

SelfCookingCenter®

Steke, koke, braisere.
Helt enkelt overnatt.





Gjør natt til dag. Med SelfCookingCenter®.

SelfCookingCenter® produserer for deg selv når du ikke er der, når du ønsker det, uten tilsyn over natten. Tenk deg at du kommer inn i kjøkkenet ditt om morgenen, og både steker og stuinger er ferdige. RATIONAL-nattsteking gjør dette mulig. Dermed bruker du ditt SelfCookingCenter® enkelt hele døgnet og får ikke bare mer kapasitet men også mye bedre tid.

Kvaliteten på kjøttet etter nattsteking er enstående. Kjøttet blir ekstra mørt og saftig fra første til siste skive. Med den meget varsomme tilberedningsprosessen blir vekttapet redusert til et minimum.

I tillegg er den meget enkel i bruk. Du angir bare hvordan du vil ha steken, stuingen eller kokekjøttet, ferdig. Nå overtar ditt SelfCookingCenter® tilberedningen og passer på at kjøttet blir nøyaktig slik du ønsker det, uten tilsyn og kontroll. Ditt SelfCookingCenter® registrerer størrelsen på kjøttstykket samt mengden og foretar alle innstillinger på egen hånd. Og for at du alltid skal vite hva som foregår viser den alltid nøyaktig hva den gjør.

Steker.

Mangfold som begeistrer.

Med funksjonen "Steking over natt" lager du et utrolig mangfold av forskjellige retter med del- hel- eller blandet last. Enten du tilbereder svinestek, ribbe, svinefillet, kjøttpudding, kalkunbryst, oksestek, roastbiff, kalveskank, kjøttboller, and eller gås, om det er store eller små kjøttstykker, alt blir tilberedt helt etter dine ønsker med "Steking over natten." Du angir bare bruningsgrad og stekegrad, ferdig. Resten overtar SelfCookingCenter® for deg

Etter automatisk forvarming setter du kjøttstykkene helt enkelt rå i ovnsrommet. Forsteking i panne eller stekebord kan utelates ettersom kjøttet takket være den høye effekten til SelfCookingCenter® automatisk blir forstekt og pent brunet.

Til slutt blir ovnsromstemperaturen redusert ved meget rask avkjøling og kjøttet blir varsomt modnet med ClimaSoft®. Med denne modningsprosessen blir selv korthengt kjøtt smørmykt og saftig. Hvis kjøttet er ferdig kan det hvile i flere timer uten at kvaliteten forringes.

Med "nattsteking" tilbereder du også forskjellige kjøtt- og fjærfesorter i en tilberedning, i tillegg kan kjøttstykkene også variere i størrelse. Dermed tilbereder du svinekjøtt, kjøttpudding, oksestek, kjøttboller, svine- og kalveskank i en tilberedning. Dette er steke-mangfoldighet med et tastetrykk. Selvfølgelig kan du også bruke fordelene med denne funksjonen på dagtid.



For første gang er det mulig å tilberede ribbe med nattsteking og få svor med et tastetrykk. Bli overbevist om den fantastiske kvaliteten



Dine fordeler:

- > Fremragende kvalitet
- > Enkel betjening
- > 50 % lavere vekt- og trimmingstap med forsiktig modning
- > Økt kapasitet ved å bruke natten til produksjonstid
- > Godkjent for bruk uten tilsyn



Lækker braisering.

Toppkvalitet til punkt og prikke.

Aldri har braisering vært enklere. Om det er lammeskank, oksekjøtt, rullader, osso bucco, grillspyd eller gulasj, med SelfCookingCenter® braiserer du til perfektion.

Du angir ditt ønskede resultat, ferdig. Alt annet overtar ditt SelfCookingCenter®. Det viser deg alltid hva det har gjort, så hvis du vil har du alltid oversikt.

Etter forvarmingen setter du kjøttet rått inn i ovnsrommet. Etter dine spesifikasjoner får kjøttet ønsket bruningsgrad. Etter steking blir du automatisk oppfordret til å tilsette væske. Avslutningsvis blir kjøttet skånsomt braisert. Alle innstillinger som temperatur i ovnsrommet, fuktighet og lufthastighet blir optimalt tilpasset til den respektive braiseringen slik at kjøttet blir mørt og saftig. I hold-fasen kan rettene vente i flere timer uten tap av kvalitet.

Etter behov kan du til og med braisere forskjellige retter samtidig, og kjøttstykkene trenger heller ikke ha samme størrelse, som rullader, gulasj, grytestek. Alt blir perfekt braisert.

