

FOR
WINE
LOVERS

ZIEHER



Die Vision der Einfachheit

Es gibt bei dieser Serie keine Weiß- oder Rotweingläser, sondern lediglich Themen- oder Charaktergläser. Mit dem Namen der Gläser FRESH, STRAIGHT, INTENSE, BALANCED, RICH und NOSTALGIC erklärt sich spielerisch einfach auch deren Einsatzmöglichkeit. Man greift intuitiv zu dem Glas, welches die Geschmacksmomente, die man besonders betonen möchte, am besten präsentiert. Soll ein kraftvoller Wein harmonisiert oder ein wenig lebendiger und frischer werden, nimmt man das entsprechende Glas, das seine Bestimmung schon im Namen trägt.



VISION

„So haben Sie Wein noch nie gesehen!“

Silvio Nitzsche, WEIN | KULTUR | BAR Dresden



NOSTALGIC

RICH

STRAIGHT

FRESH

BALANCED

INTENSE



„NATÜRLICH
GIBT ES EIN LEBEN
OHNE WEIN, ABER
WER WILL DAS SCHON?“

Silvio Nitzsche

www.weinkulturbar.de

Wichtigste Stationen waren:

Sommelier im Restaurant „Dieter Müller“ (19,5 GM, *** Michelin), Bergisch Gladbach / D

Sommelier in „Ernas Elderberry House“, Oakhurst / CA, USA

Stellv. Restaurantleiter und Sommelier im Restaurant „Speisemeisteri“ (18 GM, ** Michelin), Stuttgart / D

Filigrane Handwerkskunst

Filigrane Handwerkskunst trifft auf innovatives Design.

Bei den Zieher-Gläsern handelt es sich um hochwertigste Handwerkskunst, die in einer der wohl innovativsten und besten Glasbläsereien der Welt entsteht. Die Gläser werden aus kristallinem Glas ohne Zusatz von Blei in traditionellem Verfahren mundgeblasen gefertigt. Jedes Glas ist ein Unikat und wurde von einem Glasbläser mit Kunstfertigkeit und Hingabe geschaffen.



Innovatives Design

Die Serie VISION garantiert hochedles und faszinierendes Design, verbunden mit einem einzigartigen Ästhetikempfinden. Die Formgebung der Kelche und die wellenförmige Gestaltung der Böden ermöglichen maximale Aromenpräsenz und eine optimale Entwicklung des Weines.



Maximale Aromenpräsenz

VISION bietet perfekten Weingenuss: intuitiv, unkompliziert und immer entsprechend den eigenen Wünschen. Vor allem aber ist es die Faszination des Lichts, der Farben und der visuellen Tiefe, die Ihren Blick nicht mehr von dem Glas abschweifen lässt, denn: **So haben Sie Wein noch nie gesehen!**



Weiterführende Informationen zur Serie VISION, Philosophie und tiefgreifende Analyse des Sommeliers Silvio Nitzsche, finden Sie unter: www.zieher-selection.com/de/vision

Weingläser VISION

FRESH

Für sehr frische Weißweine, Frizzante und jede Art von Schaumwein, leichte Roséweine

Aufgrund der breiten Öffnung dieses Glases kann bei Schaumweinen die Kohlensäure sanft verdampfen. Die Nase wird in ihrer Aromenwahrnehmung nicht durch eine Kohlensäurekonzentration geschockt, wie dies beim klassischen Schaumweinglas oft der Fall ist. Das Glas konfrontiert den Gaumen mit einer zentralisierten Aromenkonzentration und lässt den Wein dadurch herrlich lebendig, erfrischend und leicht erscheinen. Die Entwicklung der geschmackstragenden, frischen Säurestrukturen wird gefördert und einzelne Bukettstränge werden fokussiert wiedergegeben.



№ 5480.01



Inhalt ca. 340 ml
Durchmesser 8 cm
Höhe 24 cm

VPE 2 Stück
EAN 4023174211535

STRAIGHT

Für rebsortenrein definierte sowie fruchtige und aromatisch präsenzte Rot- und Weißweine

In diesem Glas werden die Eigenschaften der Weine harmonisch eins zu eins wiedergegeben. Die Echtheit der Aromenkultur einer Rebsorte wird greifbar gemacht und unverfälscht dargeboten, was dieses Glas für alle Arten von Authentizitätsrebsorten wie Riesling oder Sauvignon Blanc besonders geeignet macht. Leichte, aromatische Rotweine werden zum reinen Trinkvergnügen.



