

ZEPTER MASTERPIECE COOKART



zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER

Najwyższej jakości stal 316L, innovacyjna technologia i słynne wzornictwo Zepter

Najwyższej jakości stal 316L (Cr-Ni-Mo) Zepter

Naczynia Masterpiece firmy Zepter wykonane ze stali nierdzewnej 316L to połączenie funkcjonalności z troską o zdrowie. Najwyższej jakości wytrzymała i trwała stal 316L Zepter jest warta nawet o 50% więcej niż stal nierdzewna 18/10.

Ten wyjątkowy materiał jest przyjazny dla środowiska, odporny na działanie czynników fizycznych i chemicznych oraz korozję.

Stal 316L ma nieporowatą powierzchnię i nie zatrzymuje zapachów żywności oraz nie odbarwia się. Ponadto jest neutralna – nie powoduje alergii, jest łatwiejsza w użytkowaniu i utrzymaniu.

Materiał ten stosowany jest tam, gdzie jego jakość musi spełniać rygorystyczne standardy: w medycynie, do produkcji implantów, protez i narzędzi chirurgicznych; w przemyśle dóbr luksusowych, do produkcji ekskluzywnych zegarków, samochodów i jachtów.

Naczynia ze stali 316L firmy Zepter to doskonały wybór dla osób, które cenią zdrowe odżywianie i dbają o siebie i bliskich.



**Pokrywa i krawędź
naczynia Zepter**

Specjalnie zaprojektowana przez nas pokrywa idealnie pasuje do krawędzi naczynia, zapewniając szczelne zamknięcie z uszczelnieniem wodnym. Umożliwia to proces gotowania w obiegu zamkniętym pary wodnej. Pomaga w tym również specjalny design pokrywy o odpowiednio wyprofilowanym wypukłym kształcie z charakterystycznymi "falami". Środek pokrywki jest wyższy i bardziej zaokrąglony - zwiększa to pojemność naczynia. Pokrywę można oprzeć o opatentowane uchwyty. To wygodne rozwiązanie zapewni więcej przestrzeni podczas gotowania. Może być stosowana także jako podstawka ochronna pod gorące naczynie. Pokrywę zdobi elegancki znak .



**Technologia URA
od Zepter**

Zepter URA (Ultimate Resistant Application) to nowa i innowacyjna technologia chroniąca przed przywieraniem żywności do naczynia. Jest w pełni bezpieczna dla zdrowia, nie zawiera żadnych toksycznych substancji. Powłoka jest integralną częścią naczynia - nie można jej zedrzeć. Dzięki URA naczynia Zepter Masterpiece są niezniszczalne, trwałe i bezpieczne.

Uchwyty Zepter

Specjalne uchwyty dzięki opatentowanej przez firmę Zepter technologii mają minimalny kontakt z naczyniem i nie nagrzewają się podczas gotowania. Ich ergonomiczny, stylowy kształt umożliwia wygodny, pewny chwyt i łatwą obsługę. Uchwyty są odporne na działanie wysokich temperatur w piekarniku i łatwe do czyszczenia.



Korpus naczynia Zepter

Korpus naczynia Zepter wykonany jest z najwyższej jakości stalu 316L. Zawsze pozostaje chłodniejszy od spodu. Umożliwia kondensację odżywczych płynów z gotowanych składników i gotowanie w obiegu zamkniętym pary wodnej. Naczynia zaprojektowane są tak, by wygodnie można było je jedno na drugim układać i gotować w systemie wielopoziomym (piramidy). Gotowanie w systemie piramidy Zepter Superior Multisystem pozwala na przygotowanie 2-3 zdrowych posiłków w tym samym czasie na jednej płycie grzewczej, w niższych temperaturach. W ten sposób oszczędzamy żywność, czas i energię.



