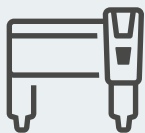


iVario Pro



Vaření v tlaku.

Rychle a šetrně k cíli.



Funkce vaření v tlaku.

Účinná příprava.

Proč vaření v tlaku?

Zařízení vytvoří tlak, abyste vy nemuseli pracovat pod tlakem. Pokud často potřebujete připravovat některé pokrmy co nejrychleji, zvládnete to s volitelnou inteligentní funkcí vaření v tlaku. Ragú, dušené pokrmy, vývary, polévky a Eintopf jsou bezpečně uzavřeny v pánvi vnitřním zámkem a připraveny až o 35 % rychleji.

Samozřejmě bez ztráty kvality.

Bez požadavků na údržbu.

Topný systém iVarioBoost vytvoří tlak jediným stisknutím tlačítka a udržuje jej konstantní. Tímto je chráněna struktura potravin a nejlepší výsledky jsou v co nejkratším čase servírovány na stůl.

1 Rychleji k cíli

iVario je rychlé už i bez vaření v tlaku. iVario Pro L například ohřeje 60 litrů vody za pouhých 13 minut a je tak mnohem rychlejší než běžné výklopné pánve a kotle.

Funkce vaření v tlaku zvyšuje teplotu v hrnci až o 8 °C a zrychluje tak vaření produktů až o 35 %. Pro vás to znamená významně vyšší produktivitu.

2 Cesta k úspěchu

Pomocí topného systému iVarioBoost se přivede voda k varu a vzniká vodní pára. Aby neunikala pára a aby bylo možné vytvořit tlak, je víko iVario Pro bezpečně uzavřeno patentovaným vnitřním zámkem. Proces vaření začíná a teplota varné komory i tlak se monitorují po sekundách. Je zajištěn konstantní tlak a ke konci vaření se kontrolovaně sníží, aby bylo možné víko bezpečně otevřít.

Pro vás to znamená: začnete varný proces a můžete se starat o jiné věci.

3 Šetrný proces vaření

Konstantní tlak a přesná regulace teploty jsou zásadní pro dosažení výjimečných výsledků, přičemž struktura potraviny zůstává neporušená. iVario Pro má k dispozici patentovaný topný systém iVarioBoost, který nejen rychle předeřhívá, nýbrž který i velice citlivě teplotu reguluje. Takto je zaručena exaktní teplota během celého průběhu vaření a váš produkt se vaří šetrně, rovnoměrně a rychle.

4 Dušení v tlaku

Pokud se jídlo při vaření v tlaku vaří výlučně vodní párou, hovoříme o dušení v tlaku. Tímto způsobem se do vařené vody nevyplavují žádné vitaminy, ale zůstávají zachovány ve vařené potravine. Protože v hrnci není žádný kyslík, zůstává zachováno i více vitamínu C. Pro zdravé vaření.

5 Bezpečnost bez údržby

Patentovaný zámek víka uzavírá pánve bezpečně, bez nebezpečí úrazu a také hygienicky. Pro ještě větší bezpečnost při práci a pro snadné a rychlé čištění.

iVario Pro vytváří maximální tlak 300 mbar a nepodléhá tak dodatečné zákonné kontrolní údržbě. Pro vás to znamená optimální rovnováhu mezi výkonem a bezpečností.



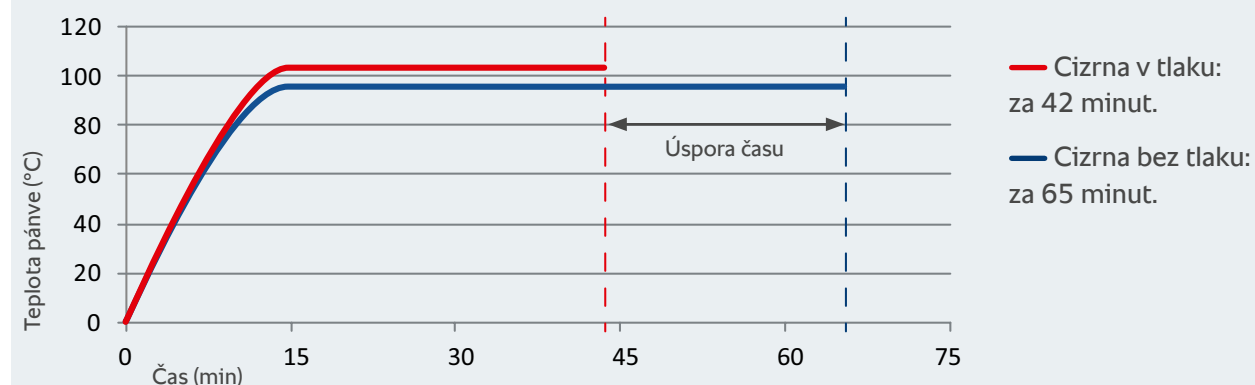
Úspora vašeho času

V porovnání s iVario bez volitelné možnosti vaření v tlaku.

➔ 14% rychlejší u dušených pokrmů.

➔ 27% rychlejší u zeleniny a brambor.

➔ 35% rychlejší u cizrny a luštěnin.



Dostupnost pro varné systémy RATIONAL

Modely	Volitelná možnost vaření v tlaku
iVario 2-XS	–
iVario Pro 2-S	•
iVario Pro L	•
iVario Pro XL	•

• dostupné / – nedostupné

RATIONAL Czech Republic s.r.o.

Evropská 859/115
160 00 Praha 6 – Vokovice
Česká republika

Tel. +420 226 521 500

info.cz@rational-online.com
rational-online.com

