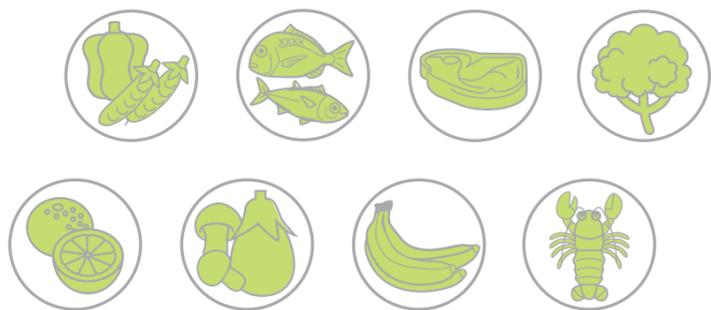


vacSy[®]
Vacuum System by Zepter



zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER
www.zepter.fr

Zepter France
1 Square Pétrarque
75116 Paris
France

Zepter Monaco
5 Avenue Saint Laurent
98000 Monte Carlo
Monaco



© COPYRIGHT HOME ART & SALES SERVICES AG - ZEPTER GROUP - Code PMH-159-15-FR - Printed in Italy - Artwork: BRID MARKETING - ITALY

vacSy[®]
Vacuum System by Zepter

Le maître de la
CONSERVATION
DES ALIMENTS

zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER



LE SAVIEZ-VOUS ?

La perte de goût et de nutriments dans les aliments est due aux influences suivantes :



BIOLOGIQUE :

- Bactéries
- Champignons
- Virus
- Parasites



NATURELLE :

- Lumière
- Chaleur
- Humidité
- Air



CHIMIQUE :

- Oxydation
- Fermentation

Les méthodes actuelles de conservation des aliments comportent des risques indésirables pour la santé et ne préservent pas les propriétés naturelles des aliments :



SUCRAGE

On a découvert que la consommation de sucre contribue à augmenter les probabilités d'obésité, diabète, maladie cardiovasculaire, démence, dégénération musculaire, insuffisance rénale, maladie rénale chronique et tension artérielle élevée.



SALAGE

Le sel porte votre corps à retenir l'eau. Trop de sel augmente la tension artérielle. Plus la tension artérielle augmente, plus le cœur, les artères, les reins et le cerveau sont sollicités. Cela peut entraîner une crise cardiaque, un accident cardio-vasculaire, la démence et une maladie rénale.



CONGÉLATION

Les légumes deviennent mous et secs, la viande change de couleur et devient rance tandis que le poisson commence à sentir, en transmettant des odeurs désagréables aux autres aliments conservés dans le réfrigérateur.



MISE EN BOÎTE

L'absence de contrôle de qualité dans le processus de mise en boîte permet la contamination des aliments mis en conserve, ce qui produit une toxine dangereuse dans la nourriture, portant à une infection grave voire mortelle.



FUMAGE

La fumée artificielle est plus dangereuse que la fumée réelle car on trouve des niveaux élevés d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans la viande ou le poisson fumé. On pense qu'ils jouent un rôle dans le développement des cancers de la prostate, du pancréas et colorectal.



SAUMURAGE

Le vinaigre empêche la digestion, il détruit les globules sains et irrite les membranes. Les petits légumes et autres aliments qui ont été marinés dans le vinaigre sont rendus presque totalement indigestibles.

LE MAÎTRE DE LA CONSERVATION DES ALIMENTS EST LA SOLUTION NATURELLE

VacSy® est un système sous vide pour aliments, breveté dans le monde entier, conçu pour créer du vide à l'intérieur de récipients en verre spéciaux et de sachets étanches spéciaux. L'environnement sous vide prive les bactéries, les moisissures et les champignons de l'oxygène dont ils ont besoin pour leur survie, tout en conservant la saveur et les propriétés nutritionnelles des aliments sans les modifier ! La nourriture reste fraîche et saine jusqu'à 5 fois plus longtemps que dans les conditions normales au réfrigérateur.

Le système VacSy® peut être utilisé pour mettre sous vide des aliments frais ou cuisinés directement dans des récipients VacSy®, des ustensiles de cuisson Zepter, des bouteilles et des rouleaux VacSy®.

