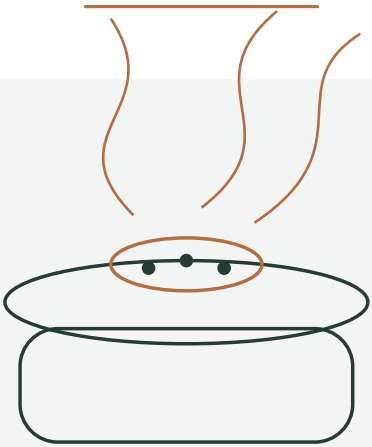
MULTILINGUAL PRODUCT MANUAL

COCKTAIL SMOKING KIT

A practical guide to smoke, botanicals and wood



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

Slovenčina

NÁVOD NA POUŽITIE

SÚPRAVA NA ÚDENIE WHISKY

Súprava je určená na aromatizovanie whisky, destilátov a koktailov dymom z drevených štiepok a botanických prísad.

DÔLEŽITÉ: Horák sa dodáva bez butánu. Pred plnením ho vypnite a uistite sa, že sa nepoužíva.

Príprava horáka

1. Držte vypnutý horák hore dnom a nájdite plniaci ventil na spodnej strane.
2. Koncovku butánovej náplne pevne zatlačte do ventilu.
3. Plňte približne 5-10 sekúnd.
4. Pred použitím nechajte horák niekoľko minút odstáť.
5. Intenzitu plameňa nastavte otočením regulačného ventilu.

Ako údiť nápoj

1. Nalejte nápoj do pohára a na pohár položte drevený komín. Dovnútra vložte zvolené botanické prísady a drevené štiepky.
2. Zapáľte horák a smerujte plameň do komína, kým prísady nezačnú tlieť alebo horieť.
3. Keď začne stúpať dym, rýchlo nasaďte veko, aby sa dym zachytil v pohári.
4. Nechajte dym pôsobiť približne 1 minútu. Potom veko odstráňte a nápoj ochutnajte.

Nápady na kombinácie

- Koriander + citrónová tráva: svieže a bylinné
- Škorica + klinčeky: teplé a hrejivé
- Rozmarín + čierne korenie: zemité a korenisté
- Jabloň + pekan: orieškové a jemne sladké

Barmanské tipy

- Na infúziu použite 1-2 polievkové lyžice botanických prísad na 350 ml destilátu. Uzavretú fľašu uložte na chladné tmavé miesto a priebežne ochutnávajte; lúhovanie môže trvať niekoľko hodín až dní.
- Pred údením môžete botanické prísady na 3-5 minút jemne namočiť vo whisky.

Slovenčina

Recepty

CHERRY SMOKEHOUSE OLD FASHIONED

Suroviny: 60 ml bourbonu; 1 kocka cukru; pár kvapiek Angostura bitters; čerešňové drevo; pomarančová kôra; ľad.

Kocku cukru navlhčite bitters a rozdrvte. Pridajte bourbon a ľad, premiešajte a prelejte do pohára. Úďte čerešňovým drevom približne 30 sekúnd a ozdobte pomarančovou kôrou.

TWILIGHT MYSTIC'S MEZCAL MARGARITA

Suroviny: 60 ml mezcalu; 30 ml limetkovej šťavy; 15 ml triple sec; 15 ml agávového sirupu; chai a pekanové drevo; soľ; limetka; ľad.

Okraj pohára osoľte. Suroviny pretrepte s ľadom. Pohár naplňte dymom z chai a pekanového dreva, dym zachyťte, nalejte nápoj a ozdobte limetkou.

LUMBERJACK'S MAPLE WHISPER WHISKEY SOUR

Suroviny: 60 ml whisky; 30 ml citrónovej šťavy; 30 ml javorového sirupu; javorové drevo; citrónová kôra; ľad.

Whisky, citrónovú šťavu a sirup pretrepte s ľadom. Čistý pohár naplňte dymom z javorového dreva, zakryte, potom doň rýchlo nalejte nápoj a ozdobte citrónovou kôrou.

Botanické prísady & Druhy dreva

Ruža - kvetinová a jemne sladká	Čerešňa - jemný ovocný dym
Kardamóm - sladko-korenistý, citrón a mäta	Hikora - silný, plný dym
Chai - škorica, kardamóm, klinčeky a zázvor	Jabloň - ľahký, sladký a ovocný dym
Citrónová tráva - svieža citrusová, zemitá	Javor - sladký dym s karamelom
Škorica - teplá, korenistá a sladkastá	Pekan - bohatý orieškový dym
Ružové korenie - ovocné s jemným korenistým tónom	Pražený dub - hlboký dym s vanilkou

Čeština

NÁVOD K POUŽITÍ

SADA NA UZENÍ WHISKY

Sada je určena k aromatizování whisky, destilátů a koktejlů kouřem z dřevěných štěpků a botanických přísad.

