

SelfCookingCenter®

Pieczenie, gotowanie
i duszenie – w prosty
sposób przez noc.





Niech noc stanie się dniem. Z nowym SelfCookingCenter®.

SelfCookingCenter® pracuje nawet wtedy, gdy nikogo nie ma w kuchni, a na życzenie również bez nadzoru przez noc. Prosimy sobie wyobrazić, że przychodzą Państwo rano do kuchni, a potrawy duszone i pieczenie są już gotowe. Jest to możliwe dzięki funkcji gotowania nocnego RATIONAL. Pozwala to wykorzystywać urządzenie SelfCookingCenter® przez całą dobę i zyskać nie tylko więcej mocy przerobowych, ale również więcej czasu.

Jakość mięsa przyrządzanego przez noc jest wyjątkowa. Jest ono niezwykle delikatne i soczyste, od pierwszego do ostatniego kawałka. Niestychanie delikatny proces przyrządzania potraw ogranicza utratę masy i straty przy krojeniu do minimum.

Dodatkowo obsługa procesu jest niezwykle prosta. Wystarczy ustawić rezultat pieczenia, duszenia lub gotowania mięsa i gotowe. Całą resztą zajmuje się urządzenie SelfCookingCenter®, które dba o to, aby mięso udało się dokładnie tak, jak sobie tego Państwo zażyczą – bez konieczności pracochłonnego nadzorowania i kontrolowania. SelfCookingCenter® rozpoznaje wielkość oraz ilość kawałków mięsa i samodzielnie dokonuje wszystkich koniecznych ustawień. Aby wiedzieli Państwo, co aktualnie się dzieje, urządzenie zawsze na bieżąco wyświetla wykonywane czynności.

Pieczenie.

Zachwycająca różnorodność.

Funkcja „Pieczenia nocnego” pozwala na przyrządzanie niezrównanej liczby różnych pieczeni, w ramach załadunków pełnych lub mieszanych. Pieczenie wieprzowe, z chrupiącą skórką, gicze wieprzowe, pieczenie rzymskie, piersi z indyka, pieczenie wołowe i cielęce, rostbefy, gicze cielęce, kaczki lub gęsi – wszystkie, zarówno duże, jak i małe kawałki mięsa, przyrządzane są zgodnie z życzeniem z wykorzystaniem funkcji „Pieczenia nocnego”. Wystarczy podać żądany stopień przyrumienienia oraz stopień dogotowania – gotowe. Resztą zajmie się SelfCookingCenter®.

