ГЛАВНЫЙ ПРОДУКТ

КОФЕМАШИНА ZESPRESSO

zepter INTERNATIONAL

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНАЯ КОФЕМАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭСПРЕССО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

ZESPRESSO CAFÉ

ЕГО ВЕЛИЧЕСТВО, КОФЕ

Мысли о кофе...

“Черный как дьявол, горячий как ад, чистый как ангел и сладкий как любовь.”

Талейран, французский дипломат

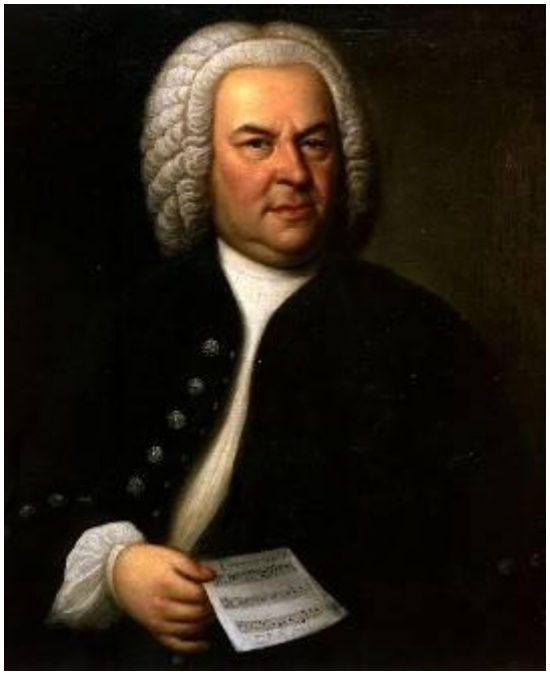
“Легче изменить вере, чем кофе.”

Вольтер, французский писатель и философ

“Математик – машина по превращению кофе в теоремы.”

Пол Эрдёш, венгерский математик

ЕГО ВЕЛИЧЕСТВО, КОФЕ
Сильное вдохновение



Иоганн Себастьян Бах
1685-1750

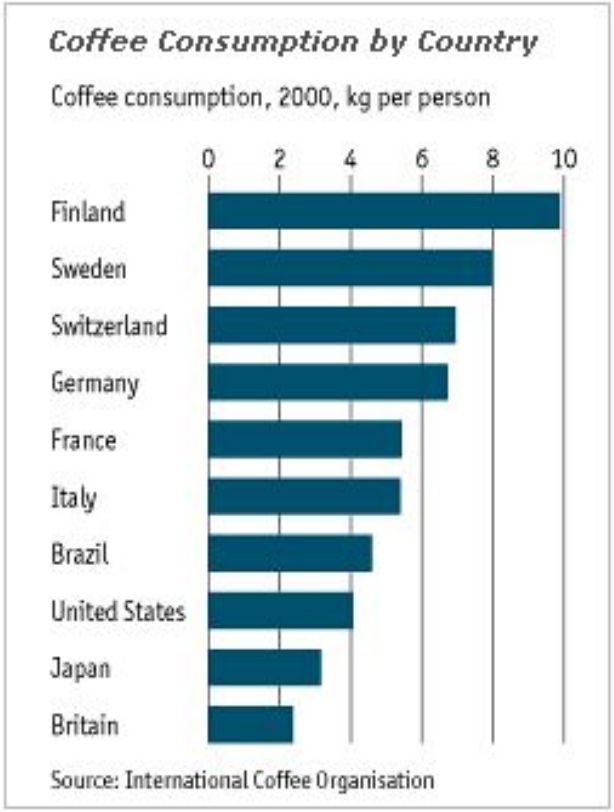
Кофейная кантата
Ария Лизы

"Ай, какой сладостный вкус у кофе,
он любезней тысячи поцелуев
и нежнее мускатного вина.

Кофе! Я должна выпить кофе!
И если кто хочет меня потешить,
ах, пусть подаст мне кофе!"

