



Naczynie 3.0 l

Cena **1 192,00 zł**

Dostępność **Na zamówienie**

Numer katalogowy **Z-2030**

Opis produktu

Naczynie 3.0 l
średnica 20 cm
wysokość 9,7 cm

Naczynie 1.5 l
średnica 16 cm,
wysokość 7,5 cm

Garnki Zepter to innowacyjny system do gotowania, bez użycia wody, soli, oraz oleju, dzięki czemu posiłki zatrzymują prawdziwy aromat, witaminy, a także właściwości odżywcze. Dzięki mniejszej ilości kalorii i tłuszczu, Zepter pomaga przygotować w wyższym stopniu pożywnie posiłki i przyczynia się do lepszego trybu życia. Wytworne wzornictwo i wieczna siła oddziaływania. Wykwintne naczynia Zeptera spełniają wymagania najlepszego systemu do gotowania, kreując rzadkie arcydzieło z nierdzewnej stali.

Uchwyty nie nagrzewają się a ich unikatowa budowa i lekkość czynią, że trzymanie naczyń jest łatwe i pewne. Wytrzymują wysokie temperatury, dzięki czemu wolno je zmywać w zmywarce i wkładać do piekarnika bez przykrywki. W miejscu uchwytów naczynia Zeptera znakowane są teraz atrakcyjnym logo „Z”, symbolem technologicznej innowacji Zeptera, co odróżnia je od innych wyrobów tego rodzaju.



Garnki Zeptera realizują najbardziej wymagające standardy projektowania przemysłowego. Nie tylko posiadają wyjątkowe właściwości od strony technologicznej, lecz również dostarczają dużych korzyści praktycznych i funkcjonalnych. Wzorzec techniczny pełni kluczową rolę a Naczynia Zeptera składają się z trzech warstw wyjątkowego stopu metali. Te warstwy umożliwiają zarówno normalne jak i indukcyjne gotowanie.

Pokrywka została teraz wyposażona w Analogowy Termokontroler Zepter. Całość posiada jeszcze bardziej elegancki, stylowy i ergonomiczny uchwyt. Pozwala na pełną kontrolę procesu gotowania oraz na możliwość ustawienia wybranej temperatury i czasu gotowania.



Podgrzewanie indukcyjne realizuje żądania nowoczesnych rodzin, które ciągle żyją w pośpiechu. Dno naczyń zbudowane jest ze stali chromo-ferrytycznej. Dzięki podgrzewaniu indukcyjnemu zmniejsza się czas podgrzewania naczyń. Zepter inwestuje w badania w celu wytworzenia najnowocześniejszego stopu metali wysokiej jakości. Ten odkrywczy materiał wysokiej jakości grzeje się prędzej i umożliwia równomierne podgrzanie dna naczyń - zarówno na palniku gazowym jak i elektrycznym a w tym i indukcyjnym. Szybsze podgrzewanie przekłada się na oszczędności energii w zakresie poboru ciepła, wydatnie obniżając jej koszty.

(załączone zdjęcie przedstawia naczynie Z-2030)

Stan: **Nowy**

Czas wysyłki: **Na zamówienie**