

Syfon do bitej śmietany, iSi, Cream Profi Whip PLUS, V 0.5l Isi 500051

Producent: Isi

Nr referencyjny: 500051

Cechy produktu

Pojemność - V: 0.5

Marka: Isi

- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- uwydatnia 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 nabojów firmy ISI
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0.5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnać syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra należy użyć 2 naboje)
- pasują naboje ISI Professional
- końcówka tulipan w standardzie