

Приглашение

# RATIONAL CookingLive

Производство без компромиссов.



## iCombi® Pro.

Мощность. Качество. Эффективность.

Выпекание, жарение, пошивование, приготовление на гриле, на пару и во фритюре — все это в одном аппарате и на площади около 1 м<sup>2</sup>. Благодаря своему интеллекту iCombi Pro быстро реагирует на Ваши требования. Дверца рабочей камеры была открыта слишком долго? Приготовили больше картофеля фри, чем обычно? Аппарат автоматически откорректирует влажность, скорость вентилятора и температуру! Для достижения результата, который ожидаете Вы. Всегда!



iCombi Pro берет на себя планирование производственных процессов и показывает, когда и какие блюда можно приготовить вместе. Оптимизирует рабочие процессы, экономит время и энергию. Он знает, как добиться желаемого результата приготовления и может уверенно повторить его раз за разом. С превосходным качеством.

Приходите и убедитесь в эффективности аппарата RATIONAL.  
**Протестируйте его самостоятельно!**

Участие бесплатное!

**Продолжительность 1,5 -2 часа.**



**Проводится при поддержке компании Юниторг Екатеринбург.**

**Мастер-класс состоится 30 сентября в 14:00**

**по адресу: г. Екатеринбург, Бажова 75а, Кулинарная студия Модерато.**

**Ведет мастер-класс шеф-повар компании RATIONAL, Илья Сулов.**

**Телефон для регистрации: +7(343) 226-19-10**

**Мы ждём встречи с вами!**