



1. OPEN UP 2. AMPHORIA 3. VINARMONY 4. OPENING 5. FRESHNESS 6. EXPLORE 7. TECHNICA 8. SPECIFIC

Deux bouchons de couleur !
Due tappi di colore !

Drop Control

un nouveau réflexe

Le DROP CONTROL est un traitement anti-goutte exclusif disponible sur toutes les carafes Chef & Sommelier, qui permet un service du vin des plus précis. DROP CONTROL est l'allié des particuliers et des restaurateurs soucieux d'un service irréprochable. DROP CONTROL est parfaitement invisible et n'altère en rien les qualités du vin.



un nuovo riflesso

Il DROP CONTROL è un esclusivo trattamento anti-goccia disponibile su tutte le caraffe Chef & Sommelier, che permette un servizio del vino più preciso. DROP CONTROL è l'alleato dei privati e dei ristoratori ansiosi di fornire un servizio ineccepibile. DROP CONTROL è perfettamente invisibile e non altera in alcun modo le qualità del vino.



Chef & Sommelier

www.chefsommelier.com

N°Azur 0 810 810 759

PRIX D'APPEL LOCAL

Chef & Sommelier est une marque du groupe Arc International
Chef & Sommelier è un marchio del gruppo Arc International

41 avenue du Général de Gaulle 62510 ARQUES

Impression... ANIS0408 E00000 - Conception graphique et photos : © ArcCrea - Département d'Arc International



CARAFES - CARAFFE



LE SERVICE DE VIN ZÉRO DÉFAUT GRÂCE AU NOUVEAU TRAITEMENT ANTI-GOUTTE **DROP CONTROL** SUR TOUTES LES CARAFES C&S.

*Versare il vino a zero inconvenienti è oggi possibile, grazie al nuovo trattamento antigoccia **DROP CONTROL** su tutte le caraffe C&S.*



Chef & Sommelier



Le contrôle d'un service **zéro défaut**

Qui n'a jamais renversé une goutte en versant le vin d'une carafe ? Taché une nappe et déploré ce petit accident sur une table joliment dressée ? Afin d'en finir avec le syndrome de la "goutte qui tache", Chef & Sommelier a mis au point un traitement spécifique des cols des carafes. Ce traitement s'appelle **DROP CONTROL**.

DROP CONTROL garantit, à chaque geste, pour chaque convive, un service en toute confiance. Comment ? En retenant la goutte qui coule inévitablement le long du col de la carafe. Vous pouvez désormais profiter de votre table en toute sérénité. Toutes les carafes C&S bénéficient de cet avantage exceptionnel.



DROP CONTROL est spectaculaire

La "magie" opère grâce à un procédé hydrophobe qui repousse les liquides sur les cinq premiers centimètres du col de la carafe. Un procédé très pointu qui a engagé six mois de recherche et de développement du centre de recherche Arc International.

Le procédé garantit un service parfait, avec un geste facilité qui met encore en valeur la beauté de la carafe et surtout, la qualité du vin.

DROP CONTROL est invisible

C'est un revêtement parfaitement translucide, qui n'altère en rien la pure transparence de la carafe. Il est absolument insoupçonnable à l'œil.

DROP CONTROL est inodore

Le traitement est totalement neutre. N'entraînant aucun échange avec le vin lors de son passage dans le col, il n'apporte aucune modification d'arôme ni de saveur au vin.



0 défaut
0 inconvenienti



spectaculaire
spettacolare



invisible
invisibile



inodore
inodore

Il controllo a zero inconvenienti

Chi non ha mai lasciato cadere almeno una goccia versando il vino da una caraffa da decantazione? Chi non ha mai macchiato una bella tovaglia, ritrovandosi a deplorare questo piccolo incidente che rovina una tavola sapientemente apparecchiata? Per dire basta alla sindrome da "goccia che macchia", Chef & Sommelier ha creato un trattamento specifico per il collo delle caraffe. Un trattamento che si chiama DROP CONTROL.

DROP CONTROL garantisce, a ogni gesto e per ogni commensale, un servizio totalmente sicuro. Come? Trattando quella goccia che inesorabilmente cola lungo il collo della caraffa. Ormai è possibile sedere a tavola rilassati e sereni. Tutte le garaffe C&S beneficiano di questo vantaggio eccezionale.

DROP CONTROL è spettacolare

La 'magia' funziona grazie a un procedimento idrorepellente che respinge i liquidi dai primi cinque centimetri del collo della caraffa. Si tratta di un procedimento molto specifico, che ha richiesto sei mesi di ricerche e di sviluppo presso il centro di ricerca Arc International.

Tale procedimento garantisce un servizio perfetto: un gesto semplice che mette in valore la bellezza della caraffa e, soprattutto, la qualità del vino.

DROP CONTROL è invisibile

È un rivestimento perfettamente trasparente, non altera in nulla la pura trasparenza della caraffa e l'occhio non arriva a notarlo.

DROP CONTROL è inodore

Il trattamento è totalmente neutro. Non si verifica nessuno scambio di sostanze con il vino durante il passaggio dello stesso nel collo della caraffa: non ne altera dunque né l'aroma né il sapore.

