

ПРЕИМУЩЕСТВА КЕРАМИЧЕСКИХ НОЖЕЙ ПО СРАВНЕНИЮ С ТРАДИЦИОННЫМИ СТАЛЬНЫМИ НОЖАМИ:

- Лезвие остается **острым** в течение **более длительного времени**
- **Химически стойкий материал**
(не вступает в химическую реакцию ни с какими продуктами)
- Керамические лезвия **легче и ими удобнее** пользоваться
- Керамические ножи произведены из **оксида циркония, второго по твердости материала**, известного человеку, **и более дорогого, чем сталь**
- Материал **не имеет пор**, поэтому его легко **содержать в чистоте**, и он не впитывает запахи пищи. **Просто сполосните Ваш нож под краном!**
- **Острые лезвия и эффективность использования** обеспечивают осторожность обращения с ножами. Известно, что тупыми ножами пользоваться опаснее, чем острыми. Поэтому **керамические ножи безопаснее**
- **Точилка для керамических ножей «Цептер»** позволяет Вашим ножам быть оптимально острыми всегда, в отличие от ножей других производителей, которые нужно посылать для заточки в мастерскую
- **Керамические ножи можно мыть в посудомоечной машине**, при условии, что они не будут сталкиваться с другими предметами

Дополните Ваш набор керамических ножей «Цептер» керамической овощечисткой и электрической алмазной точилкой, и самые острые современные кухонные инструменты всегда будут у Вас под рукой.

ВАШ КОНСУЛЬТАНТ

ТЕЛЕФОН



Code PMD-NA96-11-RU/BE

© COPYRIGHT HOME ART & SALES SERVICES AG – ZEPTER GROUP – Art Work: BRID MARKETING – Italy

ИП «Цептер Интернационал» ООО, УНП 100492130, Лицензия № 50000/0467732 на право осуществления розничной торговли, выдана 30.03.2009 Минским городским исполнительным комитетом, действительна до 17.04.2014, Товар сертифицирован

www.zepter.by



zepter[®]
INTERNATIONAL
L I V E L O N G E R

SET
LZ-CB-SET

**ТЕХНОЛОГИЯ «ЦЕПТЕР»
ПОДАРИТ ВАМ
ОСТРОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО**

**Керамические ножи острее и долговечнее -
нарезка на кухне легче и безопаснее**

КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ



Керамические ножи «Цептер» произведены из **оксида циркония** – чрезвычайно прочного керамического материала. Цирконий является **одним из самых твердых веществ в мире**, и именно это качество дает ему преимущество перед нержавеющей сталью. Компания «Цептер» снова идет впереди, используя новаторские технологии при производстве своих товаров, и предоставляет своим клиентам только **самое лучшее из продукции класса люкс**.

Керамические лезвия остаются острыми в 12 раз дольше, чем самые лучшие лезвия из нержавеющей стали. Они легче, более устойчивы к коррозии, ими удобнее и безопаснее пользоваться. Особая техника производства обеспечивает ножам «Цептер» большую прочность, остроту и высокую эксплуатационную гибкость по сравнению с другими керамическими ножами.

МАЛЫЙ НОЖ

LZ-CB-004

Черное лезвие длиной 4 дюйма



Очень полезный нож, который превосходно подходит для деликатной и сложной декоративной нарезки на мелкие кусочки. Небольшое лезвие позволяет удобно пользоваться ножом, а острие – делать чистые и точные надрезы.

Идеально подходит для нарезки овощей на кусочки и ломтики, удаления сердцевины из фруктов и многого другого.

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НОЖ

LZ-CB-005

Черное лезвие длиной 5 дюймов



Универсальный нож достаточно маленький, чтобы им было удобно пользоваться, однако достаточно большой для выполнения более крупной нарезки. Его лезвие лучше подходит для более крупных овощей и фруктов, а универсальность этого ножа позволяет использовать его также и для других продуктов, например, мяса и рыбы.

ПОВАРСКОЙ НОЖ

LZ-CB-006

Черное лезвие длиной 6 дюймов



Возможно, этот нож станет наиболее важным инструментом на Вашей кухне. Его можно использовать для всех операций, включая нарезку фруктов, овощей и мяса на крупные и мелкие кусочки, кубики, ломтики. Многоцелевой поварской нож может применяться для приготовления любой пищи, гарантируя, что процесс нарезки продуктов будет легким, быстрым и доставит Вам удовольствие.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЛМАЗНАЯ ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ



*Прекрасно подходит для заточки
и керамических ножей,
и ножей из нержавеющей стали.*

Благодаря **электрической алмазной точилке для ножей** Вы сможете постоянно поддерживать остроту **Ваших керамических ножей**. Керамические лезвия остаются острыми **до 12 раз дольше**, чем стальные, но когда они со временем становятся тупыми, их, как правило, нужно посылать для заточки к производителю. Компания «Цептер» дает Вам возможность всегда иметь в доме ножи с остро заточенными лезвиями, не только керамические, но и стальные. Благодаря особому **алмазному и керамическому материалу**, электрическая алмазная точилка гарантирует **высокую эффективность и тонкую заточку**.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЛМАЗНАЯ ТОЧИЛКА

LZ-UKS-001



ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ:

МОДЕЛЬ: LZ-UKS-001

НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ: 12 ВОЛЬТ ПОСТОЯННОГО ТОКА

МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ: 18 ВАТТ

НОМИНАЛЬНЫЙ ТОК: 1,5 А

КЕРАМИЧЕСКАЯ ОВОЩЧИСТКА



С помощью **керамической овощечистки «Цептер»** Вы будете выполнять рутинную работу на кухне **без усилий и с удовольствием**. Она идеально подходит **для очистки фруктов, овощей, сыра и других продуктов**, к которым Вы можете ее применить. Керамическая овощечистка действует быстро и позволяет снимать даже очень «упрямую» кожуру **с минимальными усилиями**. Как только Вы начнете пользоваться **керамической овощечисткой «Цептер»**, Вы с трудом будете представлять, что раньше обходились без нее.

КЕРАМИЧЕСКАЯ ОВОЩЕЧИСТКА

VOWC-0046

