



**INSTRUKCJA
UŻYTKOWANIA
NACZYŃ,
FIRMY ZEPTER**

SZANOWNY KLIENCIE!

Zdrowy i naturalny sposób przygotowywania potraw w naczyniach ZEPTER zmienił życie wielu rodzin na całym świecie.

Stosowanie naczyń firmy ZEPTER zalecają dietetycy i lekarze. Gotowanie w systemie ZEPTER najskuteczniej i najpewniej zapobiega zgubnemu wpływowi na zdrowie trzech nieprawidłowości w sposobie odżywiania się, jakimi są nadmiar tłuszczu, brak witamin i nadużywanie soli kuchennej.

Naczynia ZEPTER są wykonane ze stali chromowo-niklowej CrNi 18/10. Jest to materiał nierdzewny. Charakterystyczną cechą tych wyrobów jest ich neutralne zachowanie w odniesieniu do zapachu i smaku. W tym samym naczyniu można obok siebie gotować różne produkty, np. mięso, cebulę i jabłka, a każde z nich zachowa tylko własny smak i zapach.

Powszechnie wiadomo, że smaki i zapachy mieszają się w wodzie. W naczyniach ZEPTER można gotować bez wody i smażyć bez tłuszczu, wykorzystując wodę i tłuszcz zawarty w produktach, zachowując przy tym ich naturalny zapach i smak.

Kolejną cechą charakterystyczną naczyń ZEPTER jest ogromna gęstość materiału przypadająca na jednostkę powierzchni. Porowatość mierzona jest do trzeciego miejsca po przecinku, dlatego potrawy przygotowane w naczyniach ZEPTER zachowują świeżość znacznie dłużej niż potrawy przygotowane w innych naczyniach.

PRZYGOTOWANIE NACZYŃ DO UŻYTKU

Odkonserwowanie to jedna z najważniejszych czynności, które musimy wykonać przed pierwszym użyciem naczyń kuchennych i asortymentu dodatkowego. Sposób usunięcia preparatu konserwującego jest bardzo prosty: naczynia, kieliszki, półmiski, sztućce należy umyć w gorącej wodzie, a następnie używając środka czyszczącego **ZEP-TOP** (lub innego środka do mycia naczyń ze stali chromowo-niklowej) wyczyścić z zewnątrz i wewnątrz. Do mycia powierzchni polerowanych używamy miękkiej gąbki, natomiast matowe ścianki wewnętrzne i dno naczynia można czyścić ostrą stroną gąbki. Po opłukaniu całą czynność należy powtórzyć jeszcze dwa - trzy razy.

UWAGA! Ze względu na możliwość ścierania, nie wolno czyścić powierzchni poślanych.

AKUTERMICZNE DNO

Akutermiczne dno jest tą częścią naczynia, która umożliwia gotowanie bez wody i smażenie bez tłuszczu. Wykonane ze stopów metali lekkich, akumuluje ciepło i rozprządza je równomiernie po całym naczyniu. Konstrukcja dna umożliwia przenoszenie ciepła na ścianki naczynia. Dzięki temu uchwyty nie nagrzewają się, a potrawy nie przywierają do dna i ścianek naczynia. Ten sposób gotowania pozwala zaoszczędzić nawet do 70% energii cieplnej. Dno naczynia może wytrzymać duże zmiany temperatury - nie spowoduje to żadnych deformacji (odpryski, rozwarstwienie). Każde naczynie firmy **ZEPTER** posiada na zewnętrznej stronie dna znak firmowy, który jest gwarancją, że mają Państwo przed sobą opatentowany, doskonałej jakości produkt. Potwierdzeniem tego jest udzielona przez **ZEPTER** wieczysta gwarancja.



NACZYNIA ZEPTER A PŁYTY I KUCHNIE INDUKCYJNE

Najnowsza technologia naczyń **ZEPTER** polega między innymi na wzbogaceniu dotychczasowego dna akutermicznego o specjalną opatentowaną kapsułę wykonaną ze stali chromowo-ferytycznej. Nowoczesne rozwiązanie technologiczne umożliwia użytkowanie naczyń na kuchniach i płytach indukcyjnych. Podgrzewanie indukcyjne przyspiesza nagrzewanie się kapsuły wykonanej ze stali ferrytycznej, dzięki czemu czas podgrzewania zostaje skrócony a oszczędność energii wzrasta o około 25%. Uniwersalność naczyń firmy **ZEPTER** polega na możliwości stosowania różnych źródeł energii. Naczynia mogą być używane na kuchni gazowej, elektrycznej i od niedawna na kuchni indukcyjnej.

