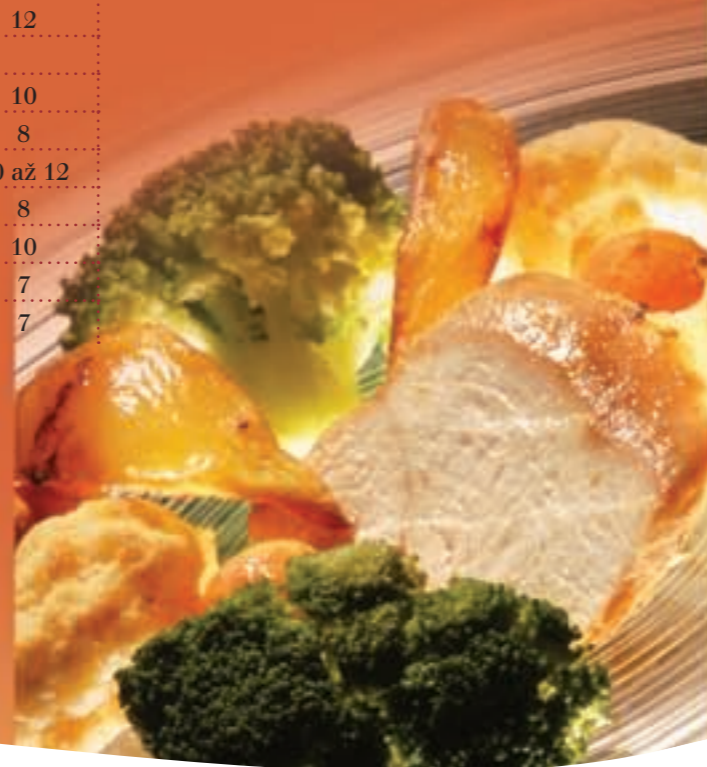




# Combi Profi

Tabuľka nastavenia konvektomatu pre vyprážanie a pečenie

Konvektomat Rational			
Vyprážanie	Predhrievanie / teplota	Teplý vzduch / vlhkosť	Čas v min.
Bravčový rezeň	300°C/250°C	100/0	7
Kurací rezeň	300°C/250°C	100/0	8
Karbonátok	300°C/250°C	100/0	8
Vyprážené rybie filé	300°C/250°C	100/0	7
Vyprážený syr	300°C/250°C	100/0	7
Vyprážené šampiňóny	300°C/250°C	100/0	7
Vyprážený karfiol	300°C/250°C	100/0	7
Hranolky	260°C/210°C	100/0	12
Zemiaky americké mrazené	260°C/210°C	100/0	12
Zemiaky varené	260°C/210°C	100/0	12
<b>Pečenie</b>			
Kuracie prsia	260°C/210°C	100/0	10
Bravčový rezeň	260°C/210°C	90/10	8
Beefsteak	260°C/210°C	100/0	10 až 12
Pečeň	260°C/210°C	90/10	8
Mleté mäso – sekaný rezeň	260°C/210°C	100/0	10
Steak z lososa	260°C/210°C	90/10	7
Rybí fileť	260°C/210°C	90/10	7



# Combi Profi

Rastlinný tuk  
k vyprážaniu a pečeni v konvektomate



Unilever Slovensko, spol. s r. o., Cintorínska 3/B, 810 00 Bratislava 1  
KNORR Kuchařský servis, Vinohradská 10, 120 00 Praha 2  
tel.: +420 224 236 768, fax: +420 224 238 426  
e-mail: cook.studio@unilever.com, [www.unileverfoodsolutions.sk](http://www.unileverfoodsolutions.sk)

Váš partner v gastronómii



Váš partner v gastronómii





# Combi Profi



# Combi Profi

*Potrebujete len kvapku tuku...  
... a rezeň bude pekne do zlatova!*

*Výhody vyprážania v konvektomate  
s Ramou Combi Profi proti klasickému  
vyprážaniu v oleji v priebežnej smažičke.*



1. Nastavte a predohrejte konvektomat na potrebnú teplotu podľa toho, aký pokrm chcete pripravovať (viď tabuľka na zadnej strane).



2. Nastriekajte tuk Rama Combi Profi na plech pomocou striekacej pištole.



3. Pripravované suroviny rozložte na plech postriekaný tukom Rama Combi Profi a postriekajte ich rovnakým spôsobom zhora.



4. Suroviny pečte alebo vyprážajte pri predpísanej teplote a po určený čas (viď tabuľka na zadnej strane).



### Porovnanie pri príprave 1000 porcií vypráženého bravčového rezňa:

- Použijete až o 75% tuku menej!
- Skráťte celkovú dobu prípravy až o 3/4!
- Pokrm pripravovaný s Ramou Combi Profi vstrebá až o 75% menej tuku. Pokrm je teda podstatne zdravší!
- Nevznikajú ďalšie náklady na likvidáciu oleja, ktorý zostáva pri klasickom vyprážaní. Nemusíte vybavovať odvoz a likvidáciu tukov!
- Pri vyprážaní bravčového rezňa á 100 g v priebežnej smažičke je použité na porciu 40 g oleja.
- Pri vyprážaní bravčového rezňa á 100 g v konvektomate je použité na porciu 10 g tuku Rama Combi Profi.

### Spotreba tuku, čas prípravy a ostatné náklady pri vyprážaní v konvektomate a pri vyprážaní v priebežnej smažičke:

Názov položky	Vyprážanie v oleji v priebežnej smažičke	Vyprážanie v konvektomate s Ramou Combi Profi	Vaša úspora
Potrebné množstvo tuku	40 litrov	10 litrov	30 litrov
Cena tuku na liter	1,35 EUR	4,90 EUR	
Cena tuku na 1000 porcií vypráženého bravčového rezňa	54 EUR	49 EUR	5 EUR
Množstvo zostalého tuku po vyprážaní	28 litrov	0 litrov	28 litrov
Doba prípravy 1000 porcií vypráženého bravčového rezňa	60 minút	15 minút (i s predhriatím konvektomatu)	45 minút