

isi[®]
inspiring food.



Professional.



ES







Create.
New.
Taste.

Professional Whippers.

Diseño perfecto para una inspiración infinita.



	Cream Profi Whip	Gourmet Whip	Thermo Whip	Thermo XPress Whip
0,25 L		1403		
0,5 L	1630	1603	1801	
1 L	1730	1703		1805

	Preparaciones frías	x	x	x	x
	Preparaciones calientes		x	x	x
	Con aislamiento térmico			x	x
	Individual para autoservicio				x
	Apto para lavavajillas	x	x	x	(x)
	Con certificado NSF	x	x	x	x

Cápsulas



Cápsulas para nata	10 Unid. / 0087 24 Unid. / 0084 50 Unid. / 0085	x	x	x	x
Professional Chargers	10 Unid. / 0702 20 Unid. / 0722 42 Unid. / 0742	x	x	x	x



Accesorios



Rapid Infusion	2722		x		
----------------	------	--	---	--	--



Embudo y colador	2714	x	x	x	x
------------------	------	---	---	---	---



Protección contra calor	0,5 L / 2719 1 L / 2720		x		
-------------------------	----------------------------	--	---	--	--



Boquillas de acero fino inoxidable	2717	x	x	x	
------------------------------------	------	---	---	---	--



Boquillas de aguja	2718	x	x	x	
--------------------	------	---	---	---	--



Boquillas de decoración	2715	x	x	x	
-------------------------	------	---	---	---	--



Juego de piezas de repuesto	2209		x	x	
-----------------------------	------	--	---	---	--



Juego de piezas de repuesto	3082	x			
-----------------------------	------	---	--	--	--

Cream Profi Whip.

El sifón profesional de nata para todas las preparaciones frías.



Preparaciones frías



Apto para lavavajillas



Con certificado NSF / conforme al sistema APPCC

Accesorios adecuados.



Cream Profi Whip.

El especialista en nata para cadenas de cafeterías, salones de helados, pastelerías, etc.

Alto rendimiento al lograr hasta el doble de volumen de batido en comparación con otros métodos.

Cabeza del aparato con protector de maneta de silicona y émbolo de acero fino inoxidable desmontable para facilitar la limpieza.

Cuerpo de la botella y cabeza del aparato de acero fino inoxidable desarrollados para el uso profesional.

Contenido.



Información sobre el producto.

Tamaño	0,5 L	1 L
Nº de art.	1630	1730
Color / Material	Acero fino inoxidable cepillado / Plástico blanco / Silicona negra	
Campo de aplicación	Para postres y nata pura y fresca. Sólo para preparaciones frías.	
Contenido	Botella de acero fino inoxidable, cabeza del aparato de acero fino inoxidable, junta de la cabeza, boquilla de tulipa, boquilla de estrella, cepillo de limpieza, portacápsulas	
2 años de garantía	x	x

Gourmet Whip.

La herramienta multifuncional para todas las preparaciones.



Preparaciones frías y calientes



Apto para lavavajillas



Con certificado NSF / conforme al sistema APPCC

Accesorios adecuados.



Gourmet Whip.

El aparato polivalente para la cocina. Para la preparación de espumas ligeras y vaporosas, tapas, salsas calientes y frías y sopas de crema espumadas así como nata montada y postres.

Mantener caliente al baño María a un max. de 75°C.

Cabeza del aparato con protector de maneta de silicona y válvula dosificadora de acero fino

inoxidable fija para dosificar con facilidad incluso preparaciones calientes.

Junta de silicona termorresistente con lengüeta de extracción para su limpieza rápida e higiénica.

Cuerpo de la botella y cabeza del aparato de acero fino inoxidable desarrollados para el uso profesional.

Contenido.



Información sobre el producto.

