ PEEK TITANIUM tapadásmentes bevonat. Ez a korszerű, 3 rétegből álló, **80 mikron vastagságú**, karbonszállakkal megerősített rendszer, melyet a titánium plazmával kezelt rozsdamentes acélfelületre viszünk fel, új mércét állít fel a konyhatechnológiában.

Páratlan tartósság és teljesítmény

A PEEK (poliéter-éter-keton) a karcolásokkal, a kopással és a magas hőmérséklettel szembeni kivételes ellenállóképességéről ismert, melyet a titánium plazma kezelés és a karbonszállak még erősebbé tesznek. Ennek a fejlett bevonatnak köszönhetően a Zest serpenyők még hosszú távú használat esetén is megőrzik tapadásmentességüket, amivel felülmúlják a hagyományos tapadásmentes bevonatok (PTFE, a PFA és a FEP) képességeit. A Zest serpenyőkben nem tapadnak le az ételek és használat után könnyen tisztíthatók, ami igazi örömmé teszi a mindennapi használatot.

A Zest serpenyőkben **minimális zsiradék** hozzáadásával, az összetevők természetes zamatának és tápanyagtartalmának megőrzése mellett készítheted el kedvenceid ételeidet. A **víztaszító és tapadásmentes felület megakadályozza** az ételek letapadását, így akár párolod, sütöd vagy pirítod az ételeket, az eredmény mindig tökéletes lesz.



A sokoldalú Zest serpenyőket bármilyen hőforráson használhatod, beleértve az indukciós főzőlapokat is. Ellenállnak a magas hőmérsékletnek, de alacsony hőmérsékleten is főzhetsz bennük, amivel **energiát takaríthatsz meg**. Kivételes előnyei a sütés, pirítás vagy a kérésítés során mutatkoznak meg. A minimális hozzáadott zsiradék és az alacsony főzési hőmérséklet révén egészségesebb ételeket készíthetsz.

A Zepter Zest serpenyőkkel, köszönhetően innovatív dizájnuk, megtapasztalhatod csúcsmínőségű edények összes előnyeit, a **kivételes tapadásmentes technológiát, a tartósságot és a karcállóságot**.

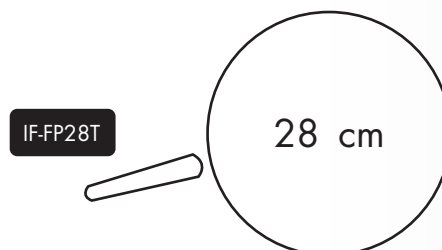
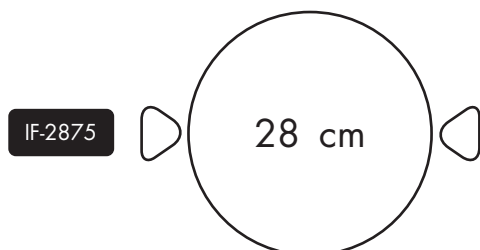
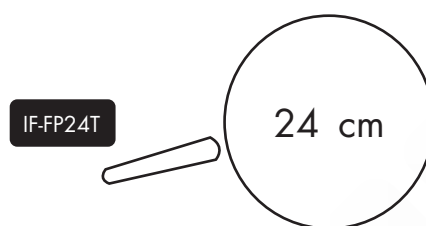
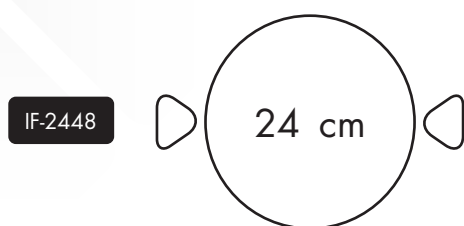
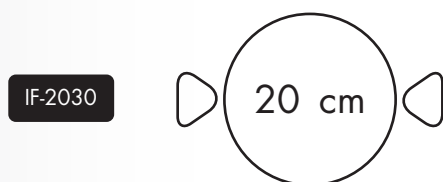


Made in Italy



A Zest edények révén egyszerre élvezheted a Zepter edényekre jellemző összes olyan tulajdonságot, amelyeknek hírnevüket köszönhetik, és a legmodernebb tapadásmentes technológia előnyeit:

Cikkszám	Termék neve	Termék méretei
IF-2030	Sütőedény 3,0 l	20 cm, M 9,7 cm
IF-2448	Edény 4,8 l	24 cm, M 11 cm
IF-2875	Edény 7,5 l	28 cm, M 12,5 cm
IF-FP20T	Serpenyő 0,9 l	20 cm, M 6,1 cm, TITANIUM
IF-FP24T	Serpenyő 1,7 l	24 cm, M 5,2 cm, TITANIUM
IF-FP28T	Serpenyő 2,4 l	28 cm, M 5,7 cm, TITANIUM



- A Zest edények szabadalmaztatott, **többrétegű, akkutermikus kompakt alijjal** (ZAC) készülnek a tökéletes hőelosztás és egyenletes főzés érdekében.

- A **zárt ciklusú főzési folyamat** segít megőrizni az ételek természetes vitamin- és ásványtartalmát.

