

SelfCookingCenter®

Pečení, vaření a dušení
jednoduše přes noc.





Udělejte z noci den. Se SelfCookingCenter®.

Vaše SelfCookingCenter® pracuje za Vás, i když právě nejste přítomni a pokud si přejete, pracuje i bez dozoru přes noc. Představte si, že ráno přijdete do kuchyně a Vaše pečeně nebo dušená jídla jsou hotová. Noční vaření s RATIONALEm Vám to umožní. Využíváte Vaše SelfCookingCenter® 24 hodin denně a získáte tak nejen více kapacity, ale rovněž mnohem více času.

Kvalita masa připraveného díky funkci nočního vaření je jedinečná. Maso bude obzvláště jemné a šťavnaté, od prvního plátku po ten poslední. Díky mimořádně šetrné metodě přípravy jsou hmotnostní ztráty sníženy na minimum.

Navíc i obsluha je velmi snadná. Jednoduše zadáte, jak si Vaši pečení, dušené nebo vařené maso představujete a máte hotovo. O vše ostatní se nyní postará Vaše SelfCookingCenter®. Zajistí, aby maso bylo přesně takové, jak si přejete bez nutnosti sledování a kontrol. SelfCookingCenter® rozpozná velikost kusů masa a obsazenost varného prostoru a samostatně upraví všechna potřebná nastavení. A abyste vždy věděli, co se ve varném prostoru odehrává, zobrazuje vždy a přesně, co právě dělá.

Pečení.

Ohromující rozmanitost.

S funkcí Pečení přes noc připravíte neuvěřitelné množství nejrůznějších pečení při částečném i úplném naplnění varného prostoru nebo formou smíšených várek. Vepřová pečeně, pečínka s kůrkou, vepřová kotleta, sekaná pečeně, krůtí prsa, hovězí pečeně, roastbeef, telecí koleno, telecí pečeně, jemná sekaná, kachna nebo husa – je jedno, zda připravujete velké nebo malé kousky. S Pečením přes noc bude vše připraveno přesně podle Vašeho přání. Zadáte jednoduše stupeň propečení a zhnědnutí a máte hotovo. O zbytek se postará Vaše SelfCookingCenter®.

