

TISKOVÁ ZPRÁVA

PARNÍ REVOLUCE JE TADY – ZEPTER VAŘENÍ V PÁŘE A POD TLAKEM NYNÍ DOHROMADY DÍKY NOVÉMU SYSTÉMU PARNÍCH KOŠÍKŮ

Praha, 21. října 2011 – Po revolučním systému zdravého vaření společnost Zepter opět představuje to nejlepší z moderní technologie. Díky systému parních košíků umožňuje zdvojnásobit výkonnost varné nádoby z řady Zepter Masterpiece, protože ji s jejich pomocí lze přeměnit na 2 nádoby v 1 – parní a současně tlakovou!



Dvojice elegantních a pevných ocelových košíků dokáže radikálně změnit návyky při vaření a pomůže znovu objevit radost z vaření. Vaření pokrmů bude zdravější, snadnější a rychlejší!

Díky kombinovanému procesu vaření v páře a tlaku dosáhnete při používání systému parních košíků:

- **Úspory času:** metoda vaření pod tlakem zkracuje dobu vaření až o 80 %.
- **Zachování vlastností a chutí potravin:** při vaření v páře se zachovávají veškeré nutriční vlastnosti pokrmů, které vaříte.
- **Úspory energie:** můžete nad sebe naskládat několik různých pokrmů a vařit je současně. Navíc díky vaření pod tlakem dochází k dalšímu zkrácení doby vaření a k dalšímu snížení spotřeby energie.
- **Možnosti mytí v myčce na nádobí a snadné skladování:** speciální odnímatelné úchyty umožňují úsporné uložení.
- Vaření v páře, při kterém se do prostor domácnosti neuvolňují nepříjemné pachy a pára.

Pára a tlak – veškerá filozofie spočívá v košíku



Systém parních košíků je doplňkem široké palety položek, které jsou součástí nádobí na vaření Zepter Masterpiece – speciální řady nádob a pánví určených pro zdravé vaření, bez tuku a bez soli, při kterém dochází ke zvýšení (zachování) přirozené chuti potravin a všech jejich nutričních vlastností.

Systém parních košíků v sobě spojuje to nejlepší z Zepter tlakového vaření a vaření v páře. Při vaření v páře nedochází ke kontaktu potravin s vodou, a proto jsou potraviny připraveny zdravěji – na rozdíl od vaření ve vodě, které potraviny ničí, si díky páře mohou uchovat svůj přirozený obsah vitaminů a bílkovin.

Zdravější metoda vaření: potraviny se vaří pozvolna, je zachována výborná kvalita a chuť potravin, systém vaření nad sebou umožňuje přípravu několika pokrmů najednou, dochází k zachování chuti potravin, potraviny se lépe kousou a mají lepší texturu, větší požitek z jídla.

Výhody Zepter vaření pod tlakem s poklicí Syncro-Clik®



Syncro-Clik® je speciální poklice od společnosti Zepter, která přemění nádobu Zepter na vyspělý tlakový hrnec vyznačující se unikátními vlastnostmi.

Rychlá a spolehlivá technologie: rychlé a rovnoměrné vaření (udržuje teplo po dlouhou dobu), úspora energie a peněz, zachování chuti potravin, tepelná regulace (termokontrol) je zárukou toho, že se pokrm nikdy nepřipálí, bezpečné a snadné použití, patentovaný po celém světě, snadné použití, lze uzavřít pouze dvěma prsty.

Zdravější metoda vaření: důležité živiny a vitaminy zůstávají zachovány, intenzivní přirozená chuť a aroma, není nutno přidávat vodu, olej, sůl či tuk, potraviny si uchovávají veškeré své dobré vlastnosti, potraviny vypadají skvěle, neboť si zachovávají svou přirozenou barvu, do vaší domácnosti se neuvolňují pachy vznikající při vaření.

System parních košíků v sobě spojuje to nejlepší z obou metod

Všestranná metoda: systém parních košíků vám umožňuje vařit zdravěji, chutněji a rychleji. Vaše oblíbené pokrmy, maso a ryby budou řádně připravené během několika minut. Hospodyňky, kuchaři a všichni, kdo jsou časově zaneprázdnění, ocení nespočetné výhody kombinovaného vaření v páře a pod tlakem s poklicí Syncro-Clik®.

Zepter vaření v páře a pod tlakem je:

- **RYCHLÉ** – zkracuje dobu vaření až o 80 %.
- **KVALITNÍ** – zachovává v potravinách jejich přirozený obsah živin.
- **ZDRAVÉ** – bez přidání vody, oleje nebo tuku.
- **EKONOMICKÉ** – šetří až 60 % nákladů na energii.
- **SNADNÉ A BEZPEČNÉ** – díky speciálnímu bezpečnostnímu tlakovému ventilu.

Jednoduchý recept s využitím parních košíků a tlakové poklice Syncro-Clik®

Citronové kuře pečené v páře se špenátem (6–8 porcí)



Doba přípravy: 15 minut
Doba tepelné úpravy: 35 minut

Suroviny:

1 polévková lžíce másla nebo oleje, 3 a ½ šálku (830 g) pórku nakrájeného na tenká kolečka nebo nahrubo nasekané cibule, 4 šálky (1 l) vody, 1350 g kuřecích stehen zbavených kůže, velké řapíky celeru nakrájené

na plátky o síle 2,5 cm, velké oloupané karotky nakrájené na kolečka o síle 2,5 cm, 2 velké bobkové listy, ¼ kávové lžičky sušených lístků tymiánu, sůl dle chuti, 4 šálky (1 l) zeleninového vývaru, 680 g čerstvého špenátu, očištěného, nasekaného a propláchnutého, nebo 2 sáčky mraženého špenátu (o hmotnosti 283 g), ¼ šálku nasekaného čerstvého kopru, čerstvě vymačkaná šťáva z citronu (ze 2 šťavnatých citronů).

Příprava:

Do nádoby TF-058-20 s vodou vložte systém parních košíků, přidejte pórek a špenát vysušený pomocí odstředivky, přiklopte poklici Syncro-Clik[®] TF-420-20 a vařte 1 minutu. Po dokončení dejte stranou. Do nádoby s vodou vložte systém parních košíků a přidejte kuřecí kousky, celer, karotku, bobkové listy a tymián. Zajistěte poklici Syncro-Clik[®] TF-420-20 a na velkém plameni nechte vytvořit vysoký tlak. Zmírněte plamen a vařte po dobu 10 minut. Po dokončení uvolněte tlak, sejměte poklici a kousky kuřete přendejte na servírovací mísu. Podávejte s citrónovou šťávou a dle chuti osolte.

Zepter – 20 let na českém trhu!

www.zepterclub.cz

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 130 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 80 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, podmínky, systém práce, respekt, motivaci a spravedlivé odměňování. Podnikatelé mohou využít unikátní podnikatelský koncept na bázi franšizy s podporou a propracovaným know-how stabilní celosvětové firmy. Více informací o společnosti naleznete na www.zepter.cz.

Pro více informací kontaktujte, prosím:

Klára Šircová, Project Coordinator, Zepter International, s. r. o., Spálená 55, 110 00 Praha 1
E-mail: press@zepter.cz