

# ZEPTER MASTERPIECE COOKART



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

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

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

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

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

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

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






## Pokrywa i krawędź naczynia Zepter

Specjalnie zaprojektowana przez nas pokrywa idealnie pasuje do krawędzi naczynia, zapewniając szczelne zamknięcie z uszczelnieniem wodnym. Umożliwia to proces gotowania w obiegu zamkniętym pary wodnej. Pomaga w tym również specjalny design pokrywy o odpowiednio wyprofilowanym wypukłym kształcie z charakterystycznymi "falami". Środek pokrywy jest wyższy i bardziej zaokrąglony - zwiększa to pojemność naczynia.

Pokrywę można oprzeć o opatentowane uchwyty. To wygodne rozwiązanie zapewni więcej przestrzeni podczas gotowania. Może być stosowana także jako podstawka ochronna pod gorące naczynie.

Pokrywę zdobi elegancki znak .



## Korpus naczynia Zepter

Korpus naczynia Zepter wykonany jest z najwyższej jakości stalu 316L. Zawsze pozostaje chłodniejszy od spodu. Umożliwia kondensację odżywczych płynów z gotowanych składników i gotowanie w obiegu zamkniętym pary wodnej.

Naczynia zaprojektowane są tak, by wygodnie można było je jedno na drugim układać i gotować w systemie wielopoziomowym (piramidy). Gotowanie w systemie piramidy Zepter Superior Multisystem pozwala na przygotowanie 2-3 zdrowych posiłków w tym samym czasie na jednej płycie grzewczej, w niższych temperaturach. W ten sposób oszczędzamy żywność, czas i energię.



## Technologia URA od Zepter

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

## Uchwyty Zepter

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



## Dno Zepter Accuthermal Compact (ZAC) – opatentowana technologia

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

# Innowacyjna technologia i słynne wzornictwo Zepter

## Obieg zamknięty Zepter

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

## Termokontroler analogowy Zepter

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

## Zepter: Naturalne, zdrowe odżywianie

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



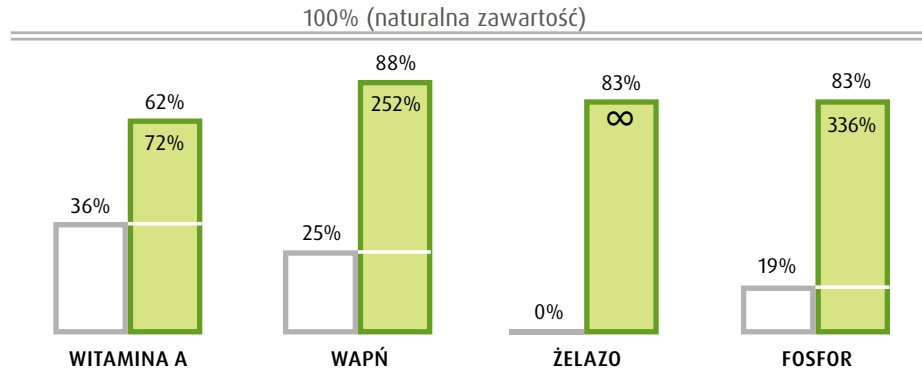
# Odpowiednie przygotowanie posiłków, gotowanie bez wody i smażenie bez tłuszczu to klucz do zdrowego odżywiania.



% wartości odżywczych zachowanych podczas gotowania w tradycyjnych naczyniach, w porównaniu z wartościami początkowymi



% wartości odżywczych zachowanych podczas gotowania w naczyniach Zepter Masterpiece, w porównaniu z wartościami początkowymi



Źródło: Università degli Studi, Milano

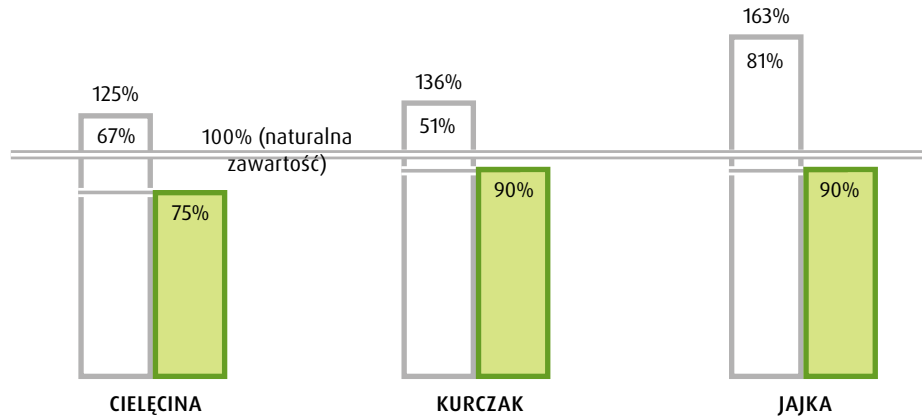
Wyniki badań wskazują, że gotowanie w systemie piramidy firmy Zepter pozwala zachować więcej wartości odżywczych: 72% więcej witaminy A, 252% więcej wapnia, 336% więcej fosforu i aż 83% więcej żelaza. Ponadto, w porównaniu z przygotowywaniem potraw w naczyniach słabej jakości, podczas smażenia bez dodatku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



