

Accesorios RATIONAL.

Robustos. Duraderos.
Muy resistentes.

Caliente. Brillante. A plena carga.

Los accesorios para el iCombi son sumamente resistentes.

Deben ser robustos, resistir el uso diario y ser aptos para un uso intensivo en la cocina profesional, solo así se ganan cada día su denominación de accesorios RATIONAL originales, entre ellos, la bandeja para plancha y pizza, el rack móvil, CombiFry y la campana de condensación. Solo si cuenta con estos accesorios, usted podrá aprovechar el extraordinario rendimiento del iCombi Pro y del iCombi Classic en toda su extensión. Para preparar a la perfección precocinados, pollos, productos de panadería y verduras a la plancha. Incluso el bistec quedará con deliciosas marcas de parrilla. Para que pueda sacar el máximo beneficio de su sistema de cocción. Y ya no tendrá como obstaculo la limpieza de los accesorios.

Accesorios resistentes.
Para que todo tenga el resultado que usted se ha imaginado. Siempre.



















Cocinar a la plancha y asar.

Mayor productividad, mejores resultados.

Revestimiento TriLax
Los accesorios de RATIONAL revestidos con TriLax tienen una excelente conductividad térmica, han sido desarrollados para cocinar a la plancha, asar y hornear y pueden soportar temperaturas de hasta 300 °C. Además, el robusto revestimiento antiadherente favorece el dorado de los alimentos.

❶ Bandeja para asar y hornear
La bandeja universal para pescado, carne, piezas de aves, patatas, productos horneados, verduras, entre muchos alimentos más. Jugosos y con una corteza crujiente.

❷ Bandeja para plancha y asados
Para obtener jugosos resultados en carnes, pescados o verduras a la plancha. Con un lado para parrilla con las tradicionales marcas y un lado para asar con burlete circundante para saltear. El complemento ideal para preparar platos a la carta.

❸ Bandeja para plancha y pizza
Lado para hornear y preparar pizzas recién hechas o pizzas congeladas, tartas flambeadas y panes sin levadura. Lado para asar verduras, pescados y carnes.

❹ Multibaker
Óptima división en porciones y tamaños adecuados al preparar huevos fritos, tortillas francesas, röstis y tortillas.

❺ Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo
Con marcas de parrilla clásicas en un lado y las auténticas marcas de parrilla americanas en el otro lado. Muy robusta y duradera. No hace falta precalentar.

❻ Parrilla CombiGrill
Para la preparación de grandes cantidades de productos a la plancha. No es necesario precalentar la parrilla.

❼ Cargador (para parrilla CombiGrill)
El cargador es el complemento perfecto para la parrilla CombiGrill. Muy práctico para productos a la plancha finos como, por ejemplo, bistecs al minuto o verduras a la plancha. Colocar los alimentos sobre el cargador, y luego colocar el cargador sobre la parrilla CombiGrill caliente y extraerlos posteriormente.

❽ Sartén para asar y hornear
Para platos a la sartén clásicos como röstis, tortillas, quiches y tortitas, o pequeñas tartas como la tarte tatin. Base ondulada para acelerar la entrada del calor. Con bandejas para un fácil manejo.

❾ Contenedores de granito esmaltado
Con esquinas totalmente moldeadas para que no se pierda ninguna porción con pasteles salados. Gracias a su excelente conductividad térmica resultan ideales para asar, estofar, saltear y hornear. Prácticamente indestructible.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 32.

El número de artículo y las demás versiones se presentan en la página 32.