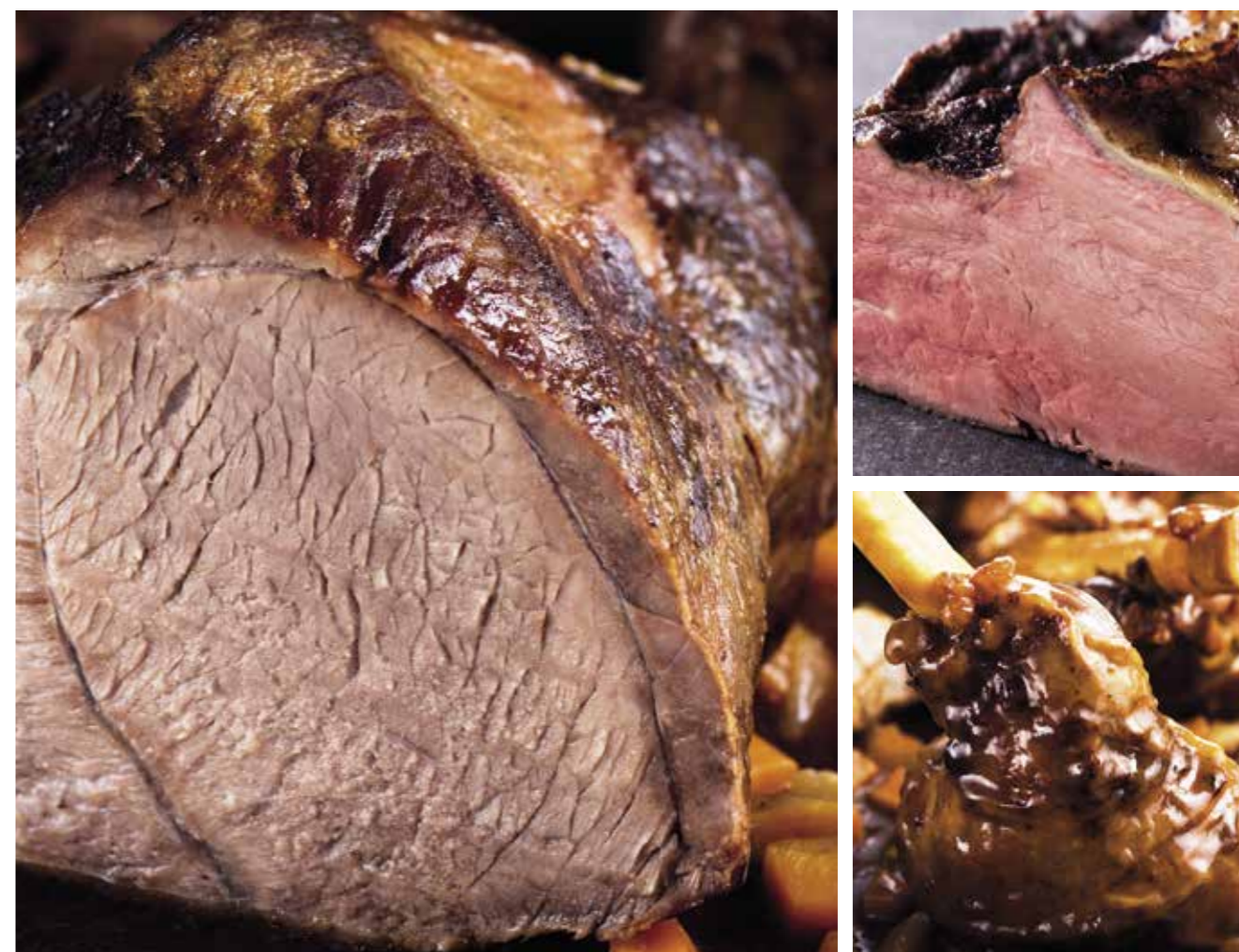
Po automatycznym rozgrzaniu urządzenia należy umieścić w komorze surowe kawałki mięsa. Nie jest konieczne podsmażanie mięsa na patelni, ponieważ dzięki wysokiej wydajności SelfCookingCenter® zostaje ono automatycznie podsmażone i przyrumienione.

Następnie temperatura w komorze jest obniżana za pomocą funkcji błyskawicznego chłodzenia, a mięso poddawane delikatnemu procesowi dojrzewania ClimaSoft®. W procesie tym delikatnie miękkie i nieporównywalnie soczyste staje się nawet mięso krótko skruszałe. Gdy mięso jest gotowe, można przez wiele godzin utrzymywać je bez utraty jakości.

Funkcja „Pieczenia nocnego” pozwala na przyrządzanie w ramach jednego załadunku różnych rodzajów mięsa i drobiu o różnych wielkościach. W ten w jednym wsadzie można umieścić w urządzeniu np. pieczenie wieprzowe, wołowe czy mielone, pieczenie rzymskie, gicze wieprzowe i cielęce. Oto wszechstronność pieczenia w jednym przycisku. Z zalet tej funkcji można dodatkowo korzystać w dzień.



Po raz pierwszy w historii w ramach gotowania nocnego możliwe jest przyrządzanie za pomocą jednego przycisku pieczeni z chrupiącą skórką. Zapraszamy do przekonania się do wyjątkowej jakości potraw.



