




decorfood
ITALY
INNOVAZIONE CULINARIA


FOOD
BUBBLE

Rivoluziona l'arte
della presentazione culinaria

II Kit

- ① Air Bubble
- ② Piattino anelli ø 10/12/13 cm
- ③ Cupola ø 10 cm
- ④ Cupola ø 12 cm
- ⑤ Cupola ø 13 cm
- ⑥ Sprayer per acqua
- ⑦ Bottiglia Alluminio 500 ml Food Bubble
- ⑧ Tubo in silicone
- ⑨ n. 2 pile AA



A COSA SERVE

Ideato per creare delle bolle o cloche d'acqua sopra le pietanze, dolci o salate. Una decorazione per le pietanze completamente innovativa, mai realizzata prima.

Rivoluziona l'arte della presentazione culinaria con Food Bubble, l'innovativo strumento che trasforma ogni piatto, bicchiere e dessert in un capolavoro di eleganza e creatività.

Food Bubble non è solo un prodotto, ma una vera e propria tecnica, un'esperienza culinaria che renderà le tue creazioni uniche e indimenticabili.



scan-me **video**

COME SI UTILIZZA

- ① Scegliere la cupola della dimensione desiderata ed agganciare il tubo in silicone.
- ② Mescolare delicatamente il liquido per circa 1 minuto. Si consiglia di effettuare questa operazione 10 minuti prima dell'utilizzo.



③

- Versare il liquido Food Bubble nel recipiente ad anelli in dotazione (3-5 ml), nell'anello in corrispondenza con il diametro della cupola scelta.



Immergere la cupola fino in fondo.



⑤

Posizionarla sul piatto coprendo il cibo su cui si vuole fare la bolla, accendere Air Bubble.

Alzare leggermente e costantemente la cupola per formare la bolla.

Quando la bolla è alta metà del diametro inclinare la cupola fino a che il liquido si chiude formando la bolla d'acqua.



⑥

Per mantenere la durata della bolla, vaporizzare con acqua la superficie con l'apposito spruzzino mantenendo una distanza di 30 cm.



Non spruzzare direttamente sulla bolla ma creare un effetto pioggia sulla bolla.



CONSIGLI

La bolla può essere resa ancora più sorprendente nei seguenti modi:

- inserire il fumo di un affumicatore, bagnando il beccuccio dell'affumicatore in acqua.
- inserire aromi a base di olio o acqua, no base alcool, utilizzando un erogatore a cannuccia bagnato in acqua.
- versare liquidi, liquori, salse, per condire la pietanza e stupire l'ospite.

L'importante è farlo da una distanza dalla bolla di 8-10 cm, devono essere freddi o temperatura ambiente e non troppo densi.

Una volta creata la bolla, tenerla umida per aumentarne la durata.

Evitare spostamenti rapidi, non esporla a correnti d'aria.

Evitare di toccare la bolla con prodotti secchi o asciutti.

La bolla d'acqua ha una durata dai 3 ai 10 minuti a seconda se viene idratata e dall'umidità dell'aria.

Una volta terminato l'utilizzo recuperare il liquido e riporlo nella bottiglia utilizzando la cupola come imbuto e conservare in luogo fresco.

Si consiglia di porre il cibo in un contenitore o ciotola più piccolo rispetto alla cupola.

Questo passaggio è consigliato per evitare che il liquido vada a trasferirsi sulla pietanza e ne cambi il sapore.

AVVERTENZE

- Prodotto da utilizzare esclusivamente per creare bolle su piatti, bicchieri e superfici lisce.
- Da utilizzare su superfici fredde o tiepide, non bollenti.
- Non è un ingrediente per preparazioni alimentari.
- Non bere.
- Non miscelare con altri ingredienti.
- Tenere lontano dalla portata di bambini.
- Utilizzare su piatti e con prodotti freddi o tiepidi (*il caldo eccessivo fa scoppiare la bolla*).
- Utilizzare a temperatura ambiente e con umidità minima del 30-35%.
- Liquido leggermente dolce con retrogusto amaro. Se viene a contatto con gli alimenti può modificare il sapore.
- Qualora venisse a contatto con gli occhi sciacquare abbondantemente con acqua.
- Lavare bene la cloche ed il piattino dopo l'utilizzo.

MATERIALI UTILIZZATI PER GLI ACCESSORI

Policarbonato, ABS, PLA.

MANUTENZIONE

Mantenere puliti tutti gli accessori e lavare a mano con sapone neutro.
Non inquinare o sporcare il liquido.



INSTALLAZIONE PILE IN AIR BUBBLE

Fare pressione nel fondo dell'Air Bubble dove c'è il foro, estrarre il corpo motore ed inserire 2 pile AA. Riporre il motore nella sfera.

THE KIT INCLUDES

- ① Air Bubble
- ② Ring saucer for liquid ø 10/12/13 cm
- ③ Dome ø 10 cm
- ④ Dome ø 12 cm
- ⑤ Dome ø 13 cm
- ⑥ Water sprayer
- ⑦ Bottle Aluminum with 500 ml Food Bubble
- ⑧ Silicone tube
- ⑨ n. 2 AA battery

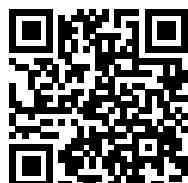


WHAT IT IS FOR

Designed for creating bubbles or cloches of water over sweet or savory dishes. A completely innovative food decoration, never made before.

Revolutionize the art of culinary presentation with Food Bubble, the innovative tool that transforms every dish, glass and dessert into a masterpiece of elegance and creativity.

Food Bubble is not just a product, but a real technique, a culinary experience that will make your creations unique and unforgettable.



scan-me **video**

HOW TO USE IT

- ① Choose the dome of the desired size and attach the silicone tube.
- ② Gently stir the liquid for about 1 minute. We recommend carrying out this operation 10 minutes before use.

③

- Pour the Food Bubble liquid into the ring container supplied (3-5 ml), into the ring corresponding to the diameter of the chosen dome.





Immerse the dome to the bottom.



Place it on the plate covering the food you want to make the bubble on, turn on Air Bubble.

Raise the dome slightly and constantly to form the bubble. When the bubble is half the diameter high, tilt the dome until the liquid closes forming the water bubble.



To maintain the life of the bubble, spray the surface with water using the appropriate spray bottle while maintaining a distance of 30 cm.



Do not spray directly on the bubble but create a rain effect on the bubble.



ADVICE

The bubble can be made even more amazing in the following ways:

- Insert smoke from a smoker, wetting the smoker nozzle in water.
- Insert oil or water based aromas, no alcohol based, using a straw dispenser wet in water.
- Pour liquids, liqueurs, sauces, to season the dish and amaze the guest.

The important thing is to do it from a distance of 8-10 cm from the bubble, they must be cold or room temperature and not too dense.

Once the bubble is created, keep it moist to increase its duration.

Avoid rapid movements, do not expose it to drafts.

Avoid touching the bubble with dry or dry products.

The water bubble lasts from 3 to 10 minutes depending on whether it is hydrated and the humidity of the air.

Once finished using it, recover the liquid and place it in the bottle using the dome as a funnel and store in a cool place.

It is recommended to place the food in a container or bowl smaller than the dome.

This step is recommended to prevent the liquid from transferring to the dish and changing its flavour.

WARNINGS

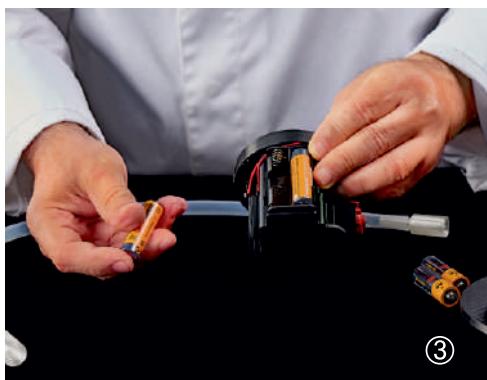
- Product to be used exclusively to create bubbles on plates, glasses and smooth surfaces.
- To be used on cold or warm surfaces, not hot.
- It is not an ingredient for food preparations.
- Do not drink.
- Do not mix with other ingredients.
- Keep out of reach of children.
- Use on plates and with cold or lukewarm products (excessive heat causes the bubble to burst).
- Use at room temperature and with minimum humidity of 30-35%.
- Slightly sweet liquid with bitter aftertaste. If it comes into contact with food it can change the flavour.
- If it comes into contact with eyes, rinse thoroughly with water.
- Wash the cloche and saucer well after use.

MATERIALS USED FOR ACCESSORIES

Polycarbonate, ABS, PLA.

MAINTENANCE

Keep all accessories clean and hand wash with neutral soap.
Do not pollute or dirty the liquid.



INSTALLATION OF BATTERIES IN AIR BUBBLE

Press the bottom of the Air Bubble where the hole is, extract the motor body and insert 2 AA batteries. Place the motor back into the sphere.