№ 5480.02



Inhalt ca. 540 ml
Durchmesser 9 cm
Höhe 27 cm

VPE 2 Stück
EAN 4023174211542

INTENSE

Für opulente, große Gewächse, kraftvolle Weiß- und Rotweine, rustikale, säurebetonte Weiß- und Rotweine, junge und mittelalte Bordeaux-Weine

Aufgrund des sich verjüngenden Kamins werden in diesem Glas die Aromenmoleküle intensiviert und regelrecht aus dem Glas geschleudert. Die Säure gliedert sich harmonisch in den Fruchtkörper ein und komplettiert das opulente Gesamtkraftempfinden. Das Glas sorgt für eine intensive Oxidation und ist somit ideal für alle Weine, die dekantiert oder karaffiert werden können.



№ 5480.03



Inhalt ca. 640 ml
Durchmesser 10,5 cm
Höhe 28 cm

VPE 2 Stück
EAN 4023174211559

Weingläser VISION

BALANCED

Für weiße und rote Burgunder, große Piemonteser, extrem vielschichtige und doch sensible Weiß- und Rotweine, sehr opulente Roséweine, alte Jahrgangschampagner

Ein perfektes Glas für Weine, die man aufgrund ihrer sensiblen Struktur nicht dekantieren möchte, die aber dennoch sehr viel Luft benötigen. Purer Gleichklang entspringt diesem Kristall. Selbst in sich unharmonische Weine vermag es konzentriert und zugleich höchst elegant wiederzugeben. Dieses Glas lässt Weine zu einem aromatischen Gesamterlebnis werden, ohne sie dabei zu überfordern.



№ 5480.04



Inhalt ca. 850 ml
Durchmesser 12 cm
Höhe 25 cm

VPE 2 Stück
EAN 4023174211566

RICH

Für Süd-, Süß- und Dessertweine sowie alle Arten von Spirituosen

Ein Glas für nahezu alle schwergewichtigen und alkoholreichen Getränke. Die kleine Präsentationsfläche sorgt dafür, dass der Wein oder der Brand sich nicht allzu geballt entwickeln kann, so dass die schwergewichtigen Aromenelemente nuanciert preisgegeben werden. Aufgrund der schmalen Öffnung des Glases kann man die Nase nicht zu sehr darin vertiefen und vermeidet somit einen Alkoholschock der wahrnehmenden Schleimhäute.



№ 5480.05



Inhalt ca. 280 ml
Durchmesser 7 cm
Höhe 23 cm

VPE 2 Stück
EAN 4023174211573

NOSTALGIC

Für Mineralwässer, Cocktails, als Food-Glas

Ein Glas, das es schafft, mit seiner sehr offenen und den Gaumen ansprechenden Kelchform jedes Mineralwasser zu adeln. Die Säuren und einzelnen, feinsten Mineralelemente der Wässer werden erfrischend auf der Zunge und am Gaumen platziert. Gleichmäßig wird die Kohlensäure harmonisiert und wirkt höchst erfrischend, jedoch nicht penetrant, geschmackstötend oder aufdringlich.



№ 5480.06

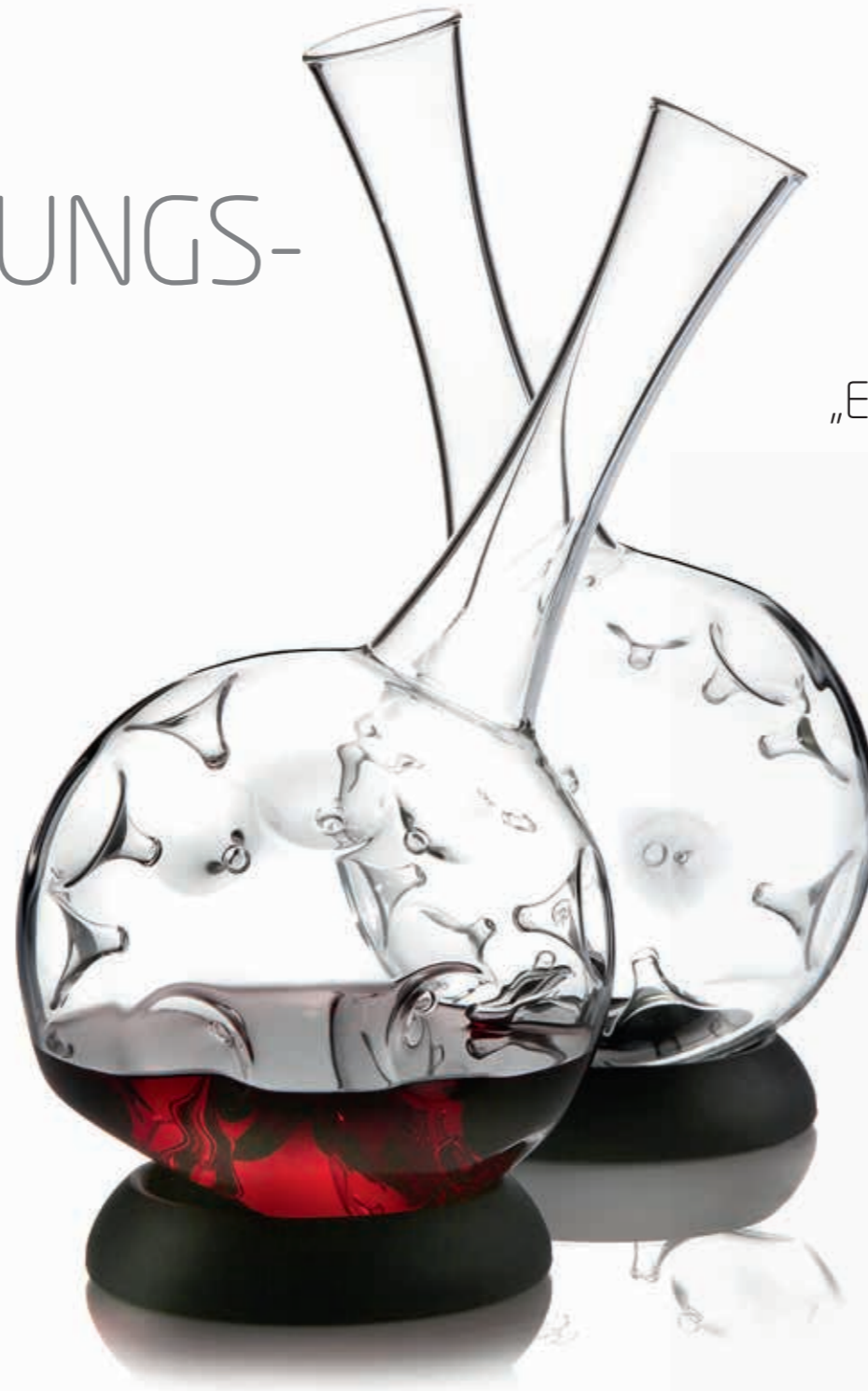


Inhalt ca. 250 ml
Durchmesser 10,5 cm
Höhe 16,5 cm

VPE 2 Stück
EAN 4023174211580

DIE WEIN ENTWICKLUNGSG- HELFER!

„Eddy“



„Pebble“



„Star“





Dekanter/Karaffe

Star



Viele Dekanter sorgen für eine schnelle aber völlig unausgewogene Weinentwicklung, da die Weine lediglich durch die Oberflächenmakrooxidation ihre Entwicklung erfahren. Harmonischer und ausgewogener ist es, wenn der dafür nötige Sauerstoff auf eine sehr weiche Weise innerhalb des Weines implantiert wird. Durch die filigranen Strahlen des zentralen Sterns wird der servierte Wein auf eine einmalig sanfte Art zur Weiterentwicklung animiert. Während des Schwenkvorgangs wird schonend ein feiner Sauerstofffilm unter den Wein gehoben und in ihm integriert. Dieser sorgt dafür, dass sich der Wein aus sich selbst heraus und nicht nur, wie bei anderen Karaffen, an der Oberfläche zu entwickeln beginnt. Durch das für diesen Dekanter verwendete Borosilikatglas, welches über eine sehr glatte Oberfläche verfügt, hat man den höchst angenehmen Effekt, dass die Aromenmoleküle nicht aus dem Wein geschleudert werden, sondern sich in der Folge komplett im Weinglas präsentieren dürfen. Der belüftete Wein wird enorm ausgewogen, stimmig und in seiner Mitte befindlich. Ein Mehrwert, der schlichtweg unbezahlbar ist.“

