

**ZEPTER**  
MASTERPIECE  
COOK**ART**

## La mission de santé Zepter L'excellence pour une vie meilleure et plus longue

Créé il y a 29 ans, Zepter International avait pour seule mission de trouver le moyen de protéger ce qui nous est le plus cher et le plus précieux : **notre santé**. Après de nombreuses années de recherche, nous avons créé des produits qui ont changé la vie de millions de personnes. Au cours des années, nos recherches n'ont jamais cessé et nous avons défini de nouveaux objectifs toujours plus exigeants avec une seule idée en tête : **le bien-être des personnes que nous aimons le plus**.

Grâce à la grande qualité de nos produits et à la compétence de nos employés, nous avons acquis une renommée phénoménale sur la scène internationale : nous sommes présents dans plus de 60 pays sur les 5 continents. Nos produits font désormais partie intégrante de la vie quotidienne de plus de 80 millions de clients satisfaits.

M. Philip Zepter, fondateur et président du Group Zepter, a dirigé pendant des décennies l'entreprise avec succès et fermeté, au cours desquelles la santé, le style et la beauté sont devenus la philosophie et les valeurs essentielles de la marque. À travers la planète, 100 000 employés et consultants de Zepter, profondément engagés à promouvoir la mission de Zepter d'une vie meilleure et plus longue, démontrent chaque jour à des millions de personnes que les solutions Zepter sont uniques et durables.

Les produits Zepter ont acquis une réputation internationale grâce à leur qualité supérieure exceptionnelle, leur technologie avancée et leur design original. Zepter a conquis le monde avec le système Masterpiece Zepter qui vise à préparer des plats sains et délicieux.

Aujourd'hui et plus que jamais, tout le monde a besoin des produits Zepter, car la mission de santé de Zepter constitue une manière simple et évidente de contribuer à la qualité de nos vies.

Vivre mieux. Vivre plus longtemps



« Le sucre est la drogue la plus dangereuse de tous les temps et devrait faire l'objet de mises en garde comme le tabac. »<sup>1</sup>  
(Service de santé néerlandais)

## Additifs et aliments transformés : des produits hautement additifs et dangereux

Avec un style de vie effréné, une surproduction, un contrôle qualité réduit, une industrialisation et une mondialisation massives, l'être humain s'est perdu et s'est détaché des valeurs réelles de la vie.

Avec de telles conditions de vie, l'alimentation est désormais devenue notre pire ennemi.

Les quatre « poisons blancs » (sucre, sel, farine et graisse) sont davantage responsables de la perte de vie humaines innocentes que la guerre, la violence, la malnutrition ou les catastrophes écologiques et autres. Ce quatuor est pratiquement toujours présent dans n'importe quel aliment de nos jours et en quantité comparable à une « overdose ». Ces substances, qui entraînent des maladies, se cachent dans pratiquement tous les aliments fabriqués et conditionnés industriellement. Ils sont saturés en additifs, conservateurs et produits chimiques ce qui permet une meilleure conservation mais réduit en fait la durée de vie des êtres humains qui les consomment.

Dans le monde d'aujourd'hui, nous n'avons aucune influence sur les denrées que nous achetons, mais nous avons le pouvoir de choisir la manière de les préparer. Nos rythmes de vie effrénés et le stress nous obligent à rechercher des solutions pour manger rapidement mais elles ne sont en aucun cas les meilleures. Les gens ne savent pas forcément ce qu'ils achètent et encore moins les ravages que les aliments pré-cuits, congelés, cuisinés et prêts-à-cuire peuvent provoquer sur notre santé.

Même les personnes qui veulent protéger leur santé en ne consommant pas d'aliments génétiquement modifiés ou avec additifs et qui achètent des aliments crus ou complets, ne font pas forcément un repas équilibré. Nous gâchons la fraîcheur des aliments en les faisant bouillir dans l'eau ou en les faisant frire dans de la matière grasse surchauffée, saturée et cancérigène notamment à cause de l'utilisation d'ustensiles de cuisson conventionnels qui ne conviennent pas à la préparation de plats sains.

Ne cherchez pas ailleurs, Zepter a la solution : la COLLECTION MASTERPIECE ZEPTER, une solution unique et durable pour préparer des plats sains garantissant une vie meilleure et plus longue.

## Une mauvaise alimentation synonyme de souffrance physique et morale



Cuire les aliments dans l'eau bouillante détruit les nutriments qu'ils contiennent.



Cuire les aliments dans de la matière grasse surchauffée produit de l'acroléine, une substance hautement toxique et cancérigène.

L'Organisation mondiale de la santé, en association avec les principaux instituts, universités et organismes de santé publique, tentent de convaincre la population de modifier son style de vie et ses habitudes alimentaires avant qu'il ne soit trop tard. **La recherche scientifique médicale a prouvé qu'une mauvaise alimentation est la principale cause de graves maladies chroniques** (obésité, surpoids, hypertension, maladies cardiovasculaires, diabète et cancer), **ce qui représente 60 % des décès en Europe et près de 70 % en Amérique.**

L'une des questions essentielles de la vie est : quelle est cette mauvaise alimentation qui cause ces maladies chroniques et entraîne une mort prématurée et que faisons-nous de mal en l'adoptant ?

**Une mauvaise alimentation est généralement la conséquence d'une mauvaise préparation des aliments.** Nous faisons bouillir inutilement les légumes et nous faisons cuire les aliments à haute température dans de la matière grasse surchauffée et dangereuse.

**L'eau bouillante et les matières grasses surchauffées détruisent les nutriments et les valeurs biologiques des aliments** (nutriments essentiels : vitamines, minéraux, protéines, micro et macroéléments) ainsi que leurs propriétés organoleptiques (couleur, forme, texture, arôme et goût) les rendant sans intérêt et insipides. **Pour rendre ces plats plus intéressants, nous ajoutons du sel, du sucre et des épices, ce qui peut avoir de graves répercussions sur notre santé.** En les préparant de cette manière, la majorité de la valeur nutritive des aliments est détruite et pour combler notre faim, nous mangeons trois fois plus pour couvrir nos besoins nutritionnels journaliers.

**Les matières grasses surchauffées génèrent des acides gras trans, de l'acroléine, une substance marron, inflammable, cancérigène et extrêmement toxique** dont l'odeur nocive se retrouve dans l'aliment, la casserole et l'air. En outre, **la cuisson et la friture dans de la matière grasse surchauffée entraînent la réduction de l'aliment de près de 30 %.**

De ce fait, avec l'ajout de matière grasse, de sel et de sucre, nous dérivons vers la malbouffe avec des aliments qui contiennent trop de calories sans aucune valeur nutritionnelle.

Les légumes crus contiennent 90 % de liquide. Il est par conséquent inutile d'ajouter de l'eau pour leur cuisson. **L'ajout d'eau et de matière grasse permet simplement d'éviter d'endommager notre ustensile de cuisson conventionnel (et inapproprié).** Les ustensiles de cuisson traditionnels sont généralement fabriqués en verre, céramique, aluminium, émail, acier ou Téflon. Tous ces matériaux qui se dégradent et s'oxydent rapidement, sont poreux et sensibles à la rouille ce qui peut avoir des effets nocifs sur notre santé ! Cela prouve en définitive que nos ustensiles de cuisson classiques ne sont pas appropriés pour une préparation saine des aliments.

Personne ne devrait mettre sa santé en péril en préparant et en consommant des aliments toxiques, cancérigènes et sans intérêt alors qu'il existe **le système Masterpiece Zepter, la solution pour préparer des plats sains et ainsi profiter des bienfaits d'une alimentation saine.**

La plupart des maladies chroniques graves surviennent en raison d'une mauvaise alimentation, générée par la mauvaise qualité de nos ustensiles de cuisson et de la mauvaise préparation des aliments.

Choisissez Zepter – Mangez sain. Vivre mieux.  
Vivre plus longtemps



## Le multisystème supérieur Zepter, une solution unique et durable pour une préparation saine des aliments pour une vie meilleure et plus longue

Les ustensiles de cuisson Masterpiece Zepter sont un système breveté permettant une **préparation saine des aliments pour une vie meilleure et plus longue**. L'association des éléments multifonctions de ce système permet de préparer, de cuire, de frire sainement, de servir et de préserver les aliments.

Le multisystème Zepter est fabriqué à Milan, dans l'une des sept usines européennes de la marque, de manière à répondre aux normes de sécurité et de qualité les plus élevées.

L'alliance unique du métal supérieur 316L, une technologie de pointe de Zepter, à un design remarquable vous permettent de cuisiner sans ajouter d'eau et de cuire sans matière grasse, préservant ainsi les nutriments des aliments. Avec le multisystème Zepter, les aliments cuisent dans leur propre jus, préservant ainsi leurs nutriments essentiels et leurs propriétés organoleptiques.

Le système Masterpiece de Zepter permet de préparer des plats rapidement, facilement et sainement ;

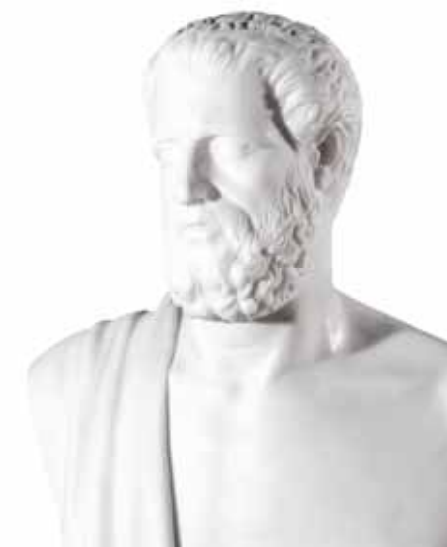
L'ensemble des éléments sont multifonctions et compatibles de manière à préparer vos plats de multiples façons. Le multisystème supérieur de Zepter est empilable, ce qui vous permet de préparer 2 à 3 plats en même temps sur une seule plaque de cuisson et à basse température tout en préservant les valeurs nutritionnelles des aliments.

