

GB

Precision Vinometer

Calibration is based on a alcohol-water blend of 10 % vol. With special blue reflecting background for easy reading when measuring white wines !

USAGE : Fill the little funnel with wine. Let a few drops run through the little tube and place one finger underneath the tube to stop dripping. Turn the vinometer upside-down and then take away the finger. Look at the level of the liquid in the tube and read the alcohol content. In case of sweet and strong wines, dilute first 1/1 (10ml of wine + 10ml of water) and multiply the result by 2. Rinse well with cold water.

NL

Precisievinometer

IJking is gebaseerd op een alcohol-watmengsel van 10 % vol. Met speciale blauwe achtergrond voor makkelijk aflezen bij het meten van witte wijnen !

GEbruik : Vul het trechtertje met een kleine hoeveelheid wijn. Laat enkele druppels doorlopen en plaats een vinger onderaan het buisje om het druppelen te stoppen. Draai de vinometer loodrecht om en neem dan de vinger weg. Kijk naar het vloeistofniveau in het buisje. Bij zoete wijnen of hoogalcoholische wijnen de wijn eerst 1/1 verdunnen (10ml wijn + 10ml water) en de uitkomst daarna vermenigvuldigen met 2. Goed spoelen met koud water.

FR

Vinomètre de précision

L'étalonnage a été effectué avec un mélange d'eau-alcool de 10 % vol. Avec reflet spécial bleu pour une lecture facile en mesurant des vins blancs !

EMPLOI : Remplissez l'entonnoir avec un peu de vin. Laissez couler quelques gouttes et placez un doigt en-dessous du tube afin d'arrêter les gouttes. Tournez le vinomètre sur sa tête et retirez ensuite le doigt. Vous verrez le liquide qui descend jusqu'au degré d'alcool. Pour des vins doux et des vins forts, diluez-le d'abord 1/1 (10ml de vin + 10ml d'eau) et multipliez le résultat par 2. Rincez bien avec de l'eau froide.

DE

Präzisionsvinometer

Kalibrierung basiert auf einer Alkohol-Wasser-Lösung von 10 % vol. Mit speziellem blau-farbigem Hintergrund für einfache Ablesung bei Weissweinen!

GEbrauch : Füllen Sie den Trichter mit ein wenig Wein. Lassen Sie einige Tropfen herauskommen und halten Sie ein Finger am Röhrchen um das Tropfen zu beenden. Drehen Sie dann den Vinometer senkrecht und dann können Sie den Finger Wegnehmen. Sie sehen wie das Flüssigkeitsniveau senkt bis den richtigen Alkoholgehalt. Süsse oder hochalkoholische Weine zuerst 1/1 verdünnen (10ml Wasser + 10ml Wein) und danach das Resultat mit 2 verfälfaltigen. Gut nachspülen mit kaltem Wasser.



Art. nr. 013.039.3

GB

Precision Vinometer

Calibration is based on a alcohol-water blend of 10 % vol. With special blue reflecting background for easy reading when measuring white wines !

USAGE : Fill the little funnel with wine. Let a few drops run through the little tube and place one finger underneath the tube to stop dripping. Turn the vinometer upside-down and then take away the finger. Look at the level of the liquid in the tube and read the alcohol content. In case of sweet and strong wines, dilute first 1/1 (10ml of wine + 10ml of water) and multiply the result by 2. Rinse well with cold water.

NL

Precisievinometer

IJking is gebaseerd op een alcohol-watmengsel van 10 % vol. Met speciale blauwe achtergrond voor makkelijk aflezen bij het meten van witte wijnen !

GEbruik : Vul het trechtertje met een kleine hoeveelheid wijn. Laat enkele druppels doorlopen en plaats een vinger onderaan het buisje om het druppelen te stoppen. Draai de vinometer loodrecht om en neem dan de vinger weg. Kijk naar het vloeistofniveau in het buisje. Bij zoete wijnen of hoogalcoholische wijnen de wijn eerst 1/1 verdunnen (10ml wijn + 10ml water) en de uitkomst daarna vermenigvuldigen met 2. Goed spoelen met koud water.

FR

Vinomètre de précision

L'étalonnage a été effectué avec un mélange d'eau-alcool de 10 % vol. Avec reflet spécial bleu pour une lecture facile en mesurant des vins blancs !