DŮLEŽITÉ: Hořák se dodává bez butanu. Před plněním jej vypněte a ujistěte se, že se nepoužívá.

Příprava hořáku

1. Držte vypnutý hořák dnem vzhůru a najděte plnicí ventil na spodní straně.
2. Koncovku butanové náplně pevně zatlačte do ventilu.
3. Plňte přibližně 5-10 sekund.
4. Před použitím nechte hořák několik minut odstát.
5. Intenzitu plamene nastavte otočením regulačního ventilu.

Jak vyudit nápoj

1. Nalijte nápoj do sklenice a položte na ni dřevěný komín. Dovnitř vložte botanické přísady a dřevěné štěpky.
2. Zapalte hořák a směřujte plamen do komína, dokud přísady nezačnou doutnat nebo hořet.
3. Jakmile začne proudit kouř, rychle nasaďte víko, aby zůstal ve sklenici.
4. Nechte kouř působit asi 1 minutu. Poté víko sejměte a nápoj ochutnejte.

Nápady na kombinace

- Koriandr + citronová tráva: svěží a bylinné
- Skořice + hřebíček: teplé a hřejivé
- Rozmarýn + černý pepř: zemité a kořenité
- Jabloň + pekan: oříškové a jemně sladké

Barmanské tipy

- K infuzi použijte 1-2 lžíce přísad na 350 ml destilátu. Uzavřenou láhev uložte na chladné tmavé místo a průběžně ochutnávejte; louhování může trvat několik hodin až dnů.
- Před uzením můžete přísady na 3-5 minut lehce namočit ve whisky.

Čeština

Recepty

CHERRY SMOKEHOUSE OLD FASHIONED

Suroviny: 60 ml bourbonu; 1 kostka cukru; několik kapek Angostura bitters; třešňové dřevo; pomerančová kůra; led.

Kostku cukru navlhčete bitters a rozdrťte. Přidejte bourbon a led, promíchejte a nalijte do sklenice. Uďte třešňovým dřevem asi 30 sekund a ozdobte pomerančovou kůrou.

TWILIGHT MYSTIC'S MEZCAL MARGARITA

Suroviny: 60 ml mezcalu; 30 ml limetkové šťávy; 15 ml triple sec; 15 ml agávového sirupu; chai a pekanové dřevo; sůl; limetka; led.

Okraj sklenice osolte. Suroviny protřepejte s ledem. Sklenici naplňte kouřem z chai a pekanového dřeva, kouř zachyťte, nalijte nápoj a ozdobte limetkou.

LUMBERJACK'S MAPLE WHISPER WHISKEY SOUR

Suroviny: 60 ml whisky; 30 ml citronové šťávy; 30 ml javorového sirupu; javorové dřevo; citronová kůra; led.

Whisky, citronovou šťávu a sirup protřepejte s ledem. Čistou sklenici naplňte kouřem z javorového dřeva, zakryjte, poté rychle nalijte nápoj a ozdobte citronovou kůrou.

Botanické přísady & Druhy dřeva

Růže - květinová a jemně sladká	Třešeň - jemný ovocný kouř
Kardamom - sladce kořenitý, citron a máta	Hickory - silný, plný kouř
Chai - skořice, kardamom, hřebíček a zázvor	Jabloň - lehký, sladký a ovocný kouř
Citronová tráva - svěží citrusová, zemitá	Javor - sladký kouř s karamelem
Skořice - teplá, kořenitá a sladká	Pekan - bohatý oříškový kouř
Růžový pepř - ovocný s lehce pepřovou chutí	Pražený dub - hluboký kouř s vanilkou

Magyar

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

WHISKY FÜSTÖLŐ KÉSZLET

A készlet whisky, párlatok és koktélok faaprítékból és növényi összetevőkből származó füsttel történő ízesítésére szolgál.

FONTOS: A fáklya bután nélkül kerül szállításra. Töltés előtt kapcsolja ki, és győződjön meg arról, hogy nincs használatban.

