



R°

R O C C O O K

AZ EL CELLER DE CAN ROCA
ÉTTEREMTŐL

A precíziós alacsony hőmérséklet
szabályzónak köszönhetően rendkívüli
könnyedségű indukciós főzés

A Cata elhozta Önnek a Rocook főzőlapot, amelyet a híres spanyol, többszörös díjnyertes (kétszer is elnyerte a világ legjobb éttermének járó díjat) El Celler de Can Roca étterem fejlesztett ki a tradicionális, valamint az avantgárd konyhában szerzett sok éves tapasztalata alapján.

Főzőközeg hőmérsékletét
érzékelő szenzor

Maghőmérő



APP



ROCOOK

A ROCOOK Induction a Cata által tervezett, **precíziós hőmérséklet szabályozós** indukciós főzőlap.

A főzőközeg hőmérsékletét érzékelő szenzornak és az étel belső hőmérsékletét mérő maghőmérőnek köszönhetően bármilyen recepttel dolgozunk is, a végén mindig **optimális íz és tökéletes textúra** születik.

Egy rendkívül **sokoldalú** készülékről van szó, ahol a főzés történhet a teljesít-

ményfokozat beállításával is. Érintővezérlője könnyű, intuitív használatot biztosít, de egy külön, ehhez a készülékhez kifejlesztett mobilalkalmazáson keresztül is használhatjuk. A mobilalkalmazás **recepteket és oktatóanyagokat** is tartalmaz, ezzel még élvezetesebbé téve a konyhában töltött időt.

A ROCOOK Induction főzőlapot **nagy energiahatékonyság** jellemzi, ezenfelül **tárolása és szállítása is egyszerű**.



ROCOOK

AZ EL CELLER DE CAN ROCA
ÉTTEREMTŐL



Kiemelkedő jellemzői:

- A lassú főzés lenyűgöző textúrát biztosít, miközben az étel íze és tápértéke optimális marad.
- A precíz hőmérséklet-szabályozónak és idővezérlésnek köszönhetően a Rocookkal történő lassú főzés tökéletes eredményt lesz lehetővé.
- A főzőközeg hőmérsékletét érzékelő szenzor és a maghőmérő biztosítja, hogy az étel megfelelő módon legyen elkészítve.
- Az érintővezérlő könnyen kezelhető és a Bluetooth-os mobilalkalmazás* is felhasználóbarát.
- Szabadonálló, kompakt kialakítása és könnyű súlya miatt szállítása és tárolása egyszerű.
- Spanyol tervezésű és gyártású.
- A különböző főzési eljárásokhoz többféle kiegészítő is elérhető.
- Normál indukciós főzőlapként is használható.

(* Csak bizonyos operációs rendszereken érhető el.)

Különböző főzési eljárások:

 Főzés zacskóban
vagy edényben



 Szuvidálás



 Gőzölés



 Folyadékba merítve (vízbe)



 Folyadékba merítve
(szószokba, olajokba)



 Folyadékba merítve
(lassan főzve)



 Szabályozott sütés



 Főzés a teljesítményszint beállításával





www.rocook.com

A www.rocook.com oldal folyamatosan friss információkkal szolgál az alacsony hőmérsékletű főzéssel kapcsolatban, valamint folyamatosan új receptek és oktatóanyagok segítik a bennünk rejlő kulináris tehetség felfedezését és főzés tudományunk tökéletesítését.

cata 

Importőr:

MULTIKOMPLEX BUDAPEST KFT.

a páraelszívók szakértője... 1995 óta

H - 1211 Budapest, Mansfeld Péter u. 27

(volt Bajáki Ferenc utca)

tel.: +(36-1) 427 0325, +(36-1) 427-0326;

fax: +(36-1)427 0327

www.multikomplex.hu