

Das perfekte Grillerlebnis mit iSi

Mit den Temperaturen steigt auch unsere Lust, endlich wieder den Grill anzuheizen, wobei heuer Improvisation angesagt ist. Denn große Grillevents bleiben wohl aus, was aber kein Grund ist, auf den perfekten Grillgenuss zu verzichten! Ganz nach dem Motto #stayathomeandgrill inspiriert iSi alle, das eigene Zuhause, Balkon, Terrasse oder Garten als idealen Ort zum Entspannen und für ein ganz spezielles Urlaubs- und Grillfeeling zu nutzen. Alle Barbecue-Fans, egal ob Hobby- oder Profigriller können nämlich köstliche Grill-Gerichte kreieren – und das ohne enormes Fachwissen oder sündteurer Ausrüstung. Denn mit dem iSi-System für die hauseigene Outdoor-Küche gelingt die Zubereitung köstlicher Marinaden, natürlicher Aroma-Öle, Dips, raffinierter Drinks und Desserts einfach und schnell.

Wien, 07. Mai 2020 | Sommer, Sonne, Grillgenuss – Auch wenn der Sommer 2020 etwas anders wird, startet die heurige Grillsaison bereits voll durch. Der österreichische Qualitätshersteller von Sahnekapseln „Professional Chargers“, iSi Flaschen und Siphons, macht das Grillvergnügen im trauten Heim zu etwas Besonderem. Spritzige Sommer-Drinks sowie saftige Steaks mit aromatischen Marinaden und köstlichen Saucen gelingen dank des iSi Systems einfach und schnell – für ein kreatives Home-Barbecue mit WOW-Effekt. „Für mich bedeutet das Arbeiten mit iSi grenzenlose Freiheit in meiner Kreativität. Speziell beim Grillen finde ich viele sinnvolle und leckere Möglichkeiten den iSi Gourmet Whip einzusetzen. Grillen mit iSi ist für mich Emotion und Leidenschaft pur“, meint Kreativ-Koch Giuseppe Messina.

Grillmarinaden selbst gemacht

Der große Vorteil, wenn man Fleisch selbst mariniert: Man weiß genau, was in der Marinade steckt! So vermeidet man künstliche Geschmacksverstärker und kann seinen eigenen Geschmack in die Marinade einfließen lassen. Mit dem iSi Gourmet Whip und der iSi Rapid Infusion Technik sind jetzt selbstgemachte Marinaden und Aromaöle in kurzer Zeit zubereitet und einsetzbar, wenn man sie braucht! Was früher eine Frage von Tagen oder gar Wochen war, verkürzt sich auf wenige Stunden oder sogar Minuten: Mit iSi Rapid Infusion lassen sich Flüssigkeiten wie Öle, Essig oder Alkohol ganz nach persönlichem Geschmack mit Aromen versetzen sowie Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst [druckmarinieren](#). Das [Druckinjizieren](#) verleiht dabei sogar besonders großen Fleischspezialitäten wie dem Brisket, Pulled Pork, Pute aber auch Burgern ein einzigartiges Aroma. Die Marinade wird mit der iSi Nadeltülle direkt in das Fleisch injiziert und so eine präzise Dosierung und gleichmäßige Verteilung erzielt. Damit erhält das Fleisch das frische, geschmackvolle Aroma der Zutaten – und das ohne lange Ruhezeiten. [Klicken Sie hier für die Anwendungen & Rezepte.](#)

Dip it!

Neben der Marinade zählen vor allem frisch zubereitete Grillsaucen zu den absoluten Highlights eines gelungenen Barbecues. Ob süß-sauer, würzig, rauchig oder fruchtig – selbstgemachte Saucen können mit den iSi Geräten ganz nach Belieben und kulinarischer Ausrichtung verfeinert werden. Vor allem in einer von den Food-Trends „Snacken“ und „Dippen“ geprägten Esskultur sind sie ein effektvolles Instrument, den Grillteller kreativ in Szene zu setzen. Zudem ermöglicht das iSi System mit den perfekt abgestimmten iSi Professional Chargers und Accessoires eine flexible Anwendung sowie eine ideale Aufbewahrung, die eine Haltbarkeit der Saucen bis zu zehn Tagen im gekühlten geschlossenen System garantiert.

Sprudelndes Vergnügen

Neben den kulinarischen Genüssen sind auch erfrischende Durstlöscher und spritzige Cocktails das A und O eines jeden Grillabends. Für das Sommer-Feeling auf der Terrasse, am Balkon oder im eigenen Garten sorgt dabei der iSi Sodamaker Classic. Im dekorativ klassischen Vintage-Look und eleganten Design ist er der Hingucker bei jedem Grillabend und sorgt für stilvolles Trinkvergnügen. Sei es zum Aufspritzen von Sirup, Säften und selbstgemachten Limonaden oder zur Zubereitung von trendigen Cocktails, raffinierten Longdrinks und beliebten Klassikern wie Aperol Spritz oder Campari Soda. Das hochwertige Manufakturprodukt iSi Sodamaker Classic steht für geprüfte iSi Qualität aus Österreich seit über 150 Jahren und trägt dem Nachhaltigkeitsgedanken Rechnung.

Rezepte für selbstgemachte Sirupe finden Sie [hier](#).

Grillrezepte finden Sie [hier](#).

Weitere Informationen, Rezepte und Videos unter [isi.com/kulinarik/rezepte/](https://www.isi.com/kulinarik/rezepte/)

iSi Produkte sind im offiziellen **iSi Online Shop** unter [isi-shop.com](https://www.isi-shop.com) und im gut sortierten **Lebensmitteleinzelhandel und Fachhandel** erhältlich.

GESCHENKTIPPS:

- Personalisierungsmöglichkeit der iSi Geräte durch individuelle Gravur: [Ihr ganz persönliches iSi Gerät](#)
- Der Sodamaker Classic ist auch im Geschenkset mit 2 hochwertigen Gläsern erhältlich – perfekt für den Vatertag: [iSi Sodamaker Classic Set](#)

DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL

Um die abgebildeten Pressefotos in Druckqualität herunterzuladen, bitte folgenden Link verwenden: [Download](#) | © iSi GmbH / Volker Debus



Druckinjiziertes Hähnchen mit Maispüree / Gourmet Whip



Druckinjiziertes Hähnchen / Gourmet Whip



Anwendung Druckinjektion am Hähnchen / Gourmet Whip & Rapid Infusion



Côte de Boeuf mit Sauce Dijonnaise / Gourmet Whip



Pimenton del Padron Espuma / Gourmet Whip



Süßkartoffel-Schaum / Gourmet Whip



Geräucherte Mais-Tortillas /
Gourmet Whip



Vitello mit Saiblings-Creme / Gourmet
Whip



Fisch-Burger mit druckmarinierten
Karotten und Paprika-Espuma /
Gourmet Whip



Kräuter Sour Cream / Gourmet Whip



Cheesecake mit druckmarinierten
Birnen / Gourmet Whip



Giuseppe Messina, Kreativ-Koch & iSi
Markenbotschafter



Blue Vodka / iSi Sodamaker
Classic



Campari Soda Anwendung /
iSi Sodamaker Classic

Über iSi

Die iSi GmbH wurde im Jahr 1964 als in Wien als „iSi Metallwarenfabrik“ gegründet und ist bis heute ein eigentümergeführtes Unternehmen. Die Unternehmensgruppe besteht aus den drei Teilbereichen „iSi Culinary“, „iSi Components“ und „iSi Automotive“. Wobei in sämtlichen Sparten der Fokus auf der Herstellung von Druckgasbehältern liegt. Neben dem Sitz in Wien ist die iSi Gruppe heute mit Produktions- und Vertriebsstandorten weltweit vertreten und verkauft ihre Produkte in mehr als 90 Ländern. Seit 1984 ist Mag. Christian C. Pochtler geschäftsführender Alleingesellschafter.

Rückfragehinweis

iSi GmbH
Kürschnergasse 4, 1210 Wien
Tel. +43.1.250.99 0
presse@iSi.com

Pressekontakt

currycom communications GmbH
Mariahilferstraße 99, 1060 Wien
Klaus Jürgen Wegenstein | Mag. Mitra Vidic | Stefanie Muraue, BA
Tel.: 0676 84 90 50-50
kjlw@currycom.com | mitra.vidic@currycom.com | stefanie.muraue@currycom.com