

SelfCookingCenter®

Perfekt til Steking,
grilling og fritering.





SelfCookingCenter®.

Med dette blir alt enkelt.

Ditt SelfCookingCenter® tilbereder alle typer kortstekte og grillede produkter og du trenger ikke engang snu kjøttet. Enten koteletten er panert eller ikke, medaljonger, minutt-biffer, fiskefileter, kyllingbryst, biff eller grillede grønnsaker, med et tastetrykk får du sprø og saftige produkter.

Uten tilsyn, uten overvåkning, uten noen form for kontroll tilbereder du et utrolig antall forskjellige retter. Og hvis du vil kan du tilberede alle samtidig i en last. I tillegg tilbereder du alle sorter forstekt mat som pommefrites, blekksprut, krokeretter eller vårruller uten å tilsette fett. Du får mer tid og har alt under kontroll og kvaliteten på maten er alltid på et jevnt høyt nivå.

Det fungerer så bra fordi i SelfCookingCenter® finnes det utrolige kraftreserver. Opp til 300 ° C ovnstemperatur sikrer flott bruning selv ved full lasting, typisk grillmønster og fremragende smak.

Betjeningen er superenkel. Du bare angir hvordan du vil ha produktet, ferdig. Nå overtar ditt SelfCookingCenter® tilberedningen og passer på at dine produkter blir nøyaktig slik du vil ha dem uten tilsyn og kontroll. Ditt SelfCookingCenter® registrerer størrelsen på kjøttstykket samt mengden og foretar alle nødvendige innstillinger på egen hånd. Og for at du skal vite hva som foregår viser den alltid nøyaktig hva den gjør.



Kortstekt-funksjonen. Imponerende mangfold.

Med "Kortstekt"-funksjonen tilbereder du et utrolig mangfold av forskjellige typer kortstekt mat i del-, hel- eller blandet last. Enten det er schnitzler, medaljonger, koteletter, fileter, hel eller oppdelt fisk og stykker av fjærfe, om bitene er store eller små, blir alt tilberedt med funksjonen "Kortstekt" nøyaktig etter dine ønsker. Du bare angir brunings- og stekegrad, ferdig. Resten overtar ditt SelfCookingCenter®.

Etter automatisk forvarming setter du produktene rå inn i ovnen på egnede stekeplater. Produktene blir perfekt stekt, porene lukkes raskt fordi du alltid har nok kraft tilgjengelig. Dermed får alltid produktene flott bruning, forblir saftige inni og smaker som om de kommer rett fra stekepannen, og uten at du må snu dem.

Etter ønske tilbereder du forskjellige produkter samtidig i en last, fordi med ditt SelfCookingCenter® har du en multifunksjonell stekestasjon tilgjengelig som erstatter en mengde stekepanner. iLevelControl overvåker hver hylle automatisk og gir deg beskjed når det respektive produktet er ferdig. Derfor spiller det ingen rolle hvor mye du laster og hvor lenge døren står åpen fordi iLevelControl kontrollerer steketiden automatisk, suverent og konsekvent.

Det nye hyllesignalet
iLevelControl gir deg beskjed når det respektive produktet er ferdig. Med alternativet hyllesignal blir dette også støttet av blinkende lyssignal som viser hvilken hylle som skal lastes eller losses. Dermed blir resultatet perfekt.

Dine fordeler:

- > Ingen snuing, ikke tilsyn, ingen kontrolloppgaver
- > Erstatter en mengde stekeenheter som panner og stekeplater
- > Enkel betjening
- > Konstant høy matkvalitet med intelligent tilpassing av steketider etter innlastet mengde samt antall og varighet av ovnsdøråpninger
- > Enkel betjening. Du ser hvilke matvarer som kan tilberedes samtidig





Grilling med kun et tastetrykk.

Perfekt grillmønster og tradisjonell smak.

Til grilling har høy temperatur avgjørende betydning. Ditt SelfCookingCenter® oppvarmes i løpet av få minutter til 300 °C og holder temperaturen selv ved stor lastemengde ettersom kraftreservene umiddelbart gir nødvendig energi. Bare slik får du det typiske grillmønsteret på alle typer kjøtt, fisk og grønnsaker.

Med det allsidige, spesielle RATIONAL-grilltilbehøret får du garantert det typiske stripe- eller grillmønsteret. Med den såkalte CombiGrill-risten kan du også laste produktene på kald rist. Slik tilbereder du også store mengder uten tilhørende tilsyn- og kontrollopgaver i en last, som opptil 160 biffer eller 180 laksefileter på 8 minutter. Uansett om stykkene er små eller store, delvis eller full last blir alt tilberedt som du ønsker med funksjonen "Grilling." Du bare angir brunings- og stekegrad, ferdig. Resten overtar ditt SelfCookingCenter®.

Etter eget ønske tilbereder du forskjellige grillprodukter samtidig i en last, fordi med ditt SelfCookingCenter® har du også en multifunksjonell grillstasjon. Hver hylle blir individuelt overvåket. Og når noe er ferdig signaliserer iLevelControl helt automatisk.

Grill- og stekeplate

Ganske enkelt får du med grill-siden det tradisjonelle grillmønsteret med den typiske, delikate grillsmaken. Stekesiden har en kant så også kortstekt mat med høyt fettinnhold får sprø skorpe.

Grill- og pizzaplate

På bake-siden tilbereder du fersk eller halvstekt pizza også flammkuchen og tradisjonelle flate brød. Med den fremragende varmeledningsevnen oppnår du optimal bruning og sprøtt resultat hver gang. Den fine stripestrukturen på grillsiden egner seg spesielt godt til grilling av grønnsaker, fisk og andre grillprodukter.

Kryss- og stripegrillrist

Med 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.

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

Dine fordeler:

- > Typisk grillmønster
- > Ingen snuing, ikke tilsyn, ingen kontrollopgaver
- > Erstatte vanlig grillutstyr
- > Enkel betjening
- > Gjennomgående høy matkvalitet med intelligent tilpassing av grilltiden etter lastemengde samt antall og varighet av ovnsdøråpninger



Grill- og stekebrett



Grill- og pizzaplate



Kryss- og stripegrillrist

Frityrstekt fra SelfCookingCenter®.

Uten ekstra fett.

For å få sprø og saftige frityrstekte produkter er optimal varmfordeling i ovnsrommet og effektiv avfukting avgjørende. I begge disipliner setter SelfCookingCenter® standarden for Kombidamper-teknologien.

Dermed kan du tilberede forstekte produkter som pommes frites, blekksprut og vårruller uten ekstra fett. Kroketter, potetbåter og mye mer. Du bruker ganske enkelt RATIONAL CombiFry®, som sørger for optimal energitilførsel, velger funksjonen "Fritere" og det er alt. Slik tilbereder du opptil 200 porsjoner pommes frites på bare 15 minutter.

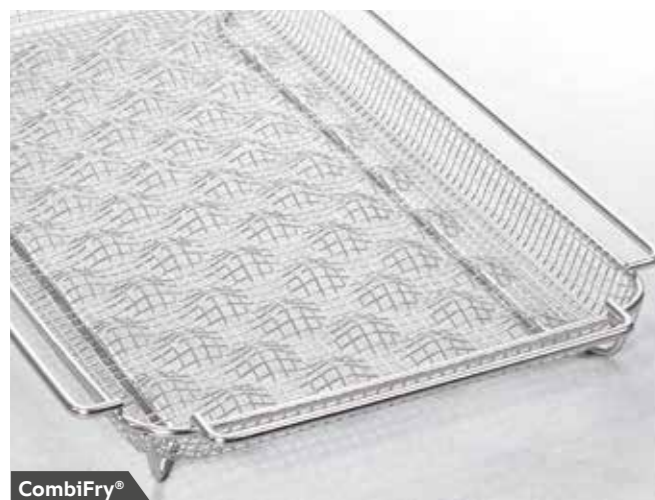
Panert mat lykkes du tilsvarende med uten kontrolloppgaver eller å snu produktene. Wienerschnitzel, frityrkylling, Cordon Bleu eller panerte grønnsaker lykkes lekende lett. Du pensler eller sprayer de ferske panerte produktene med litt fett, plasserer de i våre granitt-omaljerte beholdere og får sprø og saftige panerte produkter. Slik tilbereder du opptil 240 schnitzler på 12 minutter. Selvsagt kan du også tilberede forstekte produkter i blandet last, dette er grenseløst mangfold med et tastetrykk.

CombiFry®

Med patenterte CombiFry® er det for første gang mulig å tilberede store mengder forstekte produkter som fiskepinner, pommes frites og potetbåter uten ekstra fett.

Granitemaljert blikk

Granitemaljerte beholdere fra RATIONAL er nærmest evigvarende. På grunn av de meget gode varmelederegenskapene blir maten jevnt brunet, uansett om det er en sprø schnitzel eller luftige langpannekaker. Hjørnene på beholderen er utformet slik at du ikke får noe tap av porsjoner når du produserer kaker eller gratenger.



CombiFry®



Granitemaljert blikk



Dine fordeler:

- > 95 % lavere fettforbruk
- > Frityrkokeren blir erstattet
- > Panert mat må ikke snus
- > Enkel betjening
- > Ikke nødvendig med tilsyn og kontroll

All-inklusive-pakken.

RATIONAL ServicePlus.

Rådgivning og planlegging

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

Kostnadsfri prøveperiode

Vil du prøve vårt SelfCookingCenter® en stund før du kjøper? Med glede! En telefonsamtale er nok: Tlf. 22701010.

Installasjon

Vår RATIONAL Servicepartner tar seg av installasjonen i kjøkkenet ditt. Hvis du ønsker å installere enheten selv får du instruksjoner fra oss for alle strukturelle forhold.

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 kostnadsfrie seminarer. I tillegg tilbyr vi arrangementer innen spesielle temaer. Der se du hvordan du utnytter 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 ta del 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. 2270100.

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 kan du bestille vår ServicePlus brosjyre 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. Live, uten forpliktelser og i ditt område. Besøk et av våre kostnadsfrie RATIONAL CookingLive arrangementer.

På telefon 22701010 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