

A close-up photograph of a thick slice of cooked steak. The top surface is dark brown and charred, while the interior is a vibrant pinkish-red, indicating a medium-rare or low-temperature cook. The texture of the meat is clearly visible, showing muscle fibers and some fat marbling.

**Cuisson basse température  
avec l'iCombi® Pro.**

Cuisson douce. Savoureuse.  
Sûre.



Imaginez un peu : voilà que quelqu'un fait le travail à votre place.

L'iCombi Pro travaille de façon précise, sûre et 24h/24. Sans surveillance, même pendant la nuit. De grosses pièces de viande rôties, des plats braisés, des ragoûts ... Avec la cuisson basse température RATIONAL, c'est possible. À point, tendre, juteux à souhait, de la première à la dernière tranche. Avec le processus de cuisson basse température, les pertes dues à la cuisson sont minimales. Et grâce à l'intelligence de l'iCombi Pro, vous pouvez être certain que le résultat sera à la hauteur de vos attentes. Encore et encore.

- ➔ **Plus de qualité**  
Pour augmenter la saveur de vos produits. Et cela même pendant la nuit.



## Grosses pièces de viande rôties.

Pour tous ceux qui voient les choses en grand.

Avec la fonction « Cuisson basse température », la diversité sera au menu. En charge complète, mixte ou partielle. Rôti de porc, de bœuf ou de veau. Petits ou grands rôtis. Conforme à vos réglages, conforme à vos attentes. Vous indiquez le niveau de coloration et le degré de cuisson, c'est tout. L'iCombi Pro se charge du reste.

Après le préchauffage, placez les morceaux de viande crue dans l'enceinte de cuisson, la coloration se fait toute seule. La température de l'enceinte baisse ensuite rapidement pour cuire la viande en douceur. Même les viandes peu mûrées deviennent ainsi tendres comme du beurre et parfaitement juteuses. Lorsque la viande est prête, elle peut encore être conservée durant plusieurs heures. Aspect et qualité impeccables.

➔ **Votre avantage**  
Une grande variété d'aliments.  
Tendres, juteux et préparés en maximisant le temps de fonctionnement de l'iCombi Pro.

[rational-online.com/fr/  
cuisson-basse-temperature](http://rational-online.com/fr/cuisson-basse-temperature)

### Cuisson sous vide

Des plats sains et faciles à préparer. Préparez de grosses pièces de viande parfaitement rôties grâce à la cuisson sous vide. Il suffit de saisir la viande puis de la mettre sous vide avec un peu de marinade ou d'épices. Cuire pendant une plus longue période avec le « Pochage basse température » en procédé « bas-bas ». Étant donné que la température de l'enceinte est à peine plus haute que la température à cœur au sein de ce mode, le résultat est tendre comme du beurre, sécurisé au niveau HACCP et il n'y a quasiment pas de perte de poids à la cuisson.



## Plats braisés.

Des viandes tendres.  
Des arômes délicieux.

Peu d'effort pour beaucoup d'effet : vous indiquez le résultat que vous souhaitez, c'est tout. L'iCombi Pro se charge de tout le reste : préchauffer, saisir la viande à vif, demander l'arrosage. Et ensuite le braisage en douceur commence. Car la température de l'enceinte, l'humidité et la vitesse de l'air sont adaptées à chaque plat. Le résultat : une viande tendre, juteuse avec une délicieuse saveur grillée. Qui peut être maintenue pendant plusieurs heures sans perte de qualité. Au besoin, vous pouvez même braiser plusieurs plats différents simultanément.

**Si simple**  
Une viande juteuse et pleine de saveur. Préparée sans effort.

[rational-online.com/fr/  
cuisson-basse-temperature](https://rational-online.com/fr/cuisson-basse-temperature)

**Production dans une poche sous vide**  
Naturellement, vous pouvez aussi cuire vos plats braisés sous vide. Il suffit de saisir la viande, de la mettre sous vide avec le liquide de cuisson et de la placer ensuite dans l'iCombi Pro. Il s'occupe de tout. Sans contrôle. Pendant plusieurs heures.



## Pocher la viande.

# Des plats classiques préparés de façon moderne.

Bœuf bouilli, petit salé, échine de porc, poitrine de bœuf. Les classiques. Préparés en douceur. Avec beaucoup de saveur, sans effort. Il vous suffit en effet de placer l'aliment froid dans l'iCombi Pro, de sélectionner le résultat souhaité et le système de cuisson procède seul à tous les autres réglages. Par exemple, dans le cas d'un processus de cuisson RATIONAL avec un Delta T, la température de l'enceinte de cuisson est très faible au départ et augmente progressivement avec la température à cœur. Pour un processus de cuisson en douceur, une perte de poids à la cuisson toujours minime et une qualité d'aliments exceptionnelle. Et si vous le souhaitez, l'aliment peut encore être maintenu pendant plusieurs heures sans perte de qualité tout en restant prêt à servir.



- ➔ **Soyez gagnants à tous les niveaux**  
Réduction du temps de travail et des pertes de matières premières. Augmentation du goût et de la satisfaction de vos clients.

[rational-online.com/fr/cuisson-basse-temperature](https://rational-online.com/fr/cuisson-basse-temperature)



### ConnectedCooking.

Tout est à portée de main, tout est sous contrôle.

De nos jours, le mot « digitalisation » est sur toutes les lèvres. Avec l'iCombi Pro, elle devient réalité. Grâce à l'interface WiFi de série, il est en effet connecté à ConnectedCooking, la plateforme Internet sécurisée de RATIONAL. La recette de filet de dinde a été un franc succès ? Transférez-la sur tous les systèmes de cuisson connectés au réseau. Quel que soit l'endroit où vous vous trouvez. Quel système de cuisson est utilisé et comment ? Jetez un œil sur votre smartphone. Vous cherchez de l'inspiration ? Accédez à la base de données de recettes. Une mise à jour du logiciel ? Lancez-la en une pression de touche sur les équipements de cuisson. Vous voulez consulter les données HACCP ? Un clic suffit. Et si vous le souhaitez, l'iCombi Pro peut même notifier lui-même le technicien partenaire si une intervention est requise.

➔ **ConnectedCooking**  
La puissance de la digitalisation par RATIONAL. Pour garder toujours tout à portée de main.

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



### Academy RATIONAL.

Car il est important de continuer à se former.

Sous la houlette de chefs professionnels, découvrez comment exploiter encore davantage le potentiel de votre système de cuisson RATIONAL. Découvrez le séminaire de base gratuit pour faire le plein d'inspiration et nouvelles idées, motiver vos collaborateurs et optimiser vos flux de production. Ou réservez un séminaire payant sur des thèmes spécifiques : notamment le banquet/Finishing, la restauration collective, la restauration scolaire. L'accompagnement dédié au sein de votre établissement vous offre une expérience encore plus personnalisée étant donné que vous définissez vous-même les contenus qui seront abordés.

➔ **S'inscrire maintenant**  
Tél. +33 (0)3 89 57 00 82

[rational-online.com/fr/academy](http://rational-online.com/fr/academy)



**RATIONAL France S.A.S.**  
4 Rue de la Charente – BP 52  
68271 Wittenheim Cedex  
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82  
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

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