Silvio Nitzsche
WEIN | KULTUR | BAR Dresden

№ 4948.PB (Seite 17)



№ 4945.PB (Seite 17)



Der große „Star“ verfügt über eine Griffmulde im Boden, welche zum einen die Verwirbelung während des Befüllens und Schwenkens verbessert. Zum anderen sorgt sie für gutes Handling und einen sicheren Halt beim Servieren des Weins. Ein im Geschenkset beige packter Ring aus schwarzem Silikon bietet eine ansprechende Basis und erlaubt zudem die schräge Positionierung.

Der kleinere „Star“ eignet sich speziell für das Dekantieren von offenen Weinen oder kleinen Flaschen. Die ideale Füllmenge, um maximalen Sauerstoffkontakt zu garantieren beträgt 0,375 Liter. Die reduzierte Größe bietet die Möglichkeit, Weißweine zu dekantieren und dennoch in Weinkühlern zu temperieren. Auch für Dessertwein und die Inszenierung von innovativen High End Cocktails, aromatisierten Spirituosen bis hin zu exotischen Säften und vielem mehr ist dieses einzigartige Produkt geeignet.

DIE KUNST DES DEKANTIERENS



Weitere Informationen zum Weidekanter „Star“ finden Sie unter www.zieher-selection.com/de/star/

Der Dekanter „Star“ vereint die Ästhetik eines Unikats mit der Funktionalität eines professionellen Handwerkszeugs für den vinophilen Genuss. Jede Karaffe wird durch ihren individuellen Stern zum Unikat. Dieses kunstvoll gestaltete Herzstück wird in einem hochaufwendigen Prozess durch zahlreiche Bearbeitungsschritte zu einem einzigartigen Element. In unserer uniformen Welt ist das Luxus pur, denn kein „Star“ gleicht dem anderen.





Weindekanter

mit Basisring

Eddy

Das Volumen dieses Beatmungsgeräts wurde so dimensioniert, dass bei einer Befüllung von bis zu 1,5 Liter eine möglichst große Oberfläche des Weines entsteht. Der Dekanter steht aufgrund des abgeflachten Bodens sicher und gerade, der beige-packte Ring aus mattschwarzem Silikon ermöglicht zudem auch eine schräge Positionierung. Rohstoff dieses Weinentwicklungshelfers ist extrem hochwertiges und robustes Borosilikatglas. Dieses Glas, das sich durch seine Blasenfreiheit sowie außergewöhnliche Transparenz und Härte auszeichnet, ist die Voraussetzung für die Realisierung der nach innen gerichteten Verwirbelungskörper. Sie erzeugen im Zusammenspiel von Licht und Wein auch optisch interessante Farbspiegelungen und nahezu graphische Effekte.



Trockengestell (Seite 16)

№ 4884.PB (Seite 16)

