

Emulsionizer® PRO 1.0



The Power of Taste

by Sammic

nouveauté

L'**Emulsionizer Pro 1.0** de Sammic est un **accessoire pour** le mixeur **XM-12** qui permet de créer des émulsions culinaires de tout type.

L'**Emulsionizer Pro 1.0** de Sammic consiste en un filtre en acier inoxydable combiné avec des bases perforées interchangeables selon l'objectif culinaire recherché à chaque moment. Il fonctionne avec un mixeur plongeant (diamètre maximal de la cloche de 65 mm), et son design et sa taille sont idéaux pour le mixeur XM-12 de Sammic. Le mixeur fonctionne à l'intérieur du filtre émulsionneur, où les ingrédients sont placés pour obtenir l'émulsion désirée.

À quoi sert-il ?

La combinaison de l'**Emulsionizer Pro 1.0 de Sammic** avec le mixeur **XM-12** et la créativité de chaque chef permet de créer facilement des **préparations uniques**, permettant, par exemple :

- Extraire des essences de racines, d'herbes et de grains.
- Préparer des soupes, vinaigrettes et sauces.
- Obtenir la purée la plus fine pour les aliments pour bébés, ainsi que des aliments avec la texture souhaitée pour le secteur de la santé et pour la dysphagie.
- Épaissir les sauces et obtenir une explosion des saveurs.
- Transformer les restes de nourriture en préparations culinaires de haute qualité.
- Obtenir des laits végétaux faits minute et des préparations créatives de café de haute qualité.

Tout cela en un temps record, car l'**Emulsionizer PRO 1.0** permet de mélanger, filtrer et émulsionner en même temps.