A fáklya előkészítése

1. Tartsa a kikapcsolt fáklyát fejjel lefelé, és keresse meg alul a töltőszelepet.
2. Nyomja a butánpalack fúvókáját szorosan a szelepbe.
3. Töltse körülbelül 5-10 másodpercig.
4. Használat előtt hagyja állni néhány percig.
5. A láng erősségét a szabályozószeleppel állítsa be.

Az ital füstölése

1. Öntse az italt pohárba, és helyezze rá a fa kéményt. Tegye bele a kiválasztott növényi összetevőket és faaprítékot.
2. Gyújtsa meg a fáklyát, és irányítsa a lángot a kéménybe, amíg az összetevők parázslani vagy égni kezdenek.
3. Amint megindul a füst, gyorsan tegye fel a fedelet, hogy a füst a pohárban maradjon.
4. Hagyja a füstöt körülbelül 1 percig hatni, majd vegye le a fedelet és kóstolja meg az italt.

Párosítási ötletek

- Koriander + citromfű: friss, gyógynövényes
- Fahéj + szegfűszeg: meleg, otthonos
- Rozmaring + fekete bors: földes, fűszeres
- Almafa + pekándió: diós, enyhén édes

Bártender tippek

- Infúzióhoz 350 ml párlatonként 1-2 evőkanál összetevőt használjon. A lezárt palackot hűvös, sötét helyen tartsa és időnként kóstolja; a folyamat néhány órától néhány napig tarthat.
- Füstölés előtt az összetevőket 3-5 percre enyhén whiskybe áztathatja.

Magyar

Receptek

CHERRY SMOKEHOUSE OLD FASHIONED

Hozzávalók: 60 ml bourbon; 1 kockacukor; néhány csepp Angostura bitters; cseresznyefa; narancshéj; jég.

A cukrot nedvesítse meg bitters-szel és törje össze. Adja hozzá a bourbont és a jeget, keverje el. Füstölje cseresznyefával kb. 30 másodpercig, majd díszítse narancshéjjal.

TWILIGHT MYSTIC'S MEZCAL MARGARITA

Hozzávalók: 60 ml mezcal; 30 ml limelé; 15 ml triple sec; 15 ml agávészirup; chai és pekánfa; só; lime; jég.

Sózza a pohár peremét. Rázza össze az összetevőket jéggel. Füstölje a poharat chai-jal és pekánfával, zárja be a füstöt, öntse bele az italt, majd díszítse lime-mal.

LUMBERJACK'S MAPLE WHISPER WHISKEY SOUR

Hozzávalók: 60 ml whisky; 30 ml citromlé; 30 ml juharszirup; juharfa; citromhéj; jég.

Rázza össze a whiskyt, citromlevet és szirupot jéggel. Töltse meg a tiszta poharat juharfüsttel, fedje le, majd gyorsan öntse bele az italt és díszítse citromhéjjal.

Növényi összetevők & Fafajták

Rózsa - virágos, finoman édes	Cseresznyefa - lágy, gyümölcsös füst
Kardamom - édes-fűszeres, citromos és mentás	Hikori - erős, testes füst
Chai - fahéj, kardamom, szegfűszeg, gyömbér	Almafa - könnyű, édes, gyümölcsös füst
Citromfű - friss citrusos, földes	Juharfa - édes füst karamellel
Fahéj - meleg, fűszeres és édes	Pekánfa - gazdag, diós füst
Rózsabors - gyümölcsös, enyhén borsos	Pirított tölgy - mély füst vaníliával

Română

MANUAL DE UTILIZARE

SET PENTRU AFUMAREA WHISKY-ULUI

Setul aromatizează whisky-ul, băuturile spirtoase și cocktailurile cu fum din așchii de lemn și ingrediente botanice.

IMPORTANT: Arzătorul este livrat fără butan. Opriți-l înainte de umplere și asigurați-vă că nu este utilizat.

Pregătirea arzătorului

1. Țineți arzătorul oprit cu capul în jos și localizați supapa de umplere de la bază.
2. Apăsați ferm duza recipientului de butan în supapă.
3. Umpleți aproximativ 5-10 secunde.
4. Lăsați arzătorul câteva minute înainte de utilizare.
5. Reglați intensitatea flăcării rotind supapa de reglare.

Afumarea băuturii

1. Turnați băutura în pahar și așezați coșul din lemn deasupra. Adăugați ingredientele botanice și așchiile alese.
2. Aprindeți arzătorul și direcționați flacăra în coș până când ingredientele încep să mocnească sau să ardă.
3. Când fumul începe să curgă, puneți rapid capacul pentru a-l reține în pahar.
4. Lăsați fumul aproximativ 1 minut, apoi scoateți capacul și gustați băutura.

Idei de combinații

- Coriandru + lemongrass: proaspăt și vegetal
- Scorțișoară + cuișoare: cald și confortabil
- Rozmarin + piper negru: pământiu și picant
- Măr + pecan: gust de nucă, ușor dulce

Sfaturi de barman

- Pentru infuzie folosiți 1-2 linguri de ingrediente la 350 ml de băutură. Păstrați sticla închisă la rece și întuneric și gustați periodic; procesul poate dura de la câteva ore la câteva zile.
- Înainte de afumare, ingredientele pot fi înmuiate ușor în whisky timp de 3-5 minute.

Română

Rețete

CHERRY SMOKEHOUSE OLD FASHIONED

Ingrediente: 60 ml bourbon; 1 cub de zahăr; câteva picături Angostura bitters; lemn de cireș; coajă de portocală; gheață.

Umeziți zahărul cu bitters și zdrobiți-l. Adăugați bourbon și gheață, amestecați. Afumați cu cireș aproximativ 30 de secunde și decorați cu coajă de portocală.

TWILIGHT MYSTIC'S MEZCAL MARGARITA

Ingrediente: 60 ml mezcal; 30 ml suc de limetă; 15 ml triple sec; 15 ml sirop de agave; chai și lemn de pecan; sare; limetă; gheață.

Sărați marginea paharului. Agitați ingredientele cu gheață. Afumați paharul cu chai și pecan, capturați fumul, turnați băutura și decorați cu limetă.

LUMBERJACK'S MAPLE WHISPER WHISKEY SOUR

Ingrediente: 60 ml whisky; 30 ml suc de lămâie; 30 ml sirop de arțar; lemn de arțar; coajă de lămâie; gheață.

Agitați whisky-ul, sucul și siropul cu gheață. Umpleți paharul curat cu fum de arțar, acoperiți, apoi turnați rapid băutura și decorați cu coajă de lămâie.

Ingrediente botanice & Tipuri de lemn

Trandafir - floral, delicat dulce	Cireș - fum fin și fructat
Cardamom - dulce-picant, lămâie și mentă	Hickory - fum puternic și robust
Chai - scorțișoară, cardamom, cuișoare, ghimbir	Măr - fum ușor, dulce și fructat
Lemongrass - citric proaspăt, pământiu	Arțar - fum dulce cu caramel
Scorțișoară - caldă, picantă și dulce	Pecan - fum bogat de nucă
Piper roz - fructat, ușor piperat	Stejar prăjit - fum profund cu vanilie

Polski

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZESTAW DO WĘDZENIA WHISKY

Zestaw służy do aromatyzowania whisky, alkoholi i koktajli dymem z drewna oraz składników botanicznych.

WAŻNE: Palnik jest dostarczany bez butanu. Przed napełnianiem wyłącz go i upewnij się, że nie jest używany.

Przygotowanie palnika

1. Trzymaj wyłączony palnik do góry dnem i znajdź zawór napełniania na spodzie.
2. Mocno wciśnij dyszę pojemnika z butanem do zaworu.
3. Napełniaj przez około 5-10 sekund.
4. Przed użyciem odczekaj kilka minut.
5. Ustaw intensywność płomienia zaworem regulacyjnym.

Wędzenie napoju

1. Wlej napój do szklanki i połóż na niej drewniany komin. Włóż wybrane składniki botaniczne i zrębki.
2. Zapal palnik i skieruj płomień do komina, aż składniki zaczną się żarzyć lub palić.
3. Gdy pojawi się dym, szybko załóż pokrywkę, aby zatrzymać go w szklance.
4. Pozostaw dym na około 1 minutę. Zdejmij pokrywkę i spróbuj napoju.

Pomysły na połączenia

- Kolendra + trawa cytrynowa: świeże i ziołowe
- Cynamon + goździki: ciepłe i przytulne
- Rozmaryn + czarny pieprz: ziemiste i pikantne
- Jabłoń + pekan: orzechowe i lekko słodkie

Wskazówki barmańskie

- Do infuzji użyj 1-2 łyżek składników na 350 ml alkoholu. Zamkniętą butelkę trzymaj w chłodnym i ciemnym miejscu, próbując co pewien czas; proces może trwać od kilku godzin do kilku dni.
- Przed wędzeniem składniki można lekko namoczyć w whisky przez 3-5 minut.

