



Представительство АО «Рациональ Интернациональ АГ» в России и СНГ 115432, Россия, Москва, Пр-т Андропова, д. 18 стр.6



Пресс-релиз

10 причин для повара посетить семинар RATIONAL CookingLive именно сейчас

В мае текущего года компания RATIONAL удивила рынок инновационным SelfCookingCenter® 5 Senses - первым «умным» аппаратом по приготовлению блюд, обладающим настоящим интеллектом. На семинарах RATIONAL CookingLive продукт компании-лидера демонстрирует, как система с пятью чувствами повышает качество и производительность профессиональной кухни.

Новый SelfCookingCenter® 5 Senses от компании RATIONAL вызвал интерес всего кулинарного общества. Каждый, кто желает увидеть аппарат с пятью чувствами на практическом семинаре RATIONAL CookingLive, может найти ближайшую дату и место проведения на сайте www.rational-online.com и бесплатно зарегистрировать свое участие.

- **Познай интеллект:** Участники семинара из первых рук узнают, что значит работать с аппаратом по приготовлению пищи, который способен чувствовать, распознавать, думать, учиться у повара и даже общаться с ним.
- **Неожиданные комбинации:** Готовить куриные грудки и окорочка одновременно, не обращая внимания на отличия в размере и требования к приготовлению? Участникам предоставляется возможность увидеть и испытать, насколько хорошо это работает, и что за этим стоит, а также попробовать и оценить полученный результат.
- **Взаимодействие между человеком и техникой:** С новым SelfCookingCenter® 5 Senses повар больше не готовит блюда, следуя определенной программе или процессу. Каждый, посетивший CookingLive, убедится, как SelfCookingCenter®

5 Senses самостоятельно определяет идеальный способ приготовления и постоянно общается с поваром, поскольку последнее слово в отношении того, как должны готовиться блюда, остается за ним.

- **Знать, что происходит:** Все, кто заинтересован в том, что происходит внутри рабочей камеры, будут приятно удивлены, потому что теперь эти процессы можно в точности отследить. SelfCookingCenter® 5 Senses общается с поваром и показывает ему, что он делает, когда и зачем.
- **Новое разнообразие в выпечке:** В SelfCookingCenter® 5 Senses можно приготовить почти любую выпечку. Во время семинара участники узнают, как они могут добавить свежую выпечку в свою линейку блюд.
- **Еще больше гибкости при смешанных загрузках:** На примере аппарата RATIONAL и функции «3 термозонда» участники семинара увидят, насколько умные решения могут быть полезны повару и как их использование облегчает его работу, особенно в «часы пик».
- **Уникальная система Finishing®:** Участники на собственном опыте убедятся, как разные продукты, такие как сочный лосось и жареный стейк, могут быть поданы одновременно, сохранив при этом максимальное качество.
- **Быстрый доступ к избранному:** Еще одна особенность заключается в том, что теперь повар может сохранить список из 10 любимых блюд и запускать процесс приготовления еще быстрее. Подробнее об этом вы узнаете на семинаре RATIONAL CookingLive.
- **Насыщенный вкус:** SelfCookingCenter® 5 Senses определяет температуру нагрева, степень циркуляции и влажность воздуха для продуктов. Ощутите еще лучшее качество и насыщенный аромат блюд на нашем семинаре.

-
- **Больше экономии:** SelfCookingCenter® 5 Senses более экономичен, нежели предыдущая модель, и окупается еще быстрее. Этого удалось достичь, в частности, за счет более эффективного процесса мойки аппарата. Шеф-повар компании RATIONAL подробно проработает этот момент вместе с участниками семинара.

Практический семинар RATIONAL CookinLive действительно стоит посетить каждому повару, потому что SelfCookingCenter® 5 Senses уже стал новым стандартом для профессиональных кухонь. Дополнительную информацию вы можете получить на нашем сайте www.rational-online.com.

Контакты:

Веретенникова Анна / Veretennikova Anna

Координатор по маркетингу

Представительство АО «Рациональ Интернациональ АГ»

115432, Россия, Москва, Пр-т Андропова, д. 18 стр.6

Тел.: +7 (495) 640 63 38

Факс: +7 (495) 640 63 09; + 7 (495) 640 63 38 ext. 127

Mob. + 7 915 360 82 46

E-Mail: A.Veretennikova@rational-online.com

Круглосуточная горячая линия RATIONAL Chef@Line® для поваров в России - 8 800 234 2020

follow us

Facebook <http://facebook.com/RATIONAL.AG>

Twitter http://twitter.com/RATIONAL_AG

You Tube <http://www.youtube.com/user/RATIONALAG>

ClubRATIONAL <http://www.club-rational.com/de/members/welcome>

Instagram http://instagram.com/rational_ag

От редакции:

Группа компаний RATIONAL – мировой лидер в области термической обработки продуктов питания на профессиональных кухнях. Компания, основанная в 1973 году, насчитывает более 1300 сотрудников по всему миру, 800 из которых работают в Германии. С момента проведения IPO в 2000 году, акции RATIONAL котируются в Prime Standard на немецкой фондовой бирже, и сегодня компания входит в список MDAX.

Основная цель компании – предлагать клиентам максимально выгодные решения. Что касается внутренних ценностей компании, то здесь RATIONAL следует принципам устойчивого развития, которые выражаются в ее стратегиях защиты окружающей среды, лидерства и социальной ответственности. Многочисленные награды, ежегодно получаемые компанией RATIONAL, доказывают высокий уровень деятельности компании.