MULTILINGUAL PRODUCT MANUAL

ESPRESSO MARTINI

Infusion Kit



FOUR BLENDS. YOUR COFFEE COCKTAIL.

SK • CZ • HU • RO • PL • SI • HR • BG • GR

Mix. Shake. Enjoy.

Slovenčina

Espresso Martini Infusion Kit

Súprava Craftly na prípravu štyroch dávok kávového koktailu v štyroch príchutiach. Na jednu dávku použite celé vrecko jednej zmesi. Nápoj sa pripravuje lúhovaním a pretrepaním, nie destiláciou.

Vyberte si príchuť

THE CLASSIC
Kávové zrná, instantná káva a trstinový cukor. Výrazná kávová chuť s jemnou sladkosťou a krémovým dojmom.

THE COCOA
Kakaové zlomky, kakaový prášok, kávové zrná, instantná káva a trstinový cukor. Bohatá kávová chuť s horkosladkými kakaovými tónmi.

THE VANILLA
Prášok z vanilkových strukov, kávové zrná, instantná káva a trstinový cukor. Jemné vanilkové tóny dopĺňajú výrazný kávový základ.

THE CARDA-MARTINI
Kardamómové tobolky, škoricová kôra, kávové zrná, instantná káva a trstinový cukor. Korenistá chuť s jemnými citrusovými a škoricovými tónmi.

Na jednu dávku

- 120 ml vodky
- 240 ml vody
- 1 celé vrecko vybranej zmesi

Postup prípravy

1. Vyberte si jednu zo štyroch koktailových zmesí.
2. Do čistej sklenenej fľaše nalejte 120 ml vodky a 240 ml vody. Použite dostatočne veľkú fľašu podľa upozornenia nižšie.
3. Pridajte celé vrecko vybranej zmesi.
4. Fľašu pevne uzatvorte a pretrepávajte približne 30 sekúnd.
5. Vložte do chladničky a nechajte chladiť 1 hodinu.
6. Vyberte z chladničky a uzatvorenú fľašu opäť pretrepávajte približne 1 minútu.
7. Zmes prefiltrujte, aby ste odstránili pevné prísady. Fľašu označte štítkom. Koktail je pripravený na podávanie.

Dôležité: predloha uvádza 350 ml fľaše, no recept obsahuje 360 ml tekutín plus zmes. Použite väčšiu čistú uzatvárateľnú fľašu a nechajte priestor na pretrepanie. Fľašu neprepĺňajte; uvedené množstvá svojvoľne nemeňte.

Tip na jemnú penu

Dôkladným pretrepaním sa do nápoja dostávajú drobné vzduchové bublinky, ktoré vytvárajú jemnú penu a zamatový pocit pri pití. Pred pretrepaním vždy skontrolujte uzáver.

Obsahuje alkohol a kofeín. Len pre dospelých. Konzumujte zodpovedne.

Spracované podľa dodaných fotografií návodu. Upozornenie na objem fľaše bolo doplnené pre rozpor v predlohe.

Čeština

Espresso Martini Infusion Kit

Sada Craftly pro přípravu čtyř dávek kávového koktejlu ve čtyřech příchutích. Na jednu dávku použijte celý sáček jedné směsi. Nápoj se připravuje louhováním a protřepáním, nikoli destilací.

Vyberte si příchuť

THE CLASSIC
Kávová zrna, instantní káva a třtinový cukr. Výrazná kávová chuť s jemnou sladkostí a krémovým dojmem.

THE COCOA
Kakaové zlomky, kakaový prášek, kávová zrna, instantní káva a třtinový cukr. Bohatá kávová chuť s hořkosladkými kakaovými tóny.

THE VANILLA
Prášek z vanilkových lusků, kávová zrna, instantní káva a třtinový cukr. Jemné vanilkové tóny doplňují výrazný kávový základ.

THE CARDA-MARTINI
Kardamomové tobolky, skořicová kůra, kávová zrna, instantní káva a třtinový cukr. Kořeněná chuť s jemnými citrusovými a skořicovými tóny.

Na jednu dávku

- 120 ml vodky
- 240 ml vody
- 1 celý sáček vybrané směsi

Postup přípravy

1. Vyberte si jednu ze čtyř koktejlových směsí.
2. Do čisté skleněné láhve nalijte 120 ml vodky a 240 ml vody. Použijte dostatečně velkou láhev podle upozornění níže.
3. Přidejte celý sáček vybrané směsi.
4. Láhev pevně uzavřete a protřepávejte přibližně 30 sekund.
5. Vložte do chladničky a nechte chladit 1 hodinu.
6. Vyjměte z chladničky a uzavřenou láhev znovu protřepávejte přibližně 1 minutu.
7. Směs přefiltrujte, abyste odstranili pevné přísady. Láhev označte štítkem. Koktejl je připraven k podávání.

Důležité: předloha uvádí 350 ml láhve, ale recept obsahuje 360 ml tekutin plus směs. Použijte větší čistou uzavíratelnou láhev a ponechte prostor na protřepání. Láhev nepřeplňujte; uvedená množství svévolně neměňte.

Tip pro jemnou pěnu

Důkladným protřepáním se do nápoje dostávají drobné vzduchové bublinky, které vytvářejí jemnou pěnu a sametový pocit při pití. Před protřepáním vždy zkontrolujte uzávěr.

Obsahuje alkohol a kofein. Pouze pro dospělé. Konzumujte zodpovědně.

Zpracováno podle dodaných fotografií návodu. Upozornění na objem láhve bylo doplněno kvůli rozporu v předloze.

Magyar

Espresso Martini Infusion Kit

A Craftly készlettel négy adag kávés koktél készíthető, négy különböző ízben. Egy adaghoz egy választott keverék teljes tasakját használja. Az ital áztatással és rázással készül, nem lepárlással.

Válasszon ízt

THE CLASSIC
Kávébab, instant kávé és nádcukor. Intenzív kávéíz, enyhe édességgel és krémes érzettel.

THE COCOA
Kakaóbabtöret, kakaópor, kávébab, instant kávé és nádcukor. Gazdag kávéíz keserédes kakaós jegyekkel.

THE VANILLA
Vaníliarúd-őrlemény, kávébab, instant kávé és nádcukor. A finom vaníliás jegyek kiegészítik az erőteljes kávés alapot.

THE CARDA-MARTINI
Kardamomtokok, fahéjkéreg, kávébab, instant kávé és nádcukor. Fűszeres íz enyhe citrusos és fahéjas jegyekkel.

Egy adaghoz

- 120 ml vodka
- 240 ml víz
- 1 teljes tasak a választott keverékből

Elkészítés

1. Válasszon egyet a négy koktélkeverék közül.
2. Öntsön 120 ml vodkát és 240 ml vizet egy tiszta üvegpalackba. Az alábbi figyelmeztetés szerint megfelelő méretű palackot használjon.
3. Adja hozzá a választott keverék teljes tasakját.
4. Szorosan zárja le a palackot, és rázza körülbelül 30 másodpercig.
5. Tegye hűtőszekrénybe, és hűtse 1 órán át.
6. Vegye ki a hűtőből, és a lezárt palackot ismét rázza körülbelül 1 percig.
7. Szűrje le a keveréket a szilárd összetevők eltávolításához. Címkézze fel a palackot. A koktél tálalásra kész.

Fontos: az eredeti útmutató 350 ml-es palackokat említ, de a recept 360 ml folyadékot és a keveréket írja elő. Használjon nagyobb, tiszta, lezárható palackot, és hagyjon helyet a rázáshoz. Ne töltse túl; ne módosítsa önkényesen a megadott mennyiségeket.

Tipp a finom habhoz

Az alapos rázás apró légbuborékokat juttat az italba, amelyek finom habot és bársonyos érzetet hoznak létre. Rázás előtt mindig ellenőrizze a kupakot.

Alkoholt és koffeint tartalmaz. Kizárólag felnőtteknek. Fogyassza felelősséggel.

A mellékelt útmutatófotók alapján készült. A palackméretre vonatkozó figyelmeztetés az eredeti szöveg ellentmondása miatt került bele.