Polski

Przepisy

CHERRY SMOKEHOUSE OLD FASHIONED

Składniki: 60 ml bourbonu; 1 kostka cukru; kilka kropli Angostura bitters; drewno wiśniowe; skórka pomarańczy; lód.

Zwilż cukier bitters i rozgnieć. Dodaj bourbon i lód, wymieszaj. Wędź drewnem wiśniowym około 30 sekund i udekoruj skórką pomarańczy.

TWILIGHT MYSTIC'S MEZCAL MARGARITA

Składniki: 60 ml mezcalu; 30 ml soku z limonki; 15 ml triple sec; 15 ml syropu z agawy; chai i drewno pekan; sól; limonka; lód.

Posól brzeg szklanki. Wstrząśnij składniki z lodem. Wypełnij szklankę dymem chai i pekanu, zatrzymaj dym, wlej napój i udekoruj limonką.

LUMBERJACK'S MAPLE WHISPER WHISKEY SOUR

Składniki: 60 ml whisky; 30 ml soku z cytryny; 30 ml syropu klonowego; drewno klonowe; skórka cytryny; lód.

Wstrząśnij whisky, sok i syrop z lodem. Wypełnij czystą szklankę dymem klonowym, przykryj, szybko wlej napój i udekoruj skórką cytryny.

Składniki botaniczne & Rodzaje drewna

Róża - kwiatowa, delikatnie słodka	Wiśnia - łagodny owocowy dym
Kardamon - słodko-korzenny, cytryna i mięta	Hikora - mocny, pełny dym
Chai - cynamon, kardamon, goździki, imbir	Jabłoń - lekki, słodki, owocowy dym
Trawa cytrynowa - świeża cytrusowa, ziemista	Klon - słodki dym z karmelem
Cynamon - ciepły, korzenny i słodki	Pekan - bogaty orzechowy dym
Pieprz różowy - owocowy, lekko pieprzny	Prażony dąb - głęboki dym z wanilią

Slovenščina

NAVODILA ZA UPORABO

KOMPLET ZA DIMLJENJE VISKIJA

Komplet je namenjen aromatiziranju viskija, žganih pijač in koktajlov z dimom lesnih sekancev in botaničnih sestavin.

POMEMBNO: Gorilnik je dobavljen brez butana. Pred polnjenjem ga izklopite in se prepričajte, da ni v uporabi.

Priprava gorilnika

1. Izklopljen gorilnik držite obrnjen navzdol in poiščite polnilni ventil na dnu.
2. Šobo posode z butanom trdno pritisnite v ventil.
3. Polnite približno 5-10 sekund.
4. Pred uporabo počakajte nekaj minut.
5. Jakost plamena nastavite z regulacijskim ventilom.

Dimljenje pijače

1. Pijačo nalijte v kozarec in nanj postavite lesen dimnik. Dodajte izbrane botanične sestavine in lesne sekance.
2. Prižgite gorilnik in plamen usmerite v dimnik, dokler sestavine ne začnejo tleti ali goreti.
3. Ko se pojavi dim, hitro namestite pokrov, da ga zadržite v kozarcu.
4. Dim pustite delovati približno 1 minuto. Nato odstranite pokrov in poskusite pijačo.

Ideje za kombinacije

- Koriander + limonska trava: sveže in zeliščno
- Cimet + nageljnove žbice: toplo in prijetno
- Rožmarin + črni poper: zemeljsko in pikantno
- Jablana + pekan: oreškasto in rahlo sladko

Barmanovi nasveti

- Za infuzijo uporabite 1-2 žlici sestavin na 350 ml žgane pijače. Zaprto steklenico hranite na hladnem in temnem ter občasno okušajte; postopek lahko traja od nekaj ur do nekaj dni.
- Pred dimljenjem lahko sestavine 3-5 minut rahlo namočite v viski.

Slovenščina

Recepti

CHERRY SMOKEHOUSE OLD FASHIONED

Sestavine: 60 ml bourbona; 1 kocka sladkorja; nekaj kapljic Angostura bitters; češnjev les; pomarančna lupina; led.

Sladkor navlažite z bitters in ga pretlačite. Dodajte bourbon in led ter premešajte. Dimite s češnjevim lesom približno 30 sekund in okrasite s pomarančno lupino.

TWILIGHT MYSTIC'S MEZCAL MARGARITA

Sestavine: 60 ml mezcala; 30 ml limetinega soka; 15 ml triple seca; 15 ml agavinega sirupa; chai in pekanov les; sol; limeta; led.

