

## Sifon Gourmet Whip Plus - 100 cl, rustfrit stål

Den **Gourmet Whip Plus sifon** er det perfekte redskab til **professionelle køkkener, caféer og dessertelskere**, der ønsker at skabe **flødeskum, saucer, skum og mousse** med en let og luftig konsistens. Sifonen er fremstillet i **høj kvalitet rustfrit stål**, hvilket sikrer en **holdbar, sikker og hygiejnisk brug**.

### Produkt detaljer:

- **Type:** Sifon til skum, flødeskum, mousse og varme saucer
- **Kapacitet:** 100 cl (1 liter)
- **Materiale:** Rustfrit stål (flaske og hoved)
- **Farve:** Sølv
- **Anvendelse:** Velegnet til både kolde og varme blandinger (op til 75°C)
- **Tryksystem:** Kompatibel med N2O-ladninger (sælges separat)
- **Antal:** 1 stk

### Fordele ved Gourmet Whip Plus sifonen:

1. **Professionel kvalitet:** Slidstærkt rustfrit stål til lang holdbarhed.
2. **Alsiddig brug:** Perfekt til både kolde og varme kreationer.
3. **Ergonomisk design:** Nem at håndtere og bruge i et travlt køkken.
4. **Let at rengøre:** Aftagelige dele for nem rengøring og vedligeholdelse.
5. **Giver perfekte resultater:** Skaber luftige, stabile skum og cremer.

### Brugsvejledning:

1. Hæld den ønskede væske i sifonen (maks. 1 liter).
2. Skru låget på, og indsæt en N2O-ladning.
3. Ryst sifonen grundigt for at blande gas og væske.
4. Tryk forsigtigt for at dispensere skummet.
5. Efter brug, rengør sifonen grundigt og opbevar den tørt.

**Perfekt valg til restauranter, baristaer og kreative kokke, der vil løfte deres retter til et nyt niveau!**