**Dno Zepter Accuthermal
Compact (ZAC) -
opatentowana technologia**

Opatentowane dno Zepter Accuthermal Compact (ZAC) wykonane jest z trzech warstw metalu (indukcyjnej, akumulacyjnej i przewodzącej). To serce naczynia Zepter, w którym powstają zdrowe posiłki. Trzy warstwy są ściśnięte przez prasę, która wywiera nacisk do 2000 ton (bez klejenia i lutowania), dzięki czemu dno jest odporne na uszkodzenia i nie odkształca się. Dno ZAC akumuluje energię, szybko przenosi ciepło i rozprawdza je równomiernie w obrębie gotowanej żywności, dzięki temu możliwa jest obróbka termiczna potraw w niskich temperaturach, co pozwala zaoszczędzić do 70% energii. Naczynia z dnem ZAC mogą być stosowane na płytach z różnymi źródłami energii, włączając kuchenki indukcyjne.

Innowacyjna technologia i słynne wzornictwo Zepter

Obieg zamknięty Zepter

Proces obiegu zamkniętego pary wodnej jest możliwy dzięki połączeniu stali 316L, specjalnie zaprojektowanej pokrywy i krawędzi naczynia oraz dna ZAC. Para wodna uwalniana przez żywność wewnątrz naczynia unosi się do góry, a następnie skrapla się w kontakcie z chłodniejszą pokrywą. Odparowany płyn pełen składników odżywczych skapuje z powrotem na gotowaną żywność. Proces ten przebiega do momentu, aż składniki ugotują się we własnym soku. W ten sposób kolory, smaki i aromaty oraz wartości odżywcze zostają w pełni zachowane.

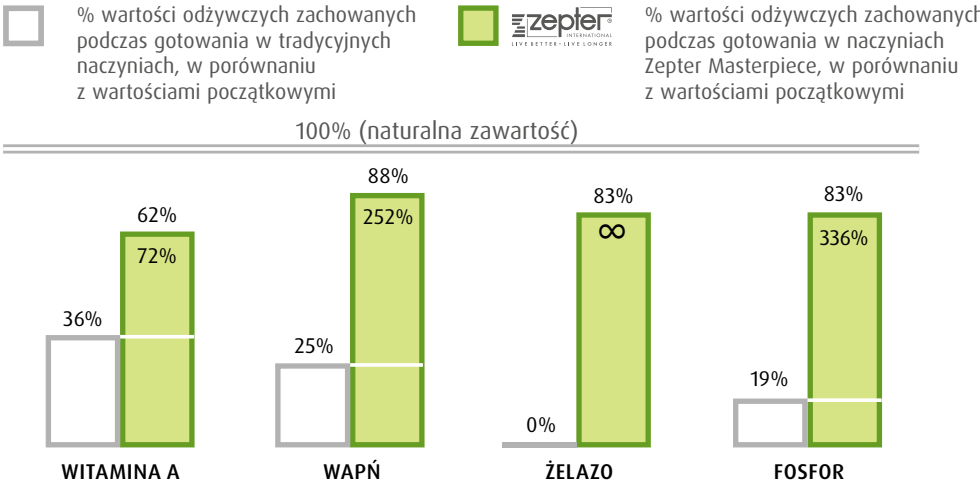
Termokontroler analogowy Zepter

Termokontroler analogowy firmy Zepter wskazuje wewnętrzną temperaturę gotowania za pomocą trzech kolorowych pól: żółte pole oznacza wstępne rozgrzanie, zielone pole prawidłową temperaturę gotowania, a czerwone pole przegrzanie. Ma dwie skale: zewnętrzną MOIST dla gotowania oraz DRY dla smażenia potraw. Dzięki termokontrolerowi żadne danie się nie przypali, ugotowane potrawy zachowają swoje wartości odżywcze i organoleptyczne, a opatentowany proces gotowania w obiegu zamkniętym nie zostanie przerwany. Termokontroler analogowy Zepter należy zdjąć przed włożeniem naczynia do piekarnika, a także przed umyciem pokrywy w zmywarce.