Dine fordeler:

- > Fremragende matkvalitet
- > Enkel betjening
- > Ikke nødvendig med tilsyn- og kontroll
- > Stor tidsinnsparing med en tilberedning for ulike råvarer



Koking av kjøtt.

Et tastetrykk er nok.

Delikat kokt oksekjøtt, røkt skinke, røkt svinekam, oksebryst, kalkunbryst eller tunge, alt dette kan du tilberede i SelfCookingCenter® etter dine spesifikasjoner.

Til den skånsomme kokingen brukes RATIONAL-Delta-T-metoden. Den innledningsvis meget lave ovnstemperaturen økes forsiktig i takt med kjernetemperaturen. Dette garanterer en meget skånsom tilberedningsprosess og dermed en fremragende matkvalitet. Kjøttet blir smørmykt og fantastisk saftig. Etter ønske kan kjøttet holdes varmt i flere timer uten tap av kvalitet.

Også når du koker kjøtt kan du tilberede forskjellige typer kjøtt samtidig i samme tilberedningen. Råvarebruken din minimeres med den svært skånsomme RATIONAL-Delta-T-metoden. Slik tjener du virkelig penger fra første dag.

Din fordel: Du tjener ganske enkelt mer.



Dine fordeler:

- > Fremragende matkvalitet
- > Enkel betjening
- > Betydelig lavere råvareforbruk
- > Ikke nødvendig med tilsyn- og kontroll
- > Stor tidsinnsparing med en tilberedning for ulike råvarer



Topp kvalitet er målet.

Riktig tilbehør – den perfekte partner.

Bare ved å bruke originalt RATIONAL-tilbehør får du utnyttet ditt SelfCookingCenter® optimalt. Slik lykkes selv spesielle programmer som tilberedning av forstekte produkter, grilling av kylling og and samt produksjon av hele lam eller pattegris. Selv schnitzler og biffer tilbereder du uten omstendig snuing av maten. Originalt RATIONAL-tilbehør er spesielt tilpasset RATIONAL-apparater. De er ekstremt robuste, og dermed de beste for daglig, hard bruk i profesjonelle kjøkken.

Kryss- og stripegrillrist

Takket være den innovative designen gir den nye kryss- og stripegrillristen deg valget mellom to forskjellige grillmønstre med bare en rist. Avhengig av hvilken side du bruker får du enten de klassiske grillstripene eller det populære amerikanske steakhouse-møsteret på produktene dine.

Steke- og bakebrett

Aluminium bakebrettet fra RATIONAL kjennetegnes av perfekte non-stick egenskaper samt robusthet og holdbarhet. Rundstykker, wienerbakst, kortstek eller panert mat blir pent brunet og meget sprøtt.

Kylling-rist

Med den stående innretningen for fjærfe og den tilhørende pipeeffekten blir steketiden betydelig forkortet. Dette sikrer at brystkjøttet blir spesielt saftig og jevn bruning av skinnen. Brukervennligheten sørger for rask montering av tilbehøret.

Lam- og pattegrisspyd.

For problemfri tilberedning av hele lam og pattegriser.

Sparerib-rist

Med den vertikale anordningen spareribs-risten laster du ovnsrommet optimalt med opp til 80 kg per tilberedning. Etter forkoking glasseres spareribsenes etter behov.

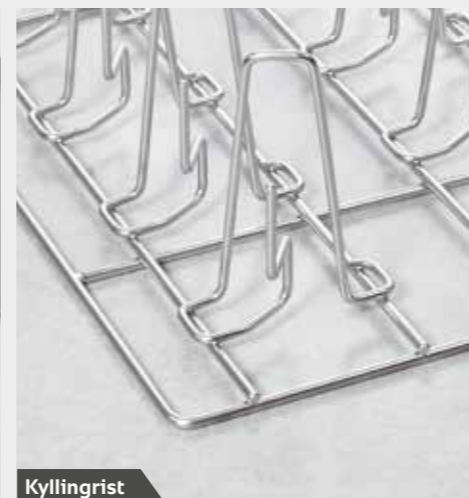
For mer informasjon kan du bestille vår tilbehørsbrosjyre. Eller besøk oss på Internett på www.rational-online.com.