LE SYSTÈME VacSy® EST LE SYSTÈME SOUS VIDE POUR CONSERVER LES ALIMENTS LE PLUS POLYVALENT ET PUISSANT POUR UNE UTILISATION PROFESSIONNELLE ET DOMESTIQUE.



vacSy
Vacuum System by Zepter



VS-P

Caractéristiques techniques

Niveau nominal de vide :	600 mbar (750 maxi)
Moteur :	12 V CC
Chargeur / alimentation :	100-240 V, 50-60 Hz. / 12,6 V CC 1,8 mA
Type de batterie :	batterie polymère Li-ion (3 cellules) ≤ 800 mAh
Température de fonctionnement :	0°C + 40°C

POMPE À VIDE VACSY®

Un système de vide convivial et polyvalent qui peut être associé aux récipients VacSy®, aux produits de la ligne d'ustensiles de cuisson Masterpiece de Zepter et à tout récipient existant dans le commerce. Grâce à une **technologie sans fil intelligente**, la pompe VacSy® vous offre les avantages d'un maniement mobile et aisé, **N'IMPORTE OÙ ET N'IMPORTE QUAND !**



Pompe à vide VacSy® avec récipient



Pompe à vide VacSy® avec couvercle universel



Pompe à vide VacSy® avec couvercle Lexi et marmite Zepter



Pompe à vide VacSy® avec capsule de bouteille

La batterie lithium-ion intégrée et rechargeable prolonge la durée de fonctionnement sans fil (environ 30 min d'utilisation en continu), ce qui permet à la pompe VacSy d'être plus pratique et efficace à utiliser. **Petite mais extrêmement puissante**, elle élimine l'air contenu dans les récipients **en préservant la saveur et la fraîcheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps** que dans les conditions normales au réfrigérateur. Le voyant rouge intelligent indique que le processus de vide est terminé, tandis que le voyant bleu indique l'état de la batterie. Elle comprend une base gain de place, parfaite sur un plan de travail voire même montée sur le mur.



LE COUVERCLE VACSY®

Ingénieux et pratiques, les couvercles VacSy® sont disponibles dans 2 différents modèles :

- Les couvercles Lexi : spécialement conçus pour les ustensiles de cuisson Zepter.
- Les couvercles universels : adaptés pour les récipients disponibles dans le commerce ainsi que pour la ligne VacSy® brevetée. Selon les caractéristiques des aliments, il est possible de choisir entre 2 différents récipients :
 - Récipients en polycarbonate : adaptés pour les aliments secs, fabriqués dans une matière pour usage alimentaire
 - Récipients en verre trempé sodocalcique : résistants à un choc thermique jusqu' 90 °C, adaptés pour les aliments contenant énormément d'eau.



Le disque de rotation **G** intelligent, facile et pratique présente les caractéristiques suivantes :

- A** Soupape - la fente pour introduire la pompe VacSy®.
- B** La position VIDE permet d'extraire l'air.
- C** La position FERMÉ ferme hermétiquement le récipient.
- D** La position OUVERT libère le vide.

Tous les couvercles VacSy® ont un calendrier intégré très pratique avec un **INDICATEUR DE MOIS E** et de **JOUR F**, afin que vous puissiez savoir aisément quand les aliments ont été mis sous vide ou la date d'expiration.

*Tous les couvercles VacSy® sont réalisés dans une matière pour usage alimentaire



APPAREIL DE MISE SOUS VIDE VACSY®

Technologie de pointe, matériaux de qualité haut de gamme et design moderne rendent le système VacSy® supérieur à tous les autres modèles de sa catégorie.

Équipé d'une fonction de mise sous vide entièrement automatique, pour faciliter son utilisation, ainsi que d'une fonction de mise sous vide sans stress, pour mettre sous vide des aliments délicats et humides.

L'adaptateur fourni transforme l'appareil de mise sous vide VacSy® en une pompe à vide et le rend compatible avec les récipients sous vide brevetés VacSy®, les couvercles universels et les capsules de bouteille. L'appareil est muni de capteurs de liquide intégrés qui évitent que du liquide pénètre dans le dispositif quand il met sous vide des aliments très humides. Son capteur de surchauffe intégré, son fonctionnement silencieux et sa faible consommation d'énergie rendent le nouvel appareil de mise sous vide VacSy® très sûr et économique à utiliser.

VS-S

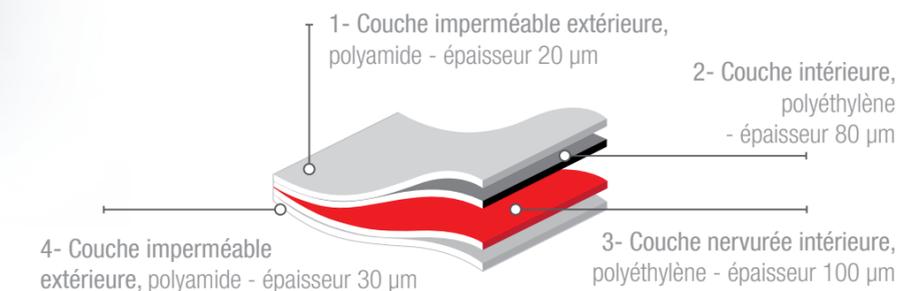


Caractéristiques techniques

Pression négative :	-750 mbar
Durée de vie :	10 000 cycles
Transformateur :	220 V CA, 50 Hz/24 V CA 0,8 A / 12 V CA 0,4 A
Puissance et tension	200 W, 220-240 V

ROULEAUX VACSY®

Le rouleau est réalisé en PA-PE, une matière imperméable, sans germe, résistante mais flexible. Il est adapté pour la cuisson "sous vide", en garantissant que l'intérieur est correctement cuit sans trop cuire l'extérieur (résistant jusqu'à 100 °C pendant 15 minutes maxi). Cette matière robuste évite les fuites, les éclatements et maintient les sacs sous vide hermétiquement fermés.



ASTUCES POUR UTILISER VOTRE SYSTÈME DE MISE SOUS VIDE VACSY®

Mise sous vide dans des sachets, les bijoux, l'argent, les documents importants, les dispositifs



électroniques ou autres articles de valeur sont protégés de l'oxydation, de l'eau et de la poussière.



En mettant sous vide vos vêtements, vous pouvez gagner de la place dans vos bagages quand vous voyagez ou dans votre placard chez vous !



En bateau ou en camping, en mettant sous vide vos vêtements dans des sachets VacSy®, vous les garderez au sec !



Style gourmet ! Marinez pendant moins longtemps et dégustez un délicieux repas.



Refermez hermétiquement les bocaux en verre que vous avez ouvert en les remettant sous vide !



DURÉE DE CONSERVATION DES ALIMENTS AVEC VACSY® (EN JOURS)



10	9	15	4/5	60	20	21	15	30	21	10	20	365
Plats cuisinés	Viande fraîche/crue	Viande cuite	Poisson frais	Fromage	Viandes séchées	Légumes crus coupés en dés	Vin	Boissons pétillantes	Fruit	Desserts contenant de la crème	Autres desserts	Aliments secs
2	3	5	2/3	15/21	7	5	3	7	10	2	5	180
DURÉE DE CONSERVATION DES ALIMENTS SANS VACSY® (EN JOURS)												

* Ce tableau contient des valeurs approximatives. On considère que les aliments sont conservés à une température de réfrigération comprise entre +3 °C et +5 °C. La période de conservation des aliments dépend de la fraîcheur initiale des produits, de la manière dont ils sont préparés et du respect ou non des procédures VacSy® correctes. Les produits préemballés doivent être consommés avant la date d'expiration indiquée sur l'emballage. Toutes les informations indiquées ici sont le résultat des recherches de l'Université de Milan en Italie.

VACSY® - LE SYSTÈME DE MISE SOUS VIDE

INNOVANT ET NATUREL • EFFICACE ET SAIN

Le système VacSy® protège les aliments d'une altération prématurée en facilitant la programmation et l'achat de nourriture en volumes plus importants, ce qui permet de faire des économies lorsqu'on fait les courses en y consacrant aussi moins de temps.

Pour préserver les propriétés nutritionnelles des aliments quand vous cuisinez, utilisez les ustensiles de cuisson Masterpiece de Zepter, qui vous permettent de cuire sans matières grasses, eau ni sel, à de basses températures. Les aliments conservent toute leur saveur, leurs vitamines et leurs propriétés organoleptiques. Stockés dans VacSy®, les repas quotidiens restent frais, sains et savoureux jusqu'à 5 fois plus longtemps.

