

FREVINO WINE STONE USER MANUAL

FREVINO WINE STONE



2019-10-20

English

PLEASE NOTE! Before using the FREVINO wine stone for the first time. Clean the wine stone, the tap and the protection plate with warm water and normal washing liquid or clean all parts in the dishwasher using a normal cleaning cycle.

Deutsch

BITTE BEACHTEN SIE! Vor dem ersten Gebrauch des FREVINO Weinstein. Reinigen Sie den Weinstein, den Hahn und die Schutzplatte mit warmem Wasser und normaler Spülflüssigkeit oder reinigen Sie alle Teile in der Spülmaschine mit einem normalen Reinigungszyklus.

Français

FAITES ATTENTION S'IL VOUS PLAÎT! Avant d'utiliser la pierre à vin FREVINO pour la première fois. Nettoyez la pierre à vin, le robinet et la plaque de protection avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle normal ou nettoyez toutes les pièces dans une lave-vaisselle en utilisant un cycle de nettoyage normal.

Español

¡Cuidado! Antes de usar la piedra de vino FREVINO por primera vez. Limpie la piedra de vino, el grifo y la placa de protección con agua tibia y líquido de lavado normal o limpie todas las piezas en el lavavajillas con un ciclo de limpieza normal.

Italiano

IMPORTANTE! Prima di usare Wine Stone FREVINO per la prima volta pulire il Wine Stone, l'erogatore e la piastra di protezione con acqua calda e detersivo o lavare tutte le parti in lavastoviglie impostando il normale ciclo di pulizia.

English – Wine Stone User Manual

PLEASE NOTE! Before using the FREVINO wine stone for the first time. Clean the wine stone, the tap and the protection plate with warm water and normal washing liquid or clean all parts in the dishwasher using a normal cleaning cycle.

CAUTION - Handle the wine stone with care to avoid dents and scratches.

The wine stone is made of soapstone. This type of stone is very soft so please handle the stone careful to avoid dents or scratches. The metal parts are of stainless steel and the protection plate is made of slate tile and should also be handled careful to avoid dents and scratches.

Soapstone – The wine stone is made of soapstone. Soapstone have been used since the Stone Age for cooking, smoking pipes and ornaments. It absorbs heat and cold and radiates it slowly. Soapstone is composed primarily of talc and shares many physical properties with that mineral. Physical properties include: No taste or smell influence, Resistant to acids and alkalis, Nonporous, Nonabsorbent, Heat & cold resistant, High specific heat & cooling capacity, Soft and very easy to carve and Low electrical conductivity.

Stainless steel – All metal parts on the wine stone is made of stainless steel, which excellent for the transportation of chemicals, liquids and food products and is resistant to corrosion.

Intended use of the wine stone

- Cool room temperature (none sparkling) alcoholic beverages, such as white, rose, dessert, red wines or spirits,
- Cool down the alcoholic beverage down to 18°C to 5°C or lower in 20-60 seconds.
- Keep the alcoholic wines and spirits cool while the bottle is place in the wine stone.
- The wines and spirits shall preferably have an alcohol level over 11% to avoid freezing in the stone or in the tap.

Prepare the wine stone

- 1) Ensure the wine stone is clean and dry.
- 2) Place the clean and dry wine stone **without** the tap in the freezer. Recommended temperature in the freezer is -18°C.
DO NOT place the tap or the protection plate in the freezer!
- 3) Wait at least 5 hours before using it.

How to use the wine stone

- 1) The wine stone get the same temperature as in the freezer, typically -18°C.
To protect your hands from the cold wine stone, use a clean kitchen towel or padded pan holder gloves when the stone is removed from the freezer.
- 2) To protect the table, place the wine stone on the protection plate.
- 3) Insert the tap in the wine stone and ensure the tap is closed.
- 4) The stone is now ready to be used.

