

**WHIPcreamер  
INOX**

0,5 L | 1,0 L



K A Y S E R

**WHIPcreamер  
INOX**

0,5 L | 1,0 L



Flasche & ergonomischer Kopf aus EDELSTAHL  
Bottle and ergonomic head made of STAINLESS STEEL  
Bouteille et tête ergonomique en ACIER INOXYDABLE  
Láhev a ergonomická hlavice z UŠLECHTILÉ OCELÍ  
Korpus & ergonomiczna głowica ze STALI SZLACHTNEJ  
Бутылка и эргономичная головка из НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Whipcreamер INOX	Art. Nr. 4051	Art. Nr. 4101
Model	0,5 L	1,0 L
Operating temperature		max. +70°C min. + 1°C
Max. operating pressure PS	20 Bar	30 Bar
<b>Unit</b>		
Dimensions	10 x 9 x 33 cm	11 x 11 x 34 cm
Weight	0,9 kg	1,2 kg
<b>Master carton</b>		
Content	6 x 0,5 L	6 x 1,0 L
Dimensions	30 x 19 x 33 cm	33 x 22 x 35 cm
Weight	5,3 kg	7,0 kg
<b>Pallet:</b> Cartons = units	32 = 192	24 = 144
EAN-Code	900253904051 0	900253904101 2
Customs tarif no.		7323 9300

Only use **Kayser** cream chargers.



K A Y S E R  
Berndorf GmbH  
Nusswaldgasse 7  
1190 Wien/Austria

Tel.: +43 1 259 7341  
Fax: +43 1 259 2397  
E-mail: office@kayser.at  
[www.kayser.at](http://www.kayser.at)

## WHIPcreamер INOX

0,5 L | 1,0 L

DE

The WHIPcreamер INOX ist das neueste Profi-Sahnegeรt der **Kayser**-Produktfamilie. Ergonomisches Design kombiniert mit modernster Technologie in hochwertiger Edelstahlausfhrung machen den WHIPcreamер INOX zum perfekten Allrounder in der Profi-Kche. Süe und pikante Gerichte lassen sich einfach, sauber und schnell zubereiten. Um verschiedene Garnierbilder dekorieren zu können, sind zwei Tullen beigegeben. Locker-leichte Sahne, Schäume, Saucen oder Suppen – der Kreativit sind kaum Grenzen gesetzt. Die Fllung bleibt im WHIPcreamер INOX unter Luftabschluss und gut gekhlt, zehn Tage lang frisch. Der Kopf des WHIPcreamер INOX ist ebenso wie die Flasche aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl gefertigt und der Hebel ist fix mit dem Kopf verbunden. Das sorgt für Verlässlichkeit, Langlebigkeit und einfaches Handling. Für effektive und hygienische Reinigung Kopf und Flasche in den Geschirrspüler legen.

GB

The WHIPcreamер INOX is the newest professional cream whipper from the **Kayser** product family. Ergonomic design combined with state-of-the-art technology in a high-quality stainless steel design make the WHIPcreamер INOX the perfect all-rounder in the professional kitchen. Sweet and spicy recipes can be prepared simply, cleanly and quickly. Two nozzles are included for decoration with various designs. Light, airy cream, mousses, sauces or soups – there are few limits to creativity. The filling will stay fresh in the WHIPcreamер INOX for ten days when chilled well in an airtight environment. The head of the WHIPcreamер INOX is also made of state-of-the-art, rust-free stainless steel in the same way as the bottle and the handle is firmly connected to the head. This ensures reliability, durability and simple handling. Place head and bottle in the dishwasher for effective and hygienic washing.

F

Le WHIPcreamер INOX est le dernier né de la gamme des siphons crème Chantilly de la marque **Kayser**. Un design ergonomique combiné aux derniers raffinements techniques et à un habillage en acier inoxydable de qualité supérieure font de WHIPcreamер INOX un outil polyvalent idéal dans toute cuisine professionnelle. Vous pourrez préparer facilement, proprement et rapidement des mets tant sucrés que salés. Deux tuyères fournies avec l'appareil vous permettront de varier la décoration de vos plats. Réalisez des préparations légères et onctueuses : crèmes, mousses, sauces ou soupes – votre créativité ne connaîtra plus aucune limite. Le contenu est refroidi hermétiquement à l'intérieur de WHIPcreamер INOX, il peut donc rester frais pendant dix jours. La tête de WHIPcreamер INOX est, tout comme la bouteille, fabriquée en acier inoxydable de qualité supérieure et le levier est fixement relié à la tête. Tout ceci garantit fiabilité, longévité et manipulation aisée. Pour un nettoyage efficace et une hygiène impeccable, la tête et la bouteille peuvent être lavées au lave-vaisselle.



