

ZEPTER

MASTERPIECE

COOKART



LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

ZEPTER MASTERPIECE COOKART

Apsveicam ar pirkumu! Jūs esat izvēlējušies oriģinālos, patentētos Zepter produktus, kas ražoti vienā no septiņām Zepter fabrikām Eiropā, kuru darbā tiek ievēroti visstingrākie kvalitātes un drošības standarti.

Zepter izcilā metāla 316L, tehnoloģiju un dizaina unikālā kombinācija dod iespēju gatavot ēdienu bez ūdens, cept bez taukiem, gatavot ēdienu zemā temperatūrā un saglabāt ēdiena nozīmīgākās uzturvielas, produktu dabisko krāsu un aromātu bez nepieciešamības pievienot sāli un garšvielas. Ēdiens ir daudz garšīgāks un veselīgāks.

Lūdzu, pirms lietošanas iepazīstieties ar šiem norādījumiem



1.attēls. Zepter termoakumulējošais kompaktais dibens (ZAC)



2.attēls. Zepter vāks un katla mala



3.attēls. Zepter digitālā radio termokontrole

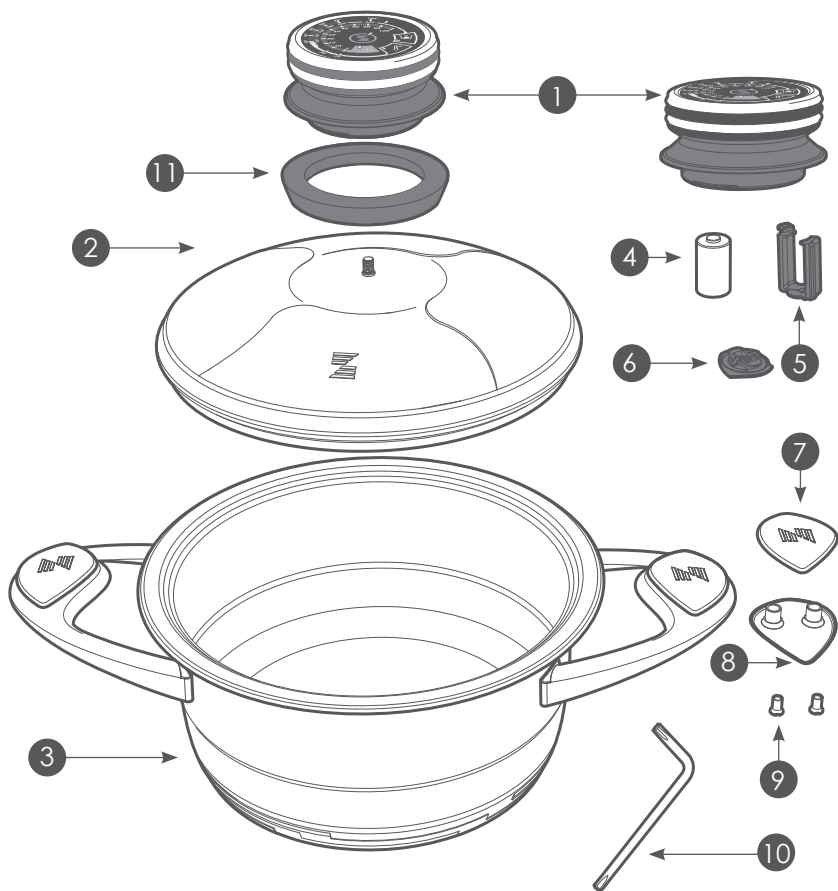


4.attēls. Zepter drošie rokturi



5.attēls. Zepter slēgtais cikls

DETAĻAS



1 Zepter radiovadāmā digitālā termokontrolē

2 Zepter vāks

3 Zepter Masterpiece katls

4 Baterija CR2

5 Baterijas turētājs

6 Baterijas nišas vāciņš

7 Roktura virsējā plāksne

8 Roktura apakšējā plāksne

9 Roktura skrūves

10 Skrūvgriezis

11 Savienojuma gredzens

PIEZĪME: savienojuma gredzens ir jāizmanto tikai un vienīgi ar plakaniem vāciņiem, tas nav paredzēts dobiem vāciņiem.

ZEPTER METĀLS 316L (CR-NI-MO)	2.lpp.
TERMOAKUMULĒJOŠAIS KOMPAKTAIS DIBENS (ZAC)	2.lpp.
ZEPTER VĀKS UN KATLA MALA	2.lpp.
ZEPTER SLĒGTAIS CIKLS	2.lpp
ZEPTER URA TEHNOLOĢIJA	3.lpp.
ZEPTER DROŠIE ROKTURI	3.lpp
ZEPTER DIGITĀLĀ RADIO TERMOKONTROLE	3.lpp
ZEPTER IZCILĀ DAUDZFUNKCIONĀLĀ SISTĒMA UN VACSY	3.lpp.
VĀRĪŠANA BEZ ŪDENS	4.lpp
CEPŠANA BEZ TAUKIEM	4.lpp
LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJAS	5.lpp
PRODUKTU SORTIMENTS	8.lpp
ZEPTER KVALITĀTES GARANTĪJA	10.lpp

ZEPTER METĀLS 316L (hroms, niķelis, molibdēns)

Izcilais **Zepter metāls 316L**, kas tiek izmantots **Zepter Masterpiece virtuves trauku** ražošanai, nodrošina funkcionalitāti un unikālas priekšrocības jūsu veselībai. **Zepter Masterpiece virtuves trauku** nepārspētās īpašības tiek iegūtas, pateicoties labākā un dārgākā metāla un izcilu ražošanas metožu kombinācijai.

Izcilā **Zepter metāla 316L** un 304 austenīta struktūra nodrošina dažādas mūsu produktu priekšrocības:

- Vienmērīga karstuma izplatīšanās • Piedegšanas novēršana • Noturība pret koroziju un krāsu izbalēšanu • Netiek saglabāta produktu smarža • Viegli lietot, tīrīt un kopt
- Izcila izturība • Noturība pret fizisku un ķīmisku iedarbību • Ekoloģiski nekaitīgi • Nerada alerģisku reakciju.

Izcilais Zepter metāls 316L tiek izmantots gadījumos, kad nepieciešama visaugstākā kvalitāte:

- Medicīnā implantu, protēžu, ķirurģisko instrumentu izgatavošanai • Ekskluzīvu pulksteņu, automašīnu un jahtu ražošanai.

ZEPTER TERMOAKUMULĒJOŠAIS KOMPAKTAIS DIBENS (ZAC)

Patentētais trīskārīgais **Zepter termoakumulējošais dibens (ZAC)** ir izgatavots no trim viegla metāla slāņiem: induktīva, akumulatīva un konduktīva viegla metāla slāņiem.

Tas ir Zepter veselīga ēdiena pareizas pagatavošanas sistēmas pamatā. ZAC tiek kompresēts zem spiediena, kas sasniedz 2 000 tonnas (ZAC netiek ne līmēts, ne saladēts), tas ir neiznīcināms, kompakts un nedeformējams. **ZAC** ātri akumulē siltumu un nodod to produktiem. Ēdiens tiek gatavots zemā temperatūrā, ekonomējot līdz pat 70% enerģijas. To iespējams izmantot ar jebkuru siltuma avotu, ieskaitot indukcijas plīti.

ZEPTER VĀKS UN KATLA MALA

Īpaši izstrādātais **Zepter vāks** ideāli piekļaujas katla malai tā, ka tas ir hermētiski slēgts ar ūdens izolācijas palīdzību. Uzturvielu šķidrums saglabājas katla iekšienē, un ēdiens tiek sagatavots pats savā sulā, pateicoties **slēgtā cikla** procesam. **Zepter vāks un katla mala** ir izstrādāti tā, lai novērstu noplēšanu. Vāks ir piemērots visiem Zepter katliem un daudzfunkcionālajiem elementiem, to iespējams izmantot arī produktu sagriešanas un pasniegšanas procesā, kā arī ēdiena uzglabāšanai. Papildu ērības rada tas, ka Zepter vāku iespējams novietot uz katla rokturiem, lai novērstu noplēšanu un ekonomētu vietu.