Avec Zepter, les aliments sont non seulement plus savoureux mais aussi plus nutritifs. Grâce au multisystème de Zepter, vous économisez de la nourriture, du temps et de l'argent mais le plus important, il protège votre santé.

Avec Zepter, le fait de moins manger est synonyme de bienfaits.

*« Quand la santé est absente, la sagesse ne peut pas se révéler, l'art ne peut pas se manifester, la force ne peut pas être utilisée pour combattre, la richesse devient inutile et l'intelligence ne peut pas être mise en œuvre. »*

Hérophile (325-255 AV. J.-C.)



« Que votre nourriture soit votre remède,  
que votre remède soit votre nourriture. »

Hippocrate (460-370 AV. J.-C.)

Manger sain. Vivre mieux. Vivre plus longtemps

Métal supérieur 316L de Zepter

Une technologie de pointe



Un design remarquable

**ZEPTER**  
MASTERPIECE  
COOKART



Une technologie de pointe  
et un design remarquable

### Fond compact accuthermal Zepter – technologie *brevetée*

Le fond compact accuthermal *breveté* Zepter est formé de trois couches de métal léger (inductif, accumulatif et conducteur). C'est là que réside le secret Zepter pour préparer des aliments sains.

Ces trois couches sont compressées par une machine pouvant exercer une pression pouvant aller jusqu'à 2 000 tonnes (aucun élément n'est collé ou soudé) rendant le fond indestructible, compact et indéformable.

Le fond compact accuthermal accumule rapidement la chaleur et la transmet uniformément aux aliments, qui cuisent à basse température, ce qui permet d'économiser jusqu'à 70 % d'énergie. De plus, il peut être utilisé sur toutes les sources de chaleur, y compris sur les plaques à induction.

### Corps de la cocotte Zepter

Le corps de la cocotte Zepter est en métal supérieur 316L. Il est toujours plus froid que le fond. Il génère la condensation des liquides nutritifs et permet ainsi une cuisson en circuit fermé.

La forme de la nouvelle cocotte permet d'empiler aisément les cocottes de même diamètre, sans les coincer ou les entasser.

La cuisson dans le système empilé permet de préparer 2 à 3 repas sains en même temps, sur un seul feu, à une plus basse température, en économisant aussi du temps et de l'énergie.

### Couvercle et bord de cocotte Zepter

Le nouveau design du couvercle Zepter est contemporain, de forme convexe avec des « vagues » stylisées. Le centre du couvercle est plus haut et plus rond, ce qui offre un volume accru. Le couvercle Zepter peut en outre se poser commodément sur les poignées brevetées Zepter, ce qui permet d'économiser de la place sur le plan de travail.

Le couvercle Zepter spécialement conçu s'adapte parfaitement au bord de la cocotte, qui est ainsi hermétiquement fermée grâce à la vapeur qui crée un joint d'étanchéité et permet une cuisson en circuit fermé.

## Métal supérieur 316L de Zepter

Les ustensiles de cuisson Masterpiece de Zepter sont fabriqués en métal supérieur 316L qui permet de préparer sainement tous vos plats tout en offrant un grand confort d'utilisation et en protégeant votre santé. La production du métal 316L de Zepter coûte 50 % plus cher que la production de l'acier inoxydable 18/10 et est aussi plus précieux et plus résistant.

Ce remarquable métal est écologique, indestructible, plus résistant aux agents physiques et chimiques et totalement résistant à la corrosion. Le 316L est non poreux, les aliments ne brûlent pas, il laisse s'échapper les odeurs et ne modifie pas la couleur. En outre, il est neutre, il ne cause pas d'allergie et il est facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir.

Ce matériau est exclusivement utilisé dans les applications qui exigent une qualité optimale : en médecine, pour les implants, les prothèses, les instruments chirurgicaux, dans l'industrie du luxe, pour la production de montres, de voitures et de yachts d'exception. Le métal supérieur Zepter est idéal et apparaît comme la solution idéale pour la préparation saine des aliments.





Une technologie de pointe  
et un design remarquable



### Cuisson en circuit fermé Zepter

La cuisson en circuit fermé Zepter est un processus où la vapeur dégagée par l'aliment s'élève jusqu'au couvercle, qui est toujours plus froid que le reste de la cocotte, puis se condense à son contact et tombe en goutte à goutte sur les aliments. Le processus se poursuit de manière ininterrompue jusqu'à ce que l'aliment soit parfaitement cuit.

La cuisson en **circuit fermé Zepter** permet au liquide nutritionnel de rester à l'intérieur de la cocotte et de protéger les aliments, qui cuisent dans leur propre jus.

Ce type de cuisson est le meilleur moyen de préparer sainement les aliments sans ajouter d'eau ou de matière grasse et de les cuire à basse température.



### Indicateur Thermocontrol numérique radio Zepter

L'indicateur Thermocontrol numérique radio Zepter est un nouveau dispositif innovant et à la pointe de la technologie qui permet d'automatiser complètement le processus de cuisson du début à la fin.

L'indicateur Thermocontrol numérique radio est facile à utiliser. Il suffit simplement d'appuyer sur un bouton pour régler en quelques secondes la température et le temps voulus.

Avec toutes ces fonctionnalités remarquables, inutile de soulever le couvercle pendant la cuisson, ce qui permet de maintenir le circuit fermé.



### Zepter : aliments naturels et sains

Les aliments cuisinés dans les ustensiles de cuisson de Zepter ont un bel aspect car ils conservent leur couleur, leur forme et leur texture ; ils sont beaucoup plus savoureux et leurs propriétés organoleptiques (couleur, aspect, texture, arôme et saveur) sont préservées. Les aliments sont également plus sains car leurs valeurs nutritives et biologiques (vitamines, minéraux, protéines, micro et macroéléments) sont préservées. Ainsi cuisinés, les aliments ne rétrécissent pas et ne sont pas gaspillés. Ils n'accrochent pas, ne brûlent pas, ne contiennent aucune matière grasse nocive (acides gras trans) ou acroléine et ne deviennent pas cancérigènes.

Zepter permet de préparer des repas plus sains et plus savoureux ainsi que d'économiser de l'énergie, de la nourriture, du temps et de l'argent.

Mais le plus important, c'est qu'il protège votre santé !

L'association unique entre le métal supérieur 316L, un couvercle et un bord de cocotte spécialement conçus et le fond compact Accuthermal Zepter vous permet de préparer des aliments sains.

Le circuit fermé, généré pendant le processus de cuisson, permet au liquide nutritif de rester à l'intérieur de la cocotte et de protéger les aliments, qui cuisent dans leur propre jus.





Une technologie de pointe  
et un design remarquable

### Technologie URA Zepter

URA (application résistante extrême) est une nouvelle technologie anti-adhésive innovante. Aucun revêtement nocif n'est appliqué, ce qui est une garantie pour votre santé. Cette surface anti-adhésive a été créée grâce à une méthode unique qui améliore la structure du métal de la surface interne de la cocotte ; elle fait partie intégrante du matériau et ne peut être détachée. L'ustensile de cuisson Zepter est donc indestructible, durable et absolument sûr.

### Poignées Zepter

Les poignées *brevetées* Zepter ont été conçues pour ne pas surchauffer lors de la cuisson. Leur forme élégante et ergonomique permet de les saisir aisément et fermement.

Les poignées peuvent aller au four et se nettoient facilement.

Il est possible de personnaliser les poignées grâce à des plaques interchangeable disponibles en plusieurs couleurs et qui sont appliquées grâce à une méthode de revêtement spéciale brevetée.

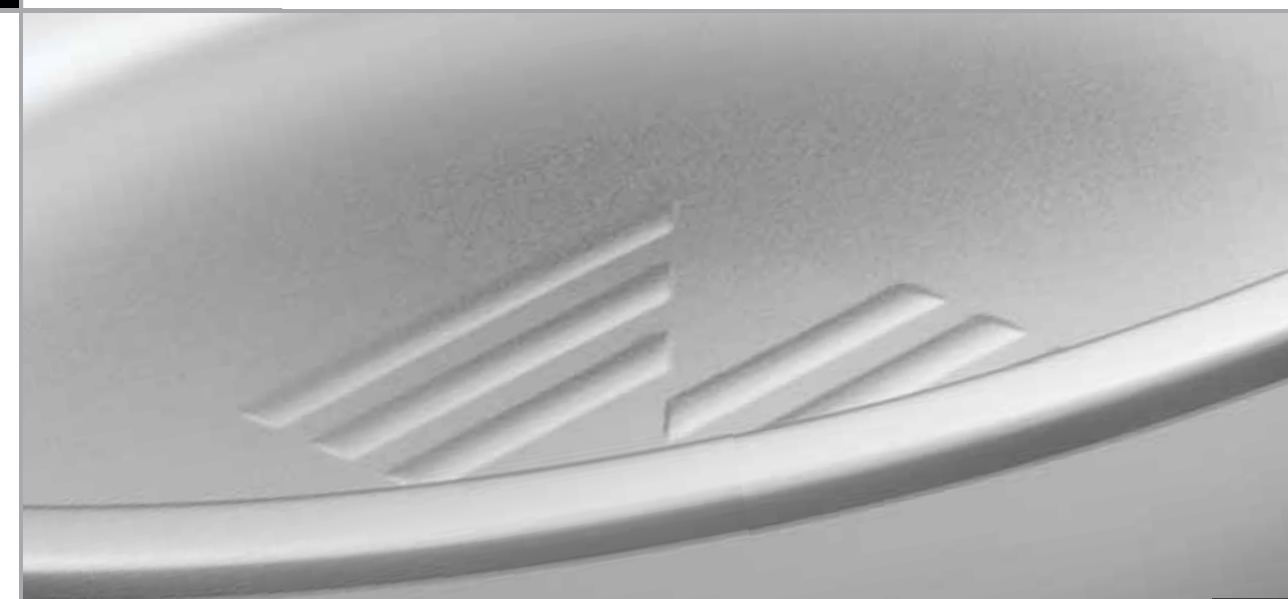
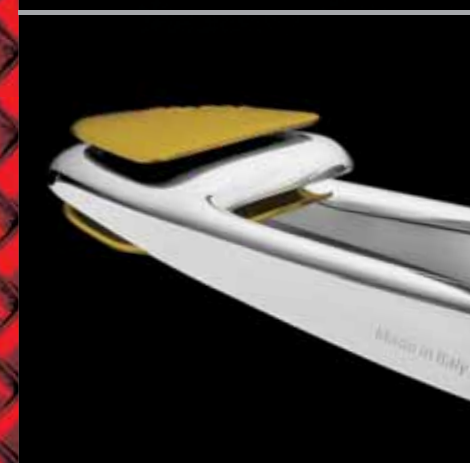
### Précisions sur la perfection de Zepter - Brevet

En alliant une technologie de pointe et un magnifique design, chaque détail des ustensiles de cuisson Masterpiece de Zepter a été soigneusement pensé et élaboré pour vous apporter des accessoires modernes et fonctionnels.