ESSENTIELS

- Sain : il préserve les vitamines et les nutriments
- Naturel : aucun additif n'est utilisé
- Efficace : les aliments durent 3 à 5 fois plus longtemps
- Économique : il réduit le gaspillage de nourriture

Cuisez moins souvent tout en continuant à avoir des repas sains et délicieux, prêts à être dégustés ! Une vie plus longue pour votre nourriture, une vie saine pour vous !



RÉVOLUTIONNAIRE DES ALIMENTS



RESPECTUEUX DE
L'ENVIRONNEMENT



SETS VACSY®

Chaque situation requiert une action différente : soyez prêt et choisissez le set le plus adapté à vos besoins !

	VS-S Appareil de mise sous vide	VS-P Pompe, base, adaptateur	VS-011-15 15 x 15 - h 8,5 cm capacité 1,10 l	VS-011-19 19 x 19 - h 9,5 cm capacité 2,20 l	VS-011-22 22 x 22 - h 10,5 cm capacité 3,60 l	VS-012-18 Ø 18 - h 9,5 cm capacité 1,80 l	VS-012-23 Ø 23 - h 10,5 cm capacité 3,30 l	VS-014-08 Ø de 4 à 8 cm	VS-014-16 Ø de 8 à 16 cm	VS-016 Ø de 1,7 à 2 cm 2 pièces	VS-R-SET 300 x 20 cm 1 pièce 300 x 28 cm 1 pièce
SET FAMILLE VS-170 Fonctionnel pour toute la famille.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
STANDARD SET VS-160 Pratique pour tout le monde.	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—
MINI SET VS-150 Essentiel pour une utilisation personnelle.	—	✓	✓	✓	✓	—	—	—	—	✓	—

GAMME DE PRODUITS VACSY®

RÉCIPIENTS EN VERRE



BOCAUX ALIMENTAIRES



VACSY® APPAREIL DE POMPE À VIDE

VS-P
Pompe à vide
Comprenant : Base pour table/base murale, adaptateur de courant



BOÎTES EN PLASTIQUE



BOÎTE À ÉPICES



CAPSULES DE BOUTEILLE



APPAREIL DE MISE SOUS VIDE VACSY®

VS-S
Appareil de mise sous vide
Comprenant : Adaptateur pour fermer hermétiquement les récipients, cutter pour les rouleaux de sachets VacSy®



CLOCHES À FROMAGE / CLOCHES À GÂTEAU



COUVERCLES LEXI



COUVERCLES UNIVERSELS



ROULEAUX



Zepter International a été fondée il y a 29 ans avec une mission : trouver une manière de protéger la chose la plus précieuse et importante pour nous tous, notre santé. Après de nombreuses années de recherche, nous avons créé des produits qui ont changé la vie de millions de gens. Au fil des ans, la recherche ne s'est jamais interrompue, car nous nous fixons de nouveaux objectifs plus exigeants, en pensant toujours au bien-être des personnes que nous aimons le plus.

Zepter International est une multinationale multimarques qui produit, vend et distribue des biens de consommation exclusifs et de haute qualité dans le monde entier, principalement à travers son réseau de vente ainsi que des magasins haut de gamme. Avec Zepter Finance Holding AG, une société financière, bancaire et d'assurances, elle fait partie du Groupe Zepter.

Une nouvelle présentation des produits Zepter commence toutes les 10 secondes quelque part dans le monde, car Zepter est présente sur les 5 continents dans plus de 60 pays. Les produits Zepter se sont construits une réputation mondiale grâce à leur exceptionnelle qualité, à leur technologie de pointe et à leur design original. Zepter International possède 8 usines en Suisse, Allemagne et Italie ainsi que plus de 320 000 m² d'espaces commerciaux dans des emplacements haut de gamme aux quatre coins de la planète. Zepter est fière de ses responsables des ventes et consultants admirablement formés, extrêmement motivés et inspirés, pour une mission internationale de santé et de beauté : **VIVRE MIEUX - VIVRE PLUS LONGTEMPS !**



