

vacSy®

AZ ÉTELTÁROLÁS MESTERE (A FRISSENTARTÁS MESTERE)

A VACSÝ® RENDSZER AZ EGYIK
LEGSOKOLDALÚBB ÉS LEGHATÉKONYABB
VÁKUUMOS TÁROLÓRENDSZER
PROFESSZIONÁLIS ÉS OTTHONI HASZNÁLATRA



zepter®
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER

TUDDAD, HOGY...

Egyes környezeti tényezők az élelmiszerek ízének romlásához és tápértékének csökkenéséhez vezethetnek?



Biológiai:

- Baktériumok
- Gombák
- Vírusok
- Paraziták



Természeti:

- Fény
- Hő
- Nedvesség
- Levegő



Kémiai:

- Oxidáció
- Erjedés

Számos élelmiszer-tartósítási módszer nemkívánatos egészségi kockázatokat hordoz és nem őrzi meg az élelmiszerek eredeti ízét, állagát, színét és tápértékét, pedig ezek elengedhetetlenek ahhoz, hogy az ételek minősége és egészséges tápanyagai maradjanak.

CUKROZÁS



A cukorfogyasztás hozzájárul az elhízás, a cukorbetegség, a szív- és érrendszeri betegségek, a demencia, a degeneratív izombetegségek, a veseelégtelenség, a krónikus vesebetegségek és a magas vérnyomás kialakulásához.

SÓZÁS



A só hatására a szervezet vizet tart vissza. A túl sok só emeli a vérnyomást. Minél magasabb a vérnyomás, annál nagyobb terhelés nehezedik a szívre, az artériákra, a vesékre és az agyra. Ez szívrohamhoz, stroke-hoz, demenciához és vesebetegséghez vezethet.

FAGYASZTÁS



A fagyasztás ronthatja sok élelmiszer állagát és ízét. Mivel a fagyás során kialakuló jégkristályok károsíthatják a sejtfalakat, a felolvasztott élelmiszerek pépessé válhatnak. Hosszú távon a fagyasztás tápanyagvesztéshez és izomláshoz is vezethet. Az ismételt felolvasztás és visszafagyasztás növeli a baktériumok szaporodásának és az ételmérgezésnek a kockázatát.

KONZERVEK



A konzervkészítés gyakran magas hőmérsékletet igényel, ami tönkretelheti a hőre érzékeny vitaminokat és antioxidánsokat. A folyamat megváltoztathatja az élelmiszerek ízét, állagát és színét. Számos konzervtermék hozzáadott cukrot vagy sót is tartalmaz. A konzervdobozok belsejéből különféle vegyi anyagok – például BPA – oldódhatnak ki az élelmiszerekbe, ami hormonális zavarokat okozhat és növelheti a súlyos egészségi problémák kialakulásának kockázatát.

FÜSTÖLÉS



A mesterséges füst károsabb, mint a természetes füstölés. A füstölt húsokban és halakban jelentős mennyiségben találhatók policiklusos aromás szénhidrogének (PAH-ok), amelyek egyes kutatások szerint szerepet játszhatalnak a hasnyálmirigy-, a vastagbél- és a prosztatarák kialakulásában.

SAVANYÍTÁS



Az ecetnek számos pozitív élettani hatást tulajdonítanak, miközben a legkülönbözőbb ételek tartósítására is alkalmas. Az ecetben tartósított ételek a mindennapi étkezés szerves és kedvelt részévé váltak. Bár az ecetnek köszönhetően a benne tartósított ételek egész évben fogyaszthatók, a tartósítás megváltoztatja az ételek természetes ízét, állagát és textúráját, és számos ételt nem lehet ilyen módon tartósítani.