Afin de poursuivre son objectif de santé, Zepter a modifié la structure de la surface du métal et créé un ustensile de cuisson avec une surface anti-adhésive non nocive pour la santé.

Nouvelle solution *brevetée* : les poignées Zepter entièrement fabriquées en acier inoxydable sont résistantes à la chaleur.

La volonté de Zepter de vous accompagner dans vos aventures culinaires ne cessera jamais.







## Poignées Zepter : une manipulation sans danger Technologie *brevetée*

Les poignées Zepter sont le résultat de nombreuses années de recherche et de tests rigoureux.

Elles présentent des **caractéristiques uniques** qui assurent une **préparation confortable, facile et surtout sans danger.**

- Conception unique *brevetée* pour ne pas surchauffer
- Ergonomiques et élégantes
- Application spéciale PVD Zepter
- Excellente résistance aux rayures et durabilité
- Forme pratique et ingénieuse permettant de poser le couvercle sur les poignées
- Bonne prise en main
- Faciles à manipuler
- Utilisation au four sans danger (utilisation de maniques requise pour toute cuisson au four)
- Faciles à nettoyer
- Deux tailles
- Vaste choix de couleurs



Canon de Fusil



Acier



Anthracite



Tain Or



Or Véritable



Bronze



Canon de Fusil



Acier



Anthracite



Tain Or



Or Véritable



Bronze

## Zepter vous offre toujours plus !

Zepter répond à vos goûts en vous offrant la possibilité de personnaliser les poignées de vos ustensiles grâce à une multitude de couleurs. Les couleurs sont appliquées grâce à une méthode de revêtement spéciale, appelée application PVD Zepter.

L'application PVD Zepter est une méthode de revêtement unique et écologique. Elle garantit une résistance aux températures élevées, une bonne résistance aux chocs, une excellente résistance aux rayures et durabilité.

Intelligent, Sûr, Élégant

## Zepter - L'art de préparer les aliments

### Indicateur Thermocontrol numérique radio Zepter

L'indicateur Thermocontrol numérique radio Zepter présente une interface utilisateur entièrement numérique, un design moderne et élégant et une prise en main sûre et ergonomique. Vous avez la possibilité de choisir entre deux modes de cuisson (cuisson sans eau et cuisson sans matière grasse), de programmer la température et le temps de cuisson souhaités. Vous avez ainsi l'entière maîtrise du processus de cuisson.

Une fois programmé, ce système intelligent maintient automatiquement la température et le temps de cuisson et s'éteint si besoin. Vous pouvez sortir et revenir ; vos plats seront préparés et prêts à être servis. Ils auront conservé leurs propriétés nutritionnelles et organoleptiques.

### Buzzer Zepter

Le buzzer Zepter est un dispositif d'alarme à distance qui se connecte de manière interactive à l'indicateur Thermocontrol numérique radio Zepter et qui vous informe lorsque la température programmée est atteinte ou lorsque le temps programmé est écoulé.

Le buzzer Zepter est votre messenger de cuisson personnel qui vous alerte où que vous soyez dans un rayon de 30 mètres lorsque votre présence est nécessaire.

### Plaque à induction radio Zepter

La plaque à induction radio Zepter dispose d'une nouvelle technologie lui permettant de communiquer avec l'indicateur Thermocontrol numérique radio Zepter et le buzzer Zepter. Ainsi, vous gardez le contrôle du processus de cuisson. Par simple pression d'un bouton, la plaque de cuisson à induction radio Zepter ajuste et maintient instantanément la température et arrête automatiquement le processus de cuisson conformément aux paramètres définis sur l'indicateur Thermocontrol numérique radio Zepter.

## Avec Zepter, la cuisine devient une partie de plaisir

Zepter inaugure une révolution et vous amène en un clin d'œil dans le monde de la cuisine du futur. Il était jusqu'ici impensable de s'éloigner de la cuisine pendant la cuisson des aliments. A présent, il n'est plus nécessaire que vous restiez à côté de vos fourneaux et vous pouvez sortir tranquillement de chez vous pendant que vos aliments cuisent.

Ce système unique *breveté*, utilisé dans le monde entier et produit dans les propres usines de Zepter en Italie, en Allemagne et en Suisse, exploite une approche entièrement interactive qui permet aux dispositifs numériques Zepter de communiquer entre eux, ce qui permet d'automatiser complètement le processus de cuisson. Vous avez ainsi plus de temps pour vous. L'indicateur Thermocontrol numérique radio Zepter peut être associé à un dispositif d'alarme à distance Zepter (« Buzzer Zepter ») et à la plaque à induction radio Zepter, pour une approche révolutionnaire entièrement automatisée et sans effort de la cuisine saine. Une fois programmé, ce système intelligent maintient la cuisson à la température réglée et pendant le temps demandé, puis s'éteint automatiquement une fois la cuisson terminée. Intelligent et très innovant, LA GAMME MASTERPIECE vous permet de cuisiner sainement sans grand effort.

Auto-contrôlée, Entièrement Automatisée, Appréciable



## Zepter, une vie intelligente

Zepter a mis au point un système qui réduit le temps que vous passez en cuisine vous offrant ainsi plus de temps pour vous. La technologie révolutionnaire de Zepter associe la plaque de cuisson à induction radio Zepter, l'indicateur Thermocontrol numérique radio Zepter et le buzzer Zepter pour un processus de cuisson entièrement automatisé et ininterrompu, sans que votre présence ne soit requise.

Grâce au multisystème supérieur intelligent Zepter vous pouvez sortir, aller chercher vos enfants à l'école, faire du yoga ou des courses, prendre un café avec des amis, rendre visite à vos voisins, vous balader dans le parc ou faire ce qui vous plaît. Imaginez donc : vous aurez des aliments cuisinés et prêts à savourer, à la fois naturels et sains, qui attendront votre retour. C'est ABSOLUMENT INCROYABLE !

Le multisystème supérieur intelligent de Zepter

- Économise de l'énergie - aucune déperdition de chaleur et maintient la chaleur des aliments
- Économise de la nourriture - profitez d'aliments sains, fraîchement cuisinés
- Économise du temps - plus de temps pour vous et votre famille
- Économise de l'argent
- Est absolument sûr
- Protège votre santé

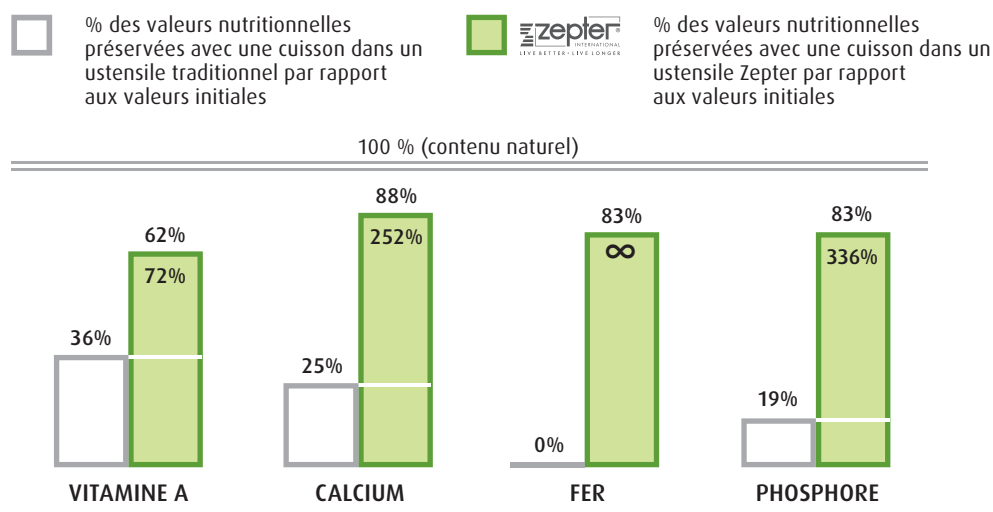
Zepter vous offre plus de temps libre.

Intelligent, Facile, Rapide.  
 Contrôle l'intégralité du processus de cuisson.  
 Régulation automatique.  
 Inutile de rester à côté.  
 Le système intelligent Zepter vous appellera en temps voulu.

