

Eisch
GERMANY



RAPID COOL

Kühlt Weißwein und andere Getränke in nur
5 Minuten von 20°C auf 8°C

Cools white wine and other drinks from 20°C
(68°F) to 8°C (46°F) in only 5 minutes

www.eisch.de

Gekühlte Getränke in nur wenigen Minuten

Der **RAPID COOL** ist die optimale Lösung, wenn...

- ...vergessen wurde, den Weißwein kühl zu stellen
- ...die gekühlte Flasche ausgetrunken und eine zweite Flasche nicht gekühlt ist
- ...der gekühlte Wein zwischendurch wieder warm wurde
- ...oder einfach kein Platz im Kühlschrank ist

Was bisher mehrere Stunden in Anspruch genommen hat, lässt sich mit dem **RAPID COOL** in nur wenigen Minuten lösen:

Der Kühldekanter **RAPID COOL** kühlt Weißwein innerhalb von nur 5 Minuten von bspw. 20°C auf ca. 8°C Trinktemperatur!

Dass der **RAPID COOL** darüber hinaus bereits gekühlten Weißwein um ein Vielfaches länger kühl halten kann als jeder herkömmliche Weinkühler, versteht sich von selbst. Und natürlich kühlt er außer Weißwein auch Wasser, Säfte, Schorlen, Eistee, Sake, Schnäpse und jedes andere Getränk.

Die Handhabung des RAPID COOL

Bewahren Sie den **RAPID COOL** grundsätzlich im Gefrierschrank auf. So steht er im Bedarfsfall immer zur Verfügung. Um seine optimale Wirkung zu entfalten, muss der **RAPID COOL** mindestens 5 Stunden bei -18°C gekühlt werden.

Bei einem Fassungsvermögen von 375 ml kühlt der **RAPID COOL** ein Getränk von 18-22°C Zimmertemperatur innerhalb von etwa 3-5 Minuten auf 6-8°C. Soll das Getränk nicht so stark abgekühlt werden, so ist die Kühlzeit entsprechend zu verkürzen.

TIPP:

Verwenden Sie zur Kontrolle der Temperatur das Eisch Dekantier-Thermometer.

Der mit dem **RAPID COOL** mitgelieferte Untersetzer fängt das während des Kühlprozesses ablaufende Tauwasser auf und verhindert Wasserflecken auf dem Tisch.

Nur das Material Glas kann absolute Geschmacksneutralität für das zu kühlende Getränk garantieren. Beim **RAPID COOL** handelt es sich um ein technisch anspruchsvolles, hochwertiges Glasprodukt, das in sorgfältiger Handarbeit gefertigt wird. Eine entsprechend schonende Behandlung des **RAPID COOL** sollte daher selbstverständlich sein.

Die Reinigung des RAPID COOL

Nach Gebrauch wird der **RAPID COOL** mit klarem Wasser ausgespült und zum Abtropfen auf einer ebenen Fläche auf den Kopf gestellt.

Gegebenenfalls kann er selbstverständlich auch mit den Eisch Reinigungssperlen oder mit Reinigungsmittel und Bürste gesäubert werden. Nach dem Abtropfen wird er wieder im Gefrierschrank deponiert.

Sicherheitshinweise zum RAPID COOL

Der Hohlraum der doppelwandigen Glaskaraffe ist mit einem Gemisch aus Wasser und Frostschutzmittel gefüllt. Das Frostschutzmittel ist lebensmittelecht (dennoch ist es nicht zum Trinken geeignet!), gesundheitsschädliche Wirkungen sind nicht bekannt. Es ist ökologisch unbedenklich, nicht brennbar (Zündtemperatur 370°C) und daher nicht kennzeichnungspflichtig. Kleinere Mengen Frostschutzmittel können gemeinsam mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Der **RAPID COOL** darf nicht auf Temperaturen unter -25°C gekühlt werden, da dann das Wasser-Frostschutz-Gemisch gefriert und den Kühldekanter beschädigen kann. Ferner darf der **RAPID COOL** nicht auf Temperaturen über 90°C erwärmt werden, da dann das Wasser zu sieden beginnt und im Dekanter ein gefährlicher Überdruck entsteht, der bis zur Explosion führen kann.

The **RAPID COOL** is the ideal solution if

- ...you forgot to cool the white wine
- ...the cooled bottle is empty, and a second bottle has not been cooled
- ...the cooled wine has become warm again in the meantime
- ...or there simply is no room in the refrigerator

What until now required several hours, can now be solved in only a few minutes:

The cooling decanter **RAPID COOL** cools down white wine from e.g. 20°C (70°F) to a drinking temperature of approx. 8°C (45°F) in only 5 minutes!

It is a matter of course that the **RAPID COOL** also is able to keep already cooled white wine at a cool drinking temperature many times longer than any conventional wine cooler. And apart from white wine it of course also cools water, juice, soda mixed drinks, ice tea, sake, liquor, and any other beverages.

Handling of the **RAPID COOL**

Always keep the **RAPID COOL** in your freezer to have it available ready for use whenever you need it. In order to develop its optimal effect the **RAPID COOL** must be cooled at -18°C (0°F) for at least 5 hours.

With a capacity of approx. 375 ml the **RAPID COOL** cools down a beverage at 20°C (68°F) room temperature to 8°C (46°F) within 3 - 5 minutes. If the beverage should not be cooled down so much, the cooling time must be correspondingly shortened.

Tip:

You can control the temperature with the Eisch Decanting Thermometer.

The supplied saucer collects the thawing water that runs off during the cooling process and thus prevents water stains on the table.

Only the material glass can guarantee absolute neutrality of taste for the beverage to be cooled. The **RAPID COOL** is a technically sophisticated high-quality glass product that is made in a careful manual work process. It should therefore be a matter of course to treat the **RAPID COOL** with corresponding care.

Cleaning of the **RAPID COOL**



After using the **RAPID COOL**, rinse it with clear water and place it upside down on a level surface to let the drops run off. If necessary, it may of course also be cleaned with the Eisch Cleaning Pearls or a cleaning agent and a brush. When it has dried, place it in the freezer again.

Safety notes on the **RAPID COOL**

The hollow space of the double-walled glass carafe is filled with a mixture of water and antifreeze. The antifreeze is suitable for use with food (yet not suitable for drinking!), it is not known to have any effects that are detrimental to health. It is ecologically harmless and not inflammable (ignition temperature 370°C / 700°F) and therefore does not require any marking. Smaller amounts of the antifreeze can be disposed of with normal domestic refuse.

The **RAPID COOL** must not be cooled down to temperatures below -25°C (-15°F), because the waterantifreeze mixture will freeze then and may damage the cooling decanter. Furthermore the **RAPID COOL** must not be heated up to temperatures of more than 90°C (190°F), because the water will then start to boil and will create a dangerous overpressure in the decanter which may even result in an explosion.

Glashütte Valentin Eisch GmbH
Am Steg 7 | 94258 Frauenau

 /eischglaskultur
 /eisch_glass

www.eisch.de