Akár kedvenc ételei hozzávalói, akár friss zöldségek és gyümölcsök, akár az előző napi vacsora frissességét szeretnéd megőrizni, a VacSy®-val ezt kémiai anyagok és tartósítószer nélkül is megteheted. Nincs rendfelforgatás. Nincs pazarlás. Csak átgondolt, fenntartható élelmiszer-tárolás, amely egészséges életmódod része lehet.

vacSy®

vacSy® rendszer

Erőteljes vákuum a mindennapi frissességért

A VacSy® egy világszabadalommal rendelkező vákuumos ételtároló rendszer, melynek segítségével a különleges VacSy® üvegedényekből és légmentesen lezárható tasakokból eltávolíthatod a levegőt. A levegő eltávolítása révén megfoszthatod a baktériumokat, penészgombákat és gombákat a túlélésükhöz szükséges oxigéntől, így hosszabban megőrizheted az élelmiszerek eredeti ízét és tápértékét. A VacSy® rendszerben tárolt élelmiszerek akár ötször hosszabb ideig maradhatnak frissek és egészségesek, mint a normál hűtőszekrényben.

A VacSy® rendszerrel friss hozzávalókat és kész ételeket tárolhatsz vákuum alatt a VacSy® tárolóedényekben és fóliatasakokban, vagy akár közvetlenül az edényeidben, illetve a konyhában használt palackokban és üvegekben.

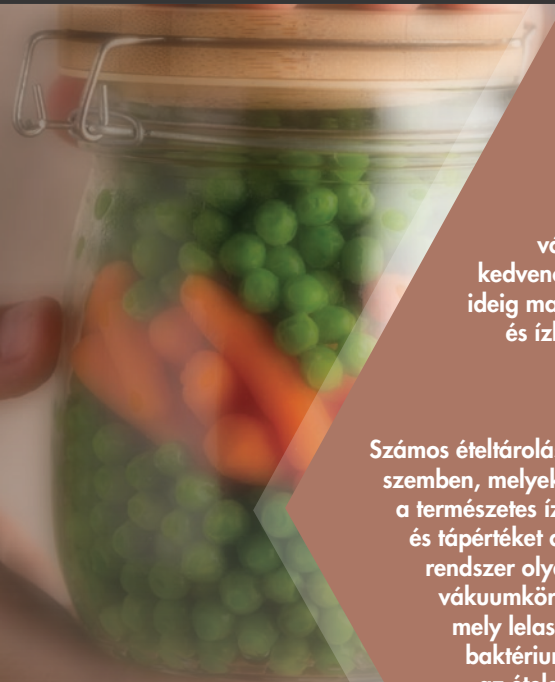


VacSy® tárolóedények

Egy megoldás mindennapi használatra

A VacSy® tárolóedények tartós és kiváló minőségű boroszilikát üvegből készülnek, amely kivételes szilárdságáról és szélsőséges hőingadozásokkal szembeni ellenállásáról ismert. Korszerű vákuumzáró technológiánk révén kedvenc ételeid akár ötször hosszabb ideig maradhatnak frissek, táplálóak és ízletesek, mint a más tárolási módszerekkel.

Számos ételtárolási módszerrel szemben, melyek befolyásolhatják a természetes ízeket, állagot és tápértéket a VacSy® rendszer olyan szabályozott vákuumkörnyezetet teremt, mely lelassítja az oxidációt, a baktériumok szaporodását és az ételek megromlását.





A letisztult megjelenésű, újrahasználatos és tartós VacSy® tárolóedények páratlan megoldást kínálnak az ételek frissességének megőrzésére a mindennapokban, otthonodban, munkahelyeden, vagy akár egy profi konyhán.

A vákuumos ételtárolás előnyei:

Hosszabb frissesség: az ételek akár ötször hosszabb ideig maradhatnak frissek.

A tápanyagtartalom megőrzése: a VacSy® megakadályozza az oxidációt, így a vitaminok és ásványi anyagok megmaradnak.

Kevesebb élelmiszer-hulladék: a VacSy® lelassítja az ételek megromlását, így pénzt takarít meg.

