

SIFON CREAMPROFI PLUS ISI 0.5 L



Sifón para montar nata y preparar mousses ideal para profesionales. Capacidad medio litro

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos:142,83 €

Precio con descuento118,04 €

PVP Final:142,83 €

PVP sin IVA:118,04 €

24,79 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Sifón para montar nata y preparar mousses de marca **ISI**, es el ideal para pastelería y repostería profesional. También es ideal para elaborar espumas y todo tipo de salsas.

CARACTERÍSTICAS

- Fabricado en acero inoxidable
- Acabado mate
- Émbolo en acero inoxidable
- Cabezal en acero inoxidable con protector de silicona
- Junta del cabezal con anillo interior para una extracción fácil
- Boquilla de decoración con rosca de acero inoxidable
- Incluye cepillo de limpieza de fácil uso
- Apto para limpieza en el lavavajillas, excepto en portacápsulas
- Capacidad: 0.5 l

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.