

ДП "ЦЕПТЕР ІНТЕРНАЦІОНАЛЬ УКРАЇНА"

ІНСТРУКЦІЯ

З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ ZEPTEP



 **zepfer**[®]
INTERNATIONAL
LIVE LONGER

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ ZEPTEK

Здоровий та природний спосіб приготування їжі в посуді ZepTeK вже змінив життя тисячам людей в усьому світі.

Використання посуду ZepTeK надійно перешкоджає пагубній дії на організм людини трьох негативних факторів в традиційному способі приготування їжі, а саме: надлишок жирів, втрата вітамінів та зловживання кухонною сіллю.

Конструктивні відмінності посуду ZepTeK дозволяють варити без води та жарити без жиру – в цьому значенні кулінарну технологію ZepTeK важко переоцінити.

Посуд ZepTeK виготовлений з благородної сталі марки AISI 304 та AISI 316L, яка має наступні відмінні характеристики:

- не окислюється, хімічно нейтральна;
- не ржавіє;
- рівномірно передає тепло;
- легко миється;
- надзвичайно довговічна;
- не змінює свого кольору в процесі експлуатації;
- має високу щільність.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОСУДУ ZEPTEK

Термоакумулююче компактне дно. Найсуттєвішою деталлю посуду ZepTeK, що дозволяє варити без води та жарити без жиру, є термоакумулююче компактне дно. Акумуляція та передача теплової енергії каструлі або сковороди залежить від якості та складу її дна, тому конструкції цього елемента приділяється особлива увага. Термоакумулююче компактне дно нашого посуду виготовлено з багат шарового енергоємного легкого металу. Завдяки унікальній технології виробництва, дно здатне швидко приймати навіть незначне тепло, акумулювати його, розподіляти по всій своїй поверхні та передавати призначеним для теплового оброблення продуктам.

На відміну від теплопровідності сталевих стінок посуду, теплова провідність дна надзвичайно велика. Чим більше його поверхня, тим швидше та рівномірніше розподіляється по ній тепло і тим коротше час приготування їжі.

Дно нашого посуду сконструйовано під певним кутом для того, щоб енергія могла оптимально, без великих втрат передаватися від конфорки плити вмісту каструлі або сковороди. Ручки при цьому залишаються холодними.

Міцно з'єднане зі стінками із благородної сталі дно не деформується навіть під великим тиском. Воно має високу стійкість до температурних коливань і так добре акумулює тепло, що може використовуватися як конфорка.

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ ZEPTEK

На дні кожного предмета з нашого набору посуду є фірмовий знак ZepTeK. Таким чином, фірма засвідчує, що перед Вами виріб, виготовлений за самою надійною та досконалою технологією, на який покупець отримує довічну гарантію.

Новітня технологія URA - надстійка поверхня окремого посуду утворена методом електрополірування.

Стінки посуду мають товщину 1 мм та нагріваються значно повільніше, ніж дно. Завдяки різниці температури дна та стінок, волога, яку виділяють продукти, підіймається у вигляді пари догори, конденсується під більш прохолоднішою кришкою та в вигляді крапель повертається на дно посуду. Стінки посуду мають товщину 1 мм, що забезпечує підтримання робочої температури 90 C і, таким чином, робить можливим процес варіння або смаження при температурі, яка нижча, ніж температура кипіння.

Стінки посуду закінчуються широкими вінцями, форма яких дозволить Вам уникнути патьоків при переливанні рідини.

Ручки посуду мають зручну форму та термостійкі прокладки, які витримують температуру до 150°C. Особлива форма ручок також передбачає можливість їх використання в якості підставки для кришки.



Увага!

- При необхідності використання посуду в духовій шафі, рекомендуємо зняти з ручок пластмасові прокладки та термоконтролер.
- Запобігайте прямого впливу вогню на пластмасові деталі.

Кришка сконструйована у такий спосіб, що забезпечує конденсацію пари, яка утворюється в процесі варіння чи смаження. Спеціальна конструкція передбачає утворення водяного затвору між стінками посуду та кришкою, куди надходить гарячий конденсат. Посуд може буди закритий майже герметично і поживні речовини не випаровуються.