- A Zest edények **bármilyen hőforráson** használhatók.

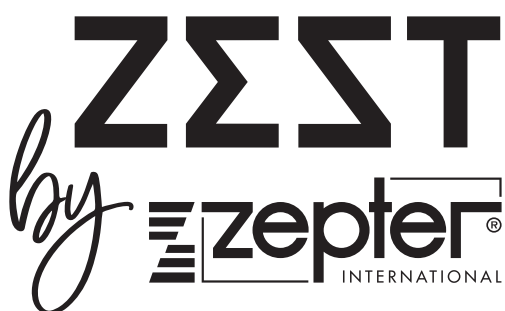
- A prémium anyagok és a fejlett gyártástechnológia **hosszútávú tartósság**ot biztosítanak.

- A Zest serpenyők 3 rétegű, 80 mikron vastagságú **C3+ PEEK TITANIUM tapadásmentes bevonata** tartós és karcálló, így a gondtalan főzés garantált.

- A **kifinomult olasz dizájn** modern eleganciát visz minden konyhába.

Made in Italy

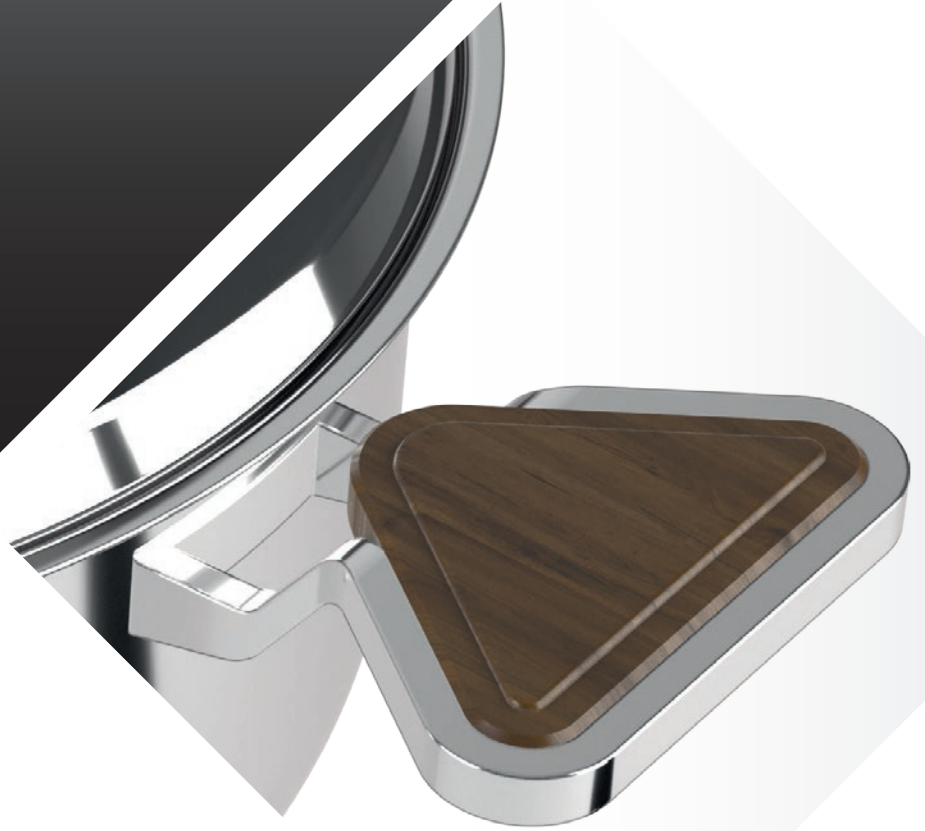




A Zest több, mint egy edény

A Zest egy életstílust jelenít meg. Azokét, akik fontosnak tartják az egészséget, a stílust, a minőséget és a hatékonyságot. Akár hivatásos szakács vagy, akár csak magatoknak főzöl, a Zest-el könnyedén megalkothatod kulináris mesterműveidet.





Miért válaszd a Zest edényeket?

- **Modern dizájn:** Lenyűgöző szépség, mely a te konyhádhhoz is tökéletesen illeszkedik
- **Egészségközpontú főzés:** Főzz minimális olajjal vagy anélkül, őrizd meg a tápanyagokat és élvezd a természetes ízeket.
- **Energiahatékonyság:** A korszerű főzési technológiával időt és energiát takaríthatsz meg
- **Tartósság:** A prémium 316L ötvözet és a C3+ PEEK TITANIUM tapadásmentes bevonat tartósságot biztosítanak

Akár profi szakács vagy, akár csak a családnak főzöl, a Zest edényekkel minden étel alkotássá válik a kezeid alatt. Bármilyen főzési módszert is választasz, a Zest edényekkel könnyedén készíthetsz egészséges, tápanyagokban gazdag és ízletes ételeket.



Made in Italy





**Fedezz fel új ízeket és feszegetsd
a konyhaművészet határait
az új Zest by Zepter kollekciónal!**



Zepter Ungarn Kft.
1138, Budapest
Váci út 191.