



Syfon iSi Cream Profi Whip PLUS 1,0 l iSi 500101

Producent: Isi

Nr referencyjny: 500101

Cechy produktu

Pojemność (l): 1

- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- uwytłania smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- rekomendujemy używać nabożów firmy ISI
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 1 litr śmietany kremówki (30%), wbić 2 naboje, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany
- pasują naboje CREAM
- końcówka tulipan w standardzie