

Arrostire, cuocere, stufare –  
durante la notte!

**RATIONAL**

SelfCooking Center

0 | 1



Arrostito  
tradizionale

Brasato

Arrostito con  
crosta

Arrostito  
delicato

Arrostito  
notte

Bollito

# Con il SelfCooking Center® la notte si trasforma in giorno

Provate a immaginarvi di arrivare in cucina al mattino e di trovare i vostri arrostiti già pronti. La parola magica si chiama 'cottura notturna'. Sfruttate il vostro SelfCooking Center® di giorno come di notte: così non guadagnerete solo in capacità, ma otterrete anche un patrimonio di tempo da dedicare ad altre cose. Dovete assentarvi dalla cucina? Il vostro SelfCooking Center® lavora per voi; manzo, maiale, agnello, pollame o selvaggina: potete preparare qualsiasi tipo di carne in modo completamente automatico nel corso della notte. La qualità dei cibi cucinati in modalità notturna è eccellente: la carne diventa particolarmente tenera e succosa, dalla prima all'ultima fetta. Le perdite dovute alla diminuzione al calo peso della carne verranno drasticamente ridotte, permettendovi così di guadagnare soldi sin dal primo giorno!

Voi scegliete solo la doratura desiderata – da lieve a intensa – e il grado di cottura – da al sangue a ben cotto – dei vostri piatti: a tutto il resto pensa il SelfCooking Center®. Impostazioni tradizionali, supervisione continua e ripetitivi lavori di routine ormai sono solo ricordi del passato. Grazie al SelfCooking Center®, ora non dovete fare altro che...

Il SelfCooking Center® lavora per voi anche se non vi trovate in cucina: basta premere un solo tasto. In questo modo guadagnare molto tempo per l'essenziale.





# Cottura arrosto senza confini

Stinco di maiale, arrosto con cotenna, polpettone, petto di tacchino, arrosto di manzo, stinco di vitello, spiedini, arrosto d'anatra, grandi o piccoli, a pieno carico o parziale... tutto questo può essere preparato alla perfezione con la cottura Arrosto notte.

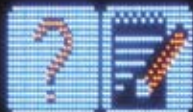
Voi dovete scegliere solo la doratura desiderata – da lieve ad intensa – e il grado di cottura – da al sangue a ben cotto. Al resto pensa il vostro SelfCooking Center®.

È sufficiente inserire la carne cruda nella camera di cottura. I pezzi di carne vengono rosolati automaticamente e cotti con delicatezza tramite ClimaSoft®. Grazie allo speciale processo di maturazione, la carne diventa tenerissima ed incredibilmente succosa. Se necessario, potete conservare la carne fino a 24 ore, senza subire alcun calo qualitativo. Per la prima volta, grazie al SelfCooking Center® gli arrosti o il pollame cotti durante la notte possono essere poi rosolati automaticamente ottenendo con una croccante crosta: tutto con la pressione di un unico tasto.

Con la cottura arrosto notturna potete cuocere diversi tipi di carne e pollame in un solo carico, senza doverli neppure tagliare in pezzi uguali – è questo che dà vita ad una cottura notturna senza limiti!

Grazie ad un 50% in meno di perdite di cottura dovute a peso e tagli, viene ridotto l'impiego degli ingredienti. Sin dal primo giorno, il SelfCooking Center® vi farà guadagnare tantissimo.





## Improvvisamente è tutto facilissimo

Con un solo tasto è possibile cuocere una varietà di arrosti diversi. Sia che si tratti di manzo, maiale, vitello, agnello, anatra o oca, grandi o piccoli, a pieno carico o parziale, è sufficiente selezionare sempre 'Arrosto notte', impostare il risultato desiderato ed ecco fatto!

Utilizzando l'impostazione predefinita, gli arrosti vengono preparati automaticamente in base a gusti e tradizioni locali, restando sempre tenerissimi all'interno. Seguite il consiglio del SelfCooking Control® oppure create voi stessi il vostro risultato ideale abbinato al grado di cottura preferito.

# Carne da far venire l'acquolina in bocca

Sia che si tratti di bollito di manzo, prosciutto in salamoia, costata di maiale affumicata, petto di manzo, petto di tacchino, lingua o altro, grandi o piccoli, a pieno carico o parziale, tutto viene preparato con una cottura delicata nel SelfCooking Center® in base alle vostre indicazioni – in modo del tutto automatico.

Il processo di cottura inizia con una temperatura bassa in camera di cottura, temperatura, che viene aumentata lentamente e poco per volta. Il processo risulta così particolarmente delicato e permette di ottenere sempre cibi di ottima qualità. Il prosciutto resta così incredibilmente morbido e i bolliti tenerissimi. Se lo si desidera, la carne può restare ferma fino a 24 ore senza che la qualità ne risenta.

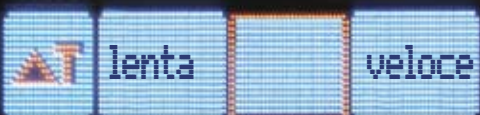
Con questo tipo di cottura delicata, è possibile preparare anche carichi misti con tipi diversi di carne, senza doverle necessariamente tagliare la carne in pezzi uguali. Tutto viene cotto a puntino.

Grazie al processo "Bollito", l'impiego di ingredienti viene drasticamente ridotto, permettendo al SelfCooking Center® di farvi guadagnare tantissimi soldi sin dal primo giorno.



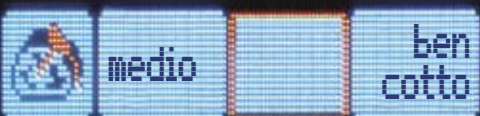


Bollito



lenta

veloce



medio

ben  
cotto

## Improvvisamente è tutto facilissimo

Premendo semplicemente un tasto, potete cuocere una varietà di carni diverse. Non fa differenza che si tratti di manzo, maiale o vitello, che siano pezzi grandi o piccoli, a pieno carico o parziale: è sufficiente selezionare "Bollito", impostare il risultato desiderato ed ecco fatto!

Utilizzando l'impostazione predefinita, la carne risulterà tenerissima e succosa. Seguite i suggerimenti del SelfCooking Control® o selezionate di volta in volta il risultato desiderato secondo le vostre esigenze personali.

# Stufare non è mai stato così facile

Stinco d'agnello, stinco di vitello, stufato di manzo, involtini di manzo, osso buco, spiedini o gulasch? Pezzi di carne grandi o piccoli? Con pieno carico o parziale? Con il SelfCooking Center® potete stufare questo ed altro con risultati perfetti. Basta scegliere la doratura desiderata, da lieve a intensa, ed ecco fatto!

Disponete la carne nel fondo di cottura e caricate il SelfCooking Center®. Dopo una fase di rosolatura, la carne viene stufata in modo molto delicato. Se lo desiderate, potete aggiungere il fondo anche dopo la rosolatura e per ricordarvi di farlo una suoneria acustica vi avviserà in modo completamente automatico! Stufare non è mai stato così facile grazie all'uso combinato dei parametri fondamentali quali tempo di cottura, temperatura, umidità e velocità dell'aria: la carne sarà sempre tenerissima e tutto ciò premendo solo un tasto. Potete inoltre lasciare la carne fino a 24 ore dopo la cottura in fase di mantenimento senza che la qualità ne risenta.

Con un unico carico, è possibile stufare contemporaneamente carni completamente diverse tra loro anche di diversi tagli. Tutto viene stufato a puntino grazie al SelfCooking Center®!







## Improvvisamente è tutto facilissimo

Premendo semplicemente un tasto potete stufare una varietà di carni diverse. Manzo, vitello, agnello o selvaggina, piccoli o grandi, a pieno carico o parziale, basta solo selezionare "Brasato", impostare il risultato desiderato ed ecco fatto!

Con l'impostazione predefinita la carne risulterà incredibilmente tenera. È sufficiente seguire i suggerimenti del SelfCooking Control® o selezionare di volta in volta il risultato desiderato secondo le vostre esigenze personali.

# RATIONAL SelfCooking Center®: un investimento con margini di guadagno

Usate il SelfCooking Center® RATIONAL per cuocere l'arrosto, in maniera tradizionale o stufare i vostri cibi in modalità notturna: non solo ne ammortizzerete i costi in pochi mesi, ma guadagnerete soldi sin dal primo giorno. Riducendo immediatamente l'impiego di ingredienti, energia, ore di lavoro, investimenti e spazio il SelfCooking Center® vi farà risparmiare molto di più di quanto non costi. Particolarmente interessante è la diminuzione delle perdite economiche dovute al calo peso e al taglio della carne durante la cottura notturna, senza contare che, grazie a questo processo che non richiede sorveglianza, si riducono anche le ore lavoro.

