

Link do produktu: <https://www.pcomp3000.pl/naboje-n2o-do-syfonu-do-bitej-smietany-7-5g-kayser-10-sztopk-p-15482.html>

BRAK  
ZDJĘCIA



## Naboje N2O do syfonu do bitej śmietany 7,5g Kayser 10 szt/Opk

Cena brutto	<b>20,00 zł</b>
Cena netto	<b>16,26 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>50772270</b>
Kod producenta	<b>9002539022226</b>
Kod EAN	<b>9002539022226</b>
Producent	<b>Art</b>

### Opis produktu

## NABOJE N2O DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY GASTRONOMII KAYSER 10 sztuk

Dzięki odpowiedniej zawartości gazu 7,5g N2O każdy z uniwersalnych wkładów marki Kayser umożliwia przygotowanie bitej śmietany, kremu lub sosu z ok.0,5 litra płynnej śmietanki kremówki oraz pozostałych składników przepisu.

**Instrukcja użycia:** Należy włożyć nowy nabój z gazem do uchwytu syfonu przeznaczonego do napełniania, następnie przykręcić uchwyt do gniazda, aż zawartość zostanie uwolniona z towarzyszącym charakterystycznym dźwiękiem przypominającym syczenie.

### Cechy produktu:

Zastosowanie: Syfon do bitej śmietany

Producent: KAYSER

Symbol producenta: K2222

Kolor: Niebieski

Rodzaj naboju: N2O (tlenek diazotu, podtlenek azotu)

Materiał wykonania: Metal

Pojemność: 10ml

Masa gazu 7,5g, ciśnienie 55bar (przy temp 20°C)

Kompatybilność: z większością marek dostępnych na rynku m.in. Forgest, MOSA, Hendi, iSi i inne

Ilość sztuk w zestawie: 10

Przeznaczony do kontaktu z żywnością: Tak

Znak bezpieczeństwa/zgodności: CE, ISO, HACCP

Dopuszczenie do obrotu w RP: Tak

## Specyfikacja

# Specyfikacja

Zastosowanie: Syfon do bitej śmietany

Producent: KAYSER

Symbol producenta: K2222

Kolor: Niebieski

Rodzaj naboju: N2O (tlenek diazotu, podtlenek azotu)

Materiał wykonania: Metal

Pojemność: 10ml

Masa gazu 7,5g, ciśnienie 55bar (przy temp 20°C)

Kompatybilność: z większością marek dostępnych na rynku m.in. Forcast, MOSA, Hendi, ISI i inne

Ilość sztuk w zestawie: 10

Przeznaczony do kontaktu z żywnością: Tak

Znak bezpieczeństwa/zgodności: CE, ISO, HACCP

Dopuszczenie do obrotu w RP: Tak