

iLUXE
CORKSCREW

iLUXE
PRESENTS COLLECTION

НОЖ СОМЕЛЬЕ
iLUXE CORKSCREW



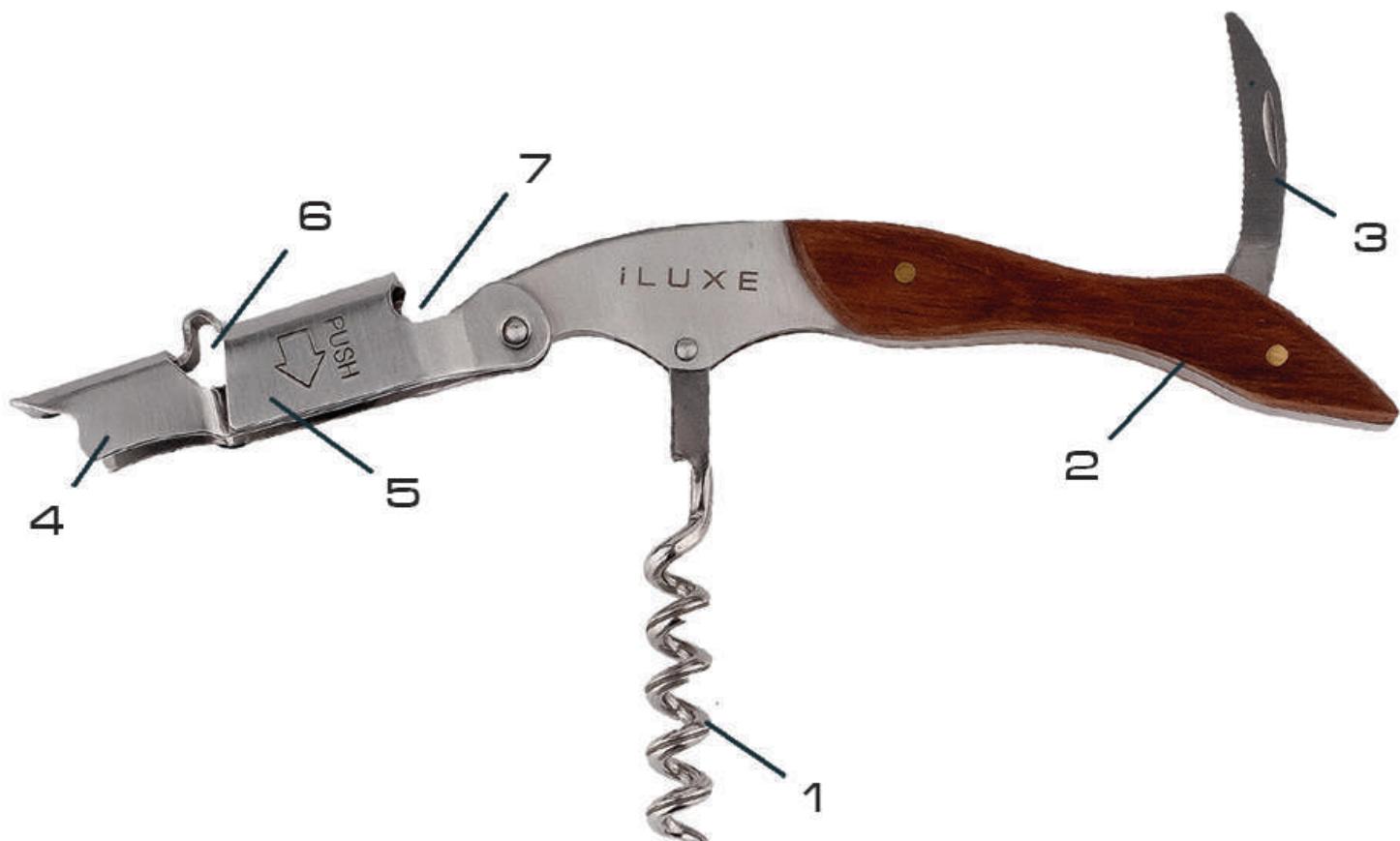
ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РЕКОМЕНДУЕТСЯ
ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С
ДАННОЙ ИНСТРУКЦИЕЙ - ЭТО ПОЗВОЛИТ
ВАМ ПОЛУЧИТЬ МАКСИМУМ
УДОВОЛЬСТВИЯ ОТ ЭКСПЛУАТАЦИИ.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПОЛОМКИ И
НЕУДОБСТВА, СВЯЗАННЫЕ С
НЕПРАВИЛЬНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
АКСЕССУАРА.

