



Presseinformation

Mit den iSi Whips gelangen perfekte Espumas und Saucen, locker-leichte Desserts und aufregende Drinks – ganz einfach im Handumdrehen. Sie sind flexibel einsetzbar und stehen für Qualität und Effizienz. Top-Köche schwören auf iSi.

iSi - die Geheimwaffe für die Profiküche

In der modernen Profiküche sind Effizienz, Qualität und Kreativität die entscheidenden Faktoren, um langfristig erfolgreich zu sein. Hier kommen die Geräte von iSi ins Spiel: Sie bieten nicht nur praktische Lösungen für eine Vielzahl von Anwendungen, sondern stehen auch für Innovation und höchste Qualität. Egal, ob es um luftige Espumas, cremige Suppen, Saucen, Schlagsahne, Desserts oder Toppings für Cocktails und Kaffeespezialitäten geht – mit den iSi Whips gelingt all das im Handumdrehen. Kein Wunder, dass iSi in der Gastronomie als unverzichtbares Werkzeug gilt.

Flexibilität und Effizienz – entscheidende Vorteile für Profiküchen

„Erfolgreiche Gastronomen überdenken ihre Arbeitsabläufe ständig und optimieren sie fortlaufend“, sagt Thomas Saatz, Geschäftsführer von iSi Deutschland. Ein gutes Beispiel dafür sei das Mise en Place, das durch iSi Geräte erheblich verbessert wird. Saucen oder Suppen können vorbereitet und in den iSi Gourmet Whip gefüllt werden, um sie im Service innerhalb von Sekunden verfügbar zu haben. „Das spart Zeit und Ressourcen und verbessert die Effizienz in der Küche enorm“, so Saatz.

Die Vorteile der iSi Geräte liegen auf der Hand: Sie sind nicht nur leicht in der Handhabung, sondern auch vielseitig einsetzbar und dank ihrer Unabhängigkeit von Strom perfekt für den mobilen Einsatz geeignet. Ob im Catering oder in der Küche – iSi Geräte sind flexibel einsetzbar, robust und gewährleisten ein hohes Aufschlagvolumen der Speisen für maximalen Outcome, was wiederum für eine erhebliche Reduktion des Wareneinsatzes sorgt. Zudem bleiben die Zubereitungen im iSi Whip über mehrere Tage im Kühlschrank ohne Qualitätsverlust frisch.

Erfolgsgeschichten aus der Branche

Für viele Spitzenköche sind die iSi Geräte die Geheimwaffe für kreative Gerichte in ihren Küchen. Stefan Wilke, Küchendirektor im Hotel The Fontenay in Hamburg, setzt sie in beinahe allen Bereichen seines Hauses ein: „Von der Vorspeise bis zum Dessert, ob Frühstück oder Dinner – iSi gehört bei uns fest zum Inventar.“ Besonders hebt er die hygienischen Vorteile und die konstante Produktqualität hervor.

Auch Bernhard Reiser, Spitzenkoch und Inhaber der REISER Genussmanufaktur, schätzt die iSi Whips als unverzichtbares Hilfsmittel. „Sie vereinfachen den Arbeitsalltag und

sparen Zeit – von Schäumen über Saucen bis hin zu Getränken. Nach über 20 Jahren der Nutzung sind die Geräte aus meiner Küche nicht mehr wegzudenken.“

Daniel Schöfisch, Küchenchef im Seezeitlodge Hotel & Spa, spricht dem iSi Gourmet Whip sogar einen „Fulltime-Job“ in seiner Küche zu. Die Geräte helfen ihm nicht nur beim Mise en Place, sondern sorgen durch eine hygienische Bevorratung und einfache Handhabung für hohe Wirtschaftlichkeit. „iSi hilft uns, Wareneinsätze zu reduzieren und Food Waste zu minimieren“, erklärt Schöfisch.

Innovation trifft auf Tradition

Fabian Timmer lobt besonders die Innovation, die iSi in seine Küche gebracht hat. Mit dem iSi Gourmet Whip und dem iSi Thermo Whip gelingt es dem Spitzenkoch aus Wuppertal, kreative und anspruchsvolle Gerichte auf höchstem Niveau zu kreieren. „Ob im Bankett oder am exklusiven Chef's Table ermöglicht iSi es mir, sowohl warme als auch kalte Zubereitungen perfekt zu servieren. Das spart Zeit und erhöht die Qualität meiner Gerichte“, so Timmer, der seit 2013 in der gehobenen Eventlocation „Gastronomie der Schützengesellschaft am Brill“ unter anderem für den exklusiven Chef's Table „1805“ zuständig ist.

Fan der ersten Stunde war und ist auch der Sternekoch Thomas Bühner. Er blickt auf jahrzehntelange Erfahrung mit iSi zurück: „Die Geräte haben meine Küche revolutioniert.“ Von heißen Kartoffelschäumen bis hin zu Kürbis-Curry-Eis – viele seiner Kreationen wären ohne die iSi Whips gar nicht erst umsetzbar gewesen. „Sie ermöglichen präzises Arbeiten, verlängern die Haltbarkeit unserer Zubereitungen und geschmacklich bekommen sie dank der Verarbeitung im iSi Whip einen echten Boost“, sagt Bühner. „In unseren Küchen in Taipeh und Beijing benutzen wir den Gourmet Whip in allen Größen sowie den Thermo Whip. An der Bar im la vie by Thomas Bühner in Taipeh kommen auch der Sodamaker und Soda Siphon zum Einsatz“, führt Bühner aus.

Unverzichtbar für jede Küche

Die iSi Produktpalette umfasst verschiedene Modelle, die alle Bedürfnisse einer modernen Küche abdecken. Der iSi Gourmet Whip ist in den Größen 0,25 Liter, 0,5 Liter und 1 Liter erhältlich und besonders für den mobilen Einsatz in Gastronomiebetrieben geeignet. Der iSi Thermo Whip mit einer Füllmenge von 0,5 Liter hält warme sowie kalte Zubereitungen über vier Stunden auf Temperatur, was ihn besonders bei Events und Großveranstaltungen unentbehrlich macht. Für kreative Getränke bietet der iSi Nitro Whip spannende Möglichkeiten, zum Beispiel für Nitro-Kaffee oder -Cocktails und mit Hilfe der Soda Sprudler kommt Leben in jeden noch so stillen Drink.

Spitzenköche in ganz Deutschland bestätigen die vielseitige Einsetzbarkeit der iSi Geräte und loben die positiven Effekte auf Effizienz, Hygiene und Kreativität in der Küche oder an der Bar. Ob Schaum, Suppe, Dessert oder Drinks – iSi ist die Geheimwaffe für jede professionelle Gastronomie. Hunderte Rezeptideen und Inspiration stehen online unter culinary.isi.com zur Verfügung.

Weitere Informationen gibt es direkt bei der iSi Deutschland GmbH, unter culinary.isi.com oder per Telefon +49 (0)212-397-0.

Über iSi Deutschland

iSi Culinary ist Teil der iSi Group und eine von drei Business Units, die seit 1964 weltweit Druckgaszylinder für unterschiedliche Branchen produzieren und exportieren. Die iSi Produktwelt umfasst Systeme aus aufeinander abgestimmten Geräten, Chargern und Zubehör. Die Anwendungsbereiche reichen von der Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zu Soda und Nitro-Drinks. Darüber hinaus vertreibt iSi Deutschland die Marken LocknLock Multifunktionsdosen und die Coravin Wein-per-Glas Entnahmesysteme.

Freigabe zur Veröffentlichung, auch im Internet.

Pressekontakt:

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de

Bildmaterial:



Stefan Wilke, Küchendirektor im Hotel The Fontenay



Bernhard Reiser, Spitzenkoch und Inhaber der REISER Genussmanufaktur

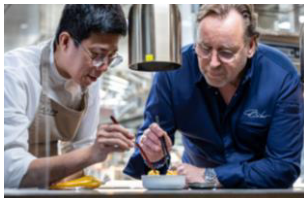


Daniel Schöfisch, Küchenchef im Seezeitlodge Hotel & Spa

Foto Credit: Ben Donath



Fabian Timmer, zuständig für den exklusiven Chef's Table „1805“ der Gastronomie der Schützengesellschaft am Brill



Thomas Bühner, La Vie by Thomas Bühner mit seinem Chef de Cuisine Xavier Yeung