

Bottiglia termica in acciaio a doppia parete. Testata in metallo con protezione in silicone e leva d'erogazione antiscivolo. Lavabile in lavastoviglie. - Double-walled, vacuum-insulated stainless steel bottle. Metal head with silicone grip protection. Non-slip lever with drip-stop feature. Dishwasher-safe.



SPUMA DI MANGO

Ingredienti: 750 g di mango, 110 g di zucchero, 4 fogli di gelatina, 250 ml succo d'arancia.

Preparazione: Mettere la gelatina in acqua fredda, bollire il mango tagliato a dadini, ridurre in purea con succo d'arancia e zucchero e passare ad un setaccio fine. Scaldare 200 ml di purea a 60° C ed unire la gelatina strizzata mescolando. Aggiungere la rimanente purea e lasciare raffreddare. Mescolare con una frusta prima di versare il tutto nel sifone.

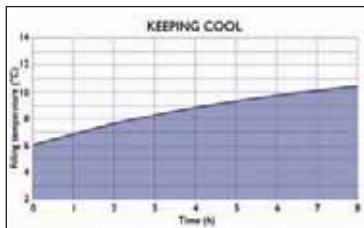
MANGO SPUMA

Ingredients: 750 g. mangoes, 100 g. sugar, 4 sheets gelatine, 250 ml. orange juice.

Preparation: Soak the gelatine in cold water. Boil diced mangoes, orange juice and sugar, puree and pass through a fine sieve. Heat 200 ml. of the puree to a temperature of 60° C and stir in the pressed out gelatine. Add the remaining puree and allow to cool. Beat with a whisk before pouring into the whip.

Il sifone termico ISI mantiene panna montata, creme, salse o espumas fredde alla temperatura ideale per 8 ore. Utilizzare la guarnizione grigia della calotta solo per le preparazioni fredde.

The ISI Thermo whip keeps cold whipped cream, chilled light desserts and refreshingly cool espumas at the ideal serving temperature for 8 hours. Use the grey head gasket for cold preparations.



41455T05

Sifone termico
Thermo whipper
Thermo-Sahnebereiter
Siphon à crème, isotherme
Sifón isotérmico

41455-AA *

Conf. 10 cartucce
Set 10 creamer chargers
10-Stk. Sahnekapsel-Packung
10 cartouches à crème Chantilly
Recarga para sifón, 10 piezas



CREMA DI SALSA DI VITELLO

Ingredienti: 450 ml di brodo ristretto chiaro di vitello, 450 ml di panna, 50 g di fiocchi di burro, 80 g di funghi Champignons tagliati a dadini (senza lamelle), 40-50 g di farina di frumento, 50 g di vino bianco secco, sale, pepe bianco, succo di limone.

Preparazione: sciogliere i fiocchi di burro, unire i Champignons facendoli colorire. Versare il ristretto sgrassato, aggiungere la panna, portare ad ebollizione. Mescolare la farina con il vino bianco ed unire al composto in ebollizione con la frusta. Lasciar cuocere per qualche minuto ed aggiungere le spezie ed il succo di limone. Frullare e ridurre a purea e passare ad un setaccio fine. Versare nel sifone.

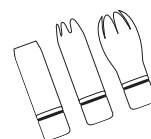
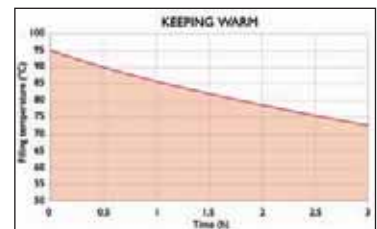
CREAMED VEAL SAUCE

Ingredients: 450 ml strong, light, clear veal stock, 450 ml cream, 50 g butter flakes, 80 g fresh, trimmed mushrooms, finely chopped (without gills), 40-50 g wheat flour, 50 ml dry white wine, salt, white pepper, fresh lemon juice to taste.

Preparation: Melt the butter flakes and allow the chopped mushrooms to brown, then add the degreased veal stock and then the cream. Bring the mixture to the boil. Mix flour and white wine and stir into the boiling liquid with a whisk. Allow to simmer for a few minutes and then season with spices and lemon juice. Pass the sauce through a fine strainer or puree in a blender and strain. Pour the sauce into the whip.

