

#### Pestello e mortaio

L'arte della mixology è fatta di precisione ed eleganza, ma anche mano ferma e decisa. **Pestello** e **mortaio** sono strumenti indispensabili per lavorare erbe e spezie e realizzare cocktail saporiti e colorati.

Questa versione **vintage** realizzata in **acciaio inox** con finitura **a specchio** è un'attrezzatura professionale dallo stile e dal look ricercato, per donare eleganza al tuo locale





#### Spremi frutta vintage

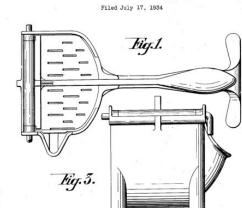
Questo spremi frutta fu inventato e brevettato da George W. Bungay negli Stati Uniti il **25 settembre 1934**.

Un'idea innovativa ed elegante, oggi riprodotta per conferire uno stile raffinato e decorativo ai moderni bar dedicati alla mixology.

Uno strumento professionale in **acciaio alluminato**, resistente e dal fascino retrò.

Sept. 25, 193





G. W. BUNGAY
JUICE EXTRACTOR

Des. 93,382





# Stecco prendiolive

Lo stecco prendiolive in **acciaio inox 18/10** è uno strumento semplice ma elegante e professionale.

Da usare come una siringa, velocizza il servizio e dona **stile** al barman che vuole distinguersi e creare la propria tecnica di decorazione dei cocktail.

Lunghezza 14cm





# Spray per liquori inox

Lo spray atomizzatore per liquori è uno strumento professionale specifico dei barman più attenti alle tecniche di mixology. Oltre ad arricchire drink e cocktail con fragranze avvolgenti, il modello in **acciaio inox** è un elegante componente della postazione che sceglie lo stile e il gusto retrò

Capacità **250ml** 







### Papillon in legno

Nel mondo del bar e della mixology, lo **stile** e il **look** giocano un ruolo chiave. Il barman professionista deve possedere conoscenze e abilità ma anche un look elegante e inconfondibile.

I papillon in **legno di faggio** sono realizzati per questo scopo. Dedicati a ogni occasione, renderanno il vostro stile sempre









## **Shaker Cocktail Campana**

Nato da un brevetto di Bruce de Montmorency del **14 dicembre 1937**, lo shaker cocktail a campana è realizzato **a mano**. Placcato in **argento**, è perfetto per i professionisti della **mixology**, che cercano resistenza ed eleganza del look **retro**.

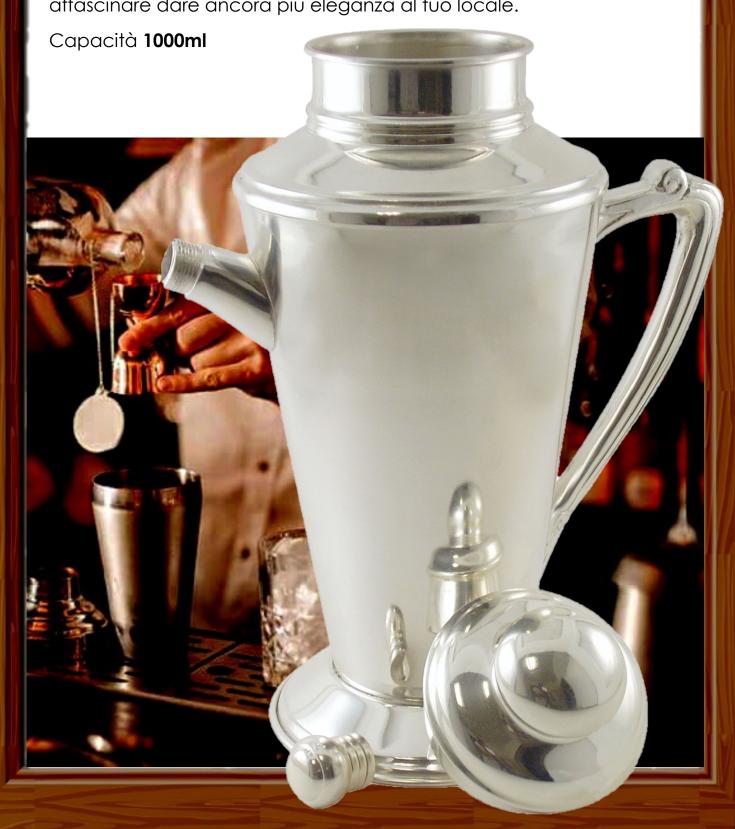




### **Shaker Cocktail Victorian**

Realizzato **a mano** e placcato in **argento**, lo shaker **Victorian** riproduce il fascino retrò della caffettiera.

