

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/syfon-isi-cream-profi-whip-plus-0-5l-p-4374.html>



Syfon isi cream profi whip plus 0,5l

Cena brutto	280,44 zł
Cena netto	228,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	500051
Kod producenta	500051
Producent	Stalgast

Opis produktu

Syfon isi cream profi whip plus 0,5l

- 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
- należy używać tylko naboju firmy ISI; używanie innych naboju powoduje utratę gwarancji
- 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 CREAM
- końcówka tulipan w standardzie

Parametry:

Pojemność - V: 0.5 l

Marka: Isi