

FICHA TÉCNICA

Referência

0432274325

Designação

SIFÃO P/NATAS ALUMINIO LACADO BR.0,5L Ø8x31,5CM

SIFÃO P/ NATAS

CREAM WHIPPER


SIPHON CRÈME



Linha

-



Referência	Medidas (CM)	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
0432274325	Ø8x31,5	0,5L	-	BR	-	01/012	 560370044388

ANOTAÇÕES

Com o sifão, as natas são batidas com o auxílio da gás, que é liberado sob pressão. O chantilly feito no sifão tem maior durabilidade do que o feito na batedeira ou à mão, porque fica conservado num recipiente hermeticamente fechado. Atualmente, o sifão também é usado para preparar as espumas, que podem ser doces ou salgadas. Com a utilização do sifão, as espumas ficam muito mais aeradas e delicadas do que as mousses. Recomendações de uso: Levar ao frigorífico antes de ser utilizado, não encher demais e agitar após colocar a cápsula de gás. Fornecido com 3 bicos com formatos diferentes, que permitem dar asas à sua criatividade na hora de decorar ou empratar. Não inclui cápsulas de gás.

NOTES

With the siphon, the cream is whipped with the aid of gas, which is released under pressure. The whipped cream made in the siphon lasts longer than the one made in the mixer or by hand, because it is kept in an airtight container. Currently, the siphon is also used to prepare foams, which can be sweet or savory. With the use of the siphon, the foams are much more aerated and delicate than the mousses. Usage recommendations: Refrigerate before use, do not overfill and shake after inserting the gas cap. Supplied with 3 nozzles with different shapes, which allow you to let your creativity run free when decorating or serving. Does not include gas capsules.

REMARQUES

Avec le siphon, la crème est fouettée à le aide de un gaz qui est libéré sous pression. La chantilly réalisée au siphon dure plus longtemps que celle réalisée au mixeur ou à la main, car elle est conservée dans un récipient hermétique. Actuellement, le siphon sert aussi à préparer des écumes, qui peuvent être sucrées ou salées. Avec le utilisation du siphon, les écumes sont beaucoup plus aérées et délicates que les mousses. Recommandations de utilisation : Réfrigérer avant utilisation, ne pas trop remplir et secouer après avoir inséré le bouchon de gaz. Livré avec 3 douilles de formes différentes, qui permettent de laisser libre cours à sa créativité lors de la décoration ou du service. Ne inclut pas les capsules de gaz.



CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR

Este produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos.

COZINHA E PASTELARIA

PASTELARIA

MAÇARICOS | SACOS E BICOS DE PASTELEIRO

KITCHEN & BAKING

PASTRY

PASTRY TORCHES | SYRINGES | PASTRY

CUISINE ET PÂTISSERIE

PÂTISSERIE

CHALUMEAUX | SERINGUES | SACS À