

TISKOVÁ ZPRÁVA

Nová tlaková poklice Syncro-Clik[®]: pro rychlejší a zdravější vaření

Praha, 9. března 2012 – Společnost Zepter International uvádí na český trh poklici Syncro-Clik[®] v novém provedení, pomocí které lze přeměnit nádoby Zepter Masterpiece v plně funkční a vysoce kvalitní systém pro rychlé tlakové vaření bez nutnosti dodatečného přidání vody, oleje nebo tuků. Syncro-Clik[®] je nyní k dostání kromě velikosti Ø 20 cm i ve velikosti Ø 24 cm – k uspokojení potřeb i toho nejnáročnějšího zákazníka.

Syncro-Clik[®] se vyznačuje:



- **Rychlou a spolehlivou technologií** – pod tlakem je dosahováno mnohem vyšší teploty než při běžném vaření. Horká pára uvaří jídlo **rychle, rovnoměrně a chutně**. Syncro-Clik[®] **snižuje dobu vaření až o 80 % a šetří až 60 % nákladů na energii**.
- **Mnohostranným použitím** – nelze vařit **zdravěji, chutněji a rychleji** než v tlakové nádobě, v níž se teplo uchová po dlouhou dobu. Chutná jídla, křehké maso a jemné ryby jsou dokonale uvařené během několika minut.
- **Zdravějším vařením** – rychlejší vaření je lepší pro zachování kvality jídla. Tlakové vaření s poklicí Syncro-Clik[®] je **vaření bez tuku**, protože jídlo je uvařeno **v páře**, takže tuk se během přípravy může vyvařit. **Systém Zepter pro rychlou přípravu jídla zintenzivňuje jeho přirozenou chuť**, takže k dochucení nemusíte používat **žádnou sůl**. **Zachovává** v potravinách většinu **vitaminů, minerálů** a zelenina neztrácí svou přirozenou barvu. Je ideální pro přípravu **nízkotučných** a vegetariánských jídel.
- **Jednoduchým použitím** – k použití stačí pouze 2 prsty a ½ sekundy – otočením termokontroly možno poklici uzamknout a změnit tak nádobu Zepter, která je označena symbolem korunky, na systém pro rychlé tlakové vaření.

Jak poklici Syncro-Clik[®] správně používat:



Poklici Syncro-Clik[®] je potřeba upevnit na nádobu a zapnout sporák. Červený kolík (ukazatel tlaku) se během vaření vysune. Nádoba se nesmí otevírat! Před odemčením poklice Syncro-Clik[®] je nejprve

nutné vypnout sporák a počkat, než bude indikátor teploty ve žlutém poli. Před sejmutím pak stisknout červený kolík, aby se snížil tlak, a otočit termokontrolou. Před a po použití je třeba poklici a těsnění pečlivě umýt, aby zůstalo vždy zachováno hermetické uzavření nádoby.

Vaření s poklicí Syncro-Clik[®] je:

- **RYCHLÉ** – zkracuje dobu vaření až o 80 %.
- **ZDRAVÉ** – uchovává nutriční vlastnosti potravin.
- **ÚSPORNÉ** – šetří až 60 % nákladů na energii.
- **100% BEZPEČNÉ** – bezpečnostní tlakový ventil navíc oproti běžným typům.
- **TECHNOLOGICKÉ** – termokontrol ukazuje proces vaření.
- **UMOŽŇUJE VAŘENÍ S MINIMEM TUKU A VODY**



Užijte si výhody zdravého a rychlého vaření se systémem Zepter!

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