

Миссия Здоровья Zepter

Совершенное качество для лучшей и более долгой жизни

Международная компания **Zepter International** была основана 25 лет назад с **единственной миссией** – найти способ **защитить** то, что является самым дорогим и ценным для всех нас – **наше здоровье**. После многолетних научных исследований мы создали продукцию, которая изменила жизни миллионов людей. Все эти годы мы не прекращали исследовательскую работу, так как ставили перед собой новые, более высокие цели, при этом **всегда думая о здоровье и благосостоянии самых любимых нами людей**.

Благодаря качеству нашей продукции, а также нашим квалифицированным, опытным, внимательным сотрудникам **мы достигли феноменального мирового успеха более чем в 60 странах на 5 континентах**. Наша продукция стала неотъемлемой частью повседневной жизни **более 80 миллионов довольных пользователей**.

Господин Филип Цептер – основатель и Президент Zepter Group – успешно и надежно руководит компанией на протяжении многих десятилетий, в течение которых **Здоровье, Стиль и Красота стали философией компании и основной ценностью нашей жизни**. Свыше 100 000 сотрудников и консультантов Zepter во всем мире глубоко преданы распространению **глобальной Миссии Zepter для лучшей и более долгой жизни: каждый день они демонстрируют миллионам людей, насколько уникальны и долговечны решения Zepter, действительно обеспечивающие лучшую и более долгую жизнь**.

Продукция Zepter завоевала мировую **репутацию, благодаря своему исключительно превосходному качеству, передовой технологии и оригинальному дизайну**. Компания Zepter покорила мир Системой Zepter Masterpiece¹ – долговечным способом приготовления здоровой и вкусной пищи.

Сегодня, более чем когда-либо, **каждый нуждается в продукции Zepter**, потому что Миссия Здоровья Zepter – это простой и очевидный способ **существенно улучшить качество Вашей жизни**.

¹Шедевр

Живи Лучше. Живи Дольше



«Сахар – самый опасный наркотик нашего времени, о его вреде для здоровья необходимо предупреждать так же, как и о вреде курения».¹

(Министерство Здравоохранения Нидерландов)

Содержащие добавки и переработанные продукты опасны и вызывают сильное привыкание

В эпоху стремительного, круглосуточного темпа жизни, гиперпроизводства, сниженного контроля качества, массовой индустриализации и глобализации человек утрачивает истинные жизненные ценности. В подобных экстремальных условиях пища скорее стала нашим злейшим врагом, а не основным источником жизни.

Четыре так называемые «белые смерти» – сахар, соль, мука и жиры – несут едва ли не бóльшую ответственность за потерю невинных жизней, чем война, насилие, недоедание, экологические и другие катастрофы. Эта четверка практически всегда присутствует в ежедневном рационе Вашего питания, однако сегодня данные продукты входят в пищу в таких количествах, которые могут быть сравнимы с «передозировкой». Эти вещества, являющиеся причиной заболеваний, оставаясь незамеченными, в чрезмерных количествах присутствуют в переработанных и упакованных продуктах питания, перенасыщенных добавками, консервантами и химикатами, которые могут продлить срок годности пищи, но при этом укорачивают жизни людей, которые ее употребляют.

В современном мире мы не можем повлиять на качество продуктов, которые приобретаем, но в наших силах выбрать способ их приготовления. Динамичный ритм жизни, сопряжённый со стрессами, заставляет нас искать самое быстрое решение в области того, чем питаться, но быстрее не значит лучше. **Люди едва ли осознают, что они покупают, и еще меньше – насколько опасной может быть переработанная, полуфабрикатная или замороженная пища, вызывающая различные заболевания и наносящая непоправимый вред нашему здоровью.**

Даже если в попытке защитить свое здоровье отказаться от генетически модифицированной и содержащей добавки пищи в пользу приобретения сырых, необработанных продуктов, это не обязательно приведет к здоровому питанию. **Натуральные продукты портятся при варке в кипящей воде или жарке на насыщенных, перегретых, канцерогенных жирах в основном вследствие использования традиционной посуды, которая не подходит для приготовления здоровой пищи.**

Больше не нужно искать, у Zepter есть решение – КОЛЛЕКЦИЯ ZEPTEP MASTERPIECE – единственное и долговечное решение для приготовления здоровой пищи для лучшей, более долгой и здоровой жизни.

¹Источник: Telegraph, Великобритания
<http://www.telegraph.co.uk/news/worldnews/europe/netherlands/10314705/Sugar-is-addictive-and-the-most-dangerous-drug-of-the-times.html>

Неправильное и нездоровое питание – ежедневное физическое и нравственное страдание



Варка в кипящей воде разрушает практически все питательные вещества, содержащиеся в пище.



Жарка на перегретых жирах приводит к выделению акролеина – высокотоксичного канцерогенного вещества.

Все самые серьезные **хронические заболевания** развиваются в основном из-за **неправильного и нездорового питания**, которое является **следствием использования посуды плохого качества и неправильного приготовления пищи.**

Всемирная Организация Здравоохранения, а также ведущие мировые институты, университеты и здравоохранительные учреждения активно пытаются предупредить людей о необходимости радикально изменить образ жизни и привычки питания, пока не стало слишком поздно.

Научной медициной доказано, что нездоровое питание является главной причиной всех самых серьезных хронических заболеваний (ожирения, избыточного веса, гипертонии, сердечно-сосудистых заболеваний и рака), **которые, в свою очередь, являются причиной 60% смертей в Европе и 70% смертей в Америке.**

Один из главных жизненных вопросов: что же такое неправильное, нездоровое питание, которое вызывает вышеперечисленные хронические заболевания, приводя к преждевременной смерти, и что мы делаем неправильно, когда питаемся нездорово?

Неправильное, нездоровое питание, которое является главной причиной всех хронических заболеваний, как правило, следствие неправильного приготовления пищи. Мы без необходимости варим овощи в кипящей воде и жарим при высоких температурах, на вредных перегретых жирах.

Кипящая вода и перегретые жиры разрушают питательную и биологическую ценность пищи (натуральные питательные вещества: витамины, минералы, белки, микро- и макроэлементы), а также ее органолептические свойства (цвет, форму, структуру, аромат и вкус); пища становится бесполезной и безвкусной.

Чтобы сделать такую бесполезную и безвкусную пищу съедобной, нам приходится добавлять соль, сахар и специи, что в конечном итоге может привести к серьезным последствиям для нашего здоровья. Приготовленная таким образом пища лишена большей части своей питательной ценности, поэтому, чтобы насытиться, нам приходится есть в три раза больше для восполнения своей ежедневной нормы питания.

Перегретые жиры выделяют транс-изомеры жирных кислот и всегда акролеин – особо токсичное вещество коричневого цвета, легко воспламеняющееся и канцерогенное, выделяющее в процессе жарки ядовитый чад в пищу, посуду и воздух. Более того, **жарка и приготовление пищи на перегретых жирах приводят к потере до 30% ее массы и объема.**

В итоге, добавляя в пищу опасные для жизни жиры, слишком много соли и слишком много сахара, мы едим вредную, бесполезную пищу, полную калорий и лишенную питательной ценности.

Сырые овощи на 90% состоят из жидкости, поэтому нет необходимости добавлять воду при их приготовлении. **Добавляя воду и жиры, мы пытаемся избежать порчи нашей привычной (неподходящей) посуды.** Традиционная посуда, как правило, изготавливается из стекла, керамики, алюминия, эмали, стали или Тефлона – тех материалов, которые быстро разрушаются и окисляются, имеют пористую структуру и ржавеют, вследствие чего пагубно влияют на наше здоровье, когда оказываются на наших тарелках и в нашей пище! Это еще одно бесспорное доказательство того, что классическая посуда не подходит для приготовления здоровой пищи.

Никто не должен рисковать своим здоровьем, употребляя бесполезную, токсичную и канцерогенную пищу, приготовленную в неподходящих кастрюлях и сковородах, когда **существует Система Zepter Masterpiece – правильный способ приготовления здоровой пищи, позволяющий наслаждаться здоровым питанием и вести здоровый образ жизни.**

Выбери Zepter – Ешь Здорово. Живи Лучше. Живи Дольше



«Да будет пища твоя лекарством твоим,
да будет лекарством твоим пища твоя».

Гиппократ (460 – 370 до н.э.)

Превосходная Мультисистема Zepter – единственное и долговечное решение для приготовления здоровой пищи для лучшей, более долгой и здоровой жизни

Посуда Zepter Masterpiece – это **запатентованная** система для правильного приготовления здоровой пищи для лучшей и более долгой жизни. Сочетание **многофункциональных элементов системы Zepter** позволяет **правильно готовить, варить, жарить, сервировать и хранить здоровую пищу.**

Мультисистема Zepter производится в Милане, в Италии, на одном из семи собственных заводов Zepter, расположенных в Европе, следуя высочайшим стандартам качества и безопасности.

Уникальное сочетание превосходного металла 316L, передовой технологии Zepter и восхитительного дизайна Zepter позволяет Вам варить без добавления воды и жарить без добавления жиров, сохраняя питательную ценность пищи. В Мультисистеме Zepter пища готовится в собственном соку, что позволяет сохранить ее основные питательные и органолептические свойства.

Система Zepter Masterpiece для приготовления здоровой пищи – это быстро, просто и всегда здорово.

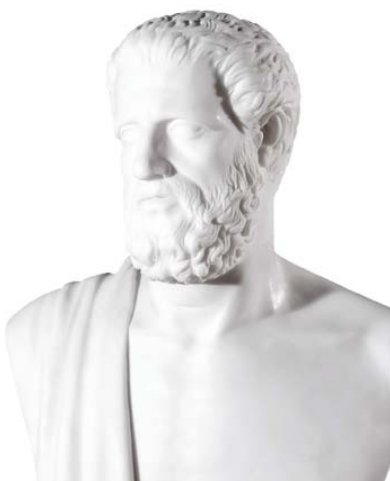
Все элементы системы Zepter **многофункциональны и совместимы** друг с другом так, что можно готовить **все виды пищи различными способами.** Превосходная Мультисистема Zepter позволяет готовить **2-3 блюда одновременно на одной конфорке и всегда при низких температурах, сохраняя питательную ценность пищи.**

Пища, правильно приготовленная в Zepter, не только вкуснее, но и питательнее. Мультисистема Zepter позволяет экономить продукты, энергию, время и деньги, а самое главное, защищает Ваше здоровье.

Zepter: ешь меньше – получай больше.

*«Без здоровья и мудрость незavidна,
и искусство бледно, и сила вяла,
и богатство бесполезно, и слово бессильно».*

Герофил (325 – 255 до н.э.)

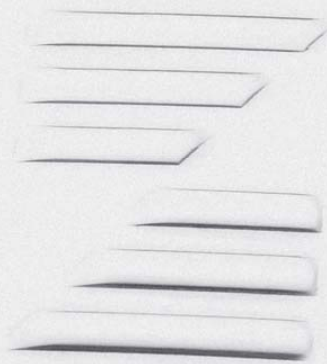


Ешь Здорово. Живи Лучше. Живи Дольше

Превосходный Металл 316L от Zepiter

Передовая Технология Zepiter

ZEPTER
MASTERPIECE
COOKART



Восхитительный Дизайн Zepter



Превосходный металл 316L от Zepter

Посуда Zepter Masterpiece, изготовленная из превосходного металла 316L, обеспечивает идеальный способ приготовления здоровой пищи, совершенна по своей функциональности, а самое главное, заботится о Вашем здоровье.

Стоимость производства высокотехнологичного металла 316L от Zepter на 50% дороже, чем нержавеющей стали 18/10, он гораздо более ценный и долговечный. Этот высокотехнологичный металл экологичен, не разрушается, более устойчив к физическим и химическим воздействиям и полностью устойчив к коррозии.

316L имеет непористую структуру; пища, приготовленная в посуде из такого металла, не подгорает; он не сохраняет запахи пищи и не меняет цвет. Более того, металл 316L максимально нейтрален, не вызывает аллергии, а также прост в использовании и уходе.

Этот материал эксклюзивно применяется там, где предъявляются самые высокие требования к качеству: в медицине для производства имплантатов, протезов, хирургических инструментов; в промышленности при производстве эксклюзивных часов, автомобилей и яхт. Превосходный металл 316L от Zepter – идеальный и единственно верный выбор для правильного приготовления здоровой пищи для лучшей и более долгой жизни.

Передовая Технология и Восхитительный Дизайн Zepter

Термоаккумулирующее Компактное Дно Zepter (ZAC¹) – Запатентовано

Запатентованное Термоаккумулирующее Компактное Дно Zepter (ZAC) изготовлено из трех слоев металла (индукционного, аккумулярующего, проводящего). Это основа Zepter-способа приготовления здоровой пищи.

Три слоя соединены пресс-машиной под давлением до 2 000 тонн (не склеены, не спаяны), благодаря чему дно не разрушается, компактно и не деформируется.

ZAC быстро аккумулирует тепло и равномерно передает его пище, которая готовится при низких температурах, что экономит до 70% энергии. **Более того, оно совместимо со всеми источниками нагрева, включая индукционные плиты.**

¹ЗАК

Корпус Посуды Zepter

Корпус Посуды Zepter выполнен из превосходного металла 316L. Он всегда холоднее, чем дно, что обеспечивает конденсацию питательной жидкости и ее циркуляцию – «Замкнутый Цикл».

Новая форма посуды позволяет Вам компактно устанавливать любые ее элементы с одинаковым диаметром друг в друга и извлекать их без усилий.

Приготовление пищи в системе позволяет готовить 2-3 здоровых блюда одновременно на одной конфорке при низких температурах, таким образом, экономить продукты, время и энергию.

Крышка и Края Посуды Zepter

Крышка Zepter выполнена в потрясающем новом современном дизайне выпуклой формы со стилизованными «волнами». Центр крышки выше и более округлой формы, за счет чего увеличивается объем посуды. Для дополнительного удобства Крышка Zepter может фиксироваться на **запатентованных** Ручках посуды Zepter, что позволяет экономить пространство.

Специально сконструированная Крышка Zepter идеально прилегает к Краям Посуды, герметично закрывая ее водяным затвором, что обеспечивает процесс **Замкнутого Цикла Zepter**.





Zepher гарантирует более здоровую и вкусную пищу, при этом экономит продукты, энергию, время и деньги. А самое главное, Zepher защищает Ваше здоровье.

Уникальное сочетание превосходного металла 316L, особым образом сконструированных крышки и краев посуды, а также Термоаккумулирующего Компактного Дна Zepher позволяет Вам готовить здоровую пищу.

Замкнутый Цикл – процесс, происходящий в посуде при приготовлении пищи и позволяющий питательной жидкости оставаться внутри посуды; пища готовится в собственном соку, сохраняя свою питательную ценность.

Передовая Технология и Восхитительный Дизайн Zepter

Замкнутый Цикл Zepter

Замкнутый Цикл Zepter – процесс, при котором пар, выделяемый продуктами, поднимается вверх, конденсируется при контакте с крышкой, которая всегда холоднее, чем дно и стенки посуды, и опускается на дно. Этот процесс повторяется снова и снова, пока пища не будет идеально приготовлена.

Замкнутый Цикл Zepter позволяет питательной жидкости оставаться внутри посуды и сохраняет пищу, которая готовится в собственном соку.

Замкнутый Цикл Zepter обеспечивает правильный способ приготовления здоровой пищи без добавления воды или жиров и всегда при низких температурах.

Радиодигитальной Термоконтроллер Zepter

Радиодигитальной Термоконтроллер Zepter – новое, высокотехнологичное, передовое устройство, обеспечивающее полностью автоматизированный процесс приготовления пищи от начала и до конца.

Радиодигитальной Термоконтроллер Zepter прост в использовании. Нужная температура и время приготовления устанавливаются за считанные секунды простым нажатием кнопки.

Учитывая все эти уникальные особенности, больше нет необходимости поднимать крышку в процессе приготовления, что позволяет Замкнутому Циклу проходить непрерывно.

Zepter: Натуральная Здоровая Пища

Пища, приготовленная в посуде Zepter Masterpiece, выглядит аппетитнее, так как сохраняются ее цвет, форма и структура; пища гораздо вкуснее, так как **сохраняются ее органолептические свойства** (цвет, форма, структура, аромат и вкус); **пища более здоровая, так как сохраняется ее питательная и биологическая ценность** (витамины, минералы, белки, микро- и макроэлементы). Пища, приготовленная таким способом, не теряет своей массы и объема. Она не прилипает и не подгорает, не содержит вредных жиров (транс-жирных кислот), акролеин и неканцерогенна.






Детали Совершенства Zepter – *Запатентованы*

Сочетание **передовой технологии Zepter** и **восхитительного дизайна Zepter** означает, что каждая деталь посуды Zepter Masterpiece внимательно и тщательно продумана и произведена в стремлении обеспечить Вас современной функциональной посудой.


В целях защиты Вашего здоровья Zepter меняет структуру поверхности металла, и теперь Вы можете **пользоваться посудой с антипригарной поверхностью, которая произведена без вредного антипригарного покрытия, что делает ее абсолютно безопасной для Вашего здоровья.**

Уникальное и **запатентованное** технологическое решение Zepter для безопасного приготовления – новые Ручки Zepter, полностью выполненные из нержавеющей стали и теплоустойчивые.


Zepter никогда не останавливается в своем стремлении к тому, чтобы приготовление пищи было максимально комфортным и превратилось для Вас в истинное удовольствие.



Передовая Технология и Восхитительный Дизайн Zepter



URA-Технология Zepter



Zepter URA¹ – это новая, передовая антипригарная технология. Посуда производится без нанесения вредного покрытия, поэтому безопасна для Вашего здоровья. Антипригарная поверхность выполнена с использованием уникального метода, при котором изменяется структура самого металла на внутренней поверхности посуды; антипригарная поверхность является неотъемлемой частью металла и не отслаивается, что делает посуду Smart²-линии Masterpiece прочной, долговечной и абсолютно безопасной.

¹УРА
²Умная




Ручки Zepter

Запатентованные Ручки Zepter имеют уникальный дизайн, благодаря которому не перегреваются: **запатентованная** технология гарантирует их минимальное соединение с корпусом посуды Smart-линии Masterpiece.

Эргономичная и стильная конструкция ручек обеспечивает надежный и удобный захват. Посуду с Ручками Zepter можно использовать при приготовлении в духовом шкафу, их легко мыть.

Теперь стало возможным персонализировать посуду и индивидуально подобрать цвет поверхности ручек, выбрав его из палитры дополнительных цветов, выполненных с помощью особого **запатентованного** метода нанесения покрытия.





Zepter всегда дает больше!

Zepter уважает Ваш вкус и предоставляет **возможность персонализировать** ручки, выбрав их цвет из палитры **дополнительных цветов**. Цвета нанесены на поверхность ручек с использованием специального метода, известного как **Zepter PVD¹-технология**.

Особая Zepter PVD-технология – это уникальный, экологичный метод нанесения покрытия. Он обеспечивает устойчивость к высоким температурам, ударопрочность, особую устойчивость к царапинам и долговечность.

Ручки Zepter: Безопасность *Запатентована*



Темный металл



Сталь



Антрацит



Светлое золото



Золото



Бронза

Ручки Zepter – результат многолетних исследований и строгих тестов.

Они имеют ряд **уникальных характеристик**, позволяющих сделать процесс приготовления пищи **комфортным, простым и, прежде всего, безопасным**:

- **Запатентованные** и сконструированные особым образом, благодаря чему не перегреваются
- Эргономичные и стильные
- Выполнены с использованием Zepter PVD-технологии нанесения покрытия
- Особо устойчивы к царапинам и долговечны
- Имеют умный и практичный дизайн, позволяющий фиксировать на них крышку
- Обеспечивают надежный захват
- Просты в обращении
- Подходят для использования в духовом шкафу (будут нагреваться до температуры, которая поддерживается в духовом шкафу, поэтому Вам понадобится прихватка)
- Просты в уходе
- Представлены в двух размерах
- Широкий выбор цветов



Темный металл



Сталь



Антрацит



Светлое золото



Золото



Бронза

Умно, Безопасно, Стильно



Zepter превращает приготовление пищи в искусство и удовольствие

Zepter совершает революцию и в мгновение ока переносит Вас в будущее приготовления пищи. До сих пор казалось невероятным уйти с кухни, в то время как там готовится пища. Теперь Вы можете даже выйти из дома – Ваше присутствие совсем не обязательно.

Уникальная **запатентованная** система Zepter, применяемая во всем мире и производимая на собственных заводах Zepter в Италии, использует всецело интерактивный подход, благодаря которому цифровые устройства Zepter сообщаются друг с другом, обеспечивая полностью автоматизированный процесс приготовления, что позволяет Вам получить больше свободного времени для того, что более значимо. Радиодигитальной Термоконтроллер Zepter может быть интерактивно синхронизирован с Устройством Дистанционного Оповещения Zepter (Zepter Buzzer¹) и Радиуправляемой Индукционной Плитой Zepter для полностью автоматизированного, революционного подхода к приготовлению пищи без усилий, для лучшей и более долгой жизни. Будучи запрограммированной, эта умная система поддерживает установленные температуру и время приготовления, автоматически отключаясь, когда процесс приготовления завершен. Высокотехнологичная и умная продукция SMART-ЛИНИИ ZEPTEK MASTERPIECE COOKART² позволяет Вам готовить здоровую пищу с минимальными усилиями.

¹Баззер

²COOKART – искусство приготовления пищи

Zepter – искусство приготовления пищи



Радиоцифровой Термоконтроллер Zepter

Характерными особенностями **Радиоцифрового Термоконтроллера Zepter** являются **полностью цифровой пользовательский интерфейс**, яркий и стильный дизайн, а также прочный, эргономичный держатель.

С помощью **Радиоцифрового Термоконтроллера Zepter** Вы можете **выбрать сухой или влажный режим приготовления пищи**, запрограммировать необходимую температуру и время, а также **полностью контролировать весь процесс приготовления**.

Будучи запрограммированной, **умная система будет автоматически поддерживать температуру, время и отключится, когда необходимо**. Вы можете уйти из дома, а когда вернетесь, здоровая пища будет приготовлена, в ней будут сохранены питательные и органолептические свойства. Можно садиться за стол и наслаждаться.



Zepter Buzzer

Zepter Buzzer – это устройство дистанционного оповещения, которое интерактивно сообщается с Радиоцифровым Термоконтроллером Zepter и дистанционно информирует Вас, когда установленная температура приготовления достигнута или когда запрограммированное время истекло.

Zepter Buzzer – Ваш персональный помощник на кухне, который оповестит Вас, где бы Вы ни находились в радиусе 30 метров, когда процесс приготовления пищи требует Вашего присутствия или участия.



Радиоуправляемая Индукционная Плита Zepter

Радиоуправляемая Индукционная Плита Zepter разработана с применением новейшей технологии, которая позволяет ей взаимодействовать с Радиоцифровым Термоконтроллером Zepter и Zepter Buzzer, а также контролировать процесс приготовления пищи. Простое нажатие кнопки – и Радиоуправляемая Индукционная Плита Zepter мгновенно и с высокой точностью регулирует и поддерживает температуру приготовления пищи, самостоятельно завершает процесс приготовления, когда это необходимо, в соответствии с параметрами, установленными на Радиоцифровом Термоконтроллере Zepter.

Саморегулирующийся, Полностью Автоматизированный,
Доставляющий Удовольствие



Умно, Легко, Быстро.

Контролирует весь процесс приготовления.

Регулируется автоматически.

Нет необходимости Вашего присутствия.

Умная Система Zepter сообщит Вам, когда Ваше присутствие необходимо.

Умная Жизнь с Zepter



Zepter создает систему, которая сокращает время Вашего пребывания на кухне и дарит Вам больше свободного времени, чтобы наслаждаться жизнью. Революционная технология Zepter позволяет синхронизировать Радиоуправляемую Индукционную Плитку Zepter с Радиочисловым Термоконтроллером Zepter и Zepter Buzzer для полностью автоматизированного и непрерывного процесса приготовления пищи, не требующего Вашего присутствия.

Благодаря Превосходной SMART-Мультисистеме Zepter, Вы можете выйти на улицу, забрать детей из школы, пойти на йогу, заняться шоппингом, выпить кофе с друзьями, зайти в гости к соседям, насладиться прогулкой в парке или другими любимыми делами.

Только представьте: когда Вы вернетесь, приготовленная здоровая пища уже будет ждать Вас. **АБСОЛЮТНО НЕВЕРОЯТНО!**

Самоуправляемая Превосходная SMART-Мультисистема Zepter:

- **Экономит энергию – нет потерь тепла при приготовлении и разогреве пищи**
- **Экономит продукты – наслаждайтесь бóльшим количеством свежеприготовленной здоровой пищи**
- **Экономит время – больше свободного времени для Вас и Вашей семьи**
- **Экономит деньги**
- **Абсолютно безопасна**
- **Защищает ваше здоровье**

Zepter дарит Вам больше свободного времени!

Zepter – Удовольствие без Усилий



Научный подход Zepster к пище

Научные исследования, проведенные Институтом Пьетро Страцци при Миланском Университете, доказали, что пища, правильно приготовленная в Zepster-системе, без добавления воды и без добавления жиров, **является здоровой**, так как не содержит вредных жиров и сохраняет питательную ценность (витамины, минералы, белки, микро- и макроэлементы).

Пища также **гораздо более вкусная**, так как сохраняются ее натуральный вкус и аромат (даже без добавления соли или специй), кроме того, **она выглядит аппетитнее**, так как сохраняются ее питательная ценность и органолептические свойства.

Zepster гарантирует меньше вредных жиров, меньше калорий, больше витаминов, больше минералов и больше белков, сохранение питательной и биологической ценности пищи, а также ее органолептических свойств. **Пища, приготовленная в Zepster-системе, вкуснее, при этом более питательная.**

Zepster экономит продукты, энергию, время и деньги.

А самое главное, Zepster защищает Ваше здоровье!

Zepter – правильно приготовленная пища. Варка без добавления воды и жарка без добавления жиров защищают Ваше здоровье



% питательных веществ, которые сохранились при приготовлении пищи в традиционной посуде в сравнении с исходным значением

 % питательных веществ, которые сохранились при приготовлении пищи в посуде Zepter в сравнении с исходным значением



Источник: Università degli Studi di Milano

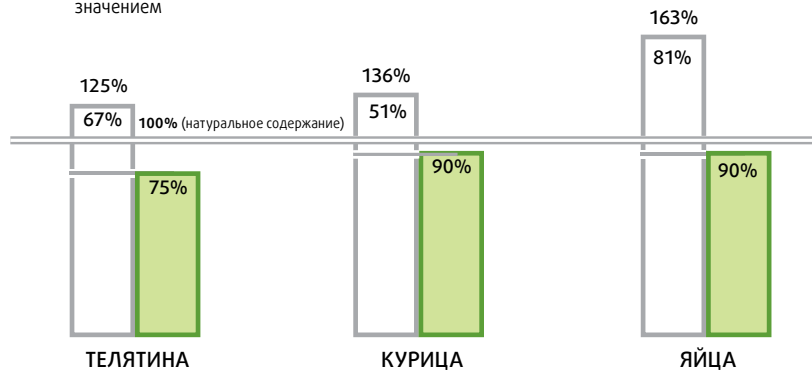
Научные исследования показали, что **варка в Zepter-системе** без добавления воды **сохраняет питательную ценность пищи**: на 72% больше витамина А, на 252% больше кальция, на 336% больше фосфора и на 83% больше железа.

В то же время при жарке без добавления жиров говядина содержит на 67% меньше жира, курица на 51%, а яйца на 81% **меньше жира**, чем при приготовлении в посуде плохого качества.



% содержания жира при приготовлении пищи в традиционной посуде в сравнении с исходным значением

 % содержания жира при приготовлении пищи в посуде Zepter в сравнении с исходным значением



Источник: Università degli Studi di Milano

Zepter гарантирует больше витаминов, минералов,
основных питательных веществ, меньше вредных жиров
для лучшей и более долгой жизни



Инновационная Крышка Zepter Syncro-Clik® – *Запатентована*

Теперь Вам нужна только *запатентованная крышка Zepter Syncro-Clik®*, чтобы в полной мере насладиться преимуществами нового Zepter-способа приготовления пищи.

Она незаменима при приготовлении сложных блюд, которые обычно требуют больших временных затрат. Используя **Умеренный** и **Интенсивный** режимы приготовления, Вы получите результат **быстрее, безопаснее и здоровее**.

Крышка позволяет готовить как с добавлением воды, так и без воды, и жарить без добавления жиров.

Zepter Syncro-Clik® – Запатентована



2 размера КРЫШКИ SYNCRO-CLIK®
Ø 20 см - Ø 24 см

SYNCRO-CLIK® Z-420-20
Ø 20 см - 7³/₄"

SYNCRO-CLIK® Z-420-24
Ø 24 см - 9¹/₄"

Zepter Syncro-Clik® идеально закрывает посуду и создает давление, ускоряя процесс Замкнутого Цикла, при этом сохраняет питательную и биологическую ценность пищи, а также ее органолептические свойства, экономит энергию, время и деньги.

Запахи пищи не попадают в воздух.

Zepter Syncro-Clik® совместима с различной посудой Zepter и очень проста в использовании.

- Запатентована и на 100% безопасна
- Умеренный и Интенсивный режимы приготовления. Всегда быстрее и здоровее.
- Сохраняет питательные вещества в пище
- Сохраняет тепло в посуде длительное время
- Герметично закрывает посуду Zepter; просто, при помощи всего двух пальцев
- Совместима с различной посудой Zepter
- Легко мыть и поддерживать в отличном состоянии
- Экономит до 80% времени, до 60% энергии




Быстрее, Легче, Дешевле, Здоровее и Вкуснее



ZEPTER
MASTERPIECE
COOKART

Made in Italy

A close-up, high-angle photograph of a sleek, silver-colored multi-system device. The device features a prominent, curved metallic rim and a handle with a black grip. The background is a dark blue surface with a repeating diamond-shaped embossed pattern. The lighting creates strong highlights and shadows, emphasizing the metallic texture and the device's form. The Zepher logo is visible on the handle and the device's body.

**Превосходная
Мультисистема
Zepher**



Система Zepter – правильно приготовленная здоровая пища без добавления воды и без добавления жиров. Быстрее, вкуснее и здоровее!

Когда Вы попробуете пищу, приготовленную в Системе Zepter, перед Вами откроется **новый мир вкусовых ощущений**. Пища, приготовленная этим передовым способом, подарит Вам **больше жизненной энергии**. Но это еще не все! В отличие от традиционной посуды, **посуда Zepter Masterpiece безопасна для Вашего здоровья**.

Вы убедитесь, что пища, приготовленная без добавления воды, **выглядит аппетитнее**, так как ее цвет, форма и структура сохраняются. Пища **вкуснее**, так как сохраняются ее натуральный вкус и аромат. Пища **здоровее**, так как сохраняется ее питательная и биологическая ценность (витамины, минералы, белки, микро- и макроэлементы). Пища не ужаривается, нет потерь. Более того, пища **не прилипает** к поверхности посуды и **не подгорает, не содержит токсичных жиров, акролеин и неканцерогенна**.

Zepet

Варка без добавления воды

Вкуснее, при этом здоровее



- При варке без добавления воды всегда помещаем свежевымытые продукты в холодную посуду, оставляя $\frac{1}{4}$ или минимум 3 см незаполненного пространства, и закрываем посуду крышкой.
- Ставим кастрюлю, закрытую крышкой, на холодную плиту, включаем Радиодигровой Термоконтроллер Zepet (удерживаем нажатой кнопку Z, пока не загорится световой индикатор) и устанавливаем среднюю или высокую степень нагрева.
- Когда мигающий световой индикатор оранжевого цвета на Радиодигровом Термоконтроллере Zepet достигает 90° , что соответствует середине зеленого поля на шкале «Moist»¹, устанавливаем минимальную степень нагрева.
- Пища готовится в собственном соку, который остается в посуде.
- Пар, который выделяет пища внутри посуды, поднимается вверх. Крышка всегда холоднее, чем дно и стенки посуды, поэтому пар при контакте с ней конденсируется. Питательная жидкость опускается на дно посуды и на пищу. Этот процесс повторяется снова и снова, пока пища не будет идеально приготовлена в замкнутом цикле.
- Водяной затвор, созданный паром между крышкой и краями посуды, часто герметично закрывает кастрюлю.
- Примерно через 20 минут процесс варки завершен.

Zepet

Жарка без добавления жиров

Вкуснее, при этом здоровее



- При жарке без добавления жиров всегда кладем мясо в разогретую посуду.
- Закрытую крышкой пустую посуду ставим на плиту и устанавливаем максимальную степень нагрева максимум на 5 минут.
- Посуда готова к жарке, когда мигающий световой индикатор оранжевого цвета на Радиодигровом Термоконтроллере Zepet достигает установленной температуры (205°), что соответствует верхней границе зеленого поля на шкале «Dry»². Проверить, готова ли посуда к жарке, можно также брызнув на дно несколько капель воды (максимум через 5 минут): если капли начнут перекатываться по дну («эффект жемчужины»), то посуда готова.
- Кладем мясо в пустую разогретую посуду и прижимаем его ко дну, чтобы обжарить.
- Через 30-60 секунд переворачиваем прожаренное мясо и снова его прижимаем; оставляем мясо в посуде до полного приготовления.
- Устанавливаем минимальную степень нагрева, или выключаем плиту, или убираем посуду с плиты.
- Крышка используется в зависимости от того, какой способ обжарки Вы предпочитаете.
- Примерно через 10 минут процесс жарки завершен.

¹Влажный режим приготовления

²Сухой режим приготовления



Превосходная Мультисистема Zepser: разнообразие, дающее безграничные возможности для творчества

Zepser создает систему, включающую все многообразие посуды, с помощью которой можно одновременно приготовить всевозможные блюда. Мультифункциональные элементы различных форм и размеров со специальным Термоаккумулирующим Компактным Дном.

Система идеально подходит для правильного и долговечного способа приготовления, сервировки и хранения всех видов здоровой пищи различными способами.

Превосходная Мультисистема Zepter



Глубокие кастрюли



Сковороды



Сотейники

Каковы бы ни были Ваши предпочтения в области размера или формы посуды, **Превосходная Мультисистема Zepter** сможет их удовлетворить.

Глубокие кастрюли идеально подходят для приготовления вкусных супов и консоме.

Овальная посуда используется для быстрой обжарки любого типа.

Ищете идеальную посуду для приготовления тушеных блюд?

Выберите один из **Сотейников**, представленных в различных размерах, и наслаждайтесь своими новыми кулинарными шедеврами.

Захотелось жареной пищи?

Используйте **Сковороды Zepter** для жарки без добавления жиров.

Хотите блюдо, приготовленное на гриле?

Используйте **Quadra**¹ и повысьте уровень Ваших кулинарных способностей, правильно приготовив здоровую пищу с использованием посуды необычной формы, которая поразит Вас своей красотой и функциональностью.

А если Вы истинный кулинар, интересующийся вкусами и ароматами кухни разных стран, то привнесите в свой дом азиатский оттенок, приготовив больше здоровой пищи в посуде Zepter **Wok**².

¹Квадра

²Вок



Овальная посуда



Quadra



Wok

Подходит всем и всегда

Универсальные Крышки

идеально прилегают к краям посуды и обеспечивают замкнутый цикл



Мытье и нарезка



Варка и жарка



Удобная фиксация на ручке посуды



Универсальная подставка



Сервировка



Хранение

Универсальные Терки

с редукционным кольцом подходят к любой посуде



Мытье



Натирание, нарезка, расширение в диаметре, процеживание



Приготовление в системе, 2-3 блюда одновременно на 1 конфорке при низких температурах. Экономим энергию, продукты и время, питаемся здорово.



Сервировка

Универсальные Корзинки

в различных сочетаниях для приготовления пищи на пару



Мытье



Процеживание



Приготовление в системе, 2-3 блюда одновременно на 1 конфорке при низких температурах. Экономим энергию, продукты и время, питаемся здорово.



Варка



Сервировка



Хранение

Многофункционально, Быстро, Экономично

Превосходная Мультисистема Zepser

Глубокие Универсальные Комби-Миски

одинаково хорошо подходят как для приготовления в системе, так и для хранения пищи



Мытье и нарезка



Приготовление в системе, 2-3 блюда одновременно на 1 конфорке при низких температурах. Экономим энергию, продукты и время, питаемся здорово.



Сервировка



Хранение



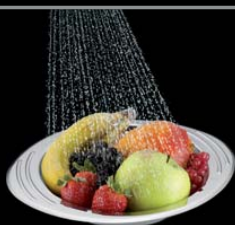
В качестве крышки, для увеличения объема посуды и практичного хранения.



В качестве крышки, для увеличения объема посуды. Новая нагревательная поверхность, приготовление 3-х блюд одновременно.

Универсальные Сервировочные Миски

подходят для приготовления в системе и элегантной сервировки



Мытье и нарезка



Приготовление в системе



Разогрев



Сервировка



В качестве крышки при хранении пищи



Хранение

Универсальные Пароварки

представлены в нескольких размерах, подходят для разных целей



Мытье и Нарезка



Процеживание



Приготовление в системе, 2-3 блюда одновременно на 1 конфорке при низких температурах. Экономим энергию, продукты и время, питаемся здорово.





Многофункционально, Экономично, Быстро, Легко, Здорово и Вкусно

Наслаждайтесь всей полнотой преимуществ передовой технологии и восхитительного дизайна, которые создает для Вас Zepet.

Zepet-система позволяет готовить несколько блюд одновременно на одной нагревательной поверхности (на одной конфорке).

Приготовив пищу, Вы сможете легко вымыть посуду, это займет у Вас лишь несколько минут. Вам потребуется меньше места для хранения кастрюль и сковород. Сервируйте и храните пищу стильно и элегантно.

Наша посуда экономит Ваше время, энергию, продукты и пространство, а самое главное, она защищает Ваше здоровье.

Превосходная Мультисистема Zepher



Практична для хранения пищи



Легко мыть



Экономит пространство



Приготовление в системе,
2-3 блюда одновременно
на 1 конфорке при низких температурах.



Подходит для разогрева пищи
в духовом шкафу

* Крышку с Термоконтроллером НЕЛЬЗЯ использовать
в духовом шкафу



Жидкости не проливаются.
Всегда чистая плита

- **Запатентованная** система для правильного и долговечного способа приготовления здоровой пищи для лучшей и более долгой жизни (подготовка, варка, жарка, сервировка и хранение пищи)
- Превосходный металл, передовая технология и роскошный дизайн
- Безопасна, гигиенична, экологична
- Многофункциональна, подходит для приготовления нескольких блюд одновременно на 1 конфорке
- Проста в использовании и уходе
- Экономит энергию, продукты, время и деньги
- Инвестиция, которая будет приносить пользу нескольким поколениям Вашей семьи
- Защищает Ваше здоровье



Края посуды предотвращают
проливание жидкости



Крышка не допускает проливания жидкости

Разнообразие, Элегантность, Простота
на страже Вашего Здоровья



Превосходная Мультисистема Zepter
Экономит Продукты, Энергию, Время, Деньги
и Защищает Ваше Здоровье

Превосходная Мультисистема Zepiter

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В СИСТЕМЕ

2-3 блюда одновременно на 1 конфорке при низких температурах. Экономим энергию, продукты и время, питаемся здорово.



ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ

Пища готовится в собственном соку, сохраняя свою питательную и биологическую ценность, а также органолептические свойства.



ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩЕЕ КОМПАКТНОЕ ДНО ZEPITER (ZAC)

Обеспечивает правильное приготовление здоровой пищи и экономит энергию. Подходит для всех источников нагрева, включая индукционные плиты.

При производстве Превосходной Мультисистемы Zepiter мы учитывали все аспекты, касающиеся качества пищи, ее приготовления, хранения и сервировки.

Zepiter использует дорогостоящий, высококачественный, превосходный металл и передовую технологию для создания наилучших условий, при которых питательные элементы сохраняются в пище.

Zepiter создает посуду, которая абсолютно безопасна для Вас и Ваших близких. Прекрасно понимая, что ни время, ни здоровье невозможно купить, мы изобрели способ, как сохранить обе ценности.

Никогда не поздно изменить жизнь к лучшему: будучи здоровым и имея больше времени для себя, Вы сможете поистине наслаждаться жизнью и проводить максимум времени с теми, кого Вы любите.

- Сохраните свое здоровье
- Экономьте до 50% времени и посвятите его своим друзьям и семье
- Экономьте до 80% на жирах
- Экономьте до 70% на энергии
- Экономьте до 50% на овощах
- Экономьте до 30% на мясе
- Экономьте до 100% на посуде

Ешь Здорово. Живи Лучше. Живи Дольше

СКОВОРОДА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ)
Z-FP2838-LSC
Ø 28 см - 3,8 л - высота 7,1 см
Ø 11" - 4.03 Qt - высота 2^{3/4}"



КАСТРЮЛЯ
Z-2042
Ø 20 см - 4,2 л - высота 14,2 см
Ø 7^{3/4}" - 4,45 Qt - высота 5^{1/4}"



КАСТРЮЛЯ
Z-2470
Ø 24 см - 7,0 л - высота 16,5 см
Ø 9^{1/4}" - 7,42 Qt - высота 6^{1/4}"



КАСТРЮЛЯ
Z-2050
Ø 20 см - 5,0 л - высота 17 см
Ø 7^{3/4}" - 5,30 Qt - высота 6^{3/4}"



СОТЕЙНИК (URA-ТЕХНОЛОГИЯ)
Z-2430
Ø 24 см - 3,0 л - высота 7,5 см
Ø 9^{1/4}" - 3,18 Qt - высота 3"



РУЧКА - ВАКУУМНАЯ ПРИСОСКА
Z-SK
Ø 3,1 см - высота 4 см
Ø 2" - высота 1^{1/4}"



СОТЕЙНИК (URA-ТЕХНОЛОГИЯ)
Z-2020
Ø 20 см - 2.0 л - высота 7.5 см
Ø 7^{3/4}" - 2.12 Qt - высота 3"



ПАРОВАРКА

Z-S24
Ø 24 см - 4.8 л - высота 11.5 см
Ø 9^{1/4}" - 5.09 Qt - высота 4^{2/4}"



ПЛАСТИКОВАЯ КРЫШКА
Z-CBL24
Ø 24 см
Ø 9^{1/4}"
3 ШТ.

КОМБИ-МИСКА
Z-SB24
Ø 24 см - 3.3 л - высота 8.8 см
Ø 9^{1/4}" - 3.5 Qt - высота 3^{2/4}"



ПЛАСТИКОВАЯ КРЫШКА
Z-CBL20
Ø 20 см
Ø 7^{3/4}"
4 ШТ.

КОМБИ-МИСКА
Z-SB20
Ø 20 см - 2.0 л - высота 8 см
Ø 7^{3/4}" - 2.12 Qt - высота 3"



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ, Мелкая)
Z-SB20S
Ø 20 см - 0.5 л - высота 1.7 см
Ø 7^{3/4}" - 0.53 Qt - высота 3/4"

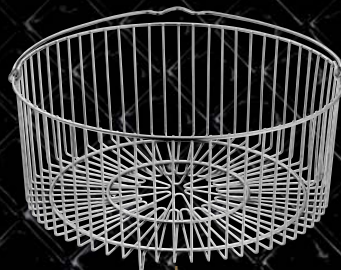


Комплект Гранд-Z Z-530-SET 30 предметов

КУЛИНАРНАЯ
КНИГА ZEPTEP
PMN-101-05-RU/S



НАБОР АКСЕССУАРОВ, 3 ШТ.
(ТЕРКА, РУЧКА-ДЕРЖАТЕЛЬ,
РЕДУКЦИОННОЕ КОЛЬЦО)
Z-3AS
Ø 20/24 см
Ø 7^{3/4}" / 9^{1/4}"



КОРЗИНКА
Z-B22
Ø 22.5 см - 3.2 л - высота 9.9 см
Ø 8^{3/4}" - 3.38 Qt - высота 4"



КОРЗИНА-ПАРОВАРКА
Z-420-18C
Ø 18 см - 2.0 л - высота 8.15 см
Ø 7" - 2.12 Qt - высота 3^{1/4}"

КАСТРЮЛЯ
Z-2470
Ø 24 см - 7.0 л - высота 16.5 см
Ø 9 1/4" - 7.42 Qt - высота 6 2/4"

КУЛИНАРНАЯ
КНИГА ZEPTEP
PMH-101-05-RU/S



НАБОР АКСЕССУАРОВ, 3 ШТ.
(ТЕРКА, РУЧКА-ДЕРЖАТЕЛЬ,
РЕДУКЦИОННОЕ КОЛЬЦО)
Z-3AC
Ø 20/24 см
Ø 7 3/4" / 9 1/4"



ПАРОВАРКА
Z-S24
Ø 24 см - 4.8 л - высота 11.5 см
Ø 9 1/4" - 5.09 Qt - высота 4 2/4"



СОТЕЙНИК (URA-ТЕХНОЛОГИЯ)
Z-2430
Ø 24 см - 3.0 л - высота 7.5 см
Ø 9 1/4" - 3.18 Qt - высота 3"



РУЧКА - ВАКУУМНАЯ ПРИСОСКА
Z-SK
Ø 5.1 см - высота 4 см
Ø 2" - высота 1 2/4"



Комплект Универсал-Z

Z-520-SET 24 предмета

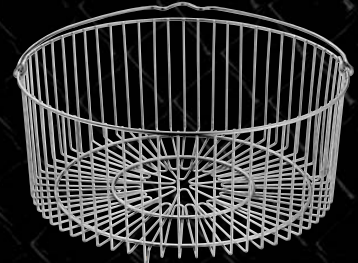
КАСТРЮЛЯ
Z-2050

Ø 20 см - 5.0 л - высота 17 см
Ø 7^{3/4}" - 5.30 Qt - высота 6^{3/4}"



КАСТРЮЛЯ
Z-2042

Ø 20 см - 4.2 л - высота 14.2 см
Ø 7^{3/4}" - 4.45 Qt - высота 5^{2/4}"



КОРЗИНКА
Z-B22

Ø 22.5 см - 3.2 л - высота 9.9 см
Ø 8^{3/4}" - 3.38 Qt - высота 4"



КОРЗИНА-ПАРОВАРКА

Z-420-18C

Ø 18 см - 2.0 л - высота 8.15 см
Ø 7" - 2.12 Qt - высота 3^{1/4}"

ПЛАСТИКОВАЯ КРЫШКА

Z-6VL24

Ø 24 см

Ø 9^{1/4}"

3 ШТ.

КОМБИ-МИСКА

Z-CP24

Ø 24 см - 3.3 л - высота 8.8 см

Ø 9^{1/4}" - 3.5 Qt - высота 3^{2/4}"



ПЛАСТИКОВАЯ КРЫШКА

Z-6VL20

Ø 20 см

Ø 7^{3/4}"

3 ШТ.

КОМБИ-МИСКА

Z-CP20

Ø 20 см - 2.0 л - высота 8 см

Ø 7^{3/4}" - 2.12 Qt - высота 3"

КАСТРЮЛЯ
Z-2030
Ø 20 см - 3.0 л - высота 10,4
см
Ø 7^{3/4}" - 3.18 Qt - высота 4"



СОТЕЙНИК (URA-ТЕХНОЛОГИЯ)
Z-2020
Ø 20 см - 2.0 л - высота 7,5 см
Ø 7^{3/4}" - 2.12 Qt - высота 3"



НАБОР АКСЕССУАРОВ, 2 ШТ.
(ТЕРКА, РУЧКА-ДЕРЖАТЕЛЬ)
Z-2АС
Ø 20 см
Ø 7^{3/4}"



SYNCR0-CLIK®
Z-420-20
Ø 20 см - высота 9,35 см
Ø 7^{3/4}" - высота 3^{3/4}"



ПАРОВАРКА
Z-S20
Ø 20 см - 2.8 л - высота 10,1 см
Ø 7^{3/4}" - 2.97 Qt - высота 4"



РУЧКА - ВАКУУМНАЯ ПРИСОСКА
Z-SK
Ø 5.1 см - высота 4 см
Ø 2" - высота 1^{3/4}"



	Z-1620	Z-2020	Z-2030	Z-2042	Z-2050	Z-2430	Z-2470	Z-FF2838-LSC	Z-C620	Z-CB24	Z-S20	Z-S
КОМПЛЕКТ	Ø 16 см - 2.0 л	Ø 20 см - 2.0 л	Ø 20 см - 3.0 л	Ø 20 см - 4.2 л	Ø 20 см - 5.0 л	Ø 24 см - 3.0 л	Ø 24 см - 4.0 л	Ø 28 см - 3.8 л	Ø 20 см - 2.0 л	Ø 24 см - 3.0 л	Ø 20 см - 2.8 л	Ø 24 см
КОМПЛЕКТ ГРАНД-Z	-	1+1	-	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	-	1
КОМПЛЕКТ УНИВЕРСАЛ-Z	-	-	-	1+1	1+1	1+1	1+1	-	1+1	1+1	-	1
КОМПЛЕКТ БИЗНЕС-Z	1+1	1+1	1+1	-	-	-	-	-	1+1	-	1	-
КОМПЛЕКТ СТАНДАРТ-Z	-	-	-	1+1	1+1	1+1	-	-	1+1	-	1	-
КОМПЛЕКТ ЮНИОР-Z	-	1+1	-	1+1	-	-	-	-	1+1	-	1	-

Комплект Бизнес-Z

Z-550S-SET 20 предметов

КАСТРЮЛЯ

Z-1620
 Ø 16 см - 2.0 л - высота 10.7 см
 Ø 6 1/4" - 2.12 Qt - высота 4 1/4"



КУЛИНАРНАЯ КНИГА ЗЕРТЕР
 РМН-101-05-RU/S



ПЛАСТИКОВАЯ КРЫШКА

Z-CBL16
 Ø 16 см
 Ø 6 1/4"
 1 ШТ.



ПЛАСТИКОВАЯ КРЫШКА

Z-CBL20
 Ø 20 см
 Ø 7 3/4"
 3 ШТ.



КОМБИ-МИСКА

Z-CB20
 Ø 20 см - 2.0 л
 высота 8 см
 Ø 7 3/4" - 2.12 Qt
 высота 3"



КОРЗИНА-ПАРОВАРКА

Z-420-18C
 Ø 18 см - 2.0 л - высота 8.15 см
 Ø 7" - 2.12 Qt - высота 3 1/4"

СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ, Глубокая) Z-SB20D

Ø 20 см - 1.0 л - высота 4.1 см
 Ø 7 3/4" - 1.06 Qt - высота 1 3/4"



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ, Мелкая) Z-SB20S

Ø 20 см - 0.5 л - высота 1.7 см
 Ø 7 3/4" - 0.53 Qt - высота 3/4"



	Z-420-18C Ø 18 см - 2.0 л	Z-420-20 Ø 20 см	Z-B22 Ø 22.5 см - 3.2 л	Z-SB20S Ø 20 см - 0.5 л	Z-SB20D Ø 20 см - 1.0 л	Z-2AC Ø 20 см	Z-3AC Ø 20/24 см	Z-5K Ø 5.1 см	Z-CBL16 Ø 16 см	Z-CBL20 Ø 20 см	Z-CBL24 Ø 24 см	КУЛИНАРНАЯ КНИГА ЗЕРТЕР РМН-101-05-RU/S	ИТОГО
4.8 л	1	-	1	1	-	-	1+1+1	1	-	3	3	1	30
	1	-	1	-	-	-	1+1+1	1	-	3	3	1	24
	1	1	-	1	1	1+1	-	1	1	3	-	1	20
	1	-	-	-	-	-	1+1+1	1	-	3	1	1	18
	1	-	-	-	-	1+1	-	1	-	3	-	1	14

Комплект Стандарт-Z

Z-510-SET 18 предметов

СОТЕЙНИК (URA-ТЕХНОЛОГИЯ)
 Z-2430
 Ø 24 см - 3.0 л - высота 7.5 см
 Ø 9 1/4" - 3.18 Qt - высота 3"

КУЛИНАРНАЯ КНИГА ZEPTEP
 PMH-101-05-RU/S



КАСТРЮЛЯ
 Z-2050
 Ø 20 см - 5.0 л - высота 17 см
 Ø 7 3/4" - 5.30 Qt - высота 6 3/4"



НАБОР АКССУАРОВ, 3 ШТ.
 (ТЕРКА, РУЧКА-ДЕРЖАТЕЛЬ,
 РЕДУКЦИОННОЕ КОЛЬЦО)
 Z-3AS
 Ø 20/24 см
 Ø 7 3/4" / 9 1/4"



КАСТРЮЛЯ
 Z-2042
 Ø 20 см - 4.2 л
 высота 14.2 см
 Ø 7 3/4" - 4.45 Qt
 высота 5 1/4"



РУЧКА -
 ВАКУУМНАЯ
 ПРИСОСКА
 Z-SK
 Ø 5.1 см - высота 4 см
 Ø 2" - высота 1 1/4"



ПЛАСТИКОВАЯ КРЫШКА
 Z-SVL20
 Ø 20 см
 Ø 7 3/4"
 3 ШТ.

КОМБИ-МИСКА
 Z-SB20
 Ø 20 см - 2.0 л
 высота 8 см
 Ø 7 3/4" - 2.12 Qt
 высота 3"



ПАРОВАРКА
 Z-526
 Ø 20 см - 2.8 л - высота 10.1 см
 Ø 7 3/4" - 2.97 Qt - высота 4"

КОРЗИНА-ПАРОВАРКА
 Z-420-18C
 Ø 18 см - 2.0 л - высота 8.15 см
 Ø 7" - 2.12 Qt - высота 3 1/4"



ПЛАСТИКОВАЯ
 КРЫШКА
 Z-SVL24
 Ø 24 см
 Ø 9 1/4"
 1 ШТ.



Комплект Юниор-Z

Z-500-SET 14 предметов

КУЛИНАРНАЯ КНИГА ЗЕРТЕР
PMH-101-05-RU/S



СОТЕЙНИК (УРА-ТЕХНОЛОГИЯ)
Z-2020
Ø 20 см - 2.0 л - высота 7.5 см
Ø 7^{3/4}" - 2.12 Qt - высота 3"

КАСТРЮЛЯ
Z-2042
Ø 20 см - 4.2 л - высота 14.2 см
Ø 7^{3/4}" - 4.45 Qt - высота 5^{1/4}"

ПАРОВАРКА
Z-520

Ø 20 см - 2.8 л - высота 10.1 см
Ø 7^{3/4}" - 2.97 Qt - высота 4"

НАБОР АКСЕССУАРОВ, 2 ШТ.
(ТЕРКА, РУЧКА-ДЕРЖАТЕЛЬ)
Z-2AC
Ø 20 см
Ø 7^{3/4}"

ПЛАСТИКОВАЯ КРЫШКА
Z-SVL20
Ø 20 см
Ø 7^{3/4}"
3 ШТ.

КОМБИ-МИСКА
Z-SB20
Ø 20 см - 2.0 л
высота 8 см
Ø 7^{3/4}" - 2.12 Qt
высота 3"

РУЧКА -
ВАКУУМНАЯ ПРИСОСКА
Z-SK
Ø 5.1 см - высота 4 см
Ø 2" - высота 1^{3/4}"

КОРЗИНА-ПАРОВАРКА
Z-420-18C
Ø 18 см - 2.0 л - высота 8.15 см
Ø 7" - 2.12 Qt - высота 3^{1/4}"

ГРИЛЛЕР QD

Z-Q2323

23 x 23 см - 2.3 л - высота 5.2 см
9" x 9" - 2.44 Qt - высота 2"



СОТЕЙНИК QD

Z-Q1927

19.3 x 19.3 см - 2.7 л - высота 8.2 см
7^{1/4}" x 7^{1/4}" - 2.86 Qt - высота 3^{1/4}"



КОМБИ-МИСКА QD

Z-QB23D

23 x 23 см - 3.6 л - высота 8.2 см
9" x 9" - 3.82 Qt - высота 3^{1/4}"



ГРИЛЛЕР QD
Z-Q1918-SC
19.3 x 19.3 см - 1.8 л - высота 5.7 см
7²/₄" x 7²/₄" - 1.91 Qt - высота 2¹/₄"



СОТЕЙНИК QD
Z-Q1918
19.3 x 19.3 см - 1.8 л - высота 5.7 см
7²/₄" x 7²/₄" - 1.91 Qt - высота 2¹/₄"



КОМБИ-МИСКА QD
Z-QB19
19.3 x 19.3 см - 2.2 л - высота 7.3 см
7²/₄" x 7²/₄" - 2.33 Qt - высота 2¹/₄"



КОМБИ-МИСКА QD
Z-QB23S
23 x 23 см - 2.3 л - высота 5.4 см
9" x 9" - 2.44 Qt - высота 2"

Ø 16 CM - 6 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-1615
Ø 16 см - 1.5 л - высота 8.2 см
Ø 6 1/4" - 1.59 Qt - высота 3 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-1620
Ø 16 см - 2.0 л - высота 10.7 см
Ø 6 1/4" - 2.12 Qt - высота 4 1/4"



КОВШ ДЛЯ СОУСА - Z-1620-SC
Ø 16 см - 2.0 л - высота 10.7 см
Ø 6 1/4" - 2.12 Qt - высота 4 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-1625
Ø 16 см - 2.5 л - высота 13.2 см
Ø 6 1/4" - 2.65 Qt - высота 5 1/4"

Ø 20 CM - 7 3/4"



СКОВОРОДА - Z-2012-S
Ø 20 см - 1.2 л - высота 4.9 см
Ø 7 3/4" - 1.27 Qt - высота 2"



СОТЕЙНИК (УРА-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-2020
Ø 20 см - 2.0 л - высота 7.5 см
Ø 7 3/4" - 2.12 Qt - высота 3"



КАСТРЮЛЯ ДЛЯ СОУСА - Z-2030-SC
Ø 20 см - 3.0 л - высота 10.4 см
Ø 7 3/4" - 3.18 Qt - высота 4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2050
Ø 20 см - 5.0 л - высота 17 см
Ø 7 3/4" - 5.30 Qt - высота 6 3/4"



СОТЕЙНИК - Z-2015
Ø 20 см - 1.5 л - высота 5.7 см
Ø 7 3/4" - 1.59 Qt - высота 2 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2030
Ø 20 см - 3.0 л - высота 10.4 см
Ø 7 3/4" - 3.18 Qt - высота 4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2042
Ø 20 см - 4.2 л - высота 14.2 см
Ø 7 3/4" - 4.45 Qt - высота 5 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2058
Ø 20 см - 5.8 л - высота 19.2 см
Ø 7 3/4" - 6.15 Qt - высота 7 2/4"

СИСТЕМА
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ



**СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ
Z-420-18**
Ø 18 см - 4.0 л - высота 14.3 см
Ø 7" - 4.24 Qt - высота 5 3/4"



**КОРЗИНА-ПАРОВАРКА
Z-420-18C**
Ø 18 см - 2.0 л - высота 8.15 см
Ø 7" - 2.12 Qt - высота 3 1/4"



**МИСКА-ПАРОВАРКА
Z-420-18S**
Ø 18 см - 2.0 л - высота 8.15 см
Ø 7" - 2.12 Qt - высота 3 1/4"

КОРЗИНКА



КОРЗИНКА - Z-B22
Ø 22.5 см - 3.2 л - высота 9.9 см
Ø 8 3/4" - 3.38 Qt - высота 4"

Ø 24 CM - 9 1/4"



СКОВОРОДА - Z-2420-S
 Ø 24 см - 2.0 л - высота 5.2 см
 Ø 9 1/4" - 2.12 Qt - высота 2"



СОТЕЙНИК (URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-2430
 Ø 24 см - 3.0 л - высота 7.5 см
 Ø 9 1/4" - 3.18 Qt - высота 3"



СОТЕЙНИК - Z-2440
 Ø 24 см - 4.0 л - высота 9.7 см
 Ø 9 1/4" - 4.24 Qt - высота 3 3/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2455
 Ø 24 см - 5.5 л - высота 13.2 см
 Ø 9 1/4" - 5.83 Qt - высота 5 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2470
 Ø 24 см - 7.0 л - высота 16.5 см
 Ø 9 1/4" - 7.42 Qt - высота 6 2/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2490
 Ø 24 см - 9.0 л - высота 21 см
 Ø 9 1/4" - 9.54 Qt - высота 8 1/4"

Ø 28 CM - 11"



ГРИЛЛЕР С ЛОГОТИПОМ «Z» НА ДНЕ - Z-2830Z
 Ø 28 см - 3.0 л - высота 5.7 см
 Ø 11" - 3.18 Qt - высота 2 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2850B
 Ø 28 см - 5.0 л - высота 9 см
 Ø 11" - 5.30 Qt - высота 3 2/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-2875
 Ø 28 см - 7.5 л - высота 13.2 см
 Ø 11" - 7.95 Qt - высота 5 1/4"



КАСТРЮЛЯ - Z-28120
 Ø 28 см - 12.0 л - высота 20.7 см
 Ø 11" - 12.72 Qt - высота 8"

SYNCRO-CLIK®



SYNCRO-CLIK® - Z-420-20
 Ø 20 см - высота 9.35 см
 Ø 7 3/4" - высота 3 3/4"



SYNCRO-CLIK® - Z-420-24
 Ø 24 см - высота 10 см
 Ø 9 1/4" - высота 4"

Ø 30 CM - 11 3/4"



ОВАЛЬНЫЙ ГРИЛЛЕР - Z-V3025Z
 30 x 22 см - 2.5 л - высота 6 см
 11 3/4" x 8 2/4" - 2.65 Qt - высота 2 1/4"



ОВАЛЬНЫЙ СОТЕЙНИК - Z-V3060
 30 x 22 см - 6.0 л - высота 13.5 см
 11 3/4" x 8 2/4" - 6.36 Qt - высота 5 1/4"



КУЛИНАРНАЯ КНИГА ZEPTEP
 РМН-101-05-RU/S

ПАРОВАРКИ



ПАРОВАРКА - Z-S20
 Ø 20 см - 2.8 л - высота 10.1 см
 Ø 7^{3/4}" - 2.97 Qt - высота 4"



ПАРОВАРКА - Z-S24
 Ø 24 см - 4.8 л - высота 11.5 см
 Ø 9^{1/4}" - 5.09 Qt - высота 4^{2/4}"

**КОРЗИНА ДЛЯ ВАРКИ
 МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**



**КОРЗИНА ДЛЯ ВАРКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
 Z-SR20**
 Ø 20 см - 6.0 л - высота 22 см
 Ø 7^{3/4}" - 6.36 Qt - высота 8^{2/4}"

СКОВОРОДЫ (URA-ТЕХНОЛОГИЯ)



СКОВОРОДА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2016-S
 Ø 20 см - 1.6 л - высота 6.1 см
 Ø 7^{3/4}" - 1.7 Qt - высота 2^{1/4}"



СКОВОРОДА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2425-S
 Ø 24 см - 2.5 л - высота 6.6 см
 Ø 9^{1/4}" - 2.65 Qt - высота 2^{2/4}"



СКОВОРОДА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2838-LS
 Ø 28 см - 3.8 л - высота 7.1 см
 Ø 11" - 4.03 Qt - высота 2^{3/4}"



СКОВОРОДА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2016-SC
 Ø 20 см - 1.6 л - высота 6.1 см
 Ø 7^{3/4}" - 1.7 Qt - высота 2^{1/4}"



СКОВОРОДА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2425-SC
 Ø 24 см - 2.5 л - высота 6.6 см
 Ø 9^{1/4}" - 2.65 Qt - высота 2^{2/4}"



СКОВОРОДА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2838-LSC
 Ø 28 см - 3.8 л - высота 7.1 см
 Ø 11" - 4.03 Qt - высота 2^{3/4}"

**СПЕЦИАЛЬНАЯ
 КУХОННАЯ ПОСУДА**



НАБОР ФОНДЮ НА 8 ПЕРСОН - Z-FS20
 Ø 20 см - высота 10.4 см
 Ø 7^{3/4}" - высота 4"



КАСТРЮЛЯ-ДУХОВКА - Z-MS30
 Ø 30 см - 6.5 л - высота 6.7 см
 Ø 11^{3/4}" - 6.89 Qt - высота 2^{2/4}"

РАДИОЦИФРОВОЙ ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР



**РАДИОЦИФРОВОЙ ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР
 Z-DTC**

ТЕРКИ



**НАБОР АКСЕССУАРОВ, 3 ШТ.
 (ТЕРКА, РУЧКА-ДЕРЖАТЕЛЬ, РЕДУКЦИОННОЕ КОЛЬЦО) - Z-ZAS**
 Ø 20/24 см - Ø 7^{3/4}" / 9^{1/4}"



**НАБОР АКСЕССУАРОВ, 2 ШТ.
 (ТЕРКА, РУЧКА-ДЕРЖАТЕЛЬ) - Z-ZAS**
 Ø 20 см - Ø 7^{3/4}"

**РАДИОУПРАВЛЯЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ
 ПЛИТА**

**РУЧКА - ВАКУУМНАЯ
 ПРИСОСКА**



РУЧКА - ВАКУУМНАЯ ПРИСОСКА - Z-SK
 Ø 5.1 см - высота 4 см - Ø 2" - высота 1^{2/4}"

**УСТРОЙСТВО ДИСТАНЦИОННОГО
 ОПОВЕЩЕНИЯ**



**УСТРОЙСТВО ДИСТАНЦИОННОГО
 ОПОВЕЩЕНИЯ BUZZER - Z-BUZZER**



**РАДИОУПРАВЛЯЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА
 Z-993R**

КОМБИ-МИСКИ



КОМБИ-МИСКА - Z-SB16
 ø 16 см - 1.0 л - высота 7 см
 ø 6^{1/4}" - 1.06 Qt - высота 2^{3/4}"
 С КРЫШКОЙ - Z-CBL16 - ø 16 см - ø 6^{1/4}"



КОМБИ-МИСКА - Z-SB20
 ø 20 см - 2.0 л - высота 8 см
 ø 7^{3/4}" - 2.12 Qt - высота 3"
 С КРЫШКОЙ - Z-CBL20 - ø 20 см - ø 7^{3/4}"



КОМБИ-МИСКА - Z-SB24
 ø 24 см - 3.3 л - высота 8.8 см
 ø 9^{1/4}" - 3.5 Qt - высота 3^{2/4}"
 С КРЫШКОЙ - Z-CBL24 - ø 24 см - ø 9^{1/4}"

ПЛАСТИКОВЫЕ КРЫШКИ



ПЛАСТИКОВАЯ КРЫШКА - Z-CBL16 - ø 16 см - ø 6^{1/4}"



ПЛАСТИКОВАЯ КРЫШКА - Z-CBL20 - ø 20 см - ø 7^{3/4}"



ПЛАСТИКОВАЯ КРЫШКА - Z-CBL24 - ø 24 см - ø 9^{1/4}"

СЕРВИРОВОЧНЫЕ МИСКИ (URA-ТЕХНОЛОГИЯ)



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ, Мелкая) Z-SB16S
 ø 16 см - 0.3 л - высота 1.7 см
 ø 6^{1/4}" - 0.32 Qt - высота 3/4"



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ, Мелкая) Z-SB20S
 ø 20 см - 0.5 л - высота 1.7 см
 ø 7^{3/4}" - 0.53 Qt - высота 3/4"



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ, Мелкая) Z-SB24S
 ø 24 см - 0.7 л - высота 1.9 см
 ø 9^{1/4}" - 0.74 Qt - высота 3/4"



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ, Глубокая) Z-SB16D
 ø 16 см - 0.6 л - высота 3.3 см
 ø 6^{1/4}" - 0.64 Qt - высота 1^{1/4}"



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ, Глубокая) Z-SB20D
 ø 20 см - 1.0 л - высота 4.1 см
 ø 7^{3/4}" - 1.06 Qt - высота 1^{2/4}"



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА (URA-ТЕХНОЛОГИЯ, Глубокая) Z-SB24D
 ø 24 см - 1.4 л - высота 4.9 см
 ø 9^{1/4}" - 1.48 Qt - высота 2^{1/4}"

WOK



СКОВОРОДА WOK - Z-W2424-SC
 ø 24 см - 2.4 л - высота 7.9 см
 ø 9^{1/4}" - 2.51 Qt - высота 3"



СКОВОРОДА WOK - Z-W3045
 ø 30 см - 4.5 л - высота 10 см
 ø 11^{3/4}" - 4.77 Qt - высота 4"



ГРИЛЛЕР QD - Z-Q1918-SC
 19.3 x 19.3 см - 1.8 л - высота 5.7 см
 7^{2/4}" x 7^{2/4}" - 1.91 Qt - высота 2^{1/4}"



