

tescoma® *presto*

Shaker

Šejkr

Shaker

Shaker

Coctelera

Shaker

Šejker

Šejkr

Шейкер



stainless steel

☞ SHAKER 0.5 I

We congratulate you on the purchase of this Tescoma product. Thank you for buying Tescoma. If needed, please contact your retailer or Tescoma at **www.tescoma.com**.

Excellent for the preparation of both alcoholic and non-alcoholic cocktails, intended for both domestic and professional use. Made of high-grade stainless steel, the closure is provided with a sieve for straining cocktails. Dishwasher safe. 3-year warranty.

INSTRUCTIONS FOR USE: Insert your ingredients into the lower vessel of the shaker and attach both closures. Shake and pour the drink into glasses through the sieve in the closure. Do not apply inappropriate force when closing and opening the shaker.

MAINTENANCE: Wash and dry the shaker thoroughly before first use. Wash with normal detergents and leave to soak if excessively dirty. Avoid using sand-based agents and sharp objects for cleaning. Wipe the shaker dry after washing – do not leave to drip dry. Dishwasher safe.

COCKTAIL RECIPES

Tescoma

3 d *Absolut vodka*
3 d *Koskenkorva Peach vodka*
5 d *multi-vitamin juice*
10 d *orange juice*
1 d *Grenadine (or raspberry) syrup*
orange, lemon or pineapple

Put ice cubes into the shaker, add all the liquid ingredients and shake thoroughly. Pour through the shaker sieve into a high glass without stem and decorate with a slice of orange, lemon or pineapple.

Margarita

4 d *Tequila*
2 d *Cointreau liqueur*
1 d *lemon juice*
lemon
fine salt for salt frosted rim

Put ice cubes into the shaker, add all the liquid ingredients and shake thoroughly. Pour through the shaker sieve into a cocktail glass with a salt frosted rim. Decorate with a half-slice of lemon.

Kamikaze

4 d *vodka*
2 d *Triple Sec Curaçao*
0,5 d *lime juice*

Put ice cubes and all the liquid ingredients into the shaker. Shake thoroughly and pour through the sieve in the closure into a cooled glass.

Hemingway Special

2 d *Cuban white rum*
2 d *Maraschino Bols*
2 d *lime juice*
20 d *grapefruit juice*
grapefruit

Put ice cubes and all the liquid ingredients into the shaker. Shake thoroughly and strain into a glass through the sieve in the closure. Decorate with a spiral of grapefruit peel.

Dry Martini

4 d *Gin Extra Dry*
0,25 d *Martini Extra Dry*
green olive

Put ice cubes into the lower part of the shaker, add the dry gin and dry Martini, close and shake. Pour through the sieve in the closure into a cooled glass and decorate with the green olive.

☞ ŠEJKR 0,5 I

Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevou našej značky. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím **www.tescoma.com**.

Vynikající pro přípravu alkoholických i nealkoholických koktejlů, určeno pro domácí i profesionální použití. Vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli, uzávěr opatřen sítkem k cezení koktejlů. Vhodné do myčky. 3 roky záruka.

POUŽITÍ: Potřebné suroviny vložte do spodní nádoby šejkru a nasadte oba uzávěry. Protřepejte a připravový nápoj nalijte do sklenic přes sítko v uzávěru. Při uzavírání a otevírání šejkru nepoužívejte nepřiměřenou sílu.

ÚDRŽBA: Před prvním použitím šejkr důkladně umyjte a osušte. Mýjte běžnými čistícími prostředky, v případě silného znečištění nechte odmočit. K čištění nepoužívejte prostředky na bázi pisku ani ostré předměty. Po umytí osušte, nenechávejte oschnout. Vhodné do myčky.

KOJTEJLOVÉ RECEPTY

Tescoma

3 d *Absolut vodka*
3 d *Koskenkorva Peach vodka*
5 d *multivitaminový džus*
10 d *pomerančový džus*
1 d *grenadinový (plip, malinový) sirup*
pomeranč, citron nebo ananas

Do šejkru vložte kostkový led, přidejte všechny tekuté ingredience a důkladně protřepejte. Přes sítko šejkru nalijte do vysoké sklenice bez stopky a ozdobte plátkem pomeranče, citronu nebo ananasu.

Margarita

4 d *tequila*
2 d *Cointreau likér*
1 d *citronové šťávy*
citron
jemná sůl na krustu

Do šejkru vložte kostkový led, přidejte všechny tekuté ingredience a důkladně protřepejte. Přes sítko šejkru nalijte do koktejlové sklenice s okrajem ozdobeným solnou krustou. Ozdobte plátkem z poloviny citronu.

Kamikazde

4 d *vodka*
2 d *Triple Sec Curaçao*
0,5 d *limetová šťáva*

Do šejkru vložte kostkový led a všechny tekuté ingredience. Důkladně protřepejte a přes sítko v uzávěru vlijte do předem vychlazené sklenice.

