

Karta towaru: syfon do bitej śmietany, iSi, Cream Profi Whip PLUS, V
0.5l

Kod katalogowy: 500051

Dane

- Pakowane po: 1
- Pojemność [l]: 0.5
- Marka: iSi



Opis towaru

- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- uwypatnia 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 naboję firmy ISI
- 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 (do ubicia 1 litra należy użyć 2 naboje)
- pasują naboje ISI Professional
- końcówka tulipan w standardzie
- Okres gwarancji: 24