

# ZEPTER MASTERPIECE COOKART



**zepter**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL  
LIVE BETTER · LIVE LONGER  
[www.zepter.hu](http://www.zepter.hu)

©COPYRIGHT HOME ART & SALES SERVICES AG – ZEPTER GROUP 2023 - CODE - NY-PMD-HA-185-23-HU

**zepter**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL  
LIVE BETTER · LIVE LONGER

## A Zepter Superior 316L fémötvözet A Zepter élvonalbeli technológiája és a bámulatos dizájn

### A Zepter Superior fémötvözet (Cr-Ni-Mo)

A Zepter a Masterpiece edényeket kiváló minőségű 316L, króm-nikkel-molibdén ötvözetből készítjük, mely nemcsak edényeink csúcsmínőségét biztosítja, hanem lehetővé teszi a funkcionalitást, az egészséges főzést és a biztonságos használatot is.

Bár a kivételes minőségű a 316L ötvözet előállítására 50%-kal költségesebb, mint a 18/10 rozsdamentes acélé, edényeink ennek köszönhetik különleges tulajdonságaikat és rendkívüli ellenállóképességüket.

Ez a kivételes minőségű ötvözet környezetbarát, szinte elpusztíthatatlan és ellenállóbb a fizikai és vegyi hatásokkal, valamint a korrózióval szemben, mint más ötvözetek.

A 316L ötvözetből kialakított felületek nem porózusak, így az étel nem ég le, az edények nem veszik át a szagokat, nem színeződnek el. Edényeinkből egészségre káros anyagok nem oldódnak ki, nem okoznak allergiát, használatuk egyszerű, tisztításuk és karbantartásuk könnyű.

A 316L ötvözetet kizárólag olyan esetekben alkalmazzák, amikor kiemelten fontos a minőség: a gyógyászatban implantátumok, protézisek és sebészeti eszközök készítésénél, az luxusiparban pedig a karórák, autók és jachtok alkatrészeinek gyártásánál.

A Zepter 316L fémötvözetből készült edényeivel egészséges ételeket készíthetsz, ami hozzájárul a jobb és egészségesebb életvitelhez.



## A Zepter fedő és edényperem

A Zepter fedő hézagmentesen illeszkedik az edény pereméhez. Az edény pereme és a fedő között főzés közben kialakuló páragyűrű teljesen lezárja az edényt, így a tápanyagok az edényben maradnak, az étel a zárt főzési ciklus révén a saját levében fő meg. A fedő ívelt formája révén nagyobb úrtartalmat biztosít. A kényelmes használat érdekében a fedő az edény fülén is megtámasztható, így nem foglal helyet a konyhapulton. A fedőt elegáns hullámvonal és dekoratív „ZEPTER” betű díszíti.



## A Zepter URA technológiája

Az URA (Ultimate Resistant Application) a Zepter új és innovatív tapadásmentes technológiája, mely egészségre kockázatot jelentő kémia bevonat alkalmazása nélkül biztosítja a tapadásmentességet. A tapadásmentes felületet egy egyedülálló eljárás során az edénytest anyagstruktúrájának átalakításával az edény belső felületén hozzuk létre. Mivel tapadásmentes felület nem egy bevonat, hanem az edényt alkotó acél szerves része, nem hámlik és nem pattogzik le, ami a Zepter edényeket nemcsak biztonságossá, hanem szinte elpusztíthatatlanná és örökéletűvé teszi.

## A Zepter edény fülek

A Zepter edény füleket kifejezetten úgy terveztük, hogy ne melegedjenek túl. Mindez a szabadalmaztatott dizájnunk köszönhető, mely révén a Zepter edénytest és a fülek közti hőátadás minimálisra csökken. Az ergonomikus és stílusos forma révén az edények biztonságosan és könnyedén használhatók. A fülek ellenállnak akár a sütőben uralkodó hőmérsékletnek is és könnyen tisztíthatók.



## A Zepter edénytest

A Zepter edények speciális 316L fémötvözetből készülnek. Az edény fala mindig hidegebb marad, mint az alj; ez lehetővé teszi az élelmiszerek tápanyagban gazdag levének kondenzációját és a zárt környezetben történő keringését, azaz a zárt ciklusú főzést. Az új edényformának köszönhetően az azonos átmérőjű edények is könnyen tárolhatók, tárolás közben nem szorulnak egymásba. A Zepter edényekben emeletesen is főzhetsz, ami azt jelenti, hogy egyszerre akár 2-3 ételt is elkészíthetsz ugyanazon a hőforráson, a megszokottnál alacsonyabb hőmérsékleten, időt és energiát takarítva meg.



## A Zepter akkuterminikus kompakt edényalj (ZAC)

A szabadalmaztatott Zepter akkuterminikus edényaljak három fémrétegből készülnek, melyek kiemelkedő hőfelvételi, hőátadási és hőtárolási képességet biztosítanak a Zepter edényeknek. Ez teszi lehetővé a Zepter edények legfontosabb előnyét, az egészséges főzést. A Zepter akkuterminikus edényaljat 2000 tonna nyomással rögzítjük az edénytesten hegesztés vagy ragasztás nélkül. Ennek köszönhetően, az akkuterminikus edényaljak nemcsak kompakta, de nem is deformálódnak és szinte elpusztíthatatlanok. Gyorsan felveszik a hőt és egyenletesen adják át az ételnek, melyet így alacsonyabb hőmérsékleten készíthetünk el, megtakarítva a főzés során jellemzően felhasznált energia akár 70%-át. A Zepter edények valamilyen hőforráson használhatók, beleértve az indukciós főzőlapokat is.

## Zepter fejlett technológiája és a rendkívüli dizájn



### A Zepter zárt ciklusú főzés

A Zepter zárt ciklusú főzés egy olyan folyamat, amely során az élelmiszerekből felszabaduló tápanyagokban gazdag gőz, az edénytestnél mindig hidegebb fedőt elérve kicsapódik, majd visszacsöpög az ételre. A folyamat mindaddig zavartalanul ismétlődik, amíg az étel tökéletesen meg nem fő. Zepter zárt ciklusú főzés lehetővé teszi, hogy az élelmiszerek tápanyagokban gazdag nedvességtartalma az edényben keringve megmaradjon és az ételek a saját levükben, egészségesen, víz és zsiradékok hozzáadása nélkül, alacsony hőmérsékleten készüljenek el.

### A Zepter thermo kontroll kijelző

A Zepter thermo kontroll kijelző három egymást követő, eltérő színnel megjelölt hőmérséklet tartományban jelzi a főzési hőmérsékletet: a sárga szín az előmelegítés során jellemző, a zöld szín az ideális, a piros szín a túl magas hőmérséklet jelzi. A thermo kontroll kijelző révén a zárt ciklusú főzési folyamat megszakítása nélkül is biztosítható, hogy az ételek túlhevítés nélkül, az értékes tápanyagtartalom és biológiai jellemzők megőrzése mellett készüljenek el. A Zepter edények sütőben történő használata esetén a thermo kontroll kijelzőt mindig el kell távolítani a fedőről.

### Zepter: természetes, egészséges ételek

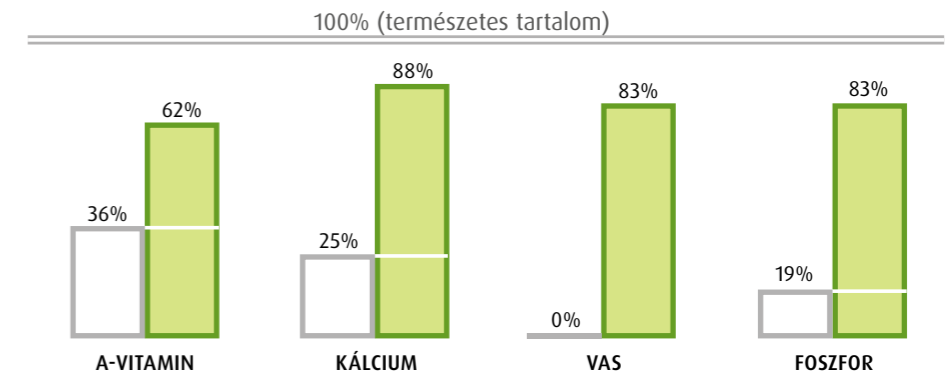
A Zepter Masterpiece edényekben készült ételek nemcsak étvágygerjesztőbbek, de összehasonlíthatatlanul ízletesebbek és egészségesebbek, mivel természetes jellemzőik (szín, tömeg, textúra, aroma, íz), értékes tápanyagaik és biológiai tulajdonságaik (vitaminok, ásványok, fehérjék, mikro- és makrotápanyagok) a főzési folyamat során megmaradnak. A Zepter főzési technológiájával elkészített étel nem veszít tömegéből, nem esik össze, nem tapad le és nem tartalmaz káros transzírsvakat, illetve a túlhevítés során keletkező akroleint vagy más rákkeltő anyagokat.



