



Presseinformation

iSi Culinary stellt den neuen iSi Thermo Whip vor. Das Gerät ist nun kompakter und leistungsstärker, spülmaschinenfest und ideal für anspruchsvolle, professionelle Küchen. Mit seiner Vielseitigkeit ist der iSi Thermo Whip der perfekte Begleiter für Gastronomiebetriebe, die auf Qualität, Effizienz und Kreativität setzen.

Der neue iSi Thermo Whip: Kompakter, robuster und vielseitiger

iSi ist als führender Hersteller von multifunktionalen Siphons für die Gastronomie ebenso bekannt wie für seine Innovationskraft. Jetzt präsentiert das Unternehmen den verbesserten iSi Thermo Whip, das thermoisierte Multitalent für die professionelle Küche. Dank seines innovativen Designs und der durchdachten technischen Optimierungen erfüllt der Thermo Whip die hohen Anforderungen der Mitarbeitenden in Gastronomie, Hotellerie, Cafés und Cateringunternehmen.

Optimale Leistung garantiert

Mit seiner kompakten und etwas kürzeren Bauweise erleichtert der überarbeitete iSi Thermo Whip die Handhabung. Der geschweißte Bodendeckel verbessert die Schmutzresistenz und sorgt für maximale Hygiene, während die Doppelwand-Vakuumisolierung eine perfekte Thermoleistung garantiert. Damit bleiben Zubereitungen bis zu vier Stunden stabil auf gewünschter Temperatur, egal ob kalt oder warm. Das bietet ein hohes Maß an Flexibilität beim täglichen Einsatz des Gerätes. Dank der effizienten Mise-en-place-Fähigkeit und der einfachen Handhabung spart der iSi Thermo Whip außerdem Arbeitszeit und verringert den Aufwand in der Küche.

„Für eine optimale Leistung empfehlen wir zum iSi Thermo Whip unsere iSi Professional Charger. Mit unseren Profigeräten kann im Vergleich zu herkömmlichen Sprühdosen oder Sahnevollautomaten ein vielfach höheres Aufschlagvolumen erzielt werden“, betont Thomas Saatz, Geschäftsführer von iSi Deutschland. „Das Ergebnis ist nicht nur eine überragende Qualität der Speisen, sondern durch den doppelten bis hin zu fünfmal höheren Output auch eine erhebliche Reduktion des Wareneinsatzes“. Zudem ist der iSi Thermo Whip NSF-zertifiziert, was seine hohe Qualität und Sicherheit im professionellen Einsatz unterstreicht.

Der Flaschenkörper des iSi Thermo Whips besteht aus gebürstetem Edelstahl in gewohnter iSi Qualität. Aufgrund der hochwertigen Verarbeitung ist das Gerät besonders langlebig und strapazierfähig, auch bei täglicher Nutzung. Dennoch gewährt iSi eine zweijährige Garantie auf den iSi Whip, auf die Isolierleistung des Flaschenkörpers sogar eine Garantie von fünf Jahren.

Qualität, Präzision und Effizienz in einem Gerät

Für eine sichere und angenehme Handhabung ist der Gerätekopf des iSi Thermo Whips mit einem Silikon-Griffschutz ausgestattet, während der fixierte Edelstahlkolben für präzise Anwendungen sorgt. Die temperaturbeständige Silikondichtung mit Entnahmelasche ermöglicht eine schnelle und hygienische Reinigung. Darüber hinaus ist der Thermo Whip komplett spülmaschinenfest, was die Reinigung zusätzlich erleichtert.

Um den iSi Thermo Whip noch vielseitiger nutzen zu können, hat iSi eine große Auswahl an Aufsätzen und Ersatzteilen im Angebot, die separat erhältlich sind. Damit bietet der iSi Thermo Whip nahezu endlose kreative Einsatzmöglichkeiten und eignet sich hervorragend für eine Vielzahl von Anwendungen: Luftige Espumas, Saucen oder Cremesuppen, ebenso wie Schlagsahne, Desserts oder Toppings für Cocktails und Kaffeespezialitäten gelingen im Handumdrehen.

Weitere Informationen gibt es direkt bei der iSi Deutschland GmbH, unter 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.

