



## Professionele cocktailstamper uit rvs 23.7cm Point-Virgule

Merk: Point-Virgule  
 Model: PV-COC-0045



€ 15,25



SCAN OM TE  
 BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Serveer een perfecte mojito met de **professionele cocktailstamper** van **Point-Virgule**.

Met **ergonomische vorm** uit **roestvast staal** en stamper uit **rvs**.

#### Cocktailtip!

Wat heb je nodig:

- - ½ limoen
- - verse munt (10 blaadjes)
- - 2 tl rietsuiker
- - 5 cl Bacardi Superior witte rum
- - gepileerd ijs
- - sodawater
- - 2 munttakjes
- - dubbel collinsglas

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

- - professionele cocktail stamper
- - cocktailmaatje
- - barlepel
- - rietje

Snijd de halve limoen in zes stukken en doe ze samen met de muntblaadjes in het collinsglas. Bestrooi met de rietsuiker en kras de suiker lichtjes in de blaadjes met behulp van de professionele cocktailstamper.

Vul het glas op met gepileerd ijs en voeg daar de rum aan toe. Roer alles goed om met sodawater. Decoreer met twee munttakjes, knijp er even in en serveer met een rietje.

Proost!

Afmetingen: **Ø 4cm H 3.7cm**

## SPECIFICATIE

### Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar