

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Sommelier-Sets in edler Holz-Geschenkbox.  
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Sommelier-Set optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

- Kiste aus Bambus
- 3 Flaschenverschlüsse
- Flaschenausgießer mit Stopfen
- Weinthermometer
- Kellnermesser
- Tropfenfänger
- Kapselschneider

**Produktvarianten**

- NX-6143: 9-teiliges Sommelier-Set in edler Holz-Geschenkbox für 2 Weinflaschen
- NC-3353: 5-teiliges Sommelier-Set in edler Holz-Geschenkbox für 1 Weinflasche

**Technische Daten**

Material	Box	Bambusholz
	Verschluss	Metall
Maße	NX-6143	35,8 x 20,8 x 11,8 cm
	NC-3353	36 x 11,5 x 11 cm
Gewicht	NX-6143	2 kg
	NC-3353	1,06 kg

**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.

**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.

**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.

**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.

**Weinthermometer**

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

**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**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können. Geben Sie sie an Nachbenutzer weiter.
- Bitte beachten Sie beim Gebrauch die Sicherheitshinweise.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.
- Einige Einzelteile des Produkts verfügen über scharfe Kanten, Klängen 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.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:  
**www.carlo-milano.de**  
Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi ce coffret de sommelier en bois.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

**Contenu**

- Coffret en bambou
- 3 bouchons
- Bec verseur avec obturateur
- Thermomètre à vin
- Couteau de sommelier
- Attrape-gouttes
- Décapsuleur

**Variantes du produit**

- NX6143 : Coffret de sommelier 9 pièces pour 2 bouteilles de vin, en bois
- NC3353 : Coffret de sommelier 5 pièces pour bouteille de vin

**Caractéristiques techniques**

Matériaux	Coffret	Bambou
	Fermeture	Métal
Dimensions	NX6143	35,8 x 20,8 x 11,8 cm
	NC3353	36 x 11,5 x 11 cm
Poids	NX6143	2 kg
	NC3353	1,06 kg

**Couteau de sommelier avec tire-bouchon**

Le couteau de sommelier est votre outil professionnel pour ouvrir sans effort les bouteilles de vin bouchonnées : utilisez le couteau pour ouvrir et retirer l'emballage du bouchon. Tournez ensuite le tire-bouchon dans le bouchon, déployez le levier sur le bord de la bouteille, puis retirez simplement le bouchon.

**Attrape-gouttes**

L'attrape-gouttes permet de récupérer les gouttes qui s'écoulent de l'ouverture de la bouteille et de maintenir ainsi la nappe et vos mains propres. Un accessoire bien connu de la branche hôtelière : il suffit de le glisser sur le col de la bouteille et ainsi, vous n'avez plus à vous soucier des taches sur la nappe.

**Bec verseur**

À l'aide du bec verseur, vous pouvez verser le vin de manière ciblée et évitez les gouttes de manière encore plus efficace. Insérez simplement le bec verseur dans l'ouverture de la bouteille.

**Bouchon en acier inoxydable**

Vous pouvez utiliser le bouchon en acier inoxydable pour refermer une bouteille de vin ouverte et ainsi conserver la qualité du vin plus longtemps. Contrairement au liège, l'acier inoxydable a un goût parfaitement neutre.

**Thermomètre à vin**

Grâce au thermomètre à vin, vérifiez en un tour de main si votre vin a atteint la température de service souhaitée. Plage de mesure : 0 °C à 40 °C

**Bonne température de dégustation**

Pour tempérer correctement le vin, il est recommandé de placer la bouteille dans un bain d'eau. Un bain d'eau à chaleur ambiante ou froid vous permet de rapidement obtenir un vin à la température souhaitée.

Veillez noter que le vin se réchauffe de 2 à 3 °C lorsqu'il est versé dans un verre. Par conséquent, refroidissez le verre au préalable ou refroidissez le vin à une température plus basse. Manipulez uniquement le verre de vin par le pied afin que la chaleur de vos mains ne soit pas transférée sur le vin.

Température de dégustation recommandée pour vin rouge		Température de dégustation recommandée pour vin blanc, rosé, vin doux	
Vins rouges fruités	12 - 13 °C	Vins blancs légers et frais, vins mousseux, champagnes	8 - 10 °C
Vins rouges légers	14 - 16 °C	Vins blancs secs	9 - 11 °C
Vins rouges complets	15 - 18 °C	Porto, sherry/xérès, vins doux	10 - 12 °C
		Vins blancs aromatiques, épicés	12 °C
		Vins blancs demi-secs	12 - 14 °C

**Nettoyage**

Nettoyez les différents éléments du coffret de sommelier avec de l'eau chaude et un produit nettoyant doux. Séchez-les ensuite soigneusement. Laissez sécher l'attrape-gouttes à l'air libre.

N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif. Le coffret de sommelier n'est pas compatible lave-vaisselle.

**Consignes de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Transmettez-le le cas échéant à l'utilisateur suivant.
- 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.
- Respectez les consignes de sécurité pendant l'utilisation.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- Maintenez-le hors de portée des enfants !
- Une pression ou une chute, même de faible hauteur, peut endommager le thermomètre.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez le produit ni à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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 !