## Az egészségesen elkészített ételek, a hozzáadott víz nélküli főzés és a zsiradék hozzáadása nélküli sütés megőrzik az egészségedet

□ Tápanyagok megőrzése hagyományos edényekben, a főzés előtti értékhez képest, %-ban kifejezve

■ Zepter Tápanyagok megőrzése Zepter Masterpiece edényekben, a főzés előtti értékhez képest, %-ban kifejezve



Forrás: Università degli Studi, Milano

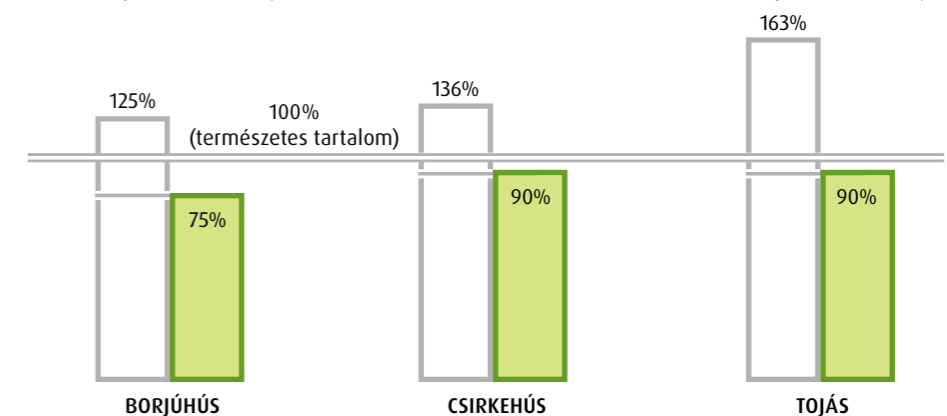
A kutatás szerint a Zepter emeletes főzőrendszerében, víz hozzáadása nélkül történő főzés jobban megőrzi az ételek tápértékét, mint hagyományos módon és edényekben. A Zepter főzőrendszerével 72%-kal több A-vitamin, 252%-kal több kalcium, 336%-kal több foszfor, és 83%-kal több vas marad az elkészült ételben.

A hagyományos edényekben sült hússokkal szemben, a Zepter Masterpiece edényekben, zsiradék hozzáadása nélkül sült hússok lényegesen kevesebb zsiradékot tartalmaznak. Ez a borjú esetében 67%-kal, a csirke esetében 51%-kal, a tojás esetében pedig 81%-kal alacsonyabb zsírtartalmat jelent.



□ Zsírtartalom alakulása hagyományos edényekben, a sütés előtti értékhez képest, %-ban kifejezve

■ Zepter Zsírtartalom alakulása Zepter Masterpiece edényekben, a sütés előtti értékhez képest, %-ban kifejezve



Forrás: Università degli Studi, Milano

**A Zepter edényekkel több vitamin, ásványi anyag és alapvető tápanyag marad az ételben, míg a káros zsiradékok mennyisége kevesebb lesz. Fogyassz egészségesebb ételeket és élj tovább!**

## A Zepter Superior Multisystem

Bármilyen formájú vagy méretű edényre van szükséged, a Zepter Superior Multisystem megadja neked.

A mély főzőedények ideálisak levesek, húslevesek készítésére.

Az ovális edényekben bármilyen típusú húst megsüthetsz családnak vagy a vendégeidnek. Pörköltet vagy egy ragu ételt készítenél? Számos méretben elérhető sütőtálaink közt biztosan megtalálod a megfelelőt a következő egészséges kreációdhoz.

Egy ízletes, szaftos sültre vágysz? Válaszd a Zepter serpenyők valamelyikét és készítsd el kedvenc húsodat zsíradék hozzáadása nélkül.

...ha pedig már gyakorlott séf vagy, aki szívesen fedez fel más kultúrákat a helyi konyhák aromái és ételei révén, hozd el otthonodba az ázsiai konyha ízeit, és készíts egészséges keleti ételeket a Zepter wokokban!



Mély főzőedények



Serpenyők



Sütőtálak



Ovális edények



Wokok

**Sokoldalúság, elegancia és egyszerű használat az egészség megőrzése érdekében**

## A Zepter Syncro-Clik® fedők

A szabadalomvédett Zepter Syncro-Clik® fedőkkel a megszokott főzési idők töredéke alatt készítheted el kedvenc ételeidet. A Zepter Syncro-Clik® fedők tökéletesen lezárják az edényeket, megőrizve az ételek természetes tápanyagtartalmát és biológiai értékeit, miközben energiát, időt és pénzt takarítanak meg neked.

A Zepter Syncro-Clik® fedőknek köszönhetően az ételek illata a konyhában marad.

A Zepter Syncro-Clik® fedők számos Zepter edénnyel használhatók és használatuk nagyon egyszerű.

- Szabadalmaztatott és 100%-ban biztonságos technológia
- Hagyományos- és gyorsfőző fedőként is használhatók
- Takarékosak az élelmiszerekkel és megőrzik a tápanyagokat
- Tovább tartják meg a hőt az edényben
- Egyszerűen, egy mozdulattal hermetikusan lezárják az edényt
- Számos különböző méretű Zepter edénnyel használhatók
- Könnyen tisztíthatók és karbantarthatók
- Segítségükkel a főzési idő akár 80%-át, a felhasznált energia akár 60%-t megtakaríthatod



Syncro-Clik® fedő 2 méretben  
Ø 20 cm - Ø 24 cm

Syncro-Clik® - Z-420-20  
Ø 20 cm - 7¾"

Syncro-Clik® - Z-420-24  
Ø 24 cm - 9¼"



# ZEPTER MASTERPIECE COOKART



**Zepter Superior Multisystem**  
Ételt, időt, energiát és pénzt takarít meg és  
az egészségedet is védi

**A Masterpiece CookArt edényekben,** egyszerre akár 2-3 féle ételt is elkészíthetsz, mindössze egyetlen hőforráson, alacsonyabb főzési hőmérsékleten. Ezzel ételt, energiát és időt takarítasz és még egészséges ételeket is fogyaszthatsz.



**Zárt ciklusú főzés**  
Az ételeket a saját természetes nedvességtartalmukban készítheted el, miközben megőrizheted tápanyagtartalmukat és a biológiai jellemzőiket.



**A Zepter akktermikus kompakt edényalj (ZAC)**  
Lehetővé teszi az ételek egészséges módon történő elkészítését, miközben az energiával is takarékoskodhatsz. Ráadásul bármilyen hőforráson használható, beleértve az indukciós főzőlapokat.

## A Zepter Superior Multisystem

A Zepter Superior Multisystem tervezése során a Zepter különösen nagy figyelmet fordított az ételek minőségét meghatározó összes tényezőre, az előkészítésre, a főzésre, a tálalásra és a tárolásra.

A Zepter a legmagasabb minőségű fémötvözetek és a legújabb technológia révén megteremtette az ételek tápértékének megőrzéséhez szükséges, szinte tökéletes körülményeket.

A Zepter tudja, hogy az egészség és az idő nem megfizethető, ezért egy olyan megoldást dolgozott ki, mely révén mindkettőt megőrizheted. A Zepter megoldása egy teljes mértékben biztonságos főzőrendszer, melyet örömmel ajánlunk neked és szeretteidnek.

Az életet akkor tudod igazán élvezni, ha egészséges vagy és időt tudsz szánni magadra és azokra, akiket szeretsz. Sosem késő változtatni!

- **A Zepter edényekkel megóvhatod az egészségedet**
- **Akár 50%-kal kevesebb idő is elég lehet ahhoz, hogy minden ételt elkészíts, a felszabadult időt pedig a családdal és barátaiddal töltheted**
- **A főzés során felhasznált energia akár 70%-át megtakaríthatod**
- **Akár 80%-kal kevesebb zsiradékkal készítheted el kedvenc ételeidet**
- **Akár 50%-kal kevesebb zöldség is megadhatja neked a szükséges tápanyagokat**
- **Akár 30%-kal kevesebb húsból is ugyanannyi ételt hozhatsz ki**
- **Akár 100%-át megtakaríthatod az elhasználódott edények cseréjére fordított összegnek**

**Élj egészségesen, élj jobban, élj tovább!**

**FEDŐ - Z-LID28-ATC**  
 Ø 28 cm  
 Ø 11"



**SERPENYŐ - URA Z-FP2838-LS**  
 Ø 28 cm - 3.8 l - h 7.1 cm  
 Ø 11" - 4.03 Qt - h 23"

**EDÉNY Z-2042**  
 Ø 20 cm - 4.2 l - h 14.2 cm  
 Ø 7¾" - 4.45 Qt - h 52/4"



**EDÉNY Z-2470**  
 Ø 24 cm - 7.0 l - h 16.5 cm  
 Ø 9¼" - 7.42 Qt - h 62/4"



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



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



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



**SZŰRŐEDÉNY Z-S24**  
 Ø 24 cm - 4.8 l - h 11.5 cm  
 Ø 9¼" - 5.09 Qt - h 42/4"



**MŰANYAG FEDŐ Z-CBL24**  
 Ø 24 cm  
 Ø 9¼"  
 3 db



**TÁL Z-CB24**  
 Ø 24 cm - 3.3 l - h 8.8 cm  
 Ø 9¼" - 3.5 Qt - h 32/4"

**MŰANYAG FEDŐ Z-CBL20**  
 Ø 20 cm  
 Ø 7¾"  
 4 db



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

**TÁLALÓTÁL - URA (lapos) Z-SB205**  
 Ø 20 cm - 0.5 l - h 1.7 cm  
 Ø 7¾" - 0.53 Qt - h ¾"



**VÁKUUMOS EDÉNYGOMB Z-SK**  
 Ø 5.1 cm - h 4 cm  
 Ø 2" - h 12/4"



**PÁROLÓKOSÁR - BASKET Z-420-18C**  
 Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm  
 Ø 7" - 2.12 Qt - h 3 ¼"



**EDÉNY Z-2042**  
 Ø 20 cm - 4.2 l - h 14.2 cm  
 Ø 7 ¾" - 4.45 Qt - h 5 ½"



**EDÉNY Z-2470**  
 Ø 24 cm - 7.0 l - h 16.5 cm  
 Ø 9 ¼" - 7.42 Qt - h 6 ½"



**EDÉNY Z-2050**  
 Ø 20 cm - 5.0 l - h 17 cm  
 Ø 7 ¾" - 5.30 Qt - h 6 ¾"



**SÜTŐTÁL - URA Z-2430**  
 Ø 24 cm - 3.0 l - h 7.5 cm  
 Ø 9 ¼" - 3.18 Qt - h 3"



**SZÜRŐEDÉNY Z-S24**  
 Ø 24 cm - 4.8 l - h 11.5 cm  
 Ø 9 ¼" - 5.09 Qt - h 4 ½"



**MŰANYAG FEDŐ Z-CBL24**  
 Ø 24 cm  
 Ø 9 ¼"  
 3 db



**TÁL Z-CB24**  
 Ø 24 cm - 3.3 l - h 8.8 cm  
 Ø 9 ¼" - 3.5 Qt - h 3 ¼"

**MŰANYAG FEDŐ Z-CBL20**  
 Ø 20 cm  
 Ø 7 ¾"  
 4 db



**TÁL Z-CB20**  
 Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm  
 Ø 7 ¾" - 2.12 Qt - h 3"

**VÁKUUMOS EDÉNYGOMB Z-SK**  
 Ø 5.1 cm - h 4 cm  
 Ø 2" - h 1 ½"



**PÁROLÓKOSÁR - BASKET Z-420-18C**  
 Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm  
 Ø 7" - 2.12 Qt - h 3 ¼"





**SÜTŐTÁL Z-1620**  
 Ø 16 cm - 2.0 l - h 10.7 cm  
 Ø 6 1/4" - 2.12 Qt - h 4 1/4"



**SÜTŐTÁL - URA Z-2020**  
 Ø 20 cm - 2.0 l - h 7.5 cm  
 Ø 7 3/4" - 2.12 Qt - h 3"



**SÜTŐTÁL Z-2030**  
 Ø 20 cm - 3.0 l - h 10.4 cm  
 Ø 7 3/4" - 3.18 Qt - h 4"



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



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



**TÁLALÓTÁL - URA - (mély) Z-SB20D**  
 Ø 20 cm - 1.0 l - h 4.1 cm  
 Ø 7 3/4" - 1.06 Qt - h 1 2/4"



**MŰANYAG FEDŐ Z-CBL20**  
 Ø 20 cm  
 Ø 7 3/4"  
 3 db



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

**MŰANYAG FEDŐ Z-CBL16**  
 Ø 16 cm  
 Ø 6 1/4"  
 1 db



**VÁKUUMOS EDÉNYGOMB Z-SK**  
 Ø 5.1 cm - h 4 cm  
 Ø 2" - h 1 2/4"



**PÁROLÓKOSÁR - BASKET Z-420-18C**  
 Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm  
 Ø 7" - 2.12 Qt - h 3 1/4"



# Z Set Standard

## Z-510

### EDÉNY Z-2050

Ø 20 cm - 5.0 l - h 17 cm  
Ø 7 ¾" - 5.30 Qt - h 6 ¾"



### SZŰRŐEDÉNY Z-S20

Ø 20 cm - 2.8 l - h 10.1 cm  
Ø 7 ¾" - 2.97 Qt - h 4"



### MŰANYAG FEDŐ Z-CBL20

Ø 20 cm  
Ø 7 ¾"  
4 db



### TÁL Z-CB20

Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm  
Ø 7 ¾" - 2.12 Qt - h 3"



### VÁKUUMOS EDÉNYGOMB Z-SK

Ø 5.1 cm - h 4 cm  
Ø 2" - h 1 ½"



### SÜTŐTÁL - URA Z-2430

Ø 24 cm - 3.0 l - h 7.5 cm  
Ø 9 ¼" - 3.18 Qt - h 3"



### EDÉNY Z-2042

Ø 20 cm - 4.2 l - h 14.2 cm  
Ø 7 ¾" - 4.45 Qt - h 5 ½"



### PÁROLÓKOSÁR - BASKET Z-420-18C

Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm  
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3 ¼"



### EDÉNY Z-2042

Ø 20 cm - 4.2 l - h 14.2 cm  
Ø 7 ¾" - 4.45 Qt - h 5 ½"



### SZŰRŐEDÉNY Z-S20

Ø 20 cm - 2.8 l - h 10.1 cm  
Ø 7 ¾" - 2.97 Qt - h 4"



### MŰANYAG FEDŐ Z-CBL20

Ø 20 cm  
Ø 7 ¾"  
4 db



### TÁL Z-CB20

Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm  
Ø 7 ¾" - 2.12 Qt - h 3"



### VÁKUUMOS EDÉNYGOMB Z-SK

Ø 5.1 cm - h 4 cm  
Ø 2" - h 1 ½"



# Junior szett

## Z-500S

### SÜTŐTÁL - URA Z-2020

Ø 20 cm - 2.0 l - h 7.5 cm  
Ø 7 ¾" - 2.12 Qt - h 3"



### PÁROLÓKOSÁR - BASKET Z-420-18C

Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm  
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3 ¼"



Ø 16 cm | 6¼"



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



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

Ø 20 cm | 7¾"



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



EDÉNY - Z-2042  
Ø 20 cm - 4.2 l - h 14.2 cm  
Ø 7¾" - 4.45 Qt - h 5¼"



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



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

WOK



WOK - Z-W2424-SC  
Ø 24 cm - 2.4 l - h 7.9 cm  
Ø 9¾" - 2.54 Qt - h 3"



WOK - Z-W3045  
Ø 30 cm - 4.5 l - h 10 cm  
Ø 11¾" - 4.77 Qt - h 4"

SZŰRŐEDÉNYEK



SZŰRŐEDÉNY - Z-520  
Ø 20 cm - 2.8 l - h 10.1 cm  
Ø 7¾" - 2.97 Qt - h 4"

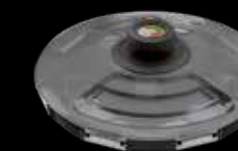


SZŰRŐEDÉNY - Z-524  
Ø 24 cm - 4.8 l - h 11.5 cm  
Ø 9¾" - 5.09 Qt - h 4¾"

SYNCRÖ-CLIK®



SYNCRÖ-CLIK® - Z-420-20  
Ø 20 cm - h 9.35 cm  
Ø 7¾" - h 3¾"



