

DIESE EISKALTE ÜBERRASCHUNG IST

WÄRMSTENS ZU EMPFEHLEN!

Brandheiße Neuheit wird eiskalt serviert:

Das Glas aus Eis

An der Bar, im Restaurant, beim Stehempfang, bei Top-Events ist das Eisglas der Hit und ein Kassensmagnet dazu. Das Eisglas ist die gelungene Überraschung für Sommer- wie Winterfeste.

Eine originelle Glasidee, die begeistert.

Diese coole Attraktion Eisgläser eignen sich ideal für Sekt, Champagner, Prosecco oder Spirituosen, kleine Mixgetränke, Wodka, Jägermeister, Wermut, Limes und alkoholfreie Sommergetränke.

Für kreative Desserts gibt es keinen schöneren Platz. Eisgläser gehören einfach zur attraktiven Erlebnisgastronomie.

Inklusive Trägerkelche aus Glas oder Einweg. Die Eisgläser fassen 10 cl, das ist z.B. die Standardmenge für Sekt. Ein Eisglas hält bei bei einer Raumtemperatur von 25 Grad etwa 25 Minuten. Das ist die optimale Zeit zum servieren und trinken.

**Ein heißer Tipp für eiskalte Überraschungen.
Nicht nur an heißen Sommertagen!**

Benutzerinformation

Grundsätzlich gilt für das Eisglas: Je kälter, um so besser! Das Glas kann zwar bis zu 3 Stunden in der Styroporbox transportiert werden, muss aber dann unbedingt sofort wieder tiefgekühlt werden.

Wenn die Gläser bis 1 Stunde in der Box waren, können sie gleich verwendet werden. Über 1 Stunde ist immer eine Nachkühlung erforderlich. Sofern eine Nachkühlung möglich ist, sollten Sie diese immer vorziehen.

Eine Temperatur von -18 Grad ist in der Gefriertruhe einzuhalten. Wir empfehlen -21 Grad.

Transport über weite Strecken

Wir können unter Zugabe von Trockeneis (-78 Grad) den Transport bzw. die Lagerzeit erheblich verlängern. Die Lagerzeit in der Box erhöht sich auf 6 bis 8 Stunden. Auf diese Weise können die Eisgläser in einen sehr weiten Umkreis geliefert werden.

Nach der Entnahme aus der Gefriertruhe warten Sie vor dem Einschenken von Getränken 1 Minute, damit sich das Glas an die Aussentemperatur gewöhnen kann.

Verwenden Sie nur kalte Getränke, warme verkürzen die Lebensdauer. Bei Einhaltung der Regeln hält das Eisglas mit Getränken 25 Minuten bei etwa 25 Grad Raumtemperatur.