



## Pilon à cocktail pro en inox 23.7cm

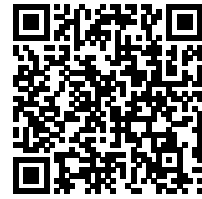
5 4 2 0 0 5 9 8 1 5 5 8 8



5 420059 815588 &gt;

point  
virgule

Prix  
conseillé: €  
15,25



### DESCRIPTION

Servez le mojito idéal grâce au **pilon à cocktail professionnel** de **Point-Virgule**.

Avec une **forme ergonomique** en **acier inoxydable** et un pilon en **plastique**.

#### Conseil pour un cocktail réussi:

Ce dont vous avez besoin :

- ½ citron vert
- menthe fraîche (10 feuilles + quelques feuilles pour décorer)
- 2 cc de sucre de canne
- 5 cl de rhum blanc Bacardi Superior
- Glace pilée
- Limonade
- Verre à mojito
- Pilon à cocktail professionnel
- Mesureur à cocktail
- Cuillère à cocktail
- Paille

Coupez le demi citron vert en six tranches et mettez-le dans le verre à mojito avec les feuilles de menthe. Saupoudrez de sucre de canne et écrasez légèrement les feuilles et le sucre à l'aide du pilon professionnel. Remplissez le verre de glace pilée et ajoutez-y le rhum. Mélangez avec la limonade, décorez de feuilles de menthe et servez avec une paille.

Santé !

Dimensions: Ø 4cm H 3.7cm

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

## SPÉCIFICATIONS

---

### Entretien & Nettoyage

Convient au  
lave-vaisselle

