

iSi PROFILINE

KAKAO,
FRAPPÉS
UND MEHR



iSi

Inhalt...

Viel mehr als Sahne...	Seite 5
Das Geheimnis des Erfolges	Seite 6
Die iSi Multifunktionstools im Überblick	Seite 8
Espumas - Definition	Seite 10
Die Espumas - Methode	Seite 11
Nützliche Tipps	Seite 12

Rezepte

Schoko und Minze	Seite 14
Kakao Frappé	Seite 15
Schokomousse mit Baileys	Seite 16
Zimtcreme	Seite 17
Classic Frappé	Seite 18
Frappé mit Birne und Zimt	Seite 19
Bananencreme	Seite 20
Kaffeefrappé mit Vanille und Kokos	Seite 21
Chai goes Grenadine	Seite 22
Planters Punch goes Frappé	Seite 23
Sweet Orangerie	Seite 24

Anwendungs Beratung	Seite 25
Unser Tipp: Lock & Lock	Seite 26



Viel mehr als Sahne...

Mit dieser iSi Rezeptsammlung möchten wir Ihnen eine kleine Auswahl an Gaumenfreuden schmackhaft machen, die Sie im Handumdrehen mit den iSi Gourmet Whips, dem iSi Thermo Whip und dem iSi Thermo XPress Whip zaubern können: vom klassischen oder fruchtigen Frappé über cremige Toppings bis hin zum raffinierten Kakao Frappé.

Probieren Sie unsere Rezeptideen einfach aus – wenn Sie Fragen oder Anregungen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Und wenn Sie uns Ihr ganz spezielles Lieblingsrezept verraten möchten, schicken Sie dieses einfach an iSi Deutschland! Mehr dazu auf www.isideutschland.com

Bitte bei allen Rezepten beachten:

Für den 0,25 L bzw. 1,0 L iSi Gourmet Whip Zutaten halbieren bzw. verdoppeln. Für den 1,0 L iSi Gourmet Whip 2 iSi Sahnekapseln verwenden. Alle Rezepte sind ausschließlich auf das iSi System, d.h. original iSi Multifunktionstools und original iSi Sahnekapseln ausgelegt und gelten auch für die iSi WhipPLUS Generation. Alle Preise in den Rezept-Kalkulationen sind unverbindliche Richtwerte und können abhängig von der Bezugsquelle variieren.



Das Geheimnis des Erfolges



Die iSi Kapsel: 8 Gramm geballte Energie! Alle iSi Sahnekapseln sind HACCP zertifiziert. Dadurch wird sichergestellt, dass Kunden und Anwender immer ein einwandfreies Produkt von iSi geliefert bekommen. iSi Sahnekapseln erhalten Sie in Verkaufseinheiten von 10, 24 und 50 Stück.



Der iSi Gourmet WhipPLUS

- 100% Edelstahl, gebürstet (0,25 L, 0,5 L und 1,0 L)
- Spülmaschinenfest
- Für kalte und warme Anwendungen im Kühlschrank oder in der Bain Marie
- Edelstahlkopf mit Silikon-Griffschutz
- Optimiertes, im Gerätekopf fixiertes Edelstahl-Dosierventil für exakte Dosierung, auch bei kleineren Portionen
- Drei verschiedene Garniertüllen mit Metallgewinde
- Höheres Aufschlagvolumen als mit anderen Methoden – geringer Wareneinsatz
- Geschlossenes System – entspricht höchsten Hygienestandards
- HACCP geeignet



Der iSi Thermo WhipPLUS

- 100% Edelstahl, poliert
- Doppelwandiger, vakuumisolierter Gerätekörper (0,5 Liter)
- Spülmaschinenfest
- Kalt halten bis zu 8 Stunden, warm halten bis zu 3 Stunden – unabhängig von Kühlschrank und Bain-Marie
- Patentiertes System – HACCP geeignet
- Edelstahlkopf mit Silikon-Griffschutz
- Perfekt für Küche, Theke und Terrasse
- Höheres Aufschlagvolumen als mit anderen Methoden – geringer Wareneinsatz
- Fünf Jahre Garantie auf die Isolierleistung des Flaschenkörpers



Der Thermo XPress Whip

- 100% Edelstahl, poliert
- Doppelwandiger, vakuumisolierter Gerätekörper
- Kalt halten bis zu 8 Stunden, warm halten bis zu 3 Stunden – unabhängig von Kühlschrank und Bain-Marie
- Flexibel, unabhängig von Strom
- Einfache Bedienung durch Knopfdruck und einfache Reinigung in der Spülmaschine
- Serienmäßige Ausstattung mit rutschfestem Untersetzer und integrierter Tropfschale
- Rückkühlen statt Entleeren – kein Entsorgen bei Tagesschluss
- Höheres Aufschlagvolumen als mit anderen Methoden – geringer Wareneinsatz
- Im Vergleich zur Sahnemaschine: geringer Platzbedarf, geringe Anschaffungskosten, geringe Betriebskosten
- HACCP geeignet





Die iSi Multifunktionstools



	iSi Gourmet WhipPLUS	iSi Thermo WhipPLUS	iSi Thermo Xpress Whip
Gerätekopf 100% Edelstahl	x	x	
Edelstahlflasche	x	x	x
Heißanwendung	x	x	x
Kaltanwendung	x	x	x
Thermofunktion		x	x
0,25 Liter Flaschengröße	x		
0,5 Liter Flaschengröße	x	x	
1,0 Liter Flaschengröße	x		x
Strom- und ortsunabhängig	x	x	x
Spülmaschinenfest	x	x	x
HACCP geeignet	x	x	x
Garniertüllen	3 Stück	3 Stück	1 Stück
Garantie	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre
Silikongriffschutz	x	x	
Kapselhalter m. Silikongriff	x	x	x

Die iSi Multifunktionstools werden ausschließlich mit iSi Sahnekapseln betrieben. iSi Sahnekapseln erhalten Sie weltweit in Verkaufseinheiten von 10, 24 und 50 Stück über alle guten Vertriebskanäle.

Innovationen, die für sich sprechen





Espumas - Definition

Espuma: spanisch für Schaum oder Mousse

Das sind köstliche Schäume aus Pürees, Coulis, Cremes, Extrakten oder Säften zubereitet in den iSi Gourmet Whips, im iSi Thermo Whip oder im iSi Thermo XPress Whip. Was ist das Besondere dieser neuen Zubereitung, von denen ihr Erfinder, der spanische Starkoch Ferran Adrià sagt, sie machen die „Seele“ eines Lebensmittels erst sichtbar bzw. schmeckbar.

Mehr Geschmack

Die spezielle Zubereitung in den iSi Gourmet Whips, im iSi Thermo Whip oder im iSi Thermo XPress Whip ermöglicht es, auf Sahne oder Ei ganz oder teilweise zu verzichten. Dadurch bleibt das natürliche Aroma der Grundzutat wesentlich intensiver erhalten und der Geschmack kommt unverfälscht zur Geltung. Die wertvollen Inhaltsstoffe der Zutaten, wie zum Beispiel Vitamine, bleiben voll erhalten.

Mehr Effizienz

Die Möglichkeit, die Rezepte im Voraus zuzubereiten, spart Zeit und erleichtert den Arbeitsablauf. Aufgrund der verwendeten Technik erzielt man eine hohe Ergiebigkeit durch bis zu 5-faches Aufschlagvolumen. Das Resultat ist eine leichte und innovative Küche.

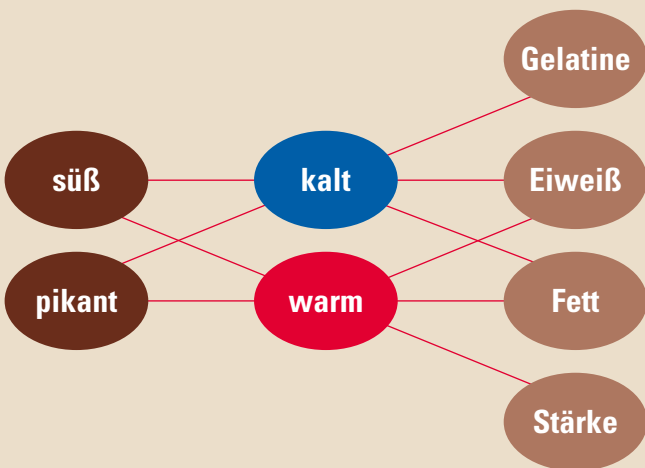
Mehr Qualität

Das geschlossene System erlaubt, die kalten Zubereitungen mehrere Tage im Kühlschrank bei gleichbleibender Qualität zu lagern. Zubereitungen, die über mehrere Stunden warm gehalten werden, können in so hoher Qualität wie à la minute serviert werden.



Die Espumas - Methode

Ein Espuma wird definiert durch die Geschmacksrichtung, die Temperatur und die für die Herstellung verwendete Basis.





Nützliche Tipps

Die iSi Gourmet Whips, der iSi Thermo Whip und der iSi Thermo XPress Whip sind die idealen Geräte zur Herstellung aller Arten von Espumas. Beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

1. Das Gewicht von Gelatineblättern variiert von Land zu Land. Bei diesen Rezepten wurden Gelatineblätter mit je 1,7 g verwendet. Bitte gegebenenfalls anpassen. Blattgelatine immer im kalten Wasser (max. 15 °C) einweichen, dann ausdrücken und mit einem kleinen Teil der Masse auf 60 °C erhitzen – aber nicht kochen! – damit optimale Bindefähigkeit entsteht.
2. Wenn Sie Pulvergelatine verwenden, ersetzen Sie bitte 1 Blatt Gelatine durch 2 g Pulvergelatine. Um das Pulver aufzulösen, verrühren Sie es direkt mit einem Teil der flüssigen Espumamasse, nicht mit Wasser. Folgen Sie allen weiteren Anweisungen auf der Gelatinepackung.
3. Gelatine kann man durch andere geeignete Bindemittel (z.B. Agar Agar, Stärke) oder Sahne ersetzen. Wenn Sie flüssige Sahne verwenden, diese nicht mit den anderen Zutaten mixen.
4. Jede Masse vor dem Einfüllen in die iSi Gourmet Whips, den iSi Thermo Whip oder den iSi Thermo XPress Whip pürieren und durch ein sehr feines Sieb (Haarsieb) passieren.
5. Je nach gewünschter Konsistenz wird üblicherweise folgende Anzahl Kapseln benötigt:



- 1 iSi Kapsel für den 0,25 L iSi Gourmet Whip, 0,5 L iSi Gourmet Whip und 0,5 L iSi Thermo Whip
- 2 iSi Kapseln für den 1,0 L iSi Gourmet Whip und den 1,0 L iSi Thermo XPress Whip

6. **Wichtig: Nach dem Einschrauben jeder Kapsel kräftig schütteln!** Für die optimale Konsistenz von Schlagsahne ca. 3 mal schütteln. Bei geringem Fettgehalt (mindestens aber 30%) ggf. nachschütteln.

7. Für kalte Espumas, mit Gelatine gefüllte iSi Gourmet Whips für 6-12 Stunden (z.B. über Nacht) in den Kühlschrank stellen (Thermo Whip und ThermoXPress Whip legen). Für warme Espumas, gefüllte iSi Gourmet Whips (ohne Kapselhalter) in der Bain-Marie bei max. 75°C warm halten.

8. Niemals den iSi Thermo Whip in eine Bain-Marie stellen. Warme Zubereitungen, die nach dem Einfüllen in den iSi Thermo Whip noch abkühlen müssen, im geöffneten Gerät (ohne Kopf) im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden auskühlen lassen, bevor der iSi Thermo Whip verschlossen und eine Kapsel aufgeschraubt wird. Das gleiche gilt für den iSi Thermo XPress Whip.

9. Das Gerät vor dem Garnieren mit dem Gerätekopf einmal kräftig nach unten schütteln, um die Masse zum Kopf des Gerätes zu bringen.

10. Vor dem Servieren probierhalber eine kleine Menge in ein höheres Gefäß geben, um die Konsistenz zu prüfen.

**Ihr Kostenvorteil:**

450 ml kräftigen Kakao 1,50 Euro

50 ml Minzsirup 0,35 Euro

1 iSi Sahnekapsel 0,35 Euro

ca. 6 Portionen 2,20 Euro

1 Portion ca. 0,37 Euro

Schoko und Minze

Zutaten für den 0,5 L iSi Gourmet Whip

450 ml kräftigen Kakao, 50 ml Minzsirup.

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen.

1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Serviovorschlag:

In ein Glas (Becher) Crushed Ice geben und mit der „Schoko-Minze“ aus dem iSi Gourmet Whip auffüllen.



Ihr Kostenvorteil:

2 L Kakao	1,00 Euro
80 ml Orangenlikör	1,50 Euro
40 g geraspelte Schokolade	0,15 Euro
400 ml Sahne	1,00 Euro
50-80 ml Pfefferminzsirup	0,60 Euro
1 iSi Sahnekapsel	0,35 Euro
ca. 12 Portionen	4,60 Euro
1 Portion	ca. 0,38 Euro

Kakao Frappé

Zutaten für den 0,5 L iSi Gourmet Whip:

2 L Kakao, 80 ml Orangenlikör, 40 g geraspelte Schokolade, 400 ml Sahne, 50-80 ml Pfefferminzsirup.

Zubereitung:

Kakao und Orangenlikör im Mixer oder mit dem Schneebesen kräftig verquirlen und auf 8 große Gläser verteilen. Dann die Sahne zusammen mit dem Pfefferminzsirup in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Jedem Drink wird ein Sahnehäubchen aufgesetzt.

Serviovorschlag:

Das Kakao Frappé mit geraspelter Schokolade sowie Minzblättchen garnieren und mit einem Trinkhalm servieren.

**Ihr Kostenvorteil:**

500 ml Sahne	1,50 Euro
5 EL fein lösliches Schokoladenpulver	0,70 Euro
1 EL fein lösliches espressopulver	0,20 Euro
2-3 EL Puderzucker	0,10 Euro
50 ml Baileys	0,70 Euro
1 iSi Sahnekapsel	0,35 Euro
ca. 10 Portionen	3,55 Euro
1 Portion	ca. 0,36 Euro

Schokomousse mit Baileys

Zutaten für den 0,5 L iSi Gourmet Whip:

500 ml Sahne, 5 EL fein lösliches Schokoladenpulver, 1 EL fein lösliches espressopulver, 2-3 EL Puderzucker (nach Geschmack), 50 ml Baileys.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren. Die Masse in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Serviovorschlag:

Auf heißem Kakao oder Kaffee anrichten. Auch als Dessert.



piapio-media GmbH München (www.TV-Kueche.com)

200 g Mascarpone	1,40 Euro
200 ml Milch	0,20 Euro
100 ml Sahne	0,30 Euro
Gemahlene(n) Zimt	0,10 Euro
Puderzucker oder Honig	0,20 Euro
1 iSi Sahnekapsel	0,35 Euro
ca. 10 Portionen	2,55 Euro
1 Portion	ca. 0,26 Euro

Zimtcreme

Zutaten für den 0,5 L iSi Gourmet Whip:

200 g Mascarpone, 200 ml Milch, 100 ml Sahne, gemahlene(n) Zimt, Puderzucker oder Honig.

Zubereitung:

Die Mascarpone, Milch und Sahne gut mischen, Zimt zugeben und gut vermengen. Mit Honig oder Puderzucker nach Geschmack süßen und die Masse in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Serviertvorschlag:

Auf heißem Kakao oder Kaffee anrichten.

Tipp:

Schmeckt auch zu Apfelkuchen oder Vanilleeis.

**Ihr Kostenvorteil:**

4 EL löslicher Kaffee	0,40 Euro
4 EL Zucker	0,05 Euro
250 ml sehr kaltes Wasser	0,05 Euro
250 ml sehr kalte Milch	0,25 Euro
1 iSi Sahnekapsel	0,35 Euro
ca. 5 Portionen	1,10 Euro
1 Portion	ca. 0,22 Euro

Classic Frappé

Zutaten für den 0,5 L iSi Gourmet Whip

4 EL löslicher Kaffee, 4 EL Zucker, 250 ml sehr kaltes Wasser, 250 ml sehr kalte Milch.

Zubereitung:

Die Milch, Wasser, löslichen Kaffee und den Zucker sehr gut mischen (der Zucker muss sich vollständig auflösen).

Die Flüssigkeit in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Ca. 2 Stunden sehr kalt stellen.

Serviovorschlag:

Crushed Ice in ein Glas füllen und das Frappé zugeben.

Tipp:

Anstelle von Wasser kann auch Joghurt und/oder Sahne verwendet werden. Dadurch wird die Masse cremiger. Auch kann z.B. Baileys, Whisky oder Cognac zugegeben werden. Hierbei die entsprechende Menge Wasser weg lassen.