Zepter Un plaisir sans effort

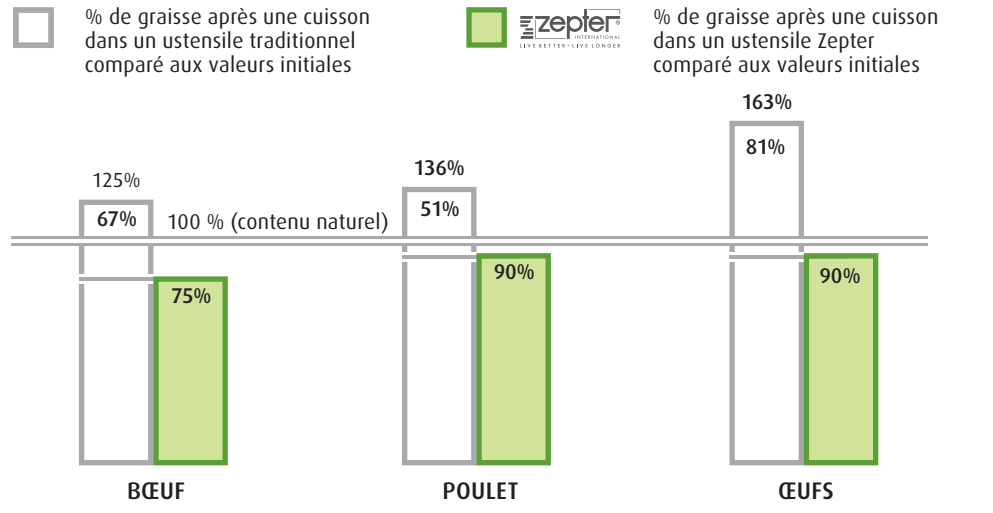


# Zepter : la cuisson sans matière grasse et sans eau ajoutées protège votre santé



Les résultats des recherches ont montré que la cuisson avec le système empilable Zepter, sans eau ajoutée, préserve les valeurs nutritionnelles des aliments : 72 % de vitamine A en plus, 252 % de calcium en plus, 336 % de phosphore en plus et 83 % de fer en plus.

En outre, par rapport à une cuisson dans un ustensile traditionnel et pour une cuisson sans matière grasse ajoutée, le veau présente 67 % de graisse en moins, le poulet présente 51 % de graisse en moins et les œufs présentent 81 % de graisse en moins.



Zepter garantit plus de vitamines, plus de minéraux et plus de nutriments essentiels, moins de matières grasses nocives pour une vie meilleure et plus longue.

## L'approche scientifique de Zepter avec les aliments

Une recherche scientifique menée par l'institut Pietro Strazzi de l'université de Milan a prouvé que des aliments préparés avec le système empilable Zepter, sans ajouter d'eau ou de matière grasse, étaient sains puisqu'ils ne contenaient aucune graisse nocive et conservaient leurs valeurs nutritionnelles (vitamines, minéraux, protéines, micro et macroéléments).

Les aliments sont beaucoup plus savoureux car leurs arômes et saveurs naturels sont préservés (même sans l'ajout de sel ou d'épices). Ils ont également un bel aspect car ils conservent leurs valeurs nutritionnelles et leurs propriétés organoleptiques.

Zepter garantit moins de graisse nocive, moins de calories, plus de vitamines, plus de minéraux et plus de protéines tout en préservant les propriétés organoleptiques, les valeurs nutritionnelles et biologiques des aliments. Grâce au système empilable Zepter, les aliments sont plus savoureux et plus nourrissants. Zepter vous fait économiser de la nourriture, de l'énergie, du temps et de l'argent.

Mais le plus important, Zepter protège votre santé !

Source : Università degli Studi di Milano

Source : Università degli Studi di Milano



## Innovation Zepter Syncro-Clik® - Technologie brevetée

Le seul élément supplémentaire dont vous avez besoin pour profiter pleinement de la nouvelle méthode de cuisson de Zepter est le système breveté Zepter Syncro-Clik®. Il est extrêmement utile pour préparer des plats qui nécessitent un temps de cuisson plus long. Grâce aux modes de cuisson Soft et Turbo, vos plats seront prêts plus rapidement et seront plus sains.

Il permet de cuire sans ajouter d'eau ou de matière grasse.

## Zepter Syncro-Clik® - Technologie brevetée



2 tailles de couvercle  
SYNCRÖ-CLIK®  
Ø 20 cm - Ø 24 cm

Syncro-Clik® - Z-420-20  
Ø 20 cm - 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

Syncro-Clik® - Z-420-24  
Ø 24 cm - 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"



Zepter Syncro-Clik® ferme hermétiquement la cocotte, ajoute de la pression et accélère la cuisson en circuit fermé tout en préservant les propriétés organoleptiques, les valeurs nutritionnelles et biologiques des aliments. Vous économisez ainsi de l'énergie, du temps et de l'argent. Aucune odeur de cuisson ne s'échappe.

Zepter Syncro-Clik® est compatible avec les différentes cocottes Zepter et est très simple d'utilisation.

- Breveté et 100 % sûr
- Cuisson douce et turbo. Toujours plus rapide et plus sain
- Conserve les aliments et préserve leurs nutriments
- Maintient la chaleur plus longtemps à l'intérieur de la cocotte
- Ferme hermétiquement et facilement les cocottes Zepter, en utilisant seulement deux doigts
- Compatible avec les divers ustensiles zepter
- Facile à nettoyer et à entretenir
- Économise 80 % de temps et 60 % d'énergie

Plus rapide, plus facile, plus économique,  
plus cher et plus savoureux.

**ZEPTER**  
MASTERPIECE  
COOKART

Multisystème  
Supérieur  
Zepter





## Zepter Cuisson sans ajouter d'eau Plus savoureux et plus sain



- Pour cuisiner sans ajouter d'eau, placez les aliments frais et rincés dans une casserole froide, en laissant ¼ de la casserole vide ou en laissant un espace de 3 cm maximum au-dessous du bord de la marmite.
- Placez la casserole avec le couvercle sur la cuisinière froide, activez l'indicateur Thermocontrol (en appuyant sur la touche Z jusqu'à ce que la LED s'éclaire) et allumez la source de chaleur (moyenne à forte).
- Lorsque la LED clignotante orange de l'indicateur Thermocontrol numérique radio Zepter atteint 90°, ce qui correspond à la moitié de la zone verte de la partie Moist, baissez le feu au minimum.
- Les aliments cuisent progressivement dans leur jus, qui reste dans la casserole.
- La vapeur dégagée par l'aliment à l'intérieur du récipient s'élève. Le couvercle est toujours plus froid que la marmite et la vapeur se condense à son contact. Le liquide nutritif tombe ensuite goutte à goutte dans le fond de la casserole et sur les aliments. Ce phénomène se poursuit jusqu'à ce que l'aliment soit parfaitement cuit.
- La vapeur formée entre le bord de la marmite et le couvercle permet la fermeture hermétique de la marmite.
- La cuisson dure environ 20 minutes.

## Zepter Cuisson sans ajouter de matière grasse Plus savoureux et plus sain



## Système Zepter – cuisson saine des aliments sans eau ou matière grasse ajoutée. Plus rapide, plus savoureux et plus sain !

Une fois que vous aurez goûté les plats préparés avec le système Zepter, un nouveau monde de saveurs va s'ouvrir à vous. Non seulement les aliments préparés de cette manière vous apportent plus d'énergie, mais les ustensiles de cuisson Masterpiece Zepter, par rapport aux ustensiles traditionnels, ne sont pas dangereux pour votre santé.

Vous constaterez que les aliments cuits sans matière grasse ou sans eau ont un bel aspect, puisqu'ils conservent leur couleur, leur forme et leur texture. Ils sont également plus savoureux car leurs arômes et saveurs naturels sont préservés. Les aliments sont plus sains car leurs valeurs nutritives et biologiques (vitamines, minéraux, protéines, micro et macroéléments) ne sont pas détruites. L'aliment ne rétrécit pas et n'est pas gaspillé. De plus, il n'accroche pas, ne brûle pas, ne contient aucune graisse nocive, ni acroléine et n'est pas cancérigène.

- Lorsque vous cuisez sans ajouter de matière grasse, placez toujours la viande dans une poêle chaude.
- Placez la poêle à vide et couverte sur le feu vif pendant environ 5 minutes.
- La poêle est prête lorsque la LED orange clignotante de l'indicateur Thermocontrol numérique radio Zepter a atteint la température prévue (205°), qui correspond à la limite supérieure de la zone verte de la partie Dry. Sinon, vous pouvez vérifier la température en versant quelques gouttes d'eau dans la poêle après 5 minutes : lorsqu'elles tourbillonnent au fond (« effet perlé »), la poêle est prête.
- Placez toujours la viande dans une poêle chaude et écrasez-la pour la faire griller.
- Après 30 à 60 secondes, retournez la viande et pressez-la à nouveau. Laissez-la ainsi jusqu'à ce qu'elle soit cuite.
- Baissez le feu au minimum ou éteignez-le ou retirez la poêle du feu.
- Utilisez le couvercle, selon la méthode de cuisson choisie.
- La cuisson dure environ 10 minutes.



## Multisystème supérieur Zepter : une diversité qui génère tout un nouvel univers de créativité

Zepter a mis au point un système basé sur toute une gamme d'ustensiles de cuisson pouvant être utilisés simultanément pour cuisiner des plats incroyables. Les éléments multifonctions équipés d'un fond compact accu-thermal sont proposés dans différentes tailles et dimensions.

Le système s'adapte de manière à vous aider à préparer, à servir et à conserver tout type d'aliment.

## Multisystème Supérieur Zepter

Quels que soient vos besoins en termes de taille et de forme de cocotte, le **Multisystème Supérieur Zepter** vous le propose.

Les **cocottes profondes** sont idéales pour des soupes et des consommés délicieux.

Les **cocottes ovales** sont utilisées pour préparer facilement des rôtis de toute sorte pour vous, votre famille et vos invités.

À la recherche d'un plat pour vos ragoûts ? Faites votre choix parmi une grande variété de **casserolés** pour vos prochaines réalisations culinaires.

Une envie soudaine de faire des fritures ? Utilisez les **poêles à frire Zepter** pour cuire sans matière grasse.

Vous recherchez un grill ?

Faites appel à **Quadra** et faites l'expérience d'un nouveau mode de cuisson. Non seulement les aliments sont cuits de manière saine mais cet ustensile vous ravira également les yeux par son incroyable beauté et praticité.

Et si vous êtes un véritable cordon bleu, habitué à explorer différentes cultures par les saveurs et arômes de sa cuisine locale, apportez un souffle d'Asie à vos plats grâce aux **woks Zepter**.



*Cocottes profondes*



*Poêles à frire*



*Casserolés*



*Cocottes ovales*



*Quadra*



*Wok*

Pour tous, pour toujours.