Либретто: Христиан Фридрих Хенрики

ЕГО ВЕЛИЧЕСТВО, КОФЕ
Знаете ли Вы…



- **Какова суточная норма потребления кофе?**

  Согласно некоторым данным более 2,5 млрд. чашек в день
- **В каких странах употребляется больше кофе?**

  Ежегодное потребление кофе на душу населения:

  Финляндия … …10 кг
  Швеция … … … 8 кг
  Швейцария……. 6,5 кг
  Германия … … 6,3 кг
  Франция … … .4,8 кг
- **Сколько кофе потребляется в этих странах ежегодно?**
- **Кто больше любит кофе? Женщины или мужчины?**

ТРИУМФАЛЬНОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ КОФЕ ПО ВСЕМУ МИРУ

Вы слышали легенду о том, как был открыт кофе?

Легенда гласит, что **все началось в середине IX столетия в регионе Африки Каффа, в настоящее время это территория Эфиопии.**

В качестве первооткрывателя кофе в легенде чаще всего упоминается пастух Калди.

ТРИУМФАЛЬНОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ КОФЕ ПО ВСЕМУ МИРУ

Краткое изложение

- Растение с удивительными свойствами было открыто в середине IX столетия
- К концу столетия кофе был перевезен на Аравийский полуостров и затем на Ближний Восток
- В середине XV столетия кофе попал в Константинополь (территория современной Турции)

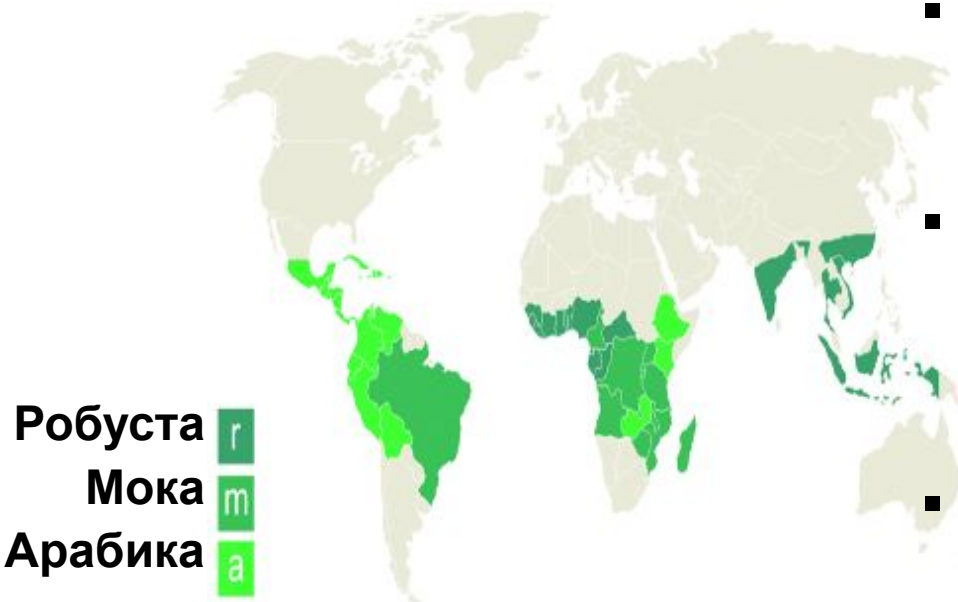
ТРИУМФАЛЬНОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ КОФЕ ПО ВСЕМУ МИРУ

Краткое изложение

- Кофе был привезен в Европу в XVI столетии аравийскими и венецианскими торговцами
- В XVII столетии голландцы смогли привезти семена кофе в свои колонии (в настоящее время это территория Шри-Ланка и Явы)
- В XVIII столетии появились первые плантации кофе на острове Мартиника, расположенном в Карибском бассейне, оттуда кофе был привезен в Южную Америку

В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ…

Страны, выращивающие кофе



- Кофе выращивается более чем в 80 странах
- Считается, что в мире произрастает более 15 млрд. кофейных деревьев
- Мировой объем производства кофе составляет более 6 млн. тонн

В СФЕРЕ ВЫРАЩИВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВА КОФЕ РАБОТАЕТ БОЛЕЕ 20 МЛН. ЧЕЛОВЕК.

