

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/syfon-isi-cream-profi-whip-plus-1-0-l-500101-p-8152.html>



Syfon iSi Cream Profi Whip PLUS 1,0 l | 500101

Cena brutto **394,12 zł**

Cena netto **320,42 zł**

Dostępność **Dostępny**

Numer katalogowy **ST500101**

Kod producenta **ST500101**

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 2 naboje, wstrząsnąć syfonem, zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany
pasują naboje CREAM
końcówka tulipan w standardzie
Pojemność - V: 1 l
Marka: iSi