

DRINKS.

Agitateur LuxSwizzle Chrome



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	702761
Pays	Etats-Unis
Embouteilleur	Über Bar Tools, 175/12 Gibbes St, Chatswood NSW 2067, Australien
Marque	Über
Type	Agitateur / Swizzle Stick
L'usage	pour la préparation de cocktails Tiki et de boissons de la catégorie "Swizzle"
Détails	en alliage métallique, couleur chrome



Description

Les premiers "Swizzle Sticks" n'étaient rien d'autre que des branches cassées d'une certaine espèce d'arbre des Caraïbes qui, à l'extrémité inférieure, se ramifiaient dans toutes les directions. L'utilisation de ces agitateurs naturels est étroitement liée à l'histoire du rhum Swizzle: le cocktail à base de rhum est particulièrement populaire aux Bermudes et fait partie des boissons caribéennes et américaines depuis le 18ème siècle. Lorsque les Swizzle Sticks sont devenus internationalement connus, des imitations de branches faites d'autres matériaux ont fait leur apparition. De nos jours, les agitateurs ne sont pas présents dans tous les bars, mais sont souvent utilisés pour les cocktails Tiki. En général, ils peuvent être utilisés pour toutes sortes de boissons mixtes qui sont préparées avec de la glace pilée et mélangées dans un verre. Les agitateurs LuxSwizzle d'Über remplissent exactement cette fonction: la conception de l'hélice à l'extrémité inférieure de la tige assure une circulation optimale des ingrédients liquides, ainsi qu'un refroidissement efficace. Pour l'utiliser, il suffit de positionner la tige au centre du verre rempli et de la tourner entre les deux paumes de la main, comme pour allumer un feu.