ZEPTER SLĒGTAIS CIKLIS

Slēgtā cikla process ir iespējams, pateicoties unikālajai **Zepter izcilā metāla 316L**, īpaši izstrādātā **vāka un katla malas**, kā arī **termoakumulējošā kompaktā dibena** kombinācijai. Tvaiki, kas izdalās no produktiem katla iekšienē, paceļas uz augšu. Tā kā vāks ir vēsāks nekā pārējais katla korpuss, tvaiki kondensējas, nonākot ar to kontaktā. Šķidrums noplīst atpakaļ uz produktiem. Šis process turpinās, līdz ēdiens ir pilnībā pagatavots pats savā sulā, saglabājot dabisko krāsu un aromātu. Ēdiens saglabā visas uzturvielas – vitamīnus, minerālus un mikroelementus.

ZEPTER URA TEHNOLOĢIJA

Zepter URA (maksimāli izturīgs pielietojums) ir jauna, revolucionāra pretpiedeguma tehnoloģija.

Katli ir droši Jūsu veselībai, jo to virsma nav apstrādāta ar jebkādu pārklājumu. Pretpiedeguma virsma ir materiāla neatņemama sastāvdaļa un to nav iespējams atdalīt, tādējādi Zepter virtuves trauki ir triecienizturīgi, izglācīgi un absolūti droši.

ZEPTER DROŠIE ROKTURI

Zepter drošie rokturi ir unikāli – tie ir izstrādāti tā, ka tie nekad nesakarst. Ergonomiskais un elegantais dizains nodrošina drošu satvērumu un vieglu pārvietošanu. Katlu ar šiem rokturiem iespējams lietot arī cepeškrāsnī.

Ievietojot katlu cepeškrāsnī un izņemot no tās, vienmēr izmantojiet cimdus.

Zepter drošos rokturus ir viegli tīrīt, un augšējo roktura daļu iespējams noņemt apkopei. Zepter tvaiku nosēdumu virsmas krāsošanas tehnoloģija novērš skrambu parādīšanos un krāsu izbalsošanu. Praktiskais dizains dod iespēju novietot vāku uz katla rokturiem.

ZEPTER RADIOVADĀMA DIGITĀLĀ TERMOKONTROLE

Zepter radiovadāmā digitālā termokontrole ir jauna, revolucionāra ierīce, kas ļauj jums kontrolēt ēdiena gatavošanas procesu, nepaceļot vāku. **Slēgtā cikla** process rīt netraucēti. Ēdiens tiek pagatavots pats savā sulā, saglabājot bioloģisko un uzturvērtību, ekonomējot 70% enerģijas un 30% produktu. Jūs varat viegli iestatīt vēlamo gatavošanas režīmu – Moist (gatavošana ar ūdeni) vai Dry (cepšana bez taukiem), kā arī gatavošanas temperatūru un laiku (sīkāka informācija sniegta **Zepter radiovadāmās digitālās termokontroles** ekspluatācijas instrukcijā). Automātisku ēdiena gatavošanas procesu iespējams panākt, izmantojot **Zepter radiovadāmo digitālo termokontroli** līdz ar Zepter tālvadības trauksmes ierīci (Zepter zummeru) un **Zepter radiovadāmo indukcijas plīti**. Pirms ievietot trauku cepeškrāsnī, noņemiet **Zepter radiovadāmo digitālo termokontroli**.

ZEPTER IZCILĀ DAUDZFUNKCIONĀLĀ SISTĒMA UN VACSY

Visi Zepter sistēmas elementi ir daudzfunkcionāli un savstarpēji savienojami, tātad jūs varat pagatavot veselīgu ēdienu visdažādākajos veidos. Ar savienojamās **Zepter daudzfunkcionālās sistēmas** palīdzību jūs varat pagatavot vairākus ēdienus vienlaikus uz viena sildavota – šāda ēdiena pagatavošana nodrošina vēl labāku ekonomiju. **Zepter Masterpiece trauki** ir teicams risinājums veselīga ēdiena pagatavošanai, kas garantē produktu, enerģijas, laika un naudas ekonomiju. Vēl vairāk, ēdienu iespējams uzglabāt tieši **Zepter Masterpiece traukos**, kuros tie pagatavoti, pateicoties VacSy® - patentētai, efektīvai un ekonomiskai vakuuma izveides sistēmai, kas nodrošina iespēju uzglabāt ēdienus līdz pat piecām reizēm ilgāku laiku.

VĀRĪŠANA BEZ ŪDENS

Bez ūdens pagatavotais ēdiens izskatās labāk, tas ir gan garšīgāks, gan veselīgāks, jo saglabājas tā uzturvielas.

- Gatavojot ēdienu bez ūdens, vienmēr lieciet katlā svaigus noskalotus produktus. Atstājiet tukšu ¼ katla vai 3 cm no katla malas un nosedziet katlu ar vāku.
- Segto katlu novietojiet uz auksta sildriņķa, ieslēdziet **Zepter** radiovadāmo digitālo termokontroli (nospiežot pogu Z, līdz iedegas LED indikators) un ieslēdziet sildīšanas avotu (vidēju vai lielu karstumu).
- Kad mirgojošais oranžais **Zepter** radiovadāmās digitālās termokontroles LED indikators sasniedz 90°C uz zaļās skalas, samaziniet sildavota darbību līdz minimumam.
- Ēdiens tiek pagatavots pats savā sulā, kas paliek katlā.
- Tvaiki, ko katla iekšienē izdala produkti, paceļas augšup. Tā kā vāks ir vēsāks nekā pārējais katls, tvaiki kondensējas, nonākot ar to kontaktā. Šķidrums nopil atpakaļ uz produktiem. Šis process turpinās, līdz ēdiens ir pilnībā pagatavots (slēgtais cikls).
- Starp katla malu un vāku **izveidojas ūdens izolācija**, un vāks **hermētiski nosedz katlu**.
- Ēdiens tiek pagatavots **aptuveni 20 minūšu laikā**.

CEPŠANA BEZ TAUKIEM

Bez taukiem ceptie produkti izskatās labāk, tie ir gan garšīgāki un veselīgāki, gan nesatur kaitīgus taukus un pārmērīgu kaloriju daudzumu.

- **Cepot bez taukiem, gaļu vienmēr ievietojiet iepriekš sakarsētā katlā.**
- Uzlieciet tukšu nosegtu katlu uz plīts un sakarsējiet to līdz maksimālai temperatūrai līdz 5 minūšu laikā.
- Katls ir gatavs cepšanai, kad mirgojošais oranžais **Zepter** radiovadāmās digitālās termokontroles LED indikators sasniedz nepieciešamo temperatūru (205°C) – maksimālo zaļās skalas rādītāju uz skalas, kas norāda temperatūru gatavošanai bez ūdens, kad, nopilinoš dažus pilienus ūdens uz pannas, tie ripinās pa trauka dibenu (pērlīšu efekts), **vai arī pēc 5 minūtēm.**
- **Gaļu ievietojiet sakarsētā tukšā katlā** un piespiediet, lai tā pieliptu.
- **Pēc 30 - 60 sekundēm apgrieziet gaļas gabalu** un atkal piespiediet, pēc tam atstājiet to gatavoties, līdz gaļa ir gatava.
- **Samaziniet sildavota jaudu līdz minimumam, izslēdziet vai noņemiet katlu no sildavota.**
- Saskaņā ar izraudzīto cepšanas metodi izmantojiet vāku.
- Cepšanas process ir pabeigts aptuveni 10 minūšu laikā.

ZEPTER MASTERPIECE VIRTUVES TRAUKI -

**UNIKĀLS PATENTĒTS RISINĀJUMS VESELĪGA ĒDIENA PAGATAVOŠANAI –
JAUKĀKAI UN ILGĀKAI DŽĪVEI.**

EKSPLOATĀCIJAS UN APKOPES NORĀDĪJUMI

- Pirms lietot traukus pirmo reizi, rūpīgi nomazgājiet tos ar Zepter līdzekli CleanSy® vai līdzīgu tīršanas produktu. Pretējā gadījumā iespējama dzeltēšana. Zepter CleanSy® ir pieejams pie vietējā Zepter pārstāvja vai Zepter ofisos jūsu valstī.
 - Nelietojiet hloru saturošus vai abrazīvus produktus, jo tie var sabojāt ārējo virsmu.
 - Zepter Masterpiece virtuves traukus iespējams mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Pirms mazgāšanas noņemiet Zepter radiovadāmo digitālo termokontroli.
 - Mazgājot produktus ar rokām, nelietojiet abrazīvus tīršanas līdzekļus uz ārējās virsmas, lai saglabātu tos mirdzošus.
 - Nepieļaujiet pārtikas produktu piekaļšanu uz katla virsmas, jo tie var atstāt traipus.
 - Izvēlieties saviem virtuves traukiem piemērota izmēra sildavotu.
 - Izvēlieties gatavojamā ēdiena daudzumam piemērotu katlu.
 - Pēc iespējas retāk paceliet katla vāku – tā vietā lietojiet Zepter radiovadāmo digitālo termokontroli.
 - Virtuves traukus novietojiet uz stabiliem horizontāli novietotiem piemērota izmēra sildavotiem, lai novērstu iespējamu nelaimes gadījumu vai trauku bojājumu.
 - Neizmantojiet sildavotu, kura diametrs pārsniedz virtuves trauka pamatni.
 - Nelietojiet pārlieta karstuma avotus.
 - Gadījumā, ja virtuves trauks tiek ilgstoši karsēts, izmantojiet piemērotus paliktņus zem katliem pēc to noņemšanas.
 - Neievietojiet virtuves traukus mikroviļņu krāsnī.
 - Vienmēr novietojiet virtuves traukus uz plakanas un stabilas virsmas.
 - Ieberot sāli aukstā ūdenī, iespējama augsta sāls koncentrācija katla dibenā, kas savukārt var novest pie trauka bojājumiem. Vienmēr pievienojiet sāli verdošā ūdenī un samaisiet.
- Nerūsējošā tērauda bojājumi neietekmē gatavošanas procesa norisi, taču no tiem var būt ļoti grūti vai pat neiespējami atbrīvoties.
- Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus un rezerves daļas.
 - Pirms virtuves trauku ekspluatācijas rūpīgi izlasiet instrukcijas.
 - Jūsu Masterpiece virtuves trauku komplektā ir iekļauts arī skrūvgriezis (ZSD-TORX20). Izmantojiet to Zepter drošo rokturu augšdaļas nomainībai, lai Masterpiece virtuves trauku kolekcija izskatītos tā, kā jūs vēlaties.
 - A screwdriver (ZSD-TORX20) is included in the box of your Masterpiece Cookware item. Use it to change the upper part of the Zepter Handles to customize the look of your Masterpiece Cookware.

Ø 16 cm



TRAUKS - **Z-1615**
Ø 16 cm - 1.5 l - h 7.5 cm



TRAUKS - **Z-1620**
Ø 16 cm - 2.0 l - h 10 cm



PANNA - **Z-1620-SC**
Ø 16 cm - 2.0 l - h 10 cm



TRAUKS - **Z-1625**
Ø 16 cm - 2.5 l - h 12.5 cm

Ø 20 cm



PANNA - **Z-2012-S**
Ø 20 cm - 1.2 l - h 4.2 cm



TRAUKS- URA - **Z-2020**
Ø 20 cm - 2.0 l - h 6.8 cm



PANNA - **Z-2030-SC**
Ø 20 cm - 3 l - h 9.7 cm



TRAUKS - **Z-2050**
Ø 20 cm - 5 l - h 16.3 cm



TRAUKS - **Z-2015**
Ø 20 cm - 1.5 l - h 5 cm



TRAUKS - **Z-2030**
Ø 20 cm - 3 l - h 9.7 cm



TRAUKS - **Z-2042**
Ø 20 cm - 4.2 l - h 13.5 cm



TRAUKS - **Z-2058**
Ø 20 cm - 5.8 l - h 18.5 cm

SAUTĒŠANAS GROZI



SAUTĒŠANAS GROZU
SISTĒMA
Z-420-18
Ø 18 cm - 4.0 l - h 14 cm



SAUTĒŠANAS GROZU
SISTĒMA GROZS
Z-420-18C
Ø 18 cm - 2.0 l - h 7.7 cm



SAUTĒŠANAS GROZU
SISTĒMA BĻODA
Z-420-18S
Ø 18 cm - 2.0 l - h 7.7 cm

GROZI



GROZS - **Z-B18**
Ø 18.5 cm - 1.95 l - h 8.4 cm



GROZS - **Z-B22**
Ø 22.5 cm - 3.2 l - h 9.9 cm

Ø 24 cm



PANNA - Z-2420-S
Ø 24 cm - 2.0 l - h 4.5 cm



TRAUKS - URA - Z-2430
Ø 24 cm - 3.0 l - h 6.8 cm



TRAUKS - Z-2440
Ø 24 cm - 4 l - h 9 cm



TRAUKS - Z-2455
Ø 24 cm - 5.5 l - h 12.5 cm



TRAUKS - Z-2470
Ø 24 cm - 7 l - h 15.8 cm



TRAUKS - Z-2490
Ø 24 cm - 9 l - h 20.3 cm

Ø 28 cm



GRILS - Z-2830Z
Ø 28 cm - 3.0 l - h 5 cm



TRAUKS - Z-2850B
Ø 28 cm - 5.0 l - h 8.3 cm



TRAUKS - Z-2875
Ø 28 cm - 7.5 l - h 12.5 cm



TRAUKS - Z-28120
Ø 28 cm - 12 l - h 20 cm

SYNCRÖ CLIK®



SYNCRÖ CLIK® - Z-420-20
Ø 20 cm - h 9.35 cm



SYNCRÖ CLIK® - Z-420-24
Ø 24 cm - h 10 cm

Ø 30 cm



GRILS - Z-V3025Z
30 x 22 cm - 2.5 l - h 5 cm



TRAUKS - Z-V3060
30 x 22 cm - 6 l - h 12.5 cm



PAVĀRGRĀMATA - PMH-142-10

CAURDURI



CAURDURIS - **Z-S20**
Ø 20 cm - 2.8 l - h 9.7 cm



CAURDURIS - **Z-S24**
Ø 24 cm - 4.8 l - h 11 cm

SPAGETI CAURDURI



SPAGETI PALIKTNIS - **Z-SR20**
Ø 20 cm - 6 l - h 21.7 cm

PANNAS - URA TEHNOLOĢIJA



PANNA - URA - **Z-FP2016-S**
Ø 20 cm - 1.6 l - h 5.5 cm



PANNA - URA - **Z-FP2425-S**
Ø 24 cm - 2.5 l - h 6 cm



PANNA - URA - **Z-FP2838-LS**
Ø 28 cm - 3.8 l - h 6.5 cm



PANNA - URA - **Z-FP2016-SC**
Ø 20 cm - 1.6 l - h 5.5 cm



PANNA - URA - **Z-FP2425-SC**
Ø 24 cm - 2.5 l - h 6 cm



PANNA - URA - **Z-FP2838-LSC**
Ø 28 cm - 3.8 l - h 6.5 cm

ĪPAŠIE TRAUKI



FONDJŪ KOMPLEKTS - **Z-FS20**
Ø 20 cm - h 24.5 cm



DAUDZFUNKCIONĀLAIS TRAUKS
Z-MC30
Ø 30 cm - 6.5 l - h 6.7 cm

RADIOVADĀMĀ DIGITĀLĀ TERMOKONTROLE



RADIOVADĀMĀ
DIGITĀLĀ TERMOKONTROLE
Z-DTC

RĪVES



RĪVE, RĪVES ROKTURIS, RIŅĶIS - **Z-3AC**



RĪVE, RĪVES ROKTURIS - **Z-2AC**

PIESŪCOŠAIS ROKTURIS



PIESŪCOŠAIS ROKTURIS - **Z-SK**

TĀLVADĪBAS TRAUKSMES IERĪCE



TĀLVADĪBAS TRAUKSMES
IERĪCE ZUMMERIS
Z-BUZZER

RADIOVADĀMA INDUKCIJAS PLĪTS



RADIOVADĀMA INDUKCIJAS PLĪTS - **Z-993R**

BLŌDAS



BLŌDA - **Z-CB16**
Ø 16 cm - 1 l - h 6.9 cm
AR VĀKU - **Z-CBL16** - Ø 16 cm



BLŌDA - **Z-CB20**
Ø 20 cm - 2 l - h 8 cm
AR VĀKU - **Z-CBL20** - Ø 20 cm



BLŌDA - **Z-CB24**
Ø 24 cm - 3 l - h 8.7 cm
AR VĀKU - **Z-CBL24** - Ø 24 cm

PLASTMASAS VĀKI



PLASTMASAS VĀKS - **Z-CBL16**
Ø 16 cm



PLASTMASAS VĀKS - **Z-CBL20** - Ø 20 cm



PLASTMASAS VĀKS - **Z-CBL24**
Ø 24 cm

SERVĒJAMĀS BLŌDAS - URA TEHNOLOĢIJA



SERVĒJAMĀ BLŌDA - URA - (sekla)
Z-SB16S
Ø 16 cm - 0.3 l - h 1.7 cm



SERVĒJAMĀ BLŌDA - URA - (sekla)
Z-SB20S
Ø 20 cm - 0.5 l - h 1.7 cm



SERVĒJAMĀ BLŌDA - URA - (sekla)
Z-SB24S
Ø 24 cm - 0.7 l - h 1.9 cm



SERVĒJAMĀ BLŌDA - URA - (dziļa)
Z-SB16D
Ø 16 cm - 0.6 l - h 3.3 cm



SERVĒJAMĀ BLŌDA - URA - (dziļa)
Z-SB20D
Ø 20 cm - 1 l - h 4.1 cm



SERVĒJAMĀ BLŌDA - URA - (dziļa)
Z-SB24D
Ø 24 cm - 1.4 l - h 4.9 cm

VOKPANNA



VOKPANNA - **Z-W2424-SC**
Ø 24 cm - 2.4 l - h 7 cm



VOKPANNA - **Z-W3045**
Ø 30 cm - 4.5 l - h 9 cm

QUADRA



TRAUKS - **Z-Q1918**
19.3 x 19.3 cm - 1.8 l - h 5 cm



TRAUKS - **Z-Q1918-SC**
19.3 x 19.3 cm - 1.8 l - h 5 cm



TRAUKS - **Z-Q1927**
19.3 x 19.3 cm - 2.7 l - h 13 cm



GRILS - **Z-Q2323**
23 x 23 cm - 2.3 l - h 4.5 cm



BLŌDA - **Z-QB19**
19.3 x 19.3 cm - 2.2 l - h 7.3 cm



BLŌDA - **Z-QB23D**
23 x 23 cm - 3.6 l - h 3.16 cm



BLŌDA - **Z-QB23S**
23 x 23 cm - 2.3 l - h 5.3 cm

Z E P T E R U Z Ň Ě M U M I

ZEPTEK ALBANIA, *Tirana*
ZEPTEK AUSTRALIA, *Sydney*
ZEPTEK AUSTRIA, *Vienna*
ZEPTEK AZERBAIJAN, *Baku*
ZEPTEK BELARUS, *Minsk*
ZEPTEK BOSNIA AND HERZEGOVINA, *Sarajevo, Banja Luka*
ZEPTEK BRAZIL, *São Paulo*
ZEPTEK BULGARIA, *Sofia*
ZEPTEK CANADA, *Toronto*
ZEPTEK CROATIA, *Zagreb*
ZEPTEK CZECH REP., *Prague*
ZEPTEK EGYPT, *Cairo*
ZEPTEK ESTONIA, *Tallinn*
ZEPTEK FRANCE, *Paris*
ZEPTEK GERMANY, *Mönchengladbach*
ZEPTEK HUNGARY, *Budapest*
ZEPTEK INDIA, *Bangalore*
ZEPTEK ITALY, *Milan*
ZEPTEK JORDAN, *Amman*
ZEPTEK KAZAKHSTAN, *Almaty*
ZEPTEK LATVIA, *Riga*
ZEPTEK LITHUANIA, *Vilnius*
ZEPTEK MACEDONIA, *Skopje*
ZEPTEK MOLDOVA, *Chisinau*
ZEPTEK MONTENEGRO, *Podgorica*
ZEPTEK NEW ZEALAND, *Auckland*
ZEPTEK POLAND, *Warsaw*
ZEPTEK PRINCIPALITY OF MONACO, *Monte Carlo*
ZEPTEK ROMANIA, *Bucharest*
ZEPTEK RUSSIA, *Moscow*
ZEPTEK SERBIA, *Belgrade*
ZEPTEK SLOVAKIA, *Bratislava*
ZEPTEK SLOVENIA, *Slovenj Gradec*
ZEPTEK SOUTH KOREA, *Seoul*
ZEPTEK SPAIN, *Madrid*
ZEPTEK SWITZERLAND, *Wollerau*
ZEPTEK UNITED KINGDOM, *London*
ZEPTEK UKRAINE, *Kiev*
ZEPTEK USA, *North Bergen*

ZEPTEK EKSKLUZIVIE IZPLATĚTĚJI

ARMENIA, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
CYPRUS, *Life's Quality Ltd*
GEORGIA, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
HONG KONG, *Wessen*
INDONESIA, *P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.*
IRAQ, *United Pharma International*
ISRAEL, *A.L.N. Israel*
JAPAN, *Aglex Inc.*
MEXICO, *THI of Switzerland SA DE CV*
SAUDI ARABIA, *United Pharma International*
SOUTH KOREA, *Angel Korea Ltd.*
TAJIKISTAN, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
UAE, *Amerat AL-Sham Trading*
UZBEKISTAN, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*

ZEPTEK NEATKARĚIE IZPLATĚTĚJI

ANGOLA, *Nebojsa CC*
ARMENIA, *Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.*
BELGIUM, *Haromed BVBA, Trendy Cook*
DENMARK, *Govinda Consult APS*
FINLAND, *Iiri Heinilä KY*
GEORGIA, *King Style*
GERMANY, *Sefeld MZV Deutschland GmbH, Mack GmbH, Miletic Maden*
GREECE, *Life's Quality Ltd*
HOLLAND, *Trendy Cook, Haromed BVBA*
HONG KONG, *Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care, Coloumix Cosmetics Co. Ltd.*
KOSOVO, *Home Style*
KUWAIT, *Royal Beauty Group Co. W.L.L.*
LEBANON, *Maalouf Bros Trading Co. SAL*
LUXEMBOURG, *Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor*
MACAU, *Wessen*
MALAYSIA, *Sun Health Care (M) Sdn Bhd*
MONGOLIA, *Zafir Co. Ltd., Namir LLC*
NAMIBIA, *Nebojsa CC*
NORWAY, *Malkord AS*
PHILIPPINES, *BCP Dermatological Corp.*
PORTUGAL, *Lar Puro Lda*
PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*
SINGAPORE, *Zen'Yu Pacific Pte Ltd.*
SOUTH AFRICA, *Nebojsa CC*
SOUTH KOREA, *Woongjin ThinkBig Co. Ltd.*
SWEDEN, *Interscandicom, Galo Medical AB*
SWITZERLAND, *Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA, Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb GMBH*
SYRIA, *Lady World Trading Co.*
TAIWAN, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*
TURKEY, *Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltd. Sti.*
UZBEKISTAN, *Comfort Ltd. JV*
ZIMBABWE, *Nebojsa CC*