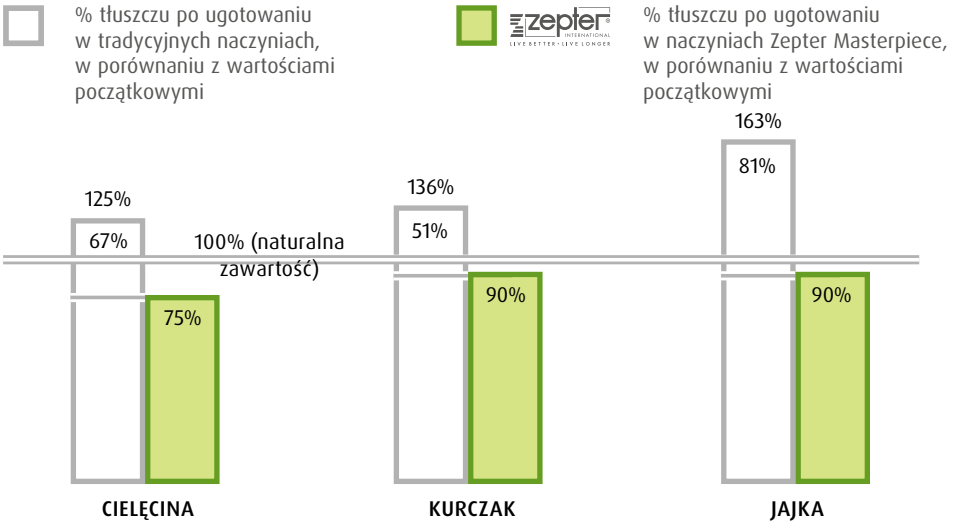
Zepter: Naturalne, zdrowe odżywianie

Żywność przygotowana w naczyniach Masterpiece Zepter jest smaczniejsza i wygląda lepiej, gdyż jej właściwości organoleptyczne (kolor, kształt, struktura, aromat i smak) pozostają bez zmian. Ponadto jest znacznie zdrowsza dzięki zachowaniu wartości odżywczych (witaminy, minerały, białka, mikro- i makroelementy) i właściwości organoleptycznych. Przygotowana w ten sposób żywność nie kurczy się, nie przywiera i nie przypala się. Pozwala na całkowite zrezygnowanie ze stosowania szkodliwych tłuszczów (zawierających kwasy tłuszczowe trans), eliminuje ryzyko wydzielania rakotwórczej akroleiny.

Odpowiednie przygotowanie posiłków, gotowanie bez wody i smażenie bez tłuszczu to klucz do zdrowego odżywiania.



Wyniki badań wskazują, że gotowanie w systemie piramidy firmy Zepter pozwala zachować więcej wartości odżywczych: 72% więcej witaminy A, 252% więcej wapnia, 336% więcej fosforu i aż 83% więcej żelaza. Ponadto, w porównaniu z przygotowywaniem potraw w naczyniach słabej jakości, podczas smażenia bez dodatku tłuszczów cielęcina zawiera 67% mniej tłuszczu, kurczak 51% mniej tłuszczu, a jaja aż 81% mniej tłuszczu.



Więcej witamin, minerałów i wartościowych składników odżywczych, mniej szkodliwych tłuszczów.

Zepter Masterpiece CookArt

Zepter Syncro-Clik® – opatentowana technologia

Zepter Masterpiece CookArt to seria naczyń do gotowania w wielu kształtach i rozmiarach. **Naczynia głębokie** są idealne do przyrządzania pysznych zup, wywarów czy potraw "jednogarnkowych". Z kolei w **owalnych** można przygotować pieczeń, indyka z dodatkami czy inny większy posiłek. Dostępne są także **naczynia do zapiekania** czy **patelnie** do smażenia bez dodatku tłuszczu. A jeśli kochasz egzotyczne smaki i aromaty, przygotuj pyszne dania kuchni azjatyckiej w naszym **woku**.