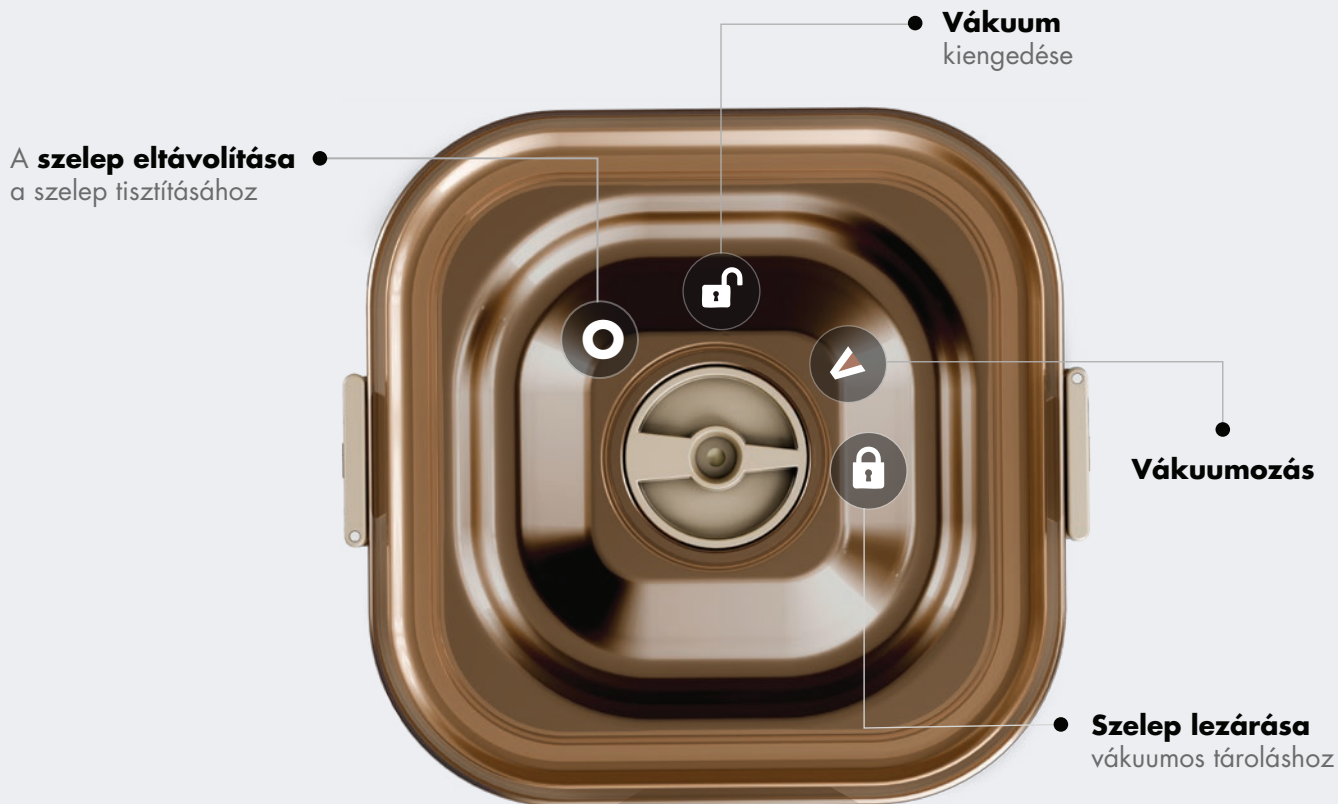
Sokoldalú és tartós: tökéletes megoldás hozzávalók, készételek, ételmaradékok hűtéséhez és tárolásához – otthoni és professzionális használatra egyaránt alkalmas.