WSKAZNIK TEMPERATURY (TERMOKONTROLER)

To precyzyjne urządzenie o specjalnej konstrukcji pozwala na kontrolę procesu gotowania bez konieczności zagładania pod pokrywkę. Już nie musimy ciągle sprawdzać, czy potrawa zaczęła się gotować, czy gotuje się równomiernie i czy jest ugotowana - wszystko to pokaże urządzenie zamontowane na pokrywce. Obudowa termokontrolera nie nagrzewa się i służy jako bezpieczny uchwyt pokrywki. W momencie, gdy wskazówka termokontrolera znajdzie się na polu zielonym, naczynie jest przygotowane do rozpoczęcia procesu gotowania lub smażenia. Zmniejszamy wówczas dopływ ciepła do minimum. Pomimo zmniejszenia dopływu ciepła wskazówka przesunie się do przodu. Gdy wskazówka znajdzie się w połowie zielonego pola, naczynie ma optymalną temperaturę potrzebną do rozpoczęcia procesu gotowania. W trakcie procesu gotowania wskazówka powinna znajdować się w przedziale pola zielonego. Gdy wskazówka znajdzie się w polu czerwonym, mamy do czynienia ze zbyt wysoką temperaturą naczyń. Należy wówczas wyłączyć dopływ ciepła lub zdjąć naczynie z palnika. Potrawa dogotuje się bez dopływu ciepła.

POKRYWA

Pod pokrywą para wodna skrapla się i w postaci kropeł wraca na dno naczyń. Dzięki specjalnemu wyprofilowaniu pokrywki i brzegów naczyń, w trakcie gotowania wytwarza się uszczelka z pary wodnej, hermetycznie zamykająca naczynie. Para nie wydostaje się na zewnątrz, a tym samym nie dochodzi do utraty składników odżywczych zawartych w potrawie. Ścianki naczyń mają grubość 1 mm i nagrzewają się wolniej niż dno naczyń. To z powodu różnicy temperatur pomiędzy dnem i ściankami naczyń, para wydobywająca się z produktów spożywczych unosi się w kierunku chłodniejszej pokrywki, gdzie skrapla się i w postaci kropełek wraca na dno naczyń.

UCHWYTY

W czasie gotowania uchwyty naczyń nie nagrzewają się. Są odporne na wysoką temperaturę, co pozwala na umieszczanie ich w piekarnikach (do temperatury 180° C). Uszkodzone uchwyty można bardzo łatwo wymienić.

WZORNICTWO

Wzornictwo naczyń spełnia najostrzejsze kryteria współczesnego wzornictwa przemysłowego. W porównaniu z naczyniami do gotowania produkowanymi przez inne firmy, naczynia firmy **ZEPTER** są bezkonkurencyjne.

Oprócz zalet technologicznych, naczynia firmy **ZEPTER** odznaczają się ogromną funkcjonalnością:

1. Brak parowania w czasie gotowania.
2. Akutermiczne dno pozostawiające potrawę ciepłą przez dłuższy czas.
3. Możliwość gotowania prawie wszystkich potraw bez dodawania wody.
4. Wygoda przechowywania - możliwość ustawienia całego zestawu w dwóch kolumnach.
5. Łatwość utrzymania naczyń w czystości przy użyciu wszelkich dostępnych środków do mycia naczyń.

MOŻLIWOŚĆ WYKORZYSTANIA KAŻDEGO POJEDYNCZEGO ELEMENTU ZESTAWU W KOMBINACJI Z INNYMI ELEMENTAMI CZYNIĄ ZESTAW FIRMY ZEPTER PRAWDZIWYM SYSTEMEM, A NIE TYLKO KOMPLETEM POJEDYNCZYCH, PIĘKNYCH I TRWAŁYCH NACZYŃ NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI.

OPRÓCZ NACZYŃ DO GOTOWANIA I SMAŻENIA W SKŁAD SYSTEMU ZEPTER WCHODZĄ NASTĘPUJĄCE ELEMENTY:

POKRYWA – Pokrywa wyposażona jest we wskaźnik temperatury. Możliwe jest odkładanie pokrywy na uchwycie naczynia. Pokrywa jest przydatna także w przygotowywaniu potraw, tzn. myciu, obieraniu, krojeniu, produktów - jest ona stabilna i zawsze znajduje się pod ręką. Może również służyć jako oryginalna podstawka do wszystkich naczyń i półmisek o tej samej średnicy.

PÓLMISKI – Półmiski głębokie i płytkie o różnej średnicy mogą być wykorzystane do: mycia i przygotowywania produktów, gotowania lub podgrzewania na parze, podgrzewania, serwowania potraw, przechowywania potraw.

MISKI COMBI – Miski combi o różnej średnicy są klasycznymi naczyniami, ponieważ nie są wyposażone w wielowarstwowe akutermiczne dno. Tym niemniej mają wiele zastosowań. Mogą być używane do: mycia warzyw i owoców oraz przygotowywania produktów spożywczych, jako pokrywka w celu zwiększenia objętości naczynia, do gotowania na parze, jako powierzchnia grzewcza przy gotowaniu w systemie wielopoziomowym, do serwowania potraw.

DURSZLAK – Durszlak o średnicy 20 cm lub 24 cm to niezastąpiony element zestawu naczyń firmy Zepter, niezbędny w procesie przygotowywania potraw. To naczynie może być przydatne do: mycia warzyw i owoców, przygotowywania produktów spożywczych, gotowania na parze, odczadzania, przecierania.

Zestaw do gotowania na parze tworzymy następująco: durszlak stawiamy na naczyniu o tej samej średnicy i po napełnieniu go produktami, przykrywamy pokrywką. Podobnie postępujemy, gdy chcemy zwiększyć objętość naczynia. **Przykład:** Naczynie + durszlak + miska kombi. Durszlak może służyć do przecierania produktów np. pomidorów ugotowanych na parze.

PRZYSSAWKA – Aby uniknąć poparzenia przy zdejmowaniu miski kombi z naczynia, należy skorzystać z przyssawki.

TARKA I OBRĘCZ – Oba elementy wykonane są ze stali chromowo-niklowej CrNi 18/10 najwyższej jakości. Tarka o średnicy 20 cm i obręcz o średnicy 24 cm są idealnie dopasowane do naczyń o tych samych średnicach. Dzięki zastosowaniu obręczy wraz z tarką, produkty siekane, przecierane czy rozdrabniane wpadają bezpośrednio do naczynia. **Zastosowanie w zestawie:** Obręcz z tarką w zestawie z naczyniem daje dodatkową możliwość gotowania na parze (oczywiście pod przykryciem). Aby zwiększyć objętość naczynia, kładziemy na nie obręcz i tarkę, następnie produkt do gotowania na parze i przykrywamy odpowiednio dopasowaną miską kombi. W ten sposób możemy gotować na parze m.in. ryby, warzywa, owoce, knedle. Miskę kombi wykorzystujemy jako nową powierzchnię przewodzącą ciepło. Na misce stawiamy więc jeszcze jedno naczynie, w którym mamy możliwość podgrzania lub dogotowania potrawy. Korzyści: jedno źródło ciepła - trzy potrawy - najniższa temperatura.

KOSZYK – Koszyk wykonany jest z tej samej stali, co pozostałe elementy. **Najczęściej znajduje zastosowanie:** przy gotowaniu zup na bazie wywaru (np. rosół): wszystkie produkty, które przygotowaliśmy do ugotowania zupy, wkładamy do koszyka, a koszyk wkładamy do naczynia wypełnionego odpowiednią ilością wody. Po ugotowaniu składników, koszyk wyjmujemy, pozostawiając czysty i klarowny wywar. Nie musimy już wyławiać z naczynia składników, ani dodatkowo w tym celu używać sitka.; przy smażeniu frytek, gotowaniu knedli, makaronu itd., do przygotowywania produktów, mycia i odczadzania.

MOŻLIWOŚĆ KOMBINACJI ELEMENTÓW ZESTAWU

Przygotowywanie wielu potraw jednocześnie, na jednym palniku, w najkrótszym czasie i przy możliwie najmniejszym zużyciu energii. W zależności od życzenia i potrzeb można tworzyć kombinacje zestawu, dzięki którym możliwe będzie przygotowanie dwóch, trzech, czterech i pięciu potraw na jednym źródle ciepła.



Przykład: Ustawiamy naczynie 5,6 l o średnicy 24 cm na źródle ciepła, na to ustawiamy durszlak o średnicy 24 cm. Następny poziom do gotowania na parze tworzymy z obręczy redukującej i tarki. Całość przykrywamy miską kombi 24 cm, zamykamy obieg pary. Na misce kombi ustawiamy dowolne naczynie, w którym możemy podgrzewać potrawy lub je dogotowywać.

GOTOWANIE BEZ WODY I SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU W NACZYNIACH ZEPTER

Charakterystyczną cechą naczyń firmy ZEPTER jest możliwość łatwego i zdrowego gotowania bez wody i smażenia bez tłuszczu.

