



PRESSE INFORMATION

iSi Easy Whip PLUS – Im Handumdrehen zum Schlagobersgenuss

Franziskaner, Einspänner oder Kapuziner – die Wiener Kaffeetradition verlangt danach und auch sonst mag man auf frisches Schlagobers nicht verzichten. Das Eis im Sommer, winterliche Heißgetränke wie Kakao oder Eierlikörpunsch, aber auch der Lieblingskuchen schmecken gleich nochmal so gut.

Schnell und einfach zubereitet ist Schlagobers im neuen iSi Easy Whip PLUS. Neu präsentiert er sich mit hochwertiger Edelstahlflasche, Silikonkapselhalter und handlichem Druckknopf für einfachstes Dosieren. Der iSi Easy Whip PLUS ist in zwei Größen – 0,25 L und 0,5 L – im gut sortierten Geschirrfachhandel erhältlich.

Ein großes Plus der iSi Geräte ist das deutlich größere Aufschlagvolumen z.B. im Vergleich zur Zubereitung mit dem Mixer. Abhängig vom Fettgehalt des Schlagobers garantiert iSi mindestens doppelten Output. In wenigen Sekunden ist frisches, pures Schlagobers mit dem iSi Easy Whip PLUS zubereitet und im Kühlschrank bis zu 10 Tage lang haltbar. So ist Schlagobersgenuss zu jeder Zeit garantiert.





Inspiring food.

iSi – Qualität garantiert

iSi steht weltweit für höchste Qualität. Das gilt für die Kapselerzeugung genauso wie für die Herstellung der Sahne- und Sodasiphons. Jedes iSi Gerät und jede iSi Kapsel wird eingehend überprüft, bevor die Produkte das Werk verlassen. Für registrierte Kunden verlängert iSi außerdem die Gerätegarantie auf 3 Jahre. www.isi.com/garantie



iSi Kulinarik

Das ursprüngliche Tätigkeitsfeld der iSi Gruppe wurde der Jahre immer wieder erweitert. Von Dauer war der selbst gestellte Anspruch, stets innovative Qualitätsprodukte für den Haushalt und die Gastronomie herzustellen. Die CO₂ Kapseln für die Sodawasserproduktion sind neben den N₂O Kapseln zur Erzeugung von Sahne und Espumas das Kernprodukt des Kulinarik-Geschäftsfeldes. Zu den bekannten Produkten für die Schlagsahne- und Sodawasserzubereitung kamen in den letzten Jahren neue Anwendungen wie die Espuma Technik hinzu. Innovative Produkte für die unterschiedlichen Bedürfnisse im Gastronomie- und Haushaltsbereich zeichnen für den Erfolg der iSi Kulinarik verantwortlich.

Rückfragehinweis:

iSi GmbH
Kürschnergasse 4, 1217 Wien
Tel: +43-1-25099-590
Email: presse@isi.com
www.isi.com/kulinarik

Bildrechte: Der Abdruck der Fotos ist unter dem Hinweis © iSi GmbH honorarfrei.