Il 400,000° SelfCookingCenter di RATIONAL è un XS

2-60bfa113

Le unità SelfCookingCenter di RATIONAL vengono prodotte a Landsberg-am-Lech in Germania dal 2004. Con il SelfCookingCenter XS, la più piccola unità della gamma, l'azienda ha recentemente prodotto il 400.000° SelfCookingCenter. Appena in tempo per l'apertura del ristorante "Aristide" in Francia occidentale. L'unità è arrivata a destinazione a Nantes alla fine di Gennaio e sta lavorando nella sua nuova cucina.

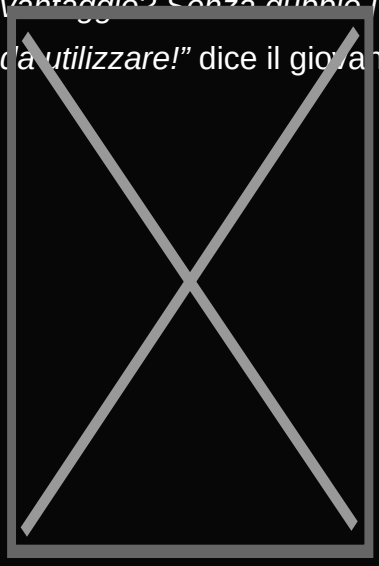
Tutte le unità SelfCookingCenter di RATIONAL si distinguono per la loro eccellente qualità e per la semplicità di utilizzo. La gamma spazia dalle unità più piccole a quelle più grande e ha un potente generatore di vapore e funzioni intelligenti come iLevelControl, l'assistente per gestire i carichi misti, HiDensityControl, che garantisce l'alta qualità delle pietanze attraverso la massima performance e la precisa regolazione delle condizioni nella camera di cottura, e EfficientCareControl, il sistema di lavaggio e decalcificazione automatica.

Poche cucine professionali nel mondo possono fare a meno di un SelfCookingCenter. Lo stesso valeva per Tanguy Rattier, lo Chef di Aristide. Tanguy ha lavorato con RATIONAL sin dall'inizio della sua carriera, infatti ha avuto modo di conoscere l'unità nelle sue esperienze in diversi ristoranti come il French Riviera a Parigi e più recentemente nel ristorante stellato "L'Atlantide" nella città francese di Nantes.

Da inizio Febbraio 2017, è diventato lo chef del nuovo ristorante Aristide, che porta il nome del premio Nobel della Pace del 1926 Aristide Briand, nato a Nantes. La cucina di **Tanguy Rattier** è cucina tradizionale francese con due menu e tre distinte atmosphere. Infatti all'interno del ristorante ci sono tre diverse aree decorate con i colori della bandiera francese. La stanza blu è il ristorante. La stanza Bianca è il CaféLounge Bar, mentre la stanza Rossa è contraddistinta da un atmosfera più casual di un bistrot.

Il locale è aperto 7 giorni a settimana, quindi lo chef si avvale del supporto fondamentale del SelfCookingCenter XS. La versione compatta del SelfCookingCenter è usata come unità complementare in cucina, nella sua versione 230volt. Sono state installate altre due SelfCookingCenter a 6 teglie. La versione più piccola è stata lanciata da RATIONAL a fine Agosto 2016 in Germania, lancio che è poi seguito in tutto il resto del mondo.

"Il mio obiettivo è raggiungere altri livelli di cucina con questo nuovo ristorante, con la speranza di essere un giorno nella guida Michelin. Il SelfCookingCenter mi aiuterà sicuramente a raggiungere questo obiettivo. Mi supporta assicurandomi esattamente la qualità che mi aspetto. Il maggiore vantaggio? Senza dubbio l'uniformità di cottura. So di poter sempre contare su di lui, ed è facilissimo da utilizzare!" dice il giovane Chef.



Il SelfCookingCenter XS installato nella cucina di Tanguy è il 400.000° SelfCookingCenter prodotto. Nella produzione, RATIONAL segue il principio di un solo pezzo per una sola persona. Infatti un solo installatore assembla una completa unità. In definitiva l'installatore è personalmente responsabile della qualità dell'unità che costruisce e appare il suo nome sull'etichetta del prodotto. In questo caso, il SelfCookingCenter XS che ora è nella cucina di Tanguy Rattier in Francia e lo aiuta a deliziare il palato dei suo clienti, è stato costruito da Tobias Vief.

www.rational-online.com