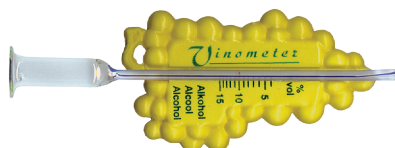
EMPLOI : Remplissez l'entonnoir avec un peu de vin. Laissez couler quelques gouttes et placez un doigt en-dessous du tube afin d'arrêter les gouttes. Tournez le vinomètre sur sa tête et retirez ensuite le doigt. Vous verrez le liquide qui descend jusqu'au degré d'alcool. Pour des vins doux et des vins forts, diluez-le d'abord 1/1 (10ml de vin + 10ml d'eau) et multipliez le résultat par 2. Rincez bien avec de l'eau froide.

DE

Präzisionsvinometer

Kalibrierung basiert auf einer Alkohol-Wasser-Lösung von 10 % vol. Mit speziellem blau-farbigem Hintergrund für einfache Ablesung bei Weissweinen!

GEbrauch : Füllen Sie den Trichter mit ein wenig Wein. Lassen Sie einige Tropfen herauskommen und halten Sie ein Finger am Röhrchen um das Tropfen zu beenden. Drehen Sie dann den Vinometer senkrecht und dann können Sie den Finger Wegnehmen. Sie sehen wie das Flüssigkeitsniveau senkt bis den richtigen Alkoholgehalt. Süsse oder hochalkoholische Weine zuerst 1/1 verdünnen (10ml Wasser + 10ml Wein) und danach das Resultat mit 2 verfälfaltigen. Gut nachspülen mit kaltem Wasser.



Art. nr. 013.039.3

GB

Precision Vinometer

Calibration is based on a alcohol-water blend of 10 % vol. With special blue reflecting background for easy reading when measuring white wines !

USAGE : Fill the little funnel with wine. Let a few drops run through the little tube and place one finger underneath the tube to stop dripping. Turn the vinometer upside-down and then take away the finger. Look at the level of the liquid in the tube and read the alcohol content. In case of sweet and strong wines, dilute first 1/1 (10ml of wine + 10ml of water) and multiply the result by 2. Rinse well with cold water.

NL

Precisievinometer

IJking is gebaseerd op een alcohol-watmengsel van 10 % vol. Met speciale blauwe achtergrond voor makkelijk aflezen bij het meten van witte wijnen !

GEbruik : Vul het trechtertje met een kleine hoeveelheid wijn. Laat enkele druppels doorlopen en plaats een vinger onderaan het buisje om het druppelen te stoppen. Draai de vinometer loodrecht om en neem dan de vinger weg. Kijk naar het vloeistofniveau in het buisje. Bij zoete wijnen of hoogalcoholische wijnen de wijn eerst 1/1 verdunnen (10ml wijn + 10ml water) en de uitkomst daarna vermenigvuldigen met 2. Goed spoelen met koud water.

FR

Vinomètre de précision

L'étalonnage a été effectué avec un mélange d'eau-alcool de 10 % vol. Avec reflet spécial bleu pour une lecture facile en mesurant des vins blancs !

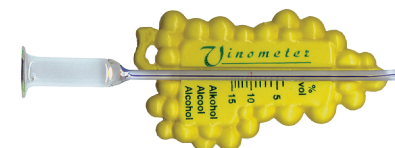
EMPLOI : Remplissez l'entonnoir avec un peu de vin. Laissez couler quelques gouttes et placez un doigt en-dessous du tube afin d'arrêter les gouttes. Tournez le vinomètre sur sa tête et retirez ensuite le doigt. Vous verrez le liquide qui descend jusqu'au degré d'alcool. Pour des vins doux et des vins forts, diluez-le d'abord 1/1 (10ml de vin + 10ml d'eau) et multipliez le résultat par 2. Rincez bien avec de l'eau froide.

DE

Präzisionsvinometer

Kalibrierung basiert auf einer Alkohol-Wasser-Lösung von 10 % vol. Mit speziellem blau-farbigem Hintergrund für einfache Ablesung bei Weissweinen!

GEbrauch : Füllen Sie den Trichter mit ein wenig Wein. Lassen Sie einige Tropfen herauskommen und halten Sie ein Finger am Röhrchen um das Tropfen zu beenden. Drehen Sie dann den Vinometer senkrecht und dann können Sie den Finger Wegnehmen. Sie sehen wie das Flüssigkeitsniveau senkt bis den richtigen Alkoholgehalt. Süsse oder hochalkoholische Weine zuerst 1/1 verdünnen (10ml Wasser + 10ml Wein) und danach das Resultat mit 2 verfälfaltigen. Gut nachspülen mit kaltem Wasser.



Art. nr. 013.039.3