Gusto di barbecue con la novità Rational

beladungshilfe1-bis-3ee6a178

Il trend salutista non accenna a fermarsi. In tema di cibo e benessere il cliente contemporaneo è attento agli aspetti nutrizionali tanto quanto alle esigenze del palato. Il desiderio di un buon bilanciamento dei macronutrienti si accompagna alla ricerca del gusto: vogliamo pietanze sempre più naturali e meno artefatte, che ci riportino ai sapori genuini della tavola. È in questo scenario che Rational ha pensato alle comande che coinvolgono piatti alla griglia. Questo tipo di cottura sta conoscendo una grande popolarità e, allo stesso tempo, i consumi si stanno dirigendo verso cibi tagliati sempre più sottili. Paillard, verdure e pesce grigliati vantano un successo importante, destinato a crescere.

È pensando a questa tendenza che Rational ha ampliato ulteriormente la gamma dei propri accessori con un nuovo supporto per facilitare il carico delle pietanze sulla CombiGrill, la griglia antiaderente rivestita in Trilax brevettata dall'azienda. La nuova griglia di carico è una graticola in acciaio che permette disporre i prodotti fuori dal forno e inserirli a contatto con la CombiGrill in un solo gesto per ottimizzare la grigliatura in particolare di quelle pietanze che richiedono un tempo breve di cottura, come ad esempio le bistecche o le verdure.

*Beladungshilfe7_BIS**«Sovrapponendo la griglia di carico alla CombiGrill all'interno del SelfCookingCenter diventa possibile grigliare grandi quantità di prodotti sottili* illustra **Enrico Ferri**, amministratore delegato di Rational Italia *inoltre, non è più necessario estrarre la CombiGrill calda dalla camera di cottura: tutti i prodotti possono essere posizionati sulla griglia di carico fuori dall'apparecchio. Basta un semplice gesto per sistemarli poi sulla CombiGrill e prelevarli altrettanto facilmente a cottura ultimata»*.

I processi intelligenti di cottura del SelfCookingCenter, specifici per le grigliate, offrono anche la possibilità di effettuare i caricamenti in base alle comande ricevute in sala, garantendo così la massima efficienza nel caso di menu à la carte. *«Con la nuova griglia di carico nasce uno strumento per sfruttare al meglio il SelfCookingCenter5 Senses* continua Ferri *che con un totale di 6 processi per grigliare, di cui 3 per il servizio à la carte e 3 per la pre-produzione e la cottura di grandi quantità, si*

proponeva già come sistema per la gestione a 360° delle cotture alla griglia».

Così diventa possibile grigliare tra i 6 e i 9 hamburger per graticola in appena 4 minuti oppure predisporre il supporto per poter servire succulente costate in soli 7 minuti. Significa che se abbiamo, ad esempio, 4 CombiGrill all'interno del SelfCookingCenter 5 Senses, potremo sfornare fino a ben 36 hamburger contemporaneamente. Enrico Ferri spiega *«Tutti cotti alla perfezione, senza che l'operatore debba toccare la teglia e senza alcuna dispersione di calore»*.
Grigliare verdure e bistecche non è mai stato così semplice e veloce.

www.rational-online.it