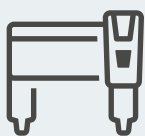


iVario Pro



## **Cozinhar na pressão.**

Chegando ao objetivo com rapidez e economia.



## A função de cozinhar na pressão.

# Produção eficiente.

### Por que cozinhar na pressão?

Pressurizar para aliviar a tensão: se as coisas exigem rapidez com frequência, você pode contar com a função inteligente e opcional de cozinhar na pressão. Com um travamento interno e seguro, é possível preparar ragus, pratos guisados, fundos, sopas e cozidos até 35 % mais rápido.

E sem perder a qualidade, obviamente.

Sem despesas com monitoramento.

Graças ao sistema de aquecimento iVarioBoost, a pressão é estabelecida com o pressionar de uma tecla e mantém-se constante. Desse jeito, a estrutura celular do alimento é preservada e os melhores resultados chegam pontualmente à mesa no menor tempo possível.

### ❶ Chegando no destino mais rápido

O iVario já é muito rápido mesmo sem a função de cozinhar na pressão. O iVario Pro L, por exemplo, aquece 60 litros de água em apenas 13 minutos, sendo significativamente mais rápido que uma frigideira basculante ou uma caldeira convencional.

A função de cozinhar na pressão aumenta a temperatura da cuba em até 8 °C adicionais e acelera a cocção dos produtos em até 35 %. Para você, isso significa uma produtividade bem maior.

### ❷ O caminho para o objetivo

Com a ajuda do sistema de aquecimento iVarioBoost, ferve-se a água e gera-se vapor. Para que o vapor não escape e diminua a pressão, a tampa do iVario Pro é fechada com segurança por um travamento interno patenteado. A temperatura da câmara de cocção e a pressão são monitoradas a cada segundo desde o início do processo de cocção. Assim, garante-se uma pressão constante que é retirada de forma controlada no fim da cocção para que a tampa possa ser aberta com segurança.

Para você, isso significa: iniciar uma vez e ter a certeza de poder cuidar de outras coisas.

### ❸ Processo de cocção delicado

Para garantir um resultado de cocção excelente com a estrutura celular preservada, é decisivo que a pressão se mantenha constante e que a temperatura seja regulada com exatidão. O iVario Pro conta com o patenteado sistema de aquecimento iVarioBoost que não apenas preaquece rapidamente, mas também regula minuciosamente. Assim, garante-se a temperatura exata durante todo o processo da cocção, seu produto é preparado ao mesmo tempo com delicadeza e rapidez.

### ❹ Cozinhar a vapor na pressão

Quando os alimentos são cozidos apenas pelo vapor d'água dentro da pressão, chamamos esse processo de cozinhar a vapor na pressão. Com esse método, mantêm-se os nutrientes solúveis em água que não são removidos pela água fervente. Como não há presença de oxigênio na cuba, o alimento também conserva mais vitamina C. Para uma cozinha saudável.

### ❺ Segurança sem monitoramento

O travamento interno patenteado da tampa fecha o equipamento com segurança evitando lesões e garantindo a higiene. Para uma segurança de trabalho ainda maior e uma limpeza fácil e rápida.

O iVario Pro gera a pressão máxima de 300 mbar e, portanto, não se enquadra na prescrição legal para monitoramento. Para você, isso significa o equilíbrio ideal entre potência e segurança.



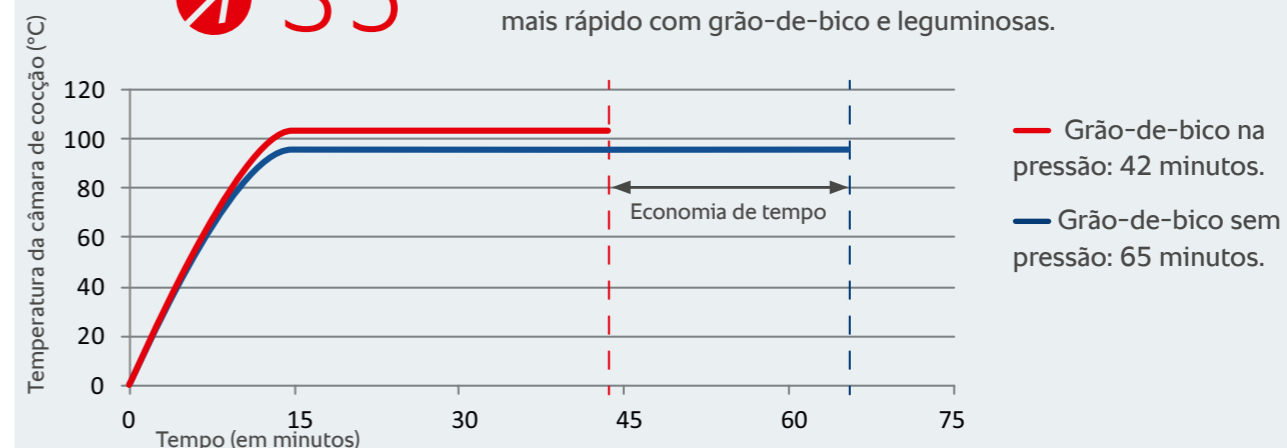
### Economia de tempo

Em comparação ao iVario sem a opção de cozinhar na pressão.

➔ 14% mais rápido com pratos defumados.

➔ 27% mais rápido com legumes e batatas.

➔ 35% mais rápido com grão-de-bico e leguminosas.



## Disponibilidade dos sistemas de cocção da RATIONAL

Produtos	Opção de cozinhar na pressão
iVario 2-XS	–
iVario Pro 2-S	•
iVario Pro L	•
iVario Pro XL	•

• disponível/ – não disponível

### RATIONAL BRASIL

Rua Cincinato Braga, 500

1º andar - Bela Vista

CEP 01333-010 - São Paulo - SP

Brasil

Tel. +55 (11) 3372-3000

info@rational-online.com.br

rational-online.com

