ZEPTER
MASTERPIECE
COOK.ART



LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
ZEPTER TRAUKIEM

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 analogais termokontrolieris

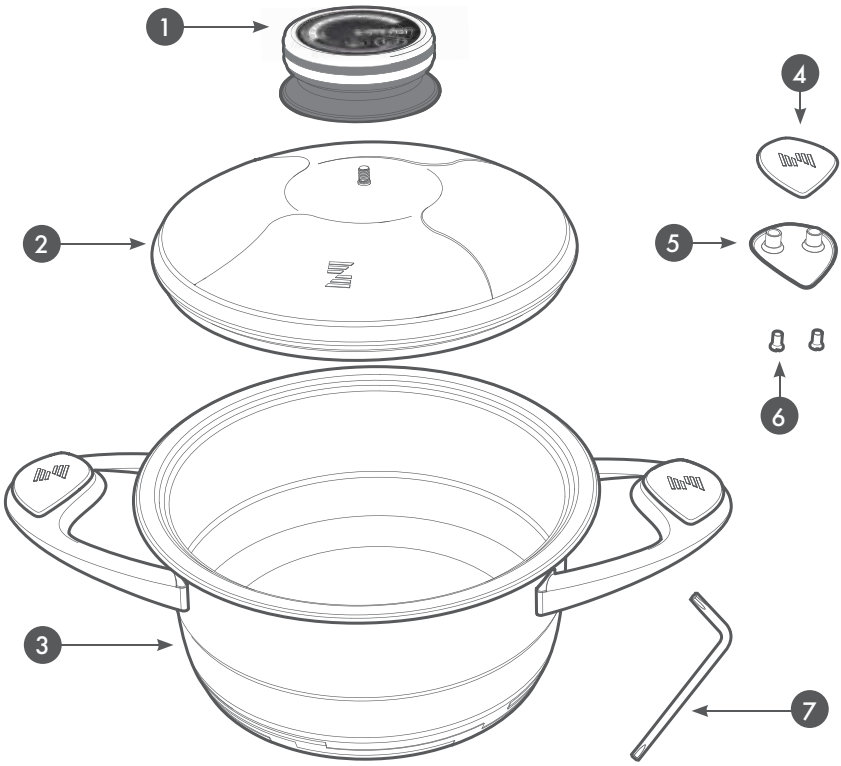


4.attēls. Zepter drošie rokturi



5.attēls. Zepter slēgtais cikls

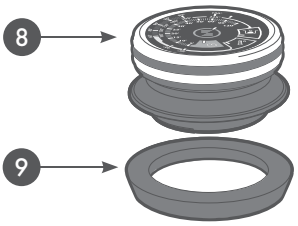
DETAĻAS



1 Zepter analogais termokontrolieris
2 Zepter vāks
3 Zepter Masterpiece katls
4 Roktura virsējā plāksne
5 Roktura apakšējā plāksne
6 Roktura skrūves
7 Skrūvgriezis
8 Radiovadāmis digitālais* termokontrolieris
9 Savienojuma gredzens

*** Piezīme:** savienojuma gredzens ir jāizmanto tikai un vienīgi ar plakaniem vāciņiem, tas nav paredzēts dobtiem vāciņiem.

PAPILDUS OPCIJAS:
Zepter digitālais termokontrolieris



SATURS

ZEPTER METĀLS 316L (CR-NI-MO)	5. lpp
TERMOAKUMULĒJOŠAIS KOMPAKTAIS DIBENS (ZAC)	5. lpp
ZEPTER VĀKS UN KATLA MALA	5. lpp
ZEPTER SLĒGTAIS CIKLS	5. lpp
ZEPTER URA TEHNOLOĢIJA	6. lpp
ZEPTER DROŠIE ROKTURI	6. lpp
ZEPTER ANALOGAIS TERMOKONTROLIERIS	6. lpp
ZEPTER DIGITĀLAIS TERMOKONTROLIERIS (PAPILDUS OPCIJA)	7. lpp
ZEPTER IZCILĀ DAUDZFUNKCIONĀLĀ SISTĒMA UN VACSY	7. lpp
VĀRĪŠANA BEZ ŪDENS	7. lpp
CEPŠANA BEZ TAUKIEM	8. lpp
LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJAS	9. lpp
PRODUKTU SORTIMENTS	10. lpp
ZEPTER KVALITĀTES GARANTIJA	14. lpp
ZEPTER CLUB LIVE 100	15. 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 trīsslāņu **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 salodēts), 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 nopilēšanu. Vāks ir piemērots visiem Zepter katliem un daudzfunkcionālajiem elementiem, to iespējams izmantot arī produktu sagriešanas un pasniegšanas procesā, kā arī ēdiena uzglabāšanai. Papildu ērtības rada tas, ka Zepter vāku iespējams novietot uz katla rokturiem, lai novērstu nopilēšanu un ekonomētu vietu.

ZEPTER SLĒGTAIS CIKLS

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 nopil 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, izglaicīgi 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 izbalošanu. Praktiskais dizains dod iespēju novietot vāku uz katla rokturiem.

ZEPTER ANALOGAIS TERMOKONTROLIERIS

Zepter analogais termokontrolieris 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 analogais termokontrolieris – 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 DIGITĀLAIS TERMOKONTROLIERIS (PAPILDUS OPCIJA)

Zepter digitālais termokontrolieris ir jauna, revolucionāra ierīce, kas ļauj jums kontrolēt ēdiena gatavošanas procesu, nepaceļot vāku. Slēgtā cikla process rit 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 digitālais termokontrolieris** ekspluatācijas instrukcijā). Automātisku ēdiena gatavošanas procesu iespējams panākt, izmantojot **Zepter digitālais termokontrolieris** līdz ar Zepter tālvadības trauksmes ierīci (Zepter zummeru) un **Zepter radiovadāmo indukcijas plīti**. Pirms ievietot trauku cepeškrāsnī, noņemiet **Zepter radiovadāmo digitālo termokontrolieri**.

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.

JA JŪS GATAVOJAT AR ZEPTER ANALOGO TERMOKONTROLIERI

- Novietojiet trauku ar vāku uz auksta sildīšanas avota un iestatiet vidējo vai lielo sildīšanas pakāpi.
- Kad Zepter Termokontroliera bultiņa sasniedz zaļā lauka vidu, noregulējiet sildīšanas avotu uz minimālo temperatūru.

JA JŪS GATAVOJAT AR ZEPTER DIGITĀLO TERMOKONTROLIERI

- **Slēgto katlu novietojiet uz auksta sildīšanas avota, ieslēdziet Zepter radiovadāmo digitālo termokontrolieri** (nospiežot pogu Z, līdz iedegas LED indikators) **un ieslēdziet sildīšanas avotu (vidēju vai lielu karstumu).**

- Kad mirgojošais oranžais **Zepter radiovadāmā digitālā termokontroliera LED indikators** sasniedz 90°C **uz zaļās skalas, samaziniet sildīšanas avota 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 noslēdz 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 traukā.**
- **Uzlieciet tukšu noslēgtu trauku uz plīts un sakarsējiet to līdz maksimālai temperatūrai, aptuveni 5 minūšu laikā.**

JA JŪS GATAVOJAT AR ZEPTER ANALOGO TERMOKONTROLIERI

- Katls ir gatavs cepšanai, tiklīdz Zepter termokontroliera bultiņa sasniedz zaļā lauka vidu, vai nopilinot dažus pilienus ūdens uz pannas, tie ripinās pa trauka dibenu (pērlīšu efekts), aptuveni pēc 5 minūtēm.

JA JŪS GATAVOJAT AR ZEPTER RADIOVADĀMO DIGITĀLO TERMOKONTROLIERI

- Katls ir gatavs cepšanai, kad mirgojošais oranžais **Zepter radiovadāmā digitālā termokontroliera LED indikators** sasniedz nepieciešamo temperatūru (205°C) – **maksimālo zaļās skalas rādītāju uz skalas, kas norāda temperatūru gatavošanai bez ūdens,** kad, nopilinot dažus pilienus ūdens uz pannas, tie ripinās pa trauka dibenu (pērlīšu efekts), **aptuveni 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 sildīšanas avota jaudu līdz minimumam, izslēdziet vai noņemiet katlu no sildīšanas avota.**
- 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 DZĪVEI.

LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJAS

- Pirms lietot traukus pirmo reizi, rūpīgi nomazgājiet tos ar Zepter līdzekli CleanSy® vai līdzīgu tīrīšanas 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 termokontrolieri.
- Mazgājot produktus ar rokām, nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus uz ārējās virsmas, lai saglabātu tos mirdzošus.
- Nepieļaujiet pārtikas produktu piekalšanu 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 termokontrolieri.
- 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 pārlieka 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 nomaiņai, lai Masterpiece virtuves trauku kolekcija izskatītos tā, kā jūs vēlaties.
- Skrūvgriezis (ZSD-TORX20) ir iekļauts jūsu Masterpiece Cookware piederumu kastē. Izmantojiet to, lai mainītu Zepter rokturu augšējo daļu, lai pielāgotu jūsu Masterpiece Cookware izskatu.

PRODUKTU SORTIMENTS

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

PRODUKTU SORTIMENTS

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

SYNCRO CLIK®



SYNCRO CLIK®- **Z-420-20**
Ø 20 cm - h 9.35 cm



SYNCRO 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**

PRODUKTU SORTIMENTS

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

ZEPTER DIGITĀLAIS TERMOKONTROLIERIS



Digitālais termokontrolieris
Z-DTC

ZEPTER ANALOGAIS TERMOKONTROLIERIS



Analogais termokontrolieris
Z-ATC

RĪVES



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



RĪVE, RĪVES ROKTURIS - **Z-2AC**

RADIOVADĀMA INDUKCIJAS PLĪTS



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

PIESŪCOŠAIS ROKTURIS



PIESŪCOŠAIS ROKTURIS **- Z-SK**

TĀLVADĪBAS TRAUKSMES IERĪCE



TĀLVADĪBAS TRAUKSMES
IERĪCE ZUMMERIS
Z-BUZZER

PRODUKTU SORTIMENTS

BĻODAS



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



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



BĻODA - **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 BĻODAS - URA TEHNOLOĢIJA



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



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



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



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



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



SERVĒJAMĀ BĻODA - 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



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



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



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

ZEPTER KVALITĀTES GARANTIJA

Apsveicam ar pirkumu! Jūs esat izvēlējušies oriģinālos, patentētos ZEPTER MASTERPIECE VIRTUVES TRAUKUS, kas ražoti vienā no septiņām Zepter rūpnīcām Eiropā.

Šo Zepter izstrādājumu izcilās priekšrocības un nepārspētā kvalitāte tiek panākta, pateicoties izcilo ražošanas metožu apvienošanai ar labāko un dārgāko metālu kombināciju.

Izcils Zepter metāls 316L un 304 nodrošina dažādas šo izstrādājumu priekšrocības: ilgstošs ekspluatācijas laiks, noturība pret koroziju un krāsu izbalēšanu, noturība pret gatavoto ēdienu smaržas saglabāšanos, vienmērīga karstuma izplatīšanās un aizsardzība pret piedegšanu. Šos izstrādājumus ir viegli tīrīt, tie ir ekoloģiski nekaitīgi.

ZEPTER nodrošina vismaz 30 gadu bezmaksas remonta vai nomaiņas garantiju visiem no Zepter izcilā metāla izgatavotajiem izstrādājumiem, to disfunkciju vai ražošanas defektu konstatēšanas gadījumā.

- Šo izstrādājumu elementiem, kas nav izgatavoti no Zepter metāla 316L un 304, tiek dota 24 kalendāro mēnešu + 1 diena garantija t.sk.
- Zepter termokontroles instrumentiem tiek dota 24 kalendāro mēnešu + 1 diena garantija. (Neievietojiet šo ierīci cepeškrāsnī, trauku mazgāšanas mašīnā, uz sakarsētas virsmas; nepakļaujiet to augstas temperatūras iedarbībai).
- Plastmasas elementiem tiek dota 24 kalendāro mēnešu + 1 diena garantija t.sk. (Neievietojiet šo ierīci cepeškrāsnī, trauku mazgāšanas mašīnā, uz sakarsētas virsmas; nepakļaujiet to augstas temperatūras iedarbībai).
- Mēs garantējam, ka visi attiecīgi apzīmētie izstrādājumi ir klāti ar apzeltījumu.
- Šī garantija neattiecas uz attiecīgo izstrādājumu estētiskām izmaiņām dabiskā nolietojuma rezultātā, kas neietekmē to atdevi, vai bojājumiem, kas radušies izstrādājumu nepareizas lietošanas rezultātā.

Lai nodrošinātu teicamu jūsu virtuves trauku funkcionalitāti, ievērojiet virtuves trauku ekspluatācijas instrukcijas.
Zepter kvalitātes sertifikāts garantē: jūsu Zepter Masterpiece virtuves trauki atbilst stingrākajiem kvalitātes un drošības noteikumiem.

DZĪVO LABĀK, DZĪVO ILGĀK

CIENĪJAMĀS DĀMAS UN GODĀTIE KUNGI!

KOMPĀNIJA ZEPTER PIEDĀVĀ JUMS PIEDALĪTIES

ZEPTER CLUB LIVE100

un izmantot VISAS klientu priekšrocības!

Jebkurš kompānijas Zepter klients (vai potenciālais klients), kas piedalījās prezentācijā, jebkurš prezentācijas organizators vai viesis, kuriem ir interese par veselīgu dzīvesveidu un produktiem Zepter, var kļūt par ZEPTER CLUB LIVE100 biedru, aizpildot reģistrācijas veidlapu ZEPTER CLUB LIVE100. Anketu var aizpildīt jebkurā no mūsu birojiem. Zepter biroju adreses ir pieejamas mūsu mājas lapā **www.zepter.lv** vai zvanot uz informācijas līniju **80007222**.

Zepter klubs "Live 100" ir lieliska vieta, lai sāktu ceļojumu uzņēmējdarbības un veselības pasaulē.

- Dalība klubā „Live 100" ir bezmaksas;
- Tiesības uz atlaidi līdz 10% uz Zepter produkciju;
- Tiesības uz atlaidi līdz 20% uz Zepter Cosmetics&Luxury produkciju;
- Iespēja reģistrēt neierobežotu dalībnieku skaitu Zepter klubā „Live 100";
- Bonuss naudas izteiksmē līdz 8% no Jūsu ieteiktā jaunā Zepter kluba „Live 100" dalībnieka pirmā pirkuma summas;
- Ekskluzīvi reklāmas piedāvājumi, ielūgumi uz semināriem, svinībām, jaunu produktu demonstrējumiem un prezentācijām;
- Informatīvas tikšanās, kas veltītas jaunākajiem zinātniskajiem un medicīniskajiem pētījumiem par veselīgu dzīvesveidu;
- Konsultācijas par pareizu uzturu;
- Trīs Bioptron gaismas terapijas procedūras bez maksas;

DZĪVO LABĀK. DZĪVO ILGĀK.

zepter®
INTERNATIONAL
DZĪVO LABĀK· DZĪVO ILGĀK

Bezmaksas infolīnija: 80007222

Zepter Latvija

https://shop.zepter.lv

www.zepter.lv

Code PMD-HA115-13-LV