

## 🍷 Guide de Dégustation : Le Fumoir à Whisky WOODY

Transformez votre dégustation en une expérience multisensorielle. Le bois de chêne apporte des notes boisées, vanillées et légèrement fumées qui complètent parfaitement le caractère d'un bon Whisky ou d'un Bourbon.

### 🔧 Matériel inclus

- **Le Fumoir en bois de hêtre** : Design ergonomique pour s'adapter à la plupart des verres.
- **Copeaux de Chêne** : Bois naturel sélectionné pour sa fumée aromatique.
- **Chalumeau de précision** : Pour une combustion instantanée.
- **Accessoires d'entretien** : Cuillère de dosage et brosse de nettoyage.

### 📖 Mode d'Emploi (Pas à pas)

1. **Préparation** : Versez votre whisky préféré dans un verre (type Glencairn ou Old Fashioned).
2. **Installation** : Posez le fumoir WOODY sur le verre.
3. **Chargement** : Déposez une petite quantité de copeaux de chêne dans le filtre métallique à l'aide de la cuillère. Ne tassez pas pour laisser l'air circuler.
4. **Allumage** : Dirigez la flamme du chalumeau verticalement sur les copeaux. Maintenez la flamme jusqu'à ce que la fumée commence à envahir l'intérieur du verre.
5. **Infusion** : Laissez reposer avec le couvercle pendant **20 à 30 secondes**. C'est durant ce court laps de temps que les huiles essentielles du chêne se lient à l'alcool.
6. **Dégustation** : Retirez le fumoir d'un geste sec pour libérer l'excédent de fumée et appréciez l'arôme boisé avant la première gorgée.



### ✨ Conseils de Pro

- **L'intensité** : Plus vous laissez le fumoir longtemps, plus le goût sera prononcé. Attention à ne pas dépasser 1 minute pour ne pas masquer les notes subtiles du whisky.
- **Entretien** : Videz les cendres froides après chaque utilisation. Utilisez le goupillon pour garder la grille propre : une grille bouchée empêche la fumée de descendre.
- **Sécurité** : Veillez à bien éteindre le chalumeau et à ne pas toucher la grille métallique immédiatement après l'usage (elle sera brûlante).

**Le bois de chêne est le grand classique : il rappelle les fûts dans lesquels le whisky a vieilli. Bonne dégustation !**

## 🇬🇧 English: Tasting Guide

### 🥃 WOODY Whisky Smoker

Transform your tasting into a multi-sensory experience. Oak wood brings woody, vanilla, and lightly smoked notes that perfectly complement the character of a good Whisky or Bourbon.

#### 🔧 Included Equipment

- **Beechwood Smoker:** Ergonomic design to fit most glasses.
- **Oak Wood Chips:** Natural wood selected for its aromatic smoke.
- **Precision Torch:** For instant combustion.
- **Maintenance Accessories:** Dosing spoon and cleaning brush.

#### 📖 Step-by-Step Instructions

1. **Preparation:** Pour your favorite whisky into a glass (Glencairn or Old Fashioned type).
2. **Installation:** Place the WOODY smoker on top of the glass.
3. **Loading:** Place a small amount of oak chips into the metal filter using the spoon. Do not pack too tightly to allow air circulation.
4. **Lighting:** Direct the torch flame vertically onto the chips. Hold the flame until smoke begins to fill the glass.
5. **Infusion:** Let it sit for 20 to 30 seconds. This is when the oak's essential oils bond with the alcohol.
6. **Tasting:** Remove the smoker with a swift motion to release excess smoke and enjoy the woody aroma before your first sip.

#### ✨ Pro Tips

- **Intensity:** The longer you leave it, the stronger the flavor. Do not exceed 1 minute to avoid masking the whisky's subtle notes.
- **Maintenance:** Empty cold ashes after each use. Use the brush to keep the mesh clean; a clogged filter prevents smoke from flowing down.
- **Safety:** Ensure the torch is properly turned off and do not touch the metal mesh immediately after use (it will be hot).

---

## 🇩🇪 Deutsch: Verkostungsleitfaden

### 🥃 WOODY Whisky-Räucherset

Verwandeln Sie Ihre Verkostung in ein Erlebnis für alle Sinne. Eichenholz verleiht holzige, vanillige und leicht rauchige Noten, die den Charakter eines guten Whiskys oder Bourbons perfekt ergänzen.

#### 🔧 Enthaltene Material

- **Räuchaufsatz aus Buchenholz:** Ergonomisches Design, passend für die meisten Gläser.
- **Eichenholz-Chips:** Naturbelassenes Holz, ausgewählt für seinen aromatischen Rauch.
- **Präzisions-Bunsenbrenner:** Für eine sofortige Verbrennung.
- **Wartungszubehör:** Dosierlöffel und Reinigungspinsel.

#### 📖 Bedienungsanleitung (Schritt für Schritt)

1. **Vorbereitung:** Gießen Sie Ihren Lieblingswhisky in ein Glas (Typ Glencairn oder Old Fashioned).
2. **Aufsetzen:** Platzieren Sie den WOODY Räuchaufsatz auf dem Glas.
3. **Befüllen:** Geben Sie eine kleine Menge Eichenchips mit dem Löffel in das Metallsieb. Nicht festdrücken, damit die Luft zirkulieren kann.

4. **Anzünden:** Richten Sie die Flamme des Brenners senkrecht auf die Chips. Halten Sie die Flamme, bis der Rauch das Glas füllt.
5. **Ziehen lassen:** Lassen Sie den Rauch 20 bis 30 Sekunden lang einwirken. In dieser Zeit verbinden sich die ätherischen Öle der Eiche mit dem Alkohol.
6. **Genießen:** Nehmen Sie den Räucaufsatz mit einer schnellen Bewegung ab, um überschüssigen Rauch freizusetzen, und genießen Sie das holzige Aroma vor dem ersten Schluck.

#### ✦ **Profi-Tipps**

- **Intensität:** Je länger der Rauch einwirkt, desto ausgeprägter ist der Geschmack. Nicht länger als 1 Minute warten, um die feinen Noten des Whiskys nicht zu überlagern.
- **Pflege:** Entleeren Sie die kalte Asche nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie das Sieb mit dem Pinsel; ein verstopftes Sieb verhindert das Absinken des Rauchs.
- **Sicherheit:** Den Brenner sicher ausschalten und das Metallsieb nach Gebrauch nicht berühren (Verbrennungsgefahr).

---

## **Italiano: Guida alla Degustazione**

### **Affumicatore per Whisky WOODY**

Trasforma la tua degustazione in un'esperienza multisensoriale. Il legno di quercia apporta note legnose, vanigliate e leggermente affumicate che completano perfettamente il carattere di un buon Whisky o Bourbon.

#### **Materiale Incluso**

- **Affumicatore in legno di faggio:** Design ergonomico adatto alla maggior parte dei bicchieri.
- **Trucioli di Quercia:** Legno naturale selezionato per il suo fumo aromatico.
- **Cannello di precisione:** Per una combustione istantanea.
- **Accessori per la manutenzione:** Cucchiaino dosatore e spazzolina di pulizia.

#### **Istruzioni d'Uso (Passo dopo passo)**

1. **Preparazione:** Versa il tuo whisky preferito in un bicchiere (tipo Glencairn o Old Fashioned).
2. **Installazione:** Posiziona l'affumicatore WOODY sopra il bicchiere.
3. **Caricamento:** Deposita una piccola quantità di trucioli di quercia nel filtro metallico usando il cucchiaino. Non pressare per lasciare circolare l'aria.
4. **Accensione:** Dirigi la fiamma del cannello verticalmente sui trucioli. Mantieni la fiamma finché il fumo non inizia a invadere l'interno del bicchiere.
5. **Infusione:** Lascia riposare con il coperchio per 20-30 secondi. È in questo breve lasso di tempo che gli oli essenziali della quercia si legano all'alcol.
6. **Degustazione:** Rimuovi l'affumicatore con un gesto deciso per liberare il fumo in eccesso e apprezza l'aroma legnoso prima del primo sorso.

#### ✦ **Consigli Pro**

- **L'intensità:** Più a lungo lasci agire l'affumicatore, più il gusto sarà pronunciato. Attenzione a non superare il minuto per non coprire le note sottili del whisky.
- **Manutenzione:** Svuota le ceneri fredde dopo ogni utilizzo. Usa la spazzolina per mantenere la griglia pulita: una griglia ostruita impedisce al fumo di scendere.
- **Sicurezza:** Assicurati di spegnere bene il cannello e di non toccare la griglia metallica subito dopo l'uso (sarà bollente).