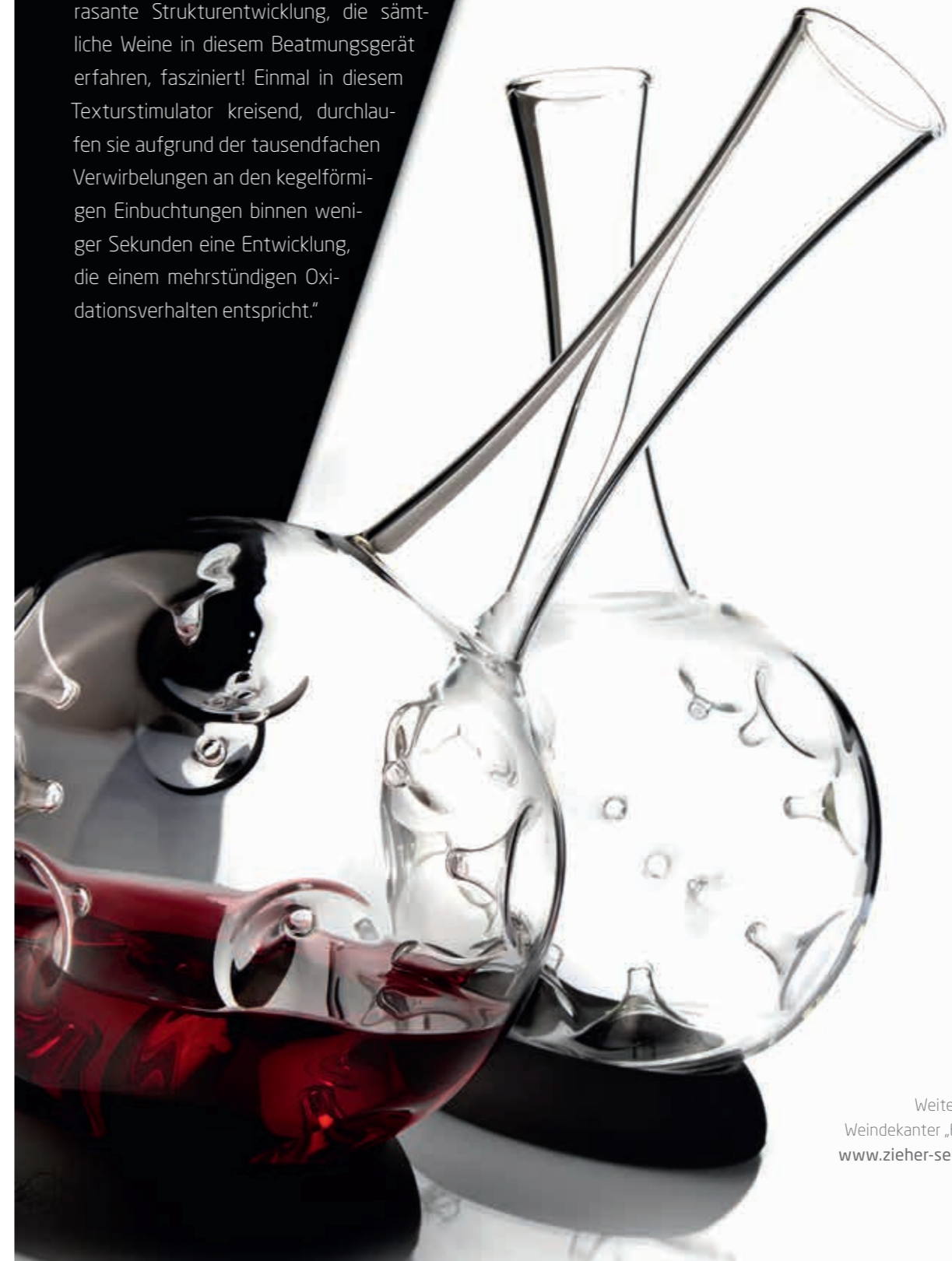
DESIGN
Silvio Nitzsche

TIEF DURCHATMEN!

”

Der Dekanter „Eddy“ definiert die Welt der extremen Weinstrumente komplett neu. Deren Funktionalität wurde bisher nur selten auf eine so faszinierende Weise mit ästhetischer Formensprache vereint. Die unnachahmlich rasante Strukturentwicklung, die sämtliche Weine in diesem Beatmungsgerät erfahren, fasziniert! Einmal in diesem Texturstimulator kreisend, durchlaufen sie aufgrund der tausendfachen Verwirbelungen an den kegelförmigen Einbuchtungen binnen weniger Sekunden eine Entwicklung, die einem mehrstündigen Oxidationsverhalten entspricht.“

Silvio Nitzsche
WEIN | KULTUR | BAR Dresden



Weitere Informationen zum Weindekanter „Eddy“ finden Sie unter www.zieher-selection.com/de/eddy

Weindekanter

Pebble



Trockengestell (Seite 16)



No. 5480.04
(Seite 6)

No. 4890.PB (Seite 16)

IN HANDARBEIT VERFORMT!

Pebble

„Pebble“ wird aus hochwertigem Kristallglas ohne Zusatz von Blei gefertigt. Bereits der unbefüllte Dekanter begeistert durch die Brillanz des Glases und daraus resultierende Reflektionen des Lichts. Diese Produkte werden mit hoher Handwerkskunst mundgeblasen. Das Feingefühl und die jahrelange Erfahrung der Glasbläser zeigen sich insbesondere in der Gestaltung des Bodens. Dieser ist großflächig dimensioniert und in drei konvexe Segmente unterteilt.

