



# Doskonałe rozwiązanie dla szkół i przedszkoli.







Szanowny Użytkowniku,

Dzieciom należy zapewnić zdrowy rozwój. Ważnym warunkiem są tutaj smaczne i pożywne posiłki wysokiej jakości.

Pragniemy wspierać Państwa w oferowaniu dzieciom wyważonego, odżywczego i smacznego menu. Posiłki dla maluchów mogą być przy tym zabawne i atrakcyjne! Zapraszamy do zaczerpnięcia inspiracji z naszych przykładowych przepisów na pyszne potrawy.

SelfCookingCenter® oferuje Państwu niezliczone możliwości szybkiej, prostej i wydajnej produkcji zdrowych potraw przeznaczonych na stołówki.

W niniejszej książce kucharskiej nasi mistrzowie kuchni RATIONAL przedstawiają wybór prostych i fenomenalnych przepisów podstawowych. Na pewno znajdą Państwo tutaj inspiracje również do Państwa menu.

Są Państwo zainteresowani zdobyciem dodatkowych przepisów z różnych kuchni świata oraz pomocnych wskazówek? Zapraszamy do odwiedzenia Club RATIONAL – naszej platformy internetowej dla wszystkich użytkowników SelfCookingCenter®. Można tam znaleźć interesujące informacje i inspiracje do wykorzystania w swojej kuchni. Wystarczy zarejestrować się na stronie [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com).

Życzymy Państwu wiele radości podczas pracy z Państwa nowym SelfCookingCenter® i mamy nadzieję pozostać z Państwem w kontakcie.

Szefowie kuchni RATIONAL

- |    |                                                                                 |    |                                                                                          |
|----|---------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 05 | Ziemniaczano dyniowa zapiekanka z chlebem                                       |    | z warzywami                                                                              |
| 07 | Kotleciki brokułowe z żółtym serem podane z kaszą kuskus z suszonymi pomidorami | 35 | Pieczona pałka z kurczaka podana z ziemniakami i sałatką z zielonym groszkiem i jabłkiem |
| 10 | Pieczeń wieprzowa z zielonym groszkiem podana z kopytkami i czerwoną kapustą    | 38 | Gołąbki z czerwonej kapusty z warzywami podane w sosie pieczarkowym                      |
| 13 | Flan z białej czekolady                                                         | 41 | Gotowane kuleczki wieprzowe podane z puree ziemniaczanym i surówką z kiszzonej kapusty   |
| 15 | Gołąbki z mięsem i ryżem w sosie pomidorowym                                    | 44 | Kotleciki mielone podane z gotowanym ryżem i marchewką z zielonym groszkiem              |
| 18 | Pieczeń wieprzowa z pampuchami i surówką z młodej kapusty                       | 47 | Pizza z brokułami i kukurydzą                                                            |
| 21 | Gulasz wieprzowy z warzywami podany z ziemniakami i sałatką z buraków           | 50 | Kluski/pierogi leniwe                                                                    |
| 24 | Ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem podany z musem truskawkowym                | 52 | Kąski z kurczaka                                                                         |
| 27 | Kotlety jajeczne z sosem jogurtowym                                             | 54 | Lasagne z warzywami                                                                      |
| 30 | Jajka sadzone na toście                                                         | 56 | Smażone kulki rybne podane z kaszą kuskus i dipem serowym                                |
| 32 | Schab gotowany na parze podany z sosem ogórkowym i makaronem                    | 58 | Grillowany filec z kurczaka podany z makaronem razowym i surówką                         |
|    |                                                                                 | 61 | Omlet                                                                                    |

- 63 Seler panierowany w otrębach
- 65 Ciasteczka z kawałkami czekolady
- 67 Makaron Penne w sosie pomidorowym

# Ziemniaczano dyniowa zapiekanka z chlebem



## Lista składników

(Ilość porcji: 10)

Dyni Hokkaido 1 kg

Sól,

Pieprz,

Gałka muszkatołowa

Chleba 500 g (2-3 dniowy)

Ziemniaków

Tymianku łądygo 10 szt

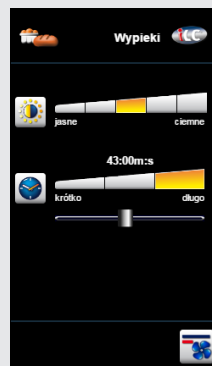
Mleka 400 ml

Śmietana kremówka 400 ml

Ser raclette w jednym kawałku 300 g

## Wypieki

Dynie umyć obrać i wciągnąć nasiona. Połowę pokroić w kostkę a drugą część zblenderować. Przygotować masę z tymianku mlekiem i śmietanką. Doprawić z solą, gałką muskatołową i pieprzem. Pokroić chleba na plasterki. Kromki chleba układać na przemian z dyni w emaliowanym granitowym pojemniku 1 / 1GN, 60mm i zalać połową masy śmietankowej. Zetrzeć ser Raclette bezpośrednio do zapiekanki. Piec około 40-50 minut. Po około 15 minutach włączyć pozostałą masę śmietankową. Świetne jako wegetariańskie danie główne lub dodatek.



# Kotleciki brokułowe z żółtym serem podane z kaszą kuskus z suszonymi pomidorami



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Kotleciki brokułowe

400 g brokułu

1 jajko

1 ząbek czosnku

100 g żółtego sera

100 g bułki tartej

10 ml oleju

400 g brokułu

1 jajko

1 ząbek czosnku

100 g żółtego sera

100 g bułki tartej

10 ml oleju

### Kasza kuskus

100 g kaszy kuskus

150 ml wody

10 g suszonych pomidorów

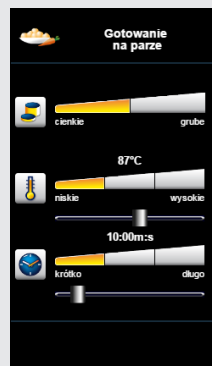
5 g oleju z suszonych pomidorów

5 g natki pietruszki

sól magnezowo - potasowa

## Gotowanie na parze

Brokuły podzielić na różyczki, opłukać i ugotować na parze w urządzeniu. Przestudzić brokuły i pokroić nożem na małe kawałki. Obrąć czosnek i przecisnąć przez praskę i dodać do masy brokułowej. Ser zetrzeć na drobnych oczkach i dodać do masy. Do tego wbić jajka i wsypać bułkę tartą. Wszystko dokładnie wymieszać i doprawić do smaku. Uformować kotlety, najpierw zanurzając je w jajku, a potem w bułce tartej.



### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej  
1/1 GN. Głębokość 55 mm

### TIP

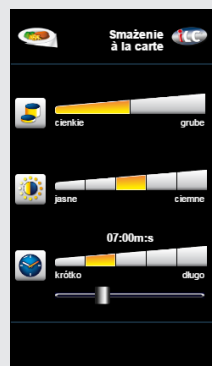
Do naniesienia tłuszczu na kotleciki można użyć dobrego pędzelka lub spryskiwacza ciśnieniowego

## Smażenie à la carte

Ułożyć uformowane kotleciki na blaszce do smażenia Trilax i włożyć do urządzenia wcześniej ustawionego na proces smażenie krótkie.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha 1/1 GN z powłoką TriLax, do smażenia i pieczenia

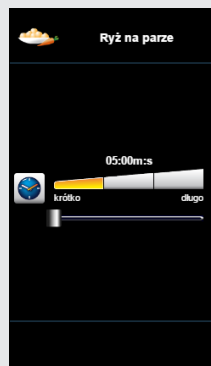


## Ryż na parze

Do GN o wysokości 65 mm wsypać kaszę zalać wodą. Wybrać ustawienia „Dodatki”, „Ryż na parze” oraz czas 5 minut. Wstawić do rozgrzanego urządzenia włożyć sondę przytwierdzając ją za pomocą łyżki i przykryć cienkim GN. Po ugotowaniu wymieszać z pokrojonymi w kosteczkę suszonymi pomidorami, dodać posiekaną natkę pietruszki i doprawić.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik ze stali nierdzewnej, 1/1 GN, głębokość 40 mm







# **Pieczeń wieprzowa z zielonym groszkiem podana z kopytkami i czerwoną kapustą**



## **Lista składników**

**(Ilość porcji: 4)**

### **Pieczeń**

400 g karczku wieprzowego  
2 czerstwe bułki pełnoziarniste  
1 jajko  
1 cebula średniej wielkości  
100 g groszku zielonego  
100 g marchewki  
sól magnezowo - potasowa  
pieprz czarny mielony  
masło  
bułka tarta do posypania formy

1 jajko

90 g mąki pszennej  
sól magnezowo - potasowa

### **Czerwona kapusta**

1,5 kg kapusty czerwonej  
150 g słodkich jabłek Ligol lub Lobo  
70 g cebuli  
½ cytryny  
sól magnezowo - potasowa  
pieprz czarny mielony

### **Kopytka**

400 g ziemniaków

## Pieczenie

### Pieczeń

Mięso opłukać, pokroić na kawałki i wraz z namoczoną w wodzie i odcisniętą bułką zmielić. Dodać jajko, odsączony i przepłukany w zimnej wodzie zielony groszek, startą marchewkę wcześniej obraną oraz drobno posiekaną cebulę. Doprawić do smaku i wymieszać rękoma na jednolitą masę. Foremkę posmarować masłem i posypać bułką tartą, tak przygotowane naczynie wypełnić naszą masą, delikatnie ugniatając oraz z wierzchu posypując bułką tartą. Wstawić do urządzenia wcześniej ustawiając parametry na proces mięso, pieczenie.

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik emaliowany w marmurek 1/1 GN, 40 mm

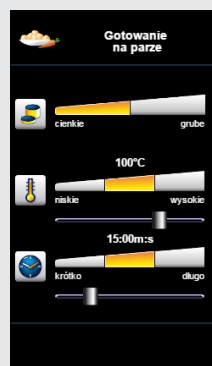
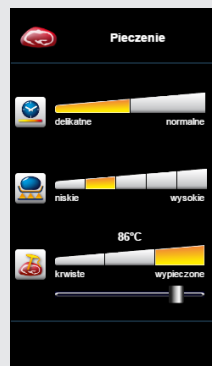
## Gotowanie na parze

### Kopytka

Ziemniaki umyć, i ugotować w urządzeniu RATIONAL. Lekko ostudzić i przecisnąć przez praskę do ziemniaków. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

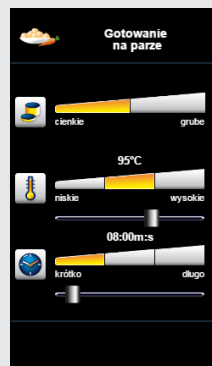
#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/1 GN. Głębokość 55 mm



## Gotowanie na parze

Do masy ziemniaczanej dodać mąkę i jajko. Całość zagnieść szybko na jednolite ciasto. Ciasto może być lekko klejące. Najlepiej nie dosypywać dodatkowo mąki. Dzięki małej ilości mąki kopytka będą delikatne i puszyste. Jeśli jednak ciasto będzie się bardzo kleić, zależy to od ziemniaków, można dodać odrobinę mąkę. Ciasto przełożyć na stolnicę posypaną mąką. Podzielić je na części. Z każdej części uformować wałek obtaczając go dobrze w mące. Wałek lekko spłaszczyć i pociąć na ukośne kawałki. Kopytka gotujemy w GN lekko podlewając wodą.



### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik emaliowany w marmurek 1/1 GN, 40 mm



# Flan z białej czekolady



## Lista składników

(Ilość porcji: 6)

400 ml mleka

100 ml śmietanki 30%

100 g cukru

100 g białej czekolady

4 jajka

1 laska wanilii

## Kostka jaj Omlet

Podgrzać mleko i śmietankę w garnku i stopić w tym białą czekoladę. Cukier utrzeć z jajkami i z ziarnami wanilii. Mieszając dolewać do jajek stopniowo ciepłe mleko ze śmietanką. Masę wypełnij pojemniczki żaroodporne. Umieść pojemniczki na płaskiej blaszce i włóż do rozgrzanego urządzenia na ustawieniach Kostka jaj Omlet na 45 minut. Aby zapobiec zbyt dużej ilości wody w pojemniczkach, umieścić płaską tacę na pojemniczkach.

Przepis na cytrynowy Flan: 30 g gorzkiej czekolady, 1 laska cytryny, 1 łyżka czekolady w proszku. Smacznego!



# Gołąbki z mięsem i ryżem w sosie pomidorowym



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Gołąbki

1 główka kapusty

0,2 kg ryżu

1 cebula

0,2 kg mięsa mielonego wieprzowego

5 g natki pietruszki

sól magnezowo - potasowa

pieprz czarny mielony

1 cebula

oliwy z oliwek

sól magnezowo - potasowa

pieprz czarny mielony

### Sos pomidorowy

100 g świeżych pomidorów lub pulpy  
pomidorowej

20 g koncentratu pomidorowego



## Gotowanie na parze

### Gołąbki

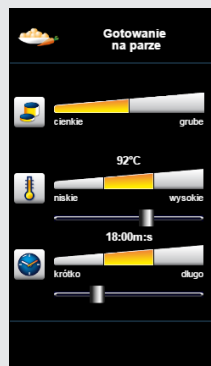
Małą luźną główkę kapusty opłukać, wyciąć głąb u nasady. Liście ostrożnie oddzielić i ułożyć na perforowanej blaszce i umieścić w piecu na procesie pary na około 4-6 min. Po obgotowaniu wyjąć, odsączyć i ostudzić. W każdym liściu ściąć nerw liściowy (można też użyć tłuczka do mięsa i delikatnie rozklepać zgrubiałe miejsca).

### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/2 GN. Głębokość 55 mm

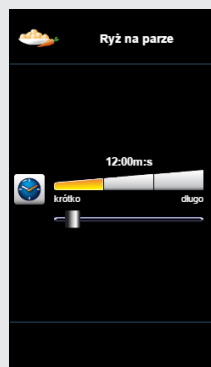
### TIP

Jeśli lubimy pieczone gołąbki wystarczy zmienić proces na pieczenie nie zapominając o przykryciu gołąbków pozostałymi liśćmi kapusty, tak, aby za bardzo nam się nie zapiekły.



## Ryż na parze

Ryż opłukać w dużej ilości zimnej wody, przełożyć do pojemnika i ugotować na parze. Po ostudzeniu wyłożyć do miski dodać pokrojona w kostkę i zrumienioną cebulę, zmielone mięso, sól i pieprz do smaku, dokładnie wymieszać. Na środek każdego liścia nakładać łyżką nadzienie. Zagiąć dwa boki na 3-4 cm i zwinąć ciasno w rulonik. Tak zwinięte gołąbki układać w pojemniku do zapiekania. Przygotowane gołąbki

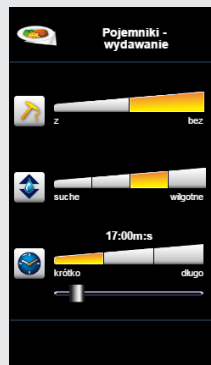


wstawiamy do rozgrzanego urządzenia.

