



НОВОСТИ из

# Цептер-Мира



**Zepter International является генеральным партнером Фонда Дагмар и Вацлава Гавела – «Визе-97»,**

занимающегося ранней диагностикой и профилактикой рака толстой кишки.

Колоректальный рак является третьим наиболее распространенным видом рака в мире, с почти 1,4 млн. новых случаев, выявленных в 2012 году. На 6-й Конференции Общества гастроинтестинальной онкологии, прошедшей 29 сентября 2014 года в Праге, всемирно известные врачи и специалисты встретились, чтобы обсудить важность профилактики и ранней диагностики колоректального рака. Zepter International представлял на этом важном мероприятии Майкл Макнамара, **доктор медицинских наук из Монте-Карло и доктор Питер Минарик, доктор медицинских наук из Института рака Сент-Элизабет в Братиславе.** Профессор и почетный доктор медицины Мейнхард Классен, сопредседатель Международного Альянса рака желудка, и его коллеги считают и подчеркивают в своих выступлениях и исследованиях, что рак можно предотвратить. Причины колоректального рака могут быть внутренними – генетика, а также внешние – которые могут быть предотвращены. Диета и питание влияют на риск развития любого типа рака, в том числе колоректального, из-за питательных веществ, а в особенности из-за избыточного веса, неправильного питания и общего образа жизни.

Люди с избыточным весом и ожирением имеют более высокий риск развития 10-ти наиболее распространенных видов рака, согласно исследованию в медицинском журнале «Lancet». Люди, имеющие высокий индекс массы тела (рассчитывается вес и рост), также более склонны к развитию рака, толстой кишки, яичников и рака молочной железы во время постменопаузы. (<http://www.bbc.com/news/health-28779493>)



НОВОСТИ из

# Цептер-Мира

zepter  
INTERNATIONAL  
LIVE BETTER · LIVE LONGER

В последнее время люди стали забывать, что помимо гамбургеров, энергетических батончиков и мороженого существует другая пища. В быстро меняющемся мире мы предаем забвению истинные ценности: еда, вместо того, чтобы быть лучшим другом, стала нашим злейшим врагом. Мы не рождаемся, обожая картофель фри и ненавидя брокколи, это только вопрос отношения к здоровой и красивой жизни. Мы, очевидно, ищем самый быстрый способ перекусить, не обращая внимания на питательную ценность обработанных, замороженных и готовых к употреблению продуктов. Большое количество сахара, соли и необработанных жиров, которое содержится в подобной еде, приводит к ожирению и проблемам со здоровьем. Даже если мы стараемся быть осторожными и обращать внимание на то, что мы едим, СПОСОБ приготовления "здоровой" пищи ставит под сомнение ее пользу. Приготовление овощей в воде, как и жарка любой пищи на перегретом канцерогенном жире уничтожает всю пищевую и энергетическую ценность продуктов, лишая нас важных питательных элементов, в результате чего **МЫ ЕДИМ БОЛЬШЕ и ЧАЩЕ!**

N A D A C E  
DAGMAR A VAGLAVA HAVLOVYCH  
VIZE 97

Всемирная организация здравоохранения, совместно с ведущими университетами, институтами и медицинскими службами активно призывает людей изменить свой образ жизни и привычки питания. Медицинские исследования показали, что неправильное, нездоровое питание является основной причиной серьезных хронических заболеваний (ожирение, гипертония, диабет, рак). Число людей, страдающих от этих заболеваний, уже достигло масштабов эпидемии.



На протяжении более 25 лет компания Zepter International активно участвует в предоставлении решений для здоровой жизни, а также информируя об опасностях, подстерегающих людей, которые неправильно питаются, пьют нечистую воду и дышат загрязненным воздухом.



Правильное приготовление пищи может предотвратить рак! Многие исследования показали, что наша пища имеет решающее влияние на наше здоровье, включая снижение риска серьезных заболеваний, таких как рак. Вы, наверное, знаете, что лучше есть цельные зерна, и что нужно включать в свой рацион много свежих овощей. Но знаете ли вы, что важно не только то, что вы едите, но и как вы готовите еду?

Научившись готовить свою еду правильным способом, вы получите лучшее вознаграждение - ваше здоровье. Приготовление пищи при низкой температуре, без добавления жира и без добавления воды, снижает риск раковых заболеваний. Приготовление пищи при низкой температуре означает отсутствие в ней акролеина, полициклических ароматических углеводородов, гетероциклических аминов - только здоровая, вкусная еда.

Умная посуда Zepter - это разумный подход для приготовления здоровой пищи: запатентованная система, которая позволяет нам экономить продукты, время, энергию и деньги, но самое главное - она защищает наше здоровье.

Уникальное сочетание превосходного металла 316L, специально разработанной крышки, краев посуды и термоаккумулирующего компактного дна Zepter позволяет приготовить здоровую пищу. Замкнутый цикл, который создается в процессе приготовления, позволяет всей натуральной жидкости оставаться внутри посуды и сохранить все питательные свойства еды, которая готовится в собственном соку. Пища, приготовленная в посуде Zepter коллекции Masterpiece, выглядит аппетитно, сохраняются ее цвет, форма и текстура; пища не ужаривается, нет потерь. Сохранены все ее органолептические, питательные и биологические свойства. Еда не прилипает, не пригорает, не содержит вредных жиров или акролеина.

Zepter гарантирует больше витаминов, минералов, основных питательных веществ, меньше вредных жиров для лучшей и более долгой жизни!

<http://www.healthyandnaturalworld.com/cooking-methods-for-cancer-prevention/>

[www.zepter.ua](http://www.zepter.ua)

Умная посуда Zepter коллекции Masterpiece стала победителем престижной выставки "KitchenInnovation of the Year© 2014". Награда за функциональность, инновации и дизайн.

Initiative LifeCare  
KitchenInnovation  
of the Year© 2014



award-winning  
product

✓ functionality ✓ design  
✓ innovation

Consumers' Choice