

SelfCookingCenter®

Ideální pro přípravu minutek,
grilovaných a smažených
pokrmů.





SelfCookingCenter®.

S ním je vše snadné.

Vaše zařízení SelfCookingCenter® pro Vás připraví všechny druhy minulek a grilovaných mas, aniž byste jednotlivé porce museli jedinkrát obrátit. Ať už připravujete obalované nebo přírodní řízky, medailonky, minutkové steaky, rybí filé, kuřecí prsíčka, steaky nebo také grilovanou zeleninu – jediným stisknutím tlačítka snadno získáte křupavé a šťavnaté pokrmy.

Bez nutnosti sledování, bez jakékoli kontroly připravíte neuvěřitelné množství nejrůznějších pokrmů. A pokud si přejete, dokonce i současně v jedné várce. Navíc můžete také připravovat všechny druhy před smažených potravin, jako například hranolky, kalamáry, krokety nebo také jarní závitky bez přidání tuku. Získáte více času a máte stále vše pod kontrolou a kvalita pokrmů je stále na stejné vysoké úrovni.

Vše funguje tak dokonale, neboť v novém varném systému SelfCookingCenter® jsou ukryty netušené výkonové rezervy. Teplota varného prostoru dosahující až 300 °C zajišťuje i při plném naplnění chutné opečení dozlatova, typické grilovací vzory a vynikající chuť.

Obsluha je velmi snadná. Jednoduše jen zadáte, jaké mají Vaše pokrmy být. A hotovo. O vše ostatní se nyní postará Váš varný systém SelfCookingCenter® a zajistí, aby byly vaše pokrmy přesně takové, jaké 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.



Funkce pro přípravu minutek. Ohromující rozmanitost.

Pomocí funkce „Příprava minutek“ připravíte neuvěřitelné množství nejrůznějších druhů minutek při částečném nebo úplném naplnění varného prostoru nebo také formou smíšených dávek. Ať už řízky, medailonky, kotlety, filety, celé nebo porcované ryby a drůbeží maso, velké nebo malé porce, vše připravíte pomocí funkce „Příprava minutek“ přesně podle vašich požadavků. Zadáte jednoduše stupeň propečení a přípravy, a máte hotovo. O zbytek se postará Vaše SelfCookingCenter®.

Po dokončení automatického předehřívání pouze vložíte do varného prostoru syrové porce na vhodném plechu. Pokrmy budou optimálně orestovány a póry se okamžitě uzavrou, neboť zařízení má k dispozici vždy dostatečný výkon. Produkty budou krásně dozlatova upečené, uvnitř však zůstanou šťavnaté a chutnají jako z pánve s tím rozdílem, že je nemusíte obracet.

Pokud si přejete můžete připravovat nejrůznější pokrmy současně pouze v jedné jediné várce, neboť SelfCookingCenter® je jedinečné multifunkční pečicí zařízení, které nahradí i několik samostatných pánví na pečení. Funkce iLevelControl plně automaticky kontroluje každý jednotlivý zásuv a upozorní, pokud je příslušný pokrm hotový. Přitom nehraje žádnou roli, jaké množství jste vložili a jak často otevíráte dvířka a na jak dlouho, neboť systém iLevelControl automaticky důsledně a s jistotou upravuje dobu pečení.

Nová signalizace zásuvných roštů
Systém iLevelControl se automaticky přihlásí, jakmile je příslušný produkt hotov. Prostřednictvím signalizace zásuvných roštů Vás navíc dokonce upozorní blikáním u konkrétního zásuvného roštu, když nastane čas jeho plnění nebo vyjmutí. Tak se vše dokonale podaří.

Vaše výhody:

- > Žádné obracení, žádné sledování, žádná kontrola
- > Nahrazuje velké množství pečicích nádob, jako jsou pánve nebo plechy na pečení
- > Velmi snadná obsluha
- > Trvale vysoká kvalita připravovaných pokrmů díky inteligentnímu přizpůsobení doby přípravy vloženému množství, četnosti a celkové délce otevření dvířek
- > Snadná manipulace. Systém Vám ukazuje, které druhy pokrmů lze připravovat společně





Grilování pouhým stisknutím tlačítka. Dokonalý grilovací vzor a tradiční chuť.

U grilování mají rozhodující význam vysoké teploty. Varný systém SelfCookingCenter® dosáhne během několika minut 300 °C a tuto teplotu udržuje i v případě většího množství náplně, neboť má dostatečné výkonové rezervy, které okamžitě a přímo dodávají potřebnou energii. Pouze tak lze dosáhnout typického grilovacího vzoru u všech druhů masa, ryb nebo drůbeže.

Se speciálním mnohostranným grilovacím příslušenstvím RATIONAL je zaručen typický proužkový nebo křížový grilovací vzor. Díky grilovacímu roštu CombiGrill můžete produkty vkládat dokonce i na studený rošt. Připravíte tak bez potřeby jakékoli kontroly nebo sledování i velká množství porcí v jedné várce, jako například až 160 steaků za pouhých 15 minut nebo 180 filetů lososa za 8 minut. Velké nebo malé porce, částečně nebo zcela naplněný pečicí prostor – díky funkci „Grilování“ bude vše připraveno přesně podle vašeho přání. Zadáte jednoduše stupeň propečení a přípravy, a máte hotovo. O zbytek se postará Vaše SelfCookingCenter®.

Podle vašeho přání můžete připravovat nejrůznější grilované pokrmy také současně v jedné jediné várce, neboť zařízení SelfCookingCenter® představuje zároveň i multifunkční grilovací jednotku. Každý zásuvný rošt je sledován samostatně. A když je některý z pokrmů hotový, přihlásí se systém iLevelControl zcela automaticky.

Deska na grilování a pečení

Na grilovací straně desky velmi snadno dosáhnete tradičního grilovacího vzoru s typickou lahodnou chutí grilovaného pokrmu. Pečicí strana je díky okraji po celém obvodu vhodná k bezpečné přípravě prudce restovaných pokrmů uvolňujících velké množství tuku a především k vytváření křupavé kůrky.

Deska na grilování a pizzu

Na zadní straně připravíte vedle čerstvé nebo předpečené pizzy také slané koláčky a tradiční chlebové placky. Díky vynikající tepelné vodivosti vždy dosáhnete optimálního zhnědnutí a křupavosti. Jemná žebrovaná struktura na grilovací straně desky je zvláště vhodná k přípravě grilované zeleniny, ryb a jiných grilovaných pokrmů.

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“.

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

Vaše výhody:

- > Typický grilovací vzor
- > Žádné obracení, žádné sledování, žádná kontrola
- > Nahrazuje běžně používaná grilovací zařízení
- > Velmi snadná obsluha
- > Trvale vysoká kvalita připravovaných pokrmů díky inteligentnímu přizpůsobení doby grilování vloženému množství, četnosti a celkové délce otevření dvířek



Deska na grilování a pečení



Deska na grilování a pizzu



Křížový a proužkový grilovací rošt

Fritované pokrmy z varného systému SelfCookingCenter®.

Bez přidání tuku.

Pro přípravu křupavých a šťavnatých fritovaných pokrmů má rozhodující význam optimální rozdělení tepla ve varném prostoru a rovněž velmi výkonné odvlhčování. V obou případech nastavuje SelfCookingCenter® standard novou technologii konvektomatu.

Díky ní připravíte před smažené pokrmy jako hranolky, kalamáry nebo jarní závitky bez přidání jediné kapky tuku. A nebo také krokety, americké brambory a mnoho dalších. Jednoduše použijete příslušenství CombiFry® RATIONAL, které zajišťuje optimální přísun energie, zadáte volbu „Fritování“, a hotovo. Připravíte tak například až 200 porcí hranolků za pouhých 15 minut.

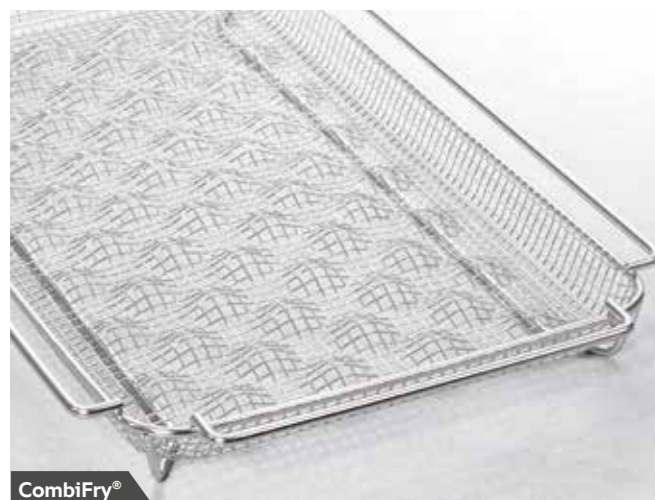
Zdaří se Vám rovněž obalované pokrmy bez nutnosti jakékoli kontroly a bez obracení. Vídeňský řízek, smažené kuře, cordon bleu nebo i obalovaná zelenina budou nyní pro Vás hračkou. Stačí čerstvě obalené produkty potřít nebo postříkat malým množstvím tuku, vložit do naší granitové smaltované nádoby, a výsledkem budou křupavá a šťavnatá obalovaná jídla. Připravíte tak až 240 řízků během 12 minut. A samozřejmě můžete i obalované a před smažené pokrmy připravovat formou smíšených várek – to je nekonečná rozmanitost jedním stisknutím tlačítka.

CombiFry®

Díky patentovanému příslušenství CombiFry® je vůbec poprvé možná příprava velkého množství před smažených produktů, jako jsou rybí nugety, hranolky a americké brambory bez přidání tuku.

Granitový smaltovaný plech

Granitové smaltované nádoby společnosti RATIONAL jsou téměř nezničitelné. Díky velmi dobré tepelné vodivosti jsou pokrmy vždy rovnoměrně dozlatova připravené, bez ohledu na to, zda připravujete křupavé řízky, šťavnaté pečeně nebo nadýchané koláče. Rohy nádob jsou plně vytvarované, díky čemuž nedochází u porcí koláčů a nákyků k žádným ztrátám.



CombiFry®



Granitový smaltovaný plech



Vaše výhody:

- > O 95 % nižší spotřeba tuku
- > Snadná náhrada fritéz
- > Obalovaná jídla bez nutnosti obracení
- > Snadná manipulace
- > Bez nutnosti sledování a kontrol

Balíček all inclusive. RATIONAL ServicePlus.

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

Dokonce i aktualizaci softwaru nabízíme bezplatně: stačí si ji stáhnout ze stránek Club RATIONAL, a můžete začít využívat nejnovější poznatky našeho výzkumu. Své SelfCookingCenter® tak budete mít vždy v tom nejaktuálnějším technickém stavu.

Club RATIONAL

Internetová platforma pro profesionální kuchaře. Najdete zde recepty, rady odborníků, videonávody k našim strojům a spoustu dalších zajímavých informací a nápadů pro Vaši kuchyni. Stačí se registrovat na stránce www.club-rational.com.

Aplikace Club RATIONAL

I na cestách můžete těžit ze spousty praktických tipů.

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 prospekt k ServicePlus nebo navštivte internetové 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 sami o výkonnosti SelfCookingCenter®. Naživo, nezávazně a ve Vaší blízkosti. 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