Naczynia głębokie



Patelnie



Naczynia do zapiekania



Naczynia owalne



Woki

System Zepter Syncro-Clik® szczelnie zamyka garnek, zwiększa ciśnienie i przyspiesza gotowanie w obiegu zamkniętym pary wodnej. Wartości odżywcze oraz właściwości organoleptyczne zostają w pełni zachowane, a ty oszczędzasz energię, czas i pieniądze. Ponadto zapachy żywności nie unoszą się w powietrzu. Syncro-Clik® jest kompatybilny z różnymi naczyniami firmy Zepter i jest bardzo prosty w użyciu.

- Opatentowany i w 100% bezpieczny.
- Zachowuje składniki odżywcze żywności i umożliwia jej oszczędzanie.
- Utrzymuje ciepło wewnątrz naczynia przez dłuższy czas.
- Szczelne zamykanie naczyń Zepter w łatwy sposób – zrobisz to szybko dwoma palcami.
- Kompatybilny z różnymi garnkami Zepter.
- Łatwy do umycia i utrzymania w czystości.
- Pozwala oszczędzić 80% czasu i 60% energii.



2 rozmiary pokrywy
Syncro-Clik® Ø 20 cm – Ø 24 cm

Syncro-Clik® – Z-420-20
Ø 20 cm - 73/4"

Syncro-Clik® – Z-420-24
Ø 24 cm - 91/4"



**Wielofunkcyjność, elegancja
i prostota.**



ZEPTER MASTERPIECE COOKART



Zepter Superior Multisystem oszczędza energię, czas, pieniądze i chroni Twoje zdrowie.

Zepter Superior Multisystem pozwala jednocześnie przygotować 2-3 rodzaje posiłków na jednym źródle ciepła, w niższej temperaturze. To oszczędność energii, żywności, czasu i zdrowe odżywianie.



Obieg zamknięty
Żywność jest gotowana we własnych sokach, zachowuje swoje wartości odżywcze i organoleptyczne.



Dno Zepter Accuthermal Compact (ZAC)
Umożliwia właściwe przygotowanie zdrowej żywności i oszczędzanie energii. Jest przeznaczone do wszystkich źródeł ciepła, w tym indukcji.

Zepter Superior Multisystem

Firma Zepter opracowała Zepter Superior Multisystem z myślą o wysokiej jakości i zdrowym przygotowywaniu, gotowaniu, przechowywaniu i serwowaniu potraw. Najwyższej jakości stal 316L i innowacyjną technologią stwarzają idealne warunki, w których zachowane są wszystkie wartości odżywcze żywności.

Zepter oferuje bezpieczne naczynia kuchenne dla Ciebie i Twoich bliskich, by w pełni zadbać o zdrowie oraz pozwolić oszczędzać czas i energię. Pamiętaj, nigdy nie jest za późno na zmiany na lepsze.

- **Zadbaj o swoje zdrowie**
- **Zaoszczędź do 50% czasu i spędź go z bliskimi**
- **Ogranicz do 80% tłuszczu**
- **Ogranicz do 70% energii**
- **Oszczędź do 50% na warzywach**
- **Oszczędź do 30% na mięsie**
- **Oszczędź do 100% na naczyniach**

Jedz zdrowo. Żyj lepiej. Żyj dłużej.

POKRYWA Z-LID28-ATC
Ø 28 cm
Ø 11"



PATELNIĄ - URA Z-FP2838-L5
Ø 28 cm - 3.8 l - h 7.1 cm
Ø 11" - 4.03 Qt - h 23"

NACZYNIĘ Z-2042
Ø 20 cm - 4.2 l - h 14.2 cm
Ø 7¾" - 4.45 Qt - h 5¾"



NACZYNIĘ Z-2470
Ø 24 cm - 7.0 l - h 16.5 cm
Ø 9¼" - 7.42 Qt - h 6¾"



NACZYNIĘ Z-2050
Ø 20 cm - 5.0 l - h 17 cm
Ø 7¾" - 5.30 Qt - h 6¾"



NACZYNIĘ - URA Z-2430
Ø 24 cm - 3.0 l - h 7.5 cm
Ø 9¼" - 3.18 Qt - h 3"



NACZYNIĘ - URA Z-2020
Ø 20 cm - 2.0 l - h 7.5 cm
Ø 7¾" - 2.12 Qt - h 3"



DURSŁAK Z-S24
Ø 24 cm - 4.8 l - h 11.5 cm
Ø 9¼" - 5.09 Qt - h 4¾"



POKRYWA DO NACZYNIĄ LUB MISKI Z-CBL24
Ø 24 cm
Ø 9¼"
4 szt.



