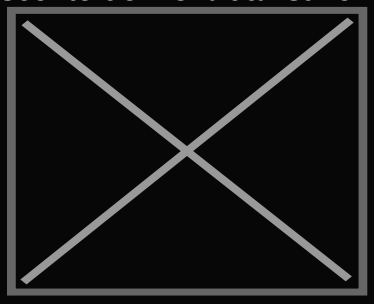
Parte la promozione degli accessori Rational

product-picture-8631-200-200-600x488-3eed6260

L’obiettivo di Rational è di dare ai propri clienti il massimo beneficio possibile:infatti la Ricerca&Sviluppo dell’azienda tedesca si impegna da anni in questo campo. I vantaggi che le unità Rational hanno portato nelle cucine di tutto il mondo sono senza dubbio legati anche agli accessori originali messi a punto ad hoc per il SelfCookingCenter e il CombiMaster Plus.

Gli accessori originali Rational hanno caratteristiche uniche, che permettono di ottenere il miglior risultato possibile nell’utilizzo dei forni combinati prodotti dall’azienda tedesca.

Per questo Rational Italia ha ideato un kit base di cinque accessori (GN 1/1) che permette agli chef di testare alcuni degli strumenti più utilizzati nelle cucine italiane. Il kit sarà ordinabile presso i rivenditori certificati RATIONAL, ossia i rivenditori DEAL consultabili online sul sito internet dell’azienda, con uno sconto del 25% da listino.



Il kit base progettato direttamente dagli Chef Rational è composto dai seguenti accessori:

› Griglia a righe e quadretti:a seconda del lato utilizzato, la griglia a righe e a quadretti crea sui vostri prodotti le classiche striature oppure il motivo a quadretti tipico delle steakhouse americane. La griglia è estremamente robusta e duratura.

› CombiFry: 200 porzioni di patatine fritte in 15 minuti. Con CombiFry è possibile preparare grandi quantità di prodotti prefritti come crocchette di pesce, patatine tradizionali e a spicchi.

› Multibaker:fino a 160 uova fritte in 2 minuti. Il Multibaker è adatto per preparare uova fritte, omelette, rösti o anche tortillas, soprattutto in grandi quantità.

› Contenitore smaltato al granito h20:i bordi perfettamente sagomati consentono di eliminare la perdita di porzioni nei dolci o nei soufflé. Grazie alle ottime proprietà di conduzione del calore, la doratura è sempre uniforme in tutti i piatti, siano essi croccanti cotolette, arrosti succosi o morbide crostate.

› Piastra da pasticceria e per arrosti: cotolette, medaglioni, parti di pollame, panini, croissant, dolci di pasta sfoglia, patate arrosto e molto altro ancora, con le piastre per arrosti e pasticceria è possibile preparare una varietà incredibile dei piatti più diversi.

La promozione del 25% di sconto sarà attiva fino al 14 settembre.