



Syfon do bitej śmietany, V 0.5 l Stalgast 500250

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 500250

Cechy produktu

Pojemność (l): 0.5

- 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
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0.5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany
- 2 końcówki w komplecie
- rekomendujemy używać nabołów firmy ISI