Mantiene minestre, salse, creme o espumas calde alla perfetta temperatura di servizio per 3 ore. Utilizzare la guarnizione rossa della calotta per le preparazioni calde.

Maintains heated soups, sauces or espumas at the perfect serving temperature for 3 hours. Use the red head gasket for warm preparations only.



Completo di 3 bocchette
Supplied with 3 nozzles

| art. | Ø cm. | h. cm. | lt. |
|----------|-------|--------|-----|
| 41455T05 | — | — | 0,5 |

isi®

41455

Sifone, professionale
Professional whipper
Profi-Sahnebereiter
Siphon à crème, professionnel
Sifón montador de nata, profesional

41455-AA*

Conf. 10 cartucce
Set 10 creamer chargers
10-Stk. Sahnekapsel-Packung
10 cartouches à crème Chantilly
Recarga para sifón, 10 piezas



completi di 3 bocchette
supplied with 3 nozzles

| art. | Ø cm. | h. | lt. |
|----------|-------|----|-----|
| 41455-05 | — | — | 0,5 |
| 41455-10 | — | — | 1,0 |

Testata e bottiglia in acciaio inox, lavabile in lavastoviglie - Ideale per panna montata, tutti i tipi di mousse o espumas, creme calde e fredde, dolci e salate - Head and bottle in s/s, dishwasher safe - Ideal for creams as well as for all kind of flavoured creams and sauces both sweet and savoury.
* Contenuto sotto pressione, prodotto non idoneo a spedizione via aerea - Content under pressure, product not suitable for air-shipment.

isi®

spuma di yogurt

375 gr. di yogurt - 100 ml. di panna fresca - 50 gr. di zucchero - 2,5 fogli di gelatina

Mettere la gelatina a bagno nell'acqua fredda (15°C). Scaldare 100 ml. di yogurt a 60°C, aggiungere e sciogliere la gelatina ben strizzata e mescolare. Versare il restante yogurt e lasciare raffreddare. Sbattere ancora una volta con la frusta ed aggiungere la panna fresca, versare il tutto nel sifone. Consistenza: soda e cremosa. Si può servire con frutta fresca.

41451 new

Sifone, professionale
Professional whipper
Profi-Sahnebereiter
Siphon à crème, professionnel
Sifón montador de nata, profesional

41455-AA*

Conf. 10 cartucce
Set 10 creamer chargers
10-Stk. Sahnekapsel-Packung
10 cartouches à crème Chantilly
Recarga para sifón, 10 piezas



cucumber yoghurt espuma

Ingredients for the 1 Litres ISI Gourmet Whip: 0.5 kg salad cucumbers - 0.5 kg yoghurt (3.5% fat) - 5 sheets of gelatine - dill, salt, white pepper

Preparation: wash the cucumbers and cut them into pieces without peeling them. Combine cucumber pieces, yoghurt and spices, purée in a blender and strain through a fine sieve. Soak gelatine in cold water. Place the squeezed out sheets into a saucepan with a little bit of the mixture and, constantly stirring, dissolve the gelatine. Next, add the cucumber blend to the gelatine and pour this mixture into the ISI Gourmet Whip. Screw in 2 ISI cream chargers, one after the other, and shake vigorously. Chill in the refrigerator for several hours. Shake the whipper vigorously upside-down before dispensing. For preparation in the 0.5 litres Gourmet Whip take half the ingredients and use 1 charger. Tip: before pouring in the mixture, place the ISI Gourmet Whip on ice. Excellent addition to salads and prawns.



| art. | Ø cm. | h. | lt. |
|----------|-------|----|-----|
| 41451-10 | — | — | 1,0 |

