

- Die Sprizzmaschinen sind so konzipiert, dass stets ein Verhältnis von 3-2-1 ausgegeben wird.
- Für sämtliche Sprizzgetränke gibt man demzufolge immer den Prosecco/Wein in die Kammer mit der Aufschrift „Wine“ (3 Teile), den Aperitiv in die Kammer mit der Aufschrift „Bitter“ (2 Teile) und spritziges Wasser in die Kammer mit der Aufschrift „Water“ (1 Teil).
- In den großen Ring um die Kammern sollten Eiswürfel gegeben werden, um die einzelnen Komponenten kühl zu halten.
- Um ein perfektes Ergebnis zu erhalten, müssen die einzelnen Komponenten zwingend vorgekühlt werden, die Eiswürfel im Ring reichen nicht aus, um den Sprizz auf Trinktemperatur herunterzukühlen.
- Nach der Benutzung einfach die Maschine Leeren und die ganze Maschine (alle drei Kammern) dreimal mit klarem warmem Wasser (ca.45°C) durchspülen.

Lieferumfang:

- Sprizzmaschine
- Füllbehälter mit Deckel
- Dichtung im Eisbehälter

Die Maschinen könnt ihr bei uns nur mieten, wenn ihr auch alle einzelnen Komponenten dafür bei uns kauft!