% tłuszczu po ugotowaniu w tradycyjnych naczyniach, w porównaniu z wartościami początkowymi



% tłuszczu po ugotowaniu w naczyniach Zepter Masterpiece, w porównaniu z wartościami początkowymi



Źródło: Università degli Studi, Milano

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

# Zepter Masterpiece CookArt

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



Naczynia głębokie



Naczynia owalne



Patelnie



Woki



Naczynia do zapiekania

**Wielofunkcyjność, elegancja  
i prostota.**



# Zepter Syncro-Clik® – opatentowana technologia

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

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



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

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

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



# ZEPTER MASTERPIECE COOKART



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

# Zepter Superior Multisystem

## Zepter Superior Multisystem

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



## Obieg zamknięty

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



## Dno Zepter Accuthermal Compact (ZAC)

Umożliwia właściwe przygotowanie zdrowej żywności i oszczędzanie energii. Jest przeznaczone do wszystkich źródeł ciepła, w tym indukcji.

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

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

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

**Jedz zdrowo. Żyj lepiej. Żyj dłużej.**

**POKRYWA Z-LID28-ATC**

Ø 28 cm  
Ø 11"



**PATELNIĄ - URA Z-FP2838-LS**

Ø 28 cm - 3.8 l - h 7.1 cm  
Ø 11" - 4.03 Qt - h 2.8"

**NACZYNIĘ Z-2470**

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



**NACZYNIĘ Z-2042**

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



**NACZYNIĘ Z-2050**

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



**NACZYNIĘ - URA Z-2430**

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



# Zestaw Grande

Z-530

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



**DURSZLAK Z-524**  
Ø 24 cm - 4.8 l - h 11.5 cm  
Ø 9¼" - 5.09 Qt - h 4¾"



**POKRYWKA PLASTIK Z-CBL24**  
Ø 24 cm  
Ø 9¼"



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

**TACA - URA (PŁYTKA) Z-SB20S**  
Ø 20 cm - 0.5 l - h 1.7 cm  
Ø 7¾" - 0.53 Qt - h¾"



**POKRYWKA PLASTIK Z-CBL20**  
Ø 20 cm  
Ø 7¾"



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

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



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



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



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



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



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



# Zestaw Universal

Z-520

## DURSZLAK Z-S24

Ø 24 cm - 4.8 l - h 11.5 cm  
Ø 9¼" - 5.09 Qt - h 4¼"



## POKRYWKA PLASTIK Z-CBL24

Ø 24 cm  
Ø 9¼"  
3 szt.



## MISKA Z-CB24

Ø 24 cm - 3.3 l - h 8.8 cm  
Ø 9¼" - 3.5 Qt - h 3¼"

## POKRYWKA PLASTIK Z-CBL20

Ø 20 cm  
Ø 7¾"  
4 szt.



## MISKA Z-CB20

Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm  
Ø 7¾" - 2.12 Qt - h 3"

## UCHWYT DO PODNOSZENIA Z-SK

Ø 5.1 cm - h 4 cm  
Ø 2" - h 1¼"



## KOSZYK DO GOTOWANIA NA PARZE

Z-420-18C

Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm  
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3¼"



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



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



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



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





# Zestaw Business

**Z-550S**

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



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



**POKRYWKA PLASTIK Z-CBL20**  
Ø 20 cm  
Ø 7¾"  
4 szt.



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

**PRZYKRYWKA PLASTIK - Z-CBL16**  
Ø 16 cm  
Ø 6¼"  
1 szt.



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



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



# Zestaw Standard

## Z-510

### NACZYNIĘ Z-2050

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



### NACZYNIĘ - URA Z-2430

Ø 24 cm - 3.0 l - h 7.5 cm  
Ø 9¼" - 3.18 Qt - h 3"



### NACZYNIĘ Z-2042

Ø 20 cm - 4.2 l - h 14.2 cm  
Ø 7¾" - 4.45 Qt - h 5¼"



### DURSZLAK Z-520

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



### POKRYWKA PLASTIK Z-CBL24

Ø 24 cm  
Ø 9¼"

4 szt.



### POKRYWKA PLASTIK Z-CBL20

Ø 20 cm  
Ø 7¾"

4 szt.