**Ihr Kostenvorteil:**

1 geschälte und gewürfelte Birne	0,50 Euro
200 ml Sahne	0,60 Euro
200 ml Milch	0,20 Euro
2-3 EL löslicher Kakao	0,40 Euro
1-2 TL löslicher Kaffee	0,15 Euro
Mark einer Vanilleschote	0,40 Euro
1 Messerspitze Zimtpulver	0,05 Euro
Puderzucker	0,10 Euro
1 iSi Sahnekapsel	0,35 Euro
ca. 6 Portionen	2,75 Euro
1 Portion	ca. 0,46 Euro

Frappé mit Birne und Zimt

Zutaten für den 0,5 L iSi Gourmet Whip

1 geschälte und gewürfelte Birne, 200 ml Sahne, 200 ml Milch, 2-3 EL löslicher Kakao, 1-2 TL löslicher Kaffee, Mark einer Vanilleschote, 1 Messerspitze Zimtpulver, Puderzucker nach Geschmack.

Zubereitung:

Die Birnenstücke zusammen mit den Zutaten Milch, Kakaopulver, Kaffeepulver, Vanille und Zimt in einem Standmixer fein pürieren. Durch ein sehr feines Haarsieb streichen, die Sahne zugeben und gut verrühren. Nochmals abschmecken. Die Flüssigkeit in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Ca. 2 Stunden sehr kalt stellen.

Servievorschlag:

In einem mit Crushed Ice gefülltes Longdrinkglas servieren.

Tipp:

Kann auch auf Espresso oder warmer Milch angerichtet werden. Schmeckt auch auf Caramelcreme oder Vanillepudding.

**Ihr Kostenvorteil:**

1 Banane	0,50 Euro
100 g Mascarpone	0,70 Euro
100 ml Milch	0,10 Euro
200 ml Sahne	0,60 Euro
Puderzucker oder Honig	0,20 Euro
1 iSi Sahnekapsel	0,35 Euro
ca. 10 Portionen	2,45 Euro
1 Portion	ca. 0,25 Euro

piapio-media GmbH München (www.TV-Kueche.com)

Bananencreme

Zutaten für den 0,5 L iSi Gourmet Whip:

1 Banane, 100 g Mascarpone, 100 ml Milch, 200 ml Sahne, Puderzucker oder Honig.

Zubereitung

Die Banane mit der Milch fein pürieren. Sahne und Mascarpone zugeben und gut vermengen. Mit Honig oder Puderzucker nach Geschmack süßen. Die Masse durch ein sehr feines Haarsieb streichen und in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Serviovorschlag:

Auf heißem Kakao oder Schokoladeneis anrichten.

**Ihr Kostenvorteil:**

350 ml Classic Frappé wie gewohnt zubereiten	0,75 Euro
100 ml Sahne	0,30 Euro
25 ml Vanillesirup	0,25 Euro
25 ml Kokossirup	0,25 Euro
1 iSi Sahnekapsel	0,35 Euro
ca. 6 Portionen	1,90 Euro
1 Portion	ca. 0,32 Euro

Kaffeefrappé mit Vanille und Kokos

Zutaten für den 0,5 L iSi Gourmet Whip

350 ml Classic Frappé (s. Seite 18), 100 ml Sahne, 25 ml Vanillesirup, 25 ml Kokossirup.

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen.

1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Serviovorschlag:

In einem Glas mit Crushed Ice, oder in einem hohen Glas mit einer Kugel Vanille- oder Kokoseis servieren.

Tipp:

Kaffeefrappés lassen sich auch mit anderen Siruparten sehr gut kombinieren, statt Vanille- und Kokossirup z.B. mit 50 ml Zimt-, Karamell-, Irish Coffee- oder Amarettosirup.

**Ihr Kostenvorteil:**

350 g Joghurt (3,5%)	0,75 Euro
50 ml Sahne	0,15 Euro
50 ml Grenadinesirup	0,35 Euro
50 ml Chaiteesirup	0,35 Euro
1 iSi Sahnekapsel	0,35 Euro
ca. 6 Portionen	1,95 Euro
1 Portion	ca. 0,33 Euro

Chai goes Grenadine

Zutaten für den 0,5 L iSi Gourmet Whip

350 g Joghurt (3,5%), 50 ml Sahne, 50 ml Grenadinesirup,
50 ml Chaiteesirup.

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und in den
0,5 L iSi Gourmet Whip füllen.

1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Serviovorschlag:

In ein Glas (Becher) Crushed Ice geben und mit dem „Chai goes
Grenadine“ aus dem iSi Gourmet Whip auffüllen.

**Ihr Kostenvorteil:**

350 g Joghurt (3,5%)	0,75 Euro
50 ml Sahne	0,15 Euro
35 ml Grenadinesirup	0,30 Euro
35 ml Ananassirup	0,30 Euro
35 ml Orangensirup	0,30 Euro
1 iSi Sahnekapsel	0,35 Euro
ca. 6 Portionen	2,15 Euro
1 Portion	ca. 0,36 Euro

Planters Punch goes Frappé

Zutaten für den 0,5 L iSi Gourmet Whip

350 g Joghurt (3,5%), 50 ml Sahne, 35 ml Grenadinesirup, 35 ml Ananassirup, 35 ml Orangensirup.

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen.

1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Serviovorschlag:

In ein Glas (Becher) Crushed Ice geben und mit dem „Planters Punch goes Frappé“ aus dem iSi Gourmet Whip auffüllen.

**Ihr Kostenvorteil:**

4 Tassen kalter Kaffee	0,70 Euro
160 ml Sherry Medium	1,15 Euro
160 ml Amarettolikör	2,30 Euro
400 ml Sahne	1,00 Euro
50-80 ml Amarettosirup	0,60 Euro
Saft von 2 Orangen	0,50 Euro
1 iSi Sahnekapsel	0,35 Euro
ca. 8 Portionen	6,60 Euro
1 Portion	ca. 0,83 Euro

Sweet Orangerie

Zutaten für den 0,5 L iSi Gourmet Whip:

4 Tassen kalter Kaffee, 160 ml Sherry Medium, 160 ml Amarettolikör, 400 ml Sahne, 50-80 ml Amarettosirup, Saft von 2 Orangen.

Zubereitung:

Den Kaffee mit Orangensaft, Sherry und Amarettolikör mischen, nach Wunsch mit etwas Zucker abschmecken. Pro Portion zwei Orangenscheiben und einige Eiswürfel in ein hohes Glas geben und das Kaffeegetränk einfüllen (ergibt 8 Portionen). Die frische Sahne zusammen mit Amarettosirup in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Sofort kann jedem Drink ein Amarettohäubchen aufgesetzt werden.

Serviovorschlag:

Mit Orangenschalenstreifen und Minze dekorieren.



Ideen?
Fragen?
Antworten!

Wir helfen Ihnen gerne weiter!
Rufen Sie an: **01 71 / 1 43 87 24**
Unter dieser Telefonnummer erreichen Sie
den Leiter unseres Anwendungsteams,
Herrn Gronau-Leipold.





www.lockandlock.info

Lock & Lock: Einfach genial!

Lock & Lock ist luft- und wasserdicht. Selbst Flüssigkeiten können gefahrlos transportiert werden. Deshalb ist Lock & Lock das ideale Produkt für die Aufbewahrung von Lebensmitteln, die sich so erheblich länger frisch halten. Lock & Lock ist aromafest. Auch intensiv riechende Speisen wie Fisch oder Käse können ohne störende Gerüche aufbewahrt werden. Lock & Lock bietet in seinem umfangreichen Sortiment vielfältige Formen und Größen an. Quadratisch, rechteckig, rund, flach oder hoch, mit oder ohne Griff; für jede Anforderung bietet Lock & Lock die richtige Box. Durch herausnehmbare Innenboxen kann eine noch gezieltere Aufbewahrung erreicht werden. Lock & Lock ist auch ineinander stapelbar.



Lock & Lock Boroseal

Die Unterteile der Lock & Lock Premium Line Boroseal werden aus qualitativ hochwertigem, ofenfestem Glas hergestellt und vertragen sowohl große Hitze als auch plötzliche Abkühlung. Damit können Speisen in diesen Boxen im Kühlschrank aufbewahrt, ohne Deckel in der Mikrowelle oder einem Ofen (bis 400 °C) zubereitet und im Geschirrspüler gereinigt werden. In Boroseal zubereitete Speisen können zum Servieren direkt ohne Deckel dekorativ auf dem Tisch platziert werden.

Alleinvertrieb Deutschland: iSi Deutschland GmbH





Der Schlüssel zum Genuss!

Die iSi-Rezeptsammlungen bieten eine Fülle von Rezepten und Anregungen, wie Sie mit den iSi Multifunktionstools Ihre Küche optimieren können: Mehr Frische, mehr Geschmack, weniger Kosten.

Infos und Bestellung bei: iSi Deutschland GmbH

Abteilung Rezeptentwicklung

Mittelitterstraße 12-16

D-42719 Solingen

Tel.: 0212/397-0

Fax: 0212/397-233

Weitere Infos: www.isideutschland.de