## Les couvercles

s'encastrent parfaitement sur les bords de la cocotte et permettent une cuisson en circuit fermé



Lavage et découpage

Cuisson

Rangement pratique sur la cocotte

Support universel protecteur

Service

Conservation

## Multisystème Supérieur Zepter

## Saladiers profonds multi-usages

utiles pour la cuisson par système empilable et pour la conservation des aliments



Lavage et découpage

Cuisson dans le système empilable pour une préparation simultanée de 2 à 3 repas sur un seul feu, à basse température. Économie d'énergie, de nourriture et de temps, plats sains

Service

Conservation

Sert de couvercle, augmente le volume de la cocotte, offre un mode de conservation pratique

Sert de couvercle, augmente le volume de la cocotte, Nouvelle source de chaleur, 3 repas en même temps

## Râpes

avec anneau de réduction pour s'adapter sur toutes les cocottes



Lavage

Râpage, découpage, modulable, égouttage

Cuisson dans le système empilable pour une préparation simultanée de 2 à 3 repas sur un seul feu, à basse température. Économie d'énergie, de nourriture et de temps, plats sains

Service

## Paniers

plusieurs combinaisons avec le système panier vapeur



Lavage

Égouttage

Cuisson dans le système empilable pour une préparation simultanée de 2 à 3 repas sur un seul feu, à basse température. Économie d'énergie, de nourriture et de temps, plats sains

Cuisson

Service

Conservation

## Plats de service

pratiques pour la cuisson par système empilable, service élégant



Lavage et découpage

Cuisson dans le système empilable

Service

Réchauffage

Couvercle

Conservation

## Passoires

de différentes tailles pour des usages variés



Lavage et découpage

Égouttage

Cuisson dans le système empilable pour une préparation simultanée de 2 à 3 repas sur un seul feu, à basse température. Économie d'énergie, de nourriture et de temps, plats sains

Multifonction, Rapide, Économique



## Multisystème Supérieur Zepter



Pratique pour la conservation des aliments



Facile à nettoyer



Gain de place



Cuisson dans le système empilable pour une préparation simultanée de 2 à 3 repas sur un seul feu, à basse température.



Convient à tous les fours pour le réchauffage\*  
\*Le couvercle équipé de l'indicateur Thermocontrol NE doit PAS être utilisé dans le four



Pas de débordement, pas de graisse sur le feu



Le bord de la cocotte évite tout débordement



Le couvercle empêche tout débordement

- Système **breveté** pour préparer sainement les aliments pour une vie meilleure et plus longue (préparation, cuisson, service et conservation)
- Métal supérieur, technologie de pointe et design raffiné
- Sûr, hygiénique, écologique
- Multifonctions, permettant de préparer simultanément plusieurs plats sur une seule source de chaleur
- Facile à utiliser et à nettoyer
- Économie d'énergie, de nourriture, de temps et d'argent
- Investissement sur l'avenir
- Protège votre santé

## Multifonctions, Économique, Rapide, Facile, Sain et Savoureux

Profitez de tous les avantages d'une technologie de pointe et d'un design remarquable créés par Zepter, spécialement pour vous.

Le système empilable Zepter vous permet de préparer simultanément différents plats sur une seule source de chaleur (un seul feu).

Après utilisation, il est facile à nettoyer et cela ne vous prendra que quelques minutes. Vous aurez besoin de moins d'espace qu'auparavant pour ranger vos cocottes et vos poêles. Servez et conservez vos plats avec style et élégance.

Nos ustensiles de cuisson vous permettront d'économiser du temps, de l'énergie, de la nourriture et de gagner de la place mais surtout, ils protègent votre santé.

Polyvalence, élégance et simplicité  
au service de votre santé

## Multisystème Supérieur Zepter

### *Cuisson dans le système empilable*

*pour une préparation simultanée de 2 à 3 repas sur un seul feu, à basse température. Économie d'énergie, de nourriture et de temps, plats sains*

En créant le multisystème supérieur, Zepter a pensé à tous les aspects des aliments : qualité, préparation, conservation et service. Zepter utilise le métal supérieur le plus cher et le plus qualitatif et fait appel à une technologie de pointe pour créer les conditions idéales de conservation des aliments.

Zepter a développé des ustensiles de cuisson qui sont absolument sûrs pour vous et les personnes que vous aimez. Tout en sachant que votre santé et votre temps ne peuvent pas s'acheter, Zepter a pensé à un moyen de les protéger tous les deux.

Il n'est jamais trop tard pour changer pour le meilleur ; en restant en bonne santé et en ayant plus de temps pour vous, vous pourrez profiter véritablement de la vie et passer du temps avec les personnes que vous aimez.

- Protection de votre santé.
- Économie de 50 % de temps pour pouvoir le passer avec vos amis et votre famille
- Économie de 80 % de matière grasse
- Économie de 70 % d'énergie
- Économie de 50 % de légume
- Économie de 30 % de viande
- Économie de 100 % de vos ustensiles de cuisson



### *Circuit Fermé*

*Les aliments cuisent dans leur propre jus et conservent ainsi leurs valeurs nutritionnelles et biologiques de même que leurs propriétés organoleptiques.*



### *Fond Compact Accuthermal Zepter*

*Permet de préparer sainement les aliments et d'économiser de l'énergie. Conçu pour toutes les sources de chaleur, y compris les plaques à induction.*

Multisystème Supérieur Zepter  
Économie de nourriture, d'énergie, de temps, d'argent  
et protège votre santé

Manger sain. Vivre mieux. Vivre plus longtemps.

POËLE - URA  
Z-FP2838-LSC  
Ø 28 cm - 3,8 l - h 7,1 cm  
Ø 11" - 4,03 Qt - h 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"



CASSEROLE - URA  
Z-2020  
Ø 20 cm - 2,0 l - h 7,5 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 2,12 Qt - h 3"



# Z Set Grande

Z-530 30 pcs.

LIVRE DE RECETTES  
PMH-142-10



RÂPE, ÉLÉVATEUR,  
ANNEAU DE RÉDUCTION  
Z-3AC  
Ø 20/24 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" / 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"



COCOTTE  
Z-2470  
Ø 24 cm - 7,0 l - h 16,5 cm  
Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 7,42 Qt - h 6<sup>2</sup>/<sub>4</sub>"



COCOTTE  
Z-2042  
Ø 20 cm - 4,2 l - h 14,2 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 4,45 Qt - h 5<sup>2</sup>/<sub>4</sub>"



PASSOIRE  
Z-S24  
Ø 24 cm - 4,8 l - h 11,5 cm  
Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 5,09 Qt - h 4<sup>2</sup>/<sub>4</sub>"



COCOTTE  
Z-2050  
Ø 20 cm - 5,0 l - h 17 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 5,30 Qt - h 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"



COUVERCLE PLASTIQUE  
Z-CBL24  
Ø 24 cm  
Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"  
3 pcs.



SALADIER  
Z-CB24  
Ø 24 cm - 3,3 l - h 8,8 cm  
Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 3,5 Qt - h 3<sup>2</sup>/<sub>4</sub>"



COUVERCLE PLASTIQUE  
Z-CBL20  
Ø 20 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"  
4 pcs.

SALADIER  
Z-CB20  
Ø 20 cm - 2,0 l - h 8 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 2,12 Qt - h 3"



PANIER  
Z-B22  
Ø 22,5 cm - 3,2 l - h 9,9 cm  
Ø 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 3,38 Qt - h 4"



PANIER VAPEUR  
SYSTÈME - PANIER  
Z-420-18C  
Ø 18 cm - 2,0 l - h 8,15 cm  
Ø 7" - 2,12 Qt - h 3<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"

CASSEROLE - URA  
Z-2430  
Ø 24 cm - 3,0 l - h 7,5 cm  
Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 3,18 Qt - h 3"



BOUTON VENTOUSE  
Z-SK  
Ø 5,1 cm - h 4 cm  
Ø 2" - h 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"



PLAT DE SERVICE - URA  
(peu profond)  
Z-B20S  
Ø 20 cm - 0,5 l - h 1,7 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 0,53 Qt - h 3<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"



**COCOTTE**  
Z-2470  
Ø 24 cm - 7 l - h 16,5 cm  
Ø 9 1/4" - 7,42 Qt - h 6 2/4"



**LIVRE DE RECETTES**  
PMH-142-10



**COCOTTE**  
Z-2050  
Ø 20 cm - 5,0 l - h 17 cm  
Ø 7 3/4" - 5,30 Qt - h 6 3/4"



**CASSEROLE - URA**  
Z-2430  
Ø 24 cm - 3,0 l - h 7,5 cm  
Ø 9 1/4" - 3,18 Qt - h 3"



**COCOTTE**  
Z-2042  
Ø 20 cm - 4,2 l - h 14,2 cm  
Ø 7 3/4" - 4,45 Qt - h 5 2/4"



**RÂPE, ÉLEVATEUR,**  
**ANNEAU DE RÉDUCTION**  
Z-3AC  
Ø 20/24 cm  
Ø 7 3/4" / 9 1/4"



**PASSOIRE**  
Z-524  
Ø 24 cm - 4,8 l - h 11,5 cm  
Ø 9 1/4" - 5,09 Qt - h 4 2/4"



**BOUTON VENTOUSE**  
Z-SK  
Ø 5,1 cm - h 4 cm  
Ø 2" - h 1 1/4"



**COUVERCLE PLASTIQUE**  
Z-CBL24  
Ø 24 cm  
Ø 9 1/4"  
3 pcs.

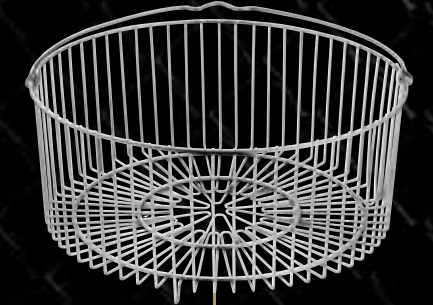


**SALADIER**  
Z-CB24  
Ø 24 cm - 3,3 l - h 8,8 cm  
Ø 9 1/4" - 3,5 Qt - h 3 2/4"



# Z Set Universal

Z-520 24 pcs.



**PANIER**  
Z-B22  
Ø 22,5 cm - 3,2 l - h 9,9 cm  
Ø 8 3/4" - 3,38 Qt - h 4"



**PANIER VAPEUR**  
**SYSTÈME - PANIER**  
Z-420-18C  
Ø 18 cm - 2,0 l - h 8,15 cm  
Ø 7" - 2,12 Qt - h 3 1/4"

**COUVERCLE PLASTIQUE**  
Z-CBL20  
Ø 20 cm  
Ø 7 3/4"  
3 pcs.

**SALADIER**  
Z-CB20  
Ø 20 cm - 2,0 l - h 8 cm  
Ø 7 3/4" - 2,12 Qt - h 3"



**CASSEROLE**  
**Z-2030**  
 Ø 20 cm - 3,0 l - h 10,4 cm  
 Ø 7<sup>3/4</sup>" - 3,18 Qt - h 4"



**CASSEROLE - URA**  
**Z-2020**  
 Ø 20 cm - 2,0 l - h 7,5 cm  
 Ø 7<sup>3/4</sup>" - 2,12 Qt - h 3"



**CASSEROLE**  
**Z-1620**  
 Ø 16 cm - 2,0 l - h 10,7 cm  
 Ø 6<sup>1/4</sup>" - 2,12 Qt - h 4<sup>1/4</sup>"



# Z Set Business

Z-550S 20 pcs.

**LIVRE DE RECETTES**  
**PMH-142-10**



**COUVERCLE PLASTIQUE**  
**Z-CBL16**  
 Ø 16 cm  
 Ø 6<sup>1/4</sup>"  
 1 pc.



**COUVERCLE PLASTIQUE**  
**Z-CBL20**  
 Ø 20 cm  
 Ø 7<sup>3/4</sup>"  
 3 pcs.



**SALADIER**  
**Z-CB20**  
 Ø 20 cm - 2,0 l - h 8 cm  
 Ø 7<sup>3/4</sup>" - 2,12 Qt - h 3"



**PANIER VAPEUR**  
**SYSTÈME - PANIER**  
**Z-420-18C**  
 Ø 18 cm - 2,0 l - h 8,15 cm  
 Ø 7" - 2,12 Qt - h 3<sup>1/4</sup>"

**RÂPE, ÉLÉVATEUR**  
**Z-2AC**  
 Ø 20 cm  
 Ø 7<sup>3/4</sup>"



**SYNCRÖ-CLIK®**  
**Z-420-20**  
 Ø 20 cm - h 9,35 cm  
 Ø 7<sup>3/4</sup>" - h 3<sup>3/4</sup>"



**PASSOIRE**  
**Z-S20**  
 Ø 20 cm - 2,8 l - h 10,1 cm  
 Ø 7<sup>3/4</sup>" - 2,97 Qt - h 4"



**BOUTON VENTOUSE**  
**Z-SK**  
 Ø 5,1 cm - h 4 cm  
 Ø 2" - h 1<sup>1/2</sup>"



**PLAT DE SERVICE - URA - (Profond) Z-SB20D**  
 Ø 20 cm - 1,0 l - h 4,1 cm  
 Ø 7<sup>3/4</sup>" - 1,06 Qt - h 1<sup>1/4</sup>"



**PLAT DE SERVICE - URA (Peu profond) Z-SB20S**  
 Ø 20 cm - 0,5 l - h 1,7 cm  
 Ø 7<sup>3/4</sup>" - 0,53 Qt - h 3/4"



SET	Z-1620	Z-2020	Z-2030	Z-2042	Z-2050	Z-2430	Z-2470	Z-FP2838-15C	Z-CB20	Z-CB24	Z-S20	Z-S24	Z-420-18C	Z-420-20	Z-B22	Z-SB20S	Z-SB20D	Z-2AC	Z-3AC	Z-SK	Z-CBL16	Z-CBL20	Z-CBL24	LIVRE DE RECETTES	TOTAL
	Ø 16 cm - 2,0 l	Ø 20 cm - 2,0 l	Ø 20 cm - 3,0 l	Ø 20 cm - 4,2 l	Ø 20 cm - 5,0 l	Ø 24 cm - 3,0 l	Ø 24 cm - 7,0 l	Ø 28 cm - 3,8 l	Ø 20 cm - 2,0 l	Ø 24 cm - 3,0 l	Ø 20 cm - 2,8 l	Ø 24 cm - 4,8 l	Ø 18 cm - 2,0 l	Ø 20 cm	Ø 22,5 cm - 3,2 l	Ø 20 cm - 0,5 l	Ø 20 cm - 1,0 l	Ø 20 cm	Ø 20/24 cm	Ø 5,1 cm	Ø 16 cm	Ø 20 cm	Ø 24 cm	PMH-142-10	
Z SET GRANDE	-	1+1	-	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	-	1	1	-	1	1	-	-	1+1+1	1	-	3	2	1	30
Z SET UNIVERSAL	-	-	-	1+1	1+1	1+1	1+1	-	1+1	1+1	-	1	1	-	1	-	-	-	1+1+1	1	-	2	2	1	24
Z SET BUSINESS	1+1	1+1	1+1	-	-	-	-	-	1+1	-	1	-	1	1	-	1	1	1+1	-	1	1	2	-	1	20
Z SET STANDARD	-	-	-	1+1	1+1	1+1	-	-	1+1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	1+1+1	1	-	2	1	1	18
Z SET JUNIOR	-	1+1	-	1+1	-	-	-	-	1+1	-	1	-	1	-	-	-	-	1+1	-	1	-	2	-	1	14

# Z Set Standard

Z-510 18 pcs.

LIVRE DE RECETTES  
PMH-142-10

COCOTTE  
Z-2050  
Ø 20 cm - 5,0 l - h 17 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>" - 5,30 Qt - h 6<sup>3/4</sup>"

CASSEROLE - URA  
Z-2430  
Ø 24 cm - 3,0 l - h 7,5 cm  
Ø 9<sup>1/4</sup>" - 3,18 Qt - h 3"

COCOTTE  
Z-2042  
Ø 20 cm - 4,2 l - h 14,2 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>" - 4,45 Qt - h 5<sup>2/4</sup>"

# Z Set Junior

Z-500 14 pcs.

LIVRE DE RECETTES  
PMH-142-10

CASSEROLE - URA  
Z-2020  
Ø 20 cm - 2,0 l - h 7,5 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>" - 2,12 Qt - h 3"

RÂPE, ÉLÉVATEUR,  
ANNEAU DE RÉDUCTION  
Z-3AC  
Ø 20/24 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>" / 9<sup>1/4</sup>"

COCOTTE  
Z-2042  
Ø 20 cm - 4,2 l - h 14,2 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>" - 4,45 Qt - h 5<sup>2/4</sup>"

PASSOIRE  
Z-S20  
Ø 20 cm - 2,8 l - h 10,1 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>" - 2,97 Qt - h 4"

BOUTON VENTOUSE  
Z-SK  
Ø 5,1 cm - h 4 cm  
Ø 2" - h 1<sup>1/4</sup>"

COUVERCLE PLASTIQUE  
Z-CBL20  
Ø 20 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>"  
3 pcs.

SALADIER  
Z-CB20  
Ø 20 cm - 2,0 l - h 8 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>" - 2,12 Qt - h 3"

COUVERCLE PLASTIQUE  
Z-CBL20  
Ø 20 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>"  
3 pcs.

SALADIER  
Z-CB20  
Ø 20 cm - 2,0 l - h 8 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>" - 2,12 Qt - h 3"

PASSOIRE  
Z-S20  
Ø 20 cm - 2,8 l - h 10,1 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>" - 2,97 Qt - h 4"

RÂPE, ÉLÉVATEUR  
Z-2AC  
Ø 20 cm  
Ø 7<sup>3/4</sup>"

PANIER VAPEUR  
SYSTÈME - PANIER  
Z-420-18C  
Ø 18 cm - 2,0 l - h 8,15 cm  
Ø 7" - 2,12 Qt - h 3<sup>1/4</sup>"

COUVERCLE PLASTIQUE  
Z-CBLZ4  
Ø 24 cm  
Ø 9<sup>1/4</sup>"  
1 pc.

PANIER VAPEUR  
SYSTÈME - PANIER  
Z-420-18C  
Ø 18 cm - 2,0 l - h 8,15 cm  
Ø 7" - 2,12 Qt - h 3<sup>1/4</sup>"

BOUTON VENTOUSE  
Z-SK  
Ø 5,1 cm - h 4 cm  
Ø 2" - h 1<sup>1/4</sup>"

GRILL  
Z-Q2323  
23 x 23 cm - 2,3 l - h 5,2 cm  
9" x 9" - 2,44 Qt - h 2"



CASSEROLE  
Z-Q1918-SC  
19,3 x 19,3 cm - 1,8 l - h 5,7 cm  
7 1/4" x 7 1/4" - 1,91 Qt - h 2 1/4"



CASSEROLE  
Z-Q1927  
19,3 x 19,3 cm - 2,7 l - h 8,2 cm  
7 1/4" x 7 1/4" - 2,86 Qt - h 3 1/4"



CASSEROLE  
Z-Q1918  
19,3 x 19,3 cm - 1,8 l - h 5,7 cm  
7 1/4" x 7 1/4" - 1,91 Qt - h 2 1/4"



SALADIER  
Z-QB19  
19,3 x 19,3 cm - 2,2 l - h 7,3 cm  
7 1/4" x 7 1/4" - 2,33 Qt - h 2 3/4"



SALADIER  
Z-QB23D  
23 x 23 cm - 3,6 l - h 8,2 cm  
9" x 9" - 3,82 Qt - h 3 1/4"



SALADIER  
Z-QB23S  
23 x 23 cm - 2,3 l - h 5,4 cm  
9" x 9" - 2,44 Qt - h 2"





Ø 16 cm - 6 1/4"



**CASSEROLE - Z-1615**  
Ø 16 cm - 1,5 l - h 8,2 cm  
Ø 6 1/4" - 1,59 Qt - h 3 1/4"



**CASSEROLE - Z-1620**  
Ø 16 cm - 2,0 l - h 10,7 cm  
Ø 6 1/4" - 2,12 Qt - h 4 1/4"



**FAITOUT - Z-1620-SC**  
Ø 16 cm - 2,0 l - h 10,7 cm  
Ø 6 1/4" - 2,12 Qt - h 4 1/4"



**COCOTTE - Z-1625**  
Ø 16 cm - 2,5 l - h 13,2 cm  
Ø 6 1/4" - 2,65 Qt - h 5 1/4"

Ø 20 cm - 7 3/4"



**POËLE - Z-2012-S**  
Ø 20 cm - 1,2 l - h 4,9 cm  
Ø 7 3/4" - 1,27 Qt - h 2"



**CASSEROLE - URA - Z-2020**  
Ø 20 cm - 2,0 l - h 7,5 cm  
Ø 7 3/4" - 2,12 Qt - h 3"



**FAITOUT - Z-2030-SC**  
Ø 20 cm - 3,0 l - h 10,4 cm  
Ø 7 3/4" - 3,18 Qt - h 4"



**COCOTTE - Z-2050**  
Ø 20 cm - 5,0 l - h 17 cm  
Ø 7 3/4" - 5,30 Qt - h 6 3/4"



**CASSEROLE - Z-2015**  
Ø 20 cm - 1,5 l - h 5,7 cm  
Ø 7 3/4" - 1,59 Qt - h 2 1/4"



**CASSEROLE - Z-2030**  
Ø 20 cm - 3,0 l - h 10,4 cm  
Ø 7 3/4" - 3,18 Qt - h 4"



**COCOTTE - Z-2042**  
Ø 20 cm - 4,2 l - h 14,2 cm  
Ø 7 3/4" - 4,45 Qt - h 5 1/4"



**COCOTTE - Z-2058**  
Ø 20 cm - 5,8 l - h 19,2 cm  
Ø 7 3/4" - 6,15 Qt - h 7 1/4"

Ø 24 cm - 9 1/4"



**CASSEROLE - URA - Z-2430**  
Ø 24 cm - 3,0 l - h 7,5 cm  
Ø 9 1/4" - 3,18 Qt - h 3"



**COCOTTE - Z-2470**  
Ø 24 cm - 7,0 l - h 16,5 cm  
Ø 9 1/4" - 7,42 Qt - h 6 1/2"



**CASSEROLE - Z-2440**  
Ø 24 cm - 4,0 l - h 9,7 cm  
Ø 9 1/4" - 4,24 Qt - h 3 3/4"



**COCOTTE - Z-2490**  
Ø 24 cm - 9,0 l - h 21 cm  
Ø 9 1/4" - 9,54 Qt - h 8 1/4"

Ø 28 cm - 11"



**GRILL - Z-2830Z**  
Ø 28 cm - 3,0 l - h 5,7 cm  
Ø 11" - 3,18 Qt - h 2 1/4"



**COCOTTE - Z-2875**  
Ø 28 cm - 7,5 l - h 13,2 cm  
Ø 11" - 7,95 Qt - h 5 1/4"



**CASSEROLE - Z-2850B**  
Ø 28 cm - 5,0 l - h 9 cm  
Ø 11" - 5,30 Qt - h 3 1/4"



**COCOTTE - Z-28120**  
Ø 28 cm - 12,0 l - h 20,7 cm  
Ø 11" - 12,72 Qt - h 8"

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"

PANIER VAPEUR



**SYSTÈME PANIER VAPEUR - Z-420-18**  
Ø 18 cm - 4,0 l - h 14,3 cm  
Ø 7" - 4,24 Qt - h 5 1/2"



**SYSTÈME PANIER VAPEUR - PANIER - Z-420-18C**  
Ø 18 cm - 2,0 l - h 8,15 cm  
Ø 7" - 2,12 Qt - h 3 1/4"



**SYSTÈME PANIER VAPEUR - SALADIÈRE - Z-420-18S**  
Ø 18 cm - 2,0 l - h 8,15 cm  
Ø 7" - 2,12 Qt - h 3 1/4"

PANIER



**PANIER - Z-B22**  
Ø 22,5 cm - 3,2 l - h 9,9 cm  
Ø 8 3/4" - 3,38 Qt - h 4"

Ø 30 cm - 11 3/4"



**GRILL - Z-V3025Z**  
30 x 22 cm - 2,5 l - h 6 cm  
Ø 11 3/4" x 8 2/4" - 2,65 Qt - h 2 1/4"



**CASSEROLE - Z-V3060**  
30 x 22 cm - 6,0 l - h 13,5 cm  
Ø 11 3/4" x 8 2/4" - 6,36 Qt - h 5 1/4"



**LIVRE DE RECETTES - PMH-142-10**

PASSOIRES



PASSOIRE - Z-S20  
Ø 20 cm - 2,8 l - h 10,1 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 2,97 Qt - h 4"



PASSOIRE - Z-S24  
Ø 24 cm - 4,8 l - h 11,5 cm  
Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 5,09 Qt - h 4<sup>2</sup>/<sub>4</sub>"

CUISEUR À SPAGHETTI



CUISEUR À SPAGHETTI - Z-SR20  
Ø 20 cm - 6,0 l - h 22 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 6,36 Qt - h 8<sup>2</sup>/<sub>4</sub>"

SALADIERS



SALADIER - Z-CB16  
Ø 16 cm - 1,0 l - h 7 cm  
Ø 6<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 1,06 Qt - h 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"  
AVEC COUVERCLE - Z-CBL16 - Ø 16 cm / Ø 6<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"



SALADIER - Z-CB20  
Ø 20 cm - 2,0 l - h 8 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 2,12 Qt - h 3"  
AVEC COUVERCLE - Z-CBL20 - Ø 20 cm / Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"



SALADIER - Z-CB24  
Ø 24 cm - 3,3 l - h 8,8 cm  
Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 3,5 Qt - h 3<sup>2</sup>/<sub>4</sub>"  
AVEC COUVERCLE - Z-CBL24 - Ø 24 cm / Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"

POÊLES - TECHNOLOGIE URA



POÊLE - URA - Z-FP2016-S  
Ø 20 cm - 1,6 l - h 6,1 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 1,7 Qt - h 2<sup>2</sup>/<sub>4</sub>"



POÊLE - URA - Z-FP2425-S  
Ø 24 cm - 2,5 l - h 6,6 cm  
Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 2,65 Qt - h 2<sup>2</sup>/<sub>4</sub>"



POÊLE - URA - Z-FP2838-LS  
Ø 28 cm - 3,8 l - h 7,1 cm  
Ø 11" - 4,03 Qt - h 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

COUVERCLES EN PLASTIQUE



COUVERCLE PLASTIQUE - Z-CBL16 - Ø 16 cm / Ø 6<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"



COUVERCLE PLASTIQUE - Z-CBL20 - Ø 20 cm / Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"



COUVERCLE PLASTIQUE - Z-CBL24 - Ø 24 cm / Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"

PLATS DE SERVICE - TECHNOLOGIE URA



POÊLE - URA - Z-FP2016-SC  
Ø 20 cm - 1,6 l - h 6,1 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 1,7 Qt - h 2<sup>2</sup>/<sub>4</sub>"



POÊLE - URA - Z-FP2425-SC  
Ø 24 cm - 2,5 l - h 6,6 cm  
Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 2,65 Qt - h 2<sup>2</sup>/<sub>4</sub>"



POÊLE - URA - Z-FP2838-LSC  
Ø 28 cm - 3,8 l - h 7,1 cm  
Ø 11" - 4,03 Qt - h 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"



PLAT DE SERVICE - URA - (Peu profond) Z-SB16S  
Ø 16 cm - 0,3 l - h 1,7 cm  
Ø 6<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 0,32 Qt - h 3/4"



PLAT DE SERVICE - URA - (Peu profond) Z-SB20S  
Ø 20 cm - 0,5 l - h 1,7 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 0,53 Qt - h 3/4"



PLAT DE SERVICE - URA - (Peu profond) Z-SB24S  
Ø 24 cm - 0,7 l - h 1,9 cm  
Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 0,74 Qt - h 3/4"



PLAT DE SERVICE - URA - (Profond) Z-SB16D  
Ø 16 cm - 0,6 l - h 3,3 cm  
Ø 6<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 0,64 Qt - h 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"

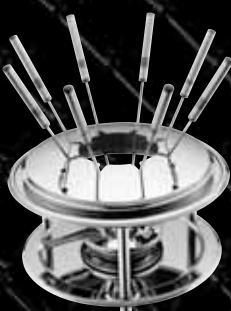


PLAT DE SERVICE - URA - (Profond) Z-SB20D  
Ø 20 cm - 1,0 l - h 4,1 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 1,06 Qt - h 1<sup>2</sup>/<sub>4</sub>"



PLAT DE SERVICE - URA - (Profond) Z-SB24D  
Ø 24 cm - 1,8 l - h 4,9 cm  
Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 1,91 Qt - h 2"

USTENSILES SPÉCIAUX



SERVICE À FONDUE - Z-FS20  
Ø 20 cm - h 10,4 cm  
Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - h 4"



CUISEUR POLYVALENT - Z-MC30  
Ø 30 cm - 6,5 l - h 6,7 cm  
Ø 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 6,89 Qt - h 2<sup>2</sup>/<sub>4</sub>"

INDICATEUR THERMOCONTROL NUMÉRIQUE RADIO



INDICATEUR THERMOCONTROL NUMÉRIQUE RADIO  
Z-DTC

WOK



WOK - Z-W2424-SC  
Ø 24 cm - 2,4 l - h 7,9 cm  
Ø 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" - 2,54 Qt - h 3"



WOK - Z-W3045  
Ø 30 cm - 4,5 l - h 10 cm  
Ø 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" - 4,77 Qt - h 4"