Esempio: ristorante che prepara 200 pasti al giorno con  
due SelfCooking Center® 101

Il vostro guadagno	Calcolo esemplificativo	Il vostro guadagno addizionale
<b>Carne:</b> una riduzione considerevole delle perdite di cottura significa un <b>22 %*</b> in meno di materie prime da acquistare	Materie prime impiegate con i sistemi tradizionali 6.000,- €/mese – Materie prime impiegate Con il SelfCooking Center® 4.680,- €/mese	= <b>1.320,- €/mese</b>
<b>Grasso:</b> diventa quasi superfluo. I vostri acquisti si riducono fino al <b>95 %*</b>	Materie prime impiegate con i sistemi tradizionali 90,- €/mese – Materie prime impiegate Con il SelfCooking Center® 5,- €/mese	= <b>85,- €/mese</b>
<b>Energia:</b> grazie alla moderna tecnica di regolazione ne serve in media il <b>60 %</b> in meno (0,12 € per kWh)	Consumo: con i sistemi tradizionali 6.300 kWh = 756,- €/mese Con il SelfCooking Center® 2.520 kWh = 302,- €/mese	= <b>454,- €/mese</b>
<b>Ore di lavoro:</b> guadagnate grazie alla precottura, cucinando durante la notte senza sorveglianza, CleanJet® ecc.	150 min./giorno = 70 ore/mese	= <b>1.260,- €/mese</b>

**Il vostro guadagno addizionale** al netto dell'ammortamento di 394,- € mensili su 5 anni

<b>Al mese</b>	=	<b>2.725,- €</b>
<b>All'anno</b>	=	<b>32.700,- €</b>
<b>Dopo 10 anni</b>	=	<b>327.000,- €</b>

\* rispetto ai metodi di cottura tradizionali

\*\* media ponderata delle tariffe orarie di cuochi e personale addetto alle pulizie

# Provando s'impara

## RATIONAL TeamCooking Live

Partecipate ad uno dei nostri seminari gratuiti RATIONAL TeamCooking Live nelle vostre vicinanze. Potrete cucinare in prima persona con il SelfCooking Center® RATIONAL insieme ad altri colleghi, sotto la guida di un chef esperto RATIONAL.

**Prova gratuita** Richiedi il regolamento RATIONAL

Iscriversi al TeamCooking Live è facilissimo: basta compilare la cartolina di risposta allegata. Potete anche provare con il RATIONAL SelfCooking Center® direttamente nella vostra cucina. Basta una telefonata.

## CLUB RATIONAL

Il CLUB RATIONAL rappresenta un portale di conoscenza e comunicazione unico nel suo genere per tutti i proprietari e gli utilizzatori di apparecchi RATIONAL! In qualità di socio, lei ha accesso ad una piattaforma inimitabile con innumerevoli servizi e vantaggi! L'associazione al CLUB è gratuita! Si iscriva ora e diventi socio! [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com)

Oltre alla cottura notturna, il SelfCooking Center® offre una vasta gamma di ulteriori applicazioni. Con un solo apparecchio potete infatti cuocere al forno, arrostire, grigliare, lessare, stufare, scottare, affogare e molto altro ancora.



# RATIONAL International

**RATIONAL Großküchentechnik**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech/Germany  
Tel.: +49 1805 998899  
Fax: +49 8191 327231  
E-mail: info@rational-online.de  
www.rational-online.de

**RATIONAL Belgium nv**  
Zandvoortstraat 10 Bus 5  
2800 Mechelen/Belgium  
Tel: +32 15 285500  
Fax: +32 15 285505  
E-mail: info@rational.be  
www.rational.be

**RATIONAL France S.A.S.**  
6 Rue de la Mare Blanche  
77186 Noisiel/France  
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53  
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50  
E-mail: info@rational-france.fr  
www.rational-france.fr

**RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.**  
Ctra. de Hospitalet, 147-149  
Cityparc / Edif. Paris D  
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN  
Tel: +34 93 4751750  
Fax: +34 93 4751757  
E-mail: rational@rational-iberica.com  
www.rational-iberica.com

▶ **RATIONAL Italia S.r.l.**  
via Venier 21  
30020 Marcon (VE)/ITALY  
Tel: +39 041 5951909  
Fax: +39 041 5951845  
E-mail: info@rational-italia.it  
www.rational-italia.it

**RATIONAL Nederland  
Grootkeukentechniek BV**  
Twentepoort West 7  
7609 RD Almelo/THE NeTherlandS  
Tel: +31 546 546000  
Fax: +31 546 546099  
E-mail: info@rational.nl  
www.rational.nl

**RATIONAL Sp. z o.o.**  
ul. Trylogii 2/16  
01-982 Warszawa/POLAND  
Tel: +48 22 8649326  
Fax: +48 22 8649328  
E-mail: info@rational-polska.pl  
www.rational-polska.pl

**RATIONAL Scandinavia AB**  
Skiffervägen 20  
22478 Lund/SWEDEN  
Tel: +46 46 235370  
Fax: +46 46 235379  
E-mail: info@rational-scandinavia.se  
www.rational-scandinavia.se

**RATIONAL Schweiz**  
Rainweg 8  
4710 Balsthal/SWITZERLAND  
Tel: +41 62 7973444  
Fax: +41 62 7973445  
E-mail: info@rational-schweiz.ch  
www.rational-schweiz.ch

**RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.**  
Ronkova ulica 4  
2380 Slovenj Gradec / Slovenija  
Tel: +386 (0)2 8821900  
Fax: +386 (0)2 8821901  
E-mail: info@slorational.si  
www.slorational.si

**RATIONAL UK**  
Unit 4 Titan Court, Laporte Way  
Portenway Business Park  
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF  
GREAT BRITAIN  
Tel: 00 44 (0) 1582 480388  
Fax: 00 44 (0) 1582 485001  
E-mail: rational@rational-uk.co.uk  
www.rational-uk.com

**Представительство  
РАЦИОНАЛЬ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬ АГ**  
121170, г.Москва,  
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3  
Тел: + 7 495 5043483  
Факс: +7 495 9807230  
Эл. почта: info@rational-russland.com  
www.rational-russia.ru

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**  
Innsbrucker Bundesstrasse 67  
5020 Salzburg/AUSTRIA  
Tel.: 0043 (0)662-832799  
Fax: 0043 (0)662-83279910  
E-Mail: austria@rational-austria.at  
www.rational-austria.at

**RATIONAL International AG**  
Heinrich-Wild-Straße 202  
CH-9435 Heerbrugg  
Tel: +41 71 727 9090  
Fax: +41 71 727 9080  
E-mail: info@rational-international.com  
www.rational-international.com

**RATIONAL AG**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech  
Tel: +49 8191 3270  
Fax: +49 8191 21735  
E-mail: info@rational-ag.com  
www.rational-ag.com

**RATIONAL Canada Inc.**  
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107  
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA  
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)  
Fax: 905 567 2977  
E-mail: postmaster@rationalcanada.com  
www.rational-canada.com

**RATIONAL USA**  
895 American Lane  
Schaumburg, IL 60173  
Toll Free: 888-320-7274  
Fax: 847-755-9583  
E-mail: info@rationalusa.com  
www.rational-usa.com

**RATIONAL en México**  
Centro Alemán / German Centre  
Av. Santa Fe 170  
Colonia Lomas de Santa Fe  
01210 México, D.F.  
Tel.: +52 (55) 85039830  
Fax: +52 (55) 85039847  
eMail info@rational-mexico.com.mx  
www.rational-mexico.com.mx

**株式会社 ラシヨナル・ジャパン**  
〒112-0004  
東京都文京区γ-楽2丁目2番22号  
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング  
Tel: (03) 3812-6222  
Fax: (03) 3812-6288  
メールアドレス: info@rational-japan.com  
ホームページ: www.rational-japan.com

**RATIONAL Korea**  
라치오날코리아(주)  
서울 강남구 삼성동 57-1 삼에빌딩  
대한민국  
전화: +82-2-545-4599  
팩스: +82-2-3443-5131  
E-mail: info@rationalkorea.co.kr  
www.rationalkorea.co.kr

**RATIONAL 上海**  
上海市肇嘉浜路798号  
坤阳国际商务广场204室  
邮政编码200030 中国  
电话: +86 21 64737473  
传真: +86 21 64730197  
电邮: shanghai.office@rational-china.com  
www.rational-china.cn