Термоконтролер – це особливий прилад, який виконує кілька функцій. Його розмір підбрано таким чином, щоб за його допомогою можна було знімати кришку з посуду, а перевернена кришка могла б бути зручною підставкою для того ж посуду. Термоконтролер ніколи не нагрівається, широке кільце, яке відокремлює його від кришки, буде запобігати торканню Вашої руки гарячої поверхні кришки. Завдяки цьому спеціально розробленому приладу, який пройшов тривалі випробування, Вам більше не треба відкривати каструлю, щоб дізнатися чи не готова страва і чи не час зняти її з плити. Не піднімаючи кришки, Ви можете спостерігати за процесом приготування їжі по

термоконтролеру і шляхом регулювання нагріву плити підтримувати найбільш оптимальний тепловий режим приготування їжі (нижче 100° C).

Найчастіше, рекомендується на маленькому вогні розігріти посуд з продуктами приблизно до 60° C (початок зеленого поля).

Новий термоконтролер оснащений 2 шкалами:

Шкала для ВОЛОГОГО ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування продуктів, що містять в собі вологу (овочі, фрукти) та страв з додаванням води (супів, каш, перших страв і т.п.)

Шкала для СУХОГО ПРИГОТУВАННЯ

При обсмажуванні/смаженні (м'яса, курки, риби і т.п.) без додавання води, олії.

Якщо у разі приготування їжі без води сильніше розігрівати посуд, аніж рекомендується, то шар продуктів на дні посуду отримає надмірний тепловий стрес, що призведе до їх обезводження.

Намагайтесь не доводити температуру нагріву до 100° C (початок червоного поля) – в цьому немає необхідності! Саме з цим був створений термоконтролер – надійний вартовий вітамінів!

Термоконтролер забезпечує легкий контроль за процесом приготування. Він має три поля та дві шкали:

- Поле нагріву – жовте;
- Поле робочої температури та економічного режиму – зелене;
- Поле високої температури – червоне.



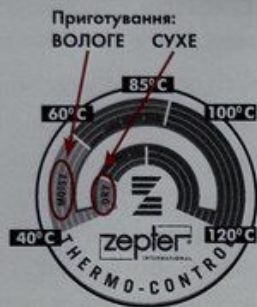
Увага!

- Посуд з термоконтролером не можна ставити в духову шафу.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ЗА СИСТЕМОЮ ZEPTEP

Окрім своїх незвичайних технологічних якостей, посуд для приготування їжі ZepTeP має цілий ряд функціональних можливостей, а саме:

- У ній майже не відбувається випаровування, немає необхідності доливати воду;
- Завдяки термоакумуляційному дну їжа довгий час залишається теплою;
- Економиться простір: весь кухонний комплект можна поставити в один або два стовпця;
- Посуд дуже легко миється.



Кожен предмет із набору ZepTeP можна використовувати для варіння й смаження, сервіровки та зберігання продуктів – як окремо, так і в системі. Використання окремих предметів у різних комбінаціях із використанням доведених до досконалості деталей обумовлює оптимальні функціональні можливості кожного посуду.

Миски

У кожному комплекті є глибокі та мілкі комбі-миски різного розміру. Як і посуд для варіння та смаження, миски використовуються для приготування, подання та зберігання продуктів.

Використання: у будь-якій мисці можна подавати суп, салат, фрукти. Не рекомендується використовувати миски для розігріву їжі на газовій плиті, оскільки існує ймовірність деформації дна. Якщо миску закрити пластмасовою кришкою потрібного діаметра, можна 2-3 дні зберігати продукти в холодильнику.

Використання в комплекті:

- Перевернута миска, поставлена на каструлю або сковороду, збільшує об'єм. Таким чином, наприклад, у каструлі можна приготувати індику, а в сковороді – велику курку.
- Миска, поставлена всередину каструлі, створює новий посуд: таким чином, у мисці можна готувати завдяки температурі нижчої каструлі. Наприклад, каструля 5,6 л + миска усередині + кришка = на одному пальнику та при мінімальній температурі готуємо 2 страви. Немає необхідності постійно перебувати на кухні, можна зайнятися своїми справами, піти на прогулянку...

