

## Zepter analogā termokontrolē – Zepter izcilās daudzfunkcionālās sistēmas sirds

Zepter analogā termokontrolē ir jauna, izcila ierīce, kas dod jums iespēju pareizi pagatavot veselīgus ēdienus. Jūs varat pagatavot ēdienu pareizā temperatūrā un kontrolēt gatavošanas procesu, nepaceļot vāku. Slēgtais cikls norit netraucēti – ēdiens tiek pagatavots pats savā sulā zemas temperatūras apstākļos. Tas saglabā bioloģisko un uzturvērtību, turklāt jūs ekonomējat līdz 70% enerģijas un 30% produktu.



### Zepter analogā termokontrolē – jaunās īpatnības

- Maksimāli precīzi temperatūras rādījumi nodrošina teicamu ēdiena gatavošanas procesa kontroli
- Jaunā ierīce ir viegli lietojama
- Viegli saprotamā vadība nodrošina iespēju bez grūtībām nolasīt gatavošanas temperatūras rādījumus
- Divas temperatūras skalas: vārīšanai un cepšanai
- Trīs krāsainas zonas, kas ataino trīs temperatūras diapazonus:
  - Dzeltenā zona:** sākotnējā sakaršana
  - Zaļā zona:** pareizā gatavošanas temperatūra
  - Sarkanā zona:** pārkaršana
- Jauns dizains – pievilcīgā un elegantā ierīce ideāli iederas Zepter Masterpiece CookART izstrādājumu estētiskajā koncepcijā

### Zepter analogā termokontrolē – lietotāja interfeiss



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



© COPYRIGHT HOME ART & SALES SERVICES AG - ZEPTER GROUP - Code PMD-HA1 37-14-LV - Artwork: BRID MARKETING - ITALY

[www.zepter.lv](http://www.zepter.lv)