

A close-up photograph of a thick slice of cooked steak. The top surface is dark brown and charred, while the interior is a vibrant pinkish-red, indicating it is cooked to a medium-rare doneness. The texture of the meat is clearly visible, showing muscle fibers and some fat. The steak is resting on a dark, textured surface.

**Niedertemperaturgaren
mit dem iCombi® Pro.**
Schonend. Lecker. Sicher.



Stellen Sie sich vor: Da nimmt Ihnen einer die Arbeit ab.

Ein iCombi Pro arbeitet präzise, sicher, rund um die Uhr. Ohne Aufsicht, sogar über Nacht. Großbraten, Schmorgericht, gekochtes Fleisch – das RATIONAL-Niedertemperaturgaren macht es möglich. Auf den Punkt, ganz zart, super saftig von der ersten bis zur letzten Scheibe. Durch das schonende Garverfahren wird der Gewichtsverlust auf ein Minimum reduziert. Und dank der Intelligenz des iCombi Pro können Sie sicher sein, ein Ergebnis nach Ihren Vorstellungen zu bekommen. Immer wieder und wieder und wieder.

- **Mehr Qualität**
Steigern Sie den
Geschmack Ihrer Produkte.
Sozusagen im Schlaf.



Großbraten.

Für alle, die viel vorhaben.

Mit der Funktion „Niedertemperaturgaren“ bringen Sie Vielfalt auf den Speiseplan. In Teil-, in Voll-, in Mischbeschickung. Schweinebraten, Rinderbraten, Kalbsbraten. Große und kleine Bratenstücke. Alles nach Ihren Vorgaben, alles nach Ihren Wünschen. Sie geben die Bräunung und den Gargrad vor, fertig. Den Rest übernimmt der iCombi Pro.

Nach dem Vorheizen Fleischstücke roh in den Garraum geben, die Bräunung kommt von allein. Anschließend wird die Garraumtemperatur schnell reduziert, das Fleisch schonend gegart und gereift. So wird selbst nur kurz Abgehangenes butterzart und saftig. Ist das Fleisch fertig, kann es noch viele Stunden gehalten werden. Tadellos in Aussehen und Qualität.

➔ **Ihr Vorteil**
Speisenvielfalt. Zart, saftig und dann zubereitet, wenn der iCombi Pro Zeit hat.

rational-online.com/de/niedertemperaturgaren

Sous-vidé-Garen

Gesund und kinderleicht. So geht Großbraten im Sous-vidé-Verfahren. Dazu Fleisch anbraten, mit Marinaden oder Gewürzen vakuumieren. Mit „Niedertemperatur Kochen“ über einen längeren Zeitraum im sogenannten „Niedrig-Niedrig“-Verfahren garen. Denn liegt die Garraumtemperatur – wie bei diesem Verfahren – nur leicht über der gewünschten Kerntemperatur, ist das Ergebnis so zart wie Butter, HACCP-sicher und der Gewichtsverlust fast nicht nachweisbar.



Schmorgerichte.

Zartes Fleisch. Köstliches Aroma.

Kleiner Aufwand, großes Ergebnis: Sie geben Ihr Wunschergebnis vor, fertig. Alles Weitere übernimmt der iCombi Pro: Vorheizen, Fleisch scharf anbraten, zum Angießen auffordern. Und dann wird schonend geschmort. Weil Garraumtemperatur, Feuchtigkeit und Luftgeschwindigkeit auf das jeweilige Gericht abgestimmt sind. Das Ergebnis: zartes, saftiges Fleisch mit leckeren Röstaromen. Das noch für mehrere Stunden ohne Qualitätsverlust gehalten werden kann. Bei Bedarf schmoren Sie sogar unterschiedliche Gerichte gleichzeitig.

➔ So leicht
Saftiges, aromatisches Fleisch.
Ohne Aufwand zubereitet.

[rational-online.com/de/
niedertemperaturgaren](https://rational-online.com/de/niedertemperaturgaren)

Produktion im Vakuumbbeutel
Natürlich können Sie auch Ihre Schmorgerichte im Vakuum garen. Einfach Fleisch anbraten, zusammen mit dem Schmoransatz vakuumieren und ab damit in den iCombi Pro. Der kümmert sich jetzt um alles. Ohne Kontrolle. Für mehrere Stunden.



Fleisch sieden.

Klassische Gerichte,
modern zubereitet.

Tafelspitz, Schinken, Kassler, Rinderbrust. Die Klassiker. Schonend zubereitet. Mit viel Geschmack, ohne großen Aufwand. Denn Sie müssen nur das kalte Gargut in den iCombi Pro geben, Wunschergebnis wählen – den Rest regelt das Kochsystem allein. Beispielsweise, indem es das RATIONAL-Delta-T-Verfahren anwendet, bei dem die anfangs sehr niedrige Garraumtemperatur zusammen mit der Kerntemperatur feinfühlig angehoben wird. Für einen schonenden Kochvorgang, für einen nur minimalen Gewichtsverlust, für herausragende Speisenqualität. Und wenn gewünscht, kann das Gargut noch mehrere Stunden ohne jeglichen Qualitätsverlust verzehrfähig gehalten werden.



➔ **Mehr Rausholen**
Aufwand und Rohwareneinsatz
runter. Geschmack und Gästelob
rauf.

[rational-online.com/de/
niedertemperaturgaren](https://rational-online.com/de/niedertemperaturgaren)



ConnectedCooking.

Alles im Griff, alles unter Kontrolle.

➔ **ConnectedCooking**
Die leistungsstarke Vernetzung von RATIONAL. Damit Sie immer alles im Griff haben.

rational-online.com/de/ConnectedCooking

Alle reden über Vernetzung. Der iCombi Pro hat sie. Denn über die serienmäßige WiFi-Schnittstelle wird er mit ConnectedCooking, der sicheren Internet-Plattform von RATIONAL, verbunden. Das Putenbrust-Rezept hat sich bewährt? Ab damit auf alle Kochsysteme, die vernetzt sind. Egal wo sie stehen. Welches Kochsystem ist wie im Einsatz? Schauen Sie aufs Smartphone. Inspiration gesucht? Rein in die Rezeptdatenbank. Software-Update? Wird auf Knopfdruck auf die Kochsysteme gespielt. HACCP-Daten abrufen? Geht mit einem Klick. Und wenn Sie möchten, ruft sich der iCombi Pro im Servicefall seinen Techniker selbst.



RATIONAL Academy.

Weiterbildung inklusive.

Erleben Sie unter professioneller Anleitung, wie Sie noch mehr aus Ihrem RATIONAL-Kochsystem herausholen können. Beim kostenlosen Basisseminar kommen Sie auf jede Menge neue Ideen, motivieren Ihre Mitarbeiter und können Ihre Arbeitsabläufe straffen. Oder Sie buchen ein kostenpflichtiges Spezialseminar unter anderem zu Bankett/Finishing, Gemeinschaftsverpflegung sowie Schule und Kindergarten. Noch individueller ist die Betriebsbegleitung – da geben Sie die Inhalte vor.

➔ **Jetzt anmelden**
D +49 8191 327-387
A +43 662 832799-0

rational-online.com/de/academy



RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com

rational-online.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662 832799-0

Fax +43 662 832799-10

info@rational-online.at

rational-online.com

