

Masterpiece

C O O K W A R E

TECHNOLOGIA URA

Ultimate Resistant Application

**POCZĄTEK
NOWEJ ERY!**



**W PEŁNI BEZPIECZNA TECHNOLOGIA
FIRMY ZEPTER, ZAPOBIEGAJĄCA
PRZYWIERANIU POTRAW**

TECHNOLOGIA
URA

Zepter znalazł rozwiązanie!

Po raz kolejny Zepter wyprzedził konkurentów w zakresie badań oraz technologii i opracował znakomite i trwałe rozwiązanie – **ELEKTROPOLEROWANIE** – technologię która zapewnia **bezpieczeństwo, umożliwia stworzenie powierzchni zapobiegającej przywieraniu potraw.**

Niebezpieczeństwo związane ze stosowaniem teflonu (PTFE, politetrafluoroetylenu):

- stanowi on rzeczywiste zagrożenie dla zdrowia
- powłoka łatwo ulega uszkodzeniu, zwłaszcza w przypadku korzystania z przyborów kuchennych (w szczególności, jeśli zostały wykonane ze stali nierdzewnej)
- powłoka nadaje się jedynie do kilkakrotnego wykorzystania i po krótkim okresie używania staje się bezużyteczna

Opracowana przez firmę Zepter technologia zapobiegająca przywieraniu potraw Technologia URA – elektropolerowanie ma wiele zalet:

- nie stanowi zagrożenia dla zdrowia
- w większym stopniu niż dotychczas zapobiega przywieraniu potraw,
- zapewnia naczyniom bezterminowy okres przydatności, nie mogą one ulec zniszczeniu
- naczynia nie są dodatkowo powlekane
- wytrzymałość
- bezpieczeństwo
- brak związków chemicznych na powierzchni naczyń
- powierzchni naczyń nie można zarysować (bez względu na materiał, z jakiego wykonane są przybory kuchenne)
- całkowita odporność na korozję

PRZEŁOM W TECHNOLOGII

Czy do produkcji naczyń Zepter **Masterpiece** można wykorzystać jeszcze bardziej zaawansowaną technologię, dzięki której staną się jeszcze bardziej zaawansowane? Odpowiedź brzmi – TAK. Firmę Zepter od dawna wyróżnia innowacyjność w dziedzinie technologii produkcji oraz wzornictwa przemysłowego. Teraz oferuje kolejną **NOWOŚĆ**.

Odkryj nową technologię elektropolerowania - URA.

Umożliwia ona produkcję materiału, zapobiegającego przywieraniu potraw, i jest w **PEŁNI BEZPIECZNA DLA TWOJEGO ZDROWIA!** Dzięki tej przełomowej technologii, Zepter International wyposaży Twoją kuchnię w elektromechaniczną innowację z dziedziny produkcji naczyń ze stali szlachetnej.

Rewolucyjny wynalazek

Dotychczas wszystkie materiały stosowane do produkcji naczyń zapobiegające przywieraniu potraw zawierały związek chemiczny teflon, znany także jako PTFE lub politetrafluoroetylen. Związek ten stosowano do powlekania powierzchni naczyń, aby zapobiec przywieraniu potraw. Technologia zapobiegająca przywieraniu potraw została okrzyknięta jako rewolucja w kuchni; wkrótce naczynia, do których nie przywierają żadne potrawy, stały się nieodłącznym elementem naszej codzienności. Gotowanie przynosiło wspaniałe rezultaty i zapanowało przekonanie, że przypalona żywność oraz zniszczone garnki należą do przeszłości.

Lecz za jaką cenę?

Coraz częściej nowoczesne badania wykazują, że tego typu powłoki stwarzają ryzyko dla naszego zdrowia nie tylko podczas gotowania, ale także w trakcie spożywania posiłków. Niektórzy naukowcy twierdzą, że teflon wywołuje rozmaite problemy zdrowotne w tym **zatrucia oraz nowotwory!**



Technologia URA pozwoli Ci odkryć największe zalety zdrowego gotowania, bez przywierania potraw

Elektropolerowanie sprawia wrażenie, że powierzchnia została natłuszczona.

Technologia URA stwarza gładką, jakby natłuszczoną powierzchnię, do której nie przywierają potrawy. Skutecznie chroni naczynia przed przywieraniem potraw, dzięki czemu gotowanie jest bardziej efektywne, a naczynia nie ulegają uszkodzeniu.

Nowe kształty i wzory

Dzięki na nowo opracowanym kształtom i wzorom nasze patelnie są jeszcze bardziej wydajne – pozwalają na grillowanie bez tłuszczu i smażenie bez oleju. Ich zwiększona pojemność umożliwia przyrządzanie większej ilości żywności – zawsze zdrowej, nieprzywierającej do naczyń, i to wszystko przy równoczesnym zachowaniu najwyższej jakości produktów Zepter.

Ciesz się możliwością zdrowego gotowania!

Wypróbuj nasz nowy, rewolucyjny wynalazek i ciesz się możliwością gotowania w wykonanych ze stali nierdzewnej naczyniach Zeptera, bez obawy o to, że żywność zacznie przywierać. Po prostu wypróbuj je i przyjrzyj się wspaniałym rezultatom. Zobacz, jak świetnie smakują tak przygotowane potrawy i jak łatwe jest utrzymanie naczyń w czystości!



ZAPOBIEGAJĄCEJ PRZYWIERANIU POTRAW

Przełomowa, zaawansowana technologia URA

Jak to działa?

Technologia URA to proces chemiczny powodujący wzmożenie koncentracji chromu (Cr) na powierzchni dna naczynia. Jak wiemy, stal nierdzewną AISI 304 wykonuje się ze stali oraz dużych ilości chromu (Cr) i niklu (Ni). Dokładniej mówiąc, zawiera ona 18% chromu i 10% niklu (jest to definicja stali nierdzewnej 18/10). Przy zastosowaniu technologii URA zawartość chromu w pierwszym 0,5–1 mikronie powierzchni jest prawie dwukrotnie większa, co zapewnia efekt nieprzywierania.

Jak to działa? Technologia URA zmienia strukturę powierzchni na poziomie atomowym

Zgodnie z normą międzynarodową DIN 8590, technologia URA jest procesem wykończenia powierzchni, powodującym usunięcie materiału za pomocą prądu elektrycznego. Krótko mówiąc, można ją uznać za przeciwieństwo galwanizacji. Element poddawany temu procesowi zostaje zanurzony w roztworze elektrolitu jak anoda, a prąd powoduje usunięcie części wierzchniej (zazwyczaj około 0,5–1 mikrona), co daje zmniejszenie chropowatości oraz gładszą i bardziej błyszczącą powierzchnię materiału; zapewnia to zwiększoną odporność na korozję i lekką, zapobiegającą przywieraniu powłokę. Następuje wyrównanie wystających elementów bez efektu ścierania bądź powodowania mechanicznych, chemicznych lub termicznych uszkodzeń na powierzchni materiału. Atomy żelaza i niklu zostają usunięte z siatki krystalicznej łatwiej niż atomy chromu, więc otrzymujemy odporną na korozję powłokę tlenku chromu. W ten sposób technologia URA powoduje całkowitą pasywność powierzchni.

Technologię URA charakteryzują następujące cechy:

- brak mikro-inkluzji
- pasywność
- brak mikro-pokrycia (wierzchniej powłoki nie można odseparować)
- łatwość czyszczenia
- małe tarcie
- estetyczna, odblaskowa powierzchnia

