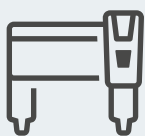


iVario Pro



Tryckkokning.

Önskat resultat –
snabbt och skonsamt.



Tryckkokningsfunktionen. Effektiv matlagning.

Varför tryckkokning?

Öka trycket för att minska pressen: När det behöver gå snabbt i köket kan du använda den intelligenta tryckkokningsfunktionen (tillval). Den integrerade spärren låser fast pannans lock, så att du säkert kan tillaga grytor, stekta rätter fonder, soppor och gratänger upp till 35 procent snabbare.

Självklart utan kvalitetsförluster.

Utan underhåll.

Eftersom värmesystemet i iVarioBoost höjer trycket med en knapptryckning och håller det konstant. På så sätt bevaras matens struktur och den tillagas snabbt och smidigt till perfekt resultat.

1 Snabbare till målet

iVario Pro arbetar blixtsnabbt även utan tryckkokning. Till exempel värmer iVario Pro L 60 liter vatten på endast 13 minuter, vilket är betydligt snabbare än traditionella stekbord och grytor.

Tryckkokningsfunktionen höjer temperaturen med upp till 8 extra grader i pannan och det går det upp till 35 % snabbare att tillaga maten. För dig innebär det betydligt högre produktivitet.

2 Vägen till målet

Med hjälp av värmesystemet iVarioBoost kokas vattnet upp och vattenånga bildas. Locket på iVarioPro låses med den patenterade, inbyggda låsfunktionen så att ånga inte släpps ut och trycket kan byggas upp. Panntemperaturen och trycket övervakas med sekundprecision och tillagningen påbörjas. Ett konstant tryck säkerställs och reduceras vid slutet av tillagningen, så att locket kan öppnas på ett säkert sätt.

För dig innebär det: Du kan starta processen och sedan i lugn och ro ägna dig åt annat.

3 Skonsam tillagningsprocess

Ett konstant tryck och exakt temperaturreglering är avgörande för ett enastående resultat med bibehållen cellstruktur. iVario Pro har det patenterade värmesystemet iVarioBoost, som inte bara förvärmer pannan snabbt utan också reglerar värmen finkänsligt. På så sätt säkerställs en exakt temperatur under hela tillagningsprocessen och maten tillagas snabbt och skonsamt.

4 Ångkoka

När mat tillagas under tryck med enbart vattenånga kallas det för ångkokning. Den skonsamma metoden innebär att vattenlösliga vitaminer bevaras i stället för att försvinna ut i det kokande vattnet. Och eftersom det inte finns något syre i pannan bevaras också C-vitaminer bättre. För hälsosammare mat.

5 Underhållsfri säkerhet

Den patenterade, invändiga låsfunktionen låser fast locket för hygienisk och säker användning. För ännu högre arbets säkerhet och enkel, snabb rengöring.

Trycket i iVario Pro kan ökas till högst 300 mbar och maskinen omfattas därför inte av regelverk för underhåll. För dig innebär detta optimal balans mellan prestanda och säkerhet.



Tidsbesparing

I jämförelse med iVario utan tillvalet Tryckkokning.

↗ 14%

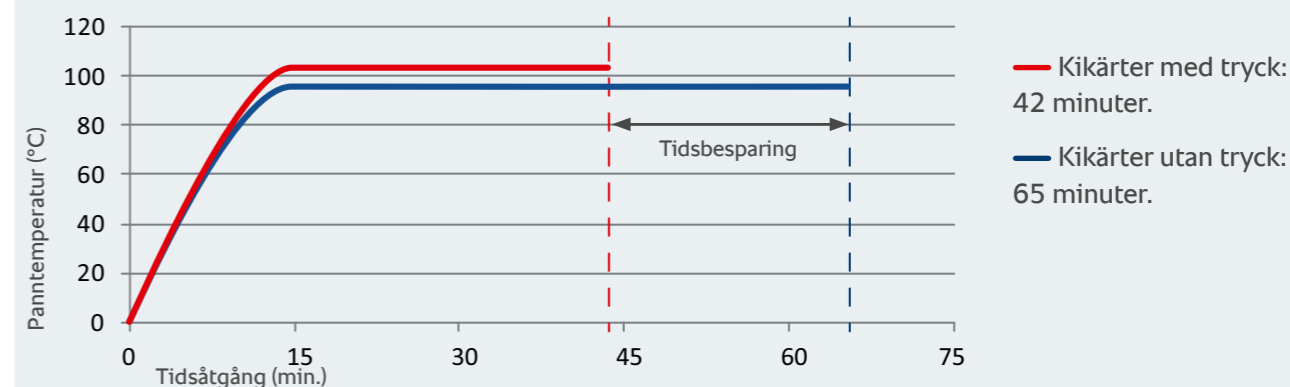
laga gryträtter snabbare.

↗ 27%

koka grönsaker och potatis snabbare.

↗ 35%

koka kikärter och baljväxter snabbare.



Kompatibelt med matlagningssystem från RATIONAL

Produkter	Tillvalet Tryckkokning
iVario 2-XS	–
iVario Pro 2-S	•
iVario Pro L	•
iVario Pro XL	•

• Kompatibel/ – Ej kompatibel

RATIONAL Scandinavia AB

Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

info@rational-online.se
rational-online.com