Нож сомелье классического исполнения iLUXE Corkscrew с рукояткой из красного дерева оснащен профессиональной двухступенчатой системой извлечения пробки, прочной спиралью штопора и специальным ножом для удобного срезания капсулы с горлышка.

Важным моментом является возможность откупоривания бутылки в два этапа. За счет двухступенчатой системы сначала происходит сдвиг пробки, а уже затем ее извлечение, что позволяет использовать данный нож при откупоривании как старых бутылок вина, пробка в которых могла пересохнуть и стать очень хрупкой, так и бутылок вина, где пробка наоборот слишком переувлажнена и очень плотно сидит в горлышке.



1 - ШТОПОР; 2 - ЭЛЕГАНТНАЯ РУЧКА ИЗ МАССИВА ДЕРЕВА;
3 - ЗУБЧАТЫЙ РЕЗАК; 4 - НИЖНЯЯ ЧАСТЬ КОЛЕНА;
5 - ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ КОЛЕНА; 6 - ШАРНИРНАЯ ТОЧКА ОПОРЫ;
7 - ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ ПИВА



1. Используя зубчатый резак удалить капсулу фольги с горлышка бутылки. Для этого следует обвести лезвием резака капсулу со всех сторон полукруглыми движениями, затем аккуратно приподнять ее ножом и полностью удалить, для освобождения верхней части пробки.

2. Разложить нож сомелье, надавить острием винтовой части штопора в центр пробки, чтобы сделать прокол и энергичными движениями вкрутить его в пробку под прямым углом, оставив снаружи один виток спирали.

3. УПЕРЕТЬ ВЕРХНЮЮ ЧАСТЬ КОЛЕНА, МАРКИРОВАННУЮ НАДПИСЬЮ "PUSH" НА ГОРЛЫШКО БУТЫЛКИ, ЗАФИКСИРОВАТЬ ЕЕ ТАМ И ПОТЯНУВ ДЕРЕВЯННУЮ РУЧКУ ВВЕРХ ИЗВЛЕЧЬ ПРОБКУ ПРИМЕРНО НА 1/3.

4. УПЕРЕТЬ НИЖНЮЮ ЧАСТЬ КОЛЕНА НА ГОРЛЫШКО БУТЫЛКИ И ПЛАВНО ПОДНЯТЬ РУЧКУ НОЖА СОМЕЛЬЕ, ПОКА ПРОБКА НЕ БУДЕТ ИЗВЛЕЧЕНА.

Откупоривание бутылки в соответствии с инструкцией позволит Вам сделать это бесшумно, а также избежать брызг вина при открытии, смол пробки и прочих неприятностей.

Важным моментом высокого профессионализма сомелье, является откупоривание бутылки максимально тихо, без хлопка. Это тоже возможно обеспечить только двухступенчатым ножом сомелье. Часто нож сомелье называют просто штопором, хотя в этом инструменте и присутствует небольшой нож, помимо самого штопора.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Ручной нож Сомелье с двухступенчатой системой извлечения пробки;
МАТЕРИАЛ КОРПУСА -
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ,
КРАСНОЕ ДЕРЕВО;
ГАБАРИТЫ - 12x2x1,5 см.;
ВЕС - 93г.;
ДАТА изготовлениЯ: 10.2020;
Артикул: 6N13N1;
СРОК годности : не ограничен;

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ,
ЭКСПЛУАТАЦИИ,
ТРАНСПОРТИРОВКИ,
УТИЛИЗАЦИИ:

Нож Сомелье размещать
вдали от нагревательных
предметов. Хранить в
недоступном для детей месте.
При необходимости
перевозки, упаковать нож
Сомелье в коробку или в пленку. Не мыть в
посудомоечной машине. Для очистки рекомендуется про-
тираТЬ мягкой тканью.



НАСАЖДАЙТЕСЬ!

По вопросам сотрудничества,
Ваши предложения,
Благодарности,
Вопросы
и комментарии
пишите на нашу почту:

ASK@ILUXESHOP.RU



iLUXE SHOP.RU