Przegląd zalet:

- > wyjątkowa jakość potraw
- > niezwykle prosta obsługa
- > o 50 % mniejsza utrata masy i straty podczas krojenia dzięki delikatnemu procesowi dojrzewania
- > większa moc produkcyjna dzięki funkcji gotowania nocnego
- > zezwolenie na korzystanie z funkcji bez nadzoru



Pyszne potrawy duszone. Zawsze na czas.

Przyrządzanie potraw duszonych jeszcze nigdy nie było prostsze. Gicze jagnięce, duszona pieczeń wołowa, rolady, osso buco, szaszłyki lub gulasz – potrawy duszone w SelfCookingCenter® udają się wyśmienicie.

Wystarczy podać żądany rezultat i gotowe. Całą resztą znów zajmuje się SelfCookingCenter®. Na bieżąco wyświetla przy tym informacje o wykonywanych czynnościach, więc kucharz zawsze ma wszystko pod kontrolą.

Po rozgrzaniu urządzenia surowe mięso jest umieszczane w komorze, a następnie podsmażane zgodnie z wytycznymi: lekko lub mocno. Po zakończeniu podsmażania urządzenie automatycznie wzywa do zalania potrawy, która jest następnie delikatnie duszona. Wszystkie ustawienia, takie jak temperatura w komorze, wilgotność czy prędkość powietrza, są optymalnie dostosowywane do danej potrawy duszonej tak, aby była ona cudownie delikatna i soczysta. W fazie utrzymywania potrawa duszona zachowuje swoją świeżość przez wiele godzin bez utraty jakości.

W razie potrzeby można dusić różne potrawy jednocześnie. W tym celu kawałki mięsa nie muszą nawet być tej samej wielkości, np. rolady, gulasz czy pieczeń duszona. Wszystko jest przyrządzane doskonale i na czas.

Przegląd zalet:

- > wyjątkowa jakość potraw
- > łatwa obsługa
- > bez konieczności nadzorowania i kontrolowania
- > duża oszczędność czasu dzięki załadunkom mieszanym



Gotowanie mięsa.

Prosto – jednym przyciskiem.

Smaczna peklowana szynka, schab, szponder wołowy, pierś indycza lub ozorki, wszystkie te potrawy można przyrządzać w SelfCookingCenter® zgodnie z upodobaniem.

W delikatnym procesie gotowania wykorzystywana jest funkcja RATIONAL-Delta-T. Początkowo bardzo niska temperatura komory jest powoli podnoszona równoległe z temperaturą rdzenia. Zabieg ten gwarantuje delikatne dogotowanie i wyjątkową jakość potraw. Mięso jest niezwykle miękkie i bardzo soczyste. W razie potrzeby ugotowane mięso można utrzymywać bez utraty jakości nawet przez kilka godzin.

Również w przypadku mięsa gotowanego można przyrządzać różne rodzaje potraw w ramach jednego załadunku mieszanego. Delikatny proces RATIONAL-Delta-T gwarantuje redukcję zużycia surowców i zyski już od pierwszego dnia.

To prawdziwa gwarancja większych zarobków.



Przeгляд zalet:

- > wyjątkowa jakość potraw
- > łatwa obsługa
- > znacznie mniejsze zużycie surowców
- > bez konieczności nadzorowania i kontrolowania
- > duża oszczędność czasu dzięki załadunkom mieszanym



Najwyższa jakość potraw to nasz główny cel.

Odpowiednie wyposażenie stanowi doskonałe wsparcie na drodze do jego osiągnięcia.

Dopiero zastosowanie oryginalnego wyposażenia RATIONAL pozwala na korzystanie z możliwości oferowanych przez SelfCookingCenter® bez ograniczeń. Tylko wtedy mogą udać się nawet najbardziej wyszukane zadania kulinarne – przyrządzanie produktów wstępnie frytowanych, grillowanie kurczaków i kaczek czy produkcja całych pieczonych jagniąt i prosiaków. Bez uciążliwego obracania można przyrządzać nawet sznyce i steki. Oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL jest specjalnie dostosowane do urządzeń RATIONAL. Każdy element wyposażenia dodatkowego jest bardzo wytrzymały i optymalnie przygotowany do codziennego, wymagającego użytkowania w profesjonalnej kuchni.

