

iSi präsentiert neuen Creative Whip: Genussmomente für zu Hause

Einfache und schnelle Umsetzung von köstlichen Kreationen – diesem Motto bleibt iSi Culinary treu und launcht als Innovationstreiber mit dem Creative Whip eine neue Produktlinie für den Haushalt. Die Vielfalt der Anwendungen macht das Kochen und Zubereiten von kreativen Gerichten mit dem neuen Küchentalent im Handumdrehen zu einem exklusiven Erlebnis in den eigenen vier Wänden.

Wien, Februar 2023 | Im Profibereich bereits als Spezialist für innovative Qualitätsprodukte für die Gastronomie bekannt, präsentiert Weltmarktführer iSi Culinary eine neue Gerätegeneration für zu Hause. Ob mit Freunden oder der Familie – die Küche ist ein Ort des Zusammenseins und lädt dazu ein, gemeinsam auf kulinarische Entdeckungsreise zu gehen. Mit dem Launch des neuen Creative Whips im Juni 2023, bietet iSi ein ausgeklügeltes Kitchentool, um persönliche Genussmomente zu kreieren. Einfache Handhabung gepaart mit höchster Qualität und trendigem Design – das zeichnet den neuen Whip aus, der ein intuitives Kocherlebnis in das eigene Zuhause holt.

Get the Wow – Vielfalt trifft auf Genuss!

Grenzenlose Kreativität und Anwendungsvielfalt rücken mit der innovativen Küchentechnik des iSi Creative Whips in den Vordergrund. Aus jeder kalten Zubereitung wird ein luftig-leichtes Geschmackserlebnis gezaubert: von köstlichen Mousses, Toppings oder Sahne über Pancakes, Waffeln & Co. bis hin zu herzhaften Saucen und Dips – auch vegane Köstlichkeiten gelingen im Handumdrehen! Im umfangreichen, digitalen iSi Rezeptportal ist für jeden Geschmack und Anlass eine abwechslungsreiche Kochidee oder ein passendes Gericht dabei. Diese von iSi Köchen entwickelten Rezepte liefern täglich neue Kochinspiration und bringen Spaß und Genuss auf den Teller, in die Bowl oder in das Glas – und das mit Geling-Garantie!

iSi – das Original seit 1964, Wien

Höchste Qualität, Spitzentechnologie und modernstes Design in Perfektion – das zeichnet den neuen Creative Whip aus. Die Geräte sind aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl mit bewusstem Verzicht auf Aluminium gefertigt. Dadurch sind sie langlebig und spülmaschinenfest – bestens geeignet für den täglichen Gebrauch. Das Portfolio der Whips besticht durch Trendfarben, Flaschengrößen mit jeweils 0,25 L oder 0,5 L Fassungsvermögen und sofortiger Einsatzbereitschaft mittels zwei beigegepackten iSi Professional Chargers Sahnekapseln. Der iSi Creative Whip wird zusätzlich in einer Premiumausführung mit drei Garniertüllen aus hochwertigem Edelstahl angeboten – für noch mehr kreative Inspiration beim Anrichten und Dekorieren. Viele Accessoires sowie Ersatzteile sind ebenfalls separat erhältlich: Dabei steht iSi nicht nur für hohe Produkt- sondern auch für höchste Servicequalität.

Made to last

Die iSi Flaschen stehen dank der iSi Professional Chargers Sahnekapseln unter Druck. Dadurch wird der Inhalt luftdicht verschlossen und die Zubereitungen sind mehrere Tage im Kühlschrank haltbar. Dies führt auch zu einer Reduktion von Food Waste, denn die Speisen können bei gleichbleibender Qualität ohne Zusatz von Konservierungsstoffen gelagert und so nach Bedarf portioniert werden. Vor allem jetzt, wo die Kosten für Energie, Strom und Gas explodieren, punktet das neue iSi System zusätzlich mit weiteren Benefits: die Whips sind mobil, flexibel und von Strom unabhängig einsetzbar – das spart auch im täglichen Gebrauch teure Energie. Als weiteres wichtiges Plus sind die iSi Kapseln made in Austria und werden bereits seit 2012 mit 100 % Ökostrom produziert. Durch technische Innovationen, die zu einer Reduzierung der Emissionen führen sowie durch Kompensation, werden

PRESSETEXT ZUR AMBIENTE 2023



die iSi Kapseln zu 100 % klimaneutral produziert und die Entsorgung ist, gemäß den örtlichen Vorschriften, zu 100 % recyclebar.

iSi Produkte sind im offiziellen iSi [Online-Shop](#) sowie im Fach- und Gastronomiegroßhandel und ausgewähltem Lebensmittelhandel erhältlich.

Über iSi

iSi Culinary ist Teil der iSi Group und eine von drei Business Units, die seit 1964 weltweit Druckgaszylinder für unterschiedliche Branchen produzieren und exportieren. Als österreichischer Weltmarktführer steht iSi Culinary für innovative Qualitätsprodukte für Gastronomie und Haushalt. Die Produktwelt umfasst Systeme aus perfekt aufeinander abgestimmten Geräten, Kapseln und Zubehör. Die Anwendungsbereiche reichen von der Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zur Herstellung von Soda sowie kreativen Nitro-Drinks. Ausgehend vom Wiener Headquarter vertreibt das Unternehmen die Produkte in 90 Ländern.

„Mit iSi gelingen köstliche Kreationen im Handumdrehen.“

Lass dich inspirieren auf [isi.com/culinary](https://www.isi.com/culinary)



Pressekontakt Österreich

Putz & Stingl GmbH
Badstraße 14a, 2340 Mödling
Isabella Dundler, BA
Telefon: +43 699 123 424 23
E-Mail: dundler@putzstingl.at

Pressekontakt Deutschland

SZ Quadrat Kommunikation
Neckarstraße 27, 70190 Stuttgart
Sabine Zimmerer
Telefon: +49 151 186 413 40
E-Mail: sabine.zimmerer@szquadrat.de