How to cool down the wine or spirit

- 1) Open a white, rose, dessert, red wines or spirits bottle.
- 2) Ensure the wine stone tap is closed.
 - a. **COOL GLASS BY GLASS**
Pour one glass of wine in the top round hole of the wine stone. Let the wine be cooled and open the tap.
 - b. **COOL BY PLACING A BOTTLE UPSIDE DOWN IN THE WINE STONE**
Place the wine/liquor bottle upside down on the stainless-steel stick. Let the liquid wine/spirits cool down and open the tap for the desired cool wine/spirits. The longer the wine/liquor is in the stone, the colder it becomes.
 - c. **FILLING A WINE CARAFE WITH COOL WINE**
Slowly pour a wine/liquor bottle in the top round hole of the wine stone. Slowly open the tap just a little bit and let the wine slowly fill the carafe with cool wine.

Cleaning the wine stone after it has been used

- 1) Slowly remove the tap by pulling and turning the tap clockwise. Be aware of that there still can be some drops of wine/liquor in the tap or in the wine stone.
- 2) Clean the wine stone, the tap and the protection plate with warm water and normal washing liquid or place all parts in the dishwasher.
- 3) Ensure the wine stone is dry before it is put back in the freezer.
DO NOT place the tap or the protection plate in the freezer!

The FREVINO Wine Stone have a pending patent.

Deutsch - Wine Stone Benutzerhandbuch

BITTE BEACHTEN SIE! Vor dem ersten Gebrauch des FREVIÑO Weinsteins. Reinigen Sie den Weinstein, den Hahn und die Schutzplatte mit warmem Wasser und normaler Spülflüssigkeit oder reinigen Sie alle Teile in der Spülmaschine mit einem normalen Reinigungszyklus.

VORSICHT - Behandeln Sie den Weinstein vorsichtig, um Dellen und Kratzer zu vermeiden.

Der Weinstein besteht aus Speckstein. Diese Art von Stein ist sehr weich. Behandeln Sie den Stein daher vorsichtig, um Dellen oder Kratzer zu vermeiden. Die Metallteile sind aus Edelstahl und die Schutzplatte ist aus Schiefer und sollte auch vorsichtig behandelt werden, um Beschädigungen zu vermeiden.

Speckstein - Der Weinstein besteht aus Speckstein. Speckstein wird seit der Steinzeit zum Kochen, für Pfeifen und Schmuck verwendet. Er nimmt Wärme und Kälte auf und gibt sie langsam ab. Speckstein besteht hauptsächlich aus Talk und hat mit diesem Mineral viele physikalische Eigenschaften gemeinsam. Zu den physikalischen Eigenschaften gehören: Kein Geschmacks- oder Geruchseinfluss, Beständig gegen Säuren und Laugen, Porenfrei, Nicht absorbierend, hitze- und kältebeständig, Hohe spezifische Wärme- und Kühlkapazität, Weich und sehr leicht zu bearbeiten sowie Geringe elektrische Leitfähigkeit.

Edelstahl - Alle Metallteile des Weinsteins bestehen aus Edelstahl, der sich hervorragend für den Transport von Chemikalien, Flüssigkeiten und Lebensmitteln eignet und korrosionsbeständig ist.

Verwendungszweck des Weinsteins

- Kühle alkoholische Getränke mit Raumtemperatur (ohne Kohlensäure) wie Weine (Weiss, Rosé, Rot oder Dessert) oder Spirituosen.
- Kühlen Sie das alkoholische Getränk innerhalb von 20-60 Sekunden auf 18°C bis 5°C oder niedriger ab.
- Halten Sie die Weine und Spirituosen kühl, während sich die Flasche im Weinstein befindet.
- Die Weine und Spirituosen sollten vorzugsweise einen Alkoholgehalt von über 11% aufweisen, um ein Einfrieren im Stein oder im Wasserhahn zu vermeiden.

Bereiten Sie den Weinstein vor

- 1) Stellen Sie sicher, dass der Weinstein sauber und trocken ist.
- 2) Legen Sie den sauberen und trockenen Weinstein ohne Wasserhahn in den Gefrierschrank. Die empfohlene Temperatur im Gefrierschrank beträgt -18°C.
Stellen Sie den Wasserhahn oder die Schutzplatte NICHT in den Gefrierschrank!
- 3) Warten Sie mindestens 5 Stunden, bevor Sie ihn verwenden.

Wie man den Weinstein benutzt

- 1) Der Weinstein hat die gleiche Temperatur wie der Gefrierschrank, typischerweise -18°C.
Um Ihre Hände vor dem kalten Weinstein zu schützen, verwenden Sie ein sauberes Küchentuch oder gepolsterte Handschuhe, wenn Sie den Stein aus dem Gefrierschrank nehmen.
- 2) Legen Sie zum Schutz des Tisches den Weinstein auf die Schutzplatte.
- 3) Setzen Sie den Hahn in den Weinstein ein und stellen Sie sicher, dass der Hahn geschlossen ist.
- 4) Der Stein kann jetzt verwendet werden.

Wein oder Spirituosen abkühlen lassen

- 1) Öffnen Sie eine Wein- oder Spirituosenflasche.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der Weinsteinhahn geschlossen ist.
 - a. **KÜHLEN GLAS FÜR GLAS**
Gießen Sie ein Glas Wein in das obere runde Loch des Weinsteins. Lassen Sie den Wein abkühlen und öffnen Sie den Hahn.
 - b. **KÜHLE DURCH STELLEN EINER FLASCHE UNTEN IM WEINSTEIN**
Stellen Sie die Wein- / Schnapsflasche verkehrt herum auf den Edelstahlstab. Lassen Sie den flüssigen Wein / die flüssigen Spirituosen abkühlen und öffnen Sie den Hahn für den gewünschten kühlen Wein / die gewünschten Spirituosen. Je länger der Wein / Schnaps im Stein ist, desto kälter wird er.
 - c. **EIN WEINKARAFFE MIT KÜHEM WEIN FÜLLEN**
Gießen Sie langsam eine Wein- / Spirituosenflasche in das obere runde Loch des Weinsteins. Öffnen Sie langsam den Hahn und lassen Sie den kalten Wein in die Karaffe laufen.

Weinstein nach Gebrauch reinigen

- 1) Entfernen Sie den Hahn langsam, indem Sie ihn ziehen und im Uhrzeigersinn drehen. Beachten Sie, dass sich noch ein paar Tropfen Wein / Spirituose im Hahn oder im Weinstein befinden können.
- 2) Reinigen Sie den Weinstein, den Wasserhahn und die Schutzplatte mit warmem Wasser und normalem Spülmittel oder stellen Sie alle Teile in den Geschirrspüler.
- 3) Stellen Sie sicher, dass der Weinstein trocken ist, bevor Sie ihn wieder in den Gefrierschrank stellen.
Stellen Sie den Wasserhahn oder die Schutzplatte NICHT in den Gefrierschrank!

Der FREVIÑO Wine Stone ist zum Patent angemeldet.

Français - Wine Stone Manuel de l'utilisateur

FAITES ATTENTION S'IL VOUS PLAÎT! Avant d'utiliser la pierre à vin FREVINO pour la première fois. Nettoyez la pierre à vin, le robinet et la plaque de protection avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle normal ou nettoyez toutes les pièces dans une lave-vaisselle en utilisant un cycle de nettoyage normal.

ATTENTION - Traitez la pierre à vin avec soin pour éviter les bosses et les rayures.

La pierre à vin est un pierre de savon. Ce type de pierre est très tendre, veuillez donc traiter la pierre avec soin pour éviter les bosses et les rayures. Les pièces métalliques sont fait en acier inoxydable et la plaque de protection en ardoise doit également être traitée avec soin pour éviter les bosses et les égratignures.

Stéatite - La pierre à vin est faite de stéatite. La pierre à savon est utilisée depuis l'âge de pierre pour la cuisine, la pipe et la décoration. Il absorbe la chaleur et le froid et le diffuse lentement. La stéatite est composée principalement de talc et partage de nombreuses propriétés physiques avec ce minéral. Les propriétés physiques incluent: Aucune influence sur le goût ou l'odeur, résistant aux acides et aux bases, non poreux, non absorbant, résistant à la chaleur et au froid, propriété de chaleur et de refroidissement spécifique élevé, tendre et très facile à travailler et faible conductivité électrique.

Acier inoxydable - Toutes les pièces métalliques de la pierre à vin sont en acier inoxydable, ce qui est excellent pour le transport de produits chimiques, de liquides et de produits alimentaires et résiste à la corrosion.

Utilisation prévue de la pierre à vin

- Boissons alcoolisées à température ambiante (non pétillantes), telles que vin blanc, rosé, dessert, rouges ou spiritueux.
- Réfrigérez la boisson alcoolisée à 18°C et 5°C en moins de 20 à 60 secondes.
- Garde les vins et les alcools frais au frais pendant que la bouteille est placée dans la pierre à vin.
- Les vins et les spiritueux doivent avoir de préférence un taux d'alcool supérieur à 11% pour éviter le gel dans la pierre ou dans le robinet.

Préparez la pierre à vin

- 1) Assurez-vous que la pierre à vin est propre et sèche.
- 2) Placez la pierre à vin propre et sèche sans le robinet dans le congélateur. La température recommandée dans le congélateur est de -18°C. **NE PAS placer le robinet ou la plaque de protection dans le congélateur!**
- 3) Attendez au moins 5 heures avant de l'utiliser.

Comment utiliser la pierre à vin

- 1) La pierre à vin a la même température que dans le congélateur, généralement -18°C.
Pour protéger vos mains de la pierre à vin froide, utilisez un chiffon de cuisine propre ou des gants rembourrés lorsque vous retirez la pierre du congélateur.
- 2) Pour protéger la table, placez la pierre à vin sur un dessous-de-plat.
- 3) Insérez le robinet dans la pierre à vin et assurez-vous que le robinet est fermé.
- 4) La pierre est maintenant prête à être utilisée.

Comment refroidir le vin ou l'esprit

- 1) Ouvrez une bouteille de vin blanc, rosé, dessert, rouge ou spiritueux.
- 2) Assurez-vous que le robinet de pierre à vin est fermé.
 - a. **COOL VERRE PAR VERRE**
Versez un verre de vin dans le trou rond supérieur de la pierre à vin. Laissez le vin refroidir et ouvrez le robinet.
 - B. **REFROIDISSEZ EN POSITIONNANT UNE BOUTEILLE DANS LA PIERRE À VIN**
Placez la bouteille de vin / alcool à l'envers sur le bâtonnet en acier inoxydable. Laissez les vins / spiritueux refroidir et ouvrez le robinet pour obtenir les vins / spiritueux frais souhaités. Plus le vin / alcool est long dans la pierre, plus il devient froid.
 - c. **REMPLIR UNE CARAFE DE VIN AVEC DU VIN FRAIS**
Versez lentement une bouteille de vin / liqueur dans le trou rond supérieur de la pierre à vin. Ouvrez doucement le robinet un petit peu et laissez le vin remplir lentement la carafe de vin froid.

Nettoyage de la pierre à vin après son utilisation

- 1) Retirez lentement le robinet en tirant et en tournant dans le sens horaire. Attention: il peut toujours avoir quelques gouttes de vin / alcool dans le robinet ou dans la pierre à vin.
- 2) Nettoyez la pierre à vin, le robinet et la plaque de protection avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle ou placez toutes les pièces au lave-vaisselle.
- 3) Assurez-vous que la pierre à vin est sèche avant de la remettre au congélateur.
NE PAS placer le robinet ou la plaque de protection dans le congélateur!

Les pierres à vin FREVINO ont une demande de brevet.

Español - Manual de usuario de Wine Stone

¡Cuidado! Antes de usar la piedra de vino FREVIÑO por primera vez. Limpie la piedra de vino, el grifo y la placa de protección con agua tibia y líquido de lavado normal o limpie todas las piezas en el lavavajillas con un ciclo de limpieza normal.

PRECAUCIÓN: manipule la piedra del vino con cuidado para evitar abolladuras y arañazos.

La piedra del vino está hecha de esteatita. Este tipo de piedra es muy suave, por eso manipúlela con cuidado para evitar abolladuras o rasguños. Las partes metálicas son de acero inoxidable y la placa de protección está hecha de pizarra y también debe manipularse con cuidado para evitar daños.

Piedra de jabón - la piedra del vino está hecha de esteatita. La piedra de jabón se ha utilizado desde la Edad de Piedra para cocinar, fumar pipas y adornos. Absorbe calor y frío y lo irradia lentamente. La piedra de jabón está compuesta principalmente de talco y comparte muchas propiedades físicas con ese mineral. Las propiedades físicas incluyen: No influye el sabor ni el olor, Resistente a ácidos y álcalis, No poroso, No absorbente, es Resistente al calor y al frío, Alta capacidad específica de calor y enfriamiento, Suave y muy fácil de tallar con Baja conductividad eléctrica.