Rob kozarca posolite. Sestavine pretresite z ledom. Kozarec napolnite z dimom chai in pekana, dim zadržite, nalijte pijačo in okrasite z limeto.

LUMBERJACK'S MAPLE WHISPER WHISKEY SOUR

Sestavine: 60 ml viskija; 30 ml limoninega soka; 30 ml javorjevega sirupa; javorjev les; limonina lupina; led.

Viski, sok in sirup pretresite z ledom. Čist kozarec napolnite z javorjevim dimom, pokrijte, nato hitro nalijte pijačo in okrasite z limonino lupino.

Botanične sestavine & Vrste lesa

Vrtnica - cvetlična, nežno sladka	Češnja - nežen sadni dim
Kardamom - sladko-pikanten, limona in meta	Hikori - močan, poln dim
Chai - cimet, kardamom, klinčki, ingver	Jablana - lahek, sladek sadni dim
Limonska trava - sveža citrusna, zemeljska	Javor - sladek dim s karamelo
Cimet - topel, pikanten in sladek	Pekan - bogat oreškast dim
Rožnati poper - saden, rahlo poprov	Pražen hrast - globok dim z vaniljo

Hrvatski

UPUTE ZA UPORABU

KOMPLET ZA DIMLJENJE WHISKEYJA

Komplet je namijenjen aromatiziranju whiskeyja, žestokih pića i koktela dimom drvenih strugotina i botaničkih sastojaka.

VAŽNO: Plamenik se isporučuje bez butana. Prije punjenja isključite ga i provjerite da nije u uporabi.

Priprema plamenika

1. Isključeni plamenik držite naopako i pronađite ventil za punjenje na dnu.
2. Mlaznicu spremnika s butanom čvrsto pritisnite u ventil.
3. Punite približno 5-10 sekundi.
4. Prije uporabe pričekajte nekoliko minuta.
5. Jačinu plamena namjestite regulacijskim ventilom.

Dimljenje pića

1. Ulijte piće u čašu i postavite drveni dimnjak na vrh. Dodajte botaničke sastojke i drvene strugotine.
2. Upalite plamenik i usmjerite plamen u dimnjak dok sastojci ne počnu tinjati ili gorjeti.
3. Kad dim počne teći, brzo stavite poklopac kako bi ostao u čaši.
4. Ostavite dim oko 1 minute, zatim uklonite poklopac i kušajte piće.

Ideje za kombinacije

- Korijandar + limunska trava: svježe i biljno
- Cimet + klinčić: toplo i ugodno
- Ružmarin + crni papar: zemljano i začinjeno
- Jabuka + pekan: orašasto i blago slatko

Savjeti barmena

- Za infuziju upotrijebite 1-2 žlice sastojaka na 350 ml pića. Zatvorenu bocu čuvajte na hladnom i tamnom te povremeno kušajte; postupak može trajati od nekoliko sati do nekoliko dana.
- Prije dimljenja sastojke možete 3-5 minuta lagano namočiti u whiskeyju.

Hrvatski

Recepti

CHERRY SMOKEHOUSE OLD FASHIONED

Sastojci: 60 ml bourbona; 1 kocka šećera; nekoliko kapi Angostura bitters; drvo trešnje; narančina kora; led.

Navlažite šećer bittersom i zgnječite. Dodajte bourbon i led te promiješajte. Dimite drvom trešnje oko 30 sekundi i ukrasite narančinom korom.

TWILIGHT MYSTIC'S MEZCAL MARGARITA

Sastojci: 60 ml mezcala; 30 ml soka limete; 15 ml triple seca; 15 ml agavina sirupa; chai i drvo pekana; sol; limeta; led.

Posolite rub čaše. Protresite sastojke s ledom. Napunite čašu dimom chai i pekana, zadržite dim, ulijte piće i ukrasite limetom.

LUMBERJACK'S MAPLE WHISPER WHISKEY SOUR

Sastojci: 60 ml whiskeyja; 30 ml limunova soka; 30 ml javorova sirupa; javorovo drvo; limunova kora; led.

Protresite whiskey, sok i sirup s ledom. Napunite čistu čašu dimom javora, pokrijte, zatim brzo ulijte piće i ukrasite limunovom korom.