В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ…

Кофейная плантация в Бразилии

- Бразилия производит почти 1/3 часть мирового объема кофе и, безусловно, является самым крупным производителем
- Более 5 млн. человек в Бразилии работают в кофейной промышленности
- Среди мировых ведущих производителей – Колумбия, Эфиопия, Уганда, Индия и Индонезия

ПО ДОХОДНОСТИ ПРОИЗВОДСТВО КОФЕ ЗАНИМАЕТ ВТОРОЕ МЕСТО ПОСЛЕ НЕФТЕДОБЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

КОФЕ – РАСТЕНИЕ ТРОПИКОВ

Культивируемые кофейные деревья выращиваются от 2 до 5 метров высотой для того, чтобы было легче собирать урожай.

Неподрезанные кофейные деревья обычно достигают 10-12 метров в высоту.

Созревшие кофейные бобы имеют вишнево-красный цвет. В твердой внешней оболочке плода находятся два кофейных зерна.

Урожай с одного дерева составляет 1-2 кг зерен в год.

Самые ценные и высококачественные сорта кофе:

- **Арабика**
- **Робуста**

КОФЕ – РАСТЕНИЕ ТРОПИКОВ

АРАБИКА *(Coffea Arabica)*
Самый высококачественный и ценный кофе в мире. С прекрасным вкусом и ярко выраженным, но утонченным ароматом. Пропорционально весу боба содержание кофеина составляет от 1 до 1,5%.

РОБУСТА *(Coffea Canephora)*
Насыщенный аромат, немного горький или кисловатый вкус. Часто смешивается с другими сортами для создания специальных кофейных смесей. Содержание кофеина составляет приблизительно 2,8%.

КОФЕИН – ОСНОВНОЙ И САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ КОМПОНЕНТ КОФЕ.

КОФЕИН – ПРИРОДНЫЙ СТИМУЛЯТОР МОЗГА и ТЕЛА

УМЕРЕННОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ КОФЕ
(две - три чашки в день):

- Повышает умственные способности
- Усиливает концентрацию
- Улучшает настроение
- Ускоряет метаболизм
- Бодрит
- Удлиняет Ваш день

ЧРЕЗМЕРНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ КОФЕ
может стать причиной:

- Бессонницы
- Беспокойства
- Учащенного сердцебиения
- Повышения артериального давления
- Боли в желудке

КОФЕИН – СИЛА ВНУТРИ КОФЕЙНОГО ЗЕРНА

Результаты научных исследований

МЕДИЦИНСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ ГАРВАРДСКОГО УНИВЕРСИТЕТА

- **Умеренное количество кофе уменьшает риск:**
  - Перитонита
  - Рака печени и толстой кишки
  - Заболеваний печени
  - Болезни Паркинсона

УНИВЕРСИТЕТ ДЖОРДЖИИ

- **Умеренное количество кофеина облегчает боль**

КОФЕИН – СИЛА ВНУТРИ КОФЕЙНОГО ЗЕРНА

Результаты научных исследований

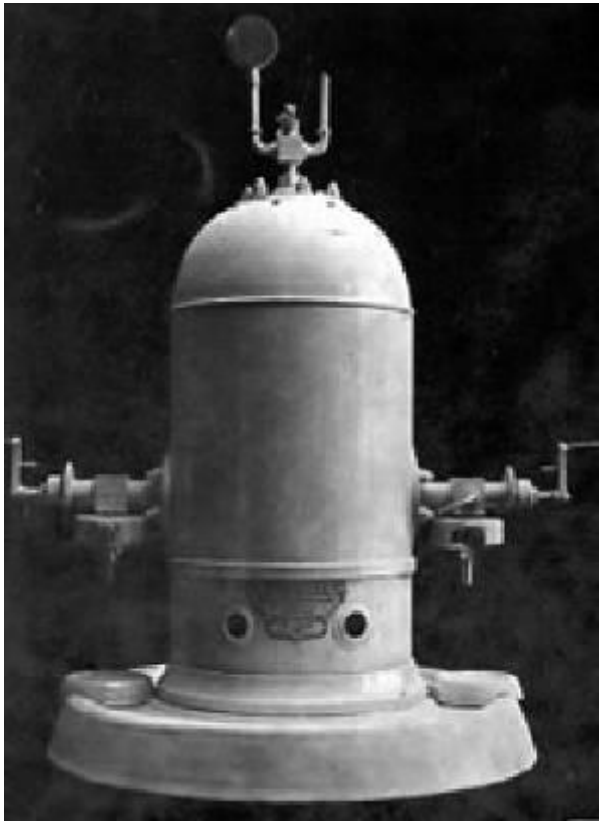
- **ИНСТИТУТ БОЛЕЗНИ АЛЬЦГЕЙМЕРА БЭРДА**
  - Умеренное количество кофеина понижает риск возникновения и борется с болезнью Альцгеймера.

