

**BRAK
ZDJĘCIA**

Naboje N2O do syfonu do bitej śmietany 7,5g Kayser 6 szt/Opk

Cena brutto	15,00 zł
Cena netto	12,20 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	50772271
Kod producenta	K2229POL
Kod EAN	9002539022295
Producent	Art

Opis produktu

NABOJE N2O DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY GASTRONOMII KAYSER 6 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: K2229

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: 6

Przeznaczony do kontaktu z żywnością: Tak

Znak bezpieczeństwa/zgodności: CE, ISO, HACCP

Dopuszczenie do obrotu w RP: Tak

Kraj pochodzenia: Czechy