



# Kokteyl Karıştırıcı

## Değerli Müşterimiz!

Bu yüksek değerli ve muhteşem altın renkli detaylarına sahip kokteyl karıştırıcı bir sonraki partinizde çok başarılı olacak!

Entegre süzgeçli kapağı kokteylden büyük parçaları ayırır. Kapağı aynı zamanda ölçüm kabı olarak kullanılır (2 cl). Bardağın dolum miktarı 500 ml'dir.

## Tchibo Ekibiniz



[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

Kokteyl karıştırıcıyı ilk kullanım öncesi ılık su ve güçlü olmayan bir bulaşık deterjanı ile temizleyin.

**Şunlara dikkat edin:** Havanın daha iyi çıkması için kapağı süzgeciyle bardağın üzerine yerleştirmeden önce kilitleme kapağını çıkarın. Gerekirse kapağı takarken ve çıkarırken hafifçe döndürün.

Karıştırıcıyı daima her iki el ile çalkalayın ve bu esnada karıştırıcının istemeden açılmasını önlemek için bir parmak ile kilitleme kapağını tutun.

Asit içerikli içecekleri karıştırırken, ilave olarak karıştırıcıya bir miktar buz ekleyin; bu sayede karıştırıcıda aşırı basınç oluşmaz.

İçecekleri sadece karıştırıcı dik dururken taşıyın. Kilitleme kapağı tamamıyla sızdırmayacak biçimde kapanmaz.

İçecekleri maks. 24 saatten sonra - ve sonrasında buzdolabında - kokteyl karıştırıcıda saklamayın.

Ürün bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak daha iyisi elde yıkamaktır. Lekelerin oluşmasını önlemek için ürünü temizledikten sonra hemen kurulayın.

# Tarifler

## Whiskey Sour

2 bardak için malzemeler

10 cl Bourbon Viski

6 cl limon suyu, taze sıkılmış

3 cl şeker şurubu

1 yumurta akı, taze

Buz küpleri

2 şerit limon kabuğu (ilaçlanmamış), çeşnilemek için

Viskiyi limon suyu, şeker şurubu ve yumurta akı ile kokteyl karıştırıcıya ekleyin ve yakl. 10 saniye güçlü şekilde çalkalayın. 4-5 buz küpü ekleyin ve 10-15 saniye yeniden güçlü şekilde çalkalayın.

Karıştırıcıdaki içeriği, karıştırıcının süzgecinden buz küpleri ile dolu iki bardağa dökün. Limon kabuklarını ilk önce bardağın çevresine sürün, sonrasında bardaklara ekleyin. Yumurta akının köpüğü üst yüzeyde kalmadığında servis edin.

## **Ipanema (alkolsüz Caipirinha)**

2 bardak için malzemeler

2 organik yeşil limon, büyük

4 TK şeker, esmer

Buz küpleri, kırılmış

8 cl Ginger Ale (Zencefilli gazoz)

12 cl Maracuja suyu

Yeşil limonları sekizli parçalara bölün, kokteyl karıştırıcıya ekleyin ve esmer şekeri üzerine serpin. Yeşil limon parçalarını havanda ile iyice ezin. Sonrasında maracuja nektarını ve zencefilli gazozu ekleyin ve güçlüce çalkalayın.

Karıştırıcıdaki içeriği iki buz küpleri ile dolu bardağa dökün.

Not: Burada açıklanan varyant çok tatlıdır. Daha az tatlı olması için marauja nektarını daha az tutabilirsiniz.

Deneyimler sonucu miktarı 1 cl'ye kadar düşürülebilir - 4 cl Ginger Ale ile.

## **Gin-Basil-Smash**

2 bardak için malzemeler

1 Organik limon

8 sap fesleğen

12 cl Cin

5 YK buz küpü, kırılmış

Limonu iyice yıkayın, kuru iken rendeleyin ve parçalara bölün. Fesleğeni yıkayın, silkeleyin. Limon küplerinin yarısını ve 3 fesleğen sapını karıştırıcıya ekleyin ve bir havanda ile ezin.

Cinin yarısını ekleyin, 1 1/2 YK buz küpünü ekleyin ve yakl. 15 kez güçlü şekilde çalkalayın.

1 YK buz küpünü bir bardağa koyun. Cin karışımını, karıştırıcının süzgecinden ilk bardağa dökün.

Bir sap fesleğen ile süsleyin.

Diğer malzemeleri aynı şekilde kullanın.



[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

---

**Ürün numarası:**

**382 166**

---

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,

[www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)