

# Isi

*Gourmet Whip.*

## Professional Allrounder

Darf es etwas mehr sein?

Mit unserem original iSi Gourmet Whip gelingen Ihnen aufgeschlagene warme & kalte Saucen, Suppen, Espumas und Desserts im Handumdrehen.

## Der verlässliche Partner für Ihre Inspiration.

Durch das perfekt aufeinander abgestimmte System aus hochwertigen Materialien sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Marinieren, Aromatisieren, Füllen und Dekorieren – mit dem iSi Gourmet Whip und den passenden Accessoires kreieren Sie Gerichte, die Ihre Gäste begeistern!

- Klein, handlich & flexibel: Auch für kleine Küchen geeignet
- Leichte Bedienung und Reinigung: Komplett Spülmaschinengeeignet
- Viele Accessoires für noch mehr Inspiration
- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl für hohe Langlebigkeit und Sicherheit.
- NSF-zertifiziert und für Profiküchen entwickelt

### Anwendungsmöglichkeiten

#### *Klassische Sahneanwendung*

Mit iSi gelingen köstliche Sahnekreationen ganz einfach! Ob klassische Schlagsahne, aromatisierte Sahne oder kalte Desserts auf Sahnebasis – lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.



### *Aromatisieren*

Mit dem iSi Gourmet Whip und der Rapid Infusion Technik lassen sich Flüssigkeiten mit Aromen versetzen. Was früher eine Frage von Tagen oder gar Wochen war, lässt sich mit Rapid Infusion auf ein paar Minuten verkürzen.



### *Espumas*

Espuma ist das spanische Wort für Schaum. Der Begriff wurde vor allem durch den Wegbereiter der Avantgarde- bzw. Molekularküche und spanischen Spitzenkoch Ferran Adrià geprägt.



### *Füllen & Dekorieren*

Mit den praktischen iSi Tüllen fällt die ansprechende und kreative Präsentation von Sahne, Desserts, Espumas, Saucen, Suppen und vielem mehr ganz leicht. Der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

