

## TISKOVÁ ZPRÁVA

### Zepter zahajuje sezónu grilování

#### *Zdravé letní grilování s výrobky Zepter Home Art*

Praha, 15. 4. 2010 – Letní grilování je již několik sezón hitem a většina z nás si prázdninové večery bez posezení u grilu už ani neumí představit. Není pochyb o tom, že celková atmosféra grilování je relaxační a velmi uvolňující, ale většina z nás zároveň klade velký důraz i na zdravotní stránku připravovaných pokrmů. Zepter jako tradiční zastávce zdravého životního stylu nabízí široké portfolio produktů, které nahrazují tradiční způsoby přípravy grilovaného masa a dalších potravin, takže každá letní party může být nejenom osvěžující, ale zároveň i zdravá a chutná.

Grilování je skvělý způsob, jak omezit tuky a zároveň dodat pokrmům jedinečnou chuť. Dietoložka z Endokrinologického ústavu v Praze Mgr. Karolína Hlavatá k tomu říká: „Z vlastní zkušenosti vím, že letní party a grilování si lze užít i v rámci zdravého stravování chutně a bez kompromisů. Velmi záleží na tom, jaké suroviny zvolíme a samozřejmě také na způsobu jejich přípravy.“ Volba správných surovin je na našem individuálním výběru a chutích, ale jejich příprava může být snadná a zároveň může splňovat zásady zdravého životního stylu právě s produkty Zepter Home Art.

Nádobí Zepter je vyrobeno z ušlechtilé chrom-niklové nerezové oceli, která má bezpočet výhod. Je prakticky nezničitelná, odolná vůči korozi, neutrální k vůni i chutím, neuvolňuje do potravin žádné škodlivé látky a navíc zcela rovnoměrně rozvádí teplo. Potraviny se nepřipalují, lze je zpracovávat i bez použití tuku a soli. Pokrmy jsou tak připraveny zdravě a přitom chutně. Navíc výrobky Zepter Home Art vynikají úspěšným patentovaným systémem přípravy rychlé, zdravé a chutné stravy, jejím uchováváním a elegantním servírováním.

Na letní zahradní party potěší přátele zdravě připravená minutková masa, ryby, špízy, grilovaná zelenina a ovoce. K tepelnému zpracování těchto pokrmů dobře poslouží **grilovací pánve** Zepter Home Art, které nahradí troubu, remosku i gril. Použít je lze oproti běžným grilům za každého počasí, v různých ročních obdobích. Mají leštěné vlnité třívrstvé dno, díky němuž je výsledkem rychle upečené maso jako z grilovacího roštu.

Blízkými příbuznými grilovacích pánví jsou tzv. **SuperGrilery**, které jsou speciálně navrženy pro nejchutnější grilování a smažení. Jedná se o elegantní nádoby s pyramidovým dnem, na němž lze připravit křupavé maso stejně tak dobře jako sladké palačinky a snídaňové omelety. Vnitřní povrch vždy zaručuje, že se jídlo k pánvi nepřilepí.

Ke grilovanému masu patří různé druhy dresingů a omáček – tzv. dipů, které si moderní a zkušený hostitel připraví dle své receptury. Příjemnou tečkou za celým večerem se může stát pro dospělé koktejl a pro děti zmrzlina. To vše lze vytvořit s pomocí mixéru **mixSy** z vlastních surovin. MixSy se dodává se čtyřmi vyměnitelnými doplňky, procesorem (mlýnkem) a speciální nádobkou na mletí a drcení. Mezi jeho přednosti patří multifunkčnost, výkonnost, úspora času i prostoru a především rodinného rozpočtu.

Ugrilované maso či jiné pokrmy si můžeme vychutnat i následující dny. Systém vakuového balení Zepter **vacSy** uchová přirozené vlastnosti potravin až pětkrát déle než běžné metody. Zepter vytvořil širokou škálu různých nádob. Jsou vyrobené ze skla, nebo ze speciálního materiálu lexan. Skýtají ty nejlepší podmínky pro uchovávání potravin, a to jak z hlediska hygieny a zdraví, tak z hlediska funkčnosti a hospodárnosti. Nádoby se dodávají v různých tvarech a splňují požadavky každé moderní kuchyně. Při podávání pokrmů budou stejně čerstvé jako v den, kdy byly připraveny.

Aby si hostitel i jeho přátelé mohli vychutnat pravý gastronomický zážitek, je důležité elegantně prostít a naaranžovat stůl. Společnost Zepter International vytvořila exkluzivní řadu výrobků pro působivé servírování pokrmů a prostírání jídelního stolu. Jedná se o nádobí **Tableware** (například porcelánové jídelní soupravy, příborové a nápojové soupravy), vázy a mísy z kolekce **Tableart**.

Výzkumy ukázaly, že celá řada vedlejších činností, které se musí v kuchyni vykonávat, vyžadují mnohem více času a energie než samotné vaření. Proto je dobré usnadnit si dobu strávenou v kuchyni, jak jenom to lze.

---

Společnost Zepter International je celosvětovým výrobcem, prodejcem a distributorem exkluzivního spotřebního zboží špičkové kvality pro zdravý životní styl. Prodej probíhá převážně formou osobního prodeje, který zajišťuje více než 120 tisíc obchodních reprezentantů, a také v síti maloobchodních prodejen umístěných na hlavních třídách světových měst. Společnost Zepter prostřednictvím svých poboček prodává výrobky ve více než 40 zemích na pěti kontinentech. Všechny produkty značky Zepter vykazují vysokou kvalitu a úroveň provedení. Jsou vyráběny zejména v sedmi výrobních zařízeních v Německu, Itálii a Švýcarsku. Více než 65 milionů spokojených zákazníků dokazuje, že jméno Zepter znamená vždy KVALITU, STYL a HODNOTU. Společnost Zepter International nabízí životní podnikatelskou příležitost všem bez rozdílu věku, pohlaví či vzdělání. Obchodním reprezentantům poskytuje zázemí respektované úspěšné mezinárodní firmy, ověřený systém práce, respekt, motivaci a spravedlivé odměňování. Podnikatelé mohou využít unikátní podnikatelský koncept na bázi franšízy s podporou a propracovaným know-how stabilní celosvětové firmy. Více informací o společnosti naleznete na [www.zepter.cz](http://www.zepter.cz).

---

**Pro více informací kontaktujte:**

Klára Šircová, project coordinator, Zepter International, s.r.o., Spálená 55, 110 00 Praha 1  
**E-mail:** [sircova@zepter.cz](mailto:sircova@zepter.cz)

Jana Rechlíková, marketing manager, Zepter International, s.r.o., Spálená 55, 110 00 Praha 1  
**E-mail:** [rechlikova@zepter.cz](mailto:rechlikova@zepter.cz)