Acero inoxidable - todas las partes metálicas de la piedra de vino están hechas de acero inoxidable, que es excelente para el transporte de productos químicos, líquidos y alimentos y es resistente a la corrosión.

Uso previsto de la piedra del vino

- Bebidas alcohólicas frías a temperatura ambiente (sin gas), como vino blanco, rosado, tinto, postre o licores.
- Enfríe la bebida alcohólica hasta 18°C a 5°C o menos en 20-60 segundos.
- Mantenga los vinos y licores frescos mientras la botella se coloca en la piedra del vino.
- Los vinos y los licores deberán tener preferiblemente un nivel de alcohol superior al 11% para evitar la congelación en la piedra o en el grifo.

Prepara la piedra del vino

- 1) Asegúrese de que la piedra del vino esté limpia y seca.
- 2) Coloque la piedra de vino limpia y seca sin grifo en el congelador. La temperatura recomendada en el congelador es de -18°C.
¡NO coloque el grifo ni la placa de protección en el congelador!
- 3) Espere al menos 5 horas antes de usarlo.

Cómo usar la piedra del vino

- 1) La piedra del vino tiene la misma temperatura que en el congelador, típicamente -18°C.
Para proteger sus manos de la piedra fría del vino, use una toalla de cocina limpia o guantes acolchados cuando retire la piedra del congelador.
- 2) Para proteger la mesa, coloque la piedra de vino en la placa de protección.
- 3) Inserte el grifo en la piedra de vino y asegúrese de que el grifo esté cerrado.
- 4) La piedra ya está lista para ser utilizada.

Cómo enfriar el vino o licores

- 1) Abra una botella de vino o licor.
- 2) Asegúrese de que el grifo de piedra de vino esté cerrado.
 - a. **FRESCO COPA POR COPA**
Vierte una copa de vino en el agujero redondo superior de la piedra de vino. Deje enfriar el vino y abra el grifo.
 - b. **REFRIGERAR LA BEBIDA COLOCANDO LA BOTELLA EN LA PIEDRA DEL VINO**
Coloque la botella de vino / licor boca abajo sobre la barra de acero inoxidable. Deje que se enfríen los vinos / licores líquidos y abra el grifo para obtener los vinos / licores fríos deseados. Cuanto más tiempo esté el vino / licor en la piedra, más frío esta.
 - c. **LLENAR UNA BOTELLA DE VINO CON VINO FRESCO**
Vierta lentamente una botella de vino / licor en el orificio redondo superior de la piedra de vino. Abra lentamente el grifo solo un poco y deje que el vino llene lentamente la jarra con vino fresco.

Limpia la piedra del vino después de haberla utilizado

- 1) Retire lentamente el grifo tirando y girando el grifo en el sentido de las agujas del reloj. Tenga en cuenta que todavía puede haber algunas gotas de vino / licor en el grifo o en la piedra de vino.
- 2) Limpie la piedra de vino, el grifo y la placa de protección con agua tibia y líquido de lavado normal o coloque todas las piezas en el lavavajillas.
- 3) Asegúrese de que la piedra de vino esté seca antes de volver a colocarla en el congelador.
¡NO coloque el grifo ni la placa de protección en el congelador!

El FREVIÑO Wine Stone tiene una patente pendiente.

Italiano - MANUALE PER UTILIZZARE IL REFRIGERATORE WINE STONE

IMPORTANTE! Prima di usare Wine Stone FREVINO per la prima volta pulire il Wine Stone, l'erogatore e la piastra di protezione con acqua calda e detersivo o lavare tutte le parti in lavastoviglie impostando il normale ciclo di pulizia.

ATTENZIONE - Maneggiare con cura Wine Stone per evitare ammaccature e graffi.

Wine Stone è fatto di pietra ollare. Questo tipo di pietra è molto delicata, quindi maneggiarla con cura per evitare ammaccature o graffi. Le parti metalliche sono in acciaio inossidabile e la piastra di protezione è realizzata in piastrella in ardesia e deve essere maneggiata con cura per evitare ammaccature e graffi.

