

## **Das SelfCookingCenter®**

Braten, Kochen und Schmoren  
einfach über Nacht.







## **Machen Sie die Nacht zum Tag.** Mit dem SelfCookingCenter®.

Ihr SelfCookingCenter® arbeitet für Sie, auch wenn Sie gerade nicht da sind und wenn Sie es wünschen, auch unbeaufsichtigt über Nacht. Stellen Sie sich vor, Sie kommen morgens in die Küche und Ihre Großbraten oder Schmorgerichte sind schon fertig. Die RATIONAL-Nachtgarung macht das möglich. Damit nutzen Sie das SelfCookingCenter® einfach rund um die Uhr und gewinnen nicht nur mehr Kapazität, sondern auch viel mehr Zeit.

Die Qualität des Fleisches aus der Nachtgarung ist einzigartig. Das Fleisch wird besonders zart und saftig von der ersten bis zur letzten Scheibe. Durch das extrem schonende Garverfahren werden Gewichts- und Schnittverluste auf ein Minimum reduziert.

Zusätzlich ist die Bedienung sehr einfach. Sie geben einfach vor, wie Sie Ihre Braten, Schmorgerichte oder Ihr Kochfleisch haben möchten, fertig. Jetzt übernimmt Ihr SelfCookingCenter® den Rest und kümmert sich darum, dass Ihr Fleisch genau so wird, wie Sie es sich wünschen, ohne jeglichen Überwachungs- und Kontrollaufwand. Das SelfCookingCenter® erkennt die Größe der Fleischstücke und auch die Beschickungsmenge und nimmt alle notwendigen Einstellungen selbstständig vor. Und damit Sie immer wissen, was passiert, zeigt es immer genau an, was es gerade macht.



# Großbraten.

## Vielfalt die begeistert.

Mit der Funktion „Übernacht Braten“ bereiten Sie eine unglaubliche Vielfalt unterschiedlichster Braten in Teil-, Vollbeschickung oder auch als Mischbeschickung zu. Egal ob Schweinebraten, Krustenbraten, Schweinelachse, Hackbraten, Putenbrust, Rinderbraten, Roastbeef, Kalbshaxen, Kalbsbraten, Fleischkäse, Enten oder Gänse, egal ob große oder kleine Bratenstücke, alles wird mit „Übernacht Braten“ genau nach Ihren Wünschen zubereitet. Sie geben einfach die Bräunung und den Gargrad vor, fertig. Den Rest übernimmt Ihr SelfCookingCenter®.

Nach dem automatischen Vorheizen geben Sie die Fleischstücke einfach roh in den Garraum. Ein Anbraten in der Pfanne oder im Kipper kann entfallen, da das Fleisch dank der hohen Leistungsfähigkeit des SelfCookingCenter® automatisch angebraten und schön gebräunt wird.

Anschließend wird die Garraumtemperatur mittels einer sehr schnellen Abkühlung reduziert und das Fleisch mit ClimaSoft® schonend gereift. Durch diesen Reifeprozess wird selbst nur kurz abgehangenes Fleisch butterzart und unerreicht saftig. Ist das Fleisch fertig kann es noch für viele Stunden gehalten werden ohne, dass es an Qualität verliert.

Mit „Übernacht Braten“ bereiten Sie auch unterschiedliche Fleisch- und Geflügelarten in einer Beschickung zu, dabei können die Fleischstücke auch unterschiedlich groß sein. So bereiten Sie z. B. Schweine-, Hack- und Rinderbraten, Fleischkäse, Schweins- und Kalbshaxe in einer Beschickung zu. Das ist Braten-Vielfalt auf Tastendruck. Im Übrigen können Sie die Vorteile dieser Funktion auch am Tag nutzen.



Erstmals ist es möglich in der Nachtgarung zubereiteten Krustenbraten auf Tastendruck direkt zu überkrusten. Überzeugen Sie sich von der einzigartigen Qualität.



