



Machen Sie Ihre Getränke zum prickelnden Erlebnis!

Erleben Sie das sprudelnde Mixuergnügen mit dem iSi Soda Siphon!

Im Handumdrehen zaubern Sie erfrischendes Sodawasser. Oder Sie verleihen Ihren Longdrinks und Cocktails das gewisse prickelnde Etwas!

Viele Rezeptideen & Inspirationen finden Sie auf



Serviervorschlag:

Alle Zutaten in ein Glas füllen und mit einem Barlöffel umrühren, bis sich der Kristallzucker auflöst. Mit Sodawasser aus dem iSi Soda Siphon auffüllen.



Das perfekte Ergebnis erzielen Sie



mit der original iSi Sodakapsel!

↑ Strawberry Mojito.

Zutaten pro Glas:

- 50 ml weißer Rum
- 20 ml Erdbeersirup
- 1-2 TL brauner Zucker
- 1 Limette
- 5 frische Erdbeeren
- 2 Zweige Minze



Zubereitung:

1. — Den iSi Soda Siphon mit kaltem Wasser füllen. Eine iSi Sodakapsel aufschrauben und kräftig schütteln.
2. — Für besonders prickelndes Wasser den Soda Siphon mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Serviervorschlag:

Die Enden der Limette entfernen und achteln. Diese mit dem braunen Zucker, dem Erdbeersirup, den frischen Erdbeeren und den Minzweigen in ein Glas geben und den Glasinhalt mit einem Stößel zerdrücken. Das Glas mit Eis auffüllen und den Rum hinzufügen. Den Glasinhalt verrühren. Mit Sodawasser aus dem iSi Soda Siphon auffüllen.

↑ Ingwer Rosmarin Limonade.



Zutaten pro Glas:

- 1/2 TL Ingwer, gerieben
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL Kristallzucker
- Saft einer 1/2 Limette

Zubereitung:

1. — Den iSi Soda Siphon mit kaltem Wasser füllen. Eine iSi Sodakapsel aufschrauben und kräftig schütteln.
2. — Für besonders prickelndes Wasser den Soda Siphon mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.



← Erfrischendes Soda wasser mit Gurken & Zitronenscheiben.

Zutaten pro Glas:

- 2 Scheiben Gurke
- 1/2 Zitrone



Zubereitung:

1. — Den iSi Soda Siphon mit kaltem Wasser füllen. Eine iSi Sodakapsel aufschrauben und kräftig schütteln.
2. — Für besonders prickelndes Wasser den Soda Siphon mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Serviervorschlag:

Die Zitrone in Scheiben schneiden. Alle Zutaten in ein Longdrinkglas füllen. Mit Sodawasser aus dem iSi Soda Siphon auffüllen.

So wenden Sie Ihren iSi Soda Siphon richtig an:

→ 1.



2.



3.



4.



5.



Arbeiten mit iSi:

1. — Setzen Sie das breite Messrohr in die Flasche ein. Den Siphon mit kaltem Wasser füllen, bis das Wasser überläuft. Durch kalt eingefülltes Wasser und kühle Lagerung erhält man besonders prickelndes Sodawasser!

2. — Stecken Sie das Steigrohr mit der Dichtung durch das Messrohr in die Flasche. Schrauben Sie den Siphonkopf fest und gerade auf die Flasche.

3. — Eine original iSi Sodakapsel in den Kapselhalter einlegen und den Kapselhalter mit eingelegter Kapsel auf den Siphonkopf aufschrauben, bis der gesamte Kapselinhalt hörbar eingeströmt ist.

4. — Gerät mindestens 5 x kräftig schütteln. Danach die leere iSi Sodakapsel entsorgen.

5. — Zur Entnahme des Sodawassers den Hebel gefühlvoll betätigen. Den Strahl gegen die Innenwand des Trinkglases richten.

Hinweis: Bei Bedarf Gerät nochmals schütteln, um eine optimale Entnahme zu erzielen.

Pfirsich Buttermilch Shake.



Zutaten pro Glas:

- 160 ml Buttermilch
- 160 ml Traubensaft, weiß
- 1 Pfirsich
- 1 Kugel Zitronen- oder Pfirsichsais

Zubereitung:

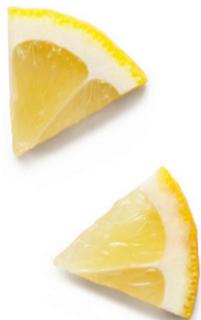
1. — Den iSi Soda Siphon mit kaltem Wasser füllen. Eine iSi Sodakapsel aufschrauben und kräftig schütteln.
2. — Für besonders prickelndes Wasser den Soda Siphon mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Serviervorschlag:

Den Pfirsich schälen und würfeln. Alle Zutaten in ein Glas füllen. Mit Sodawasser aus dem iSi Soda Siphon auffüllen.



← Aperol Sprizz.



Zutaten pro Glas:

- 8 cl Aperol
- 8 cl Prosecco
- 4 cl Tonic Water
- Zitronenscheiben

Zubereitung:

1. — Den iSi Soda Siphon mit kaltem Wasser füllen. Eine iSi Sodakapsel aufschrauben und kräftig schütteln.
2. — Für besonders prickelndes Wasser den Soda Siphon mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Serviervorschlag:

Prosecco in ein großes Weinglas füllen, Aperol und Tonic Water hinzugeben. Mit Sodawasser aus dem iSi Soda Siphon auffüllen und mit Zitronenscheiben dekorieren.

Kontakt.

iSi GmbH
Kürschnergasse 4
A-1217 Vienna
T +43 (1) 250 99-0
info@isi.com
www.isi.com/culinary

Distribution Deutschland
iSi Deutschland GmbH
Mittelalterstraße 12-16
D-42719 Solingen
T +49 (212) 397-0
isideutschland@isi.com
www.isi.com/culinary/de

Imported and distributed by
iSi North America, Inc.
175 Route 46 West
Fairfield, NJ 07004
U.S.A.
Phone +1 (973) 227-2426
Phone +1 (800) 447-2426
isinorthamerica@isi.com
www.isi.com/culinary/us

Entdecken Sie eine Vielzahl an weiteren Rezepten auf www.isi-recipes.com



Artikelnummer: 947211900



Frischer. Prickelnder. Geschmack.

