

Geschüttelt, nicht gerührt

iSi Culinary präsentiert die Kunst der perfekten Sauce

Die perfekte Sauce ist nicht nur Kunst, sondern vor allem auch Arbeit – und viel Liebe zum Detail. Die multifunktionalen Geräte und passenden Accessoires von iSi unterstützen Profiköchinnen und -köche auf der ganzen Welt dabei, ihre Gäste jeden Tag mit neuen, spannenden Gerichten zu begeistern – köstliche Saucen sind hier das Tüpfelchen auf dem i. Ob im Restaurant, im Hotel, in der Kantine oder im Catering-Bereich, das iSi-System sorgt für perfektes Mise en Place, längere Haltbarkeit und eine eindrucksvolle Inszenierung – und spart dabei nicht nur Kosten, sondern schenkt auch viel Zeit für Kreativität.

Wien, 18. Mai 2021 | Ob klassische Sauce Hollandaise oder ausgefallene Champagner-Senf Sauce – iSi setzt jeder Sauce das Krönchen auf. Der österreichische Weltmarktführer und Qualitätshersteller von Chargers, Whips und Siphons greift auf langjährige Erfahrung zurück. Heute ist das perfekt aufeinander abgestimmte System aus der Profiküche kaum wegzudenken. Auch Richard Rauch, Haubenkoch und Präsident der „Jeunes Restaurateurs d’Europe“ (JRE) in Österreich ist von der innovativen Küchentechnik und den vielen Vorteilen von iSi überzeugt.

Mit iSi zur perfekten Sauce

Saucen schenken jedem Gericht das gewisse Etwas und verfeinern Speisen mit einer extra Portion Geschmack. „Die perfekte Sauce ist nicht nur Kunst, sondern vor allem auch Arbeit. Mit unseren multifunktionalen Geräten und passenden Accessoires vereinen wir Funktionalität mit einem einzigartigen Geschmackserlebnis“, so Maria Fürnhammer-Roskopf, Geschäftsführerin von iSi Culinary. Rainer Kratzer, iSi Rezept- und Produktentwickler, ergänzt: „Insbesondere bei der Zubereitung einer Sauce Hollandaise können bei der herkömmlichen Methode viele Fehler passieren. Mit dem iSi-System ist diese absolut gelingsicher, im Handumdrehen zubereitet und praktisch vorbereitet.“

Sparen mit jedem angerichteten Teller

Das iSi-System wurde von Profis für Profis entwickelt und verbindet eine Vielzahl von Vorteilen rund um die Effizienz und Flexibilität in der Küche. So verlängert das luftdicht verschlossene System beispielsweise die Haltbarkeit der Sauce – je nach Rezeptur auf bis zu zehn Tage, bei Lagerung im Kühlschrank. „Das reduziert nicht nur Foodwaste, sondern stellt vor allem auch in der aktuell sehr fordernden Zeit einen großen Benefit für die Gastronomie dar“, verdeutlicht Rainer Kratzer. Auch der Wareneinsatz kann mit dem iSi-System durch maximales Aufschlagvolumen und mehr Saucen-Portionen verbessert werden. Abhängig von der Rezeptur wird der doppelte bis fünffache Output garantiert.

Ein starker Partner für die Gastronomie

Ob iSi Gourmet Whip, Thermo Whip oder Thermo Xpress Whip PLUS – mit den iSi Professional Chargers und Zubehör bietet iSi ein innovatives System, mit dem es gelingt, Basissaucen sowie Klassiker individuell abzuwandeln und mit einem modernen Twist neu zu präsentieren. Es entsteht ein optimaler Mix aus luftig-leichtem, natürlichem Geschmack, perfekter Konsistenz und gleichbleibender Qualität, der visuelle und geschmackliche Highlights setzt. Ein System, das auch für Hauben- und Fernsehkoch

Richard Rauch unverzichtbar geworden ist: „Ich schätze iSi als österreichischen Traditionsbetrieb, der mit seinem Produktportfolio effiziente, handliche Geräte mit einer langen Lebensdauer bietet. Diese sind nicht nur einfach „Sahnegeräte“, sondern wahre Allrounder, die täglich auch meine Kreativität und mein Bestreben nach Genuss sowie kulinarischen Erlebnissen fördern.“ Als Präsident der Jeunes Restaurateurs d’Europe (JRE) in Österreich ist Richard Rauch ein engagiertes Mitglied der österreichischen Elite junger Spitzenköche. iSi unterstützt als offizieller österreichischer Premiumpartner der JRE die Vereinigung talentierter Spitzenköche. Gemeinsam werden gegenseitige Synergien genutzt, um neue Wege rund um Kulinarik und Genuss zu erkunden.

Zuletzt stand Richard Rauch in seinem Restaurant „Steira Wirt“ für iSi vor der Kamera. In der iSi Video-Reihe „Zu Gast bei“ zaubert Richard Rauch einen köstlichen Bärlauchschaum sowie eine luftige Vanillesauce, welche durch die Zubereitung mit dem iSi System ein besonderes Geschmackserlebnis bieten. Gemeinsam mit Rainer Kratzer werden auf unterhaltsame Art und Weise wertvolle Tipps & Tricks rund um das iSi System gezeigt.

iSi Culinary unterstützt mit der internationalen Kampagne rund um die Kunst der perfekten Sauce Profiköchinnen und -köche auf der ganzen Welt. Das neue „Zu Gast bei“- Video mit Richard Rauch, viele köstliche Saucen-Rezepte sowie ein exklusives Whitepaper mit wertvollen Spar-Tipps von Profis für Profis finden Sie auf siheroes.com

iSi Produkte sind im offiziellen iSi Online Shop unter isi-shop.com sowie im Fach- und Gastronomiegroßhandel und ausgewähltem Lebensmittelhandel erhältlich.

DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL

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



Sauce Hollandaise /
iSi Gourmet Whip
[REZEPT](#)



Champagner-Senf Sauce /
iSi Gourmet Whip
[REZEPT](#)



Wacholdercreme Sauce /
iSi Gourmet Whip
[REZEPT](#)



Räucherlachs Sauce /
iSi Gourmet Whip
[REZEPT](#)



Schnittlauch Sauce /
iSi Gourmet Whip &
iSi Whipper Holder
[REZEPT](#)



Aioli Sauce /
iSi Gourmet Whip
[REZEPT](#)



Vegane Curry Sauce /
iSi Thermo Whip
[REZEPT](#)



Vanillesauce /
iSi Thermo Xpress Whip PLUS



Richard Rauch,
Inhaber „Steira Wirt“, Haubenkoch
und Präsident der Jeunes
Restaurateurs in Österreich



Maria Fürnhammer-Roskopf,
Geschäftsführerin iSi GmbH und
iSi Culinary



Rainer Kratzer, R&D Manager bei
iSi Culinary



Über iSi

iSi Culinary ist Teil der iSi Group und eine von drei Business Units, die seit 1964 weltweit Druckgaszylinder für unterschiedliche Branchen produzieren und exportieren. Als österreichischer Weltmarktführer steht iSi Culinary für innovative Qualitätsprodukte für Gastronomie und Haushalt. Die Produktwelt umfasst Systeme aus perfekt aufeinander abgestimmten Geräten, Chargers und Zubehör. Die Anwendungsbereiche reichen von der Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zur Herstellung von Soda sowie kreativen Nitro-Drinks. Ausgehend vom Wiener Headquarter vertreibt das Unternehmen die Produkte in 90 Ländern.

Rückfragehinweis

iSi GmbH
Kürschnergasse 4, 1210 Wien
Telefon: +43 1 250 99 0
E-Mail: presse@iSi.com

Pressekontakt

Putz & Stingl GmbH
Badstraße 14a, 2340 Mödling
Katharina Deitzer
Telefon: +43 699 123 424 23
E-Mail: deitzer@putzstingl.at