

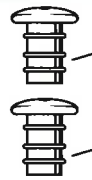
TTM

Wine Fresh

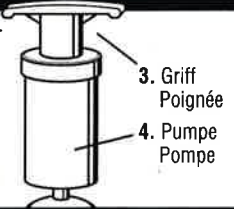
Der Wein oxydier schnell, sobald die Flasche entkorkt ist. Die Pumpe des Wine Fresh entzieht der geöffneten Flasche die Luft. Die Frische des Weines kann während mehreren Tagen erhalten werden. Empfehlenswert ist die Aufbewahrung im Kühlschrank (auch Rotwein).

Le vin s'oxyde rapidement dès que la bouteille est débouchée.

Le bouchon-conservateur du Wine Fresh garantit la fraîcheur du vin pendant plusieurs jours, grâce à la pompe, évacuant l'air restant dans la bouteille. Optimisez la fraîcheur en mettant la bouteille au frigidaire.

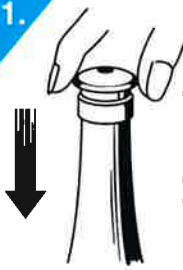


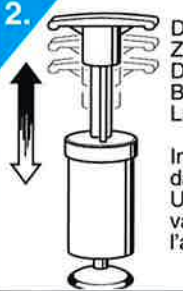
1. Zapfen, auf alle Flaschen-Durchmesser passend. Bouchon s'adaptant à tous les diamètres.
2. Inneres Ventil zum Verhindern der Luftentweichung. Valve interne empêchant l'air de s'échapper.





3. Griff Poignée
4. Pumpe Pompe


GEBRAUCHSANWEISUNG / MODE D'EMPLOI

1.  Den Zapfen in den Flaschenhals stecken.
Introduire le bouchon dans le goulot.

2.  Die Pumpe in den Zapfen einführen. Durch Auf-und-Ab-Bewegen wird die Luft entzogen.
Insérer la pompe dans le bouchon. Un Mouvement de va-et-vien évacue l'air.

3.  Die Anzahl der Auf-und-Ab-Bewegungen hängt von der zu entziehenden Luftmenge ab (zwischen 4 und 10).
Le nombre de mouvements dépend de la quantité d'air à évacuer (entre 4 et 10).

4.  Die Pumpe abnehmen und die Flasche senkrecht lagern.
Détacher la pompe et stocker la bouteille verticalement.

5.  Beim Ausschöpfen der Zapfen einfach herausnehmen.
Pour servir le vin il suffit d'enlever le bouchon.

REINIGUNG/NETTOYAGE
Die Zapfen sind regelmässig zu spülen (spülmaschinenfest). Rincer régulièrement les bouchons (supportent le lave-vaisselle)

6.  Der Vorgang kann mehrere Male wiederholt werden.
Le processus peut être répété plusieurs fois.

Für Champagner und Sekt / Pour champagne et mousseux: Champagne Fresh.

WINE FRESH
ZUM TIEFKÜHLEN
POUR CONGELATION