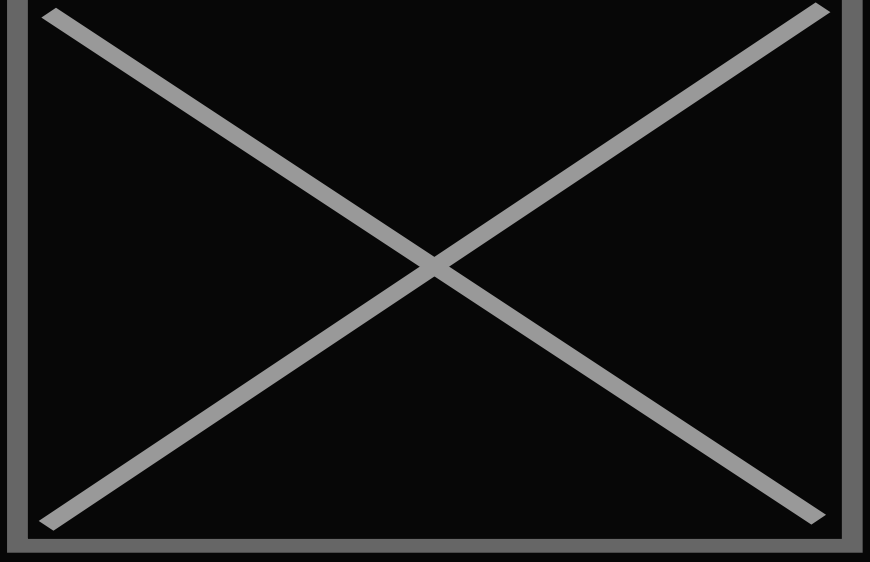
Rational presenta Tandoori, il nuovo spiedo per grigliate

tandoori-closeup-7e67172e

Molti clienti Rational amano preparare carne, pesce o verdure grigliate nel SelfCookingCenter con lo spiedo per grigliate e Tandoori. Per farlo, gli spiedi preparati devono essere posizionati nel supporto appositamente sviluppato per poterli grigliare nel Combi-Vapore. Gli spiedi sono disponibili con sezione rotonda, quadrata o rettangolare per offrire sempre all'utente l'utensile giusto per il suo prodotto.*"I nostri clienti apprezzano soprattutto la doratura uniforme che si ottiene, ad esempio, grigliando šašlyk, kebab, pezzi di pollo o pesce intero"*, spiega **Enrico Ferri**, Amministratore delegato presso Rational Italia.

Rational non promette solo facilità d'uso durante la preparazione, ma anche durante la pulizia. Poiché sia gli spiedi che il supporto sono realizzati in acciaio inox di alta qualità, l'accessorio può essere lavato facilmente in lavastoviglie."Abbiamo anche ottimizzato la lunghezza degli spiedi 2/3 GN a 265 mm. Così la carne o il pesce possono ora essere serviti direttamente con lo spiedo sul piatto", continua Enrico Ferri e aggiunge: "Naturalmente nel nostro assortimento abbiamo ancora gli spiedi per grigliate e Tandoori con una lunghezza di 560 mm per i SelfCookingCenter più grandi".



Nuovi accessori, idee per ricette incluse

Per l'introduzione sul mercato dei nuovi spiedi per grigliate e Tandoori per 2/3 GN, Rational offre ai suoi clienti anche ricette come di consueto. Nella libreria di ricette gratuita di ConnectedCooking, gli utenti possono trovare non solo l'elenco degli ingredienti ma anche i percorsi di cottura del SelfCookingCenter XS. Non c'è nulla allora che impedisca la prima preparazione di piatti allo spiedo nel Combi-Vapore più compatto, perché i nuovi spiedi per grigliate e Tandoori per 2/3 GN possono essere ordinati da subito.