Link do produktu: https://www.pcomp3000.pl/naboje-n2o-do-syfonu-do-bitej-smietany-7-5g-kayser-25-sztopk-p-15480.html

Naboje N2O do syfonu do bitej śmietany 7,5g Kayser 25 szt/Opk

Cena brutto	**45,00 zł**
Cena netto	**36,59 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**50772268**
Kod producenta	**K2225POL**
Kod EAN	**9002539022257**
Producent	**Art**

Opis produktu

NABOJE N2O DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY GASTRONOMII KAYSER 25 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: K2225

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. Forgast, MOSA, Hendi, iSi i inne

Ilość sztuk w zestawie: 25

Przeznaczony do kontaktu z żywnością: Tak

Specyfikacja

Specyfikacja:

Zastosowanie: Syfon do bitej śmietany

Producent: KAYSER

Symbol producenta: K2225

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. Forgast, MOSA, Hendi, iSi i inne

Ilość sztuk w zestawie: 25

Przeznaczony do kontaktu z żywnością: Tak