



## Professionele cocktailstamper uit rvs 23.7cm

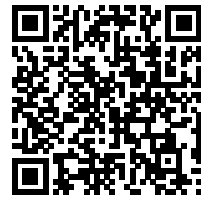
5 4 2 0 0 5 9 8 1 5 5 8 8



5 420059 815588 &gt;

point  
virgule

Adviesprijs:  
€ 15,25



## BESCHRIJVING

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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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**

## SPECIFICATIES

---

### Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig

