

I SOFFIATI

Cod. Art. SPILL

SPILLATORE PROFESSIONALE DI

VILLA
de VARDÀ

La pipetta tarata permette di prelevare la giusta quantità di Grappa dalla bottiglia e di introdurla nel bicchierino.

VILLA de VARDÀ PROFESSIONAL SERVING PIPE

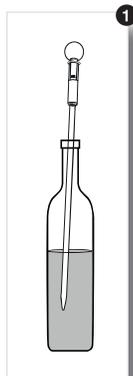
The graduated pipe makes it possible to remove the right quantity of Grappa from bottle to pour into the glass.

PROFESSIONELLE ZAPFVORRICHTUNG DER VILLA de VARDÀ

Die tarierte Pipette gestattet die Entnahme der richtigen Menge Grappa aus der Flasche und deren Einfüllen ins Glas.

Come si utilizza:

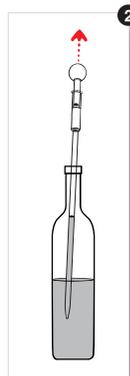
Instructions: | Gebrauchsanleitung:



1

Inserire la pipetta nella bottiglia della Grappa.

- Insert the pipe into the bottle of Grappa.
- Die Pipette in die Grappa-Flasche einführen.



2

Alzare lo stantuffo fino alla tacca 2 cl. per prelevare la Grappa.

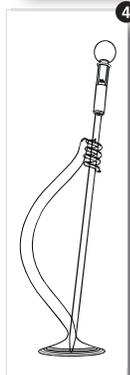
- Raise the plunger to the 2 cl. line to extract the Grappa.
- Den Kolben bis zur 2 cl-Kerbe hochziehen, um den Grappa zu entnehmen.



3

Togliere la pipetta dalla bottiglia, introdurla nel bicchierino, abbassare lo stantuffo per rilasciare la Grappa

- Remove the pipe from the bottle, place it in the glass and press the plunger down to release the Grappa.
- Die Pipette aus der Flasche nehmen, ins Glas geben und den Kolben senken, um den Grappa ins Glas zu füllen.



4

Riporre la pipetta nell'apposito supporto

- Put the pipe back onto its holder.
- Die Pipette wieder in die Halterung geben.

