

DRINKS.

Riedel Bar Double Rocks Glass Set, Pack de 2



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7008552
Quantité de Remplissage	37cl
Taille	10.2cm
Diamètre	8.2cm
Pays	Autriche
Région	Tyrol
Embouteilleur	Tiroler Glashütte GmbH, Weissachstrasse 28-34, 6330 Kufstein, Autriche
Marque	Riedel
Type	Verre D.O.F.
L'usage	pour les cocktails servis avec de gros Glaçons ou beaucoup de Glace Pilée
Désignation commerciale	Verre
Détails	en verre cristal incassable fabriqué à la machine ; lavable au lave-vaisselle ; hauteur = 10.2cm
L'emballage	mit Verpackung



Description

Le Double Rocks Glass de Rieder a été spécialement conçu pour les cocktails contenant de gros glaçons ("ice rocks") ou de grandes quantités de glace pilée. C'est pourquoi le verre possède une base large (8,2 cm de diamètre) et une grande capacité de 27 cl. Grâce à sa base stable et plate, il est également très

facile d'écraser et mélanger les ingrédients. Dans un verre Rocks ou Old Fashioned, on sert généralement des boissons mixtes comme le Sazerac, le Mai Tai, la Caipirinha, le Dark'n'Stormy, le Negroni, le Bramble, l'Amaretto Sour, le (Double) Old Fashioned, le Whiskey Smash, le Vieux Carré, le Godfather, etc. Le verre Double Old Fashioned n'est pas deux fois plus grand que le verre Old Fashioned classique, mais il peut contenir au total 9 cl de liquide en plus.

La collection "Drink Specific Glassware" a été réalisée par Riedel en collaboration avec le maître mixologue américain Zane Harris. Il en résulte une sélection transparente de verres de différentes dimensions et formes, qui conviennent à des centaines de cocktails et à toutes leurs variantes.