Pietra ollare – Wine Stone è fatto di pietra ollare. La pietra ollare è stata utilizzata fin dall'età della pietra per cucinare, fumare pipe e per creare ornamenti. Assorbe il caldo e il freddo e li irradia lentamente. La pietra ollare è composta principalmente da talco e ha in comune con questo minerale molte proprietà fisiche. Tra le proprietà fisiche: assenza di influenza sul gusto o sull'olfatto, resistenza agli acidi e agli alcali. Materiale non poroso, non assorbente, resistente al caldo e al freddo, elevata capacità specifica di riscaldamento e raffreddamento, malleabile, molto facile da intagliare e bassa conduttività elettrica.

Acciaio inossidabile - Tutte le parti metalliche del Wine Stone sono realizzate in acciaio inossidabile, eccellente per il trasporto di prodotti chimici, liquidi e prodotti alimentari. È resistente alla corrosione.

Destinazione d'uso del Wine Stone

- Raffreddare fino a temperatura ambiente le bevande alcoliche (non frizzanti) come vini bianchi, rosé, vini da dessert, vini rossi o super alcolici.
- Raffreddare la bevanda alcolica da 18°C a 5°C o anche meno in 20-60 secondi.
- Mantenere i vini e i super alcolici freschi mentre la bottiglia è posizionata nel Wine Stone.
- I vini e i super alcolici devono avere preferibilmente un livello alcolico superiore all'11% per evitare il congelamento nel Wine Stone o nell'erogatore.

Preparazione del Wine Stone

- 1) Assicurarsi che il Wine Stone sia pulito e asciutto.
- 2) Mettere nel congelatore il Wine Stone pulito e asciutto senza l'erogatore. La temperatura consigliata nel congelatore è di -18°C.
NON mettere l'erogatore o la piastra di protezione nel congelatore!
- 3) Attendere almeno 5 ore prima di utilizzarlo.

Come usare Wine Stone

- 1) Wine Stone ha la stessa temperatura del congelatore, in genere -18°C.
Per proteggersi le mani dal freddo, usare uno straccio pulito o dei guanti imbottiti quando si estrae il Wine Stone dal congelatore.
- 2) Per proteggere il tavolo, posizionare il Wine Stone sulla piastra di protezione.
- 3) Inserire l'erogatore nel Wine Stone e assicurarsi che sia chiuso.
- 4) La pietra è ora pronta per essere utilizzata.

Come raffreddare il vino o i super alcolici

- 1) Aprire una bottiglia di vino bianco, o di rosé, o un vino da dessert, o di vino rosso o di un super alcolico.
- 2) Accertarsi che l'erogatore Wine Stone sia chiuso.
 - a. **RAFFREDDARE I BICCHIERI**
Versare un bicchiere di vino nel foro rotondo superiore del Wine Stone. Lasciare raffreddare il vino e aprire l'erogatore.
 - b. **PER RAFFREDDARE, POSIZIONARE UNA BOTTIGLIA A TESTA IN GIÙ NEL WINE STONE**
Posizionare la bottiglia di vino o di liquore capovolta sul bastoncino di acciaio inossidabile. Far raffreddare il vino/alcolici e aprire l'erogatore alla temperatura desiderata. Il vino o il liquore diventerà più freddo, a seconda di quanto viene lasciato nel Wine Stone.
 - c. **RIEMPIRE UNA CARAFFA DI VINO FREDDO**
Versare lentamente una bottiglia di vino/liquore nel foro rotondo superiore del Wine Stone. Aprire lentamente l'erogatore e lasciare che la caraffa si riempia di vino fresco.

COME PULIRE IL WINE STONE DOPO L'USO

- 1) Rimuovere lentamente l'erogatore tirandolo e ruotandolo in senso orario. Fare attenzione a eventuali residui di vino o liquore sull'erogatore e sul Wine Stone.
- 2) Pulire il Wine Stone, l'erogatore e la piastra di protezione con acqua calda e detersivo o mettere tutte le parti in lavastoviglie.
- 3) Assicurarsi che il Wine Stone sia asciutto prima di riporlo nel congelatore
NON posizionare l'erogatore o la piastra di protezione nel congelatore!

Il Wine Stone FREVINO ha un brevetto in corso di registrazione.

Köppel Natursteine AG, Rosenbergsaustrasse 8, 9434 Au, Switzerland