

Miete von unseren Glühwein-Kochtöpfen

Tipps und Memos:



1. Leere Töpfe nie am Strom anschliessen.

Stecker erst am Strom anschliessen wenn Flüssigkeit eingefüllt ist. Die Töpfe verbrennen sonst schnell und gehen kaputt ;-)

2. Beheizen Sie die Töpfe rechtzeitig. Bis der Glühwein auf 75°C erwärmt ist kann es, je nach Aussentemperatur, bis zu 3/4 Stunden dauern. Dank dem Thermostat können die Töpfe beliebig lang eingeschaltet bleiben.

3. Stellen Sie den Topf ab, solange noch Flüssigkeit drin ist. Sonst brennen sich die Resten am Boden fest. Der Topfboden verbrennt, es stinkt und die Töpfe gehen kaputt ;-)

4. Am Schluss die Töpfe bitte mit kaltem Wasser ausspülen. Die Glühweinreste verstopfen schnell den Auslaufhahnen ;-)

5. Bitte die Töpfe und Utensilien wieder sauber verpacken und zurückbringen, so wie Sie diese in Empfang genommen haben. Die Nachreinigung bei uns kostet Fr. 40.- und wird nachbelastet.

Und jetzt viel Spass und Erfolg mit unseren feinen Glühweinen!

Falls Sie unser "Glögg"-Konzentrat verwenden. lesen Sie bitte die Rezeptur auf der Etikette. Es ist ganz einfach:
1 Teil Konzentrat, **2 Teile** Wasser und **4 Teile** Wein.
Für Winterpunch ca. **1:6** wie's auf der Flasche steht.



Hier sieht man, wieviel noch drin ist.
Zapf-Hahn zum Ausschanken
Thermostat, auf 75° einstellen
Leuchtet wenn Temperatur o.k.
Ein / Aus Schalter, leuchtet rot