СОТЕЙНИК QD - Z-Q1927
 19.3 x 19.3 см - 2.7 л - высота 8.2 см
 7^{2/4}" x 7^{2/4}" - 2.86 Qt - высота 3^{1/4}"



ГРИЛЛЕР QD - Z-Q2323
 23 x 23 см - 2.3 л - высота 5.2 см
 9" x 9" - 2.44 Qt - высота 2"



КОМБИ-МИСКА QD - Z-QB19
 19.3 x 19.3 см - 2.2 л - высота 7.3 см
 7^{2/4}" x 7^{2/4}" - 2.33 Qt - высота 2^{3/4}"



КОМБИ-МИСКА QD - Z-QB23D
 23 x 23 см - 3.6 л - высота 8.2 см
 9" x 9" - 3.82 Qt - высота 3^{1/4}"



КОМБИ-МИСКА QD - Z-QB23S
 23 x 23 см - 2.3 л - высота 5.4 см
 9" x 9" - 2.44 Qt - высота 2"

QUADRA




СОТЕЙНИК QD - Z-Q1918
 19.3 x 19.3 см - 1.8 л - высота 5.7 см
 7^{2/4}" x 7^{2/4}" - 1.91 Qt - высота 2^{1/4}"



ZEPTER
MASTERPIECE
COOKART

Made



Zepter
Наследие Успеха



"Nomen Est Omen"
(Имя есть знак)

zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER

Международные награды и признание



АМЕРИКАНСКАЯ НАГРАДА
МЕДАЛЬ ПОЧЕТА
«ОСТРОВ ЭЛЛИС», 2011

Вручена Zepter за
выдающийся вклад
в улучшение
жизни миллионов людей

- НАГРАДА «ЗОЛОТОЙ МЕРКУРИЙ», ИТАЛИЯ
1994, 1995, 1996, 1997 и 2010
Zepter International является пятикратным обладателем этой награды за инновационные технологии и производство новой, оригинальной продукции.
- Золотой Приз V.I.D. (Награда за Бизнес-Инновации)
2004 – Франкфурт, Германия
- 30-я Золотая Награда Коммерческого Престижа
2000 – Мадрид, Испания
- 14-я Международная Европейская Премия за Качество
2000 – Париж, Франция
- Кавалер Труда Республики Италия
1997 – награда присуждена за технологическое и социальное развитие, а также рост в сфере занятости, Италия
- Знак отличия за заслуги в борьбе с высоким уровнем содержания холестерина
1994 – Варшава, Польша



Награда «Kitchen *Innovation* of the Year®»¹
за Лучшую Клиентоориентированную Продукцию
2014 – Франкфурт, Германия

Smart-Мультисистема Zepter
Победитель в номинации «Функциональность, Дизайн и Инновация»

Качество Zepter

Посуда Zepter Masterpiece сделана из металла 316L от Zepter.
Zepter предоставляет бесплатную пожизненную гарантию (минимум 30 лет).²

¹«Кухонная инновация года»

²Гарантия предоставляется только на посуду с Термоаккумулирующим дном.



Zepter International – Наследие Успеха

Информация о Компании



Zepter International – это мультибрендовая международная компания, которая производит, продает и распространяет во всем мире **эксклюзивную, высококачественную продукцию** преимущественно через собственную сеть продаж, а также в своих розничных салонах.

В совокупности с компанией Zepter Finance Holding AG, ведущей финансовой, банковской и страховой компанией, Zepter International является частью Zepter Group.

С момента своего основания компания Zepter International установила очень высокие стандарты качества и стала неотъемлемой частью жизни миллионов людей во всем мире.

Каждые 10 секунд где-то в мире начинается новая презентация продукции Zepter, ведь компания Zepter представлена **на 5 континентах, более чем в 60 странах мира.**

Zepter International принадлежат 7 заводов в Швейцарии, Германии и Италии, а также более **320 000 м² бизнес-пространства** в крупнейших мегаполисах мира. Прошедшие 25 лет были очень успешными, так как более **80 000 000 человек стали довольными пользователями** продукции Zepter.

Компания Zepter стала успешной благодаря видению, инновационной продукции высочайшего качества и системе продаж, включающей свыше **100 000 сотрудников и консультантов по всему миру.** Zepter гордится своими превосходно обученными менеджерами и консультантами, которых мотивирует и вдохновляет распространение **глобальной миссии здоровья и красоты.**

Ешь Здорово. Живи Лучше. Живи Дольше

КОМПАНИИ ZEPTEP

ZEPTEP АВСТРАЛИЯ, *Сидней*
ZEPTEP АВСТРИЯ, *Вена*
ZEPTEP АЗЕРБАЙДЖАН, *Баку*
ZEPTEP АЛБАНИЯ, *Тирана*
ZEPTEP БЕЛАРУСЬ, *Минск*
ZEPTEP БОЛГАРИЯ, *София*
ZEPTEP БОСНИЯ И ГЕРЦЕГОВИНА, *Сараево, Бая-Лука*
ZEPTEP БРАЗИЛИЯ, *Сан-Паулу*
ZEPTEP ВЕЛИКОБРИТАНИЯ, *Лондон*
ZEPTEP ВЕНГРИЯ, *Будапешт*
ZEPTEP ГЕРМАНИЯ, *Менхенгланблах*
ZEPTEP ЕГИПЕТ, *Каир*
ZEPTEP ИНДИЯ, *Бангалор*
ZEPTEP ИОРДАНИЯ, *Амман*
ZEPTEP ИСПАНИЯ, *Мадрид*
ZEPTEP ИТАЛИЯ, *Милан*
ZEPTEP КАЗАХСТАН, *Алматы*
ZEPTEP КАНАДА, *Торонто*
ZEPTEP КНЯЖЕСТВО МОНАКО, *Монте-Карло*
ZEPTEP ЛАТВИЯ, *Рига*
ZEPTEP ЛИТВА, *Вильнюс*
ZEPTEP МАКЕДОНИЯ, *Скопье*
ZEPTEP МОЛДОВА, *Кишинев*
ZEPTEP НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ, *Окленд*
ZEPTEP ПОЛЬША, *Варшава*
ZEPTEP РОССИЯ, *Москва*
ZEPTEP РУМЫНИЯ, *Бухарест*
ZEPTEP СЕРБИЯ, *Белград*
ZEPTEP СЛОВАКИЯ, *Братислава*
ZEPTEP СЛОВЕНИЯ, *Словень-Градец*
ZEPTEP США, *Норт-Берген*
ZEPTEP УКРАИНА, *Киев*
ZEPTEP ФРАНЦИЯ, *Париж*
ZEPTEP ХОРВАТИЯ, *Загреб*
ZEPTEP ЧЕРНОГОРИЯ, *Подгорица*
ZEPTEP ЧЕХИЯ, *Прага*
ZEPTEP ШВЕЙЦАРИЯ, *Воллерау*
ZEPTEP ЭСТОНИЯ, *Таллин*
ZEPTEP ЮЖНАЯ КОРЕЯ, *Сеул*

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ДИСТРИБЬЮТОРЫ ZEPTEP

АРМЕНИЯ, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
ГОНКОНГ, *Wessen*
ГРУЗИЯ, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
ИЗРАИЛЬ, *A.L.N. Israel*
ИНДОНЕЗИЯ, *P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.*
ИРАК, *United Pharma International*
КИПР, *Life's Quality Ltd.*
МЕКСИКА, *THI of Switzerland SA DE CV*
ОАЭ, *Amerat AL-Sham Trading*
САУДОВСКАЯ АРАВИЯ, *United Pharma International*
ТАДЖИКИСТАН, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
УЗБЕКИСТАН, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
ЮЖНАЯ КОРЕЯ, *Angel Korea Ltd.*
ЯПОНИЯ, *Aglex Inc.*

НЕЗАВИСИМЫЕ ДИСТРИБЬЮТОРЫ ZEPTEP

АНГОЛА, *Nebojsa CC*
АРМЕНИЯ, *Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.*
БЕЛЬГИЯ, *Haromed BVBA, Trendy Cook*
ГЕРМАНИЯ, *Sefeld MZV Deutschland GmbH, Mack GmbH, Miletic Mladen*
ГОНКОНГ, *Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care, Colourmix Cosmetics Co. Ltd.*
ГРЕЦИЯ, *Life's Quality Ltd.*
ГРУЗИЯ, *King Style*
ДАНИЯ, *Govinda Consult APS*
ЗИМБАБВЕ, *Nebojsa CC*
КИТАЙСКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*
КОСОВО, *Home Style*
КУВЕЙТ, *Royal Beauty Group Co. W.L.L.*
ЛИВАН, *Maalouf Bros Trading Co. SAL*
ЛЮКСЕМБУРГ, *Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor*
МАКАО, *Wessen*
МАЛАЙЗИЯ, *Sun Health Care (M) Sdn Bhd*
МОНГОЛИЯ, *Zofir Co. Ltd., Namir LLC*
НАМИБИЯ, *Nebojsa CC*
НИДЕРЛАНДЫ, *Trendy Cook, Haromed BVBA*
НОРВЕГИЯ, *Malkord AS*
ПОРТУГАЛИЯ, *Lar Puro Lda*
СИНГАПУР, *Zen'Yu Pacific Pte Ltd.*
СИРИЯ, *Lady World Trading Co.*
ТАЙВАНЬ, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*
ТУРЦИЯ, *Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Lted. Sti.*
УЗБЕКИСТАН, *Comfort Ltd. JV*
ФИЛИППИНЫ, *BSP Dermatological Corp.*
ФИНЛЯНДИЯ, *Iiri Heinil KY*
ШВЕЙЦАРИЯ, *Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA, Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb GMBH*
ШВЕЦИЯ, *Interscandicom, Galo Medical AB*
ЮЖНАЯ КОРЕЯ, *Woongjin ThinkBig Co. Ltd.*
ЮЖНО-АФРИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА, *Nebojsa CC*