

MANUEL D'UTILISATION

SIPHON CHANTILLY

SO'MAISON 500ML



1. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat du **siphon chantilly crème vintage SO'MAISON** ! Conçu pour allier **élégance, qualité et praticité**, ce siphon vous permettra de réaliser **des crèmes chantilly onctueuses, des mousses légères et des espumas raffinés** en toute simplicité.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant la première utilisation afin d'assurer une expérience optimale et sécurisée.

2. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Utilisez uniquement des **cartouches de gaz N2O (protoxyde d'azote) de 8 g** adaptées aux siphons de cuisine.

Ne jamais ouvrir le siphon lorsqu'il est encore sous pression.

Ne pas dépasser la capacité maximale de **500 ml** de liquide par utilisation.

Toujours maintenir le siphon **tête en bas** pour une distribution optimale.

Conservez le siphon et les cartouches hors de portée des enfants.

N'utilisez pas le siphon avec des préparations trop épaisses contenant des morceaux (éventuellement, filtrez votre préparation avant usage).

3. CONTENU DE LA BOÎTE

1 Siphon chantilly crème vintage (500 ml, en aluminium de qualité alimentaire)

3 Douilles en acier inoxydable pour différentes finitions

1 Brosse de nettoyage

1 Bouchon et 1 porte-cartouche

1 Sac de rangement pour les accessoires

1 Livret de recettes à compléter

4. MODE D'EMPLOI

Préparation de la crème chantilly

1. Versez **500 ml maximum** de crème liquide entière (minimum 30 % de matière grasse) dans le siphon.
2. Ajoutez du sucre ou des arômes selon votre goût.
3. Refermez le siphon en vissant fermement la tête.

Mise en pression

1. Insérez une cartouche de **N2O 8 g** dans le porte-cartouche.
2. Vissez le porte-cartouche jusqu'à entendre un léger sifflement (le gaz est libéré dans le siphon).
3. Secouez vigoureusement **4 à 5 fois** pour bien incorporer le gaz.

Service

1. Ajoutez l'une des **3 douilles en acier inoxydable** selon la finition souhaitée.
2. Tenez le siphon **tête en bas**, puis pressez doucement la gâchette pour libérer la crème.
3. Conservez au réfrigérateur sans retirer la cartouche, pour utilisation ultérieure.

5. ENTRETIEN & NETTOYAGE

Après chaque utilisation, videz complètement le siphon avant de le démonter.

Dévissez la tête, retirez les douilles et le porte-cartouche.

Nettoyez toutes les pièces avec de l'eau tiède et du savon.

Utilisez la **brosse fournie** pour nettoyer l'intérieur des douilles et des petits éléments.

Séchez soigneusement avant de remonter le siphon.

6. ASTUCES & CONSEILS

Utilisez une **crème bien froide** pour une meilleure émulsion.

Secouez bien le siphon avant chaque utilisation pour garantir une texture homogène.

Pour une chantilly plus onctueuse et gourmande, mélangez de la crème liquide entière avec une cuillère à soupe de mascarpone avant de la mettre dans le siphon.

Vous pouvez aussi réaliser des **mousses sucrées ou salées** en adaptant les ingrédients.

Recette facile de chantilly vanillée :

1. Versez **500 ml de crème liquide entière** bien froide dans le siphon.
2. Ajoutez **2 cuillères à soupe de sucre glace** et **1 cuillère à café d'extrait de vanille**.
3. Suivez les étapes classiques de mise en pression et de service.
4. Dégustez sur des fruits, des gâteaux ou simplement nature !

7. DÉPANNAGE & RÉOLUTION DES PROBLÈMES

La crème ne sort pas correctement ?

→ Vérifiez que le siphon est bien **tête en bas** et qu'il contient encore du gaz.

La texture est trop liquide ?

→ Secouez davantage le siphon ou utilisez une crème avec plus de matière grasse.

Impossible d'ouvrir le siphon ?

→ Assurez-vous qu'il n'est plus sous pression en vidant complètement le gaz avant de l'ouvrir.

8. SERVICE CLIENT & GARANTIE

Le siphon SO'MAISON est garanti **12 mois** contre tout défaut de fabrication. Si vous avez la moindre question ou besoin d'assistance, n'hésitez pas à nous contacter via notre site internet. Notre équipe est à votre disposition pour vous accompagner et vous offrir la meilleure expérience possible.

Merci d'avoir choisi SO'MAISON – Exprimez votre créativité en cuisine !