

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses 6-teiligen Wein-Sommelier-Sets. Mit seiner Eleganz und den edlen Materialien ist Ihr Set nicht nur ein nützliches Hilfsmittel für jeden Weinliebhaber, sondern auch eine wahre Augenweide. Servieren Sie edle Weine künftig fachmännisch und mit Stil!

Bitte lesen Sie diese Produktinformationen und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr Sommelier-Set optimal einsetzen und Ihre Weine stilvoll genießen können.

Lieferumfang

- Kellnermesser aus Edelstahl mit Korkenzieher
- Tropfenfänger
- Flaschenausgießer
- Edelstahl-Flaschenverschluss
- Flaschenausgießer-Verschluss
- Weinthermometer

Produktdetails



1. Tropfenfänger
2. Edelstahl-Flaschenverschluss
3. Flaschenausgießer
4. Flaschenverschluss im Ausgießer
5. Kellnermesser
6. Weinthermometer

Kellnermesser mit Korkenzieher

Das Kellnermesser ist Ihr Profiwerkzeug, mit dem Sie verkorkte Weinflaschen mühelos öffnen: Verwenden Sie das Messer, um die Umhüllung des Korkens aufzuschneiden und zu entfernen. Drehen Sie anschließend den Korkenzieher in den Korken, klappen Sie den Hebel auf den Flaschenrand und hebeln Sie den Korken einfach heraus.

Maße: 185 × 30 × 10 mm (ausgeklappt), Gewicht: 56 g

Tropfenfänger

Der Tropfenfänger fängt herablaufende Tropfen aus der Flaschenöffnung auf und hält so Tischtuch und Hände sauber. Ein bekanntes Accessoire aus der Hotelbranche: Schieben Sie ihn einfach über den Flaschenhals - schon müssen Sie sich keine Sorgen mehr um Flecken auf dem Tischtuch machen.

Maße: 40 mm (Durchmesser) × 20 mm (Höhe), Gewicht: 10 g

Flaschenausgießer

Mit Hilfe des Flaschenausgießers können Sie den Wein gezielt ausgießen und dabei Tropfen noch besser vermeiden. Stecken Sie den Ausgießer einfach in die Flaschenöffnung.

Maße: 22 mm (Durchmesser) × 77 mm (Länge), Gewicht: 12 g

Edelstahl-Flaschenverschluss

Den Edelstahl-Flaschenverschluss können Sie verwenden, um eine geöffnete Flasche Wein wieder professionell zu verschließen und so die Qualität des Weins länger zu bewahren. Im Gegensatz zu Kork ist Edelstahl geschmacksneutral.

Maße: 22 mm (Durchmesser) × 90 mm (Länge), Gewicht: 58 g

Weinthermometer

Mit dem Weinthermometer überprüfen Sie im Handumdrehen, ob Ihr Wein die gewünschte Serviertemperatur erreicht hat. Messbereich: 0 °C bis 40 °C.

Maße: 128 × 23 × 11 mm, Gewicht: 18 g

Die richtige Trinktemperatur

Um den Wein richtig zu temperieren, empfiehlt es sich, die Flasche in ein Wasserbad zu stellen. Ein zimmerwarmes oder kaltes Wasserbad bringt den Wein schnell auf die gewünschte Temperatur. Denken Sie außerdem daran, dass sich der Wein beim Einschenken in ein Glas um 2 bis 3 °C erwärmt. Kühlen Sie daher das Glas vor oder kühlen Sie den Wein auf eine entsprechend tiefere Temperatur. Fassen Sie das Weinglas nur am Stiel an, damit keine Handwärme auf den Wein übergeht.

Empfohlene Trinktemperatur Rotweine		Empfohlene Trinktemperatur Weißweine, Rosé, süße Weine	
Fruchtige Rotweine	12 – 13 °C	Leichte, frische Weißweine, Schaumweine, Champagner	8 – 10 °C
Leichte Rotweine	14 – 16 °C	Trockene Weißweine	9 – 11 °C
Volle Rotweine	15 – 18 °C	Portweine, Sherry, Süßweine	10 – 12 °C
		Würzige, aromatische Weißweine	12 °C
		Halbtrockene Weißweine	12 – 14 °C

Reinigung

Reinigen Sie die Einzelteile des Sommelier-Sets mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Lassen Sie den Tropfenfänger an der Luft trocknen.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel. Das Sommelier-Set ist nicht spülmaschinengeeignet.