- **УНИВЕРСИТЕТ ТОРОНТО**
  - Кофеин понижает риск возникновения рака молочной железы у женщин.

- **РЕАКЦИЯ НА КОФЕИН, КАК БЫЛО УСТАНОВЛЕНО, СВЯЗАНА С ТИПОМ ЛИЧНОСТИ**
  - Экстраверты и общительные люди воспринимают кофеин лучше, чем интроверты и замкнутые люди.

УМЕРЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО КОФЕИНА В ЦЕЛОМ ОКАЗЫВАЕТ НА НАС БЛАГОПРИЯТНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ!

ЭСПРЕССО – РЕВОЛЮЦИОННАЯ ИННОВАЦИЯ



Первая машина для варки кофе при помощи давления пара была создана и **запатентована** итальянским инженером **Луиджи Беззера в 1901 году.** Водный нагреватель был помещен внутри огромного цилиндра, при этом **машина занимала большую комнату**.

В середине XX столетия итальянский инженер **Павони установил нагреватель горизонтально**, что значительно **уменьшило размеры кофемашины и придало ей современную эстетическую форму**.

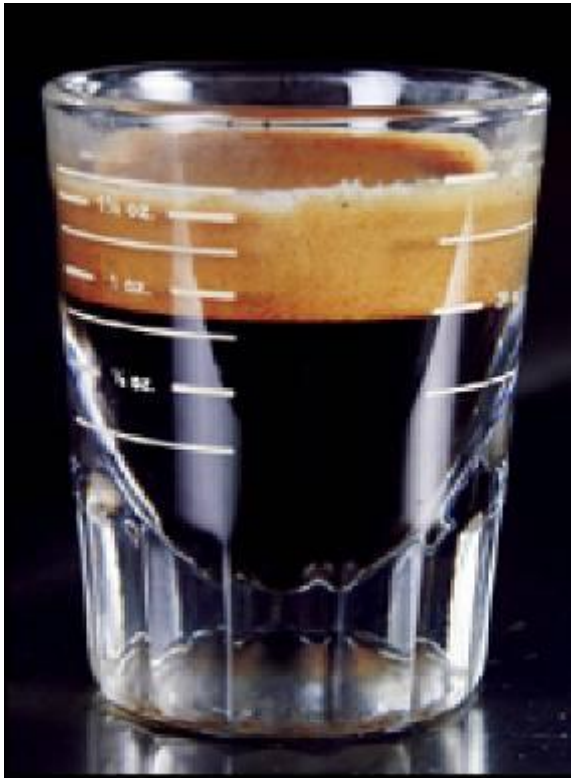
Усовершенствованные технологически и эстетически **кофемашины эспрессо в настоящее время стали частью каждой современной кухни.**

ЭСПРЕССО – ФИЛОСОФИЯ В ЧАШКЕ КОФЕ

- Эспрессо – это не сорт кофе, а способ его варки
- Термин **"эспрессо"** означает определенный стандарт – маленькая изящная чашка с 30 мл кофе и пенкой.
- Для приготовления превосходного эспрессо кофе, вода и машина должны отвечать самым строгим требованиям.
- Кофе эспрессо – получите удовольствие от его вида, аромата, вкуса и послевкусия!

КОФЕ ЭСПРЕССО – БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО НАПИТОК!

ЭСПРЕССО – СПОСОБ ВАРКИ КОФЕ



КЛЮЧЕВЫМИ ФАКТОРАМИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРЕВОСХОДНОГО ЭСПРЕССО ЯВЛЯЮТСЯ:

- Качество кофе
- Качество воды
- Качество кофемашины

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАШКИ ОРИГИНАЛЬНОГО ЭСПРЕССО ВАМ НЕОБХОДИМЫ:

- Порция высококачественного кофе (6-7 мг)
- Определенная температура воды (85-90ºС)
- Определенное давление (около 20 бар)
- Определенное количество времени (20-40 сек)

ДАННЫЕ СТАНДАРТЫ ПРИЗНАНЫ ВО ВСЕМ МИРЕ!