MISKA COMBI Z POKRYWĄ Z-CB24
Ø 24 cm - 3.3 l - h 8.8 cm
Ø 9¼" - 3.5 Qt - h 3¾"

TACA - URA (PŁYTKA) Z-SB20S
Ø 20 cm - 0.5 l - h 1.7 cm
Ø 7¾" - 0.53 Qt - h ¾"



POKRYWA DO NACZYNIĄ LUB MISKI Z-CBL20
Ø 20 cm
Ø 7¾"
5 szt.



MISKA COMBI Z POKRYWĄ Z-CB20
Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm
Ø 7¾" - 2.12 Qt - h 3"

UCHWYT DO PODNOSZENIA Z-SK
Ø 5.1 cm - h 4 cm
Ø 2" - h 1½"



KOSZYK DO GOTOWANIA NA PARZE Z-420-18C
Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3¼"



NACZYNIĘ Z-2470
Ø 24 cm - 7.0 l - h 16.5 cm
Ø 9 1/4" - 7.42 Qt - h 6 3/4"



NACZYNIĘ - URA Z-2430
Ø 24 cm - 3.0 l - h 7.5 cm
Ø 9 1/4" - 3.18 Qt - h 3"



NACZYNIĘ Z-2042
Ø 20 cm - 4.2 l - h 14.2 cm
Ø 7 3/4" - 4.45 Qt - h 5 1/4"



NACZYNIĘ Z-2050
Ø 20 cm - 5.0 l - h 17 cm
Ø 7 3/4" - 5.30 Qt - h 6 3/4"



DURSZLAK Z-S24
Ø 24 cm - 4.8 l - h 11.5 cm
Ø 9 1/4" - 5.09 Qt - h 4 3/4"



POKRYWA DO NACZYNIA LUB MISKI Z-CBL24
Ø 24 cm
Ø 9 1/4"
4 szt.



MISKA COMBI Z POKRYWĄ Z-CB24
Ø 24 cm - 3.3 l - h 8.8 cm
Ø 9 1/4" - 3.5 Qt - h 3 3/4"

POKRYWA DO NACZYNIA LUB MISKI Z-CBL20
Ø 20 cm
Ø 7 3/4"
4 szt.



MISKA COMBI z POKRYWĄ Z-CB20
Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm
Ø 7 3/4" - 2.12 Qt - h 3"

UCHWYT DO PODNOSZENIA Z-SK
Ø 5.1 cm - h 4 cm
Ø 2" - h 1 1/4"



KOSZYK DO GOTOWANIA NA PARZE
Z-420-18C
Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3 1/4"



NACZYNIE Z-1620
Ø 16 cm - 2.0 l - h 10.7 cm
Ø 6¼" - 2.12 Qt - h 4¼"



NACZYNIE - URA Z-2020
Ø 20 cm - 2.0 l - h 7.5 cm
Ø 7¾" - 2.12 Qt - h 3"



NACZYNIE Z-2030
Ø 20 cm - 3.0 l - h 10.4 cm
Ø 7¾" - 3.18 Qt - h 4"



DURSZAŁAK Z-S20
Ø 20 cm - 2.8 l - h 10.1 cm
Ø 7¾" - 2.97 Qt - h 4"



TACA - URA - (GŁĘBOKA) Z-SB20D
Ø 20 cm - 1.0 l - h 4.1 cm
Ø 7¾" - 1.06 Qt - h 1¾"



TACA - URA (PŁYTKA) Z-SB20S
Ø 20 cm - 0.5 l - h 1.7 cm
Ø 7¾" - 0.53 Qt - h ¾"



POKRYWA DO NACZYNIA LUB MISKI Z-CBL20
Ø 20 cm
Ø 7¾" - 4 szt.