Sicherheitshinweise

- Bewahren Sie diese Produktinformationen gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Einige Einzelteile des Produkts verfügen über scharfe Kanten, Klingen und Spitzen oder sind zerbrechlich. Halten Sie es von Kindern fern.
- Das Thermometer kann durch Druck oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden. Behandeln Sie das Thermometer besonders vorsichtig und verwenden Sie es nach Beschädigung keinesfalls weiter.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cet article. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Couteau de sommelier en acier inoxydable avec tire-bouchon
- Pare-gouttes
- Bec verseur
- Bouchon en acier inoxydable
- Fermeture du bec verseur
- Thermomètre à vin

Détails du produit



1. Pare-gouttes
2. Bouchon en acier inoxydable
3. Bec verseur
4. Bouchon dans le bec verseur
5. Couteau de sommelier
6. Thermomètre à vin

Couteau de sommelier avec tire-bouchon

Ce couteau de sommelier est un outil professionnel grâce auquel vous déboucherez sans effort les bouteilles de vin : utilisez le couteau pour découper et enlever l'enveloppe du bouchon. Vissez ensuite le tire-bouchon dans le bouchon, repliez le levier sur le bord de la bouteille, et il ne vous reste plus qu'à tirer le bouchon en dehors du goulot !

Dimensions : 185 x 30 x 10 mm (déplié), poids : 56 g

Pare-gouttes

Le pare-goutte emprisonne les gouttes qui coulent du goulot et vous permet ainsi de garder les mains et la nappe de table propres ! Un accessoire connu de l'hôtellerie : Placez-le simplement autour du goulot, vous pouvez désormais oublier la peur des tâches sur la nappe.

Dimensions : 40 mm (diamètre) x 20 mm (hauteur), poids : 10 g

Bec verseur

Le bec verseur vous permet de verser le vin avec précision et d'éviter encore plus efficacement les gouttes. Placez le bec verseur dans l'ouverture de la bouteille.

Dimensions : 22 mm (diamètre) x 77 mm (hauteur), poids : 12 g

Bouchon en acier inoxydable

Vous pouvez utiliser le bouchon en acier inoxydable pour reboucher de manière professionnelle une bouteille de vin déjà ouverte et ainsi conserver plus longtemps la qualité du vin. À la différence du liège, l'acier inoxydable est neutre au goût.

Dimensions : 22 mm (diamètre) x 90 mm (hauteur), poids : 58 g

Thermomètre à vin

Le thermomètre à vin vous permet de vérifier en un clin d'oeil si votre vin est à la température idéale pour être servi. Plage de mesure : 0 °C à 40 °C

Dimensions : 128 x 23 x 11 mm, poids : 18 g

Obtenir la bonne température de dégustation

Pour chamber correctement le vin, il est recommandé de placer la bouteille dans un bain d'eau. Un bain d'eau à température ambiante ou froide donne rapidement au vin la bonne température. Gardez à l'esprit que la température d'un vin augmente de 2 ou 3 °C lorsqu'on le verse dans un verre. Il est donc préférable de refroidir le verre au préalable. Mais vous pouvez également refroidir le vin à la température correspondante. Tenez le verre à vin par le pied seulement, pour ne pas transmettre la chaleur de la main au vin.

Nettoyage

Nettoyez les pièces du kit de sommelier avec de l'eau chaude et un produit nettoyant doux. Séchez-les ensuite soigneusement. Laissez sécher le pare-gouttes à l'air libre. N'utilisez pas de produit nettoyant agressif. Le kit de sommelier n'est pas adapté pour le lavage au lave-vaisselle.

Température de dégustation conseillée pour le vin rouge		Température de dégustation conseillée pour les vins blanc, rosé et doux	
Vin rouge fruité	12 – 13 °C	Vin blanc léger, vin mousseux, champagne	8 – 10 °C
Vin rouge léger	14 – 16 °C	Vin blanc sec	9 – 11 °C
Vin rouge tannique	15 – 18 °C	Porto, xérès, vins doux	10 – 12 °C
		Vin épicé, vin aromatique	12 °C
		Vin blanc demi-sec	12 – 14 °C

Consignes de sécurité

- Cette fiche d'information vous permet de vous familiariser avec le produit. Conservez-la afin de pouvoir la consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Une modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Certaines pièces du produit possèdent des bords, lames ou pointes coupantes ou sont fragiles. Maintenez-le hors de portée des enfants !
- Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut endommager le thermomètre. Manipulez-le avec précaution, et ne l'utilisez pas en cas de détérioration.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !



<https://quefairedemesdechets.fr>