Bildmaterial:



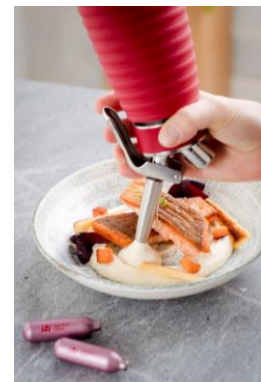
Wacholder-Creme-Sauce



Polenta-Schaum



Süßkartoffel-Espuma



Champagner-Senf-Sauce

Pressekontakt:

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de

Rezeptideen zum iSi Thermo Whip

Wacholder-Creme-Sauce

360 ml brauner Fond, 30 g Mehl (glatt), 15 g getrocknete Wacholderbeeren, 20 g Butter, 180 ml Sahne (mind. 32% Fett), 50 g Zwiebel, fein gewürfelt, 50 ml Gin

Zwiebel bei mittlerer Temperatur in Butter goldbraun rösten, mit Mehl bestäuben und eine braune Roux herstellen. Die Wacholderbeeren in einen Gewürzsack geben und zur Mehlschwitze hinzufügen. Mit Gin ablöschen und reduzieren. Mit den restlichen Zutaten aufgießen und aufkochen, bei schwacher Hitze zwei Minuten köcheln lassen. Gewürzsack entfernen, die Sauce fein pürieren und abschmecken. Direkt durch iSi Trichter & Sieb in den iSi Thermo Whip füllen. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 18-mal schütteln. Nach Bedarf portionsweise servieren.

Polenta-Schaum

40 g Polenta, 30 ml Olivenöl, 1 g Pfeffer, 450 ml Milch

Milch aufkochen und die Polenta einrühren. Rund 20 bis 30 Minuten bei mittlerer Hitze kochen und regelmäßig umrühren. Mit Butter, Olivenöl, fein geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Masse sollte eine flüssige Konsistenz haben. Bei Bedarf noch etwas Milch oder Gemüsfond hinzufügen. Die Masse durch iSi Trichter & Sieb direkt in einen iSi Thermo Whip passieren. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und kräftig 14-mal schütteln. Vor dem Servieren nochmals kräftig aufschütteln.

Süßkartoffel-Espuma

300 g Süßkartoffeln, 350 ml Milch, 75g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat

Süßkartoffeln in Salzwasser weichkochen, ausdampfen lassen und pürieren. Milch und Butter erhitzen und zusammen mit etwas Kartoffelwasser zu den Süßkartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend Basic Textur hinzugeben und durch iSi Trichter & Sieb in den iSi Thermo Whip füllen. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und sechs Mal kräftig schütteln.

Champagner-Senf-Sauce

20 g Butter, 150 ml Fischfond, 150 ml Sahne, 10 g Kristallzucker, 30 g Mehl, 120 ml Champagner, 10 ml Limettensaft, 40 g Dijonsenf

In einem Kochtopf die Butter schmelzen, das Mehl einrühren, mit dem Fischfond ablöschen und mit einem Schneebesen glattrühren. Sahne, Zucker, Champagner, Limettensaft und Senf hinzugeben. Alles kurz aufkochen und bei schwacher Hitze

zwei Minuten ausköcheln lassen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. Die Masse durch iSi Trichter & Sieb in den iSi Thermo Whip füllen, einen iSi Professional Charger aufschrauben und 18-mal schütteln.

Shiso-Limetten-Mousse

¼ EL Guarkernmehl, 50 g Agavendicksaft, 250 ml Sahne, 50 ml Sake, 100 g weiße Kuvertüre, 0,5 Limette (Saft & Abrieb), 5 Shiso-Blätter, 130 ml Mandelmilch

Für die Shiso-Limettenmousse Guarkernmehl, Agavendicksaft, Sake, Limettensaft und -abrieb, Shiso-Blätter und Mandelmilch fein pürieren und etwas quellen lassen. Anschließend die Sahne einrühren und durch iSi Trichter & Sieb in den iSi Thermo Whip füllen. Nun einen iSi Professional Charger aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank zwei Stunden durchkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Garnitur vorbereiten: Weiße Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und glattrühren, auf einem Backpapier dünn aufstreichen und auskühlen lassen. Wer mag, arbeitet noch getrocknete Blüten oder geriebene Shiso-Blätter ein.