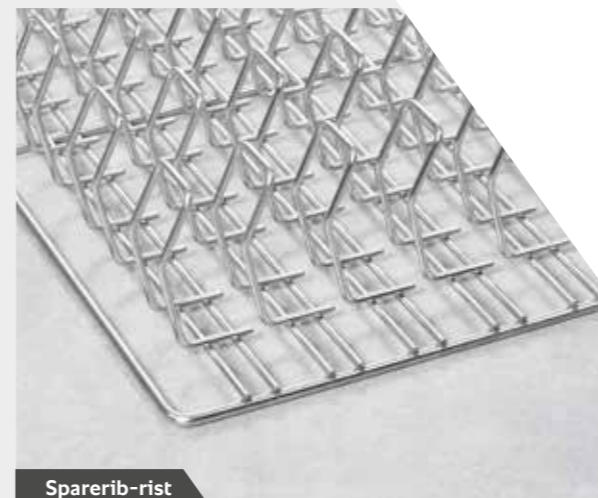
Kryss- og stripegrillrist



Steke- og bakebrett



Kyllingrist



Sparerib-rist

All-inklusive-pakken.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Lag mat med våre kjøkkensjefer og se hvordan RATIONAL forenkler hverdagen i kjøkkenet. Alle datoer finner du på www.rational-online.com.

Rådgivning og planlegging

Vi hjelper deg med din beslutningen : Sammen med deg utvikler vi den løsningen som passer best for deg. Rational tilbyr og eksperthjelp ved nybygg eller rehabilitering av ditt kjøkken.

Gratis prøveperiode

Vil du prøve vårt SelfCookingCenter® en stund før du kjøper? Med glede! En telefonsamtale er nok : Tlf. 22 70 10 10.

Installasjon

Vår RATIONAL SERVICE-PARTNER tar seg av installasjonen på kjøkkenet ditt. Hvis du ønsker å installere enhetene selv, vil du motta instruksjoner for alle strukturelle forhold fra oss.

Personlig introduksjon

Vi kommer til kjøkkenet ditt og viser ditt kjøkkenteam hvordan våre enheter fungerer, og hvordan du best kan bruke dem til dine behov.

Academy RATIONAL

Kun hos oss er etteropplæring alltid inkludert. På www.rational-online.com kan du melde deg på ett av våre gratis seminarer. I tillegg tilbyr vi arrangementer innen spesielle temaer. Der ser du hvordan du utnytter ditt nye SelfCookingCenter® optimalt i din bedrift og oppdager nye muligheter til arrangementer eller til en tiltalende meny.

Programvareoppdatering

Hos oss er også programvareoppdateringer gratis: bare laste ned Club RATIONAL og delta i siste nytt i vår forskning innen matlaging. Slik kan du alltid holde ditt SelfCookingCenter® i forkant av teknologien.

Club RATIONAL

Internettplattformen for profesjonelle kokker. Enten du ser etter oppskrifter, eksperttips eller videoer for å bruke våre enheter – her vil du finne interessant informasjon og forslag til ditt kjøkken. Meld deg inn på www.club-rational.com.

Club RATIONAL-App

Du kan også få mange praktiske tips når du er på farten.

ChefLine®

Når du har spørsmål om programmer eller oppskrifter gir vi deg gjerne råd på telefonen. Raskt, enkelt, kokk-til-kokk og 365 dager i året. Du kommer til ChefLine® på tlf. 95114415.

RATIONAL-servicepartner

Vårt SelfCookingCenter® er pålitelig og slitesterkt. Skulle du få tekniske utfordringer gir RATIONAL-servicepartner deg hurtig hjelp. Garantert levering av reservedeler samt helgeberedskap inkludert: Tlf. 22701000.

Tilbakelevering og resirkulering.

Helt i tråd med resurseffektivitet er våre produkter resirkulerbare. Vi henter utstyret ditt hos deg og fører det tilbake i materialsyklusen.

For mer informasjon, spør etter vår Service Plus brosjyre og vår enhets- og tilbehørskatalog, eller besøk oss på Internet på www.rational-online.com.

Vil du se alt med dine egne øyne.

Da lager du mat med oss.

“På RATIONAL CookingLive har vi for første gang sett SelfCookingCenter® i aksjon. Da jeg prøvde rettene og så hvor mye tid jeg kan spare og hvor brukervennlig den er visste jeg at jeg trengte dette utstyret i mitt kjøkken.”

Raghavendra Rao, eier, Kadamba, Bangalore, India

Opplev selv hvor effektivt SelfCookingCenter® er. Besøk et av våre gratis RATIONAL CookingLive arrangementer.

På telefon 22 70 10 10 eller www.rational-online.com finner du ut når og hvor de neste arrangementer finner sted.





RATIONAL Norge AS
Frysjaveien 33 B
0411 Oslo
Norge

Tel. +47 22 70 10 00
Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no
rational.no