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ВОЛШЕБНЫЙ МИР КОФЕ ZESPRESSO!

ZEPTER ДАРИТ ВАМ САМУЮ ЛУЧШУЮ ФОРМУЛУ ЭСПРЕССО

КОФЕМАШИНА ZESPRESSO® от ZEPTER

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНАЯ КОФЕМАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭСПРЕССО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

КОФЕМАШИНА ZESPRESSO® от ZEPTER

АБСОЛЮТНАЯ УНИКАЛЬНОСТЬ:

- Фантастический внешний вид
- Функциональность
- Превосходное качество

ДЕТАЛИ КОФЕМАШИНЫ:

- Прозрачный резервуар для воды
- Нагревающий элемент
- Насос давления
- Две кнопки (вкл/выкл и подача/прекращение подачи кофе)

ПРИГОТОВЬТЕ СЕБЕ ЛУЧШИЙ ЭСПРЕССО В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ, КОГДА ВЫ ЗАХОТИТЕ

КОФЕМАШИНА ZESPRESSO® от ZEPTER

ИДЕАЛЬНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

- Компактная (18 см x 26.5 см x 31 см)
- Легкая (4 кг)
- Вместимость резервуара для воды 1000 см^3
- Мощность нагревающего элемента 820-980 Вт
- Давление насоса - 20 бар

ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАСТОЯЩЕГО КОФЕ ЭСПРЕССО

- Температура нагрева воды: номинально 90ºC, оптимально 85ºC
- Экстракты лучших природных ингредиентов кофе
- Время приготовления эспрессо: 20-40 секунд

ПРОСТОТА КОФЕМАШИНЫ ОТРАЖАЕТ ЕЕ СОВЕРШЕНСТВО!

КОФЕМАШИНА ZESPRESSO® от ZEPTER

Удобна для пользователя

(A/B) – Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ и световой индикатор красного цвета

(C/D) – Кнопка начала процесса приготовления кофе и световой индикатор зеленого цвета

(E) – Рычаг открывания и закрывания держателя

(F) – Капсулодержатель

(G) – Кран подачи кофе

(H) – Контейнер для использованных капсул (вместимостью 12-14 капсул)

(I) – Подставка для чашек

(J) – Поддон для капель

(K) – Резервуар для воды

(L) – Капсула

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЙ ПРИБОР

КОФЕМАШИНА ZESPRESSO® от ZEPTER

В Zespresso кофе готовится автоматически в четыре этапа:

1. ПОДАЧА ВОДЫ

Вода распыляется на капсулу кофе через отверстия на верхней части капсулы.

2. ЗАПОЛНЕНИЕ КАПСУЛЫ

Находящаяся под давлением горячая вода заполняет капсулу, пропитывая каждую частицу ее содержимого.

3. СОЗДАНИЕ ОПТИМАЛЬНОГО ДАВЛЕНИЯ

Давление внутри капсулы постепенно возрастает, толкая дно капсулы к стальной игле, до тех пор, пока игла не проткнет дно.

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

На заключительном этапе давление неизменно и обеспечивает максимальное 100%-ное извлечение всех ценных ингредиентов, что гарантирует насыщенный вкус, превосходный цвет и экзотический аромат кофе.

КОФЕМАШИНА ZESPRESSO® от ZEPTER

Простота использования

Что вам необходимо сделать?

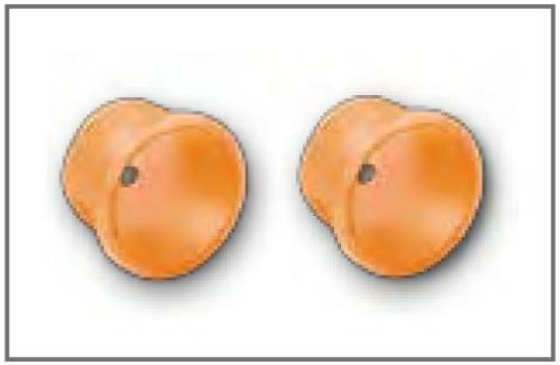
Просто “заправить” машину и включить ее:

- Налить воду в резервуар
- Подключить машину к сети
- Поместить капсулу кофе в капсулодержатель
- Поставить чашку на подставку
- Нажать кнопку

ЗОЛОТИСТО-КОРИЧНЕВЫЙ КОФЕ ВСКОРЕ НАПОЛНИТ ВАШУ ЧАШКУ!