Botanički sastojci & Vrste drva

Ruža - cvjetna, nježno slatka	Trešnja - blag voćni dim
Kardamom - slatko-začinski, limun i menta	Hikori - snažan, pun dim
Chai - cimet, kardamom, klinčić, đumbir	Jabuka - lagan, sladak voćni dim
Limunska trava - svježa citrusna, zemljana	Javor - sladak dim s karamelom
Cimet - topao, začinski i sladak	Pekan - bogat orašast dim
Ružičasti papar - voćan, blago papren	Tostirani hrast - dubok dim s vanilijom

Български

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

КОМПЛЕКТ ЗА ОПУШВАНЕ НА УИСКИ

Комплектът ароматизира уиски, спиртни напитки и коктейли с дим от дървесен чипс и растителни съставки.

ВАЖНО: Горелката се доставя без бутан. Изключете я преди пълнене и се уверете, че не се използва.

Подготовка на горелката

1. Дръжте изключената горелка обърната надолу и намерете вентила за пълнене отдолу.
2. Притиснете здраво дюзата на бутановия флакон във вентила.
3. Пълнете около 5-10 секунди.
4. Преди употреба изчакайте няколко минути.
5. Регулирайте силата на пламъка с регулиращия вентил.

Опушване на напитка

1. Налейте напитката в чаша и поставете дървения комин отгоре. Добавете избраните съставки и дървесен чипс.
2. Запалете горелката и насочете пламъка в комина, докато съставките започнат да тлеят или горят.
3. Когато се появи дим, бързо поставете капака, за да го задържите в чашата.
4. Оставете дима около 1 минута, след това махнете капака и опитайте напитката.

Идеи за комбинации

- Кориандър + лимонова трева: свежо и билково
- Канела + карамфил: топло и уютно
- Розмарин + черен пипер: земно и пикантно
- Ябълка + пекан: ядково и леко сладко

Барменски съвети

- За инфузия използвайте 1-2 супени лъжици съставки на 350 ml напитка. Дръжте затворената бутилка на хладно и тъмно и опитвайте периодично; процесът може да продължи от няколко часа до няколко дни.
- Преди опушване можете леко да накиснете съставките в уиски за 3-5 минути.

Български

Рецепти

CHERRY SMOKEHOUSE OLD FASHIONED

Съставки: 60 ml бърбън; 1 кубче захар; няколко капки Angostura bitters; черешово дърво; портокалова кора; лед.

Навлажнете захарта с bitters и я намачкайте. Добавете бърбън и лед и разбъркайте. Опушвайте с черешово дърво около 30 секунди и украсете с портокалова кора.

TWILIGHT MYSTIC'S MEZCAL MARGARITA

Съставки: 60 ml мескал; 30 ml сок от лайм; 15 ml triple sec; 15 ml сироп от агаве; chai и пекан; сол; лайм; лед.

Посолете ръба на чашата. Разклатете съставките с лед. Напълнете чашата с дим от chai и пекан, задръжте дима, налейте напитката и украсете с лайм.

LUMBERJACK'S MAPLE WHISPER WHISKEY SOUR

Съставки: 60 ml уиски; 30 ml лимонов сок; 30 ml кленов сироп; кленово дърво; лимонова кора; лед.

Разклатете уискито, сока и сиропа с лед. Напълнете чиста чаша с кленов дим, покрийте, след това бързо налейте напитката и украсете с лимонова кора.

Растителни съставки & Видове дървесина

Роза - цветна, нежно сладка	Череша - мек плодов дим
Кардамон - сладко-пикантен, лимон и мента	Хикори - силен, плътен дим
Chai - канела, кардамон, карамфил, джинджифил	Ябълка - лек, сладък плодов дим
Лимонова трева - свежа цитрусова, земна	Клен - сладък дим с карамел
Канела - топла, пикантна и сладка	Пекан - богат ядков дим
Розов пипер - плодов, леко пиперлив	Печен дъб - дълбок дим с ванилия

Ελληνικά

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΕΤ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ ΟΥΙΣΚΙ

Το σετ αρωματίζει ουίσκι, αποστάγματα και κοκτέιλ με καπνό από ροκανίδια και βοτανικά συστατικά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ο καυστήρας παρέχεται χωρίς βουτάνιο. Απενεργοποιήστε τον πριν από την πλήρωση και βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιείται.

Προετοιμασία καυστήρα

1. Κρατήστε τον σβηστό καυστήρα ανάποδα και εντοπίστε τη βαλβίδα πλήρωσης στο κάτω μέρος.
2. Πιέστε σταθερά το ακροφύσιο του δοχείου βουτανίου στη βαλβίδα.
3. Γεμίστε για περίπου 5-10 δευτερόλεπτα.
4. Περιμένετε λίγα λεπτά πριν από τη χρήση.
5. Ρυθμίστε την ένταση της φλόγας με τη βαλβίδα ρύθμισης.

Κάπνισμα του ποτού

1. Ρίξτε το ποτό σε ποτήρι και τοποθετήστε επάνω την ξύλινη καμινάδα. Προσθέστε τα βοτανικά και τα ροκανίδια που επιλέξατε.
2. Ανάψτε τον καυστήρα και κατευθύνετε τη φλόγα στην καμινάδα μέχρι τα υλικά να αρχίσουν να σιγοκαίνε ή να αναφλέγονται.
3. Μόλις αρχίσει να ρέει ο καπνός, τοποθετήστε γρήγορα το καπάκι για να τον παγιδεύσετε στο ποτήρι.
4. Αφήστε τον καπνό περίπου 1 λεπτό. Έπειτα αφαιρέστε το καπάκι και δοκιμάστε το ποτό.

Ιδέες συνδυασμών

- Κόλιανδρος + λεμονόχορτο: φρέσκο και βοτανικό
- Κανέλα + γαρίφαλο: ζεστό και οικείο
- Δεντρολίβανο + μαύρο πιπέρι: γήινο και πικάντικο
- Μηλιά + πεκάν: ξηροκαρπάτο και ελαφρώς γλυκό

Συμβουλές bartender

- Για έγχυση χρησιμοποιήστε 1-2 κουταλιές της σούπας υλικών ανά 350 ml αποστάγματος. Διατηρήστε το κλειστό μπουκάλι σε δροσερό, σκοτεινό μέρος και δοκιμάζετε περιοδικά· η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει από ώρες έως ημέρες.
- Πριν από το κάπνισμα μπορείτε να μουλιάσετε ελαφρά τα υλικά σε ουίσκι για 3-5 λεπτά.

Ελληνικά

Συνταγές

CHERRY SMOKEHOUSE OLD FASHIONED

Υλικά: 60 ml bourbon; 1 κύβος ζάχαρης; λίγες σταγόνες Angostura bitters; ξύλο κερασιάς; φλούδα πορτοκαλιού; πάγος.

Βρέξτε τη ζάχαρη με bitters και λιώστε την. Προσθέστε bourbon και πάγο και ανακατέψτε. Καπνίστε με κερασιά περίπου 30 δευτερόλεπτα και γαρνίρετε με φλούδα πορτοκαλιού.

TWILIGHT MYSTIC'S MEZCAL MARGARITA

Υλικά: 60 ml mezcal; 30 ml χυμός λάιμ; 15 ml triple sec; 15 ml σιρόπι αγαύης; chai και πεκάν; αλάτι; λάιμ; πάγος.

Αλατίστε το χείλος του ποτηριού. Ανακινήστε τα υλικά με πάγο. Γεμίστε το ποτήρι με καπνό από chai και πεκάν, παγιδεύστε τον καπνό, ρίξτε το ποτό και γαρνίρετε με λάιμ.

LUMBERJACK'S MAPLE WHISPER WHISKEY SOUR

Υλικά: 60 ml ουίσκι; 30 ml χυμός λεμονιού; 30 ml σιρόπι σφενδάμου; ξύλο σφενδάμου; φλούδα λεμονιού; πάγος.

Ανακινήστε ουίσκι, χυμό και σιρόπι με πάγο. Γεμίστε καθαρό ποτήρι με καπνό σφενδάμου, καλύψτε, ρίξτε γρήγορα το ποτό και γαρνίρετε με φλούδα λεμονιού.

Βοτανικά συστατικά & Είδη ξύλου

Τριαντάφυλλο - ανθικό, απαλά γλυκό	Κερασιά - απαλός φρουτώδης καπνός
Κάρδαμο - γλυκό-πικάντικο, λεμόνι και μέντα	Hickory - δυνατός, γεμάτος καπνός
Chai - κανέλα, κάρδαμο, γαρίφαλο, τζίντζερ	Μηλιά - ελαφρύς γλυκός φρουτώδης καπνός
Λεμονόχορτο - φρέσκο εσπεριδοειδές, γήινο	Σφένδαμος - γλυκός καπνός με καραμέλα
Κανέλα - ζεστή, πικάντικη και γλυκιά	Πεκάν - πλούσιος καπνός ξηρών καρπών
Ροζ πιπέρι - φρουτώδες, ελαφρώς πιπεράτο	Καβουρδισμένη δρυς - βαθύς καπνός με βανίλια