MISKA COMBI Z POKRYWĄ Z-CB20
Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm
Ø 7¾" - 2.12 Qt - h 3"

POKRYWA DO NACZYNIA LUB MISKI Z-CBL16
Ø 16 cm
Ø 6¼" - 1 szt.



UCHWYT DO PODNOSZENIA Z-SK
Ø 5.1 cm - h 4 cm
Ø 2" - h 1¾"



KOSZYK DO GOTOWANIA NA PARZE Z-420-18C
Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3¼"



Zestaw Standard

Z-510

NACZYNIE Z-2050
Ø 20 cm - 5.0 l - h 17 cm
Ø 7¾" - 5.30 Qt - h 6¾"



DURSZAŁAK Z-S20
Ø 20 cm - 2.8 l - h 10.1 cm
Ø 7¾" - 2.97 Qt - h 4"



POKRYWA DO NACZYNIA LUB MISKI Z-CBL20
Ø 20 cm
Ø 7¾" - 4 szt.



MISKA COMBI Z POKRYWĄ Z-CB20
Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm
Ø 7¾" - 2.12 Qt - h 3"

UCHWYT DO PODNOSZENIA Z-SK
Ø 5.1 cm - h 4 cm
Ø 2" - h 1¾"



NACZYNIE - URA Z-2430
Ø 24 cm - 3.0 l - h 7.5 cm
Ø 9¼" - 3.18 Qt - h 3"



NACZYNIE Z-2042
Ø 20 cm - 4.2 l - h 14.2 cm
Ø 7¾" - 4.45 Qt - h 5¾"



POKRYWA DO NACZYNIA LUB MISKI
Z-CBL24
Ø 24 cm
Ø 9¼" - 1 szt.



KOSZYK DO GOTOWANIA NA PARZE
Z-420-18C
Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3¼"

NACZYNIE Z-2042
Ø 20 cm - 4.2 l - h 14.2 cm
Ø 7¾" - 4.45 Qt - h 5¾"



DURSZAŁAK Z-S20
Ø 20 cm - 2.8 l - h 10.1 cm
Ø 7¾" - 2.97 Qt - h 4"



UCHWYT DO PODNOSZENIA Z-SK
Ø 5.1 cm - h 4 cm
Ø 2" - h 1¾"



Zestaw Junior

Z-500

NACZYNIE - URA Z-2020
Ø 20 cm - 2.0 l - h 7.5 cm
Ø 7¾" - 2.12 Qt - h 3"



POKRYWA DO NACZYNIA LUB MISKI Z-CBL20
Ø 20 cm
Ø 7¾" - 4 szt.



MISKA COMBI Z POKRYWĄ Z-CB20
Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm
Ø 7¾" - 2.12 Qt - h 3"

KOSZYK DO GOTOWANIA NA PARZE
Z-420-18C
Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3¼"



Ø 16 cm | 6¼"



NACZYNIĘ - Z-1620
Ø 16 cm - 2.0 l - h 10.7 cm
Ø 6¼" - 2.12 Qt - h 4¼"



NACZYNIĘ - Z-1625
Ø 16 cm - 2.5 l - h 13.2 cm
Ø 6¼" - 2.65 Qt - h 5¼"

Ø 20 cm | 7¾"



NACZYNIĘ - URA - Z-2020
Ø 20 cm - 2.0 l - h 7.5 cm
Ø 7¾" - 2.12 Qt - h 3"



NACZYNIĘ - Z-2042
Ø 20 cm - 4.2 l - h 14.2 cm
Ø 7¾" - 4.45 Qt - h 5¾"



NACZYNIĘ - Z-2030
Ø 20 cm - 3.0 l - h 10.4 cm
Ø 7¾" - 3.18 Qt - h 4"



NACZYNIĘ - Z-2050
Ø 20 cm - 5.0 l - h 17 cm
Ø 7¾" - 5.30 Qt - h 6¾"