SOCIÉTÉS APPARTENANT À ZEPTER

ZEPTER ALBANIE, Tirana
ZEPTER AUSTRALIE, Sydney
ZEPTER AUTRICHE, Vienne
ZEPTER AZERBAÏDJAN, Bakou
ZEPTER BIÉLORUSSIE, Minsk
ZEPTER BOSNIE ET HERZÉGOVINE, Sarajevo, Banja Luka
ZEPTER BRÉSIL, Sao Paulo
ZEPTER BULGARIE, Sofia
ZEPTER CANADA, Toronto
ZEPTER CROATIE, Zagreb
ZEPTER RÉP. TCHÈQUE, Prague
ZEPTER ÉGYPTE, Le Caire
ZEPTER ESTONIE, Tallinn

ZEPTER FRANCE, Paris
ZEPTER ALLEMAGNE, Monchengladbach
ZEPTER HONGRIE, Budapest
ZEPTER INDE, Bangalore
ZEPTER ITALIE, Milan
ZEPTER JORDANIE, Amman
ZEPTER KAZAKHSTAN, Almaty
ZEPTER LETTONIE, Riga
ZEPTER LITHUANIE, Vilnius
ZEPTER MACÉDONIE, Skopje
ZEPTER MOLDAVIE, Chisinau
ZEPTER MONTENEGRO, Podgorica
ZEPTER NOUVELLE-ZÉLANDE, Auckland

ZEPTER POLOGNE, Varsovie
ZEPTER PRINCIPAUTÉ DE MONACO, Monte-Carlo
ZEPTER ROUMANIE, Bucarest
ZEPTER RUSSIE, Moscou
ZEPTER SERBIE, Belgrade
ZEPTER SLOVAQUIE, Bratislava
ZEPTER SLOVÉNIE, Slovenj Gradec
ZEPTER CORÉE DU SUD, Séoul
ZEPTER ESPAGNE, Madrid
ZEPTER SUISSE, Wollerau
ZEPTER ROYAUME-UNI, Londres
ZEPTER UKRAINE, Kiev
ZEPTER ÉTATS-UNIS, North Bergen

DISTRIBUTEURS DE ZEPTER EN EXCLUSIVITÉ:

ARMÉNIE, Moosmann Pharmaceuticals LLC
CYPRUS, Life's Quality Ltd
GÉORGIE, Moosmann Pharmaceuticals LLC
HONG KONG, Wessen
INDONÉSIE, P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.
IRAK, United Pharma International
ISRAËL, A.L.N. Israel
JAPON, Aglex Inc.
MEXIQUE, Land Services and Solutions, SA DE CV
ARABIE SAOUDITE, United Pharma International
CORÉE DU SUD, Angel Korea Ltd.
TADJIKISTAN, Moosmann Pharmaceuticals LLC UAE,
Amerat AL-Sham Trading
OUBÉKISTAN, Moosmann Pharmaceuticals LLC

DISTRIBUTEURS INDÉPENDANTS DE ZEPTER:

ANGOLA, Nebojsa CC
ARMÉNIE, Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.
BELGIQUE, Haromed BVBA, Trendy Cook
DANEMARK, Govinda Consult APS
FINLANDE, Iiri Heinil. KY, FinZepter Kangasala
GÉORGIE, King Style
ALLEMAGNE, Sefeldt MZV Deutschland GmbH, Mack GmbH,
Miletic Mladen
GRÈCE, Life's Quality Ltd
HOLLANDE, Trendy Cook, Haromed BVBA
HONG KONG, Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care,
Colourmix Cosmetics Co. Ltd.
KOSOVO, Home Style
KOWÉIT, Royal Beauty Group Co. W.L.L.
LIBAN, Maalouf Bros Trading Co. SAL
LUXEMBOURG, Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor
MACAO, Wessen

MALAISIE, Sun Health Care (M) Sdn Bhd
ÎLE MAURICE, Royal Brand Company Limited
NAMIBIE, Nebojsa CC
NORVÈGE, Malkord AS
PHILIPPINES, BCP Dermatological Corp.
RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE,
Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
SINGAPOUR, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.
AFRIQUE DU SUD, Nebojsa CC
CORÉE DU SUD, Woongjin ThinkBig Co. Ltd.
SUÈDE, Interscandicom, Galo Medical AB
SUISSE, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA,
Physiotherapie 011, PWS International AG,
Multi Nationaler Vertrieb GMBH
SYRIE, Lady World Trading Co.
TAÏWAN, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
TURQUIE, Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltd. Sti.
OUBÉKISTAN, Comfort Ltd.
ZIMBABWE, Nebojsa CC