### MISKA Z-CB20

Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm  
Ø 7¾" - 2.12 Qt - h 3"

Ø 7¾" - 2.12 Qt - h 3"



### KOSZYK DO GOTOWANIA NA PARZE Z-420-18C

Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm  
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3¼"



### UCHWYT DO PODNOSZENIA Z-SK

Ø 5.1 cm - h 4 cm  
Ø 2" - h 1¼"



# Zestaw Junior

## Z-500

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



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



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



**POKRYWKA PLASTIK Z-CBL20**  
Ø 20 cm  
Ø 7¾"  
4 szt.



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

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



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



Ø 16 cm | 6¼"



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



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

Ø 20 cm | 7¾"



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



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



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



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

Ø 24 cm | 9 ¼"



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



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



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



**NACZYNIĘ - Z-2470**  
Ø 24 cm - 7.0 l - h 16.5 cm  
Ø 9¼" - 7.42 Qt - h 6¼"



**NACZYNIĘ - Z-2490**  
Ø 24 cm - 9.0 l - h 21 cm  
Ø 9¼" - 9.54 Qt - h 8¼"

Ø 28 cm | 11"



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



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



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

Ø 30 cm | 11¾"



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



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

TERMOKONTROLER



**TERMOKONTROLER ANALOGOWY  
ZEPTER Z-ATC**

**WOK**

**WOK - Z-W2424-SC**  
 Ø 24 cm - 2.4 l - h 7.9 cm  
 Ø 9 1/4" - 2.54 Qt - h 3"



**WOK - Z-W3045**  
 Ø 30 cm - 4.5 l - h 10 cm  
 Ø 11 3/4" - 4.77 Qt - h 4"

**DURSZLAK**

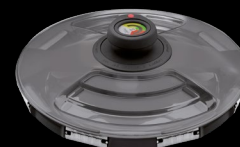
**DURSZLAK - Z-S20**  
 Ø 20 cm - 2.8 l - h 10.1 cm  
 Ø 7 3/4" - 2.97 Qt - h 4"



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

**SYNCRO-CLIK®**

**SYNCRO-CLIK® - Z-420-20**  
 Ø 20 cm - h 9.35 cm  
 Ø 7 3/4" - h 3 3/4"



**SYNCRO-CLIK® - Z-420-24**  
 Ø 24 cm - h 10 cm  
 Ø 9 1/4" - h 4"

**PATELNA / POLEROWANE**

**PATELNA - Z-FP2016-S/S**  
 Ø 20 cm - 1.6 l - h 6.1 cm  
 Ø 7 3/4" - 1.7 Qt - h 2 3/4"



**PATELNA - Z-2420-S**  
 Ø 24 cm - 2.0 l - h 5.2 cm  
 Ø 9 1/4" - 2.12 Qt - h 2"



**PATELNA - Z-FP2425-S/S**  
 Ø 24 cm - 2.5 l - h 6.6 cm  
 Ø 9 1/4" - 2.65 Qt - h 2 3/4"



**PATELNA - Z-FP2828-LS**  
 Ø 28 cm - 2.8 l - h 7.1 cm  
 Ø 11" - 4.03 Qt - h 2 3/4"



**PATELNA - Z-FP2838-LS/S**  
 Ø 28 cm - 3.8 l - h 7.1 cm  
 Ø 11" - 4.03 Qt - h 2 3/4"

**PATELNA / TECHNOLOGIA URA**

**PATELNA - URA - Z-FP2016-S**  
 Ø 20 cm - 1.6 l - h 6.1 cm  
 Ø 7 3/4" - 1.7 Qt - h 2 3/4"



**PATELNA - URA - Z-FP2425-S**  
 Ø 24 cm - 2.5 l - h 6.6 cm  
 Ø 9 1/4" - 2.65 Qt - h 2 3/4"



**PATELNA - URA - Z-FP2838-LS**  
 Ø 28 cm - 3.8 l - h 7.1 cm  
 Ø 11" - 4.03 Qt - h 2 3/4"

**POKRYWKI**

**Z-LID16-ATC**  
 Ø 16 cm  
 Ø 6 1/4"



**Z-LID20-ATC**  
 Ø 20 cm  
 Ø 7 3/4"



**Z-LID24-ATC**  
 Ø 24 cm  
 Ø 9 1/4"



**Z-LID28-ATC**  
 Ø 28 cm  
 Ø 11"

## KOSZYK



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



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



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

## MISKI



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



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



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

## POKRYWKI PLASTIK



**PRZYKRYWKA PLASTIK - Z-CBL16**  
 Ø 16 cm - Ø 6 1/4"



**PRZYKRYWKA PLASTIK - Z-CBL20**  
 Ø 20 cm - Ø 7 3/4"



**PRZYKRYWKA PLASTIK - Z-CBL24**  
 Ø 24 cm - Ø 9 1/4"

## TACA - TECHNOLOGIA URA



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



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



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



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



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



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

## PŁYTA INDUKCYJNA



**PŁYTA INDUKCYJNA  
 TF-993R**

## UCHWYT DO PODNOSZENIA



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

## ZAKRES STOSOWANIA NACZYŃ MASTERPIECE COOKART SYSTEM



GAZ



CERAMIKA



INDUKCJA

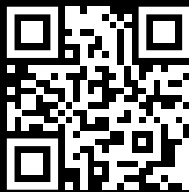


PIEKARNIK



PŁYTA GRZEWICZA

**ZEPTER**  
MASTERPIECE  
COOKART



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