WOK



WOK - Z-W2424-SC
Ø 24 cm - 2.4 l - h 7.9 cm
Ø 9¾" - 2.54 Qt - h 3"



WOK - Z-W3045
Ø 30 cm - 4.5 l - h 10 cm
Ø 11¾" - 4.77 Qt - h 4"

DURSZLAK



DURSZLAK - Z-S20
Ø 20 cm - 2.8 l - h 10.1 cm
Ø 7¾" - 2.97 Qt - h 4"



DURSZLAK - Z-S24
Ø 24 cm - 4.8 l - h 11.5 cm
Ø 9¼" - 5.09 Qt - h 4¾"

SYNCRÖ-CLIK®



SYNCRÖ-CLIK® - Z-420-20
Ø 20 cm - h 9.35 cm
Ø 7¾" - h 3¾"



SYNCRÖ-CLIK® - Z-420-24
Ø 24 cm - h 10 cm
Ø 9¼" - h 4"

Ø 24 cm | 9¼"



NACZYNIĘ - URA - Z-2430
Ø 24 cm - 3.0 l - h 7.5 cm
Ø 9¼" - 3.18 Qt - h 3"



NACZYNIĘ - Z-2440
Ø 24 cm - 4.0 l - h 9.7 cm
Ø 9¼" - 4.24 Qt - h 3¾"



NACZYNIĘ - Z-2455
Ø 24 cm - 5.5 l - h 13.2 cm
Ø 9¼" - 5.83 Qt - h 5¼"



NACZYNIĘ - Z-2470
Ø 24 cm - 7.0 l - h 16.5 cm
Ø 9¼" - 7.42 Qt - h 6¾"



NACZYNIĘ - Z-2490
Ø 24 cm - 9.0 l - h 21 cm
Ø 9¼" - 9.54 Qt - h 8¾"



PATELŃIA - Z-FP2016-S/S
Ø 20 cm - 1.6 l - h 6.1 cm
Ø 7¾" - 1.7 Qt - h 2¾"



PATELŃIA - Z-2420-S
Ø 24 cm - 2.0 l - h 5.2 cm
Ø 9¼" - 2.12 Qt - h 2"



PATELŃIA - Z-FP2425-S/S
Ø 24 cm - 2.5 l - h 6.6 cm
Ø 9¼" - 2.65 Qt - h 2¾"



PATELŃIA - Z-FP2828-LS
Ø 28 cm - 2.8 l - h 7.1 cm
Ø 11" - 4.03 Qt - h 2¾"



PATELŃIA - Z-FP2838-LS/S
Ø 28 cm - 3.8 l - h 7.1 cm
Ø 11" - 4.03 Qt - h 2¾"

Ø 28 cm | 11"



GRILL - Z-2830Z
Ø 28 cm - 3.0 l - h 5.7 cm
Ø 11" - 3.18 Qt - h 2¼"



NACZYNIĘ - Z-28120
Ø 28 cm - 12.0 l - h 20.7 cm
Ø 11" - 12.72 Qt - h 8"



NACZYNIĘ - Z-2850B
Ø 28 cm - 5.0 l - h 9 cm
Ø 11" - 5.30 Qt - h 3¾"



PATELŃIA - URA - Z-FP2016-S
Ø 20 cm - 1.6 l - h 6.1 cm
Ø 7¾" - 1.7 Qt - h 2¾"



PATELŃIA - URA - Z-FP2425-S
Ø 24 cm - 2.5 l - h 6.6 cm
Ø 9¼" - 2.65 Qt - h 2¾"



PATELŃIA - URA - Z-FP2838-LS
Ø 28 cm - 3.8 l - h 7.1 cm
Ø 11" - 4.03 Qt - h 2¾"

Ø 30 cm | 11¾"



GRILL - Z-V3025Z
30 x 22 cm - 2.5 l - h 6 cm
Ø 11¾" x 8¾" - 2.65 Qt - h 2¼"



NACZYNIĘ - Z-V3060
30 x 22 cm - 6.0 l - h 13.5 cm
Ø 11¾" x 8¾" - 6.36 Qt - h 5¼"