QUADRA



CASSEROLE - Z-Q1918  
19,3 x 19,3 cm - 1,8 l - h 5,7 cm  
7<sup>2</sup>/<sub>4</sub>" x 7<sup>2</sup>/<sub>4</sub>" - 1,91 Qt - h 2<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"

RÂPES



RÂPE, ÉLÉVATEUR, ANNEAU DE RÉDUCTION - Z-3AC  
Ø 20/24 cm - Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" / 9<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"



RÂPE, ÉLÉVATEUR - Z-2AC  
Ø 20 cm - Ø 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

PLAQUE À INDUCTION RADIO



PLAQUE À INDUCTION RADIO - Z-993R

BOUTON VENTOUSE



BOUTON VENTOUSE - Z-SK  
Ø 5,1 cm - h 4 cm - Ø 2" - h 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"

DISPOSITIF D'ALARME À DISTANCE



DISPOSITIF D'ALARME À DISTANCE - Z - BUZZER



CASSEROLE - Z-Q1918-SC  
19,3 x 19,3 cm - 1,8 l - h 5,7 cm  
7<sup>2</sup>/<sub>4</sub>" x 7<sup>2</sup>/<sub>4</sub>" - 1,91 Qt - h 2<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"



CASSEROLE - Z-Q1927  
19,3 x 19,3 cm - 2,7 l - h 8,2 cm  
7<sup>2</sup>/<sub>4</sub>" x 7<sup>2</sup>/<sub>4</sub>" - 2,86 Qt - h 3<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"



GRILL - Z-Q2323  
23 x 23 cm - 2,3 l - h 5,2 cm  
9" x 9" - 2,44 Qt - h 2"



SALADIER - Z-QB19  
19,3 x 19,3 cm - 2,2 l - h 7,3 cm  
7<sup>2</sup>/<sub>4</sub>" x 7<sup>2</sup>/<sub>4</sub>" - 2,33 Qt - h 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"



SALADIER - Z-QB23D  
23 x 23 cm - 3,6 l - h 8,2 cm  
9" x 9" - 3,82 Qt - h 3<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"



SALADIER - Z-QB23S  
23 x 23 cm - 2,3 l - h 5,4 cm  
9" x 9" - 2,44 Qt - h 2"



**ZEPTER**  
MASTERPIECE  
COOKART



Zepter  
L'héritage du succès



“Nomen Est Omen”

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

## Récompenses et reconnaissances internationales



**LA ELLIS ISLAND  
MEDAL OF HONOR 2011  
des États-Unis**  
Attribuée à Zepter pour son  
incroyable contribution  
au bien-être de millions  
de personnes



### **LE GOLDEN MERCURY AWARD, ITALIE**

1994, 1995, 1996, 1997 & 2010

Zepter International a remporté 5 fois cette récompense pour ses avancées technologiques, ses produits nouveaux et originaux.

### **Prix Or B.I.D (Business Initiative Directions)**

2004 - Francfort, Allemagne

### **30e Golden Award for Commercial Prestige**

2000 - Madrid, Espagne

### **14e International Europe Award for Quality**

2000 - Paris, France

### **Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana**

1997 - récompense pour son développement technologique, social et de l'emploi - Italie

### **The sign of Cholesterol Prophylaxis**

1994 - Varsovie, Pologne

« **KitchenInnovation of the Year<sup>®</sup>** » - Prix pour le meilleur produit de consommation  
2014 - Francfort, Allemagne

### **Multisystème intelligent Zepter**

« **Produit primé** » pour sa fonctionnalité, son design et son innovation

## Qualité Zepter

Les ustensiles de cuisson Masterpiece Zepter sont en métal 316L.  
Zepter propose une garantie gratuite à vie (minimum de 30 ans).

## Présentation de l'entreprise

**Zepter International** est une entreprise internationale multi-marques qui **produit, vend et distribue des biens de consommation de grande qualité** à travers le monde par le biais de son propre réseau de vente mais également par le biais de ses boutiques haut de gamme.

Tout comme Zepter Finance Holding AG, une entreprise du secteur financier, bancaire et des assurances, elle fait partie de Zepter Group.

Depuis sa création, Zepter International a mis en place des normes de qualité très élevées et fait désormais partie du quotidien de millions de personnes à travers la planète.

Présente sur les **5 continents** et dans **plus de 60 pays**, une nouvelle présentation des produits Zepter débute **toutes les 10 secondes** quelque part dans le monde.

Zepter International possède 8 usines en Suisse, en Allemagne et en Italie et dispose de plus de **320 000 m<sup>2</sup> d'espace commercial** dans les principales villes du monde. Ces 29 dernières années ont été particulièrement fructueuses. En effet, plus de **80 000 000 de personnes sont devenues des clients satisfaits** des produits Zepter, de sa vision, de la qualité supérieure et de l'innovation de ses produits ainsi que de son système de vente, qui comprend plus de **100 000 employés et consultants à travers le monde**. Zepter est fier de ses responsables de ventes et consultants extrêmement qualifiés et motivés pour mener à bien la mission de santé et de beauté :



**Zepter International – L'héritage du succès**

**Mangez sain. Vivre mieux. Vivre plus longtemps.**

## ENTREPRISES ZEPTER

ZEPTER ALBANIE, *Tirana*  
ZEPTER AUSTRALIE, *Sydney*  
ZEPTER AUTRICHE, *Vienne*  
ZEPTER AZERBAÏDJAN, *Bakou*  
ZEPTER BIÉLORUSSIE, *Minsk*  
ZEPTER BOSNIE-HERZÉGOVINE,  
*Sarajevo, Banja Luka*  
ZEPTER BRÉSIL, *São Paulo*  
ZEPTER BULGARIE, *Sofia*  
ZEPTER CANADA, *Toronto*  
ZEPTER CROATIE, *Zagreb*  
ZEPTER RÉP. TCHÈQUE, *Prague*  
ZEPTER EGYPTE, *Le Caire*  
ZEPTER ESTONIE, *Tallinn*  
ZEPTER FRANCE, *Paris*  
ZEPTER ALLEMAGNE, *Mönchengladbach*  
ZEPTER HONGRIE, *Budapest*  
ZEPTER INDE, *Bangalore*  
ZEPTER ITALIE, *Milan*  
ZEPTER JORDANIE, *Amman*  
ZEPTER KAZAKHSTAN, *Almaty*  
ZEPTER LETTONIE, *Riga*  
ZEPTER LITUANIE, *Vilnius*  
ZEPTER MACÉDOINE, *Skopje*  
ZEPTER MOLDAVIE, *Chisinau*  
ZEPTER MONTENEGRO, *Podgorica*  
ZEPTER NOUVELLE ZÉLANDE, *Auckland*  
ZEPTER POLOGNE, *Varsovie*  
ZEPTER PRINCIPAUTÉ DE MONACO,  
*Monte Carlo*  
ZEPTER ROUMANIE, *Bucarest*  
ZEPTER RUSSIE, *Moscou*  
ZEPTER SERBIE, *Belgrade*  
ZEPTER SLOVAQUIE, *Bratislava*  
ZEPTER SLOVÉNIE, *Slovenj Gradec*  
ZEPTER CORÉE DU SUD, *Séoul*  
ZEPTER ESPAGNE, *Madrid*  
ZEPTER SUISSE, *Wollerau*  
ZEPTER ROYAUME-UNI, *Londres*  
ZEPTER UKRAINE, *Kiev*  
ZEPTER USA, *North Bergen*

## DISTRIBUTEURS EXCLUSIFS ZEPTER

ARMÉNIE, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*  
CYPRUS, *Life's Quality Ltd*  
GÉORGIE, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*  
HONG KONG, *Wessen*  
INDONÉSIE, *P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.*  
IRAK, *United Pharma International*  
ISRAËL, *A.L.N. Israel*  
JAPON, *Aglax Inc.*  
MEXIQUE, *Land Services and Solutions, SA DE CV*  
ARABIE SAOUDITE, *United Pharma International*  
CORÉE DU SUD, *Angel Korea Ltd.*  
TADJIKISTAN, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*  
UAE, *Amerat AL-Sham Trading*  
OUZBÉKISTAN, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*

## DISTRIBUTEURS INDÉPENDANTS ZEPTER

ANGOLA, *Nebojsa CC*  
ARMENIA, *Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.*  
BELGIQUE, *Haromed BVBA, Trendy Cook*  
DANEMARK, *Govinda Consult APS*  
FINLANDE, *Iiri Heinil. KY, FinZepter Kangasala*  
GÉORGIE, *King Style*  
ALLEMAGNE, *Sefeldt MZV Deutschland GmbH, Mack GmbH, Miletic Mladen*  
GRÈCE, *Life's Quality Ltd*  
HOLLANDE, *Trendy Cook, Haromed BVBA*  
HONG KONG, *Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care, Colourmix Cosmetics Co. Ltd.*  
KOSOVO, *Home Style*  
KOWEÏT, *Royal Beauty Group Co. W.L.L.*  
LIBAN, *Maalouf Bros Trading Co. SAL*  
LUXEMBOURG, *Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor*  
MACAO, *Wessen*  
MALAISIE, *Sun Health Care (M) Sdn Bhd*  
ÎLE MAURICE, *Royal Brand Company Limited*  
NAMIBIE, *Nebojsa CC*  
NORVÈGE, *Malkord AS*  
PHILIPPINES, *BCP Dermatological Corp.*  
RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE,  
*Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*  
SINGAPOUR, *Zen'Yu Pacific Pte Ltd.*  
AFRIQUE DU SUD, *Nebojsa CC*  
CORÉE DU SUD, *Woongjin ThinkBig Co. Ltd.*  
SUÈDE, *Interscandicom, Galo Medical AB*  
SUISSE, *Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA, Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb GMBH*  
SYRIE, *Lady World Trading Co.*  
TAÏWAN, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*  
TURQUIE, *Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Lttd. Sti.*  
OUZBÉKISTAN, *Comfort Ltd.*  
ZIMBABWE, *Nebojsa CC*

ZEPTER  
MASTERPIECE  
COOKART

**ZEPTER**  
MASTERPIECE  
COOK**ART**