Uno strumento professionale antico, dal gusto **vintage**, nato per affascinare dare ancora più eleganza al tuo locale.

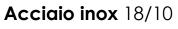




## Jigger Clepsydra

Uno stile semplice. Un design lineare e pulito. Una struttura solida ma leggera. Tutto questo è la versione **Clepsydra** dei jigger **TheBars**.

Le varie capacità ti consentono di non sbagliare nemmeno una dose dei tuoi cocktail e renderli perfetti. Elimina lo spreco e scegli l'eleganza di un look raffinato



Capacità

- 15-30/45ml





## Jigger Decò

Il jigger è uno strumento fondamentale nel mondo del bartendering e della mixology. Reso **obbligatorio** in vari Stati, assicura una precisione da **alchimista** nella preparazione dei cocktail.

L'edizione **Decò** rievoca il fascino vintage degli anni '30, dell'era del proibizionismo, dell'eleganza e raffinatezza dei bar, ambienti unici dove gustare ricercati drink in tranquillità.

#### Acciaio inox 18/10

Capacità

- 15-30ml
- 10-20/40ml







# Portamenù a cavalletto

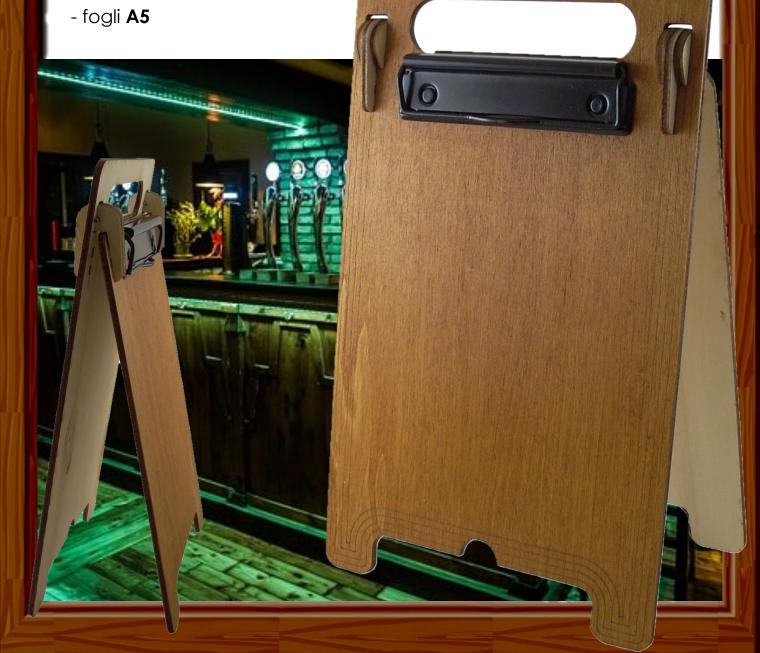
Un elegante supporto a cavalletto con 2 clip, per mostrare il menu in modo originale, raffinato e retrò.

Un elemento di design che dona stile e autenticità al tuo bancone

Realizzati in **legno di faggio**, i portamenù sono resistenti ma leggeri e maneggevoli

#### Misure

- fogli A4





#### Shaker Cocktail Decò

Uno shaker cocktail in 3 parti, dalla struttura lineare ed elegante.
Un design pulito e raffinato, per gli amanti della mixology che
si dedica anche al look.

La resistente struttura in **acciaio inox 18/10** e la finitura a specchio rendono questo articolo una perfetta sintesi di professionalità e stile

Capacità 900ml