GOTOWANIE BEZ WODY

Gotowanie bez wody opiera się na podstawowym założeniu, że niemal wszystkie produkty spożywcze zawierają w sobie wystarczającą ilość wody, zatem nie trzeba jej dodawać do gotowania. Wystarczy tylko tę wodę w prawidłowy sposób wykorzystywać. Jest to możliwe dzięki temu, że naczynia firmy **ZEPTER** posiadają specjalne akutermiczne dno. Przygotowane, umyte i jeszcze mokre warzywa umieszczamy w nienagrzanym naczyniu (wypełniamy je do 2/3 pojemności, oznaczonej kreską na wewnętrznej ścianie naczynia). Naczynie przykrywamy i włączamy źródło ciepła na średnią temperaturę. Po 3-5 minutach sprawdzamy temperaturę w następujący sposób: dotykamy dłońmi pokrywy - jeśli pokrywa jest bardzo gorąca (nie można utrzymać na niej dłoni) należy zmniejszyć dopływ ciepła do minimum i pozostawić tak do końca gotowania. Jeśli nie jest to konieczne, nie należy podnosić pokrywy w czasie gotowania, gdyż powoduje to wydostawanie się pary wodnej na zewnątrz. Jeśli jednak musimy to zrobić, po podniesieniu pokrywy wystarczy dodać 1 łyżkę wody i ponownie przykryć naczynie. W trakcie procesu gotowania para wodna unosi się i osiada na wewnętrznej stronie pokrywy, a następnie po skropleniu powraca na dno naczynia. W ten sposób proces gotowania odbywa się w zamkniętym obiegu pary.

SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU

Ten sam proces umożliwia nam smażenie mięsa bez dodatku tłuszczu. W tradycyjnym procesie smażenia, tłuszcz potrzebny jest do tego, żeby nie spalić naczynia. Teraz do smażenia potraw nie potrzebujemy żadnego tłuszczu: smalcu, oleju czy margaryny. Należy podkreślić, że wpływa to na znaczne odciążenie domowego budżetu.

Sposób smażenia: Rozgrzać naczynie do średniej temperatury. Po 3-4 minutach sprawdzić temperaturę, wlewając kilka kropel wody do naczynia. Jeśli krople wody rozpryskują się i toczą po dnie, można włożyć mięso. Smażyć je do momentu zrumienienia, przy czym nie należy podważać mięsa widelcem. Po 2-3 minutach smażenia mięso oddzieli się od dna i wtedy można je łatwo odwrócić na drugą stronę. Usmażone w ten sposób mięso jest znacznie smaczniejsze od mięsa smażonego na tłuszczu. Przyrządzone we własnym sosie ma też efektowny wygląd, a poza tym nie kurczy się - kawałek mięsa usmażony bez tłuszczu pod przykrywką jest znacznie większy od podobnego, usmażonego na oleju czy smalcu. To zupełnie zrozumiałe, bowiem powszechnie wiadomo, że mięso smażone na tłuszczu kurczy się o około 20%. Jak poważne są to oszczędności, łatwo obliczyć: dla jednej czteroosobowej rodziny, która spożywa w ciągu roku 300 kg mięsa, wynoszą one aż 60 kg.

Policzcie Państwo sami! Przy korzystaniu z naszych naczyń gotowanie i smażenie odbywa się w niskiej temperaturze, co gwarantuje oszczędność energii do 70%.

GOTOWANIE W WODZIE I SMAŻENIE NA TŁUSZCZU

W naczyniach firmy Zepter można oczywiście gotować podobnie jak w naczyniach tradycyjnych tzn. z dodatkiem wody i tłuszczu. Jest to jednak strata energii, żywności i czasu.

Podsumujmy: Podstawowa różnica między gotowaniem a smażeniem w naczyniach firmy ZEPTER (bez względu na to, czy odbywa się z dodatkiem wody i tłuszczu) jest następująca: przy gotowaniu składniki wkładamy zawsze do zimnego naczynia, przy smażeniu składniki wkładamy zawsze do rozgrzanego naczynia. W naczyniu można np. ugotować, upiec lub usmażyć całego kurczaka bez wody, tłuszczu i soli. Przy gotowaniu kurczaka należy włożyć go do zimnego naczy-

nia i włączyć źródło ciepła na średnią temperaturę. Dalej postępujemy według instrukcji. Przy pieczeniu (smażeniu) należy rozgrzać puste naczynie (nie dłużej niż 3-4 minuty), umieścić w nim kurczaka i pozostawić do zrumienienia. Następnie przewrócić go na drugą stronę, przykryć naczynie i zmniejszyć dopływ ciepła do minimum.