* Contenuto sotto pressione, prodotto non idoneo a spedizione via aerea - Content under pressure, product not suitable for air-shipment.
Sifone in acciaio inox, con doppia camera a tenuta termica con vassoietto raccogli gocce antiscivolo. Lavabile in lavastoviglie. I preparati freddi messi nel sifone (meglio raffreddare la bottiglia con acqua fredda o ghiaccio per aumentarne la tenuta) restano freddi fino a 8 ore. Si può riporre il sifone nel frigo e può essere riusato per vari giorni (accertarsi sempre della data di scadenza della panna o di altri ingredienti). Il sifone è a chiusura ermetica. I preparati caldi messi nel sifone (meglio pre-riscaldare la bottiglia con acqua calda per aumentarne la tenuta) restano caldi per 3 ore, ma non possono essere conservati e riscaldati. Il nuovissimo sistema di pescante permette l'erogazione facendo una leggera pressione sul bottone posto sulla testata. Il beccuccio si può togliere dopo ogni erogazione per la pulizia e riposizionato immediatamente, igienicamente perfetto. Thermo Xpress Whip risponde alle normative HACCP.
Double-walled, stainless steel vacuum-insulated bottle in 1 L (1 US quart). Simple operation with push button action and easy cleaning in the dishwasher. For hot and cold preparations. Includes non-slip drip tray. Takes up less space, with lower acquisition and operating costs than an air whipping machine. Keeps contents warm up to 3 hours. Keeps contents cold up to 8 hours.




41453 sifone soda - soda siphon



isi

41453

Sifone soda, professionale
Soda siphon, professional
Profi-Soda Siphon
Siphon à eau de seltz, professional
Sifón agua de seltz

| | art. | Ø cm. | h. | lt. |
|---|----------|-------|----|-----|
|  | 41453-10 | — | — | 1,0 |
|  | 41453R10 | — | — | 1,0 |
|  | 41453B10 | — | — | 1,0 |

s i n g a p o r e s l i n g

3/10 gin, 2/10 Cherry Brandy, 2/10 succo di limone, 1/10 sciroppo di granatina, soda, cubetti di ghiaccio.

PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti su cubetti di ghiaccio in un bicchiere long drink e completare con soda dall'ISI Soda Siphon. Decorare con una fetta di limone o una ciliegina al maraschino.

30 ml. (1 oz.) gin, 20 ml. (2/3 oz.) Cherry Brandy, 20 ml. (2/3 oz.) lemon juice, 10 ml. (1/3 oz.) grenadine syrup, soda water, ice cubes.

PREPARATION

Pour the ingredients into a long drink glass filled with ice cubes. Fill up with soda water from your ISI Soda Siphon. Decorate with a lemon slice or maraschino cherries.

3 cl Gin, 2 cl. Cherry Brandy, 2 cl. Zitronensaft, 1 cl. Grenadinesirup, Sodawasser, Eiswürfel.

ZUBEREITUNG

Zutaten über Eiswürfel in ein Longdrinkglas gießen und mit Sodawasser aus dem ISI Soda Siphon auffüllen.

Mit Zitrone oder Cocktailkirschen garnieren.

3 cl de gin, 2 cl. de Cherry Brandy, 2 cl. de jus de citron, 1 cl. de sirop de grenadine, eau pétillante, glaçons.

PRÉPARATION

Verser les ingrédients dans un verre à cocktail rempli de glaçons. Ajouter l'eau pétillante de votre ISI Soda Siphon et garnir d'une rondelle de citron ou de cerises à cocktail.

41453-AA*

Conf. 10 cartucce
Set 10 soda chargers
10-Stk. Sodakapsel-Packung
10 cartouches à eau de seltz
Recarga para sifón, 10 piezas



* Contenuto sotto pressione, prodotto non idoneo a spedizione via aerea.
Content under pressure, product not suitable for air-shipment.

KAYSER



41450

Sifone panna montata
Cream whipper
Rahmbläser
Siphon à crème Chantilly
Sifón montador de nata

| art. | Ø cm. | h. | lt. |
|----------|-------|----|-----|
| 41450-05 | — | — | 0,5 |
| 41450-10 | — | — | 1,0 |

Bottiglia in acciaio inox, testata in alluminio forgiato - Stainless steel bottle with drop-forged aluminium head

* Contenuto sotto pressione, prodotto non idoneo a spedizione via aerea - Content under pressure, product not suitable for air-shipment

Conf. 10 cartucce
Set 10 siphon chargers
10-Stk. Kapsel-Packung
10 cartouches à siphon
Recarga para sifón, 10 piezas



| art. | Ø cm. | h. | lt. |
|-----------|-------|----|-----|
| 41450-AA* | — | — | — |
| 41452-AA* | — | — | — |

KAYSER



41452

Sifone soda
Soda siphon
Soda Siphon
Siphon à eau de seltz
Sifón agua de seltz

| art. | Ø cm. | h. | lt. |
|----------|-------|----|-----|
| 41452-10 | — | — | 1,0 |