

## *Presseinformation*

Mit dem vielseitigen iSi Creative Whip lassen sich im Handumdrehen luftig-lockere Mousses, köstlich-leichte Cremes und trendige Kaffeespezialitäten zubereiten. Die Vielfalt der Anwendungen macht das Kochen und Zubereiten von kreativen Gerichten mit dem iSi Küchentalent zu einem exklusiven Erlebnis in den eigenen vier Wänden.

### **iSi Creative Whip: Genussmomente für zu Hause**

Im Profibereich ist iSi Culinary bereits als Spezialist für innovative Qualitätsprodukte für die Gastronomie bekannt. Das perfekte Tool für alle, die auch zu Hause auf Qualität und Innovation in der Küche setzen, ist der iSi Creative Whip genau der richtige Partner. Die einfache Handhabung, gepaart mit Spitzentechnologie und trendigem Design, zeichnen das Gerät aus.

Aus jeder kalten Zubereitung wird ein luftig-leichtes Geschmackserlebnis gezaubert: Von köstlichen Mousses, Toppings oder Sahne über Pancakes oder Waffeln bis hin zu herzhaften Saucen und Dips. Im umfangreichen, digitalen iSi Rezeptportal ist für jeden Geschmack und Anlass eine abwechslungsreiche Idee oder ein passendes Gericht dabei. Diese von iSi Köchen entwickelten Rezepte liefern täglich neue Kochinspiration und bringen Spaß und Genuss auf den Teller, in die Bowl oder in das Glas – und das mit Gelinggarantie.

### **Grenzenlose Kreativität und Anwendungsvielfalt**

Die iSi Geräte sind aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl mit bewusstem Verzicht auf Aluminium gefertigt. Dadurch sind sie langlebig und spülmaschinenfest – bestens geeignet für den täglichen Gebrauch. Das Portfolio der Whips besticht durch Trendfarben, Flaschengrößen mit jeweils 0,25-Liter- oder 0,5-Liter-Fassungsvermögen und sofortiger Einsatzbereitschaft mittels zwei beigegepackten iSi Professional Charger. Der iSi Creative Whip wird zusätzlich in einer Premiumausführung mit drei Garniertüllen aus hochwertigem Edelstahl angeboten – für noch mehr kreative Inspiration beim Anrichten und Dekorieren. Viele Accessoires sowie Ersatzteile sind ebenfalls separat erhältlich: Dabei steht iSi nicht nur für hohe Produkt- sondern auch für höchste Servicequalität.

### **Gekommen, um zu bleiben**

Die iSi Flaschen stehen dank der iSi Professional Charger unter Druck. Dadurch wird der Inhalt luftdicht verschlossen und die Zubereitungen sind mehrere Tage im Kühlschrank haltbar. Auf diese Weise können die Speisen bei gleichbleibender Qualität ohne Zusatz von Konservierungsstoffen gelagert und nach Bedarf portioniert werden. Außerdem punkten die Whips als stets mobile, flexibel einsetzbare und stromunabhängige Tools im Alltag.

**Weitere Informationen gibt es direkt bei der iSi Deutschland GmbH, unter [www.culinary.isi.com](http://www.culinary.isi.com) oder per Telefon +49 (0)212-397-0**

### **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. Ausgehend vom Wiener Headquarter vertreibt das Unternehmen die Produkte in 90 Ländern.*

*Freigabe zur Veröffentlichung, auch im Internet.*

### **Rezeptideen aus dem iSi Creative Whip:**



*Vitello Tonnato*



*Maronen Espuma*



*Tiramisu*



*Rote Bete Espuma*



*Green Goddess Dip*



*Oreo Topping*

### **Pressekontakt:**

*Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation*

*Carina Alves*

*Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen*

*Mobil: 0174 / 99 65 22 6*

*E-Mail: [post@gs-kommunikation.de](mailto:post@gs-kommunikation.de)*