

Syfon do bitej śmietany, iSi, Creative Whip, Standard, biały, V 0.5l Isi 500052

Producent: Isi

Nr referencyjny: 500052

Cechy produktu

Pojemność - V: 0.5
Mycie w zmywarce: Tak
Marka: Isi

- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- przystosowany do pracy z zimnymi produktami
- 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 z silikonową nakładką
- 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
- 2 końcówki z tworzywa w komplecie, 1x "gwiazdka", 1x "tulipan"
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy