

FAQ (Frequent Asked Questions)

D: Lo stampo riesce ad entrare nel congelatore di casa mia?

R: Sì, lo stampo è delle dimensioni dei piccoli congelatori verticali, basta fargli un po' spazio. Nei congelatori a ripiani, basta togliere la griglia centrale

D: Quanto tempo impiega a congelare?

R: Dipende dalla temperatura dell'acqua immessa nello stampo e dalla temperatura di lavoro del congelatore. Tra 8 e 18 ore

D: In quanto tempo si scioglie il cestello di ghiaccio?

R: Alla temperatura media che si ha in un ristorante di 25°C, il cestello di ghiaccio resiste per circa 10 ore. Se usato all'aperto ad una temperatura media di 30°C il cestello resiste per circa 6 ore prima di sciogliersi

D: Il vino contenuto all'interno non si fredda troppo a contatto con il ghiaccio?

R: No, il cestello è in grado di mantenere costante la temperatura del vino contenuto tra 6 ed 8°C, certificata dall' AIS (Associazione Italiana Sommelier) come temperatura ottimale per servire un Vino bianco o uno Champagne senza congelare il delicato bouquet di aromi e profumi di un vino creato con tanto sforzo in vigna ed in cantina

D: Come faccio a posizionare nello stampo gli oggetti e farli restare fermi?

R: L'intercapedine tra il secchiello ed il coperchio manterrà strette e ben disposte le decorazioni. Potrai usare anche piccoli pezzettini di nastro adesivo trasparente che non si noterà una volta che si sarà formato il ghiaccio

D: Come faccio a disporre oggetti pesanti che non galleggiano (conchiglie, sabbia, sassolini) nello stampo?

R: Facendo congelare un po' di acqua per volta nello stampo otteniamo degli strati solidi su cui appoggiare i nostri oggetti

D: Come faccio ad estrarre il coperchio dal ghiaccio?

R: Estrai il cestello dal congelatore, aspetta 20 minuti e immetti nel coperchio dell'acqua tiepida, il coperchio verrà via da solo.

Se invece bagnerai il cestello subito dopo averlo estratto dal congelatore, nel ghiaccio si creeranno delle spaccature interne che ridurranno la trasparenza del ghiaccio stesso

D: Come faccio ad ottenere un cestello più brillante?

R: Prova a fare un secchiello con l'acqua denaturalizzata o distillata (quella usata per il ferro da stiro), il risultato è un cestello trasparente come il vetro

D: Posso fare il cestello con acque colorate?

R: Sì, però considera che se l'acqua è colorata da sostanze zuccherine (sciroppi) o liquori la durata del cestello potrebbe essere inferiore. Utilizza tisane colorate o te

D: Posso creare un cestello in ghiaccio in tempi più brevi usando sempre il congelatore di casa mia?

R: Sì, basta adottare alcuni trucchi, come ad esempio raffreddare l'acqua necessaria (circa 5 litri) con dei ghiaccioli prima di inserirla nello stampo

D: Che cosa ne faccio del secchiello in ghiaccio a fine cena?

R: A fine cena potrai decidere di far sciogliere il secchiello oppure rimettere nello stampo il ghiaccio, aggiungere l'acqua mancante e rimettere in congelatore, dopo poche ore il secchiello è pronto di nuovo

D: È meglio usare fiori finti o fiori veri per decorare il secchiello?

R: Dipende dall'occasione e se si vuole riutilizzare il secchiello di ghiaccio.

Se usiamo fiori veri, non possiamo ricostituire il secchiello aggiungendo acqua e rimettendo in congelatore a fine cena perché i fiori si saranno sicuramente appassiti e rovinati

D: Come posso trasportare o conservare il secchiello in ghiaccio se non ho un congelatore vicino?

R: Basterà riporre il cestello in ghiaccio nel suo apposito contenitore di polistirolo che impedirà al secchiello di sciogliersi per alcune decine di ore anche se il contenitore è esposto a temperatura ambiente

Per maggiori informazioni visita

www.icedworld.it

info@icedworld.it - phone: 0742.263986