

Syfon do bitej śmietany, iSi, Cream Profi Whip PLUS, V 0.5l, Stalgast 500051



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: S500051

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

323,64 zł z podatkiem

Opis produktu:

- 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
- należy używać tylko nabojów firmy ISI; używanie innych nabojów 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

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-7 dni

Pojemność (ml): 500

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: