

Mode d'emploi

Carafe à vin «Profi»

Matériau: verre, silicone, acier inox

Couleur: transparent, noir, argent

Dimensions (LxlxH): 15cm x 15cm x 23cm

N° d'article:

25328



Cette carafe sert en premier lieu à aérer le vin, autrement dit à lui apporter de l'air rapidement afin qu'il gagne en arômes et soit prêt à être dégusté.

Naturellement cette carafe peut aussi être utilisée comme une carafe normale ou une carafe à décanter.

Avant la première utilisation:

- Retirer tous les éléments de leur emballage.
- Nettoyer délicatement avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux.

Utilisation:

1. Retirer le bouchon de la carafe.
 2. Placer la carafe, ouverture vers le bas, sur la bouteille de vin ouverte. (Photo 1)
 3. Retourner le tout → Le vin s'écoule dans la carafe et se mélange à l'air qui se trouve à l'intérieur. (Photo 2)
 4. Après cette opération, enlever la bouteille vide, retirer le raccord et servir le vin. Grâce au bec verseur anti-goutte en silicone, on n'en perd pas une goutte. (Photo 3)
- Si l'on souhaite, on peut passer l'étape 4 et retourner le tout une nouvelle fois afin de reverser le vin dans sa bouteille d'origine. (Photo 4) → Le vin a gagné en arômes et peut être servi directement de la bouteille.



Photo 1



Photo 2



Photo 3



Photo 4

Mise en garde:

- Verre: risque de casse.

Entretien:

- Nettoyer délicatement à la main avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
- Lave-vaisselle autorisé.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au +41 (0) 44 209 19 29.

Nom du PDF: 25328_f11_170817