Ruszt grillowy w kratkę i paski Dzięki innowacyjnej konstrukcji rusztu do grilla do dyspozycji są dwa różne wzory grillowania: kratka i paski. W zależności od zastosowanej strony można uzyskać klasyczne paski grillowe lub popularny, amerykański wzór w stylu steakhouse.

Blachy do smażenia i pieczenia

Aluminiowe blachy do smażenia i pieczenia odznaczają się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi oraz wytrzymałością. Bułki, ciasto duńskie, produkty krótko smażone i panierowane uzyskują piękne przyrumienienie i chrupkość.

Ruszty Superspike do kurczaków i kaczek

Pionowe rozmieszczenie drobiu i związany z nim efekt komina pozwala na znaczne skrócenie czasu przyrządzania potraw. W ten sposób piersi drobiowe są wyjątkowo soczyste, a skórka równomiernie przypieczona. Prosta obsługa umożliwia szybki montaż akcesoriów.

Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosiaka

Do bezproblemowego przyrządzania całych jagniąt i prosiąt.

Ruszt do pieczenia żeberek

Pionowe ułożenie żeberek na ruszcie zapewnia optymalne wykorzystanie urządzenia i możliwość umieszczenia w nim wsadów do 80 kg. Po wstępnym podgotowaniu żeberka są opiekane zgodnie z upodobaniem.

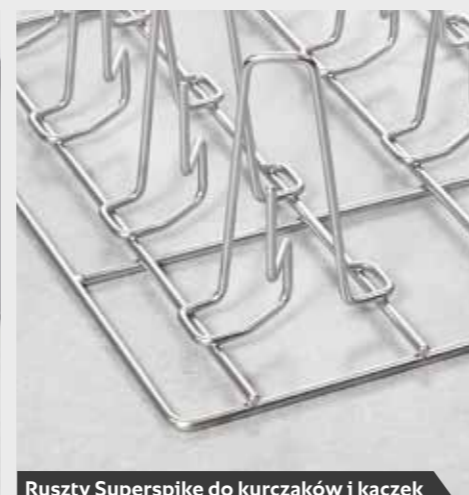
W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy o zamówienie naszego katalogu wyposażenia dodatkowego. Zapraszamy również na naszą stronę internetową www.rational-online.com.



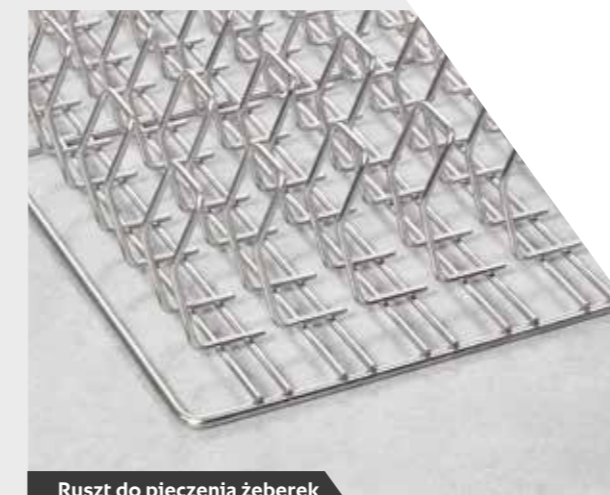
Ruszt grillowy w kratkę i paski



Blacha do smażenia i pieczenia



Ruszty Superspike do kurczaków i kaczek



Ruszt do pieczenia żeberek

Pakiet all inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Zapraszamy do wspólnego gotowania z naszymi mistrzami kuchni i przekonania się, w jaki sposób RATIONAL ułatwia codzienne podejmowanie kulinarnych wyzwań. Wszystkie terminy można znaleźć na stronie www.rational-online.com.

Doradztwo i planowanie

Pomagamy w podejmowaniu decyzji: wspólnie z klientami opracowujemy optymalne rozwiązania dla danej kuchni. Dodatkowo klienci otrzymują od nas wszelkie potrzebne informacje pomocne w budowie lub remoncie kuchni.

Instalacja

Nasi partnerzy RATIONAL-Servicepartner zadbają o montaż urządzenia w Państwa kuchni.

Osobisty instruktaż

Odwiedzimy Państwa kuchnię i pokażemy Państwa zespołowi kucharzy, jak funkcjonują nasze urządzenia lub w jaki sposób mogą je Państwo wykorzystywać, aby jak najlepiej spełniały stawiane im wymagania.

Academy RATIONAL

Tylko u nas szkolenia zawsze są wliczone w cenę. Na stronie internetowej www.rational-online.pl można zgłosić swój udział w jednym z naszych bezpłatnych szkoleń. Mają one na celu zaprezentowanie optymalnego wykorzystania SelfCookingCenter® oraz nowych możliwości organizacji imprez lub tworzenia atrakcyjnych kart dań.

Aktualizacje oprogramowania

U nas bezpłatne są nawet aktualizacje oprogramowania: wystarczy je po prostu pobrać poprzez Club RATIONAL i wykorzystać najnowsze wyniki naszych badań w zakresie przyrządzania potraw. W ten sposób urządzenie SelfCookingCenter® użytkownika zawsze będzie zgodne z aktualnym stanem techniki.

Club RATIONAL

Platforma internetowa dla profesjonalnych kucharzy. Przepisy, porady ekspertów oraz filmy o korzystaniu z naszych urządzeń – tutaj można znaleźć interesujące informacje i inspiracje do wykorzystania w kuchni. Wystarczy zarejestrować się na stronie www.club-rational.com.

Aplikacja Club RATIONAL

Również w podróży mogą Państwo korzystać z licznych praktycznych wskazówek.

ChefLine®

W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, mogą Państwo zgłaszać się do nas, a my chętnie doradzimy Państwu telefonicznie. W szybki, nieskomplikowany, profesjonalny sposób. Infolinia ChefLine® jest dostępna pod numerem telefonu +48 22 490 20 50.

RATIONAL-Servicepartner

Nasze urządzenia SelfCookingCenter® są niezawodne i długotrwałe. Jeżeli mimo to staną Państwo przed wyzwaniami natury technicznej, mogą Państwo liczyć na szybką pomoc od RATIONAL-Servicepartner.

Zwrot i utylizacja

W myśl wydajności surowców nasze produkty podlegają utylizacji. Odbieramy od Państwa zużyte urządzenia, które ponownie wprowadzane są w obieg surowców.

W celu uzyskania bliższych informacji prosimy zamówić prospekt ServicePlus lub odwiedzić nas w Internecie pod adresem www.rational-online.com.

Chcą Państwo przekonać się na własne oczy?

Zapraszamy do gotowania wspólnie z nami.

„Urządzenie SelfCookingCenter® w akcji widzieliśmy po raz pierwszy na pokazie RATIONAL CookingLive. Gdy spróbowałem potraw, oszacowałem oszczędności i zobaczyłem, jak prosta jest jego obsługa, od razu wiedziałem, że musi się ono znaleźć również w mojej kuchni”.

Raghavendra Rao, właściciel, Kadamba, Bangalore, Indie

W ramach bezpłatnego pokazu RATIONAL CookingLive można na własne oczy przekonać się o wydajności SelfCookingCenter®.

Pod numerem telefonu 22 864 93 26 lub na stronie internetowej www.rational-online.com znajdą Państwo najbliższe terminy.





RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Bokserska 66
Warszawa
02-690 Poland

Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl
rational-online.pl