Rational, al via i seminari CookingLive

cattura-di-schermata-76-2e69e717

Per dimostrare come il SelfCookingCenter® 5 Senses - il primo sistema di cottura dotato di cinque sensi lanciato da Rational lo scorso maggio - sia in grado di migliorare la qualità e le performance delle cucine professionali, l'azienda organizza in moltissime località seminari gratuiti chiamati CookingLive (date e località in cui si svolgono gli incontri sono indicate sul sito www.rational-online.it dove è anche possibile iscriversi).

1_2_SCC_101_closed_diagonal_5S I partecipanti possono quindi provare dal vivo cosa significa lavorare con un sistema di cottura che sente, riconosce, pensa, pianifica, impara dallo chef e perfino comunica con lui. Con lo SelfCookingCenter® 5 Senses, infatti, lo chef non prepara più i propri piatti mediante programmi o processi predefiniti. Chiunque partecipi a un Rational CookingLive può vedere come questo sistema sia in grado di determinare il percorso di cottura ideale durante la cottura stessa e comunicare costantemente cosa sta facendo in modo che sia sempre lo chef a decidere il risultato finale. L'intelligenza del sistema inoltre, assieme a tre sensori di temperatura, può supportare chi lavora in cucina soprattutto durante le ore di punta. Grazie alla sua capacità di regolare con intelligenza e precisione il calore, l'aria e l'umidità adattandoli al tipo di pietanza da cuocere, il SelfCookingCenter® 5 Senses permette quindi agli aromi di risultare ancora più definiti. E a prova di palato dei partecipanti dei CookingLive che possono gustare diverse pietanze cucinate al momento.

Quanto agli alimenti che possono essere cucinati con il SelfCookingCenter® 5 Senses, si deve sottolineare che il sistema consente di preparare quasi tutti i prodotti da forno. Ma non solo. I partecipanti dei Rational CookingLive possono infatti sperimentare in che modo prodotti diversi, come un salmone succulento ed una cotoletta dorata, possano essere rigenerati o completati allo stesso tempo e con la massima qualità.

Un altro plus del sistema è rappresentato del fatto che lo chef può salvare la propria top 10 di piatti per accedere ai preferiti più velocemente. E anche questa funzione viene mostrata durante i Rational CookingLive.

Da non sottovalutare, infine, è il tema del risparmio: il SelfCookingCenter® 5 Senses è più economico del precedente modello e si ripaga da solo ancor più velocemente, anche grazie a una maggiore efficienza di pulizia. Argomento, questo, trattato naturalmente durante i Rational CookingLive.