

Kühldekanter RAPID COOL®

kühlt Getränke in
nur 5 Minuten von
20°C auf 8°C



Eisch
GLASKULTUR

Gekühlte Getränke in nur wenigen Minuten

Weißwein sollte kühl getrunken werden. Das wussten bereits die alten Griechen und so datiert die Erfindung des Weinkühlers auch schon mehrere tausend Jahre zurück. Ebenso alt ist jedoch auch das grundlegende Manko eines jeden Weinkühlers: Er kann nur Wein, der bereits kühl ist, vor allzu schneller Erwärmung schützen. Warmen Wein auf Trinktemperatur abzukühlen, dazu war und ist kein Weinkühler wirklich in der Lage.

Was also tun, wenn

- vergessen wurde, den Weißwein kühl zu stellen?
- die gekühlte Flasche ausgetrunken und eine zweite Flasche nicht gekühlt ist?
- der gekühlte Wein zwischendurch wieder warm wurde?
- oder einfach kein Platz im Kühlschrank ist?

Was bisher ein ordentliches Maß an Geduld und einen mehrstündigen Weinflaschen-Aufenthalt im Kühlschrank erforderte, lässt sich nun souverän und einfach in nur wenigen Minuten lösen: Der Kühldekanter RAPID COOL kühlt Weißwein innerhalb von nur 5 Minuten von bspw. 20°C auf ca. 8°C Trinktemperatur!

Dass der RAPID COOL darüber hinaus bereits gekühlten Weißwein um ein Vielfaches länger kühl halten kann als jeder herkömmliche Weinkühler, versteht sich von selbst. Und natürlich kühlt er außer Weißwein auch Wasser, Säfte, Schorlen, Eistee, Sake, Schnäpse und jedes andere Getränk.

RAPID
COOL®

Eisch
GLASKULTUR

kühlt Getränke in
nur 5 Minuten von
20°C auf 8°C

Die Handhabung des RAPID COOL

Bewahren Sie den RAPID COOL grundsätzlich wie Ihre Eiswürfel - im Gefrierschrank auf. So steht er im Bedarfsfall immer zur Verfügung. Um seine optimale Wirkung zu entfalten, muss der RAPID COOL mindestens 5 Stunden bei -18°C gekühlt werden (RAPID COOL^{MAGNUM} 9 Stunden).

RAPID COOL und RAPID COOL^{MAGNUM} haben ein Fassungsvermögen von jeweils ca. 375ml. Ein Getränk von 18-22°C Zimmertemperatur wird innerhalb von etwa 3 bis 5 Minuten auf 6-8°C gekühlt. Soll das Getränk nicht so stark abgekühlt werden, so ist die Kühlzeit entsprechend zu verkürzen. Hilfreiche Dienste zur Überwachung der Temperatur während des Kühlprozesses kann dabei das Eisch-Dekantier-Thermometer leisten.

Seine volle Kühlleistung (Kühlung von 18-22°C auf 6-8°C) kann der RAPID COOL für zwei 375ml-Füllungen erbringen, also insgesamt für 0,75 ltr.. Danach lässt die Kühlleistung nach. Der RAPID COOL^{MAGNUM} hat doppelte Kühlkapazität, kann also 1,5 ltr. eines Getränks von Zimmertemperatur auf 6-8°C abkühlen, ehe seine Kühlleistung nachlässt.

Verwenden Sie den RAPID COOL grundsätzlich mit dem mitgelieferten Untersetzer; dieser fängt das während des Kühlprozesses ablaufende Tauwasser auf und verhindert Wasserflecken auf dem Tisch.

Nur das Material Glas kann absolute Geschmacksneutralität für das zu kühlende Getränk garantieren. Beim RAPID COOL handelt es sich um ein technisch anspruchsvolles, hochwertiges Glasprodukt, das in sorgfältiger Handarbeit gefertigt wird. Eine entsprechend schonende Behandlung des RAPID COOL sollte daher selbstverständlich sein.

Die Reinigung des RAPID COOL

Nach Gebrauch wird der RAPID COOL mit klarem Wasser ausgespült und zum Abtropfen auf einer ebenen Fläche auf den Kopf gestellt. Gegebenenfalls kann er selbstverständlich auch mit Reinigungsmittel und Bürste o.ä. gesäubert werden. Nach dem Abtrocknen wird er wieder im Gefrierschrank deponiert.

Sicherheitshinweise zum RAPID COOL

Der Hohlraum der doppelwandigen Glaskaraffe ist mit einem Gemisch aus Wasser und Frostschutzmittel gefüllt. Das Frostschutzmittel ist lebensmittelecht (dennoch ist es nicht zum Trinken geeignet!), gesundheitsschädliche Wirkungen sind nicht bekannt. Es ist ökologisch unbedenklich, nicht brennbar (Zündtemperatur 370°C) und daher nicht kennzeichnungspflichtig. Kleinere Mengen Frostschutzmittel können gemeinsam mit dem Hausmüll deponiert werden.

Der RAPID COOL darf nicht auf Temperaturen unter -25°C gekühlt werden, da dann das Wasser-Frostschutz-Gemisch gefriert und den Kühldekanter beschädigen kann. Ferner darf der RAPID COOL nicht auf Temperaturen über 90°C erwärmt werden, da dann das Wasser zu sieden beginnt und im Dekanter ein gefährlicher Überdruck entsteht, der bis zur Explosion führen kann.

Glashütte Valentin Eisch GmbH
Am Steg 7
94258 Frauenau, Germany
Tel.: +49 (0) 99 26 / 18 9-0
Fax.: +49 (0) 99 26 / 18 9-2 50
E-mail: info@eisch.de
www.eisch.de



cooling decanter

RAPID COOL[©]

cools beverages
from 20°C to 8°C
(70°F to 45°F)
in only 5 minutes

Eisch
GLASKULTUR



Cooled beverages in only a few minutes

White wine should be cool when enjoyed. Already ancient Greeks knew this, and this is why the wine cooler was invented already several thousand years ago. However, the fundamental shortcoming of every wine cooler dates back to the same time: It can only protect wine that is already cool from becoming warm too fast. No wine cooler ever really has been able to cool down warm wine to drinking temperature.

So what can you do if

- you forgot to cool the white wine?
- the cooled bottle is empty, and a second bottle has not been cooled?
- the cooled wine has become warm again in the meantime?
- or there simply is no room in the refrigerator?

What until now always required quite a lot of patience of you, because the wine bottle had to stay in the refrigerator for several hours, can now be solved in an extraordinarily easy and simple way in only a few minutes: The cooling decanter RAPID COOL cools down white wine from e.g. 20°C (70°F) to a drinking temperature of approx. 8°C (45°F) in only 5 minutes!

It is a matter of course that the RAPID COOL also is able to keep already cooled white wine at a cool drinking temperature many times longer than any conventional wine cooler. And apart from white wine it of course also cools water, juice, soda mixed drinks, ice tea, sake, liquor, and any other beverages.

RAPID
COOL[©]

Eisch
GLASKULTUR

cools beverages
from 20°C to 8°C
(70°F to 45°F)
in only 5 minutes

Eisch
GLASKULTUR

Handling of the RAPID COOL

Always keep the RAPID COOL in your freezer - like your ice cubes - to have it available ready for use whenever you need it. In order to develop its optimal effect the RAPID COOL must be cooled at -18°C (0°F) for at least 5 hours (RAPID COOL^{MAGNUM} 9 hours).

RAPID COOL and RAPID COOL^{MAGNUM} each have a capacity of approx. 375ml. A beverage at 20°C (70°F) room temperature is cooled down to 8°C (45°F) within 3-5 minutes. If the beverage should not be cooled down so much, the cooling time must be correspondingly shortened. The Eisch decanting thermometer can be of great help for observing the temperature during the cooling process.

The RAPID COOL offers maximum cooling performance (cooling from 20°C to 8°C / 70°F to 45°F) for two 375ml fillings, which is a total of 0.75 ltr. After this the cooling performance decreases. The RAPID COOL^{MAGNUM} has twice as much cooling capacity, which means it is able to cool down 1.5 ltr. of a beverage from room temperature to 8°C (45°F) before its cooling performance decreases.

Always use the RAPID COOL together with the supplied saucer, because this saucer collects the thawing water that runs off during the cooling process and thus prevents water stains on the table.

Only the material glass can guarantee absolute neutrality of taste for the beverage to be cooled. The RAPID COOL is a technically sophisticated high-quality glass product that is made in a careful manual work process. It should therefore be a matter of course to treat the RAPID COOL with corresponding care.

Cleaning of the RAPID COOL

After using the RAPID COOL, rinse it with clear water and place it upside down on a level surface to let the drops run off. If necessary, it may of course also be cleaned with a cleaning agent and a brush, or by similar means. When it has dried, place it in the freezer again.

Safety notes on the RAPID COOL

The hollow space of the double-walled glass carafe is filled with a mixture of water and antifreeze. The antifreeze is suitable for use with food (yet not suitable for drinking!), it is not known to have any effects that are detrimental to health. It is ecologically harmless and not inflammable (ignition temperature 370°C / 700°F) and therefore does not require any marking. Smaller amounts of the antifreeze can be disposed of with normal domestic refuse.

The RAPID COOL must not be cooled down to temperatures below -25°C (-15°F), because the water-antifreeze mixture will freeze then and may damage the cooling decanter. Furthermore the RAPID COOL must not be heated up to temperatures of more than 90°C (190°F), because the water will then start to boil and will create a dangerous overpressure in the decanter which may even result in an explosion.

Glashütte Valentin Eisch GmbH
Am Steg 7
94258 Frauenau, Germany
Tel.: +49 (0) 99 26 / 18 9-0
Fax.: +49 (0) 99 26 / 18 9-2 50
E-mail: info@eisch.de
www.eisch.de