Tamaño	0,25 l	0,5 L	1 L
Nº de art.	1403	1603	1703
Color / Material	Acero fino inoxidable cepillado / Plástico / Silicona roja		
Campo de aplicación	Herramienta multifuncional para todas las preparaciones calientes y frías como nata montada, espumas, postres, salsas y sopas.		
Contenido	Botella de acero fino inoxidable, cabeza del aparato de acero fino inoxidable, junta de la cabeza, boquilla recta de acero fino inoxidable, boquilla de tulipa, boquilla de estrella, cepillo de limpieza, portacápsulas, tapa contra polvo		
2 años de garantía	x	x	x

Thermo Whip.

La herramienta multifuncional con aislamiento térmico para todas las preparaciones.



Preparaciones frías y calientes



Con aislamiento térmico



Apto para lavavajillas



Con certificado NSF / conforme al sistema APPCC

Accesorios adecuados.



Thermo Whip.

El aparato polivalente para la cocina y catering para preparar espumas ligeras y vaporosas, tapas, salsas calientes y frías y sopas de crema espumadas así como nata montada y postres.

Cuerpo de la botella y cabeza del aparato de acero fino inoxidable desarrollados para el uso profesional.

Cabeza del aparato con protector de maneta de silicona y válvula dosificadora de acero fino inoxidable fija para dosificar con facilidad incluso preparaciones calientes.

La botella de acero fino inoxidable de doble pared, aislada por vacío con una capacidad térmica máxima, permite mantener el contenido frío o caliente durante horas.

Contenido.



Información sobre el producto.

Tamaño	0,5 L
Nº de art.	1801
Color / Material	Acero fino inoxidable cepillado / Plástico / Silicona roja
Campo de aplicación	Herramienta multifuncional para todas las preparaciones calientes y frías como nata montada, espumas, postres, salsas y sopas.
Contenido	Botella térmica de acero fino inoxidable, cabeza del aparato de acero fino inoxidable, junta de la cabeza, boquilla recta de acero fino inoxidable, boquilla de tulipa, boquilla de estrella, cepillo de limpieza, portacápsulas, tapa contra polvo
Garantía	2 años de garantía para material y elaboración 5 años de garantía para la capacidad aislante del cuerpo de la botella

Thermo XPress Whip.

Sifón individual de nata con
aislamiento térmico para autoservicio.



Preparaciones frías y calientes



Con aislamiento térmico



Individual para autoservicio



Botella de acero fino inoxidable apta para lavavajillas



Con certificado NSF / conforme al sistema APPCC

Accesorios adecuados.



Thermo XPress Whip.

El aparato independiente para preparar nata montada fresca para catering y en cafeterías. También apto para preparaciones frías y calientes como espumas, tapas, postres y salsas.

Aparato de pie con tubo elevador y manejo por pulsador.

La botella de acero fino inoxidable de doble pared con aislamiento por vacío con una

capacidad térmica máxima permite mantener el contenido frío o caliente durante horas.

Boquilla para decorar y adaptador fácilmente desmontables para su limpieza en cualquier momento.

Bandeja de goteo antideslizante de silicona con elemento de acero fino inoxidable para trabajar con limpieza.

Contenido.



Información sobre el producto.

Tamaño	1 L
Nº de art.	1805
Color / Material	Acero fino inoxidable pulido / Aluminio / Silicona negra
Campo de aplicación	Sifón individual para nata y postres puros y frescos que mantiene el contenido frío o caliente durante horas.
Contenido	Botella térmica de acero fino inoxidable, cabeza del aparato, tubo ascendente, boquilla de estrella, adaptador de boquilla, portacápsulas, tapa contra polvo, cepillo de limpieza, bandeja de goteo
Garantía	2 años de garantía para material y elaboración 5 años de garantía para la capacidad aislante del cuerpo de la botella

Rapid Infusion.

Accesorio para aromatizar líquidos
fácil y rápidamente.



Apto para lavavajillas



Whippers apropiados.



Rapid Infusion.

El aparato polivalente para ciertos usos especiales.

