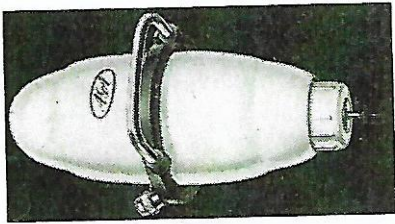


## Gräddvisp

Se artikel från AGA-klipp nr 5, 1955

### AGA gräddsifon i marknaden



Gräddsifonen ser ut så här.

Som vi förut meddelat har spisavdelningen demonstrerat sitt nya försäljningsobjekt AGA Gräddsifon vid några tillfällen. Sifonen har nu släppts ut på marknaden.

Sifonen består av en 2-liters plastflaska med ventilanordning och aluminiumhylsa samt roterbar sifonhållare och skyddskåpor. Den fylls med ca 1,3 liter sött grädde och laddas med lustgas. Med vispgrädde av 40-procentig fetthalt uppiskas gräddblandningen till ca tredubbel volym. Även om fetthalten är så låg som 25 %, dvs. en blandning av hälften vispgrädde och hälften s. k. kaffegrädde, kan förstklassig vispgrädde erhållas.

Uppiskningen sker inte förrän man trycker på sifonens sprutventil och då endast i den kvantitet som önskas för tillfället. I en temperatur av plus 5 grader håller grädden sig färsk minst en vecka — vid lägre temperatur betydligt längre. Lustgasen är steriliserande och förhindrar sålunda bakterietillväxten.

I restauranger, barer, konditorier och serveringar, i glass- och väffelstånd, ja överallt där man har användning för vispgrädde, är AGA Gräddsifon till oumbärlig hjälp. Den ger bästa tänkbara grädde på bekvämaste sätt och den är utomordentligt ekonomisk.

Sifonen kan också användas till att blanda till en mängd goda efterrätter och delikatesser.

halldin

g  
s  
r  
k  
l  
l  
r  
f  
f  
l  
l  
l