Română

Espresso Martini Infusion Kit

Setul Craftly permite prepararea a patru loturi de cocktail cu cafea, în patru arome. Pentru un lot folosiți un plic întreg dintr-un singur amestec. Băutura se prepară prin infuzare și agitare, nu prin distilare.

Alegeți aroma

THE CLASSIC
Boabe de cafea, cafea instant și zahăr din trestie. Gust intens de cafea, ușor dulce, cu o senzație cremoasă.

THE COCOA
Bucăți de boabe de cacao, pudră de cacao, boabe de cafea, cafea instant și zahăr din trestie. Gust bogat de cafea cu note dulci-amărui de cacao.

THE VANILLA
Pudră din păstăi de vanilie, boabe de cafea, cafea instant și zahăr din trestie. Notele fine de vanilie completează baza intensă de cafea.

THE CARDA-MARTINI
Păstăi de cardamom, scoarță de scorțișoară, boabe de cafea, cafea instant și zahăr din trestie. Gust condimentat cu note ușoare de citrice și scorțișoară.

Pentru un lot

- 120 ml de vodcă
- 240 ml de apă
- 1 plic întreg din amestecul ales

Mod de preparare

1. Alegeți unul dintre cele patru amestecuri pentru cocktail.
2. Turnați 120 ml de vodcă și 240 ml de apă într-o sticlă curată. Folosiți o sticlă suficient de mare, conform atenționării de mai jos.
3. Adăugați întregul plic din amestecul ales.
4. Închideți bine sticla și agitați aproximativ 30 de secunde.
5. Puneți la frigider și lăsați la rece 1 oră.
6. Scoateți din frigider și agitați din nou sticla închisă timp de aproximativ 1 minut.
7. Filtrați amestecul pentru a îndepărta ingredientele solide. Etichetați sticla. Cocktailul este gata de servire.

Important: originalul menționează sticle de 350 ml, însă rețeta conține 360 ml de lichid plus amestecul. Folosiți o sticlă mai mare, curată, care se închide bine, și lăsați loc pentru agitare. Nu o umpleți excesiv; nu modificați arbitrar cantitățile indicate.

Sfat pentru o spumă fină

Agitarea energică introduce bule mici de aer în băutură, formând o spumă fină și o textură catifelată. Verificați întotdeauna capacul înainte de agitare.

Conține alcool și cofeină. Numai pentru adulți. Consumați responsabil.

Realizat pe baza fotografiilor furnizate ale instrucțiunilor. Atenționarea privind volumul sticlei a fost adăugată din cauza unei contradicții în original.

Polski

Espresso Martini Infusion Kit

Zestaw Craftly umożliwia przygotowanie czterech partii koktajlu kawowego w czterech smakach. Na jedną partię użyj całej saszetki jednej mieszanki. Napój powstaje przez maceрację i wstrząsanie, nie przez destylację.

Wybierz smak

THE CLASSIC
Ziarna kawy, kawa rozpuszczalna i cukier trzcinowy. Intensywny smak kawy z delikatną słodyczą i kremowym odczuciem.

THE COCOA
Kruszone ziarna kakaowca, kakao w proszku, ziarna kawy, kawa rozpuszczalna i cukier trzcinowy. Bogaty smak kawy ze słodko-gorzkimi nutami kakao.

THE VANILLA
Sproszkowane laski wanilii, ziarna kawy, kawa rozpuszczalna i cukier trzcinowy. Delikatne nuty waniliowe uzupełniają wyrazistą bazę kawową.

THE CARDA-MARTINI
Strąki kardamonu, kora cynamonu, ziarna kawy, kawa rozpuszczalna i cukier trzcinowy. Korzenny smak z delikatnymi nutami cytrusów i cynamonu.

Na jedną partię

- 120 ml wódki
- 240 ml wody
- 1 cała saszetka wybranej mieszanki

Sposób przygotowania

1. Wybierz jedną z czterech mieszanek koktajlowych.
2. Wlej 120 ml wódki i 240 ml wody do czystej szklanej butelki. Użyj odpowiednio dużej butelki zgodnie z uwagą poniżej.
3. Dodaj całą saszetkę wybranej mieszanki.
4. Szczelnie zamknij butelkę i wstrząsaj przez około 30 sekund.
5. Wstaw do lodówki i chłodź przez 1 godzinę.
6. Wyjmij z lodówki i ponownie wstrząsaj zamkniętą butelką przez około 1 minutę.
7. Przefiltruj mieszankę, aby usunąć stałe składniki. Oznacz butelkę etykietą. Koktajl jest gotowy do podania.

Ważne: oryginał podaje butelki o pojemności 350 ml, lecz przepis zawiera 360 ml płynu oraz mieszankę. Użyj większej, czystej, zamykanej butelki i pozostaw miejsce na wstrząsanie. Nie przepełniaj jej; nie zmieniaj dowolnie podanych ilości.

Wskazówka dla delikatnej pianki

Dokładne wstrząsanie wprowadza do napoju drobne pęcherzyki powietrza, tworząc delikatną piankę i aksamitną konsystencję. Przed wstrząsaniem zawsze sprawdź zamknięcie.

Zawiera alkohol i kofeinę. Tylko dla dorosłych. Spożywaj odpowiedzialnie.

Opracowano na podstawie dostarczonych zdjęć instrukcji. Uwagę o pojemności butelki dodano ze względu na sprzeczność w oryginale.

Slovenščina

Espresso Martini Infusion Kit

Komplet Craftly omogoča pripravo štirih serij kavnega koktajla v štirih okusih. Za eno serijo uporabite celo vrečko ene mešanice. Napitek pripravite z namakanjem in pretresanjem, ne z destilacijo.

Izberite okus

THE CLASSIC
Kavna zrna, instant kava in trsni sladkor. Izrazit kavni okus z nežno sladkobo in kremastim občutkom.

THE COCOA
Koščki kakavovih zrn, kakav v prahu, kavna zrna, instant kava in trsni sladkor. Bogat kavni okus z grenko-sladkimi kakavovimi notami.

THE VANILLA
Prah iz vaniljevih strokov, kavna zrna, instant kava in trsni sladkor. Nežne vaniljeve note dopolnjujejo izrazito kavno osnovo.

THE CARDA-MARTINI
Kardamomovi stroki, cimetova skorja, kavna zrna, instant kava in trsni sladkor. Začinjen okus z nežnimi notami citrusov in cimeta.

Za eno serijo

- 120 ml vodke
- 240 ml vode
- 1 cela vrečka izbrane mešanice

Postopek priprave

1. Izberite eno od štirih mešanic za koktajl.
2. V čisto steklenico nalijte 120 ml vodke in 240 ml vode. Uporabite dovolj veliko steklenico skladno s spodnjim opozorilom.
3. Dodajte celo vrečko izbrane mešanice.
4. Steklenico tesno zaprite in pretresajte približno 30 sekund.
5. Postavite v hladilnik in hladite 1 uro.
6. Vzemite iz hladilnika in zaprto steklenico ponovno pretresajte približno 1 minuto.
7. Mešanico filtrirajte, da odstranite trdne sestavine. Steklenico označite z nalepko. Koktajl je pripravljen za postrežbo.

Pomembno: izvirnik navaja 350 ml steklenice, recept pa vsebuje 360 ml tekočine in mešanico. Uporabite večjo čisto steklenico, ki jo lahko zaprete, in pustite prostor za pretresanje. Ne napolnite je preveč; navedenih količin ne spreminjajte samovoljno.

Nasvet za nežno peno

Temeljito pretresanje v napitek vnese drobne zračne mehurčke, ki ustvarijo nežno peno in žameten občutek. Pred pretresanjem vedno preverite zamašek.

Vsebuje alkohol in kofein. Samo za odrasle. Uživajte odgovorno.

Pripravljeno na podlagi priloženih fotografij navodil. Opozorilo o prostornini steklenice je dodano zaradi neskladja v izvirniku.

Hrvatski

Espresso Martini Infusion Kit

Komplet Craftly omogućuje pripremu četiriju tura koktela s kavom u četiri okusa. Za jednu turu upotrijebite cijelu vrećicu jedne mješavine. Napitak se priprema namakanjem i protresanjem, a ne destilacijom.

Odaberite okus

THE CLASSIC
Zrna kave, instant kava i šećer od trske. Izražen okus kave s blagom slatkoćom i kremastim dojmom.

THE COCOA
Komadići zrna kakaa, kakao u prahu, zrna kave, instant kava i šećer od trske. Bogat okus kave s gorko-slatkim notama kakaa.

THE VANILLA
Prah mahuna vanilije, zrna kave, instant kava i šećer od trske. Nježne note vanilije nadopunjuju izraženu podlogu kave.

THE CARDA-MARTINI
Mahune kardamoma, kora cimeta, zrna kave, instant kava i šećer od trske. Začinjen okus s blagim notama citrusa i cimeta.

Za jednu turu

- 120 ml votke
- 240 ml vode
- 1 cijela vrećica odabrane mješavine

Postupak pripreme

1. Odaberite jednu od četiriju mješavina za koktel.
2. U čistu staklenu bocu ulijte 120 ml votke i 240 ml vode. Upotrijebite dovoljno veliku bocu prema upozorenju u nastavku.
3. Dodajte cijelu vrećicu odabrane mješavine.
4. Čvrsto zatvorite bocu i protresajte približno 30 sekundi.
5. Stavite u hladnjak i hladite 1 sat.
6. Izvadite iz hladnjaka i zatvorenu bocu ponovno protresajte približno 1 minutu.
7. Filtrirajte mješavinu kako biste uklonili čvrste sastojke. Označite bocu etiketom. Koktel je spreman za posluživanje.

Važno: izvornik navodi boce od 350 ml, ali recept sadrži 360 ml tekućine i mješavinu. Upotrijebite veću čistu bocu koja se može zatvoriti i ostavite prostor za protresanje. Nemojte je prepuniti; nemojte proizvoljno mijenjati navedene količine.

Savjet za nježnu pjenu

Temeljitim protresanjem u napitak ulaze sitni mjehurići zraka koji stvaraju nježnu pjenu i baršunast osjećaj pri pijenju. Prije protresanja uvijek provjerite čep.

Sadrži alkohol i kofein. Samo za odrasle. Konzumirajte odgovorno.

Pripremljeno prema dostavljenim fotografijama uputa. Upozorenje o obujmu boce dodano je zbog proturječja u izvorniku.

Български

Espresso Martini Infusion Kit

Комплектът Craftly е за приготвяне на четири партиди кафеен коктейл с четири вкуса. За една партида използвайте цяло пакетче от една смес. Напитката се приготвя чрез накисване и разклащане, а не чрез дестилация.

Изберете вкус

THE CLASSIC
Кафе на зърна, разтворимо кафе и тръстикова захар. Наситен вкус на кафе с лека сладост и кремообразно усещане.

THE COCOA
Натрошени какаови зърна, какао на прах, кафе на зърна, разтворимо кафе и тръстикова захар. Богат кафеен вкус с горчиво-сладки какаови нотки.

THE VANILLA
Прах от ванилови шушулки, кафе на зърна, разтворимо кафе и тръстикова захар. Нежните ванилови нотки допълват наситената кафеена основа.

THE CARDA-MARTINI
Шушулки кардамон, канелена кора, кафе на зърна, разтворимо кафе и тръстикова захар. Пикантен вкус с леки цитрусови и канелени нотки.

За една партида

- 120 ml водка
- 240 ml вода
- 1 цяло пакетче от избраната смес

Начин на приготвяне

1. Изберете една от четирите коктейлни смеси.
2. Налейте 120 ml водка и 240 ml вода в чиста стъклена бутилка. Използвайте достатъчно голяма бутилка според предупреждението по-долу.
3. Добавете цялото пакетче от избраната смес.
4. Затворете плътно бутилката и разклащайте около 30 секунди.
5. Поставете в хладилник и охладете за 1 час.
6. Извадете от хладилника и отново разклащайте затворената бутилка около 1 минута.
7. Филтрирайте сместа, за да отстраните твърдите съставки. Поставете етикет на бутилката. Коктейлът е готов за сервиране.

Важно: оригиналът посочва бутилки от 350 ml, но рецептата съдържа 360 ml течност плюс сместа. Използвайте по-голяма чиста бутилка с капачка и оставете място за разклащане. Не препълвайте; не променяйте произволно посочените количества.

Съвет за фина пяна

Старателното разклащане вкарва малки въздушни мехурчета в напитката, които създават фина пяна и кадифено усещане. Преди разклащане винаги проверявайте капачката.

Съдържа алкохол и кофеин. Само за пълнолетни. Консумирайте отговорно.

Изготвено по предоставените снимки на упътването. Предупреждението за обема на бутилката е добавено поради противоречие в оригинала.

Ελληνικά

Espresso Martini Infusion Kit

Το σετ Craftly προορίζεται για τέσσερις παρτίδες κοκτέιλ καφέ σε τέσσερις γεύσεις. Για κάθε παρτίδα χρησιμοποιήστε ολόκληρο φακελάκι ενός μείγματος. Το ποτό παρασκευάζεται με εκχύλιση και ανακίνηση, όχι με απόσταξη.

Επιλέξτε γεύση

THE CLASSIC
Κόκκοι καφέ, στιγμιαίος καφές και ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο. Έντονη γεύση καφέ με απαλή γλυκύτητα και κρεμώδη αίσθηση.

THE COCOA
Θρυμματισμένοι κόκκοι κακάο, κακάο σε σκόνη, κόκκοι καφέ, στιγμιαίος καφές και ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο. Πλούσια γεύση καφέ με γλυκόπικρες νότες κακάο.

THE VANILLA
Σκόνη λοβών βανίλιας, κόκκοι καφέ, στιγμιαίος καφές και ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο. Απαλές νότες βανίλιας συμπληρώνουν την έντονη βάση καφέ.

THE CARDA-MARTINI
Λοβοί κάρδαμου, φλοιός κανέλας, κόκκοι καφέ, στιγμιαίος καφές και ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο. Πικάντικη γεύση με απαλές νότες εσπεριδοειδών και κανέλας.

Για μία παρτίδα

- 120 ml βότκα
- 240 ml νερό
- 1 ολόκληρο φακελάκι επιλεγμένου μείγματος

Τρόπος παρασκευής

1. Επιλέξτε ένα από τα τέσσερα μείγματα κοκτέιλ.
2. Ρίξτε 120 ml βότκα και 240 ml νερό σε καθαρή γυάλινη φιάλη. Χρησιμοποιήστε αρκετά μεγάλη φιάλη σύμφωνα με την παρακάτω προειδοποίηση.
3. Προσθέστε ολόκληρο το φακελάκι του επιλεγμένου μείγματος.
4. Κλείστε καλά τη φιάλη και ανακινήστε για περίπου 30 δευτερόλεπτα.
5. Βάλτε στο ψυγείο και αφήστε να κρυώσει για 1 ώρα.
6. Βγάλτε από το ψυγείο και ανακινήστε ξανά την κλειστή φιάλη για περίπου 1 λεπτό.
7. Φιλτράρετε το μείγμα για να αφαιρέσετε τα στερεά συστατικά. Προσθέστε ετικέτα στη φιάλη. Το κοκτέιλ είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

Σημαντικό: το πρωτότυπο αναφέρει φιάλες 350 ml, αλλά η συνταγή περιέχει 360 ml υγρού συν το μείγμα. Χρησιμοποιήστε μεγαλύτερη καθαρή φιάλη που κλείνει καλά και αφήστε χώρο για ανακίνηση. Μην την παραγεμίζετε και μην αλλάζετε αυθαίρετα τις ποσότητες.

Συμβουλή για απαλό αφρό

Η καλή ανακίνηση δημιουργεί μικρές φυσαλίδες αέρα στο ποτό, προσφέροντας απαλό αφρό και βελούδινη αίσθηση. Ελέγχετε πάντα το καπάκι πριν από την ανακίνηση.

Περιέχει αλκοόλ και καφεΐνη. Μόνο για ενήλικες. Καταναλώστε υπεύθυνα.

Συντάχθηκε βάσει των φωτογραφιών των οδηγιών. Η προειδοποίηση για τη χωρητικότητα της φιάλης προστέθηκε λόγω αντίφασης στο πρωτότυπο.