

Shaker PRESTO 500 ml

HASZNÁLAI ÚTMUTATÓ: A szükséges alapanyagokat helyezze az alsó edénybe, majd helyezze rá mindkét zárat. Rázza fel és a kész italt öntse pohárba a zárból levő szítán keresztül. A Shaker zárásakor és nyitásakor ne fejtessen ki túlzott erőt.

KARBANTARTÁS: Az első használat előtt a shakert alaposan mossa el majd szárítsa meg. Hagyományos tisztítószerrel mossa el, erős szennyeződés esetén hagyja ázni. Ne használjon szemcsés tisztító szereket sem éles tárgyakat a tisztítása során. Elmosása után szárítsa meg, ne hagyja megszáradni. Mosogatógépben is tisztítható.

KOKTÉL RECEPTEK

Tescoma

3 cl Absolút vodka
3cl Koskenkorva Peach vodka
5cl multivitamin dzsúz
10 cl narancs dzsúz
1 cl Grenadine (esetleg málna) szirup
narancs, citrom vagy ananász

Helyezzen a shakerbe jégkockát, adja hozzá az összes folyékony alapanyagot és alaposan rázza fel. A shaker szítáján át öntse az italt egy magas pohárba szűnet nélkül, majd díszítse egy szelet narancssal, citrommal vagy ananással.

Margarita

4cl tequila
2cl Cointreau likőr
1 cl citromlé
citrom

finom só crustához

Helyezzen a shakerbe jégkockát, adja hozzá az összes folyékony alapanyagot és alaposan rázza fel. A shaker szítáján át öntse az italt egy koktél pohárba a szélét sóval crustázva díszítse. Díszítse egy szelettel a citromfélből.

Kamikadze

4 cl vodka
2 cl Triple Sec Curacao
0.5 cl lime lé

Helyezzen a shakerbe jégkockát, adja hozzá az összes folyékony alapanyagot. Alaposan rázza fel, majd szítán át öntse az italt egy előre lehűtött pohárba.

Hemmingway Special

2 cl kubai fehér rum
2 cl Maraschino Bols
2 cl lime lé
20 cl grapefruit dzsúz
grapefruit

Helyezzen a shakerbe jégkockát, adja hozzá az összes folyékony alapanyagot. Alaposan rázza fel, majd a zár szítáján át szűrje az italt egy pohárba. Grapefruit héjának spiráljával díszítse.

Száraz Martini

4 cl Gin Extra Dry
0.25 cl Martini Extra Dry

zöld olíva

Helyezzen a shaker alsó felébe jégkockát, adjon hozzá dry gint és száraz Martinit, zárja le és rázza fel. A zár szitáján át öntse az italt egy előre lehűtött pohárba és díszítse zöld olívával.