

Sklep internetowy Gastro Frost

In The Woods Sławomir Jarzec
ul Leśna 25, 87-162 Obory, Kujawsko-Pomorskie
Nip: 8792076252, Regon: 362030348
tel. 574 760 441, 56 300 02 16,
e-mail: handlowy@gastrofrost.pl
Numer konta bankowego: 58 1140 2004 0000 3302 7577 0172

Dane aktualne na dzień: 18-04-2024 09:49

Link do produktu: <https://www.gastrofrost.pl/syfon-isi-cream-profi-whip-plus-1-0-l-p-5933.html>



Syfon iSi Cream Profi Whip PLUS 1,0 l

Cena brutto	520,29 zł
Cena netto	423,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	500101
Producent	isi
Pojemność - V	1 l
Marka	iSi

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 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