

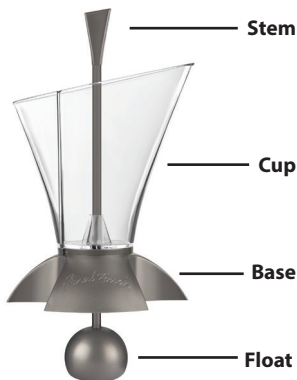
Final Touch[®]

MODEL# CD3159



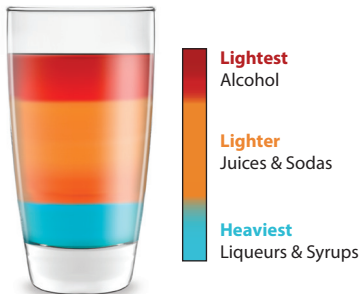
Rainbow Cocktail[™]
Instruction Manual

Product Parts:



Layer Densities:

NOTE: Below is a basic example of layer categories. More layers can be added in the same category depending on density.



First Time Use / Cleaning:

Before using the layering tool for the first time, it's advisable to wash the unit with warm, soapy water or in the dishwasher. When finished, rinse and dry each part then wipe down with a soft dry cloth (hand wash only).

For better layer results it is recommended to rinse the float between pouring each layer or between creating each cocktail.

Layer Types:

NOTE: Below is a list of ingredients that can be used for each layer. There are many more types of liquor, juices, sodas, liqueurs and syrups out there, so get creative and make something tasty!

NOTE: Some liquids may not layer properly depending on density.

Top Layers - Lightest Alcohol

- Vodka
- Flavoured Vodka
- Rum
- Coconut Rum
- Tequila
- Brandy
- Gin
- Whiskey

Middle Layers - Lighter Sodas & Juices

- Cranberry Juice
- Grapefruit Juice
- Orange Juice
- Pineapple Juice
- Club Soda
- Coffee
- Cola / Diet Cola
- Lemon-Lime Soda

Bottom Layers - Heaviest Thick Liqueurs & Syrups

- Syrups
- Thick liqueurs

Suggested Recipes:

NOTE: You may find a variety of layered drink recipes on the Internet or in bar-tending books. Below are some suggested recipes to try.

NOTE: Pour each layer in the order of ingredients listed below. Mix cocktail before drinking.

TIP: Add some food coloring to clear layers like vodka, gin or club sodas to give them some colour.

Irish Coffee Classic

Ingredients:

- ½ oz. Sugar Cane Syrup
- 1½ oz. Irish Whiskey
- 8 oz. Hot Coffee
- Heavy cream, slightly whipped

Directions: Mix sugar cane syrup with whiskey and heat. Use the layering tool to slowly pour the coffee on top of the whiskey. Finish off with whipped cream.

White Russian

Ingredients:

- 1 oz. Coffee Liqueur
- 2 oz. Vodka
- Cream (fill or top off the glass)

Astro Pop

Ingredients:

- ¼ oz. Grenadine
- ¼ oz. Crème de Banane
- ¼ oz. Melon Liqueur
- ¼ oz. Vodka mixed with ¼ oz. Rum

John Collins

Ingredients:

- ½ oz. Sugar Syrup
- 6 ½ oz. Soda mixed with 1oz. Lemon Juice
- 1½ oz. Whiskey

Espresso Martini

Ingredients:

- 1½ oz. Irish Cream
- 1 oz. Espresso
- 1 oz. Vodka

Tequila Sunrise

Ingredients:

- ½ oz. Grenadine
- 4 oz. Orange Juice
- 2 oz. Tequila
- Orange slice for garnish
- Maraschino cherry for garnish

Blue Lagoon

Ingredients:

- 1 oz. Blue Curacao
- 5 oz. Lemon-Lime Soda
- 1 oz. Vodka

Rainbow Cocktail

Ingredients:

- 1 oz. Grenadine
- 2 oz. Orange Juice
- 1 oz. Pineapple Juice
- 1 oz. Blue Curacao mixed with 1 oz. Vodka

Product Usage:

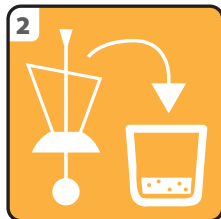
NOTE: Rinse the float after pouring each layer or between creating each cocktail for better layer results.



Step 1 • Heaviest Layer

First pour the heaviest liquid with the most sugar content into the glass. Usually this layer consists of thick liqueurs or syrups.

NOTE: See page one for more information on layer densities & layer types.



Step 2 • Placement

Once the first layer is poured, place the layering tool onto the glass rim.

NOTE: The layering tool should be placed on the glass rim. If the layering tool is placed inside the glass it may not function properly.



Step 3 • Lighter Layer

Slowly pour the second layer with a liquid less dense than the last. As the layer is poured the stem and float will automatically rise for each layer being poured. This layer usually consists of fruit juices or sodas.



Step 4 • Lightest Layer

The layers are slowly made one on top of the other making the perfectly layered drink.

Repeat step three for the next layer with a liquid less dense than the last. The third layer usually consists of liquor.

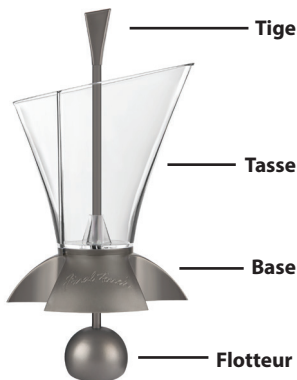
Final Touch®

MODÈLE# CD3159



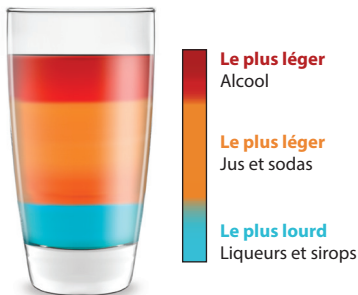
Rainbow Cocktail^{MC}
Manuel d'instructions

Pièces de produit:



Densités de couche:

NOTE: Ci-dessous est un exemple simple des catégories de couche. Plus de couches peuvent être ajoutées dans la même catégorie selon la densité.



La première utilisation / Nettoyage:

Avant d'utiliser le verseur multicouche pour la première fois, il est recommandé de laver l'appareil avec de l'eau chaude et savonneux ou dans le lave-vaisselle. Une fois fini, rince et sèche chaque partie avec un chiffon sec et doux (lavage par la main seulement).

Pour de meilleurs résultats, rincez le flotteur après le versement de chaque couche ou entre la création de chaque cocktail.

Types de couche:

NOTE: Ci-dessous est une liste d'ingrédients qui peuvent être utilisés pour chaque couche. Il y a beaucoup plus de types d'alcools, de jus, de sodas, de liqueurs et de sirops. Alors, soyez créatif et créer quelque chose savoureuse!

NOTE: Il est possible que quelques liquides ne posent pas correctement selon leur densité.

Couches supérieures - le plus léger (Alcohol)

- Vodka
- Vodka aromatisée
- Rhum
- Rhum de noix de coco
- Tequila
- Brandy
- Gin
- Whiskey

Couches au milieu - Plus léger (Jus et sodas)

- Jus de canneberge
- Jus de pamplemousse
- Jus d'oranges
- Jus d'ananas
- Club Soda
- Café
- Cola / Cola diète
- Soda citron-lime

Couches au fond - Le plus lourd (liqueurs et sirops épais)

- Sirop aromatisé
- Liqueurs épaisses

Recettes suggérées:

NOTE: Vous pouvez trouver beaucoup de recettes sur l'internet ou dans les livres tenants le bar. Ci-dessous sont quelques recettes suggérées à essayer.

NOTE: Versez chaque couche dans l'ordre des ingrédients énumérés ci-dessous. Mélangez le cocktail avant de le boire.

CONSEIL: Ajoutez le colorant alimentaire aux couches claires comme la vodka, gin, club soda, pour leur donner la couleur.

Café irlandais classique

Ingrédients:

- ½ oz. Sirop de canne à sucre
- 1 ½ oz. Whiskey irlandaise
- 8 oz. Café chaud
- Crème épaisse, légèrement fouettée

Directions: Mélangez le sirop de canne à sucre avec le whiskey et chauffez là. Utilisez le verseur multicouche pour verser lentement le café sur le whiskey. Finissez avec la crème fouettée.

Russe blanc

Ingrédients:

- 1 oz. Liqueur de café
- 2 oz. Vodka
- Crème (Remplissez le verre)

Astro Pop

Ingrédients:

- ¼ oz. Grenadine
- ¼ oz. Crème de Banane
- ¼ oz. Liqueur de melon
- ¼ oz. Vodka mélangée avec ¼ oz. Rhum

John Collins

Ingrédients:

- ½ oz. Sirop de sucre
- 6 ½ oz Soda mélangée avec 1oz. Jus de citron
- 1 ½ oz whiskey

Espresso Martini

Ingrédients:

- 1 ½ oz. Liqueur de café
- 1 oz. Espresso
- 1 oz. Vodka

Tequila Sunrise

Ingrédients:

- ½ oz. Grenadine
- 4 oz. Jus d'oranges
- 2 oz. Tequila
- Une tranche d'orange pour garnir
- Cerise de marasquin

Blue Lagoon

Ingrédients:

- 1 oz. Blue Curacao
- 5 oz. Soda citron-lime
- 1 oz. Vodka

Cocktail d'arc-en-ciel

Ingrédients:

- 1 oz. Grenadine
- 2 oz. Jus d'oranges
- 1 oz. Jus d'ananas
- 1 oz. Blue Curacao mélangée avec 1 oz. Vodka

Utilisation de produit:

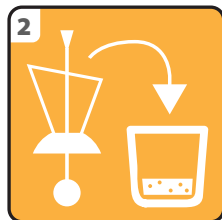
NOTE: Pour de meilleurs résultats, rincez le flotteur après le versement de chaque couche ou entre la création de chaque cocktail.



Étape 1 : La couche la plus lourde

Premièrement, versez le liquide le plus lourd avec le contenu de sucre la plus grande. Habituellement, cette couche se compose des liqueurs ou des sirops épais.

NOTE: Voir la page 1 pour plus d'informations sur des densités de couche et des types de couche.



Étape 2 : Placement

Placez le verseau multicouche sur le bord du verre.

NOTE: Le verseau multicouche devrait être placé sur le bord du verre. Si le verseau multicouche est placé à l'intérieur du verre, il est possible que l'appareil ne fonctionne pas correctement.



Étape 3 : La couche légère

Versez lentement la deuxième couche avec un liquide moins dense que le dernier liquide. Pendant que la couche est versée, le glisseur de flotteur et le flotteur se lèveront automatiquement pour chaque couche étant versés. Cette couche se compose habituellement des jus de fruit ou des sodas.



Étape 4 : La couche la plus légère

Les couches sont lentement faites une sur l'autre qui fait la boisson parfaitement posée.

Répétez l'étape trois pour la prochaine couche avec un liquide moins dense que le dernier liquide. La troisième couche se compose habituellement d'alcool.