

**Tillagning på låg
temperatur i iCombi® Pro.**
Skonsamt. Läckert. Säkert.



Tänk dig att du får avlastning i arbetet.

iCombi Pro arbetar säkert, exakt och dygnet runt. Utan övervakning, även nattetid. Stekar, gryträtter och kokt kött – allt är möjligt när du väljer tillagning på låg temperatur i kombiugnen från RATIONAL. Köttet tillagas precis som du vill ha det och blir extra mört och saftigt, från första till sista skivan. Tillagningsmetoden är särskilt skonsam mot råvarorna och minskar viktförlusten till ett minimum. Och tack vare intelligensen i iCombi Pro kan du vara säker på att resultatet alltid uppfyller dina förväntningar. Gång på gång på gång.

- ➡ **Högre kvalitet**
Förädla smaken på dina rätter. Till och med i sömnen.



Klassisk stekning.

För dig som har många bollar i luften.

Med funktionen "Tillagning på låg temperatur" breddar du enkelt dagens meny. I del-, full- eller blandbeskickningar. Fläskstek, oxstek eller kalvstek. Stora och små bitar. Allt tillagat enligt dina instruktioner och önskemål. Du väljer bara bryningsfärg och tillagningsgrad – sedan kan du luta dig tillbaka. Resten fixar iCombi Pro.

Efter förvärmning sätts köttbitarna in råa i ugnsutrymmet, bryningsfärgen kommer av sig själv. Samtidigt sänks ugnstemperaturen, så att köttet tillagas och mognar skonsamt. På så sätt blir även korttidshängt kött härligt mörkt och saftigt. När köttet är klart kan det varmhållas i flera timmar. Med väl bevarat utseende och kvalitet.



Fördelar för dig

Stor meny. Mörkt, saftigt och tillagat när iCombi Pro har tid.

[rational-online.com/se/
tillagning-pa-lag-temperatur](https://rational-online.com/se/tillagning-pa-lag-temperatur)



Sous vide-tillagning

Hälsosamt och enkelt. Så här tillagar du stora stekar sous-vide: Bryn steken och vakuumpförpacka den sedan i en marinad eller kryddor. Stek den en längre stund med "Koka på låg temperatur" och den s.k. "Låg-Låg"-metoden. Om ugnstemperaturen – som med den här metoden – bara ligger strax över önskad kärntemperatur blir resultatet extra mörkt, samtidigt som HACCP-reglerna uppfylls och viktförlusten blir omärkbar.



Stekrätter.

Mört kött. Ljuvliga aromer.

Liten ansträngning, storslagna resultat: Du väljer bara hur du vill ha det. Allt annat fixar iCombi Pro: Förvärmer, bryner köttet och säger till dig att ösa. Och steker det sedan skonsamt. Eftersom ugnstemperaturen, fukthalten och lufthastigheten är anpassade efter den aktuella rätten. Och resultatet? Mört och saftigt kött med läckra stekaromer. Köttet kan utan problem ligga kvar i ugnen i flera timmar utan att kvaliteten försämras. Vid behov kan du även tillaga olika rätter samtidigt.

🔥 **Lätt som en plätt**
Saftigt och smakrikt kött. Tillagat utan ansträngning.

[rational-online.com/se/
tillagning-pa-lag-temperatur](https://rational-online.com/se/tillagning-pa-lag-temperatur)



Produktion i vakuumpåse
Naturligtvis kan du även tillaga stekrätter i vakuum. Bryn bara köttet, vakuumpförpacka det med skyn och sätt in det i iCombi Pro. Sedan sköter kombiugnen resten. Utan övervakning. I flera timmar.



Koka kött.

Klassiska rätter, modernt tillagade.

Dillkött, skinka, kassler, oxbringa. Klassikerna. Skonsamt tillagade. Med stor smak och liten ansträngning. Du behöver bara sätta in det kalla livsmedlet i iCombi Pro och välja önskat resultat – resten sköter matlagningssystemet på egen hand. Till exempel genom att använda RATIONAL-Delta-T-processen, som innebär att den inledningsvis väldigt låga ugnstemperaturen finkänsligt höjs i takt med att kärntemperaturen stiger. Resultatet är en skonsam tillagningsprocess som ger minimal vikt förlust och mat av högsta klass. Och om du vill kan maten varmhållas i flera timmar till före servering, utan att kvaliteten försämras.



➔ Mer att hämta
Minska arbetsinsatsen och råvaruanvändningen. Öka smakupplevelsen och gästernas beröm.

[rational-online.com/se/
tillagning-pa-lag-temperatur](https://rational-online.com/se/tillagning-pa-lag-temperatur)



ConnectedCooking.

Allt nära till hands, allt under kontroll.

➔ ConnectedCooking

Det kraftfulla nätverket från RATIONAL. Så att du alltid har allt nära till hands.

rational-online.com/se/ConnectedCooking

Alla pratar om nätverk. iCombi Pro har det. Via det fabriksinstallerade WiFi-gränssnittet ansluts den till ConnectedCooking, den säkra webbplattformen från RATIONAL. Har du finslipat receptet på kalkonbröst? Då är det bara att skicka det till alla matlagningssystem i nätverket. Oavsett var de finns. Vilket matlagningssystem används? Titta i din smartphone. Letar du efter inspiration? Gå in i vår receptbank. Uppdatera programvaran? Matlagningssystemen uppdateras enkelt med en knapptryckning. Hämta HACCP-data? Med ett enkelt klick. Om du vill, kontaktar iCombi Pro själv en servicetekniker.



RATIONAL Academy.

Gratis vidareutbildning.

Under professionell ledning får du uppleva hur du kan få ut mycket mer av ditt matlagningssystem från RATIONAL. På vår kostnadsfria grundkurs får du massor av idéer, motiverad personal och kan förbättra era arbetsprocesser. Du kan också anmäla dig till en avgiftsbelagt specialkurs för storkök. Företagsrådgivningen är ännu mer individuell – här är det du som bestämmer innehållet.

➔ Registrera dig nu

Tel. 040-680 85 00
info@rational-online.se

rational-online.com/se/academy

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

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