КОФЕМАШИНА ZESPRESSO® от ZEPTER

Дополнительные составляющие



ДВЕ КАПСУЛЫ *(оранжевые)*

Они используются для мытья машины перед первым использованием, а также регулярного ухода за прибором.

ЭКОЛОГИЧНОЕ СРЕДСТВО
(один пакетик)

Удаляет известковые отложения в машине.

КОФЕ ZESPRESSO®

Эксклюзивная коллекция кофе от Zepter

ВЫБЕРИТЕ СВОЙ ЛЮБИМЫЙ ВКУС!

КОФЕ ZESPRESSO®

ЧЕТЫРЕ ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ФОРМУЛЫ:

- Кофе Royal
- Кофе Barista
- Кофе Intenso
- Кофе Decaffeinato

ОТВЕЧАЕТ САМЫМ ВЫСОКИМ МИРОВЫМ СТАНДАРТАМ!

КОФЕ ZESPRESSO®

Что общего между этими видами кофе?

- Они создаются из лучших кофейных зерен сортов Арабика и Робуста
- Все ингредиенты натуральные, нет искусственных добавок
- Созревшие зерна собираются поштучно вручную
- Весь процесс – рост, сбор, сушка, жарка, размол и упаковка – отслеживается и строго контролируется командами специалистов

ОТВЕЧАЕТ САМЫМ ВЫСОКИМ МИРОВЫМ СТАНДАРТАМ!

КОФЕ ZESPRESSO®

Стимулирует все чувства

КОФЕ ROYAL

Представляет собой смесь лучшего кофе Арабика из Бразилии, Колумбии и Гватемалы.

Имеет насыщенный вкус и аромат. Кофе Роял имеет фруктовый вкус с апельсиновой доминантой.

Гармония вкуса делает этот кофе по-настоящему королевским.

ДВЕ КАПСУЛЫ КОФЕ – ДВЕ ЧАШКИ САМОГО ЛУЧШЕГО ЭСПРЕССО ДЛЯ ДВОИХ

КОФЕ ZESPRESSO®

Стимулирует все чувства

КОФЕ BARISTA

Создается из лучших кофейных зерен сортов Арабика и Робуста.

Он обладает мягким вкусом с низким уровнем pH и ароматом, подчеркивающим его оригинальность.

ДВЕ КАПСУЛЫ КОФЕ – ДВЕ ЧАШКИ САМОГО ЛУЧШЕГО ЭСПРЕССО ДЛЯ ДВОИХ

КОФЕ ZESPRESSO®

Стимулирует все чувства

КОФЕ INTENSO

Кофе Intenso представляет собой смесь индийского и вьетнамского Робусты.

Мы рекомендуем этот сорт тем, кто любит эспрессо с насыщенным характерным вкусом и ароматом шоколада и табака.

ДВЕ КАПСУЛЫ КОФЕ – ДВЕ ЧАШКИ САМОГО ЛУЧШЕГО ЭСПРЕССО ДЛЯ ДВОИХ

КОФЕ ZESPRESSO®

Стимулирует все чувства

КОФЕ DECAFFEINATO

Кофе Decaffeinato не содержит кофеина и является идеальным решением для тех, кто любит пить кофе по вечерам, но чей сон нарушает кофеин.

Decaffeinato – кофе с мягким изысканным вкусом. Его характер подчеркивают шоколадный и цитрусовый оттенки.

ДВЕ КАПСУЛЫ КОФЕ – ДВЕ ЧАШКИ САМОГО ЛУЧШЕГО ЭСПРЕССО ДЛЯ ДВОИХ

КОФЕ ZESPRESSO®

Магия Zespresso

Утонченный бархатистый вкус.

Золотисто-коричневый эспрессо.

Наслаждение вкусом и ароматом.

Эспрессо самого высшего качества, чьи уникальные преимущества погружают нас в нирвану.

Медленно растворяются кристаллы сахара … ммм…

Нежная сливочная пенка в Вашей чашке кофе - КОФЕ ZESPRESSO!

