SelfCookingCenter® 5 Senses di Rational è il più amato dagli chef

forno-rational-61-elettr-selfcookingcenter-5-sense-2ff1a77b

Da quando Rational ha lanciato ufficialmente sul mercato il SelfCookingCenter® 5 Senses, la casa produttrice tedesca ha presentato la sua nuova tecnologia mediante oltre 150 eventi che si sono svolti in tutto il mondo, e i feedback positivi da parte dei clienti non si sono fatti aspettare.

"Sono rimasto particolarmente meravigliato da come il SelfCookingCenter® 5 Senses riesce a comunicare con lo chef, mostrando chiaramente cosa sta facendo," afferma Marc Stämpfli, Managing Director della ditta Heer AG, uno dei principali rivenditori Rational in Svizzera. "Rational fornisce un’enorme quantità di informazioni. Dal punto di vista del cliente, questo fatto è davvero sensazionale." Come la gran parte dei distributori e rivenditori di attrezzature professionali di cucina, Stämpfli si dimostra realmente convinto che l’intelligenza contenuta nel nuovo sistema di cottura di Rational risulti un vero vantaggio per la propria clientela.

Lo stesso concetto, viene esposto chiaramente da Francesco Seno, uno dei titolari della ditta italiana Seno & Seno srl che distribuisce Rational a Verona: “Se un’attrezzatura è ineccepibile dal punto di vista meccanico, com’è possibile migliorarla ulteriormente? I suoi componenti sono già perfetti ed affidabili, non resta quindi che modificare il cervello che li controlla. E con il SelfCookingCenter 5 Senses Rational ha fatto proprio questo, ha reso il suo sistema di cottura intelligente”, afferma Francesco Seno immediatamente dopo la sua partecipazione al lancio del 08 maggio.

Anche dai clienti finali, arrivano numerosi apprezzamenti per la nuova macchina. Hynek Bednar, che gestisce il rifugio Tegelberghaus situato sulle Alpi bavaresi a confine con l’Austria, è affascinato dal fatto di poter sapere costantemente cosa accade all’interno del suo SelfCookingCenter 5 Senses. A Bednar piace particolarmente la possibilità di scorrere sul display per vedere che cosa ha già fatto la sua unità e cosa farà successivamente. Anche le nuove funzioni per la pasticceria sono entusiasmanti: "In precedenza dovevamo acquistare i prodotti per la colazione con tre giorni di anticipo. Ora riusciamo a preparare ogni mattina pane, croissant e torte per servirli sempre freschi e

fragranti.”

In tutto il mondo gli chef professionisti risultano affascinati dalla nuova tecnologia Rational e dalla sua facilità di utilizzo, anche grazie alla grande varietà di pietanze internazionali realizzabili semplicemente premendo un tasto. Recentemente uno chef messicano ha pubblicato in internet la foto di un “tamal zacahuil”, particolare impasto di mais farcito con erbe aromatiche e rivestito di foglie, realizzato nel suo realizzato nel suo SelfCookingCenter 5 Senses. Si diceva impressionato che un piatto così complesso e tipico potesse essere realizzato tanto facilmente con la tecnologia Rational: stessa qualità di risultato ma con molto meno lavoro.