



0309474811

Siphon professionnel inox 0,5 L

Siphon professionnel inox 0 5L pour chantilly, sauces et espumas maison.



Réalisez des merveilles culinaires avec le siphon professionnel inox GOBEL !

Pensé pour un usage quotidien en cuisine, ce **siphon professionnel inox** est l'outil idéal pour créer facilement des crèmes légères, sauces aériennes ou espumas savoureux, à la maison comme en atelier.

Les avantages d'un siphon professionnel tout inox

Fabriquée entièrement en acier inoxydable, cuve comme tête, ce siphon garantit une **grande durabilité dans le temps**, tout en supportant des préparations jusqu'à 70 °C (au bain-marie).

Conforme à la norme française NF D21-901 et certifié TÜV, il offre une utilisation sécurisée, testée par le laboratoire indépendant LNE.

Il est fourni avec trois douilles en inox à visser (tulipe, droite, cannelée) et une brosse de nettoyage.

Compatible avec les cartouches de gaz N₂O (non fournies), il permet de réaliser des mousses, crèmes ou sauces onctueuses en un clin d'œil.

Entretien facile pour une hygiène parfaite de votre siphon inox

Ce siphon à chantilly est complètement **démontable pour un nettoyage facile**.

Les pièces en inox passent au lave-vaisselle, y compris la cuve, la tête et les douilles.

Après chaque utilisation, il est recommandé de nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou du bicarbonate de soude, à l'aide de la brosse fournie pour accéder aux moindres recoins.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	30 cm	Longueur	14 cm
Contenance	0,5 l	Diamètre	8,3 cm
Couleur	Inox	Température maxi	70
Température mini	Oui	Matière	Inox
Compatibilité	Congélateur	Passage lave-vaisselle	Oui

Informations complémentaires

- Plage de température : de 1 °C à 70 °C (utilisable au bain-marie)
- Compatibilité : lave-vaisselle, congélateur
- Accessoires inclus : 3 douilles en inox (tulipe, droite, cannelée), brosse de nettoyage
- Sécurité : Conforme NF D21-901, certifié TÜV
- Cartouche compatible : N₂O (non fournie), 1 cartouche maximum par utilisation

Référence : 0309474811