



RATIONAL Training und Support.

Einsteigen. Optimieren. Weiterbilden.

RATIONAL Training und Support. Einsteigen. Weiterbilden. Optimieren.

Auch nach dem Kauf gibt es einige Services, die zu jedem iCombi Pro und iVario Pro dazugehören. Für die meisten bezahlen Sie sogar nur mit einem Lächeln. Schließlich sollen Sie immer das Optimum aus Ihren Geräten herausholen, lange Freude an Ihrer Investition haben und neue Anregungen bekommen.

Willkommens-Webinar.

Wir zeigen Ihnen die wichtigsten Basics von den Grundeinstellungen über die intelligenten Funktionen bis hin zu ConnectedCooking. Sie haben die Möglichkeit Ihre Fragen live im Chat zu stellen und Antworten von einem RATIONAL-Experten zu erhalten. Lernen Sie Ihren iCombi Pro und iVario Pro kennen.

RATIONAL TV: Sendungen und Mediathek

Inspiration, Know-How, Tipps und Tricks. Ganz gleich ob in der Mediathek oder bei unseren Sendungen. Erleben Sie die Zubereitung vieler abwechslungsreicher Gerichte. Dabei erfahren Sie, welche Geräteeinstellungen für die Zubereitung optimal sind und erhalten Expertenwissen zu vielen spannenden Themen.



Gleich anmelden.



Gleich anmelden.

Start-Training.

Zwar sind RATIONAL-Kochsysteme selbsterklärend, trotzdem helfen manchmal ein paar Tipps und Tricks. Und die zeigt Ihnen und Ihrem Team ein RATIONAL-Küchenmeister, sobald das Kochsystem installiert wurde. Natürlich kostenlos.

ChefLine.

An 365 Tagen im Jahr sind RATIONAL-Köche telefonisch für Sie erreichbar für Fragen zur Zubereitung, zu Einstellungen und Garpfaden rund um Ihr Gerät. Schnell, unkompliziert, kostenlos – Tel. +49 8191 327-300.

Basis Academy.

Professionell, praxisbezogen, in kleinen Gruppen. Sehen Sie, was Sie alles aus Ihrem RATIONAL-Kochsystem herausholen können. Das Beste: Die 3-stündigen Basisseminare für iCombi Pro und iVario Pro sind kostenlos.

Inhouse Academy.

Sie haben keine Zeit zu uns zu kommen? Dann kommen unsere Spezialisten in Ihre Küche und schulen Sie und Ihr Team. Wir zeigen Ihnen Möglichkeiten, wie Sie mit den RATIONAL-Kochsystemen Ihre Speisen optimal und in gleichbleibender Qualität zubereiten können. In Ihrer Küche und mit Ihren Lebensmitteln. Kosten: 375,00 € zzgl. MwSt. für 3 Stunden.

Betriebsbegleitung.

Analysieren, optimieren, trainieren – denken Sie zusammen mit den RATIONAL-Spezialisten um und optimieren Sie Speisenangebot und Produktion. Analyse, Beratung und Training finden bei Ihnen vor Ort statt und sind auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Kosten: 965,00 € zzgl. MwSt. pro Tag.

Nehmen Sie mit uns
Kontakt auf.

Tel. +49 8191 327-387
veranstaltungen@rational-online.com
rational-online.com