CZ

WHIPcreamер INOX je nejnovějším profesionálním přístrojem pro výrobu šlehačky z palety produktů firmy **Kayser**. Ergonomický design kombinovaný s nejmodernější technologií ve vysoké kvalitním provedení z ušlechtilé oceli vytváří z přístroje WHIPcreamер INOX perfektní víceúčelové zařízení pro profesionální kuchyn. Sladké i pikantní pokrmy lze připravovat jednoduše, čistě a rychle. Aby bylo možno dekorovat hotové pokrmy různými způsoby zdobení, jsou součástí balení i dvě zdobící trysky. Kyprá, lehká šlehačka, pény, omáčky nebo polévk - tvorivost nezná žádné meze. Náplň zůstává v přístroji WHIPcreamér INOX pod vzduchovým uzávěrem a při dobrém chlazení vydrží po dobu deseti dnů čerstvá. Hlavice přístroje WHIPcreamер INOX je právě tak jako láhev vyrobena z velmi kvalitní nerezové ušlechtilé oceli a páčka je pevně spojena s hlavicí. Toto provedení zajišťuje spolehlivost, dlouhou životnost a jednoduchou manipulaci. K zajištění efektivního a hygienického čištění se mohou ukládat hlavice i láhev do automatické myčky nádobí.

PL

WHIPcreamер INOX jest najnowszym profesjonalnym urządzeniem z palety produktów firmy **Kayser** do wyrobu bitej śmietany. Ergonomiczny design połączony z najnowszą technologią i wysokiej jakości stalą szlachetną sprawiają, że WHIPcreamер INOX jest wszechstronnym urządzeniem niezbędnym w każdej profesjonalnej kuchni. Słodkie i pikantne potrawy przygotowywane są łatwo, czysto i szybko. W zestawie znajdują się dwie końcówki dozujące do różnorodnego dekorowania gotowych potraw. Puszysta śmietanka, musy, sosy lub zupy – kreatywność nie zna tutaj granic. Zawartość pozostaje w syfonie świeża do 10 dni, jeśli jest przechowywana w niskiej temperaturze i bez dopływu powietrza. Podobnie jak korpus syfonu WHIPcreamер INOX, również jego głowica wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, a połączona z nią na stałe dźwignia, że urządzenie jest niezawodne, wytrzymałe i łatwe w zmywarkach do naczyń.

RU

WHIPcreamер INOX является новейшим профессиональным устройством для взбивания сливок в широкой шкале продуктов фирмы **Kayser**. Эргономический дизайн, в комбинации с новейшей технологией с высококачественным исполнением из качественной стали делает из прибора WHIPcreamер INOX исключительное, универсальное оборудование для профессиональных кухонь. Сладкие, пикантные десерты можно готовить очень просто, чисто и быстро. Для пикантного украшения блюда при помощи кремера INOX можно использовать разные способы. Для этой цели кремер оснащен двумя фурмами (насадками), входящими в комплект поставки. Две насадки, при помощи которых можно приготовлять рыхлые, воздушные кремы, легкую пену и взбитые сливки, соусы или супы – творческой фантазии нет пределов. В устройстве WHIPcreamер INOX начинка содержится в герметической емкости, а при хорошем охлаждении в холодильнике продукт остается долгое время свежим – в течение 10 дней. Головка WHIPcreamер INOX, так же как и корпус (баллон), изготовлены из высококачественной, нержавеющей стали. Курок сифона жестко соединен с головкой. Это обеспечивает надежность, долговечность и простоту в эксплуатации. Эффективная и гигиеническая чистка головки и баллона осуществляется в посудомоечной машине.