Természetes: nincsenek adalékanyagok és tartósítószeresek – csak tápláló, egészséges ételek és hozzávalók.



vacSy® fedők

Vákuumba zárt egészség

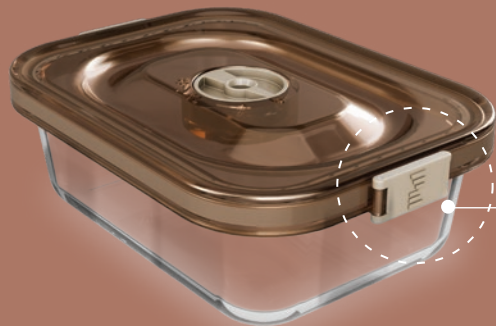
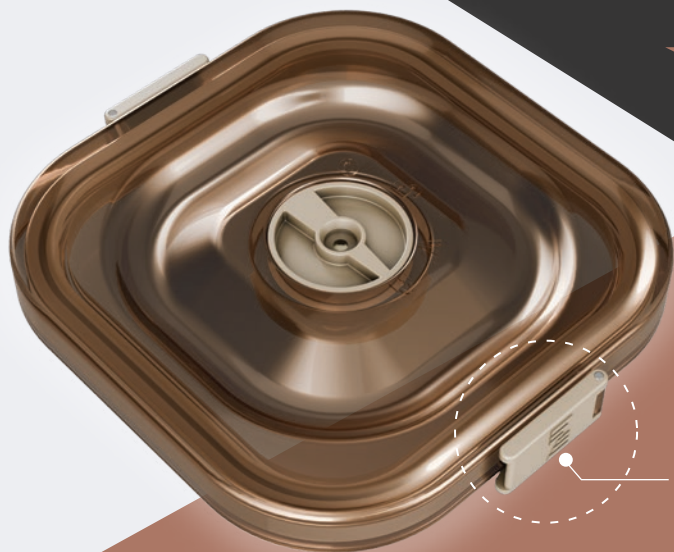


A VacSy® fedők egy korszerű, biomassza alapú kopoliészterből, az ECOZEN T110 G-ből készülnek, amely kiváló hőállóságot, átlátszóságot és kiemelkedő ütésállóságot biztosít. Ez az új generációs anyag nemcsak ellenálló, de BPA-mentes és környezetbarát is, így támogatja az egészségesebb életmódot és a fenntarthatóbb jövőt.

V

vacSy®

Minden fedőt vákuumszeleppel láttunk el, mely segítségével a VacSy® Deluxe vákuumszivattyú hatékonyan és gyorsan képes eltávolítani levegőt. A tárolóedényekben létrehozott vákuum segít lelassítani a levegő hatására bekövetkező oxidációt és élelmiszerek romlási folyamatait. így meghosszabbítja frissességüket és eltarthatóságukat.



A fedőbe integrált zárókapcsok stabilan tartják a fedelet a tárolóedényen szállításkor és lehetővé teszik, hogy a tárolóedényeket akár vákuumozás nélküli is használhasd. Akár előre főzöl a hétre, akár ebédet viszel munkahelyedre, akár uzsonnát csomagolsz gyermekednek, vagy piknikezni készülsz a barátaiddal, a VacSy®-val a bekészített ételeket biztonságosan tárolhatod, szállíthatod és megőrizheted frissességüket.



AZ ÉLELMISZEREK ELTARTHATÓSÁGI IDEJE VACSY-VAL (NAPOK)

Főtt ételek	Friss/nyers hús	Főtt hús	Friss hal	Sajt	Felvágottak	Nyers szeletelt zöldségek
 10  2	 9  3	 15  5	 4/5  2/3	 60  15/21	 20  7	 21  5
Gyümölcsök	Üdítőitalok	Tejszínes desszertek	Egyéb desszertek	Száraz élelmiszerek	Bor	AZ ÉLELMISZEREK ELTARTHATÓSÁGI IDEJE VACSY NÉLKÜL (NAPOK)
 21  10	 30  7	 10  2	 20  5	 365  180	 15  3	

