

“ROYAL COCKTAIL”

Lees onderstaande instructie eerst door om vervolgens zelf een heerlijke en kleurrijke cocktail te maken.

Bij ingebruikname van een nieuw apparaat, dit eerst schoonspoelen om een eventuele vervuiling die tijdens het produceren en monteren is ontstaan, te verwijderen. Drijver **altijd** nat maken door deze even in drank te dompelen. Om een gegarandeerd succes te hebben met uw ROYAL COCKTAIL dient u rekening te houden met het soortelijk gewicht van de drankjes die u wenst te verwerken. Indien u niet weet welk drankje zwaarder is, dan kunt u dat het beste als volgt uitproberen: Drank in glas gieten en cocktailapparaat plaatsen. Daarna tweede drankje in het apparaat gieten. Als dat blijft drijven, kunt u deze volgorde aanhouden. Als het tweede drankje zich vermengd met het eerste, dan moet de volgorde worden omgedraaid. Dit geldt ook voor de 3^e, 4^e laag enz... U kunt zoveel lagen maken als u wilt, zolang er maar verschil van gewicht is van de te gebruiken dranken.

TIP 1: Als u siroop (suiker) toevoegt aan een drankje, wordt dit zwaarder. Indien u alcohol toevoegt, wordt het drankje lichter.

TIP 2: Het aanbrengen van ijs kan als eerste in het glas maar kan ook daarna aangebracht worden door met een lepel voorzichtig het ijs op de bovenste laag te leggen.

TIP 3: Shooters zijn op dezelfde manier te maken door alles in verhouding te nemen. Als voorbeeld kunt u een dag/week shooter vooraf in een sapkan aanmengen en vervolgens op volgorde in het apparaat gieten.

Veel plezier en geluk met het gebruiken van uw Royal Cocktail apparaat!