Вакуумний присосок

У будь-яких комбінаціях, коли Ви збільшуєте об'єм посуду, закривши його перевернутою мискою, Вам потрібен вакуумний присосок, за допомогою якого можна зняти гарячу миску, не обпікаючи пальців.

Тертка, обруч та утримувач (лопатка)

Оскільки діаметр наших терток повністю відповідає діаметру каструль (20 см), то здрібнювання та шинкування продуктів можна виконувати дуже легко прямо у каструлі. За допомогою обруча тертка кріпиться до верхньої частини посуду діаметром 24 см. Завдяки утримувачу Ви можете легко встановити тертку в посуд потрібного діаметру. При змільченні продуктів, притримуйте тертку за допомогою утримувача.

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ ZEPTEK

Використання тертки у комбінації з обручем створює новий варіант посуду: каstrуля + обруч + тертка. У такому сполученні можна готувати все, що готується на парі (звичайно, під кришкою). Для збільшення об'єму на каstrулю, обруч і тертку ми ставимо перевернену миску – таким чином, наприклад, можна готувати на парі рибу, овочі, фрукти, пельмені. Одночасно, встановив зверху миску, ми отримуємо нову теплопровідну поверхню. На миску можна поставити ще один посуд: таким чином на одному пальнику готується 3 страви при мінімальній температурі.

Сіточка

Використання: приготування їжі, мийка та проціджування продуктів.

Використання у системі:

- Сіточка повністю розміщується у каstrулі. Найчастіше її використовують при варінні супів або бульйонів: усе, що необхідно для приготування бульйону, кладемо у сіточку, а після приготування бульйону дістаємо сіточку, залишаючи приготовлену страву прозорою.
- Можна використовувати для смаження у фритюрі, приготування в воді пельменів, макаронів.

Посуд-сито

Це незамінний елемент нашого комплекту. Він має величезне значення для здорового харчування, оскільки в ньому ми готуємо лише на парі без додавання води. Таким чином, у ньому можна приготувати м'ясо, рибу, овочі, фрукти, тощо. Комбінацію посуду для приготування на парі робимо наступним чином: у каstrулю такого ж діаметра, де готується інша страва, або в якій кипить вода, вставляємо посуд-сито, наповнюємо його, закриваємо кришкою. Подібним чином робимо й у випадку збільшення об'єму, наприклад: каstrуля + посуд-сито + миска.

Посуд-сито також використовується для миття продуктів, для проціджування, як друшляк, та для приготування страв в ZepTeK-системі.

ВАРІННЯ БЕЗ ВОДИ ТА СМАЖЕННЯ БЕЗ ЖИРУ В ПОСУДІ ZEPTEK

Характерною особливістю посуду ZepTeK є можливість легкого приготування їжі без води та жиру.

Головною відзнакою між варінням та смаженням у посуді ZepTeK (не має значення відбувається це з додаванням води та жиру або без цих

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ ZEPTEK

складових) полягає у наступному: при варінні всі компоненти завжди кладемо в холодний посуд, а при смаженні продукти завжди кладемо у розігрітий посуд.

Наприклад, у нашому посуді завжди можна приготувати цілу курку без води, жиру, солі. При цьому, якщо ми її варимо, ми кладемо курку в холодний посуд, вмикаємо плиту на середню температуру, а далі діємо у відповідності до даної інструкції. Якщо смажити курку, треба попередньо розігріти сковороду, потім покласти на неї курку (**міцно притискаючи до дна**), закрити кришку, обсмажити (**можна з трьох сторін**), потім перевернувши останній раз, закрити кришку та зменшити температуру до мінімуму.

Варіння без води

Принцип варіння без води базується на тому, що майже всі продукти містять достатню кількість природньої вологи, щоб готувати їх без додавання води, – цю вологу просто треба використовувати правильним чином. Це стало можливим завдяки посуду ZepTeK, який має термоізолююче дно.

Приготовлені, вимиті вологі продукти кладемо у холодний посуд (**він не повинен бути заповнений більше, ніж на 2/3 свого об'єму**). Закриваємо кришку, вмикаємо плиту на середній режим роботи. Через 5 хвилин перевірте температуру: якщо кришка дуже гаряча на дотик, зменшіть температуру (**стрілка повина знаходитися в кінці жовтого поля**).

Якщо немає необхідності, кришку не треба знімати протягом усього процесу варіння для того, щоб пара, яка утворюється, не виходила назовні. Коли ж ми все-таки маємо це зробити, в посуд треба долити 1-2 ложки води та знову закрити кришкою. У процесі варіння водяна пара піднімається догори, осідає під кришкою, яка сконструйована у такий спосіб, що пара повністю конденсується на середині кришки, а потім краплями опадає на дно посуду. Таким чином процес варіння відбувається у замкнутому круговороті пари. Будь-який посуд ZepTeK призначений для приготування продуктів без води. Однак, продукти, що **не містять у собі вологи** (крупни, макаронні вироби), не можна приготувати без додавання деякої кількості води.

Смаження без жиру

Такий самий принцип і той же процес роблять можливим смаження без жиру. Жир був необхідний, щоб уникнути згоряння посуду. Зараз для смаження не потрібні ніякі види жиру. Варто зазначити, що це приносить значну економію сімейного бюджету та користь для здоров'я.

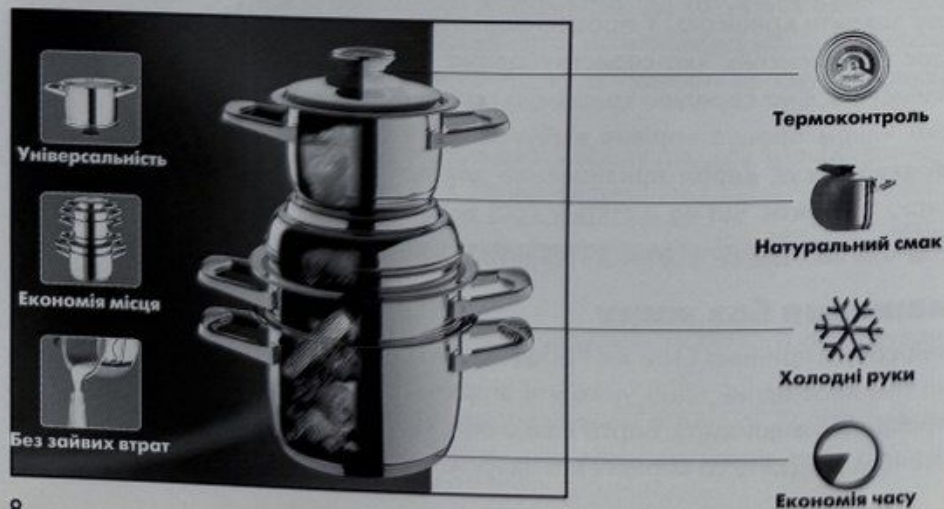
Нагрійте посуд, вмикнувши плиту на середній режим. Через кілька хвилин перевірте температуру – або за показниками термоконтролера (**стрілка на середині зеленого поля**), або вливши кілька крапель води на дно посуду. Якщо краплі “розбігаються” по дну, отже посуд готовий для смаження. Температуру плити можна зменшити. Вимите та обсушене серветкою м’ясо (**або риба**) кладеться на сковороду й щільно притискається до дна виделкою. Обов’язково накрийте сковороду кришкою. Через кілька хвилин смаження м’ясо підрум’яниться та його можна легко перевернути на іншу сторону. В кінці смаження температуру можна зменшити до мінімальної, або навіть і вимкнути плиту, якщо шматок м’яса тонкий та м’який.

Обсмажене таким чином м’ясо набагато смачніше, ніж приготовлене класичним методом. Приготовлене у власному соку, м’ясо виглядає ефектно, і, крім того, за розміром значно більше, ніж смажене у жирі або маслі. Це цілком зрозуміло, адже відомо, що смажене на маслі м’ясо, зменшується у розмірі приблизно на 20%. Легко прорахувати, що економія для сім’ї із 4 чоловік, яка їсть протягом року приблизно 300 кг м’яса, складає біля 60 кг.

Нагадуємо ще раз, що при використанні нашого посуду варіння та смаження відбуваються за низької температури, що забезпечує економію енергії до 70%.

ПРИГОТУВАННЯ У ВОДІ ТА СМАЖЕННЯ НА ЖИРІ

В посуді ZepTeG можна готувати їжу також і у традиційний спосіб. Однак, це збільшує витрати енергії та час приготування. Окрім того, такі страви будуть менш смачними і корисними. Готуючи у посуді ZepTeG, Ви дуже швидко помітите, що не потребуєте додаткової солі, перцю та масла.



Як готувати на газовій плиті

Посуд ZepTeG однаково добре служить своєму власнику як при користуванні електроплитою, так і плитою газовою. Проблеми інколи виникають лише через те, що не всі люди вміють правильно користуватися газовим пальником. Їм здається, що чим більше вогонь, тим швидше готується їжа. Однак існують правила, дотримуючись яких, Ви позбавитеся можливих проблем.

Отже, полум’я не повинно виходити за межі дна посуду, краще, коли воно охоплює не більше 2/3 його поверхні. У такому випадку Ви не витрачаєте зайвої енергії, а вогонь не залишає на посуді своїх слідів. Якщо ж газова плита завдає Вам турбот, радимо придбати та використовувати у якості прокладок сіточки (**розсікачі**) з металевих або скляних волокон (**тільки ні в якому разі не азбестових!**), які кладуться на пальник, і тоді посуд не має прямого контакту з вогнем.

Крім того, ідея посуду ZepTeG ґрунтується саме на тому, щоб тепло надходило у продукт, який знаходиться у посуді, через дно, сконструйоване спеціальним чином, а не через бокові стінки.

ДОГЛЯД ЗА ПОСУДОМ ZEPTEG

Розконсервація

Розконсервація – одна з найважливіших дій, яку необхідно обов’язково виконати перед першим використанням посуду ZepTeG. Для цього потрібно взяти миючий засіб ZepTeG та губку з м’якою і жорсткою сторонами. Рекомендуємо спочатку ополоснути посуд гарячою водою, обсушити його і поки стінки та дно не заохолонули, сухою губкою рівномірно нанести миючий засіб. Жорсткою стороною почистити дно та внутрішні стінки посуду, а також дно з зовнішньої сторони, а м’якою – зовнішні поліровані стінки. Залишити на 15 хвилин до висихання миючого засобу та змити теплою водою. Те ж саме повторити 2-3 рази.

Розконсервації підлягає посуд, який у процесі приготування буде нагріватися. Інший посуд досить вимити звичайним миючим засобом.



Увага!

Не рекомендується терти позолочені поверхні миючим засобом ZepTeG. Посуд з позолотою потрібно чистити тільки м’якою губкою або серветкою за допомогою миючих засобів, що не містять абразиву.

Миття

Звичайно, найкраще вимити посуд відразу після його використання. Якщо немає можливості вимити відразу, рекомендуємо заповнити брудний посуд водою та залишити на деякий час. У випадку підгоряння їжі (**таке можливо при сильному перегріві**) слід налити у посуд гарячу воду та невелику кількість миючого засобу Zepfer, потримати деякий час, після цього залишки підгорілої їжі легко відмиються. Вапняні або білясто-блакитні плями, які з'являються на дні посуду після приготування деяких страв, можна легко видалити за допомогою губки, змоченої кількома краплями оцту або лимонного соку.

Для чищення сильно забрудненого посуду рекомендуємо використовувати фірмовий миючий засіб. Спосіб застосування – такий самий як і при розконсервації.

Металевий посуд Zepfer можна мити в посудомийній машині, але попередньо потрібно зняти пластмасові деталі ручок та термоконтролер.

Усі наші вироби з благородної сталі дуже легко підтримувати у гарному стані. І це не стане для Вас проблемою, якщо Ви будете дотримуватися наступних правил:



Рекомендований
миючий засіб
"Cleaner Cleansy"

- Щоб уникнути появи подряпин, не рекомендується при митті посуду використовувати абразивні миючі засоби.
- Для миття посуду не можна використовувати металеві щітки та інші металеві предмети.
- Готуючи їжу, треба слідкувати за тим, щоб не перегрівати благородну сталь особливо, якщо посуд порожній, а процес нагріву довготривалий.
- Використовуючи посуд в духовій шафі при температурі вище 180°C, пластмасові деталі ручок та термоконтролер потрібно попередньо зняти.
- Посуд з позолотою не рекомендується мити в посудомийній машині при температурі вище 60°C.
- Металевий посуд Zepfer не використовується для приготування їжі в мікрохвильових печах.

Дотепер на наших кухнях не було таких цінних предметів, тому ми і не мали звички піклуватися про них по-справжньому. Зараз ми зобов'язані робити це – адже культура харчування, що включає і красиво сервіровані столи, вносить радість у наше повсякденне життя.

Сушка

Для того, щоб високоякісна сталь зберегла свій блиск, краще відразу після миття витерти її сухою Zepfer рукавичкою. Адже відомо, що наша вода містить у собі багато хлору та вапна, які залишають білясті плями на такому матеріалі. Вироби Zepfer, які утримуються зазначеним способом, є чудовою прикрасою кожної сучасної кухні.

На закінчення пропонуємо Вам результати проведених досліджень, які показують, що, купуючи комплект посуду Zepfer, Ви одержуєте:

- здорове харчування: натуральний смак страв, варіння без води, смаження без жирів
- економію енергії (до 70%)
- економію жирів (80-100%)
- економію продуктів (наприклад, м'ясо)
- економію на тому, що більше не купується ніякий кухонний посуд
- економія часу та місця на кухні (можливість комбінацій)
- кращу організацію робіт на кухні та велику радість у приготуванні, подачі їжі та прийомі гостей
- прекрасний дизайн
- довічну гарантію
- повну окупність протягом 3 років.

БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ПОСУД (універсальна пічка)

Багатофункціональний посуд можна використовувати для того, щоб:

- Смажити м'ясо, рибу та овочі
- Пекти м'ясо, овочі, сир, хліб, піцу, тістечка, торти
- Зберігати будь-яку їжу теплою, розморожувати продукти, готувати страви, де потрібно обсмажувати продукти в сухарях.



Багатофункціональний посуд спроектований таким чином, щоб можна було готувати їжу без утворення неприємних запахів, пару та диму.

Температура всередині пічки регулюється за допомогою підвищення або зниження інтенсивності полум'я під посудом.

Максимальна температура, яку можна отримати всередині посуду 280°C.

⚠ Увага!

- Універсальну пічку можна використовувати тільки на газових кухонних плитках.
- Переконайтесь у тому, що полум'я знаходиться в центрі і не перевищує розмірів дна та не торкається стінок посуду.
- Перед тим, як поставити посуд на вогонь, заповніть його на водою так, щоб вона на 2/3 закривала дно.
- В процесі приготування кришка може сильно нагрітися. Ні в якому разі не доторкайтесь до кришки та стінок посуду руками. Щоб зняти кришку, утримуйте її за шароподібну ручку та використовуйте кухонні рукавички.
- Не додавайте воду в процесі приготування їжі.
- Після того, як страва готова і знята кришка, залиште на плиті посуд, поки він повністю не захолоне.
- Щоб зняти варочну плиту після того як захолонув посуд, користуйтесь спеціальною ручкою, що додається.
- Щоб не пошкодити антипригарне покриття, не користуйтесь металевим кухонним приладдям.

