

A close-up photograph of a large piece of cooked meat, likely a roast, showing a dark, caramelized crust on the top and sides, and a tender, pinkish-red interior. The meat is resting on a dark, textured surface.

**Vaření s nízkými teplotami
se zařízením iCombi® Pro.**
Šetrné. Chutné. Spolehlivé.



Představte si: Někdo to udělá za vás.

Zařízení iCombi Pro pracuje přesně a spolehlivě – celých 24 hodin denně. Bez nutnosti dohledu, dokonce i přes noc. Pečení velkých kusů masa, dušení pokrmů, vaření masa – i to vše je možné díky vaření s nízkými teplotami se zařízením RATIONAL. S dokonalou přesností, obzvláště jemné a šťavnaté, od prvního plátku až po ten poslední. Díky šetrné metodě přípravy jsou hmotnostní ztráty minimální. A díky inteligenci zařízení iCombi Pro si můžete být jisti, že bude výsledek přesně podle vašich představ. Pokaždé.

➤ **Vyšší kvalita**

Zintenzivněte chuť vašich jídel. Zvládnete to dokonce i když spíte – přes noc.



Pečení velkých kusů masa.

Pro všechny, kteří mají velké ambice.

Díky funkci „Vaření s nízkými teplotami“ vnesete do jídelníčku velkou rozmanitost. Částečné nebo úplné naplnění a nebo smíšené dávky. Vepřová, hovězí nebo telecí pečeně. Velká nebo malá pečeně. Vše podle vašeho zadání, vše podle vašich představ. Zadáte požadované zbarvení a stupeň uvaření – hotovo. O zbytek se postará zařízení iCombi Pro.

Po dokončení přehřevu vložíte do varné komory syrové maso a jeho opečení proběhne samo. Poté se teplota varné komory rychle sníží, maso se šetrně připravuje a zraje. Tímto způsobem bude každé maso jemné jako máslo a krásně šťavnaté. Pokud je maso hotové, lze jej ještě mnoho hodin udržovat teplé. Bez jakékoli ztráty kvality nebo barvy.

➔ **Vaše výhody**
Rozmanitost pokrmů. Vše jemné a šťavnaté a vše připraveno v době, kdy má zařízení iCombi Pro čas.

rational-online.com/cz/vareni-s-nizkymi-teplotami

Příprava pokrmů metodou sous-vide
Zdravě a snadno. Metoda sous-vide funguje perfektně na velké pečeně. Orestujte maso a zavakuujte ho s marinádou nebo kořením. Použijte „Vaření s nízkými teplotami“ po delší dobu jinak nazývanou také „low-low“ proces. Neboť v případě, že je teplota varné komory jen o něco málo vyšší než požadovaná vnitřní teplota pokrmu, je výsledkem maso jemné jako máslo, bezpečné z hlediska HACCP a hmotnostní ztráty jsou sotva znatelné.



Dušené pokrmy.

Jemné maso.
Lahodná chuť.

Malé úsilí, velkolepý výsledek: vše, co musíte udělat, je zadat co a jak požadujete – hotovo. Zbytek zařídí zařízení iCombi Pro: předehřeje, orestuje maso a vyzve k podlití. Poté následuje šetrné dušení a teplota varné komory, vlhkost i rychlost vzduchu se přizpůsobí příslušnému pokrmu – vše, dle vašeho zadání. Výsledkem je jemné a šťavnaté maso s lahodnou vůní orestování. Servírovací teplotu lze udržovat i několik hodin bez ztráty kvality. V případě potřeby můžete dusit dokonce různé pokrmy současně.

➤ Je to tak snadné
Šťavnaté voňavé maso.
Připraveno bez jakéhokoli úsilí.

[rational-online.com/cz/
vareni-s-nizkymi-teplotami](https://rational-online.com/cz/vareni-s-nizkymi-teplotami)

Příprava ve vakuovém sáčku

Dušené pokrmy můžete samozřejmě připravovat také ve vakuovém sáčku. Jednoduše orestujete maso, zavakuujete ho společně s výpekem a vložíte do zařízení iCombi Pro. To se nyní již o vše postará. Bez nutnosti kontroly. Po dobu několika hodin.



Vaření masa.

Klasické pokrmy, připravené moderním způsobem.

Hovězí kýta, šunka, kasselské uzené, hovězí hrudí. Klasické pokrmy. Šetrně připraveny, plná chuť a bez velkého úsilí. Vy pouze vložíte studený pokrm do zařízení iCombi Pro a zvolíte požadovaný výsledek. O zbytek se postará samotný varný systém. Například tím, že použije metodu RATIONAL Delta-T, při které se velmi citlivě zvyšuje zpočátku velmi nízká teplota varného prostoru společně s vnitřní teplotou pokrmu. Vše pro zajištění šetrného varného procesu, minimálních hmotnostních ztrát a vynikající kvality pokrmů. A pokud je třeba, lze pokrm udržovat ještě několik hodin na servírovací teplotě, aniž by tím jakkoli utrpěla kvalita.



- **Další výhody**
Méně úsilí a menší spotřeba surovin. Více chutí a chvály od zákazníků.

rational-online.com/cz/vareni-s-nizkymi-teplotami



ConnectedCooking. Vše pod kontrolou.

➔ **ConnectedCooking**
Výkonné síťové řešení od společnosti RATIONAL. Abyste vždy měli vše pod kontrolou.

rational-online.com/cz/ConnectedCooking

Všichni dnes mluví o on-line propojení. iCombi Pro je má. Připojit se na ConnectedCooking, zabezpečenou internetovou platformou od společnosti RATIONAL, nyní můžete s integrovaným WiFi rozhraním již v základní výbavě. Osvědčil se vám recept na krůtí prsa? Jednoduše jej odešlete na všechny své varné systémy v síti. Nezáleží na tom, kde zrovna jste. Co který varný systém zrovna dělá? Podívejte se na smartphone. Hledáte inspiraci? Vstupte do databáze receptů. Potřebujete aktualizovat software? Aktualizujete ho pouhým stisknutím tlačítka. Načíst data HACCP? Hotovo jedním kliknutím. A pokud si přejete, tak si konvektomat iCombi Pro sám zavolá technika na servis.



Academy RATIONAL. Další vzdělávání kuchařů.

Vyzkoušejte si pod profesionálním vedením, jak můžete ještě efektivněji pracovat se zařízením RATIONAL. Na bezplatném semináři se dozvíte celou řadu novinek, motivujete své zaměstnance a zefektivníte vaše pracovní postupy. Nebo se zaregistrujte na speciálním semináři s tématy jako třeba banket/Finishing, společné stravování, školy a mateřské školky. Po domluvě je možnost vás navštívit přímo ve vaší provozovně pro individuální poradenství.

➔ **Přihlásit se**
Tel. +420 226 521 500
info.cz@rational-online.com

rational-online.com/cz/academy



RATIONAL Czech Republic s.r.o.
Evropská 859/115
160 00 Praha 6 – Vokovice
Česká republika

Tel. +420 226 521 500

info.cz@rational-online.com
rational-online.com

