



Kulinarne inspiracje

## Z SYFONEM ISI

Kulinarny syfon iSi to zdecydowanie nie tylko bita śmietana. Możliwości jakie daje on zarówno kucharzom jak i barmanom są wręcz nieograniczone. Dzięki tym urządzeniom można przygotować: koktajle, aperitify, przekąski typu finger food – pianki, musy, dipy, zupy o konsystencji kremu lub cappuccino, pełną gamę sosów, elementy dań głównych, dekoracje, oraz całą masę subtelnej delikatności deserów.

Potrawy czy ich elementy powstające w syfonach iSi można przygotować zarówno na zimno jak i na ciepło. Oczywiście wszystkie mogą być zarówno na słodko jak i na słono, rozróżniającymi elementami są zawsze składniki umożliwiające spienianie a mogą to być: żelatyna, tłuszcz w tym śmietana, białko jaja kurzego oraz skrobia.”





NOWE TECHNOLOGIE

## SYFONY ISI

- więcej informacji na stronach od 336 do 339



7



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	500101	Syfon iSi Cream Profi Whip 1,0 l	323,- (397,29)
2.	500051	Syfon iSi Cream Profi Whip 0,5 l	288,- (354,24)
3.	500305	Syfon iSi Thermo Whip 0,5 l	452,- (555,96)
4.	500205	Syfon iSi Gourmet Whip 0,5 l	367,- (451,41)
5.	500210	Syfon iSi Gourmet Whip 1,0 l	427,- (525,21)
6.	500410	Syfon automatyczny iSi Thermo XPress Whip 1,0 l	718,- (883,14)
7.	500013	Stojak do syfonów kulinarnych	99,- (121,77)

### NABOJE DO SYFONÓW

- każdy nabój zawiera 8 g czystego N2O
- naboje wykonane najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty gwarancji

Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
500000	Naboje CREAM	10	12,50 (15,38)
500003	Naboje CREAM	24	30,00 (36,90)
500005	Naboje CREAM	50	63,00 (77,49)



Cena od:  
**12,50**

NOWE TECHNOLOGIE

## KOŃCÓWKĄ RAPID INFUSION

Proces infuzji umożliwia płynom nadanie dowolnego smaku w możliwie najkrótszym czasie. Po pierwsze, umożliwia połączenie aromatyczne substancji stałych (np. zioła, przyprawy, owoce) z cieczami (np. alkohol, olej, woda, ocet) w syfonie ISI. Następnie dzięki ciśnieniu stosując nabój ISI Cream do syfonu smak produktów stałych przechodzi do cieczy. Tworzy się niepowtarzalny aromat przy użyciu naturalnych składników. Wykorzystując końcówkę Rapid Infusion redukuje się ciśnienie powstałe w syfonie bez utraty przygotowanego produktu.



### ZESTAW RAPID INFUSION

- zawiera: końcówkę rapid infusion, sitko z uszczelką silikonową oraz szczoteczkę do czyszczenia
- wykonana ze stali nierdzewnej i silikonu



Nr kat.	Cena (zł)
500011	80,- (98,40)