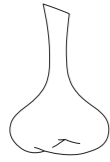
DESIGN
Itamar Harari



Dank der Formgebung des Halses fließt der Wein beim Eingießen an der kompletten Innenfläche entlang, was die Oberfläche des Weines maximiert und so bereits zur Luftzufuhr beiträgt. Die drei Mulden im Boden wirbeln den einfließenden Wein zusätzlich auf, was eine schonende aber dennoch sehr wirksame Belüftung zur Folge hat. Durch behutsames Schwenken des befüllten Dekanters kann dieser Effekt noch verstärkt werden. Weiterhin sorgen die drei Wölbungen auf der Unterseite für einen wackelfreien Stand. Der schräge Anschnitt des Halses und die sorgfältige Politur der Schnittkanten minimieren das Tropfverhalten beim Ausgießen. Das optional erhältliche Trockengestell aus massivem Edelstahl erleichtert die Trocknung nach dem Spülen. Rutschhemmende Kappen garantieren einen sicheren Stand.

Dekanter/Karaffen

№ 4890.PB



Inhalt ca. 1,8 L
Durchmesser 20 cm
Höhe gesamt 30 cm

VPE 1 Stück
EAN 4023174300871

„PEBBLE“ DER KLASSIKER!

Der mundgeblasene Dekanter in klassischer Form entsteht durch die hohe Handwerkskunst erfahrener Glasbläser. Die Formgebung des Halses, der weit ausladende Korpus und die drei im Boden integrierten Mulden sorgen schon beim Befüllen für eine Maximierung der Oberfläche. So wird größtmöglicher Sauerstoffkontakt bei gleichzeitig schonender Entwicklung des Weines erzielt.

Das Besondere

Durch die Formgebung fließt der Wein bereits beim Befüllen an der kompletten Innenfläche entlang.

3 Mulden im Boden sorgen für schonende Verwirbelung und sanfte Belüftung. Dieser Effekt kann durch sanftes Schwenken noch verstärkt werden.

Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
0,75 bis 1,5 Liter

Material: hochwertiges Kristallglas ohne Zusatz von Blei

Lieferumfang: 1 Dekanter

In schwarzer Geschenkverpackung

№ 4884.PB



Inhalt Kugel ca. 2,3 L
Durchmesser 17 cm
Höhe gesamt 35 cm

VPE 1 Set (2tlg.)
EAN 4023174213652

„EDDY“ DER RASANTE!

Im Dekanter Eddy durchlaufen Weine kreisend und mit tausendfacher Verwirbelung eine Geschmacks- und Strukturentwicklung im Zeitraffer. In Sekunden erfährt der Wein eine „Beatmung“, wie sonst nur in einem mehrstündigen Dekantierprozess.

Das Besondere

Nach innen gerichtete Verwirbelungskörper sorgen beim Schwenken für eine rasante Strukturentwicklung des Weines.

Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
0,75 bis 1,5 Liter

Material: hochwertiges Borosilikatglas, robust und leicht zu reinigen
Stellring: matt-schwarzes Silikon, garantiert einen sicheren Stand und ermöglicht eine geneigte Positionierung

Lieferumfang: 1 Dekanter mit Stellring

In schwarzer Geschenkverpackung

№ 8014.20PB



Höhe gesamt 20 cm

VPE 1 Stück
EAN 4023174300857

„STABLO“ TROCKENGESTELL

Das optional erhältliche Trockengestell erleichtert die umgedrehte Positionierung und sorgt für schnelle Abtrocknung des feuchten Dekanters. Das Gestell wurde bewusst sehr hochwertig gestaltet, es kann bei Bedarf auch als Präsentationsdisplay des mit Wein befüllten „Star“ Dekanters (4947.PB) genutzt werden. Ein Zubehör mit echtem Mehrwert.

Das Besondere

Rutschhemmende Kappen aus mattschwarzem Silikon garantieren einen sicheren Stand und halten den Dekanter in der gewünschten Position.

Material: hochglanzpolierter Edelstahl, Silikon

Lieferumfang: 1 Trockengestell in weißem Karton



Griffmulde auf der Unterseite für verbessertes Handling!

№ 4948.PB



Inhalt Kugel ca. 1,8 L
Durchmesser 15,5 cm
Höhe gesamt 34 cm

VPE 1 Set (2tlg.)
EAN 4023174301328

№ 4945.PB



Inhalt Kugel ca. 0,7 L
Durchmesser 11,5 cm
Höhe 24 cm

VPE 1 Stück
EAN 4023174300819

„STAR“ DER SANFTE!

Der individuelle Stern im Zentrum des „Star“ Dekanters integriert durch sanftes Schwenken den Sauerstoff im Inneren des Weines. Der Wein entwickelt sein Aroma sehr schonend und ausgewogen aus sich selbst heraus und nicht, wie bei üblichen Karaffen, nur an der Oberfläche.

Das Besondere

Weltweit erster Dekanter dieser Art!

Kein „Star“ gleicht dem anderen!

Jedes Stück ein Unikat – durch Handwerkskunst geschaffen.

Eine integrierte Mulde im Boden des Dekanters sorgt für einfaches Handling und einen sicheren Halt während des Servierens.

Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
0,75 Liter

Material

Dekanter: hochwertiges Borosilikatglas, robust und leicht zu reinigen
Stellring: matt-schwarzes Silikon, garantiert einen sicheren Stand und ermöglicht eine geneigte Positionierung

Lieferumfang: 1 Dekanter mit Stellring

In schwarzer Geschenkverpackung

„STAR“ – Mini DER VIELSEITIGE!

Die reduzierte Größe eignet sich speziell für das Dekantieren von offenen Weinen oder Weinen aus kleinen Flaschen. Sie bietet zudem die Möglichkeit, Weißweine zu dekantieren und gleichzeitig in Weinkühlern zu temperieren. Auch geeignet für Dessertweine, die Inszenierung von High End Cocktails, aromatisierten Spirituosen, exotischen Säften und anderen Gaumenfreuden.

Das Besondere

Reduzierte Größe für vielfältige Einsatzmöglichkeiten.

Kein „Star“ gleicht dem anderen.

Jedes Stück ein Unikat – durch Handwerkskunst geschaffen.

Ideale Füllmenge für maximalen Sauerstoffkontakt
0,375 Liter

Material: hochwertiges Borosilikatglas, robust und leicht zu reinigen

Lieferumfang: 1 Dekanter

In schwarzer Geschenkverpackung

Feedbacks:



Laurens Mauquoi, Deutschland
www.der-weinsnob.de

„Weingläser von Zieher stehen für absolute Spitzenqualität. In meiner gesamten Karriere als Weinblogger habe ich noch keine Gläser gefunden, welche die Aromen des Weins derart hervorheben, wie die Gläser der VISION Serie. Absolute Top-Empfehlung!“



Sebastian Schaan, Deutschland
www.sommelier-blog.de

„Die Wellenform des Glasbodens und die allgemeine Formgebung machen die VISION-Serie zu einem exzellenten Partner in der gehobenen Gastronomie, da ich als Sommelier durch das jeweilige Glas nochmals einen enormen Einfluss auf die Ausprägung der gewünschten Aromen nehmen kann.“



Emanuele Trono, Italien
[Instagram.com/enoblogger](https://www.instagram.com/enoblogger)

„Meine Erfahrung mit den Gläsern der Zieher VISION Serie war überragend. Die Gläser rühmen den Wein, sind extrem leicht, schenken dem Wein Ausdruckskraft und sind dazu noch ein sehr schönes Designobjekt. Sie sind ein Musthave für jeden Weinliebhaber, auch ich selbst bin Zieher-addicted geworden.“



Rasmus Christensen, Dänemark
[instagram.com/winewherever](https://www.instagram.com/winewherever)

„VISION hat die bemerkenswerte Fähigkeit, Düfte zu bündeln und dabei eine elegante und ästhetische Figur zu machen“



Günter Seeger, USA
www.guenterseegerny.com

„Mein gesamtes Team und ich sind überzeugt, dass die wunderbaren Gläser der Serie VISION eine neue Klasse darstellen. Auch von unseren Gästen bekommen wir durchweg super Feedback!“



Thomas Dötzer, Deutschland
www.doetzers.de

„Von Anfang an waren wir vom Aussehen und vom Design der Gläser sehr begeistert. Aber nach der ersten Degustation waren wir fast schon enthusiastisch. Wir wollten das Probieren nicht mehr aufhören. Der Wein bekommt einfach einen anderen Charakter. Das BALANCED Glas erspart das Dekantieren. Ein Grappa aus dem RICH Glas ist wirklich ein Erlebnis.“



Daniel Bayer, Deutschland
www.wein-verstehen.de

„Zieher ist es mit der Serie VISION gelungen, innovative Weingläser zu entwickeln, die den Weingenuss auf ein völlig neues Level anheben und somit neue Maßstäbe setzen. Ich bin begeistert und kann explizit das INTENSE Glas für opulente, große Gewächse empfehlen, die insbesondere deutschen Riesling perfekt in Szene setzen.“



Walid Romaya, USA
[instagram.com/princeofwine](https://www.instagram.com/princeofwine)

„Als Wein-Influencer habe ich tausende Weine in sämtlichen Gläsern verschiedener Formen und Größen getestet. Ziehers Glas INTENSE ist die perfekte Balance aus Schönheit und Funktionalität. Man hält ein Kunstwerk in der Hand, das durch seinen einzigartig geformten Kelch Weinaromen überträgt und intensiviert. Wenn ich das Glas in Weinbars mitbringe, werde ich von den Leuten regelrecht mit Kommentaren dazu bombardiert. Einfach spektakulär und eines der besten Weingläser, das ich je für Tastings genutzt habe.“

Folgen Sie uns in den sozialen Medien und bleiben Sie immer informiert!



[facebook.com/ZieherGermany](https://www.facebook.com/ZieherGermany)



[instagram.com/Zieher_Selection](https://www.instagram.com/Zieher_Selection)



[linkedin.com/company/zieher-kg](https://www.linkedin.com/company/zieher-kg)



[xing.com/companies/zieherkg](https://www.xing.com/companies/zieherkg)

Pflegehinweise VISION:

Um die Schönheit der Gläser möglichst lange zu erhalten, empfehlen wir Ihnen die Reinigung per Hand. Auch die Nutzung der Spülmaschine ist möglich:

- Wählen Sie möglichst kurze Spülprogramme mit niedrigen Temperaturen sowie einen für Gläser geeigneten Reiniger und passen Sie die Wasserhärte auf einen Bereich von 4-6 an.
- Entnehmen Sie Ihre Gläser möglichst direkt nach der Beendigung des Spülvorganges aus der Maschine.
- Polieren Sie Ihre Gläser am besten mit Tüchern aus Halbleinen oder Microfaser. Baumwolltücher können kleine Kratzer und Fusselspuren hinterlassen.
- Nutzen Sie beim Polieren am besten zwei Tücher. So können Sie den Kelch gleichzeitig von innen und außen polieren. Um ein Brechen des Stils zu verhindern, sollte keinesfalls beim Polieren des Kelches am Fuß gedreht werden.

Weitere Informationen finden Sie unter: WWW.ZIEHER.COM



Pflegehinweise Dekanter:

Nahezu jedem, der in seinem Leben bereits Erfahrungen mit Dekantern sammeln durfte, stellt sich beim Anblick von „Star“ oder „Eddy“ die intuitive Frage der Reinigung. Viele Dekanter haben die Eigenschaft, speziell von Rotweinen die Farbpigmente aufzunehmen und einen leichten grauen oder braunen Oberflächenbelag zu entwickeln. Die meisten Karaffen haben mikroskopisch betrachtet eine raue Oberfläche. An dieser können die Rotweinreste haften, so dass die Dekanter schon nach kurzer Zeit nicht mehr attraktiv aussehen.

Bei unseren Dekantern aus Borosilikatglas passiert dies erst nach intensivem Gebrauch, da die Oberfläche dieses besonders hochwertigen Laborglases extrem glatt und abweisend ist. Wenn sich Spuren bilden sollten, kann man diese einfach mittels eines Gemisches aus Zitronensäure und Wasser und einer zweistündigen Einwirkzeit ganz leicht und ohne Aufwand wieder entfernen.

Ein optional erhältliches Trockengestell aus hochglanzpoliertem Edelstahl erleichtert die Trocknung nach dem Spülen (Seite 16).



WWW.ZIEHER.COM

ZIEHER

