

GEBRAUCHSANWEISUNG  
MODE D'EMPLOI  
INSTRUCTIONS FOR USE  
ISTRUZIONI PER L'USO

**Spring**  
SWISS DESIGN

## IRISH COFFEE SET

Art.-Nr. 34 2298 60 00



D

F

GB

I

## Gebrauchsanweisung

### WICHTIG!



Das Glas muss auf dem Rechaud sein und die Höhe des Brenners darf nicht verändert werden. Wird der Brenner erhöht und somit die Distanz zwischen Brenner und Glas verkleinert, erhöht sich das Risiko, dass das Glas während des Gebrauchs zerbricht.



Verwenden Sie nur Spring Irish-Coffee-Gläser auf dem Rechaud. Diese Gläser sind feuerfest und wurden speziell für den Gebrauch auf dem Spring Rechaud entwickelt.

### Zubereitung Irish Coffee

Dieser Kaffee hat es wahrhaftig in sich – Original Irischer Whisky mit einem einzigartigen Aroma, das den heißen, starken, herrlich duftenden Kaffee voll zur Geltung bringt!

1. Rechaud Brenner anzünden.
2. Im Irish-Coffee-Glas, das auf dem Rechaud positioniert wird, 30 - 40 ml Whisky erwärmen, das Glas dabei immer drehen. Optional kann der Whisky dabei auch angezündet werden.
3. Sofort mit gezuckertem, heißem Kaffee auffüllen (bis 1 cm unter Glasrand).
4. Einen Kaffeelöffel umgedreht über das Glas halten und halbsteifgeschlagene Sahne sorgfältig dazu gießen, so dass diese sich nicht mit dem Kaffee vermischt.
5. Nicht mehr rühren – das köstliche Getränk durch die kühle Sahne hindurch genießen.

### Garantie

Spring International GmbH gewährt 10 Jahre Garantie (mit Kaufnachweis) auf das Rechaud bei nachweisbaren Verarbeitungs- und Materialmängeln. Ausgenommen sind Verschmutzung, Kratzer und Korrosion sowie normale Abnutzung und Verfärbungen.

## Mode d'emploi

### NOTICE DE SÉCURITÉ !



Le verre doit impérativement rester couché sur le réchaud sans que la hauteur de la flamme soit modifiée. Si la flamme est modifiée et la distance entre le brûleur et le verre diminuée, ce dernier risque de se briser pendant le processus.



N'utiliser avec le réchaud à Irish Coffee que les verres d'origine de Spring. Ces verres résistent à la chaleur de la flamme, ils ont été conçus et fabriqués spécialement pour ce réchaud de Spring.

### Préparation Irish Coffee

Quelle extraordinaire symbiose que la saveur incomparable de ce whisky irlandais mariée à l'arôme parfumé d'un café brûlant sucré à volonté !

1. Allumer le brûleur.
2. Verser 30 à 40 ml de whisky dans le verre à Irish-Coffee couché sur son réchaud, chauffer le whisky en tournant le verre sur la flamme. En option: flamber le whisky.
3. Puis remplir immédiatement le verre de café très chaud, sucré à volonté (à 1 cm du bord).
4. Ajouter la crème demi-chantilly en la versant délicatement sur le dos d'une cuillère afin de ne pas la mélanger au café.
5. Ne plus remuer – savourer ce délicieux breuvage chaud à travers sa crème restée fraîche.

### Garantie

Spring International GmbH accorde la 10 ans garantie contre présentation de la quittance sur le réchaud, sur tout défaut de fabrication ou de matériau. Sont exclus de la garantie tous les dommages dus à l'encrassement, aux égratignures, à la corrosion ou à l'usure normale ainsi que la dégradation de couleur.

## Instructions for use

### NOTE for safety reasons!



Glass must rest on stand and burner height must remain unchanged when in use. Raising the burner, i.e. decreasing the distance from the burner to the glass, increases the risk that the glass may break or crack during use.



Only use Spring glasses on the stand. These glasses are flame-proof and have been specifically developed for use on the Spring stand.

### Preparation Irish Coffee

What a fabulous mixture: the unique flavour of genuine Irish whisky perfectly matches the aroma of strong, hot coffee sweetened to your taste.

1. Ignite the burner
2. Warm a shot of whisky (approx. 30 – 40ml / 1 oz.) in an Irish coffee glass which is placed on the stand over the ignited burner, turning the glass constantly. Ignite the whisky (optional)
3. Immediately top up the glass to 1 cm (approx. 1/2") below the rim with hot sugared coffee.
4. Hold a teaspoon upside-down over the glass and carefully pour slightly whipped cream into the glass so that it floats on top of the coffee.
5. Do not stir! Sip the delicious warming drink through the cool cream.

### Guarantee

Spring International GmbH offers a 10 years warranty on the stand (with proof of purchase) in the case of demonstrable defects in workmanship or materials. Excluded are dirt, scratches, corrosion, and normal wear and tear and discolouration.

## Istruzioni per l'uso

### IMPORTANTE!



Il bicchiere deve essere sul fornello e l'altezza del bruciatore non deve essere modificata. Se il bruciatore viene rialzato e quindi la distanza tra bruciatore e bicchiere diminuisce, aumenta il rischio che il bicchiere si rompa durante l'uso.



Utilizzare solo bicchieri per irish coffee Spring sul fornello. Questi bicchieri sono in vetro pirofilo e sono stati sviluppati appositamente per l'uso sul fornello Spring.

### Preparazione Irish Coffee

Un caffè tutto da scoprire: whisky irlandese originale con un aroma eccezionale, che mette pienamente in risalto il caffè caldo, forte e dal delizioso profumo!

1. Accendere il bruciatore del fornello.
2. Nel bicchiere dell'irish coffee, che viene posizionato sul fornello, riscaldare 30 - 40 ml di whisky, ruotando sempre il bicchiere. Opzionalmente si può anche dare fuoco al whisky.
3. Riempire subito con caffè caldo zuccherato (fino ad 1 cm sotto il bordo del bicchiere).
4. Tenere un cucchiaino da caffè girato sul bicchiere e versarci con cura la panna semimontata, in modo che questa non si mischi con il caffè.
5. Non mescolare più, gustare la squisita bevanda attraverso la panna fresca.

### Garanzia

Spring International GmbH offre 10 anni di garanzia (con prova d'acquisto) sul fornello, per difetti provabili relativi al materiale e alla lavorazione. Sono esclusi lo sporco, i graffi e la corrosione nonché la normale usura e gli scolorimenti.

**Spring**  
SWISS DESIGN



Spring International GmbH  
Höhscheider Weg 29  
D-42699 Solingen  
Germany  
[www.spring.ch](http://www.spring.ch)