### Ihre Vorteile im Überblick:

- > Herausragende Speisenqualität
- > Einfachste Bedienung
- > 50 % geringere Gewichts- und Schnittverluste durch schonende Reifung
- > Mehr Kapazität durch Nutzung der Nacht als Produktionszeit
- > Für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen





## Leckere Schmorgerichte. Genau auf den Punkt.

Noch nie war Schmoren einfacher. Egal ob Sie Lammhaxen, Rinderschmorbraten und Rouladen, Osso Buco, Schaschlik-Spieße oder Gulasch zubereiten, mit dem SelfCookingCenter® schmoren Sie in höchster Perfektion.

Sie geben einfach Ihr persönliches Wunschergebnis vor, fertig. Alles weitere übernimmt wieder Ihr SelfCookingCenter®. Es zeigt Ihnen jederzeit an, was es gerade macht, so haben Sie, wenn Sie möchten, stets den Überblick.

Nach dem Vorheizen geben Sie das Fleisch roh in den Garraum. Gemäß Ihren Vorgaben wird das Fleisch von sanft bis scharf angebraten. Nach dem Anbraten werden Sie automatisch zum Aufgießen aufgefordert. Anschließend wird das Fleisch schonend geschmort. Sämtliche Einstellungen wie Garraumtemperatur, Feuchtigkeit und Luftgeschwindigkeit werden optimal auf das jeweilige Schmorgericht abgestimmt, sodass das Fleisch wunderbar zart und saftig wird. In der Haltephase kann das Schmorgericht noch für mehrere Stunden ohne Qualitätsverlust gehalten werden.

Bei Bedarf schmoren Sie sogar unterschiedliche Gerichte gleichzeitig, dabei müssen die Fleischstücke nicht einmal gleich groß sein, wie z. B. Rouladen, Gulasch, Schmorbraten. Alles wird auf den Punkt geschmort.



### Ihre Vorteile im Überblick:

- > Herausragende Speisenqualität
- > Einfache Handhabung
- > Kein Überwachungs- und Kontrollaufwand
- > Hohe Zeitersparnis durch Mischbeschickung



# Fleisch kochen.

## Einfach auf Tastendruck.

Leckerer Tafelspitz, gepökelter Schinken, Kassler, Rinderbrust, Putenbrust oder Zunge, all das bereiten Sie im SelfCookingCenter® nach Ihren Vorgaben zu.

Für den sehr schonenden Kochvorgang wird das RATIONAL-Delta-T-Verfahren angewandt. Die anfangs sehr niedrige Garraumtemperatur wird im gleichen Maß mit der Kerntemperatur feinfühlig angehoben. Dies garantiert einen sehr schonenden Kochvorgang und damit eine herausragende Speisenqualität. Das Fleisch wird butterzart und unerreicht saftig. Auf Wunsch kann das Fleisch auch noch über mehrere Stunden ohne jeglichen Qualitätsverlust warm gehalten werden.

Auch beim Fleischkochen können Sie unterschiedlichste Fleischarten in einer Mischbeschickung zubereiten. Ihr Rohwareneinsatz wird durch das sehr schonende RATIONAL-Delta-T-Verfahren minimiert. So verdienen Sie vom ersten Tag an richtig Geld.

Ihr Vorteil: Sie verdienen einfach mehr.



### Ihre Vorteile im Überblick:

- > Herausragende Speisenqualität
- > Einfache Handhabung
- > Deutlich reduzierter Rohwareneinsatz
- > Kein Überwachungs- und Kontrollaufwand
- > Hohe Zeitersparnis durch Mischbeschickung





## Spitzenqualität ist das Ziel.

Das richtige Zubehör –  
der passende Begleiter.

Erst die Verwendung des Original RATIONAL-Zubehörs erschließt Ihnen die vollen Möglichkeiten des SelfCookingCenter®. So gelingen selbst spezielle Anwendungen, wie das Zubereiten vorfrittierter Produkte, das Grillen von Hähnchen und Enten sowie die Produktion ganzer Lämmer oder Spanferkel. Selbst Schnitzel und Steaks bereiten Sie ohne umständliches Wenden zu. Original RATIONAL-Zubehör ist speziell auf RATIONAL-Geräte abgestimmt. Es ist von höchster Robustheit und damit bestens für den täglichen, harten Einsatz in der Profiküche geeignet.

### Kreuz- und Streifen-Grillrost

Dank der innovativen Konstruktion stehen Ihnen beim Kreuz- und Streifen-Grillrost zwei unterschiedliche Grillmuster mit nur einem Rost zur Verfügung. Je nachdem, welche Seite Sie nutzen, bringt der Kreuz- und Streifen-Grillrost entweder die klassischen Grillstreifen oder das beliebte original amerikanische Steakhouse-Muster auf Ihre Produkte.

### Brat- und Backbleche

Die Aluminium-Backbleche von RATIONAL zeichnen sich durch perfekte Antihafteigenschaften sowie Robustheit und Langlebigkeit aus. Brötchen, Plundergebäck, Kurzgebratenes sowie Paniertes werden schön gebräunt und besonders knusprig.

### Hähnchen- und Enten-Superspike

Durch die stehende Anordnung des Geflügels und den damit verbundenen Kamineffekt wird die Garzeit deutlich verkürzt. Dieser sorgt für ein besonders saftiges Brustfleisch und eine gleichmäßig gebräunte Haut. Die einfache Handhabung sichert eine schnelle Bestückung des Zubehörs.

### Lamm- und Spanferkelspieß

Für eine problemlose Zubereitung ganzer Lämmer oder Spanferkel.

### Spare-Rib-Rost

Durch die vertikale Anordnung der Spare Ribs auf dem Rost lasten Sie Ihr Gargerät mit bis zu 80 kg pro Beladung optimal aus. Nach dem Vorkochen werden die Spare Ribs bedarfsgerecht überkrustet.

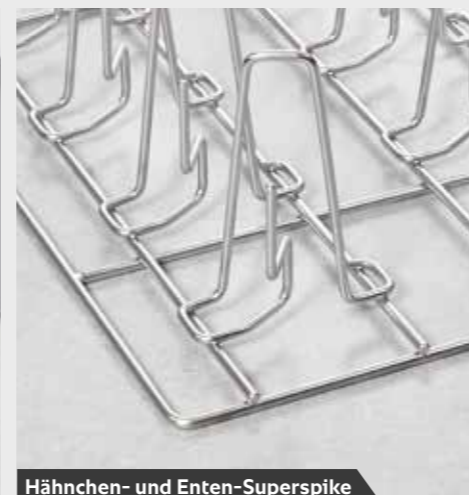
Für weitere Informationen fordern Sie bitte unseren Zubehörprospekt an. Oder Sie besuchen uns im Internet unter [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).



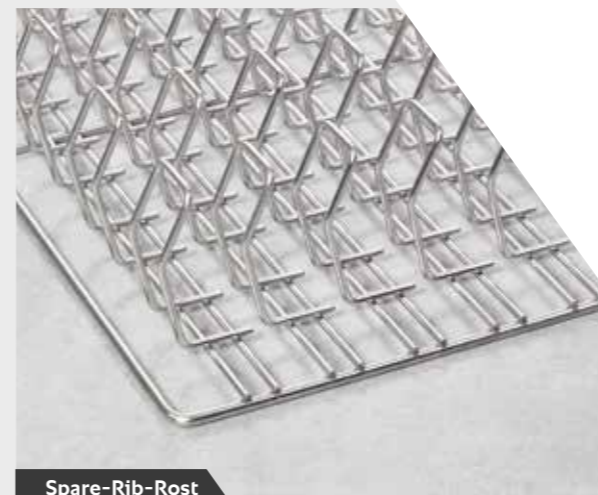
Kreuz- und Streifen-Grillrost



Brat- und Backblech



Hähnchen- und Enten-Superspike



Spare-Rib-Rost



# Das All-inklusive-Paket.

## RATIONAL ServicePlus.



### **RATIONAL GarenLive**

Kochen Sie mit unseren Küchenmeistern und erleben Sie, wie RATIONAL den Alltag in der Küche verbessert. Alle Termine finden Sie unter [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).

### **Beratung und Planung**

Wir helfen Ihnen bei Ihrer Entscheidung: Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir für Sie die Lösung, die am besten zu Ihnen passt. Zusätzlich erhalten Sie von uns Planungsvorschläge für Ihren Küchenumbau oder -neubau.

### **Probestellung**

Sie möchten unser SelfCookingCenter® vor dem Kauf erst einmal eine Weile bei sich ausprobieren? Gerne! Ein Anruf genügt: Tel. 08191 327-387.

### **Installation**

Unsere RATIONAL-Servicepartner kümmern sich um die Installation in Ihrer Küche. Wer die Geräte selbst einbauen möchte, erhält von uns Anleitungen für alle baulichen Gegebenheiten.

### **Persönliche Einweisung**

Wir kommen in Ihre Küche und zeigen Ihrem Küchenteam, wie unsere Geräte funktionieren oder wie Sie sie für Ihre Anforderungen am besten nutzen.

### **Academy RATIONAL**

Nur bei uns ist die Weiterbildung inklusive. Unter [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) melden Sie sich zu einem unserer kostenlosen Seminare an. Zusätzlich bieten wir Ihnen kostenpflichtige Veranstaltungen zu ausgewählten Spezialthemen. Dort sehen Sie, wie Sie das neue SelfCookingCenter® optimal in Ihrem Betrieb einsetzen und entdecken neue Möglichkeiten für Veranstaltungen oder für eine attraktive Menükarte.

### **Software-Updates**

Bei uns sind sogar die Software-Updates inklusive: einfach im Club RATIONAL herunterladen und an den neuesten Erkenntnissen unserer Garforschung teilhaben. So halten Sie Ihr SelfCookingCenter® immer auf dem aktuellen Stand der Technik.

### **Club RATIONAL**

Die Internetplattform für Profi-Köche. Ob Rezepte, Expertentipps oder Videos zum Umgang mit unseren Geräten – hier finden Sie spannende Informationen und Anregungen für Ihre Küche. Einfach anmelden unter [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com).

### **Club RATIONAL-App**

Auch unterwegs von zahlreichen Praxistipps profitieren.

### **ChefLine®**

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die ChefLine® unter Tel. 08191 327-300.

### **RATIONAL-Servicepartner**

Unsere SelfCookingCenter® sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL-Servicepartner schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive: Tel. 08191 327-333.

### **Rücknahme und Recycling**

Ganz im Sinne der Ressourceneffizienz sind unsere Produkte recyclingfähig. Wir holen Ihre Altgeräte bei Ihnen ab und führen sie in den Wertstoffkreislauf zurück.

Für weitere Informationen fordern Sie bitte unseren ServicePlus-Prospekt an oder Sie besuchen uns im Internet unter [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).



## Sie möchten das alles mit eigenen Augen sehen?

Dann kochen Sie mit uns.

„Beim RATIONAL GarenLive haben wir das erste Mal das SelfCookingCenter® in Aktion gesehen. Als ich die Speisen dort probierte und erlebte, wie viel Zeit eingespart werden kann und wie einfach die Handhabung ist; da wusste ich, dass ich dieses Equipment für meine Küche benötige.“

Raghavendra Rao, Inhaber, Kadamba, Bangalore, Indien

Erleben Sie, wie leistungsfähig das SelfCookingCenter® ist. Besuchen Sie eines unserer kostenlosen RATIONAL GarenLive-Events.

Unter Tel. 08191 327-387 oder [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) erfahren Sie, wann und wo die nächsten Termine stattfinden.







**RATIONAL Großküchentechnik GmbH**

Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg am Lech  
Deutschland

Tel. +49 (0)8191 327-387  
Fax +49 (0)8191 327-231

info@rational-online.de  
rational-online.de

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**

Münchner Bundesstraße 10  
5020 Salzburg  
Austria

Tel. +43 (0)662-832799-0  
Fax +43 (0)662-832799-10

info@rational-online.at  
rational-online.at