

Die neue iSi Whipper Cap: Für mehr Effizienz und Flexibilität im Profi-Küchenalltag

Ein kleines Teil mit großer Wirkung - iSi Culinary stellt die neue iSi Whipper Cap vor. Die auslaufsichere Verschlusskappe wurde als Zubehör für den professionellen Einsatz mit dem iSi System entwickelt und bietet in der Gastronomie und Hotellerie sowie im Catering und in der Bar-Szene im Alltag viele Vorteile.

Zeit- und Arbeitersparnis durch effizientes Mise en Place

Die iSi Whipper Cap ist die langersehnte Antwort auf eine gängige Herausforderung im Profi-Küchenalltag. In der Anwendung mit dem iSi Cream Profi Whip, iSi Gourmet Whip oder iSi Thermo Whip dient die iSi Whipper Cap als einfaches aber zugleich geniales Gadget, mit dem die Effizienz und Flexibilität in der Profiküche und im Barbetrieb gesteigert werden kann: Vor allem in der Großgastronomie und im Catering wird täglich eine große Anzahl an Speisen zubereitet. Mit der iSi Whipper Cap können diese sofort in den jeweiligen Whipper gefüllt und mit der Verschlusskappe verschlossen werden. So können die Whipper nicht nur gestapelt, sondern auch einfach und platzsparend transportiert bzw. gelagert werden und sind jederzeit einsatzbereit, wenn man sie braucht. Zum Finalisieren der Speisen dann einfach die Whipper Cap gegen den Kopf des Systems tauschen, das Gerät wie gewohnt anwenden und die Köstlichkeiten im Handumdrehen frisch servieren.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Verschlusskappe aus Edelstahl und Silikon – entwickelt für den professionellen Einsatz
- Perfektes Mise en Place – ideal zur Vorbereitung von z.B. Suppen, Saucen und Espumas
- Einfacher und platzsparender Transport der iSi Whipper
- Für Kalt- und Warmanwendungen geeignet
- Spülmaschinenfest

iSi Whipper Cap und weitere iSi Produkte u. a. erhältlich im iSi Webshop unter [isi-shop.com](https://www.isi-shop.com)
Weitere Produktinformationen und viele Rezeptideen finden Sie auf www.isi.com/culinary

DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL

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



iSi Whipper Cap



Die iSi Whipper Cap ermöglicht einfaches Lagern und Transportieren der iSi Whipper.



Rainer Kratzer, iSi Rezept- und Produktentwickler, mit der iSi Whipper Cap.



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