Più qualità e meno costi: il Combi-Vapore Rational

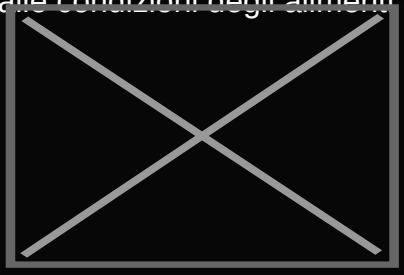
geraetegruppe-scc-f4124347

La cucina locale è tornata, i piatti tradizionali appaiono sempre più spesso nei menù, dopo tutto non sono paragonabili a nulla: spezie, ingredienti e aromi sono unici, le ricette vengono spesso tramandate da generazioni e si utilizzano metodi di preparazione tradizionali in padella, forni per anatra o su fuoco aperto.Purtroppo, tecniche di cottura complesse, costose e dispendiose che richiedono anche molta manodopera.Alcuni ristoratori stanno quindi già facendo un passo avanti e si affidano a un Combi-Vapore,perché occupa poco spazio, offre una qualità costante e può anche essere utilizzato da aiuto-cuochi non qualificati dopo un breve periodo di formazione.

L'entusiasmo con cui i Combi-Vapore stanno trovando posto in molte cucine ci viene testimoniato, tra le altre cose, dai clienti di Rational, uno dei principali fornitori di questo mercato. Come Marco Lim, Executive Chef al “Marco” a Giacarta, Indonesia: «Rational è il sous-chef della mia cucina». Cosa contraddistingue il suo Combi-Vapore? Prima di tutto, la facilità d'uso, perché un SelfCookingCenter, il nome del modello Rational, riconosce lo stato, le dimensioni e la quantità dei prodotti sulla base della sua intelligenza di cottura. Lo chef deve solo selezionare l'alimento da cuocere, ad esempio pesce, carne o verdura, e stabilire il risultato desiderato. Il resto lo fa il Combi-Vapore. Un SelfCookingCenter ricorda anche le impostazioni preferite dello chef e le utilizza automaticamente dopo un breve periodo di tempo. Oltre ai programmi di cottura preinstallati, è anche possibile memorizzare i programmi creati da sé, in modo che i risultati desiderati si ottengano con la semplice pressione di un tasto. Marco Lim conferma: «Rational è veloce ed efficiente».

Risparmiare spazio, un aspetto interessante di un Combi-Vapore per molti ristoranti. Non solo pentole, padelle e persino forni per anatra diventano inutili, ma, grazie alle sue dimensioni, un Combi-Vapore occupa pochissimo spazio, un SelfCookingCenter, ad esempio, meno di 1 m2, riuscendo comunque a coprire fino al 95% di tutte le comuni applicazioni in cucina. Ciò è reso possibile dalla sofisticata combinazione di vapore e aria calda, che viene adattata individualmente al prodotto, alle dimensioni e

alle condizioni degli alimenti a seconda dell'applicazione di cottura.



Ad esempio, il vapore viene utilizzato nell'intervallo di temperatura compreso tra 30 e 130°C per stufare, sbollentare, affogare e cuocere al vapore. L'aria calda nell'intervallo tra 30 e 300°C viene utilizzata per cuocere alla griglia e al forno: il cibo viene dorato in modo uniforme e assume un aspetto croccante e succoso. E con la combinazione di vapore e aria calda, il clima caldo e umido impedisce che i cibi si asciughino, anche a temperature fino a 300°C, riduce al minimo la perdita di peso e assicura una doratura uniforme su arrosti, gratin e sformati. Questo non solo intensifica le sensazioni gustative, ma riduce notevolmente i tempi di cottura rispetto ai tradizionali apparecchi di cottura.

Il risultato è una qualità costante degli alimenti, fino al 70% in meno di consumo energetico rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali e un dispendio di tempo notevolmente inferiore. Inoltre, vengono eliminate condizioni estreme come calore eccessivo, stress e attività di routine in cucina. In breve: un Combi-Vapore diventa rapidamente l'assistente ideale, utilizzabile anche da personale non qualificato. Conclude Marco Lim: «Rational semplifica i nostri processi di lavoro, l'apparecchio è il cuore della nostra cucina».