

## Інструкція з використання набору для копчення коктейлів

### Основні кроки

#### 1. Підготуйте коктейль

Налийте напій у келих (наприклад: Old Fashioned, Negroni, whisky або інший улюблений коктейль).

#### 2. Додайте деревну стружку або ароматичні компоненти

Помістіть невелику кількість деревної стружки (дуб, вишня, яблуня тощо) у камеру для копчення або на металеву сітку.

#### 3. Підпаліть стружку

За допомогою запальнички або пальника обережно підпаліть стружку, доки не почне утворюватися дим.

#### 4. Наповніть келих димом

Накрийте келих кришкою або куполом для копчення, щоб дим залишився всередині.

#### 5. Дайте аромату розкритися

Залиште дим у келиху на 10–30 секунд або довше — залежно від бажаної інтенсивності смаку.

#### 6. Подавайте

Зніміть кришку та одразу подавайте напій, поки димний аромат максимально насичений.

---

### Корисні поради

- Використовуйте невелику кількість стружки — надлишок диму може зробити смак напою гірким.
- Експериментуйте з різними видами деревини для створення унікальних ароматів.
- Для більш делікатного ефекту можна спочатку закоптити порожній келих, а вже потім налити коктейль.
- Найкраще поєднується з віскі, бурбоном, ромом та авторськими коктейлями.

---

### Важливо

- Використовуйте набір лише на жаростійких поверхнях.
- Після використання дайте всім елементам охолонути перед очищенням.
- Зберігайте деревну стружку в сухому місці.

---

### Додаткова інформація

Деревна стружка не продається окремо від набору.