

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/syfon-isi-cream-profi-whip-plus-0-5l-500051-p-8151.html>

Syfon iSi Cream Profi Whip PLUS 0,5l | 500051

Cena brutto	329,99 zł
-------------	------------------

Cena netto	268,28 zł
------------	------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Numer katalogowy	ST500051
------------------	-----------------

Kod producenta	ST500051
----------------	-----------------

Opis produktu

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 nabojęw firmy ISI, używanie innych nabojęw 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
Pojemność - V: 0.5 l
Marka: Isi