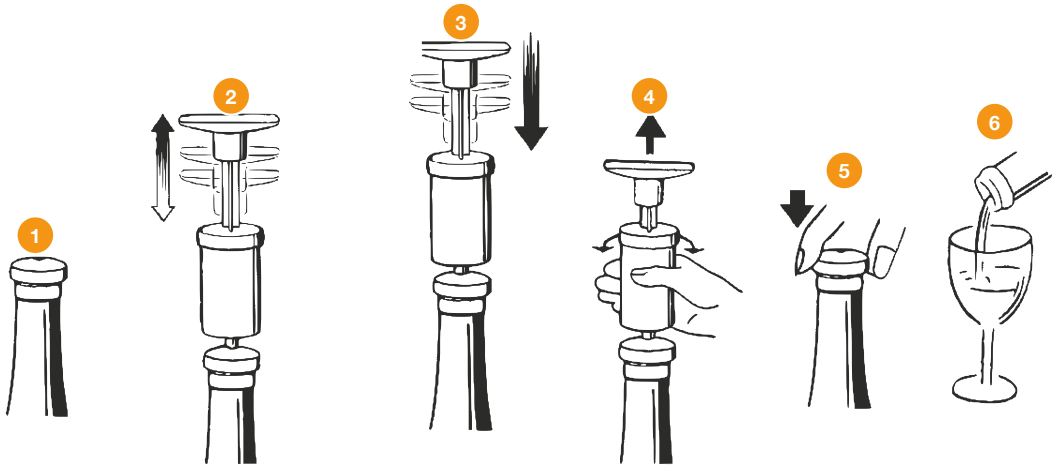
Wine Fresh

Vakuumpumpe mit Stopfen für Wein



Anwendung

1. Stopfen fest in die Flasche drücken, bei Bedarf vorher anfeuchten.
2. Pumpe auf den Stopfen stecken und den Griff auf und ab bewegen. So wird die Luft aus der Flasche gezogen.
3. Das höchste Vakuum ist erreicht, wenn der Griff deutlich nach unten zurückfedert.
4. Pumpe abziehen – mit einer leichten Drehbewegung geht es leichter. Flasche stehend im Kühlschrank lagern.
5. Zum Ausschenken einfach den Stopfen abziehen.
6. Wie gewohnt einschenken und danach den Vorgang wiederholen.

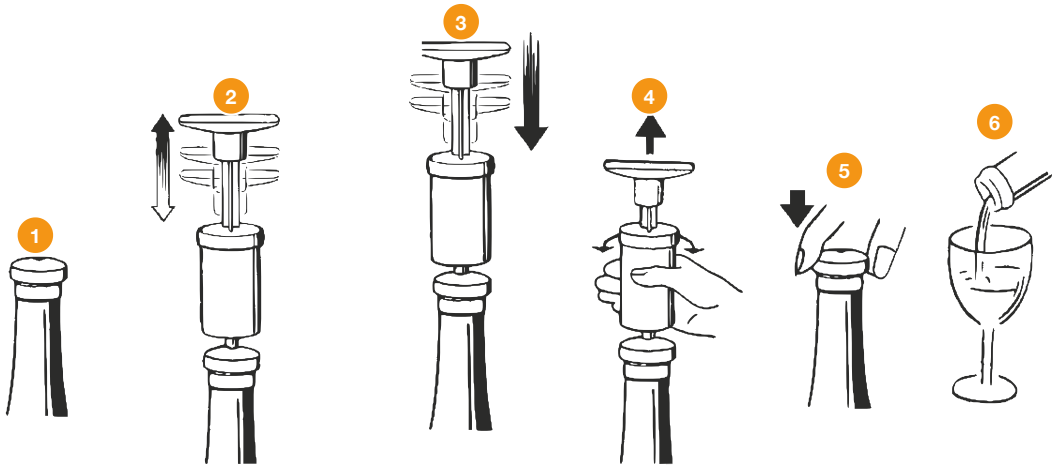
Die Bildnummern 1–6 entsprechen den Schritten.

Stopfenpflege

Nach längerem Gebrauch oder wenn der Stopfen nicht mehr richtig dichtet: Stopfen über Nacht in ein Glas Wasser legen, danach kräftig ausschwenken und auf saugfähigem Küchenpapier vollständig trocknen lassen. So verklebt das Ventil nicht.

Wine Fresh

Vacuum pump with stoppers for wine



Use

1. Press the stopper firmly into the bottle; moisten it first if necessary.
2. Place the pump on the stopper and move the handle up and down to draw the air out of the bottle.
3. Maximum vacuum is reached when the handle springs back down noticeably.
4. Pull off the pump – a slight twist makes it easier. Store the bottle upright in the refrigerator.
5. To serve, simply pull out the stopper.
6. Pour as usual, then repeat the process.

ℹ The numbers 1–6 in the picture correspond to the steps.

Caring for the stopper

After long use or if the stopper no longer seals properly: leave the stopper in a glass of water overnight, then shake it out firmly and let it dry completely on absorbent kitchen paper. This stops the valve from sticking.