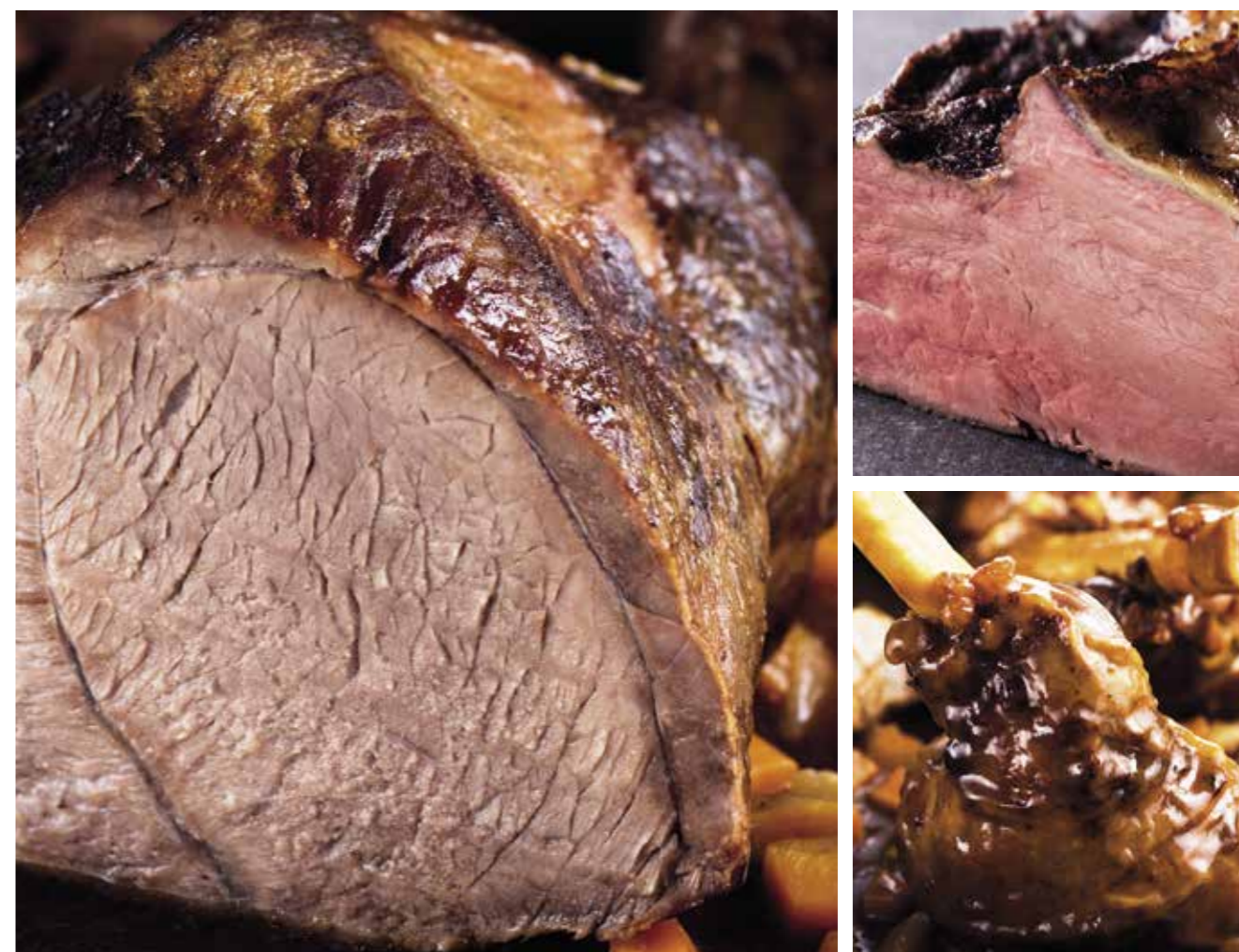
Po dokončení automatického předeřívání jednoduše vložte syrové porce masa do varného prostoru. Restování v pánvi nebo na sklopné pánvi můžete zcela vynechat, protože maso je díky vysokému výkonu SelfCookingCenter® automaticky orestované a pěkně dozlatova opečené.

Následně dochází ke snížení teploty ve varném prostoru díky velmi rychlému zchlazení a maso šetrně dozrává pomocí funkce ClimaSoft®. Díky tomuto procesu dozrávání je maso jemné jako máslo a krásně šťavnaté. Pokud je maso hotové, může být ještě mnoho hodin udržováno, aniž by ztrácelo na kvalitě.

Pomocí funkce Pečení přes noc připravíte také různé druhy masa a drůbeže v jedné várce a kousky masa přitom mohou být různě velké. V jediné várce tak můžete připravit například vepřovou, sekanou a hovězí pečení, jemnou sekanou, vepřové a telecí koleno. To je rozmanitost pečení pouhým stisknutím tlačítka. Přednosti této funkce ovšem můžete využít i ve dne.



Poprvé je u pečeně připravené přes noc možné vytvořit jediným stisknutím tlačítka křupavou kůrčičku. Přesvědčte se o jedinečné kvalitě.



Vaše výhody:

- > Prvotřídní kvalita pokrmů
- > Velmi snadná obsluha
- > O 50 % nižší ztráty hmotnosti díky šetrnému dozrávání
- > Vyšší kapacita díky využití noci pro práci
- > Schváleno pro provoz bez dozoru



Lahodné dušené pokrmy. Připravené s dokonalou přesností.

Ještě nikdy nebylo dušení tak snadné. Bez ohledu na to, zda připravujete jehněčí kolena, hovězí dušenou pečeně nebo roládu, osso bucco, šašlikové špízy nebo guláš – se SelfCookingCenter® dusíte naprosto dokonale.

