

## Ein kleiner Vorgeschmack auf das RATIONAL SelfCooking Center®

- **Höchste Qualität**  
Essen für 2 oder 2000 Personen, heute oder nächste Woche, die Speisenqualität bleibt konstant und stets erstklassig!
- **Kosten sparen**  
Durch die sofortige Reduzierung von Rohwareneinsatz, Energie, Arbeitszeit sowie Investitionen und Platz spart es deutlich mehr als es kostet.
- **Absolute Flexibilität**  
Braten, backen, grillen, dämpfen, dünsten, blanchieren, pochieren und vieles mehr – alles in einem Gerät, auf weniger als 1m<sup>2</sup> Stellfläche!
- **Selbsterklärende Bedienung**  
Komplizierte Eingaben wie Garzeit, Temperatur und Garraumklima entfallen vollständig durch automatische und intelligente Garprozesse.



## Sie können uns auch faxen!

Name	_____	Position	_____
Firma	_____	PLZ/Ort	_____
Straße	_____	Telefon/Telefax	_____
E-Mail	_____		

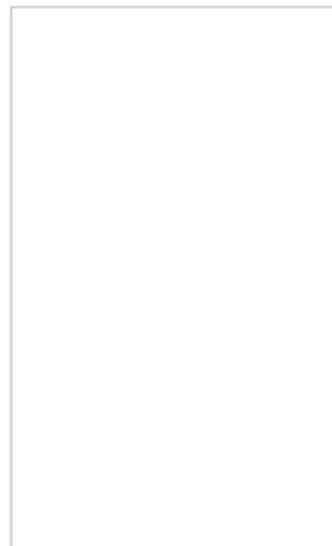
**Aus welchem Bereich kommen Sie?**

<input type="checkbox"/> Hotel	<input type="checkbox"/> Schulverpflegung	<input type="checkbox"/> Speiselokal
<input type="checkbox"/> Personalverpflegung	<input type="checkbox"/> Fast Food/Party service	<input type="checkbox"/> med. Einrichtung
<input type="checkbox"/> Systemgastronomie	<input type="checkbox"/> Pflege-Einrichtung	<input type="checkbox"/> Catering
<input type="checkbox"/> Sonstiges: _____		

Bereits Besitzer eines Combi-Dämpfers: \_\_\_\_\_

Marke / Typ \_\_\_\_\_ Baujahr \_\_\_\_\_

Anzahl Essen pro Tag \_\_\_\_\_ Anzahl Mitarbeiter \_\_\_\_\_ Bankett?  ja  nein



Ja, ich melde mich zum Themenspecial „Italien“ an.  
Aus unserem Haus kommen \_\_\_\_\_ Personen.

## Persönliche Einladung zum Themenspecial „Italien“

„Ich wähle einfach mein Wunschergebnis. Fertig!“



„Mmh... genau nach meiner Vorstellung und das immer wieder!“

Egal ob Fleisch, Fisch, Geflügel, Beilagen oder Backwaren, das SelfCooking Center® erkennt, was, wie groß und wie viel und gart alles auf den Punkt.

**Zeit für das Wesentliche**

**Themenspecial Italien**

# Herzlich Willkommen zum Themenspecial „Italien“

Kochen Sie gemeinsam mit RATIONAL Küchenmeistern und weiteren Kollegen aus der Branche und testen Sie das SelfCooking Center® in der Praxis.

Erleben Sie in nur zwei Stunden, wie Dank des SelfCooking Center® von RATIONAL Speisen der italienischen Küche perfekt gelingen. Genau nach Ihren Vorstellungen. Und das immer wieder!

Für Sie ist die Teilnahme kostenlos.

Wir freuen uns auf Sie.



→ *“Ho fatto praticamente i salti mortali per trovare il tempo per il seminario. Ma ne è valsa la pena, perché ogni minuto si è rivelato prezioso. Ero così tanto stressato in cucina da non aver più tempo per altro. Il TeamCooking Live mi ha mostrato come posso offrire ai miei ospiti una maggiore varietà con un minor dispendio di risorse, oltre ad offrire una qualità migliore e soprattutto costante.”*

Michele Magnocavallo, Chef de Cuisine, Villa Torre Quarto di Cerignola



→ *„Im Prinzip hatte mich das SelfCooking Center® schon auf der Messe überzeugt. Obwohl RATIONAL Marktführer ist, wollte ich jedoch kein Risiko eingehen - wie bei jeder Investition. Das kostenlose TeamGaren Live Seminar war die Gelegenheit, auf die ich gewartet habe. Hier konnte ich in einer realen Küchen-Umgebung alles ausprobieren – unter Anleitung eines RATIONAL-Küchenchefs. Er ist ein Profi wie ich. Das war ein echter Austausch zwischen Kollegen ohne jegliche Verpflichtung. Das hat mich sehr positiv überrascht.“*

Theo Penati, Küchenchef, Restaurant Pierino Penati di Viganò Brianza



→ *“Di promesse se ne possono fare tante, ma il TeamCooking Live per me è stato una prova inconfutabile. È stato sufficiente togliere l'arrosto dal SelfCooking Center® per capire le sorprendenti potenzialità del forno SelfCooking. Il risparmio effettivo è del 20% delle materie prime senza contare la riduzione delle ore lavoro. E' un investimento che si ripaga in pochissimo tempo.”*

Giorgio Nardelli, Rettore dell'Ordine dei Maestri di Cucina

