

LES ÉTAPES D'UTILISATION



1. OUVREZ.

Faites sauter les bouchons et laissez les bulles régaler votre palais quand vous en avez envie. Que ce soit du champagne, du mousseux ou du prosecco.



2. REFERMEZ.

A l'aide du bouchon innovant zzysh, refermez la bouteille entamée jusqu'à la prochaine ouverture. Un click doit se faire entendre en pressant les deux parties du bouchon autour du goulot.



3. ZZYSH'EZ

Maintenant, zzysh'ez : introduisez la poignée dans le bouchon et appuyez pendant 3 - 4 secondes - l'atmosphère modifiée se répand dans la bouteille.



4. DÉGUSTEZ.

Le vin mousseux conserve son arôme et sa saveur ; il mousse et pétille encore et encore. Dégustez verre après verre.

PRODUITS



ZZYSH CHAMPAGNE KIT

Tout ce dont vous avez besoin pour une première utilisation : 1 poignée, 1 bouchon et 1 cartouche.



ZZYSH CHAMPAGNE BOUCHON

Fermeture entièrement hermétique grâce au joint en silicone et au support de maintien.



ZZYSH CHAMPAGNE CARTOUCHES

Remplie à l'argon, un gaz noble pur à 99,9 %, et au dioxyde de carbone.

EN SAVOIR PLUS
WWW.ZZYSH.ME



Distributeur autorisé France, Luxembourg et Nord de l'Espagne

INNOVATION SUISSE

zzysh®
AGAIN | AND AGAIN

OPEN IT. DRINK IT.
ZZYSH IT.





ZZYSH CHAMPAGNE

QUE CE SOIT DU CHAMPAGNE, DU MOUSSEUX OU DU PROSECCO, ZZYSH CONSERVE LA SAVEUR ET LE PÉTILLEMENT DE VOS BOUTEILLES DURANT PLUSIEURS SEMAINES.

LES AVANTAGES.



FLEXIBILITÉ

Découvrez des sensations pétillantes quand vous en avez envie. Que vous soyez seul, à deux, lors d'un dîner ou d'une soirée.



INDÉPENDANCE

Servez votre mousseux ou votre champagne verre après verre, sans vous soucier du reste de la bouteille.



MAINTIEN DE LA QUALITÉ

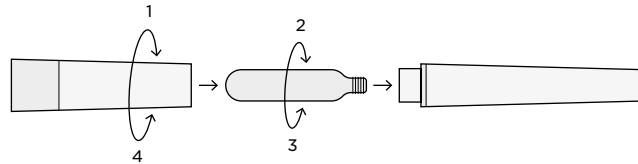
Régalez-vous de votre vin pétillant durant plusieurs semaines, sans que les bulles ne s'échappent ou que la qualité ne se détériore.

LA TECHNOLOGIE

Grâce à la technologie zzysh, une atmosphère modifiée présentant un degré de pureté élevé et composée d'un gaz noble, l'argon, et de dioxyde de carbone, vient mettre sous pression la bouteille.

Le gaz argon étant plus lourd que l'air, il maintient un film protecteur sur la surface du vin. La bouteille est à conserver à la verticale. Le champagne reste intact plusieurs semaines. 1 cartouche de zzysh champagne (argon+gaz carbonique) peut être utilisée pour 4 injections.

LA MISE EN SERVICE



- 1 Dévissez la partie supérieure et inférieure du système.
- 2 Sortez éventuellement la cartouche zzysh vide.
- 3 Vissez la cartouche de champagne fort dans la valve.
- 4 Vissez la partie supérieure sur la partie inférieure du système..

PRÉSERVATION DU CHAMPAGNE



UTILISATION SIMPLE

La conception moderne et intemporelle combinée à des matériaux précieux garantit une utilisation très facile.

PROTECTION PARFAITE

L'atmosphère modifiée remplace l'air à l'intérieur de la bouteille et assure ainsi une protection très efficace contre l'oxydation et les variations de saveur, de couleur et de goût.

ABSOLUMENT ETANCHE

Le bouchon zzysh est facile à installer et referme la bouteille hermétiquement grâce à ses composants en silicone jusqu'à la prochaine ouverture.

Surpression

Film protecteur