Pouze zadáte Vámi požadovaný výsledek a hotovo. O vše ostatní se opět postará SelfCookingCenter®. Průběžně Vám přitom ukazuje, co právě dělá. Pokud chcete, máte tak neustálý přehled.

Po dokončení předehřívání vložte do varného prostoru syrové porce masa. Podle Vašich požadavků bude maso jemně či prudce orestováno. Po procesu restování budete automaticky vyzváni k dolévání. Následuje šetrné dušení. Veškerá nastavení jako podlévání ve varné komoře, vlhkost a rychlost proudění vzduchu se optimálně přizpůsobí danému dušenému pokrmu tak, aby bylo maso úžasně jemné a šťavnaté. Ve fázi udržování může dušený pokrm zůstat ještě několik hodin bez zhoršení kvality.

V případě potřeby můžete dokonce dusit různé pokrmy současně – rolády, guláš nebo dušená pečeně a kousky masa přitom nemusí být stejně velké. Vše bude připraveno s dokonalou přesností.

Vaše výhody:

- > Prvotřídní kvalita pokrmů
- > Snadná manipulace
- > Bez nutnosti sledování a kontrol
- > Značná úspora času díky možnosti přípravy smíšených várek



Vaření masa.

Snadno stisknutím tlačítka.

Lahodná vařená hovězí kýta, nakládaná šunka, kasselské uzené, hovězí hrudí, krůtí prsa nebo jazyk – to vše připravíte v SelfCookingCenter® přesně podle Vašeho zadání.

Pro velmi šetrnou úpravu pokrmů je využito postupu RATIONAL-Delta-T. Zpočátku velmi nízká teplota varného prostoru je rovnoměrně a citlivě zvyšována spolu s teplotou jádra. Tento postup zajišťuje velmi šetrný průběh přípravy a díky tomu špičkovou kvalitu jídla. Maso je jemné jako máslo a neuvěřitelně šťavnaté. Podle přání lze maso též ještě několi hodin udržovat na stálé teplotě bez ztráty kvality.

I při vaření masa můžete připravovat nejrůznější druhy masa formou smíšených várek. Díky velmi šetrné úpravě RATIONAL-Delta-T snížíte spotřebu surovin na minimum. Od prvního dne tak skutečně profitujete.

Vaše výhoda: jednoduše vyděláváte více.



Vaše výhody:

- > Prvotřídní kvalita pokrmů
- > Snadná manipulace
- > Výrazné snížení spotřeby surovin
- > Bez nutnosti sledování a kontrol
- > Značná úspora času díky možnosti přípravy smíšených várek



Cílem je špičková kvalita.

Správné příslušenství – nejlepší pomocník.

Teprve používání originálního příslušenství RATIONAL Vám otevře neomezené možnosti využívání stroje SelfCookingCenter®. Tak se Vám podaří i speciální příprava pokrmů, jako je příprava před smažených produktů, grilování kuřat a kachen a pečení celých jehňat nebo selat. I řízky a steaky připravíte bez zdlouhavého otáčení. Originální příslušenství RATIONAL je speciálně vyvinuto pro stroje RATIONAL. Vyznačuje se nejvyšší odolností a hodí se tak pro každodenní vysoké nasazení v profesionální kuchyni.

Křížový a proužkový grilovací rošt

Díky inovativní konstrukci máte u křížového a proužkového grilovacího roštu k dispozici hned dva různé grilovací vzory. Podle toho, kterou stranu použijete, Vám křížový a proužkový grilovací rošt vytvoří na Vašich pokrmech otisk klasických proužků nebo oblíbený originální otisk „american steakhouse“.

Plech na pečení

Hliníkové plechy RATIONAL se vyznačují dokonalou nepřilnavostí, odolností a dlouhou životností. Housky, pečivo z plundrového těsta, minutky i obalované pokrmy budou krásně dozlatova propečené a obzvláště křupavé.

Superspike na kuřata a kachny

Vertikální poloha drůbeže a s ní spojený komínový efekt značně zkracují dobu přípravy. To zajišťuje mimořádně šťavnatá prsíčka a rovnoměrně a dozlatova opečenou kůžičku. Snadná manipulace umožňuje rychlé naplnění Superspiku.

Špíz na sele a jehně

Pro bezproblémovou přípravu celého selete či jehněte.

Rošt na žebírka

Optimálního využití při přípravě náplně o hmotnosti až 80 kg dosáhnete díky vertikálnímu uspořádání žebírek na roštu. Po předvaření budou žebírka dle potřeby ugrilována do křupava.

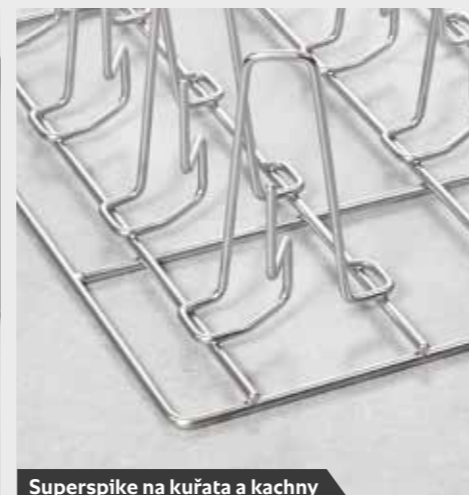
V případě zájmu o další informace si vyžádejte náš prospekt Příslušenství nebo navštivte naše webové stránky www.rational-online.com.



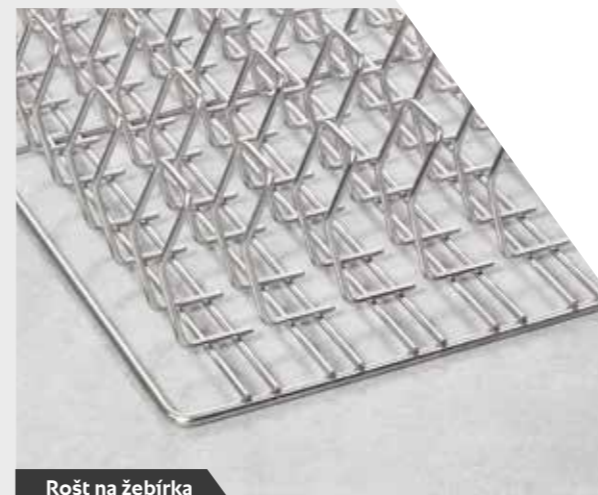
Křížový a proužkový grilovací rošt



Plech na pečení



Superspike na kuřata a kachny



Rošt na žebírka

Balíček all inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Vyzkoušejte si vaření s našimi kuchařskými mistry a zažijte, jak mohou stroje RATIONAL zlepšit každodenní provoz Vaší kuchyně. Všechny termíny naleznete na stránkách www.rational-online.com.

Poradenství a plánování

Pomůžeme Vám s rozhodováním: společně s Vámi sestavíme řešení, které Vám bude nejlépe vyhovovat. Navíc od nás obdržíte návrhy na přestavbu nebo novou výstavbu Vaší kuchyně.

Stroj na zkoušku

Rádi byste si SelfCookingCenter® před jeho zakoupením vyzkoušeli u Vás v provozu? Samozřejmě! Stačí zavolat: tel.: +420 723 462 212.

Instalace

Naši servisní partneři RATIONAL se o instalaci stroje ve Vaší kuchyni postarají. Pokud si však chcete stroj zprovoznit sami, dostanete od nás návod se všemi konstrukčními podrobnostmi.

Osobní zaškolení

Přijdeme do Vaší kuchyně a ukážeme Vašemu kuchařskému týmu, jak naše stroje fungují a jak je můžete nejlépe využít tak, aby Vám přinášely co největší užitek.

Academy RATIONAL

Jedině u nás je průběžné vzdělávání vždy v ceně. Na stránkách www.rational-online.com se bezplatně přihlaste na námi pořádané semináře. V nabídce pro Vás máme také placené eventy na vybraná speciální témata. Tam uvidíte, jak lze v provozu optimálně používat nové SelfCookingCenter® a objevíte nové možnosti, které využijete při akcích a sestavování atraktivního jídelního lístku.

Aktualizace softwaru

Aktualizace softwaru nabízíme bezplatně: Využívejte nejnovější poznatky našeho výzkumu v oblasti vaření. Své zařízení SelfCookingCenter® tak budete mít vždy v aktuálním stavu. Se službou RATIONAL ConnectedCooking to jde zcela automaticky. Jednoduše jen spusťte aktualizaci.

RATIONAL ConnectedCooking

Internetová platforma pro profesionální kuchyně. Jednoduše připojte svá zařízení do sítě a ihned můžete profitovat z mnoha dalších funkcí, jako je snadná správa zařízení, ovládání na dálku pomocí chytrého telefonu nebo jednoduchý přenos a správa vašich varných programů či automatická dokumentace HACCP. Čerpejte inspiraci z rozsáhlé knihovny receptů obsahující tisíce mezinárodních receptů, které si můžete velmi jednoduše stáhnout do vašich zařízení jedním kliknutím myši. Nabídku doplňuje velké množství rad odborníků, nápadů a videonávodů pro optimalizaci vaší kuchyně. To vše je samozřejmě k dispozici i v mobilní podobě prostřednictvím aplikace a splňuje nejvyšší standardy bezpečnosti. Jednoduše se bezplatně přihlaste a můžete okamžitě využívat všechny výhody: ConnectedCooking.com.

ChefLine®

Máte-li jakýkoliv dotaz ohledně používání Vašeho SelfCooking Center nebo konkrétního receptu, velmi rádi Vám poradíme po telefonu. Rada od našeho kuchaře – rychle, jednoduše a 365 dní v roce. Linka ChefLine® je dostupná na čísle +420 723 462 212.

Servisní partneři RATIONAL

Naše SelfCookingCenter® jsou spolehlivá a mají dlouhou životnost. Pokud však přece jen dojde k technickému problému, poskytnou Vám servisní partneři RATIONAL rychlou pomoc. Garantovaná dostupnost náhradních dílů a víkendové pohotovostní služby: tel.: +420 723 462 212.

Navrácení starých strojů a recyklace

Zcela v souladu s efektivním využitím zdrojů jsou naše produkty recyklovatelné. Starý stroj u Vás vyzvedneme a zajistíme jeho recyklaci.

V případě zájmu o další informace si vyžádejte náš prospekt ServicePlus a brožuru o službě RATIONAL ConnectedCooking. Nebo navštivte webové stránky www.rational-online.com.

Rádi byste se přesvědčili na vlastní oči?

Vařte s námi.

„Poprvé jsme
SelfCookingCenter® v akci
zažili na eventu RATIONAL
CookingLive. Když jsem
ochutnal připravená jídla a
viděl, kolik času je možné
ušetřit a jak snadná je
manipulace, bylo mi jasné,
že toto vybavení potřebuji
ve své kuchyni.“

Raghavendra Rao, majitel,
Kadamba, Bangalore, Indie

Přesvědčte se o výkonnosti SelfCookingCenter®.
Naživo, nezávazně a ve Vaší blízkosti. Navštivte jeden
z našich bezplatných eventů RATIONAL CookingLive.

Na telefonním čísle +420 723 462 212 nebo na
stránkách www.rational-online.com se dozvíte
informace o nejbližších termínech.





RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Strasse 202

9435 Heerbrugg

Switzerland

Tel. +41 (0)71 727 9090

Fax +41 (0)71 727 9080

info@rational-international.com

rational-international.com

