Täljsten
Made in Sweden

STENKALL BRUN

MADE IN SWEDEN

STENKALLBRUN ❄ The Natural Spirits Cooler

Soapstone was born 400 million years ago. Its extraordinary capacity to absorb and keep heat and cold has been used for a very long time. The Vikings already used this stone with its surprising qualities to make their utensils. • The **Täljsten Stenkall Brun cooler** takes advantage of this natural gift and combines the functions of tasting and cooling spirits by revealing, at the desired temperature, subtle aromas and perfumes that you would never have imagined possible.

INSTRUCTIONS FOR USE • Place the **Täljsten Stenkall Brun cooler** in the freezer at least 2 hours before use. Take the **Täljsten Stenkall Brun cooler** out of the freezer and place the glass inside it. Pour in **4 cl of spirits**, which is the volume of the bottom part of the glass. **Wait 2 to 5 minutes.** • By rolling your glass on the table, observe your drink and even out its temperature. The temperature of your drink reduces by around 1.5°C a minute in the cooler. • Bring the glass to your nose. **Smell, and then savour the taste**. Place the glass in the cork base or in the **Täljsten Stenkall Brun cooler** depending on whether you want to increase or maintain the temperature of your drink.

ADVICE FOR USE • Leave your **Täljsten Stenkall Brun cooler** permanently in the freezer. Like this, you can use it at any time. The **Täljsten Stenkall Brun cooler** is dishwasher-friendly. However, it is not advisable to wash the glass in the dishwasher. • Heated up for 3 minutes in the microwave at 750 W, the **Täljsten stone** will keep your Irish Coffees or other spirit-based drinks warm.

STENKALLBRUN ❄ Le Rafraîchisseur Naturel de Spiritueux

La **pierre ollaire** est née il y a 400 millions d'années. Sa capacité extraordinaire à emmagasiner et à conserver la chaleur et le froid est utilisée depuis fort longtemps. Les Vikings fabriquaient déjà des ustensiles à partir de cette pierre aux qualités surprenantes. • Le **rafraîchisseur Stenkall Brun de Täljsten** tire profit de ce don naturel et combine les fonctions de dégustation et de rafraîchissement des spiritueux en révélant, à la température souhaitée, arômes subtils et parfums insoupçonnés.

MODE D'EMPLOI • Placez le **rafraîchisseur Stenkall Brun de Täljsten** au congélateur pendant au moins 2 heures avant utilisation. Sortez le **rafraîchisseur Stenkall Brun de Täljsten** du congélateur et placez-y le verre. Versez **4 cl de spiritueux**, soit le volume de la partie basse du verre. **Attendez 2 à 5 minutes**. • Par roulement du verre posé sur la table, observez votre spiritueux et homogénéisez sa température. La température de votre spiritueux est abaissée d'environ 1,5°C par minute dans le rafraîchisseur. • Approchez le verre de votre nez. **Respirez, puis dégustez en bouche**. Laissez reposer dans le liège ou dans le **rafraîchisseur Stenkall Brun de Täljsten** selon que vous souhaitez élever ou maintenir la température du spiritueux.

CONSEILS D'UTILISATION • Placez à demeure le **rafraîchisseur Stenkall Brun de Täljsten** au congélateur. Vous pourrez ainsi l'utiliser à tout moment. Le **rafraîchisseur Stenkall Brun de Täljsten** peut être lavé au lave-vaisselle. • Il est conseillé de ne pas laver le verre au lave-vaisselle. • Chauffée 3 minutes au micro-ondes à 750 W, la **pierre Täljsten** maintiendra chaudes vos préparations à base de spiritueux comme l'Irish Coffee.

www.taljsten.com

STENKALLBRUN ❄ Der natürliche Spirituosen-Kühler

Speckstein entstand vor 400 Millionen Jahren. Seine außergewöhnliche Fähigkeit, Wärme und Kälte aufzunehmen und zu speichern, wird schon seit sehr langer Zeit genutzt. Bereits die Wikinger stellten aus dem Stein mit den überraschenden Eigenschaften Utensilien her. • Der **Stenkall Brun-Kühler von Täljsten** macht sich diese natürliche Gabe zunutze, indem er die Funktion des Verkostens und Kühlens der Spirituosen verbindet und bei der gewünschten Temperatur subtile Aromen und ungeahnte Düfte freisetzt.

GEBRAUCHSANLEITUNG • Legen Sie den **Stenkall Brun-Kühler von Täljsten** mindestens 2 Stunden vor dem Gebrauch in den Gefrierschrank. Holen Sie den **Stenkall Brun-Kühler von Täljsten** aus dem Gefrierschrank und stellen Sie das Glas hinein. Schenken Sie **4 cl der Spirituose** ein (entspricht dem unteren Glasabschnitt). • **Warten Sie 2 bis 5 Minuten**. • Legen Sie das Glas auf den Tisch, rollen Sie es hin und her und beobachten Sie das Getränk solange, bis eine homogene Temperatur erreicht ist. Die Temperatur Ihrer Spirituosen wird im Kühler um 1,5°C pro Minute herabgekühlt. • Führen Sie das Glas zur Nase. **Atmen Sie – und kosten Sie**. Je nachdem, ob Sie die Temperatur erhöhen oder beibehalten möchten, können Sie das Glas auf dem Korkuntersetzer oder im **Stenkall Brun-Kühler von Täljsten** ruhen lassen.

GEBRAUCHSEMPFEHLUNG • Lassen Sie den **Stenkall Brun-Kühler von Täljsten** dauerhaft im Gefrierschrank. So können Sie ihn jederzeit verwenden. Der **Stenkall Brun-Kühler von Täljsten** ist spülmaschinenfest. • Das Glas sollte jedoch nicht im Geschirrspüler gespült werden. • Wenn Sie den **Täljsten-Stein** 3 Minuten lang bei 750 W in die Mikrowelle legen, können Sie darin alkoholische Getränke wie Irish Coffee warm halten.

STENKALLBRUN ❄ din naturliga spritkylare

Täljsten bildades för 400 miljoner år sedan och dess unika förmåga att lagra och hålla värme och kyla är känd sedan länge. • Redan vikingarna var så smarta att de använde täljsten för att tillverka sina köksredskap. • Med **Stenkall Brun** avsmakar du whisky, cognac och rom till en perfekt temperatur och du får på samma gång med dig dryckens alla inneboende aromer och dofter som du aldrig kunnat föreställa dig fanns!

HUR ANVÄNDER JAG STENKALL BRUN ? • Sätt **Stenkall Brun** i frysen i minst 2 timmar. • Tag ut **Stenkall Brun** från frysen och sätt glaset i stenen. • Häll **4 cl i glaset**, vilket motsvarar den nedre delen av glaset. • **Vänta 2-5 minuter**. • Genom att rulla glaset på bordet kan du njuta av drycken visuellt samtidigt som dess temperatur jämnas ut. • **Stenkall Brun** sänker temperaturen av din dryck med ca 1.5°C per minut. • För glaset under näsan. **Dofta, njut och smaka**. • Sätt glaset i korken eller i stenen, beroende på om du vill öka eller bibehålla temperaturen.

GODA RÅD • Ha alltid din **Stenkall Brun** i frysen (inte glaset) så är den alltid redo! • **Stenkall Brun** kan maskindiskas, men diska det handblåsta glaset för hand. • Du kan även värma **Stenkall Brun** i micron 3-4 minuter 750 W och på så vis hålla din Irish Coffee eller andra spritdrycker varma.

www.taljsten.com

STENKALLBRUN ❄ El enfriador natural de licores, ron y whisky

La piedra ollar nació hace 400 millones de años. Su capacidad extraordinaria para almacenar y mantener el calor o el frío se utiliza desde tiempos inmemorables. Los vikingos ya fabricaban con esta piedra utensilios de cualidades sorprendentes. • El **enfriador Stenkall Brun de Täljsten** se beneficia de este don natural y combina las funciones de degustación y enfriamiento de licores, ron y whisky al revelar, a la temperatura idónea, aromas sutiles y perfumes insospechados.

INSTRUCCIONES DE USO • Coloque el **enfriador Stenkall Brun de Täljsten** en el congelador, como mínimo, durante dos horas, antes de su utilización. • Saque el **enfriador Stenkall Brun de Täljsten** del congelador y coloque en su interior el vaso. • Sirva **4 cl de licor**, es decir, el volumen de la parte inferior del vaso. • **Espere entre 2 y 5 minutos**. A su gusto. • Coja el vaso, póngalo en posición horizontal sobre la mesa rotándolo suavemente, observe su licor y homogenice su temperatura. • La temperatura del licor desciende aproximadamente 1,5°C por minuto en el enfriador. • **Acerque el vaso a su nariz. Disfrute del aroma y saboréelo.** • Déjelo reposar en el soporte de corcho o en el **enfriador Stenkall Brun de Täljsten**, dependiendo de si desea aumentar o mantener la temperatura del licor.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN • Deje el **enfriador Stenkall Brun de Täljsten** en el congelador. Así podrá utilizarlo en cualquier momento. El **enfriador Stenkall Brun de Täljsten** se puede lavar en el lavavajillas. • Se aconseja no lavar el vaso en el lavavajillas. • Si calienta **la piedra Täljsten** durante 3 minutos en el microondas a 750 W, mantendrá caliente, cualquier bebida a base de alcohol como por ejemplo el café irlandés.

STENKALLBRUN ❄ Il refrigeratore naturale di liquori, rum e whisky

La pietra ollare è nata 400 milioni di anni fa. La sua straordinaria capacità di mantenere costante la temperatura, sia essa calda o fredda, è sfruttata da tempo immemore, tanto che già i vichinghi la usavano per fabbricare utensili. • Il **refrigeratore Stenkall Brun by Täljsten** si avvale di questa caratteristica naturale per offrire due funzioni in una: rinfrescare liquori, rum e whisky fino alla temperatura desiderata e permettere di degustarli facendo scoprire delicati aromi e profumi prima insospettabili svelati grazie alla temperatura.

ISTRUZIONI PER L'USO • Riporre il **refrigeratore Stenkall Brun by Täljsten** in congelatore per almeno 2 ore prima dell'uso. Estrarre il **refrigeratore Stenkall Brun by Täljsten** dal congelatore e adagiare il bicchiere al suo interno. Versare **4 cl di liquore**, ossia il volume corrispondente alla parte inferiore del bicchiere. **Attendere 2-5 minuti**. • Far ruotare il bicchiere sul tavolo per osservare il colore del liquore e renderne omogenea la temperatura. La temperatura del liquore nel refrigeratore si abbassa di circa 1,5°C al minuto. • Avvicinare il bicchiere al naso, **respirare e infine degustare il liquore**. Lasciar riposare il bicchiere nel supporto in sughero o nel **refrigeratore Stenkall Brun by Täljsten** a seconda che si desideri aumentare o mantenere invariata la temperatura del liquore.

CONSIGLI PER L'USO • Lasciare il **refrigeratore Stenkall Brun by Täljsten** sempre in congelatore in modo tale da poterlo utilizzare in qualsiasi momento. Il **refrigeratore Stenkall Brun by Täljsten** può essere lavato in lavastoviglie. Si consiglia di non lavare il bicchiere in lavastoviglie. • 3 minuti in microonde a 750 W consentiranno **alla pietra Täljsten** di mantenere calde le bevande a base di liquore come l'Irish coffee.