

Emulsifier® PRO 1.0



The Power of Taste

by Sammic

novità

L'**Emulsifier Pro 1.0** di Sammic è un **accessorio per il frullatore XM-12** che consente di creare emulsioni gastronomiche di qualsiasi tipo.

L'**Emulsifier Pro 1.0** di Sammic consiste in un filtro in acciaio inossidabile combinato con basi perforate intercambiabili a seconda dell'obiettivo gastronomico ricercato. Funziona con un frullatore a immersione (diametro massimo della campana di 65 mm), e il suo design e dimensioni sono ideali per il frullatore XM-12 di Sammic. Il frullatore funziona all'interno del filtro emulsionatore, dove vengono posti gli ingredienti per ottenere l'emulsione desiderata.

A cosa serve?

La combinazione dell'**Emulsifier Pro 1.0 di Sammic con il frullatore XM-12** e la creatività di ogni chef consente la creazione facile di **preparazioni uniche**, permettendo, per esempio:

- Estrarre essenze da radici, erbe e grani.
- Preparare zuppe, vinaigrette e salse.
- Ottenere la purea più fine per alimenti per bambini, oltre a cibi con la consistenza desiderata per il settore della salute e per la disfagia.
- Addensare stufati e ottenere un'espansione di sapori.
- Trasformare avanzi di cibo in preparazioni culinarie di alta qualità.
- Ottenere latte vegetale fatto sul momento e preparazioni creative di caffè di alta qualità.

Tutto questo in tempi record, poiché l'Emulsifier PRO 1.0 consente di frullare, filtrare ed emulsionare contemporaneamente.