ПРИГОТОВЬТЕ СЕБЕ ЛУЧШИЙ ЭСПРЕССО, КОТОРЫЙ ВЫ НИКОГДА НЕ ЗАБУДИТЕ!

КОФЕМАШИНА ZESPRESSO® от ZEPTER

Выводы

- **Высокотехнологичная кофемашина для приготовления настоящего итальянского эспрессо в домашних условиях**
- **Создана для людей, предпочитающих самое лучшее**
- **Функциональность, превосходный дизайн и фантастическое качество**
- **Приготовление одной или нескольких чашек лучшего эспрессо в любое время**
- **Практичность всех функций**
- **Основные детали кофемашины ZESPRESSO**
  - Прозрачный и легко снимаемый резервуар для воды *(вместимость 1000 см3)*
  - Нагревающий элемент *(мощность 820-980 Вт)*
  - Насос *(номинальная мощность 20 бар)*
  - Две кнопки *(красная и зеленая)*
  - Контейнер для использованных капсул *(вместимость 12-14 капсул)*
  - Поддон для капель
- **Простота и легкость использования**

КОФЕМАШИНА ZESPRESSO® от ZEPTER

Выводы

- **Современные технологии обеспечивают:**
  - Оптимальную температуру воды *(85ºC - 90ºC)*
  - Оптимальное давление воды *(18 бар)*
  - Оптимальное время приготовления кофе *(25 секунд)*
  - Бархатистую пенку с насыщенным вкусом
- **Полностью автоматический процесс из четырех этапов:**
  - Подача воды
  - Заполнение капсулы
  - Создание оптимального давления
  - Заключительный этап
- **Машина не протекает и не разбрызгивает капель**
- **Небольшой вес и портативность** *(вес: 4 кг)*
- **Для нее найдется место в любом помещении** *(размеры: 18 см x 26,5 см x 31см)*

КОФЕМАШИНА ZESPRESSO® от ZEPTER

Выводы

- **Современный эргономичный дизайн**
- **Выглядит замечательно, куда бы Вы ее ни поставили**
- **Символ престижа, стиля и качества жизни**
- **Выполнена из материалов высшего качества с использованием современных технологий**
- **Вы будете гордиться кофемашиной ZESPRESSO**
- **Гармоничное сочетание классического и авангардного стиля**
- **Отвечает самым высоким мировым стандартам**
- **Сертифицирована** *(сертификат TÜV-GS)*
- **Экономичное потребление электроэнергии** *(меньше электроэнергии, меньше затрат)*
- **Простота чистки и ухода**
- **Экологичный прибор - не наносит вреда окружающей среде**
- **Экологичное средство для удаления известковых отложений**
- **Гарантийный период**

КОФЕМАШИНА ZESPRESSO® от ZEPTER

Выводы

- **Эксклюзивный выбор кофе:**
  - **Кофе Royal** *(смесь лучшего кофе Арабика из Бразилии, Колумбии и Гватемалы)*
  - **Кофе Barista** *(смесь сортов кофе Арабика и Робуста)*
  - **Кофе Intenso** *(смесь индийского и вьетнамского Робусты)*
  - **Кофе Decaffeinato** *(не содержит кофеин)*
- **Общие характеристики кофе ZESPRESSO:**
  - Он создается из лучших зерен кофе сортов (**Арабика** и **Робуста**)
  - Не содержит искусственных добавок
  - Созревшие зерна собираются поштучно вручную
  - Весь процесс – рост, сбор, сушка, жарка, размол и упаковка – отслеживается и строго контролируется командами специалистов
- **Праздник вкуса и аромата, который невозможно забыть**
- **Наслаждение для всех – для Вас, Вашей семьи и Ваших друзей**

И НАКОНЕЦ …
Присоединяйтесь к удовольствию

Пара чашек кофе ZESPRESSO в день:

- Повышают умственные способности
- Повышают физические способности
- Усиливают концентрацию
- Улучшают настроение
- Ускоряют метаболизм
- Бодрят, удлиняют Ваш день
- Помогают справиться с умственной и физической усталостью
- Понижают риск возникновения некоторых заболеваний

ОБОГАТИТЕ ВАШ ДЕНЬ! РАЗДЕЛИТЕ СВОЮ РАДОСТЬ С ДРУЗЬЯМИ И СЕМЬЕЙ!

ZESPRESSO CAFÉ