LE KIT COMPREND

- ① Air Bubble
- ② Soucoupe annulaire pour liquide ø 10/12/13 cm
- ③ Dôme ø 10 cm
- ④ Dôme ø 12 cm
- ⑤ Dôme ø 13 cm
- ⑥ Pulvérisateur d'eau
- ⑦ Bouteille Aluminium avec Food Bubble 500 ml
- ⑧ Tube en silicone
- ⑨ n. 2 pile AA

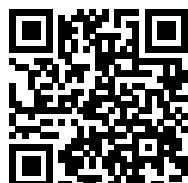


CE QUE CE EST POUR

Conçu pour créer des bulles ou des cloches d'eau sur des plats sucrés ou salés. Une décoration alimentaire complètement innovante, jamais réalisée auparavant.

Révolutionnez l'art de la présentation culinaire avec Food Bubble, l'outil innovant qui transforme chaque plat, verre et dessert en un chef-d'œuvre d'élégance et de créativité.

Food Bubble n'est pas qu'un produit, mais une véritable technique, une expérience culinaire qui rendra vos créations uniques et inoubliables.



scan-me **video**

COMMENT L'UTILISER

- ① Choisissez le dôme de la taille souhaitée et fixez le tube en silicone.
- ② Remuez doucement le liquide pendant environ 1 minute. Nous recommandons d'effectuer cette opération 10 minutes avant utilisation.



Versez le liquide Food Bubble dans le récipient annulaire fourni (3-5 ml), dans l'anneau correspondant au diamètre du dôme choisi.



④

Plongez le dôme jusqu'au fond.



⑤

Placez-le sur l'assiette recouvrant l'aliment sur lequel vous souhaitez faire la bulle, allumez Air Bubble.

Relever légèrement et constamment le dôme pour former la bulle. Lorsque la bulle atteint la moitié du diamètre, inclinez le dôme jusqu'à ce que le liquide se ferme en formant la bulle d'eau.



⑥

Pour conserver la durée de vie de la bulle, vaporisez de l'eau sur la surface à l'aide du flacon pulvériseur approprié en respectant une distance de 30 cm.



Ne pas vaporiser directement sur la bulle mais créer un effet pluie sur la bulle.



CONSEIL

La bulle peut être rendue encore plus étonnante des manières suivantes:

- insérer la fumée d'un fumeur, en mouillant la buse du fumeur dans l'eau.
- insérer des arômes à base d'huile ou d'eau, sans alcool, à l'aide d'un distributeur à paille mouillé dans l'eau.
- verser des liquides, des liqueurs, des sauces, pour assaisonner le plat et épater le convive.

L'important est de le faire à une distance de 8 à 10 cm de la bulle, elles doivent être froides ou à température ambiante et pas trop denses.

Une fois la bulle créée, gardez-la humide pour augmenter sa durée.

Évitez les mouvements rapides, ne l'exposez pas aux courants d'air.

Évitez de toucher la bulle avec des produits secs ou secs.

La bulle d'eau dure de 3 à 10 minutes selon qu'elle est hydratée et l'humidité de l'air.

Une fois son utilisation terminée, récupérez le liquide et placez-le dans le flacon en utilisant le dôme comme entonnoir et conservez-le au frais.

Il est recommandé de placer les aliments dans un récipient ou un bol plus petit que le dôme.

Cette étape est recommandée pour éviter que le liquide ne se transfère dans le plat et n'en change la saveur.

AVERTISSEMENTS

- Produit à utiliser exclusivement pour créer des bulles sur assiettes, verres et surfaces lisses.
- A utiliser sur surfaces froides ou chaudes, pas chaudes.
- Ce n'est pas un ingrédient pour les préparations alimentaires.
- Ne pas boire.
- Ne pas mélanger avec d'autres ingrédients.
- Tenir hors de portée des enfants.
- A utiliser dans des assiettes et avec des produits froids ou tièdes (*une chaleur excessive fait éclater la bulle*).
- Utiliser à température ambiante et avec une humidité minimale de 30-35%.
- Liquide légèrement sucré avec un arrière-goût amer. S'il entre en contact avec des aliments, il peut en modifier la saveur.
- En cas de contact avec les yeux, rincer abondamment à l'eau.
- Bien laver la cloche et la soucoupe après utilisation.

MATÉRIAUX UTILISÉS POUR LES ACCESSOIRES

Polycarbonate, Abdos, PLA.

ENTRETIEN

Gardez tous les accessoires propres et lavez-les à la main avec du savon neutre.

Ne pas polluer ou salir le liquide.



①



②



③



④

INSTALLATION DE BATTERIES DANS AIR BUBBLE

Appuyez sur le bas de la Bulle d'Air là où se trouve le trou, extrayez le corps du moteur et insérez 2 piles AA. Remettez le moteur dans la sphère.



Decorfood Italy S.r.l.
Via Alessandro Volta, 20
37023 Grezzana (Verona)
T. +39 045 86 50 234

info@decorfooditaly.it
decorfooditaly.it