SYNCRÖ-CLIK® - Z-420-24  
Ø 24 cm - h 10 cm  
Ø 9¾" - h 4"

Ø 24 cm | 9¼"



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



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



SERPENYŐ - Z-FP2016-S/S  
Ø 20 cm - 1.6 l - h 6.1 cm  
Ø 7¾" - 1.7 Qt - h 2¼"



SERPENYŐ - Z-2420-S  
Ø 24 cm - 2.0 l - h 5.2 cm  
Ø 9¼" - 2.12 Qt - h 2"



SERPENYŐ - Z-FP2425-S/S  
Ø 24 cm - 2.5 l - h 6.6 cm  
Ø 9¼" - 2.65 Qt - h 2¼"



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



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



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



SERPENYŐ - Z-FP2828-LS  
Ø 28 cm - 2.8 l - h 7.1 cm  
Ø 11" - 4.03 Qt - h 2¾"



SERPENYŐ - Z-FP2838-LS/S  
Ø 28 cm - 3.8 l - h 7.1 cm  
Ø 11" - 4.03 Qt - h 2¾"

Ø 28 cm | 11"



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



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



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



SERPENYŐ - URA - Z-FP2016-S  
Ø 20 cm - 1.6 l - h 6.1 cm  
Ø 7¾" - 1.7 Qt - h 2¼"



SERPENYŐ - URA - Z-FP2425-S  
Ø 24 cm - 2.5 l - h 6.6 cm  
Ø 9¼" - 2.65 Qt - h 2¼"



SERPENYŐ - URA - Z-FP2838-LS  
Ø 28 cm - 3.8 l - h 7.1 cm  
Ø 11" - 4.03 Qt - h 2¾"

SERPENYŐK / URA TAPADÁSMENTES

Ø 30 cm | 11¾"



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



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

THERMOCONTROL KIJELZŐ



THERMOCONTROL KIJELZŐ  
Z-ATC



Z-LID16-ATC  
Ø 16 cm  
Ø 7¾"



Z-LID24-ATC  
Ø 24 cm  
Ø 9¼"



Z-LID28-ATC  
Ø 28 cm  
Ø 11"

FEDŐK

PÁROLÓKOSARAK



PÁROLÓKOSÁR Z-420-18  
Ø 18 cm - 4.0 l - h 14.3 cm  
Ø 7" - 4.24 Qt - h 5 2/4"



PÁROLÓKOSÁR - BASKET Z-420-18C  
Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm  
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3 1/4"



PÁROLÓKOSÁR - BOWL Z-420-18S  
Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm  
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3 1/4"

TÁLAK



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



TÁL - Z-CB20  
Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm  
Ø 7 3/4" - 2.12 Qt - h 3"  
FEDŐVEL - Z-CBL20 - Ø 20 cm / Ø 7 3/4"



TÁL - Z-CB24  
Ø 24 cm - 3.3 l - h 8.8 cm  
Ø 9 1/4" - 3.5 Qt - h 3 2/4"  
FEDŐVEL - Z-CBL24 - Ø 24 cm / Ø 9 1/4"

MŰANYAG FEDŐK



MŰANYAG FEDŐ - Z-CBL16  
Ø 16 cm - Ø 6 1/4"



MŰANYAG FEDŐ - Z-CBL20  
Ø 20 cm - Ø 7 3/4"



MŰANYAG FEDŐ - Z-CBL24  
Ø 24 cm - Ø 9 1/4"

TÁLALÓTÁL - URA TECHNOLÓGIA



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



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



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



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



TÁLALÓTÁL - URA - (mély) Z-SB20D  
Ø 20 cm - 1.0 l - h 4.1 cm  
Ø 7 3/4" - 1.06 Qt - h 1 2/4"



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

INDUKCIÓS FŐZŐLAP



INDUKCIÓS FŐZŐLAP  
TF-993R

VÁKUUMOS EDÉNYGOMB



VÁKUUMOS EDÉNYGOMB - Z-SK  
Ø 5.1 cm - h 4 cm  
Ø 2" - h 1 2/4"

A MASTERPIECE COOKART FŐZŐRENDSZER - HASZNÁLHATÓ HŐFORRÁSOK



GÁZ



KERÁMIA



INDUKCIÓS



HAGYOMÁNYOS ELEKTROMOS

ZEPTER  
MASTERPIECE  
COOKART