Hemingway Special

2 d *kubánský bílý rum*
2 d *Maraschino Bols*
2 d *limetová šťáva*
20 d *grapefruitový džus*
grapefruit

Do šejkru vložte kostkový led a všechny tekuté ingredience. Důkladně protřepejte a přes sítko v uzávěru sceďte do sklenice. Ozdobte spirálou z grapefruitové kůry.

Suché Martini

4 d *Gin Extra Dry*
0,25 d *Martini Extra Dry*
zelená oliva

Do spodní části šejkru vložte kostkový led, přidejte dry Gin a suché Martini, uzavřete a protřepejte. Vlijte přes sítko v uzávěru do předem vychlazené sklenice a ozdobte zelenou olivou.

☞ SHAKER 0,5 I

Wir gratulieren zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. na die Firma Tescoma über **www.tescoma.com**.

Hervorragend für die Zubereitung von alkoholischen sowie alkoholfreien Cocktails, für Haus sowie für Profis vorgesehen. Aus erstklassigem Edelstahl hergestellt, der Verschluss mit integriertem Sieb zum Abseihen von Cocktails versehen. Spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

GBBRAUCH: Zutaten in den unteren Becher des Shakers geben und beide Verschlüsse aufsetzen. Schütteln und das zubereitete Mixgetränk durch das Sieb im Verschluss in die Gläser abseihen. Beim Schließen und Öffnen des Shakers nie unangemessene Gewalt anwenden.

WARTUNG: Vor dem ersten Gebrauch den Shaker gründlich abspülen und abtrocknen. Mit üblichen Reinigungsmitteln abspülen, im Falle einer starken Verschmutzung einweichen lassen. Zur Reinigung weder Scheuermittel, noch scharfe Gegenstände verwenden. Nach dem Abspülen abtrocknen, nicht trocken lassen. Spülmaschinenfest.

COCKTAILS-REZEPT E

Tescoma

3 d *Wodka Absolut*
3 d *Koskenkorva Peach Wodka*
5 d *Multivitaminsoft*
10 d *Orangensaft*
1 d *Grenadine-, bzw. Himbeersirup*
Orange, Zitrone oder Ananas

Eiswürfel in den Shaker geben, sämtliche flüssigen Zutaten zugeben und kräftig schütteln. Durch das Sieb in ein hohes Glas ohne Stiel abseihen und mit der Orangen-, Zitronen- oder Ananasscheibe garnieren.

Margarita

4 d *Tequila*
2 d *Cointreau Likör*
1 d *Zitronensaft*
Zitrone
Feingemahlener Salz für die Kruste

Eiswürfel in den Shaker geben, sämtliche flüssigen Zutaten zugeben und kräftig schütteln. Durch das Sieb in ein Cocktalglas mit dem mit der Salzkruste dekorierten Rand abseihen. Mit halbiertem Zitronenscheibe garnieren.

Kamikazde

4 d *Wodka*
2 d *Triple Sec Curaçao*
0,5 d *Limettensaft*

Eiswürfel und sämtliche flüssigen Zutaten in den Shaker geben. Kräftig schütteln und durch das Sieb im Verschluss in ein vorgekühltes Glas abseihen.

Hemingway Special

2 d *weißer kubanischer Rum*
2 d *Maraschino Bols*
2 d *Limettensaft*
20 d *Grapefruitsaft*
Grapefruit

Eiswürfel und sämtliche flüssigen Zutaten in den Shaker geben. Kräftig schütteln und durch das Sieb im Verschluss ins Glas abseihen. Mit Spirale aus Grapefruitschale dekorieren.

Martini dry

4 d *Gin Extra Dry*
0,25 d *Martini Extra Dry*
grüne Olive

Eiswürfel in den Shaker geben, Gin Extra Dry und Martini Extra Dry zugießen, schließen und schütteln. Durch das Sieb im Verschluss in ein vorgekühltes Glas abseihen und mit grüner Olive dekorieren.

☞ SHAKER 0,5 I

Nous vous félicitons de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque. Pour toute question, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet **www.tescoma.com**.

Excellent pour la préparation de boissons alcoolisées et non alcoolisées, conçu aussi bien pour un usage professionnel que domestique. Fabriqué en acier inoxydable de première qualité, le bouchon est équipé d'un tamis permettant de filtrer les cocktails. Peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

MODE D'EMPLOI: Introduire les ingrédients nécessaires dans le récipient inférieur du shaker et placer les deux bouchons. Secouer et, au travers du tamis du bouchon, verser la boisson dans les verres. Ne pas utiliser la force pour fermer et ouvrir le shaker.

ENTRETIEN: Bien nettoyer et sécher avant la première utilisation. Nettoyer avec des produits courants, ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs, no objets tranchants,si besoin laisser tremper avant de nettoyer. Sécher après le nettoyage, ne pas laisser sécher. Peut être nettoyé au lave-vaisselle.

RECETTES DE COCKTAILS

Tescoma

3 d *Vodka Absolut*
3 d *Vodka Koskenkorva Peach*
5 d *jus multivitaminé*
10 d *jus d'orange*
1 d *Sirup de grenadine (éventuellement de framboise)*
Orange, citron ou ananas

Placer des glaçons dans le shaker, ajouter tous les ingrédients liquides et bien secouer. Au travers du tamis du bouchon, verser la boisson dans des verres long drink sans pied et décorer ensuite avec une tranche d'orange, de citron ou d'ananas.

Margarita

4 d *tequila*
2 d *liqueur Cointreau*
1 d *jus de citron*
citron
sel fin pour donner le vert

Placer des glaçons dans le shaker, ajouter tous les ingrédients liquides et bien secouer. Au travers du tamis du bouchon, verser la boisson dans des verres à cocktail dont vous aurez préalablement givré le bord au sel fin. Décorer avec une tranche de demi citron.

Kamikaze

4 d *vodka*
2 d *Triple Sec Curaçao*
0,5 d *jus de citron vert*

Placer des glaçons dans le shaker, ajouter tous les ingrédients liquides et bien secouer. Au travers du tamis du bouchon, verser la boisson dans des verres que vous aurez préalablement refroidis.

Hemingway Spécial

2 d *rum cubain, blanc*
2 d *Maraschino Bols*
2 d *jus de citron vert*
20 d *jus de pamplemousse*
pamplemousse

Placer des glaçons dans le shaker, ajouter tous les ingrédients liquides et bien secouer. Verser la boisson dans les verres en la filtrant à l'aide du tamis du bouchon. Décorer avec une spirale de peau de pamplemousse.

Martini Dry

4 d *Gin Extra Dry*
0,25 d *Martini Extra Dry*
olive verte

Placer des glaçons dans la partie inférieure du shaker, ajouter du Gin dry et du Martini sec, fermer le shaker et bien secouer. Au travers du tamis du bouchon, verser la boisson dans des verres que vous aurez préalablement refroidis et décorer avec une olive verte.

☞ SHAKER 0,5 I

Ci congratuliamo con Voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Per qualsiasi informazione, potete contattare il vostro rivenditore o direttamente Tescoma sul sito web **www.tescoma.com**.

Ideale per preparare cocktail sia alcolici che analcolici, adatto sia per un utilizzo domestico che professionale. Prodotto in acciaio inossidabile di alta qualità, provvisto di un pratico filtro per filtrare i cocktail. Lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

ISTRUZIONE PER L'USO: Inserire gli ingredienti nel recipiente inferiore dello shaker e chiudere bene avitando la parte superiore ed il tappo. Shekerare e versare la bevanda in bicchieri filtrandola attraverso il filtro. Non applicare troppa forza durante la chiusura e l'apertura dello shaker.

MANUTENZIONE: Lavare ed asciugare accuratamente lo shaker prima del primo utilizzo. Lavare con normali detergenti e lasciare in ammollo se eccessivamente sporco. Evitare di utilizzare detergenti a base di sabbia ed oggetti affilati durante la pulizia. Asciugare lo shaker dopo ogni lavaggio – non lasciarlo asciugare per sgocciolamento. Lavabile in lavastoviglie.

RICETTE PER COCKTAIL

Tescoma

3 d *Vodka pura*
3 d *Vodka alla pesca*
5 d *Succo multivitaminico*
10 d *Succo d'arancia*
1 d *Granatina (o sciroppo di lampone) sciroppo d'arancia, limone o ananas*

Inserire alcuni cubetti di ghiaccio nello shaker, aggiungere tutti gli ingredienti liquidi e shekerare per bene. Versare in bicchieri da bibita filtrando la bevanda attraverso il filtro dello shaker e guarnire con una fetta d'arancia, limone o ananas.

Margarita

4 d *Tequila*
2 d *Cointreau*
1 d *Succo di limone*
limone
sale fine per salare il bordo del bicchiere

Inserire alcuni cubetti di ghiaccio nello shaker, aggiungere tutti gli ingredienti liquidi e shekerare per bene. Versare in bicchieri da bibita con bordo salato filtrando la bevanda attraverso il filtro dello shaker. Guarnire con mezza fetta di limone.

Kamikaze

4 d *Vodka*
2 d *Triple Sec Curaçao*
0,5 d *Succo di lime*

Inserire alcuni cubetti di ghiaccio nello shaker, aggiungere tutti gli ingredienti liquidi e shekerare per bene. Versare in bicchieri da bibita raffreddando la bevanda attraverso il filtro dello shaker.

Hemingway Special

2 d *Rum cubano bianco*
2 d *Maraschino Bols*
2 d *Succo di lime*
20 d *Succo di pompelmo*
Pompelmo

Inserire alcuni cubetti di ghiaccio nello shaker, aggiungere tutti gli ingredienti liquidi e shekerare per bene. Versare in bicchieri da bibita filtrando la bevanda attraverso il filtro dello shaker. Guarnire con una sottile spirale di buccia di pompelmo.

Dry Martini

4 d *Gin Extra Dry*
0,25 d *Martini Extra Dry*
oliva verde

Inserire alcuni cubetti di ghiaccio nello shaker, aggiungere il Dry Gin ed il Martini, chiudere e shekerare per bene. Versare in bicchieri da bibita raffreddati filtrando la bevanda attraverso il filtro dello shaker. Guarnire con un'oliva verde.