MYCIE NACZYŃ FIRMY ZEPTEP

Oczywiście, najlepiej jest umyć naczynia zaraz po ich użyciu. W przeciwnym razie należy wlać do nich trochę wody i pozostawić przykryte, aby zapobiec obsychaniu i przyklejaniu się resztek potraw do dna i ścianek naczyń. Plamy z wapnia (białe) lub z białka (niebieskie), które mogą pojawić się na dnie naczyń po przygotowaniu niektórych potraw, można łatwo usunąć za pomocą gąbki zwilżonej kilkoma kroplami octu lub soku z cytryny. Jeśli po tym zabiegu plamy nadal są widoczne, należy przetrzeć je ostrą stroną gąbki dodając płyn czyszczący **ZEP-TOP**. Jeśli nie będą Państwo przestrzegać instrukcji dotyczącej temperatury przyrządzania posiłków w naczyniach firmy **ZEPTEP**, wówczas mogą pojawić się na naczyniach przebarwienia, które można łatwo usunąć stosując płyn czyszczący **ZEP-TOP**. Wszystkie wyroby ze stali szlachetnej są bardzo łatwe do utrzymania w czystości. Utrzymanie w optymalnym stanie naczyń i innych wyrobów firmy Zeppter nie będzie żadnym problemem, jeśli będziecie Państwo pamiętać o kilku zasadach: do mycia NIE używamy metalowych szczotek, szczotek drucianych i innych metalowych przyborów; w czasie gotowania uważamy, aby NIE przegrzać stali szlachetnej w bardzo wysokich temperaturach, zwłaszcza przy pustych naczyniach; ze względu na plastikowe elementy uchwytów, maksymalna temperatura piekarnika, w jakiej używać można naczyń firmy Zeppter, wynosi 180°C; nie zaleca się mycia w zmywarkach kieliszków i pucharków z połączanymi lub srebrnymi elementami, jak też wyrobów porcelanowych zdobionych kobaltem.

SUSZENIE

Aby wyroby ze stali szlachetnej zachowały swój blask zawsze od razu po umyciu wytrzeć je do sucha ściereczką flanelową lub frote. Wiadomo, że nasza woda zawiera dużo chloru i wapnia, który pozostawia plamy na tak szlachetnym materiale, jakim jest stal chromowo-niklowa. Wyroby firmy ZEPTEP używane i konserwowane zgodnie z powyższymi zasadami, zawsze będą wspaniałą ozdobą każdej nowoczesnej kuchni.

DOTYCHCZAS NIE UŻYWALIŚMY W NASZYCH KUCHNIACH TAK CENNYCH PRZEDMIOTÓW, JAK STALOWE NACZYNIA FIRMY ZEPTEP, WIĘC NIE MUSIELIŚMY DBAĆ O NIE W SPOSÓB SZCZEGÓLNY. OBECNIE POWINNIŚMY TO ROBIĆ. KULTURA PRZYGOTOWYWANIA I SPOŻYWANIA POSIŁKÓW ORAZ PIĘKNIE NAKRYTY STÓŁ SPRAWIA NAM WIELE RADOŚCI W CODZIENNYM ŻYCIU.

WYNIKI BADAŃ WSKAZUJĄ, ŻE KUPUJĄC ZESTAW NACZYŃ FIRMY ZEPTEP UZYSKUJE SIĘ:

ZDROWE POŻYWIENIE:

naturalny smak pokarmów,
gotowanie bez wody,
smażenie bez tłuszczu

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII (DO 70%)

OSZCZĘDNOŚĆ TŁUSZCZU (DO 80%)

OSZCZĘDNOŚĆ ŻYWNOSCI (DO 20%)

OSZCZĘDNOŚĆ NACZYŃ

(nie musimy kupować nowych)

OSZCZĘDNOŚĆ CZASU (DO 50%) I MIEJSCA
(możliwość kombinacji)

LEPSZĄ ORGANIZACJĘ PRACY W KUCHNI
I WIĘKSZĄ PRZYJEMNOŚĆ W PRZYGOTOWANIU
POTRAW I PODAWANIU ICH NA STÓŁ

WSPANIAŁE WZORNICTWO

WIECZYSTĄ GWARANCJĘ

CAŁKOWITĄ AMORTYZACJĘ WYDATKÓW
W CIĄGU JEDNEGO ROKU

Znak Profilaktyka Cholesterolowa został przyznany naczyń 3.5l Zeppter przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie

NIE WYSTARCZY JEŚĆ NALEŻY SIĘ ODŻYWIAĆ!