## Dogotowywanie

### Sos pomidorowy.

Pomidory opłukać, pokroić na kawałki, zalać niewielką ilością wrzącej wody, dodać oliwy, pokrojonej cebuli, przecieru pomidorowego i dusić pod przykryciem około 10 min. Doprawić do smaku i całość zblendować. Do sosu można dodać świeżą bazylię.





# Pieczeń wieprzowa z pampuchami i surówką z młodej kapusty



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Pieczeń

450 g łopatki lub szynki

1 ząbek czosnku

0,02 g rozmarynu

10 ml oleju

sól magnezowo - potasowa

pieprz czarny mielony

2 liście laurowe

### Pampuchy

150 g mąki pszennej

0,01 g cukru

0,07 g świeżych drożdży

50 ml mleka (letniego)

sól magnezowo - potasowa

2 łyżki stopionego masła

1 całe jajko

### Surówka z młodej kapusty, marchewki i jabłka

200 g młodej kapusty

1 słodkie jabłko typu Landsberska

1 średnia marchewka

sok z cytryny

sól magnezowo - potasowa

pieprz czarny mielony

## Pieczenie

### Pieczeń wieprzowa

Mięso umyć i osuszyć. Czosnek obrać, ząbki zgnieść wymieszać z olejem, rozmarynem, solą i pieprzem. Mieszaniną tą natrzeć dokładnie mięso. Odstawić do lodówki na minimum 3 godziny, aby mięso się zamarynowało i skruszało. W momencie wykładania mięsa na blaszkę głęboką pod spód dajemy liście laurowe. Wkładamy mięso do rozgrzanej komory. W połowie pieczenia podlać trochę wodą. Po skończonej obróbce termicznej mięso wyciągnąć i wyporcjować. Powstały sos lekko zagęścić i zagotować.

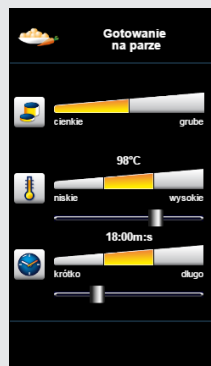


**Zalecane Akcesoria RATIONAL:** Pojemnik emaliowany w marmurek 1/1 GN, 40 mm

## Gotowani na parze

### Pampuch (kluski na parze)

W niewielkiej ilości mleka, drożdże i cukier mieszamy na rozczyń. Odstawiamy na 15-20 minut do wyrośnięcia w tym czasie powinny podwoić swoją objętość. Mąkę, sól, resztę mleka, jajko i rozczyń zagniatamy do uzyskania nieklejącej się, odchodzącej od miski masy ale elastycznej i nie twardej. W razie potrzeby dosypujemy mąki lub dolewamy letniego mleka. Dodajemy rozpuszczone masło i zagniatamy aż masło całkowicie wchłonie się w ciasto. Odstawiamy na godzinę przykryte ściereczką



w ciepłe miejsce do wyrośnięcia lub korzystamy z opcji garowanie w urządzeniu. Ciasto dzielimy na 8 mniejszych porcji. Każdą porcję formujemy w kulkę i układamy na blaszce perforowanej lekko posmarowanej masłem. Odstawiamy na 10-15 minut do kolejnego podrośnięcia i wkładamy do rozgrzanego urządzenia na parowanie.

#### **Zalecane Akcesoria RATIONAL:**

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/1 GN. Głębokość 55 mm

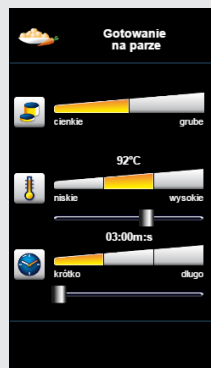
#### **TIP**

Aby wszystkie pampuchy wyszły identyczne można przygotować sobie ringi z folii aluminiowej. Posmarować tłuszczem, wyporcjować pampuchy i umieścić w ringach.

### **Gotowanie na parze**

#### **Surówka z młodej kapusty , marchewki i jabłka.**

Kapustę drobno siekamy przekładamy do perforowanego GN-a i parujemy w rozgrzanym urządzeniu. Po kilku minutach dokładnie odcedzamy. Marchew obieramy i ścieramy wraz z jabłkiem na tarce o grubych oczkach. Sól, pieprz, sok z cytryny mieszamy razem z olejem. Wszystkie składniki przekładamy do miski, całość dokładnie mieszamy i wstawiamy pod przykryciem do lodówki na 40 minut.



#### **Zalecane Akcesoria RATIONAL:**

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/1 GN. Głębokość 55 mm



# Gulasz wieprzowy z warzywami podany z ziemniakami i sałatką z buraków



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Gulasz

400 g łopatki wieprzowej  
50 g cebuli  
80 g marchewki  
30 g papryki kolorowej  
3 kulki ziela angielskiego  
2 listki liścia laurowego  
2 ząbki czosnku  
2 łyżeczki mąki krupczatki  
0,6 L wody  
0,02 L oleju  
sól magnezowo - potasowa  
pieprz czarny mielony

### Ziemniaki

400 g ziemniaków  
0,01 g koperku  
0,02 g masła  
sól magnezowo - potasowa

### Sałatka z buraków

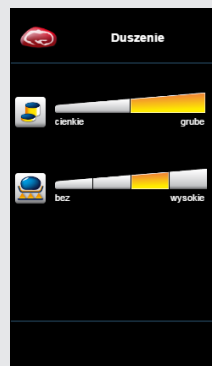
400 g buraków czerwonych  
20 g cebuli  
100 g jabłka  
sól magnezowo - potasowa  
1 łyżeczka octu jabłkowego



## Duszenie

### Gulasz

Mięso pokroić w kostkę ok. 1,5 cm. Cebulę obrać i pokroić w kosteczkę. Czosnek obrać posiekać. Marchewkę obrać i pokroić w plastry. Paprykę pokroić w kwadraty. Rozgrzać urządzenie razem z pojemnikiem typu marmurek z 3 łyżkami oleju. Gdy urządzenie rozgrzeje się wrzucić wszystkie składniki i doprawić. Rozrobić mąkę w wodzie i wlać jak urządzenie poprosi o dolanie płynu.



### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik emaliowany w marmurek, 1/1 GN, 40 mm

### TIP

Jeśli robisz gulasz warto podczas rozgrzewania pieca konwekcyjno-parowego jednocześnie nagrzać pojemnik w marmurek.

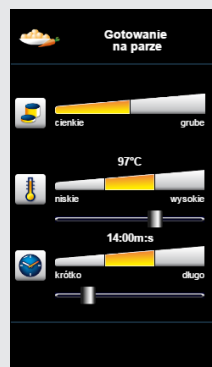
## Gotowanie na parze

### Ziemniaki

Ziemniaki umyć obrać, pokroić w mniejsze kawałki i posolić. Przełożyć do GN-a perforowanego z dziurkami i ugotować w urządzeniu na parze. Ugotowane ziemniaki wymieszać z masłem i koperkiem.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/1 GN Głębokość 55 mm



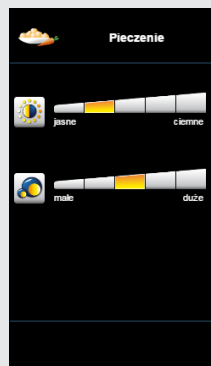
## Pieczenie

### Salatka z buraków

Buraki wyszorować i upiec w całości w urządzeniu. Ostudzić obrać i pokroić w kostkę. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę i sparzyć w urządzeniu. Jabłko pokroić w kostkę i wymieszać z burakami i cebulą oraz doprawić do smaku.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do smażenia i pieczenia z powłoką  
**TriLax**, 1/1 GN





# Ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem podany z musem truskawkowym



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Ryż zapiekany

200 g ryżu

200 ml mleka 2 %

200 ml wody

szczypta soli magnezowo - potasowa

1 kg jabłek

1 łyżka soku z cytryny

3 łyżki masła

2 łyżki cukru waniliowego

2 łyżki cukru brązowego

3 łyżki cynamonu

### Mus truskawkowy

200 g truskawek

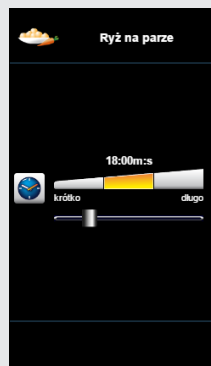
## Ryż na parze

### Ryż zapiekany

Wsypać ryż do GN-a dodać szczyptę soli, zalać wodą i mlekiem, włożyć do rozgrzanej komory urządzenia, Włożyć sondę i przykryć cienkim GN-em.

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik emaliowany w marmurek, 1/1 GN, 40 mm



## Zapiekanie

### Ryż zapiekany

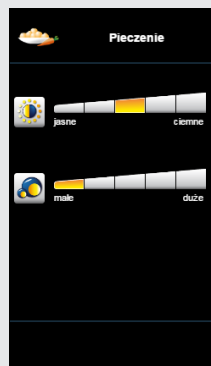
Jabłka myjemy, obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. W misce mieszamy masę jabłkową z sokiem z cytryny, cukrem waniliowym i cukrem brązowym.

Rozpuszczamy masło i mieszamy z cynamonem. W GN-ie nasmarowanym masłem nakładamy połowę ryżu następnie wszystkie jabłka, połowę masła z cynamonem, kolejną warstwę ryżu i ostatnią część masła z cynamonem. Całość wkładamy do rozgrzanej komory urządzenia i zapiekamy.

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik emaliowany w marmurek, 1/1 GN, 40 mm  
lub

Duża forma do smażenia i pieczenia.



**TIP**

Do dolewania wody na przykład do ryżu można użyć prysznica usytuowanego pod komorą po otwarciu drzwiczek.

**TIP**

Do zapiekania mniejszych porcji, świetnym rozwiązaniem jest okrągła forma do smażenia.

**Mus truskawkowy**

Truskawki blenderujemy na mus



# Kotlety jajeczne z sosem jogurtowym



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Kotlety jajeczne Składniki

10 jajek

1 duży pęczek szczypiorku

4 łyżki bułki tartej

pieprz czarny mielony

sól magnezowo - potasowa

olej

### Sos jogurtowy

250 ml jogurt naturalny bez cukru

1 pęczek pietruszki natki



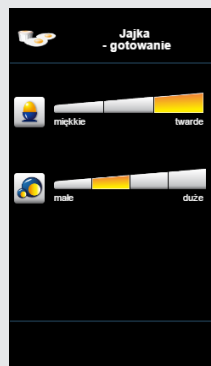
## Gotowanie

### Kotlety

Dziewięć jajek ugotować w urządzeniu na procesie gotowanie jajek. Po ugotowaniu ostudzić jajka obrać ze skorupki pokroić lub zmielić jajka na drobną kostkę.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej  
1/2 GN Głębokość 55 mm

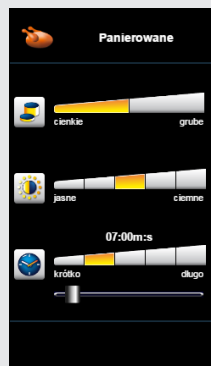


## Panierowane

Szczypiorek posiekać. W misce wymieszać ugotowane pokrojone jajka, surowe jajko, szczypiorek, połowę bułki tartej i doprawić do smaku. Formujemy na porcję dwa mniejsze kotlety i obtaczamy w pozostałej bułce tartej. Układamy na tacy Trilax i zwilżamy lekko olejem z obu stron. Wkładamy do rozgrzanego urządzenia na smażenie.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoką  
Trilax 1/1 GN



### TIP

Zamiast bułki tartej z pszennego pieczywa można samemu zrobić razowe. Zmieszać na przykład czerstwe pieczywo pełnoziarniste czy razowe i użyć jak zwykłą bułkę tartą do panierki lub do masy.

### **Sos jogurtowy**

Pietruszką umyć osuszyć i posiekać. Jogurt wymieszać z posikaną pietruszką. Zamiast bułki tartej z pszennego pieczywa można samemu zrobić razowe. Zmieleć na przykład czerstwe pieczywo pełno ziarniste czy razowe i użyć jak zwykłą bułkę tartą do panierki lub do masy.



# Jajka sadzone na toście



## Lista składników

(Ilość porcji: 8)

Tost pszenny 8 kromek

Jajko 8 szt.

Masło 10g

Sól

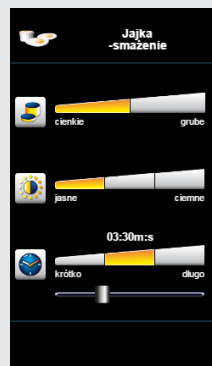
Pieprz

## Jajka-smażenie

Posmarować kromki masłem, wyciąć środkową część chleba na przykład w kształcie serca lub okrągłym ringiem i rozłożyć kromki na blaszce TriLax. Wybić jedno jajko do każdego otworu dopraw solą i pieprzem i włóż blaszkę do rozgrzanego urządzenia Rational ustawiając proces Jajka-smażenie.

### Zalecane akcesoria Rational:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoką TriLax



# Schab gotowany na parze podany z sosem ogórkowym i makaronem z warzywami



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Schab gotowany

420 g schabu wieprzowego bez kości

100 ml mleka 2 %

1 duża cebula

1 ząbek czosnku

sól magnezowo - potasowa

sól magnezowo - potasowa

pieprz czarny mielony

Sos z ogórków kiszonych

100 g ogórków kiszonych

10 g masła

50 ml mleka

10 g mąki pszennej

### Makaron

350 g makaronu

700 ml wody

30 g marchewki

30 g czerwonej fasolki konserwowej

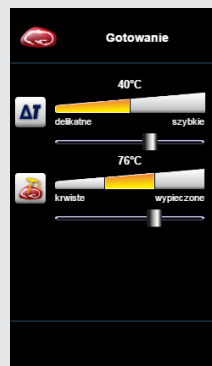
30 g kukurydzy konserwowej

30 g cukinii

## Gotowanie

### Schab gotowany

Cebule obrać i pokroić w większe kawałki, czosnek obrać i pokroić na większe części tak aby łatwiej było nam usunąć z marynaty. Mleko doprawić solą i wrzucić cebule i czosnek. Mięso umyć osuszyć i zalać marynatą z mleka. Odstawić mięso do lodówki pod przykryciem na około 3 godziny. Gotować w urządzeniu na parze wkładając do rozgrzanej komory. Po ugotowaniu schab wyporcjować w plastry.



### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik emaliowany w marmurek, 1/1 GN, 40 mm

### TIP

Do pieczenia schabu świetnym rozwiązaniem jest zastosowanie procesu pieczenie nocne i wykorzystanie urządzenia podczas nieobecności w kuchni.

### TIP

Do marynaty do schabu można dodatkowo dodać kminku mielonego lub świeżego rozmarynu

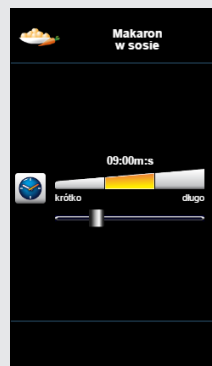
## Makaron w sosie

### Makaron

Makaron wsypać do pojemnika i zalać wodą oraz doprawić solą. Gotować na procesie. Marchewkę i cukinię pokroić w drobną kosteczkę i wymieszać z ugotowanym makaronem i dodać kukurydzę i fasolkę.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik emaliowany w marmurek, 1/1 GN, 40 mm



### Sos z ogórków kiszonych

Ogórki zetrzeć na tarce na dużych oczkach.

Przygotować podstawowy sos beszamelowy z masła mąki i mleka a następnie dodać do niego starte ogórki i wymieszać. Zagotować i sos gotowy.





# **Pieczona pałka z kurczaka podana z ziemniakami i sałatką z zielonym groszkiem i jabłkiem**



## **Lista składników**

(Ilość porcji: 4)

### **Pałka z kurczaka**

4 pałki z kurczaka  
sól magnezowo - potasowa  
pieprz czarny mielony  
czosnek  
papryka słodka w proszku  
5 ml miód  
10 ml oleju  
sól magnezowo - potasowa

### **Ziemniaki**

200 g obranych ziemniaków  
5 g oleju z suszonych pomidorów lub  
masła

5 g natki koperku  
sól magnezowo - potasowa

### **Sałatką z zielonym groszkiem i jabłkiem**

50 g sałaty lodowej  
80 g groszku zielonego mrożonego lub  
świeżego  
1 jabłko słodkie Lobo  
50 ml jogurtu naturalnego

## Pieczenie

### Pałka z kurczaka

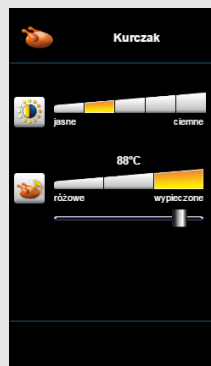
W oleju rozprowadzamy miód, doprawiamy solą, czosnkiem i słodką papryką. Kurczaka myjemy i osuszamy. Nacieramy marynatą i odstawiamy do lodówki pod przykryciem na około 3 godziny. Pieczemy w urządzeniu wkładając do rozgrzanej komory.

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoką TriLax, 1/1 GN

#### TIP

Sondę należy wbić w największą część pałki kurczaka jak najbliżej kości i jak najgłębiej



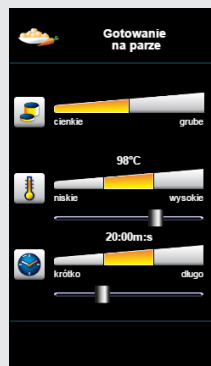
## Gotowanie na parze

### Ziemniaki

Obrane ziemniaki kroimy na mniejsze kawałki i solimy. Wstawiamy na gotowanie na parze w perforowanym GN-ie. Po wyciągnięciu polewamy tłuszczem i posypujemy koperkiem.

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/2 GN. Głębokość 55 mm



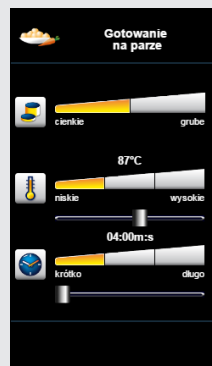
## Gotowanie na parze

### Salatka z zielonym groszkiem i jabłkiem.

Groszek blanszujemy w urządzeniu a następnie hartujemy. Salatę kroimy, myjemy i osuszamy. Jabłko myjemy dokładnie i kroimy w małe plasterki. Wszystkie składniki wymieszać razem dodając jogurt.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/2 GN. Głębokość 55 mm





# Gołąbki z czerwonej kapusty z warzywami podane w sosie pieczarkowym



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Gołąbki

1 główka kapusty czerwonej

150 g kaszy pęczak

1 cebula

80 g marchewki

50 g pietruszki korzeń

pietruszką natką

### Sos pieczarkowy

100 g pieczarek

1 mała cebula

100 ml śmietany

sól magnezowo - potasowa

pieprz czarny mielony

## Gotowanie na parze

### Gołąbki

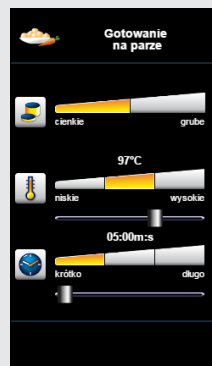
Małą luźną główkę kapusty opłukać, wyciąć głąb u nasady. Liście ostrożnie oddzielić i ułożyć na perforowanej blaszce i umieścić w urządzeniu na funkcji pary na około 4-6 min. Po obgotowaniu wyjąć, odsączyć i ostudzić. W każdym liściu ściąć nerw liściowy.

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany za stali nierdzewnej 1/2 GN. Głębokość 55 mm

### TIP

Do nadzienia gołąbków można użyć innych warzyw na przykład cukinii, dyni, pasternaka, selera naciowego itp.

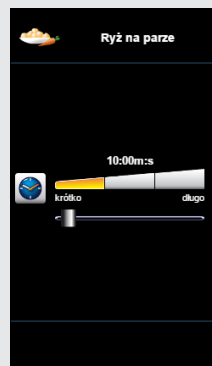


## Ryż na parze

Kaszę opłukać w dużej ilości zimnej wody, przełożyć do pojemnika i ugotować na parze. Po ostudzeniu wyłożyć do miski dodać starte na tarce warzywa, pokrojona w kostkę i zrumienioną cebulę, doprawić do smaku i dokładnie wymieszać.

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik za stali nierdzewnej 1/2 GN. Głębokość 40 mm

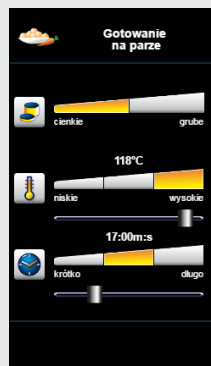


## Gotowanie na parze

Na środek każdego liścia nakładać łyżką nadzienie. Zagiąć dwa boki na 3-4 cm i zwinąć ciasto w rulonik. Ułożyć gołąbki w pojemniku i tak przygotowane wstawiamy do rozgrzanego urządzenia.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL

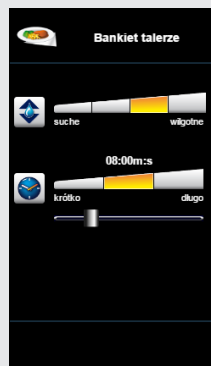
Pojemnik emaliowany w marmurek, 1/1 GN, 40 mm



## Dogotowywanie

### Sos pieczarkowy

Obraną i pokrojoną cebulę w kostkę przesmażyć razem z pieczarkami pokrojonymi w plasterki lub kostkę. Zalać wodą i dusić przez 7 minut. Doprawić do smaku i zalać zahartowaną śmietanką. Na sam koniec dodać posiekana natkę pietruszki.







# Gotowane kuleczki wieprzowe podane z puree ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Kuleczki wieprzowe

400 g karczku wieprzowego

1 jajko

1 średnia cebula

1 ząbki czosnku

pietruszk natka

sól magnezowo - potasowa

pieprz czarny mielony

### Surówka z kiszonej kapusty

200 g kiszonej kapusty

1 marchewka

1 jabłko

### Ziemniaki

300 g ziemniaków

50 ml mleka 3 %

sól magnezowo - potasowa

## Gotowanie na parze

### Kuleczki wieprzowe

Mięso opłukać, pokroić na kawałki i wraz z namoczoną w wodzie i odcisniętą bułką zmielić. Dodać jajko, zrumienioną na tłuszczu cebulę, osolić, dodać pieprzu i dokładnie wyrobić ręką na jednolitą masę. Formować małe kulki i układać je na perforowanej blaszce. Umieścić w piecu na funkcji gotowania na parze.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

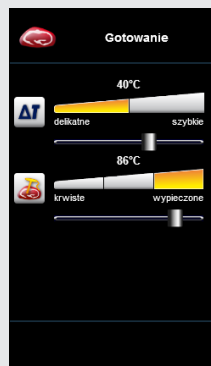
Pojemnik emaliowany w marmurek, 1/1 GN, 40 mm

### TIP

Podczas smażenia kuleczek nie trzeba przewracać na drugą stronę. Wszystkie usmażą się z każdej strony jednakowo.

### TIP

Jeśli zrobimy małe kuleczki warto wbić kilka na sondę tak, aby odczyt temperatury był jeszcze bardziej dokładny.



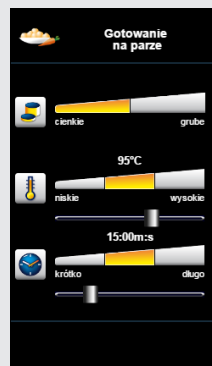
## Gotowanie na parze

### Ziemniaki

Ziemniaki obrane umyte i lekko posolone gotujemy w urządzeniu. Ugotowane ziemniaki mielimy lub tłuczemy na gładką masę, dodajemy ciepłe mleko i mieszamy.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

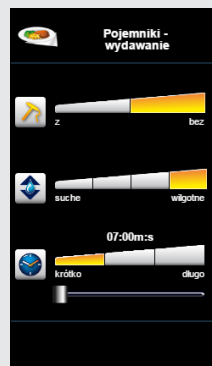
Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/1 GN. Głębokość 55 mm



## Dogotowywanie

### Surówka z kiszonej kapusty

Marchew umyć, oczyścić, opłukać. Jabłka umyć i razem z marchwią zetrzeć na tarce. Kapustę pokroić. Wszystkie składniki wymieszać doprawiając do smaku.





# Kotleciki mielone podane z gotowanym ryżem i marchewką z zielonym groszkiem



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Kotlety Mielone

500 łopatki wieprzowej lub karczku

2 jajka

2 czerstwe bułki

1 duża cebula

100 g bułki tartej

10 ml oleju

sól magnezowo - potasowa

pieprz czarny mielony

pietruszk natka lub lubczyk

### Ryż

150 g ryżu

300 ml wody

### Marchewka z Groszkiem

100 g marchewki pokrojonej w kostkę

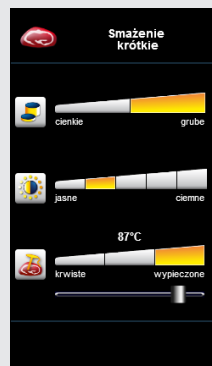
100 g zielonego groszku

20 g masła

## Smażenie krótkie

### Kotlety mielone

Mięso myjemy osuszamy i mielimy razem z wcześniej namoczoną bułką. Cebulkę kroimy w drobną kosteczkę, podsmażamy. Jak się zeszkli odstawiamy do przestygnięcia. Mięso wkładamy do miski, dodajemy przestudzoną cebulkę, jajko i doprawiamy do smaku. Całość dokładnie mieszamy i łączymy składniki aż się dokładnie połączą, pod koniec dodajemy posiekaną natkę lub posiekane liście lubczyku. Wilgotnymi dłońmi formujemy płaskie kotleciki i obtaczamy je w bułce tartej. Kotleciki z każdej strony smarujemy olejem i układamy na blaszce Trilax.



### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoką **TriLax**, 1/1 GN z powłoką, do smażenia i pieczenia

### TIP

Nie ma potrzeby przewracania kotlecików na drugą stronę.

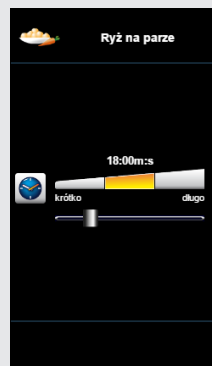
## Ryż na parze

### Ryż

Ryż mieszamy z wodą w pojemniku i wkładamy do wcześniej ustawionego i nagrzanego urządzenia, wkładając sondę i przykrywając cienkim GN-em.

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik emaliowany w marmurek, 1/1 GN,  
40 mm w marmurek



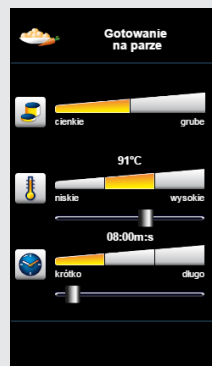
## Gotowanie na parze

### Marchewka z groszkiem

Marchewkę z groszkiem ugotować w urządzeniu z masłem

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik ze stali nierdzewnej 1/2 GN.  
Głębokość 55 mm







# Pizza z brokułami i kukurydzą



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Ciasto na pizzę

340 g mąki

5 g suszonych drożdży

1,5 łyżeczki cukru

1 łyżeczkę soli

2 łyżeczki oliwy

250 ml letniej wody

oregano

### Dodatki

80 g sosu pomidorowego

100 g sera na pizzę

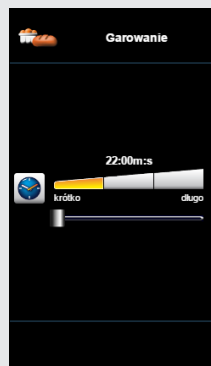
80 g kukurydzy

120 g różyczek brokuła

## Garowanie

### Pizza

Rozpuścić drożdże w letniej wodzie i odstawić na 12 minut. W dużej misce wymieszać mąkę, cukier, sól i wlać drożdże. Wyrabiać na blacie lub stolnicy oprószonej mąką, aż ciasto stanie się jednolite i elastyczne. Odstawić na 12 minut. Ponownie włożyć ciasto do miski i wyrobić z oliwą. Podzielić na porcje i uformować w kule. Przykryć ciasto folią i odstawić na 45 minut, aby urosło lub skorzystać z opcji procesu Garowanie.



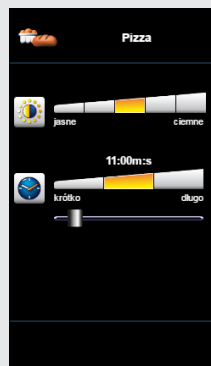
### Pizza

Wyrośnięte ciasto przekładamy na oprószonej mąką blat. Ciasto delikatnie rozciągamy lub wałkujemy na okrągłe i cienkie placki. Tak przygotowane ciasto smarujemy sosem pomidorowym i rozkładamy składnikami. Wkładamy do rozgrzanego urządzenia konwekcyjno parowego na specjalną tacę do pizzy.

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Mała forma do smażenia i pieczenia  
lub

Taca do grillowania i pieczenia pizzy 1/1 GN



## **TIP**

Jeśli używasz tacy do pieczenia pizzy używamy tacy ze strony gładkiej  
a dla lepszego rezultatu wcześniej rozgrzewając ją w piecu  
konwekcyjno –parowym



# Kluski/pierogi leniwe



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Kluski/pierogi leniwe

300 g białego półtłustego sera

100 g ugotowanych zmielonych  
ziemniaków

140 g mąki

2 jajka

sól magnezowo - potasowa

pół opakowania cukru wanilinowego

### Dodatek

bułka tarta

masło

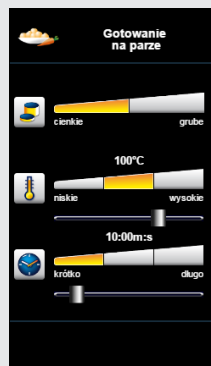
## Gotowanie na parze

Ser przepuścić przez praskę. Dodać mąkę ziemniaki i jajka. Zagnieść ciasto i uformować z niego wałeczki. Pokroić je na małe romby. Rozgrzewamy piec konwekcyjno – parowy. Pojemnik ze stali nierdzewnej lekko smarujemy masłem i układamy nasze romby. Wkładamy do rozgrzanej komory i lekko zraszamy wodą z prysznica. Gotujemy około 11 minut.

Najlepiej podawać od razu po ugotowaniu razem z bułką tartą.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik ze stali nierdzewnej GN 1/1 40 mm



# Kąski z kurczaka



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Kąski z kurczaka

400 g piersi z kurczaka

1 jajko

½ łyżeczki słodkiej papryki

100 g bułki tartej

sól magnezowo - potasowa

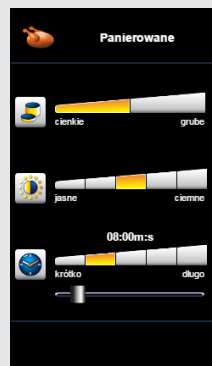
olej lub oliwa



## Panierowane

### Kąski z kurczaka

Pierś z kurczaka umyć osuszyć i pokroić w skośne paski o szerokości około 3 cm. Bułkę tarta wymieszać razem z papryką słodką. Mięso maczać w rozbełtanym jajku, następnie obtaczać w panierce. Kąski układać na blaszce z powłoką Trilax i posmarować olejem lub oliwą. Wstawić do rozgrzanej komory pieca konwekcyjno – parowego. Podawać najlepiej z keczupem własnego wyrobu.



### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoką **TriLax**, 1/1 GN

### TIP

Do naniesienia oleju lub oliwy na kąski użyj pędzelka lub spryskiwacza ciśnieniowego.

### TIP

Do panierki można dodać, aby ją urozmaicić świeżych ziół płatków kukurydzianych siemienia lnianego lub płatków owsianych.

# Lasagne z warzywami



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Lasagne

1 sztuka cukinii

1 sztuka bakłażan

1 sztuki cebuli

1 sztuki papryka

1 ząbki czosnku

0,5 ml posiekanych pomidory lub pulpy  
pomidorowej

oregano

papryka słodka w proszku

sól magnezowo - potasowa

pieprz czarny mielony

### Beszel

100 g masła

100 g mąki pszennej

0,5 L mleka

### Dodatki

300 g tartego żółtego sera

200 g makaronu typu Lasagne

## Grillowanie

### Lasagne

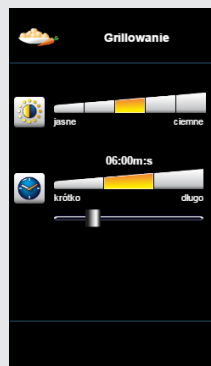
Wszystkie warzywa pokroić w większą kostkę i smażyć w niewielkiej ilości oleju w granitowym pojemniku na procesie grillowanie. Po grillowaniu wszystkie warzywa wymieszać z pomidorami. W międzyczasie przygotować beszamel.

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Ruszt CombiGrill

lub

Taca do Grillowania i smażenia



## Zapiekanie

Do kolejnego pojemnika typu marmurek dajemy łyżkę beszamelu na spód i układamy warstwy namoczonego w wodzie lub mleku makaronu, pomidorów a następnie doprawione warzywa i tak na zmianę. Górę posypujemy serem i wkładamy do rozgrzanej komory pieca konwekcyjno prawego na proces zapiekanie.

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik emaliowany w marmurek, 1/1 GN, 40 mm



# Smażone kulki rybne podane z kaszą kuskus i dipem serowym



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Kulki rybne

400 g fileta rybnego

1 jajko

½ L śmietany kremówki

1 łyżka słodkiej musztardy

1 pęczek szczypiorku, drobno  
posiekanego

80 g bułki tartej

sól magnezowo - potasowa

pieprz czarny mielony

olej lub oliwa

150 ml wody

10 g suszonych pomidorów

5 g natki pietruszki

cytryna

### Dip serowy

80 g sera białego śmietankowego

50 g jogurtu naturalnego bez cukru

### Kasza kuskus

100 g kaszy kuskus

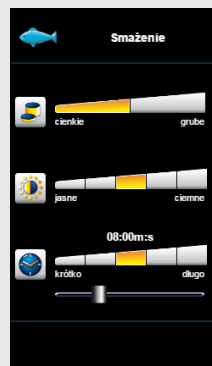
## Smażenie

### Kulki rybne

Filet rybny umyć ususzyć pozbyć się ości i drobno posiekać lub przepuścić przez maszynkę do mielenia. Wymieszać z reszta składników i doprawić do smaku. Formować małe kuleczki 3-4 na porcję. Ułożyć kulki na Trilax-ie i smażyć w urządzeniu na procesie.

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoką TriLax, 1/1 GN



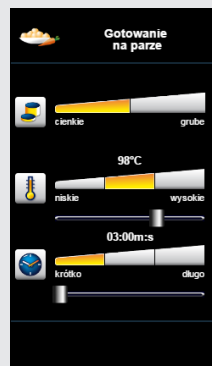
## Gotowanie na parze

### Kasza kus kus

Kasze wymieszać z wodą i ze startą skórką z cytryny i pokrojonymi drobno suszonymi pomidorami. Gotować na procesie Ryż na parze około 3 minut. Po ugotowaniu wymieszać z posiekaną natką pietruszki.

#### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik ze stali nierdzewnej, 1/1 GN, głębokość 40 mm



### TIP

W zależności jak chcesz ugotować kuskus musisz odpowiednią ilość wody dobrać do żądanego efektu.

### Dip serowy

Wszystkie składniki wymieszać razem na jednolitą konsystencję.

# Grillowany filet z kurczaka podany z makaronem razowym i surówką



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

### Filet z kurczaka

400 g fileta z kurczaka

1/2 łyżeczki papryki słodkiej

tymianek

sól magnezowo - potasowa

syrop z agawy

### Makaron

150 g razowego makaronu świderki

220 ml wody

sól magnezowo - potasowa

### Surówka

300 g marchewki

100 g brzoskwiń

## Grillowanie

### Filet z kurczaka grillowany

Wyporcjować fileta z kurczaka doprawić solą, papryką słodką i ziołami a następnie odstawić do marynowania na około 3 godziny do lodówki. Grillować na ustawieniach ICC.

**Zalecane Akcesoria RATIONAL:** Ruszt grillowy w kratkę i paski GN 1/1



## Makaron w sosie

### Makaron

Makaron razowy wsypać do kontenera zalać odpowiednią ilością wody, włożyć do rozgrzanej komory i wsadzić sondę a następnie przykryć cienkim GN.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

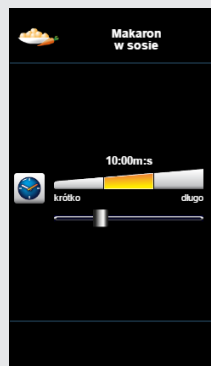
Pojemnik ze stali nierdzewnej, 1/1 GN, głębokość 40 mm

### TIP

Na ile czasu ustawić czas na gotowanie makaronu? Tyle ile producent pisze na opakowaniu. Warto dodać do gotowania makaronu kilka łyżeczek oliwy.

### Surówka

Marchewkę zetrzeć na tarce i pokroić w kostkę brzoskwinie i wymieszać razem. Jeśli brzoskwinie są z puszki wykorzystać sok do smaku.



# Omlet



## Lista składników

(Ilość porcji: 4)

**Omlet**

6 jajek



## Jajka-smażenie

### Omlet

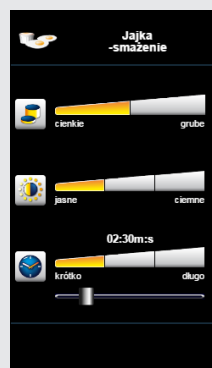
Jajka umyć wybić do naczynia, dokładnie rozbełtać trzepaczką. Mixture rozlać do 4 wgłębień i włożyć do rozgrzanej komory urządzenia.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Multibaker 1/1 GN

### TIP

Żeby omlety były jeszcze bardziej smaczne można dodać masła. Omlety można serwować z owocami na słodko, jako deser lub z warzywami, jako danie główne lub na śniadanie.



# Seler panierowany w otrębach



## Lista składników

(Ilość porcji: 1)

200 g obranego seler Seler

20 g otrębów owsianych Otręby  
owsiane

20 g bułki tartej

Olej

Sól

Pieprz

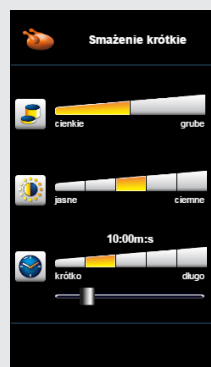
Jajko

## Smażenie krótkie

Ugotowany seler kroimy na plastry, panierujemy w jajku i bułce tartej wymieszanej z płatkami owsianymi, smażymy na ustawieniach jak na obrazku, podajemy na liściach rukoli z ziemniakami.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoka Trilax, 1/1 GN



# Ciasteczka z kawałkami czekolady



## Lista składników

(Ilość porcji: 10)

350 g margaryny

200 g Cukier brązowy

3 jajka

480 g mąki

40 g proszku do pieczenia

260 g dropsy czekoladowe

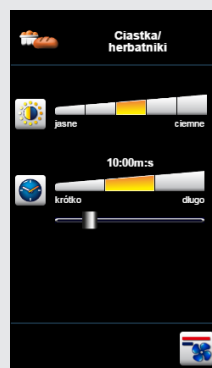
40 g Coco

## Ciastka/herbatniki

Utrzeć masło z cukier. Następnie jajka. Przesiać mąkę, proszek do pieczenia i coco i wymieszać. Dodać chipy czekolady i włożyć do rozgrzanego urządzenia.

### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Multibaker



# Makaron Penne w sosie pomidorowym



## Lista składników

(Ilość porcji: 15)

1 kg Penne

1,5 l zimnej wody

Sól

1,5 l Sos pomidorowy zimnego

Parmezan do ozdoby

Bazylia do przybrania

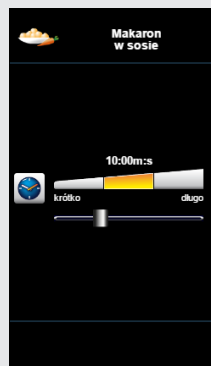
## Makaron w sosie

Umieścić penne wraz z zimną wodą i zimnym sosem pomidorowym w pojemnika GN i dobrze wymieszać. Umieścić w SelfCooking Center i umieścić sondę w głąb sosem. Przykryć pokrywką i gotować zgodnie z instrukcją.

Ustaw czas gotowania dokładnie to, co zaleca producent makaronu.

Podawać z parmezanem i bazylią.

Całkowity czas gotowania będzie około dwukrotnie większa od ustawionego czasu.



### Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik ze stali nierdzewnej, 1/1 GN Głębokość 65 mm

## Wypożaenie dodatkowe

Oryginalne wypożaenie dodatkowe RATIONAL pozwala na wykorzystywanie urzadzoeń RATIONAL bez żadnych ograniczeń. Každy element wypożaenia dodatkowego jest bardzo wytrzymały i optymalnie przystosowany do codziennego, wymagajacego uzytkowania w profesjonalnej kuchni.



Blacha do smazenia i pieczenia posiada bardzo dobre wlasciwosci przewodzenia ciepla oraz powloke zapobiegajaca przywieraniu, wiec doskonale sprawdza sie do przyrzadzania produktow panierowanych, wypiekow oraz potraw krótko smazonych.



Pojemnik emaliowany „w marmurek” jest przeznaczony do pieczenia, duszenia, krótkiego smazenia oraz wypiekow. Dzieki bardzo dobremu rozprowadzaniu ciepla mozna uzyskac optymalne przyrumienienie i homogenicznosc potraw.



Do przyrzadzania potraw z grilla z tradycyjnym wzorkiem grillowym doskonale nadaje sie ruszt grillowy w kratke i paski.



Za pomoca mozliwej do stosowania w rozny sposob tacy do grillowania i smazenia mozna uzyskac skośny wzorek grillowy na produktach krótko smazonych, rybie i warzywach.



Specjalistyczna taca do grillowania i pieczenia pizzy o wysoki, przewodnictwie cieplnym umozliwia profesjonalne przyrzadzanie pizzy



z ciasta świeżego i mrożonego. Odwrotna strona nadaje się do grillowania steków, warzyw oraz ryb.

Za pomocą rusztu CombiGrill można uzyskać perfekcyjny wzorek grillowy na produktach krótko smażonych, rybach i warzywach.

Ruszt pomocniczy wykonany ze stali nierdzewnej ułatwia załadunek i rozładunek produktów do grillowania.

Multibaker jest przeznaczony do przyrządzania dużych ilości jaj sadzonych, omeletów, placków ziemniaczanych i tortilli.

Wysokiej jakości perforowany pojemnik ze stali nierdzewnej jest niezwykle stabilny, zapewniając wszechstronne możliwości zastosowania. Doskonale nadaje się do przyrządzania wszelkiego rodzaju potraw gotowanych na parze. Rozłożone na całej powierzchni pojemnika otwory gwarantują, że para dociera we wszystkie miejsca – nawet w narożach pojemnika.

Pojemnik CombiFry® to pierwsze rozwiązanie pozwalające przyrządzać duże ilości produktów wstępnie frytowych.





Pionowe ustawienie kurczaków/kaczek na ruszcie Superspike zapewnia szczególnie soczyste mięso piersi oraz równomiernie przyrumienione i chrupiące skórki.



Pionowe ułożenie żeberek na ruszcie umożliwia – przy optymalnym wykorzystaniu pojemności urządzenia – idealne, delikatne wstępne przygotowanie żeberek (także w nocy).



Unikalna kompozycja materiału, z którego wykonany jest Potato Baker RATIONAL, umożliwia szybsze o 50% pieczenie ziemniaków i gotowanie kolb kukurydzy – nawet bez użycia folii aluminiowej.



Sztyca do grilla i Tandoori idealnie nadaje się do przyrządzania wszelkich potraw z rożna.

Szczegółowe informacje oraz pozostałe elementy wyposażenia dodatkowego można znaleźć na stronie [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) lub w katalogu wyposażenia dodatkowego, który można zamówić pod numerem telefonu +49 (0) 8191-3270.







**RATIONAL Sp. z o.o.**

ul. Bokserska 66  
Warszawa, 02-690 Poland

Tel.: +48 22 8649326  
Fax.: +48 22 8649328

E-Mail: [info@rational-online.pl](mailto:info@rational-online.pl)  
Web: [www.rational-online.pl](http://www.rational-online.pl)