Con el iSi Gourmet Whip y el accesorio Rapid Infusion se transmite rápida y fácilmente el aroma de hierbas, especias y frutas a líquidos como alcohol, agua, aceite o vinagre. La técnica de Rapid Infusion reduce a pocos minutos lo que antes tardaba días o incluso semanas.

Sólo hay que atornillar el accesorio Rapid Infusion en el iSi Gourmet Whip y ponerlo bajo presión con una cápsula para nata iSi. Con ello se integran sustancias aromáticas en el líquido con lo que se desarrolla una singular nota de gusto.

El accesorio permite aliviar sencillamente la presión y recoger la nata o líquido que salga en un recipiente.



Información sobre el producto.

Tamaño	Apropiado para iSi Gourmet Whip 0,25 L / 0,5 L / 1 L
Nº de art.	2722
Color / Material	Acero fino inoxidable pulido / Silicona roja
Campo de aplicación	Aromatización fácil y rápida de líquidos como alcohol, agua, aceite y vinagre con hierbas, especias y frutas.
Contenido	Junta de colador montada en un colador de acero fino inoxidable, tubo de purga de aire, tubo de silicona, cepillo de limpieza
2 años de garantía	x

Embudo y colador.

Embudo de acero fino inoxidable
con elemento colador.



Información sobre el producto.

Tamaño	Embudo de 750 ml, colador con \varnothing de 15 cm y abertura de malla de 0,5 mm
Nº de art.	2714
Color / Material	Acero fino inoxidable pulido
Campo de aplicación	Ideal para pasar espumas con hierbas, fibra o pepitas.
Contenido	Embudo de acero fino inoxidable con elemento colador
2 años de garantía	x

Protección contra calor.

Funda de silicona que protege las manos al agarrar la botella con contenido caliente.



Información sobre el producto.

Tamaño	0,5 L	1 L
Nº de art.	2719	2720
Color / Material	Silicona roja	
Campo de aplicación	Cubierta protectora contra el calor apropiada para iSi Gourmet Whip de 0,5 L y 1 L y que puede utilizarse en el baño María hasta un máx. de 75°C.	
Contenido	3 fundas de silicona para protección contra calor	
2 años de garantía	x	x

Boquillas de acero fino inoxidable.

Boquillas de acero fino inoxidable
para refinar.



Preparaciones frías y calientes



Apto para lavavajillas

Whippers apropiados.



Boquillas de acero fino inoxidable.

Las boquillas de acero fino inoxidable iSi son idóneas para la presentación de nata, postres, espumas, salsas, sopas y muchas otras cosas.

Las boquillas son de acero fino inoxidable al 100% y son aptas para el lavavajillas.

Por favor, utilice las boquillas de acero fino inoxidable sólo con aparatos iSi originales. Pueden combinarse con los sifones iSi Cream Profi Whip, iSi Gourmet Whip e iSi Thermo Whip.



Información sobre el producto.

Nº de art.	2717
Color / Material	Acero fino inoxidable cepillado
Campo de aplicación	Boquillas de acero fino inoxidable para la presentación de nata, postres, espumas, salsas y sopas.
Contenido	1 boquilla de tulipa de acero fino inoxidable, 1 boquilla de estrella de acero fino inoxidable, 1 boquilla recta de acero fino inoxidable
2 años de garantía	x

Boquillas de aguja.

Para rellenar
y decorar.



Preparaciones frías y calientes



Apto para lavavajillas



Whippers apropiados.



Boquillas de aguja.

Las boquillas de aguja iSi son excelentemente apropiadas para decorar, rellenar productos alimenticios y para inyecciones líquidas así como para marinar, mechar y adobar.

Las boquillas son de acero fino inoxidable al 100% y son aptas para el lavavajillas.

Por favor, utilice las boquillas de aguja sólo con aparatos iSi originales. Pueden combinarse con los sifones iSi Cream Profi Whip, iSi Gourmet Whip e iSi Thermo Whip.



Información sobre el producto.

Nº de art.	2718
Color / Material	Acero fino inoxidable pulido
Campo de aplicación	Ideal para decorar, rellenar productos alimenticios y para inyecciones líquidas así como para marinar, mechar y adobar.
Contenido	1 boquilla de aguja larga con 3 mm de Ø, 1 boquilla de aguja larga con 5 mm de Ø, 1 boquilla de aguja corta con 3 mm de Ø, 1 boquilla de aguja corta con 5 mm de Ø, 4 fundas protectoras
2 años de garantía	x

Boquillas de decoración.

Para rellenar
y decorar.



Preparaciones frías y calientes



Apto para lavavajillas



Whippers apropiados.



Boquillas de decoración.

Las boquillas de decoración iSi son excelentemente apropiadas para hacer formas y dibujos en el plato, llenar recipientes de cuello estrecho y decorar platos de cualquier tipo.

El adaptador y las tres boquillas de decoración posibilitan tanto el cambio rápido de las boquillas como su fácil limpieza.

Por favor, utilice las boquillas de decoración sólo con aparatos iSi originales. Pueden combinarse con los sifones iSi Cream Profi Whip, iSi Gourmet Whip e iSi Thermo Whip.

Las boquillas son aptas para lavavajillas.



Información sobre el producto.

Nº de art.	2715
Color / Material	Acero fino inoxidable pulido / Plástico (PP) transparente
Campo de aplicación	Boquillas de decoración excelentemente apropiadas para decorar comidas de cualquier tipo, diseñar formas y dibujos en el plato y llenar recipientes de cuello estrecho.
Contenido	1 boquilla de tubo, 1 boquilla cúbica, 1 boquilla rosa, 1 adaptador de acero fino inoxidable
2 años de garantía	x

Cápsulas para nata.

Las cápsulas para nata originales de iSi se pesan electrónicamente con garantía de llenado.



Información sobre el producto.

Tamaño	10	24	50
Nº de art.	0087	0084	0085
Color	Plata		
Material	Acero reciclable al 100%		
Campo de aplicación	Nata, postres, espumas, salsas, sopas y muchas otras cosas.		
Contenido	7,5 g de N ₂ O: pesaje individual electrónico con garantía de llenado		

Professional Chargers.

La mejor elección para un volumen de batido máximo con menos calorías. Mejores resultados de batido y reducidos costes de nata.



Tamaño	10	20	42
Nº de art.	0702	0722	0742
Color	Plata/Púrpura		
Material	Acero reciclable al 100%		
Campo de aplicación	Mayor volumen de batido y más estabilidad de la nata, postres, espumas, salsas, sopas y muchas otras cosas.		
Contenido	8,4 g de N ₂ O: pesaje individual electrónico con garantía de llenado		

Rosbif con espuma de guisantes y aceite de menta.

400 ml de aceite de oliva
100 g de menta
150 g de patatas
100 g de guisantes

50 ml de caldo
200 ml de nata montada
2 g de sal
1 g de nuez moscada

Aceite de menta:

Mezcle aceite de oliva y la menta en un iSi Gourmet Whip. Coloque los accesorios Rapid Infusion en el iSi Gourmet Whip según las instrucciones. Enrosque 1 cápsula iSi para nata y deje reposar durante 15 minutos. Después, ventile el iSi Gourmet Whip rápidamente presionando la palanca. Desenrosque el cabezal del sifón iSi y vacíe el aceite de oliva a través del colador en un vaso.

Espuma de guisantes:

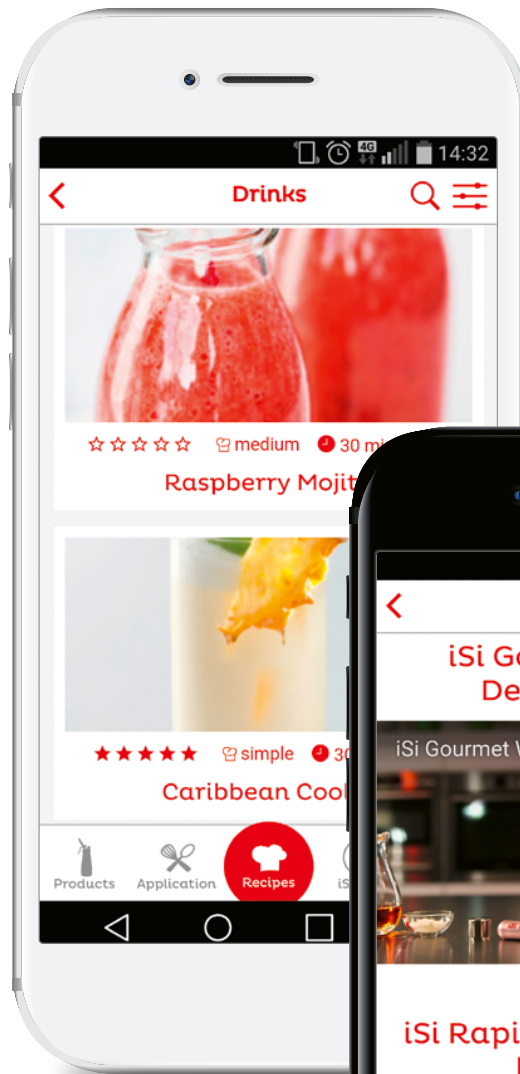
Pele las patatas, cuézalas hasta que estén blandas y macháquelas con un triturador. Escalde los guisantes y tritúrelos en una batidora. Caliente la nata, mézclela con las patatas y el puré de guisantes y sazone con sal, nuez moscada y 50 ml de aceite de menta. Pase la preparación a través del embudo y colador a un iSi Gourmet Whip. Enrosque 1 cápsula iSi para nata y agite energicamente. Conserve el iSi Gourmet Whip caliente en el baño María a 75°C como máx.





La nueva app iSi Culinary.

Descubre más de 300 recetas y muchos consejos y trucos.



¡Descarga ahora gratuita!



Tabla de datos iSi.

Whippers

Producto	Envase					Caja de embalaje				
	Contenido (L)	Nº de art.	Dimensiones (cm)	Peso (kg)	Código EAN	Contenido (Unid.)	Dimensiones (cm)	Peso (kg)	Número de arancel	Código EAN
Cream Profi Whip	0,5	1630	9,5 x 31,1 x 8,8	0,97	9002377016302	6	29,8 x 32,5 x 18,8	6,1	7323 9300	9002377216306
Cream Profi Whip	1,0	1730	10,4 x 34,0 x 10,5	1,14	9002377017309	6	32,0 x 35,1 x 21,6	7,2	7323 9300	9002377217303
Gourmet Whip	0,25	1403	9,3 x 26,3 x 8,8	0,91	9002377014032	6	28,8 x 27,7 x 18,3	5,7	7323 9300	9002377214036
Gourmet Whip	0,5	1603	9,5 x 31,1 x 8,8	1,01	9002377016036	6	29,8 x 32,5 x 18,8	6,3	7323 9300	9002377216030
Gourmet Whip	1,0	1703	10,4 x 34,0 x 10,5	1,14	9002377017033	6	32,0 x 35,0 x 21,6	7,2	7323 9300	9002377217037
Thermo Whip	0,5	1801	10,3 x 32,1 x 10,3	1,32	9002377018016	6	31,6 x 33,5 x 21,6	8,2	7323 9300	9002377218010
Thermo XPress Whip	1,0	1805	16,8 x 40,0 x 14,0	2,81	9002377018054	3	42,8 x 42,0 x 16,6	8,9	7323 9300	9002377218058

Cápsulas

Producto	Envase					Caja de embalaje				
	Contenido (Unid.)	Nº de art.	Dimensiones (cm)	Peso (kg)	Código EAN	Contenido (Unid.)	Dimensiones (cm)	Peso (kg)	Número de arancel	Código EAN
Cápsulas para nata	10	0087	9,1 x 6,7 x 3,7	0,29	9002377000769	36 x 10	23,5 x 19,0 x 22,0	11,2	2811 2930	9002377200879
Cápsulas para nata	24	0084	14,5 x 6,7 x 5,5	0,69	9002377000844	25 x 24	35,8 x 29,1 x 16,6	17,8	2811 2930	9002377200848
Cápsulas para nata	50	0085	18,7 x 8,1 x 6,4	1,41	9002377000851	12 x 50	39,2 x 26,6 x 15,2	17,6	2811 2930	9002377200855
Professional Chargers	10	0702	9,1 x 6,7 x 3,7	0,30	9002377007027	36 x 10	23,5 x 19,0 x 22,0	11,5	2811 2930	9002377207021
Professional Chargers	20	0722	9,1 x 7,6 x 6,6	0,60	9002377007225	30 x 20	40,0 x 29,3 x 14,9	18,1	2811 2930	9002377207229
Professional Chargers	42	0742	12,7 x 11,0 x 6,5	1,25	9002377007423	12 x 42	27,4 x 23,8 x 21,7	15,6	2811 2930	9002377207427

Accesorios

Producto	Envase					Caja de embalaje				
	Contenido (L)	Nº de art.	Dimensiones (cm)	Peso (kg)	Código EAN	Contenido (Unid.)	Dimensiones (cm)	Peso (kg)	Número de arancel	Código EAN
Rapid Infusion		2722	20,5 x 30,6 x 3,1	0,17	9002377027223	12	31,5 x 31,5 x 21,0	2,3	7323 9300	9002377227227
Embudo y colador		2714	33,8 x 18,4 x 11,0	0,39	9002377027148	6	38,5 x 36,0 x 28,8	3,0	7323 9300	9002377227142
Protección contra calor	0,5	2719	18,8 x 27,7 x 6,0	0,26	9002377027193	6	32,5 x 29,2 x 20,0	1,8	3924 1000	9002377227197
Protección contra calor	1,0	2720	20,5 x 30,6 x 6,0	0,36	9002377027209	6	33,0 x 31,6 x 21,6	2,5	3924 1000	9002377227203
Boquillas de acero fino inoxidable		2717	14,8 x 23,0 x 3,0	0,10	9002377027179	12	31,0 x 23,6 x 15,3	1,5	7323 9300	9002377227173
Boquillas de aguja		2718	14,8 x 23,0 x 2,3	0,09	9002377027186	12	31,0 x 23,6 x 15,3	1,2	7323 9300	9002377227180
Boquillas de decoración		2715	14,8 x 23,0 x 3,0	0,10	9002377027155	12	31,0 x 23,6 x 15,3	1,4	7323 9300	9002377227159
Juego de piezas de repuesto		2209	10,2 x 3,7 x 12,5	0,04	9002377022099	6	18,0 x 15,5 x 14,2	0,3	7323 9300	9002377222093
Juego de piezas de repuesto		3082	10,2 x 3,7 x 12,5	0,04	9002377030827	6	18,0 x 15,5 x 14,2	0,3	7323 9300	9002377230821



Pesos y dimensiones de palés desechables para exportación.

Whippers

Producto	Contenido (L)	Embalaje						Dimensiones de palé en cm				Peso en kg*	
		Unid./Caja de embalaje	Cajas de embalaje/Palé	Unid./Palé	Capas/Palé	Cajas de embalaje/Capa	Unid./Capa	Longitud	Anchura	Altura	Volumen (m ³)	Bruto	Neto
Cream Profi Whip	0,5	6	14	84	2	7	42	72	62	77	0,34	96	86
Cream Profi Whip	1,0	6	16	96	2	8	48	90	67	82,2	0,50	126	115
Gourmet Whip	0,25	6	14	84	2	7	42	72	62	67,4	0,30	90	80
Gourmet Whip	0,5	6	14	84	2	7	42	72	62	77	0,34	99	89
Gourmet Whip	1,0	6	16	96	2	8	48	90	67	82	0,49	126	115
Thermo Whip	0,5	6	16	96	2	8	48	90	67	79	0,48	143	132
Thermo Xpress Whip	1,0	3	10	30	2	5	15	72	62	96	0,43	100	89

Cápsulas

Producto	Contenido (Unid.)	Embalaje						Dimensiones de palé en cm				Peso en kg*	
		Unid./Caja	Cajas/Caja de embalaje	Cajas/Palé	Cápsulas/Palé	Cajas de embalaje/Capa	Capas/Palé	Longitud	Anchura	Altura	Volumen (m ³)	Bruto	Neto
Cápsulas para nata	10	36	27	972	9.720	9	3	72	62	78,6	0,35	306	296
Cápsulas para nata	24	25	20	500	12.000	4	5	72	62	95,0	0,42	367	357
Cápsulas para nata	50	12	12	144	7.200	3	4	72	62	72,8	0,33	221	211
Professional Chargers	10	36	27	927	9.720	9	3	72	62	78,6	0,35	315	305
Professional Chargers	20	30	15	450	9.000	3	5	72	62	89,5	0,40	282	272
Professional Chargers	42	12	18	216	9.072	6	3	72	62	80,1	0,36	291	281

Pesos y dimensiones de europalés para exportación.

Whippers

Producto	Contenido (L)	Embalaje						Dimensiones de palé en cm				Peso en kg*	
		Unid./Caja de embalaje	Cajas de embalaje/Palé	Unid./Palé	Capas/Palé	Cajas de embalaje/Capa	Unid./Capa	Longitud	Anchura	Altura	Volumen (m ³)	Bruto	Neto
Cream Profi Whip	0,5	6	32	192	2	16	96	120	80	79,5	0,76	223	196
Cream Profi Whip	1,0	6	24	144	2	12	72	120	80	84,7	0,81	200	173
Gourmet Whip	0,25	6	32	192	2	16	96	120	80	69,9	0,67	210	183
Gourmet Whip	0,5	6	32	192	2	16	96	120	80	79,5	0,76	230	203
Gourmet Whip	1,0	6	24	144	2	12	72	120	80	84,5	0,81	200	173
Thermo Whip	0,5	6	24	144	2	12	72	120	80	81,5	0,78	225	198
Thermo Xpress Whip	1,0	3	20	60	2	10	30	120	80	98,5	0,95	205	178

Cápsulas

Producto	Contenido (Unid.)	Embalaje						Dimensiones de palé en cm				Peso en kg*	
		Unid./Caja	Cajas/Caja de embalaje	Cajas/Palé	Cápsulas/Palé	Cajas de embalaje/Capa	Capas/Palé	Longitud	Anchura	Altura	Volumen (m ³)	Bruto	Neto
Cápsulas para nata	10	36	54	1.944	19.440	18	3	120	80	81,1	0,78	620	593
Cápsulas para nata	24	25	32	800	19.200	8	4	120	80	80,9	0,78	599	572
Cápsulas para nata	50	12	36	432	21.600	9	4	120	80	75,3	0,72	659	632
Professional Chargers	10	36	54	1.944	19.440	18	3	120	80	81,1	0,78	638	611
Professional Chargers	20	30	32	960	19.200	8	4	120	80	74,6	0,72	607	580
Professional Chargers	42	12	42	504	21.168	14	3	120	80	80,1	0,76	683	656

* Diferencia de +/- 5 kg debida a los palés

iSi GmbH
Kuerschnergasse 4
A-1217 Vienna
T +43 (1) 250 99-0
F +43 (1) 250 99-1555
info@isi.com

Distribution Deutschland
iSi Deutschland GmbH
Mittelitterstraße 12-16
D-42719 Solingen
T +49 (212) 397-0
isideutschland@isi.com

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



www.isi.com/culinary

289733