**TERMOKONTROLER ANALOGOWY
ZEPTER Z-ATC**



Z-LID16-ATC
Ø 16 cm
Ø 6¼"



Z-LID20-ATC
Ø 20 cm
Ø 7¾"



Z-LID24-ATC
Ø 24 cm
Ø 9¼"



Z-LID28-ATC
Ø 28 cm
Ø 11"

PATELŃIA / TECHNOLOGIA URA

POKRYWKI

KOSZYK



SYSTEM DO GOTOWANIA NA PARZE Z-420-18
Ø 18 cm - 4.0 l - h 14.3 cm
Ø 7" - 4.24 Qt - h 5 3/4"



KOSZYK DO GOTOWANIA NA PARZE Z-420-18C
Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3 1/4"



MISKA DO GOTOWANIA NA PARZE Z-420-18S
Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3 1/4"

MISKI



MISKA - Z-CB16
Ø 16 cm - 1.0 l - h 7 cm
Ø 6 1/4" - 1.06 Qt - h 2 3/4"
Z POKRYWKĄ - Z-CBL16 - Ø 16 cm / Ø 6 1/4"



MISKA - Z-CB20
Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm
Ø 7 3/4" - 2.12 Qt - h 3"
Z POKRYWKĄ - Z-CBL20 - Ø 20 cm / Ø 7 3/4"



MISKA - Z-CB24
Ø 24 cm - 3.3 l - h 8.8 cm
Ø 9 1/4" - 3.5 Qt - h 3 3/4"
Z POKRYWKĄ - Z-CBL24 - Ø 24 cm / Ø 9 1/4"

POKRYWKI PLASTIK



POKRYWA DO NACZYNIA LUB MISKI - Z-CBL16
Ø 16 cm - Ø 6 1/4"



POKRYWA DO NACZYNIA LUB MISKI - Z-CBL20
Ø 20 cm - Ø 7 3/4"



POKRYWA DO NACZYNIA LUB MISKI - Z-CBL24
Ø 24 cm - Ø 9 1/4"

TACE - TECHNOLOGIA URA



TACA - URA - (PŁYTKA) Z-SB16S
Ø 16 cm - 0.3 l - h 1.7 cm
Ø 6 1/4" - 0.32 Qt - h 3/4"



TACA - URA - (PŁYTKA) Z-SB20S
Ø 20 cm - 0.5 l - h 1.7 cm
Ø 7 3/4" - 0.53 Qt - h 3/4"



TACA - URA - (PŁYTKA) Z-SB24S
Ø 24 cm - 0.7 l - h 1.9 cm
Ø 9 1/4" - 0.74 Qt - h 3/4"



TACA - URA - (GŁĘBOKA) Z-SB16D
Ø 16 cm - 0.6 l - h 3.3 cm
Ø 6 1/4" - 0.64 Qt - h 1 1/4"



TACA - URA - (GŁĘBOKA) Z-SB20D
Ø 20 cm - 1.0 l - h 4.1 cm
Ø 7 3/4" - 1.06 Qt - h 1 1/4"



TACA - URA - (GŁĘBOKA) Z-SB24D
Ø 24 cm - 1.4 l - h 4.9 cm
Ø 9 1/4" - 1.48 Qt - h 2"

PŁYTA INDUKCYJNA



PŁYTA INDUKCYJNA
TF-993R

UCHWYT DO PODNOSZENIA



UCHWYT DO PODNOSZENIA Z-SK
Ø 5.1 cm - h 4 cm
Ø 2" - h 1 1/4"

ZAKRES STOSOWANIA NACZYŃ MASTERPIECE COOKART SYSTEM



GAZ



CERAMIKA



INDUKCJA

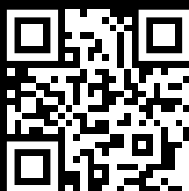


PIEKARNIK



PŁYTA GRZEWCZA

ZEPTER
MASTERPIECE
COOKART



www.zepter.pl