

**Meistens** steht er nur so rum, der **vinibar**! Er besteht aus drei teilen (abb 1).

Der stabile, aber gut gestaltete eisbehälter, das innere stempelrohr und das distanzprofil.

Einer kommt und füllt den **vinibar** mit wasser. Das stempelrohr -samt distanzprofil- stellt er mittig hinein (abb 2).

Er gibt den **vinibar** in das gefrierfach und wartet cirka sechs stunden. Dann ist der **vinibar** pickelhart gefroren (abb 3+4).

Derjenige, oder auch ein anderer, füllt das kaliberrohr mit heißem wasser und zieht das gewärmte rohr aus dem eisblock.

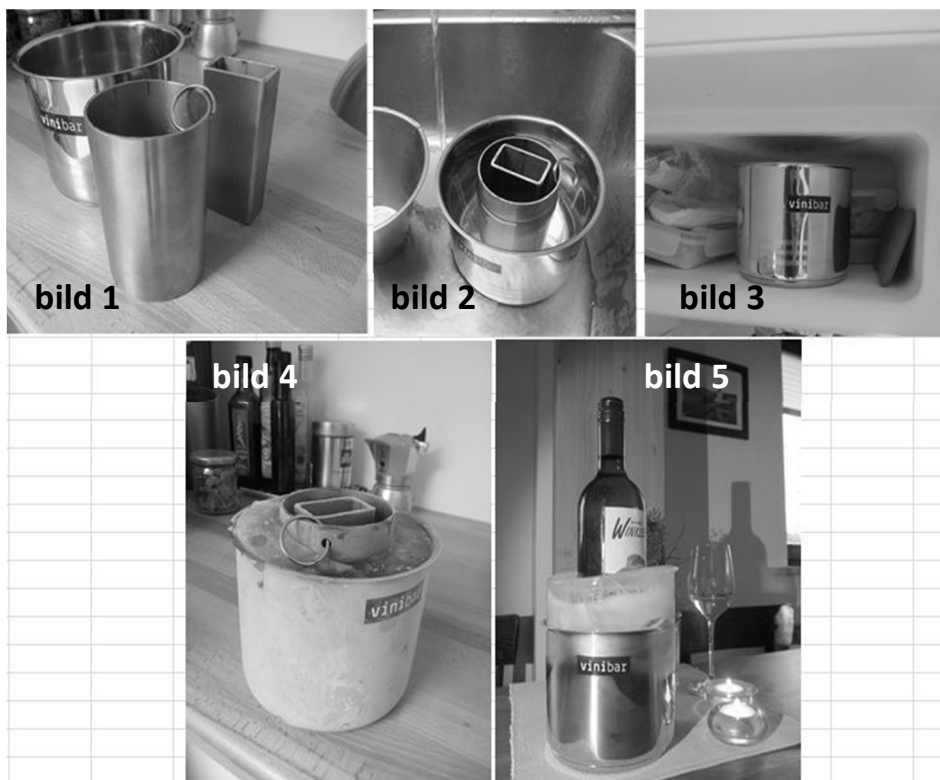
Dann ist es am besten er übergießt im spülbecken den eisbehälter mit warmwasser. Jetzt fällt die eisform heraus.

So, fast schon fertig. Beim leeren **vinibar** jetzt das distanzprofil hineinlegen (der wein will schließlich tropffrei stehen), dann den eisblock dazustellen (abb 5).

Und ihr **weinevent** kann beginnen...

Mit stoffserviette und einem gewinnbringenden **lächeln** servieren!

Das ist die geschichte von der **vinibar** bedienanleitung.



**vinibar**

nicht in die spülmaschine!! das ist kein kochtopf!! polierte silberware -schonend reinigen!!  
technische änderungen vorbehalten. juni 2017.... packmass: 15/15/15cm gewicht-1,3kg