*Ez a táblázat hozzávetőleges értékeket tartalmaz. A feltüntetett értékek azon a feltételezésen alapulnak, hogy az élelmiszereket hűtve, +3 °C és +5 °C közötti hőmérsékleten tárolják. Az élelmiszerek eltarthatósága a termékek kezdeti frissességétől, az elkészítés módjától és a VacSy® vákuumozási folyamat helyes végrehajtásától függ. A csomagolt termékeket a csomagoláson feltüntetett lejárati idő előtt kell elfogyasztani. Az itt feltüntetett adatok a milánói „Università degli Studi” kutatásainak eredményei.

vacSy®

vacSy®

Minden méretben. Minden igényre.

A VACSY® TERMÉKCSALÁD

Hat különböző űrtartalmú tárolóedény közül választhatsz, így bármilyen ételhez megtalálhatod a legmegfelelőbbet (0,5 l, 0,8 l, 1,1 l, 1,5 l, 1,8 l és 2,3 l).



0,5 l:

130x130x54 mm,
VA-1305



0,8 l:

130x130x110 mm,
VA-1385



1,1 l:

174,5x174,5x65 mm,
VA-1711



1,5 l:

220 x 164 x 66 mm,
VA-2215



1,8 l:

174,5 x 174,5 mm,
VA-1718



2,3 l:

220 x 164 x 120 mm,
VA-2223



A három méretben **elérhető**, elegáns, aranyosan csillogó, borostyánsárga színű fedőkkel mind a hat tárolóedényt tökéletesen lezárhatod.



A tárolóedények és fedők egymásra halmozva, **helytakarékosan tárolhatók**, így konyhád és szekrényeid mindig rendezettek és könnyen áttekinthetők maradnak.



A levegőt a VacSy Deluxe vákuum-szivattyúval távolíthatod el.

Akár konyhai előkészületeket tennéd egyszerűbbé, akár kedvenceid frissességét szeretnéd megőrizni, akár az ételpazarlást csökkentenéd, a VacSy® tárolóedények tökéletes megoldást nyújtanak. Ideje, hogy te is beszerezd a Zepter legmodernebb vákuumrendszerét és megtapasztald a vákuum alatti tárolás minden előnyét a mindennapokban.

A Zepter International egy svájci multinacionális vállalat, amelyet Philip Zepter úr 1986-ban alapított. Megalakulása óta a Zepter International egy globális, több márkát felölelő vállalatcsoporttá fejlődött, amely prémium fogyasztási cikkek gyártására, forgalmazására és értékesítésére specializálódott. Fejlett megoldásait elsősorban saját értékesítési hálózatán és exkluzív bemutatótermein keresztül juttatja el vásárlóhoz.

A Zepter megalapítása óta rendíthetetlenül elkötelezett küldetése iránt, melynek célja, hogy megővja az emberi élet legértékesebb és legföltettebb aspektusát: az egészséget. A Zepter termékei révén olyan egyedi és tartós megoldásokat kínál, melyek hozzájárulhatnak a hosszabb és egészségesebb élethez. A Zepter termékei világszerte elismertek eredeti formatervezésük, kivételes minőségük, valamint a gyártási folyamatok során alkalmazott korszerű technológiák kapcsán. A Zepter név a kiválóságot, valamint szépség és az egészséges életmód előmozdítása iránti őszinte elkötelezettséget szimbolizálja.





A ZEPTER KÉPVISELETEK LISTÁJA

ALBÁNIA, Living Longer, Exclusiv Sh.p.k
ALGÉRIA, Newtech Algerie Division
ANGOLA, Nebojsa CC
ÖRMÉNYORSZÁG, Travelon Ltd., Afina LLC
AZERBAJDZSÁN, Royal Home Design LLC
AUSZTRÁLIA, The Sixth Dimension Pty Ltd,
 Zepter World Australia
AUSZTRIA, Bécs
BANGLADES, Adora BD Limited
FEHEROROSZORSZÁG, Minszk
BELGIUM, Haromed BVBA, Trendy Cook
BOSZNIA-HERCEGOVINA, Szarajevó, Banja Luka
BULGARIA, Szófia
KANADA, Toronto
CSEH KÖZT., Prága
KÍNA, Shenzhen Shande Brothers Medical
 Biotechnology Co.Ltd, Jesa Industrial Limited
HORVÁTORSZÁG, Zágráb
CIPRUS, Life's Quality Ltd
DOMINIKAI KÖZTARSASÁG, Medicaluz
DÁNIA, Govinda Consult APS
EGYIPTOM, Kairó
ÉSZTORSZÁG, Tallinn
FRANCIAORSZÁG, Paris HITEC Environment
GRÚZIA, Limited Liability LLC
NÉMETORSZÁG, Solingen, Sefeld MZV
 Deutschland GmbH
GUADALUPE, SAS BEE'CONFORT
HOLLANDIA, Beauty Injection, Trendy Cook,
 Haromed BVBA
HONGKONG, Wessen Group Limited,
 Jesa Industrial Limited, Solutions Health Care,
 Gold Beauty Ltd., SWAN GROUP ASIA LIMITED
MAGYARORSZÁG, Budapest
IZRAEL, A.L.N. Import LTD
OLASZORSZÁG, Milánó
JAPÁN, Aglex Inc.
JORDÁNIA, Ammán
KAZAHSZTÁN, Almaty
KOSZOVÓ, Living Longer, Exclusiv Sh.p.k
KUVAIT, Healthy Home Trading Co.
LETtorszÁG, Riga

LÍBIA, Newtech Algerie Division
LITVÁNIA, Vilnius
MAKAÓ, Wessen Group Limited
MACEDÓNIA, Skopje, Exclusiv Sh.p.k
MÁLTA, Ddellta Ltd.
MAURÍCIUSZ, Nutri Health Co Ltd.
MAROKKÓ, Lilimpharm
MOLDOVA, Kisinyov
MONGÓLIA, Standlab Co Ltd
MONTENEGRÓ, Zepter d.o.o Podgorica,
 Exclusiv Sh.p.k
NAMÍBIA, Nebojsa CC
ÚJ-ZÉLAND, AJE Lifestyles Limited
NORVÉGIA, Uno Vita AS, Nailit A/S
FÜLÖP-SZIGETEK, BCP Dermatological Corp
LENGYELORSZÁG, Varsó
MONACO, Monte Carlo
ROMÁNIA, Bukarest
OROSZORSZÁG, Moszkva
SZERBIA, Belgrád
SINGAPÜR, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.
SZLOVÁKIA, Pozsony
SZLOVÉNIA, Slovenj Gradec, Status d.o.o. Metilka
DÉL-AFRIKA, Nebojsa CC
DÉL-KOREA, Szöul, Angel Korea Ltd.,
 Dooil GL Co., LTD
SPANYOLORSZÁG, Madrid
SVÉDORSZÁG, Galo Medical AB,
SVÁJC, Wollerau, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG,
 Physiotherapie 011
TUNÉZIA, Newtech Algerie Division
TÖRÖKORSZÁG, Derma Medikal Kozmetik Ithalat
 Ihracat Ve Tic.Ltd.Şti.
EGYESÜLT ARAB EMÍRSÉGEK, Scarlette
 Trading Co., Zepter ME Trading LLC, Jashanmal
 National Company LLC
EGYESÜLT KIRÁLYSÁG, Colour Ministry, UK
UKRAJNA, Kijev
USA, North Bergen
ÜZBEGISZTÁN, Taskent
ZIMBABWE, Nebojsa CC



vacSy®

**Válaszd az egészségesebb,
fenntarthatóbb életet!**



zepter®
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER