The background of the advertisement is a close-up photograph of a dish. It features several pieces of steamed salmon, cut into rectangular blocks, resting on a large, dark brown, textured leaf. The salmon is garnished with various vegetables: sliced green onions, white onion pieces, and small blueberries. The lighting is bright, highlighting the textures and colors of the ingredients.

**Vaření s nízkými  
teplotami se zařízením  
iVario®**  
Flexibilní. Chutné. Účinné.





Pokud chcete něco změnit,  
musíte čelit novým výzvám.

Proč člověk vypne kuchyňské spotřebiče, jen co se v kuchyni zhasne? Nebylo by účinnější, kdybychom mohli vařit i přes noc nebo když v kuchyni zrovna nejsme? Například se zařízením iVario. Umí pracovat usilovně a precizně i 24 hodin denně. Bez nutného dohledu. Pečené maso, dušené pokrmy, fondue – funkce RATIONAL vaření s nízkými teplotami nezná takřka žádné hranice, pouze příležitosti. Pro dokonalé výsledky, kde každé sousto je jednoduše lahodné. Připravované pokrmy téměř bez hmotnostní ztráty. A díky inteligentní technologii zařízení iVario bude vše přesně podle vašich představ. Pokaždé.

➔ **Využijte každého dne a každé noci**  
Buďte produktivnější. I takříkajíc ve spánku.





## Dušení.

U přípravy nezáleží na čase,  
pouze na výsledcích.

Menší úsilí a větší úspěchy při přípravě ragú, rolád, osso buco a nebo asijského vepřového boku: zadáte požadovaný výsledek a hotovo. O všechno ostatní se postará iVario. Předehřívá, pomáhá při opékání a dá vám vědět, když je potřeba podlít. Hned poté vše šetrně podusí. Bez ztráty kvality. Inteligentní způsob vaření v zařízení iVario reguluje teplotu podle množství, velikosti a aktuálního stavu připravovaného pokrmu. Vše je přizpůsobeno vašemu zadání. Výsledek: jemné a šťavnaté maso s lahodnou vůní restování, které může být udržováno ještě i několik hodin bez zhoršení kvality.

- **Jedním slovem lahodné**  
Minimalizujte své úsilí,  
efektivně využijte veškeré  
možnosti varného systému  
a předved'te ostatním  
vynikající výsledky.

[rational-online.com/cz/  
vareni-s-nizkymi-teplotami](http://rational-online.com/cz/vareni-s-nizkymi-teplotami)

### iVario 2-XS

Díky doplňkovému softwarovému balíčku můžete u svého zařízení iVario 2-XS rozmanitost vaření ještě rozšířit. Váš odborný prodejce zařízení RATIONAL vám ochotně poradí.







#### Praktické příslušenství

Spodní rošt nádoby zajistí ideální vzdálenost mezi spodní částí nádoby a masem. Díky tomu bude kolem celého vařeného pokrmu optimální teplota, a jeho příprava tak bude rovnoměrná.

## Pečeně.

Pro všechny, kteří mají velké ambice.

S funkcí „vaření s nízkými teplotami“ pro vás bude příprava pečení hračka. I vše, co se týká přípravy. Vepřová, hovězí nebo telecí pečeně. Velké nebo malé kousky masa. Vše podle vašeho zadání, vše podle vašich přání. Opečte maso tak, jak jste zvyklí, položte jej na spodní rošt, nalijte do nádoby tekutinu, nastavte stupeň vaření – a hurá domů. Ať už budete vařit 14, 15 nebo ještě víc hodin – nic není problém. Výsledek bude vždy bezvadně vypadat – kvalita je zaručena.



➔ **Vaše výhody**  
Ušetříte čas na práci, ale ne na kvalitě pokrmů.

[rational-online.com/cz/vareni-s-nizkymi-teplotami](https://rational-online.com/cz/vareni-s-nizkymi-teplotami)





## Vaření.

# Klasická kuchyně s inteligentní přípravou.

Hovězí kýta, šunka, kasselské uzené, hovězí jazyk, hovězí hrudí. Klasické pokrmy. Šetrně připraveny. S plnou chutí, bez velkého úsilí. Vaším úkolem je pouze vložit studený pokrm do zařízení iVario a zvolit požadovaný výsledek. O zbytek se postará varný systém. Například tím, že použije metodu RATIONAL Delta-T, při které se velmi citlivě zvyšuje zpočátku nízká teplota varného prostoru společně s teplotou jádra. K zajištění šetrného varného procesu, minimálních hmotnostních ztrát a vynikající kvality pokrmů. A pokud je třeba, lze pokrm dále udržovat až po dobu 23 hodin, aniž by tím jakkoli utrpěla kvalita.

- **Další výhody**  
Méně úsilí a nižší spotřeba surovin. Více chutí a chvály od zákazníků.

[rational-online.com/cz/  
vareni-s-nizkymi-teplotami](https://rational-online.com/cz/vareni-s-nizkymi-teplotami)

## Vývary.

Zdlouhavá příprava a obrovská fyzická námaha? To vše je teď při přípravě vývarů minulostí. Nyní je připravíte pomocí zařízení iVario, a to bez jakéhokoli dohledu.





## Sous-vide.

Chutově pohárky vašich hostů budou nadšené.

Zdravě a snadno. Ryby, zelenina a nebo maso na způsob sous-vide. Připravte pokrmy tak, jak jste zvyklí a zavakuujte je s marinádou a kořením. Vše potom můžete delší dobu vařit ve vodní lázni při nízké teplotě. Pokud je totiž teplota vaření jen o něco málo vyšší než požadovaná teplota jádra – tak jako u této metody – je výsledné hotové maso jemné jako máslo a hmotnostní ztráty budou sotva znatelné. Pokud si to budete přát, můžete také vařit různé potraviny současně.

- ➔ **Vaše výhody**  
Flexibilní příprava, zachování chutí a živin a lahodné výsledky, které se vám rozplynou na jazyku – bez velkého úsilí.

[rational-online.com/cz/vareni-s-nizkymi-teplotami](https://rational-online.com/cz/vareni-s-nizkymi-teplotami)





## Konfitování.

Výjimečný způsob přípravy,  
výjimečná chuť.

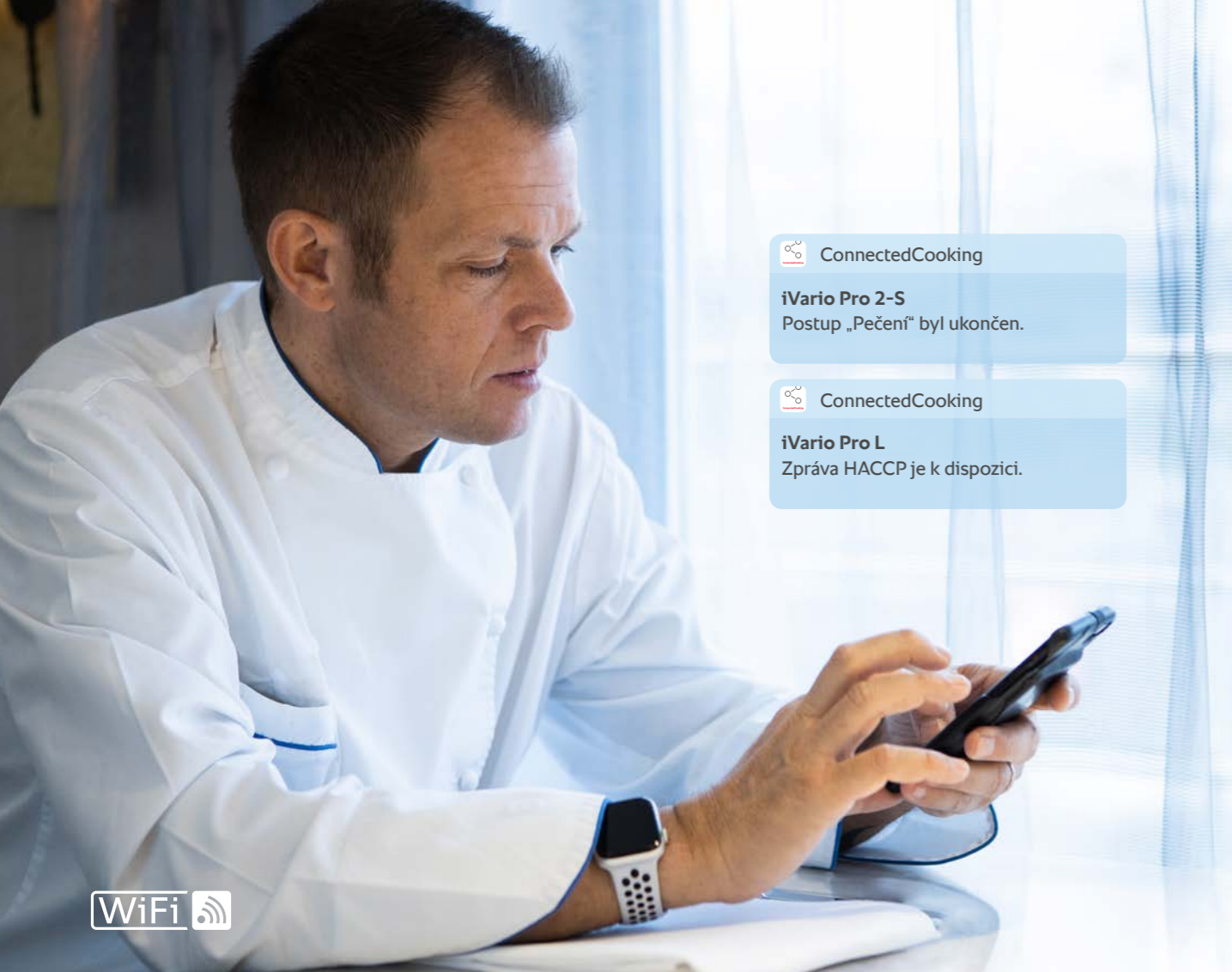
Typicky francouzské, typicky lahodné: konfitování. Potraviny se budou připravovat v oleji nebo ve vlastní šťávě a vařit za stálé teploty. Celý trik je v tom, že se na jednu stranu nechá tekutina dostatečně zahřát, aby vše odpovídalo hygienickým požadavkům. Na straně druhé nesmí být u některých produktů překročena konkrétní teplota jádra, aby nedošlo ke ztrátě kvality. Řešení: konfitujte pomocí inteligentního varného zařízení iVario. Trhané vepřové, kachní stehýnko, zelenina a dokonce i ryba a koryši získají speciální chuť.



➔ **Naprosto vyjimečné**  
Jemné maso, aromatická  
zelenina, dokonale připravená  
ryba – labužnické zážitky  
s jednoduchou přípravou.

[rational-online.com/cz/  
vareni-s-nizkymi-teplotami](http://rational-online.com/cz/vareni-s-nizkymi-teplotami)





## Funkce ConnectedCooking. Vše pod kontrolou.

➔ **ConnectedCooking**  
Výkonné síťové řešení od společnosti RATIONAL. Mít vše pod kontrolou.

[rational-online.com/cz/ConnectedCooking](http://rational-online.com/cz/ConnectedCooking)

Všichni dnes mluví o on-line propojení. Zařízení iVario Pro jej dobře zná. Připojit se na ConnectedCooking, zabezpečenou internetovou platformou od společnosti RATIONAL, nyní můžete s integrovaným WiFi rozhraním již v základní výbavě. Osvědčil se vám recept na krůtí prsa? Jednoduše jej odešlete do všech zařízení v síti. Nezáleží na tom, kde zrovna jste. Co který varný systém zrovna dělá? Podívejte se na smartphone. Hledáte inspiraci? Vstupte do databáze receptů. Potřebujete aktualizovat software? Aktualizace proběhne automaticky přes noc. Načíst data HACCP? Hotovo jedním kliknutím.



## RATIONAL Academy. Další vzdělávání kuchařů.

Vyzkoušejte si pod profesionálním vedením, jak ještě efektivněji pracovat se svým varným systémem RATIONAL. Na bezplatném semináři se dozvíte celou řadu nových nápadů, můžete motivovat své zaměstnance a zefektivnit své pracovní postupy. Nebo se zaregistrujte na speciálním semináři s tématy jako třeba banket/Finishing, společné stravování, školy a mateřské školky. Po domluvě je možná návštěva přímo v provozu, kde se individuálně řeší potřeby zákazníků.

➔ **Další informace:**  
Tel. +420 226 521 500

[info.cz@rational-online.com](mailto:info.cz@rational-online.com)  
[rational-online.com/cz/academy](http://rational-online.com/cz/academy)





**RATIONAL Czech Republic s.r.o.**  
Evropská 859/115  
160 00 Praha 6 – Vokovice  
Česká republika

Tel. +420 226 521 500

[info.cz@rational-online.com](mailto:info.cz@rational-online.com)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

