



PIAZZA
*Happy
Hour*

STEADYSPOUT

THE INNOVATIVE CONTINUOUS POURER



FEEL THE BEAT MIX THE DRINKS

NEVER CHANGES **INALTERABILE**

ALWAYS LIKE NEW!
SPECIAL PLASTIC WITH "MEMORY" RETURNS TO THE ORIGINAL SHAPE SIMPLY BY PUTTING IT THROUGH THE DISHWASHER

RESTA COME NUOVO!
LA SPECIALE PLASTICA DOTATA DI "MEMORIA" TORNA ALLA FORMA ORIGINALE CON UN SEMPLICE PASSAGGIO IN LAVASTOVIGLIE



STURDY **ROBUSTO**

THE PERFECT SYNTHESIS!
COMPOSED OF ONLY 2 PIECES RATHER THAN 4. STURDIER AND MORE RESISTANT TO WEAR AND TEAR. LONGER DURATION COMPARED TO THE OTHER COMPETITORS

LA PERFEZIONE DELLA SINTESI!
COMPOSTO DA 2 SOLI PEZZI INVECE CHE 4. PIÙ SOLIDO E PIÙ RESISTENTE ALL'USURA. MAGGIORE DURATA NEL TEMPO RISPETTO AI DIRETTI CONCORRENTI



always **STEADY** sempre **COSTANTE**

With **STEADY SPOUT**, the rate of pouring is always constant at 157BPM, the unit of measurement used by bartenders to perfectly calibrate the quantity of liquid in the preparation of cocktails

Con **STEADY SPOUT** avrai un versaggio sempre costante a 157BPM, l'unità di misura usata dai bartender per calibrare perfettamente la quantità di liquido nella preparazione dei cocktail

ACCURATE **PRECISO**

ABSOLUTELY EFFECTIVE!
POURING SPEED OF THE LIQUID GUARANTEED BY THE AIR INTAKE. NO SPILLS EITHER AT THE START OR END OF THE POURING. PERFECT FOR THE JUMPING TECHNIQUE

EFFICACIA ASSOLUTA!
VELOCITÀ D'USCITA DEL LIQUIDO GARANTITA DALLA PRESA D'ARIA. NESSUNA GOCCIA SIA ALL'INIZIO CHE ALLA FINE DEL VERSAGGIO. IDEALE PER LA TECNICA DEL JUMPING



UNIVERSAL **UNIVERSALE**

UNRIVALLED GRIP!
DESIGN AND MATERIAL OF THE REED VALVES OFFER MAXIMUM GRIP. THE DOUBLE DIAMETER MODULE MAKES IT SUITABLE FOR BOTTLES WITH NECKS OF DIAMETERS FROM Ø18 TO Ø21.5 MM

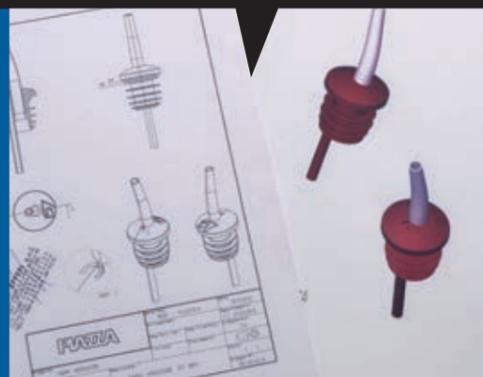
GRIP SENZA RIVALI!
DISEGNO E MATERIALE DELLE LAMELLE OFFRONO LA MASSIMA PRESA. IL DOPPIO MODULO DI DIAMETRO LO RENDE ADATTO A BOTTIGLIE CON COLLO DA Ø18 A Ø21,5 MM



PATENTED **BREVETTATO**

ITALIAN PRIDE!
CONCEIVED, DEVELOPED AND ENTIRELY DESIGNED BY PIAZZA'S TECHNICAL OFFICE. ENTIRELY MANUFACTURED IN ITALY

ORGOGGIO ITALIANO!
CONCEPITO, STUDIATO E INTERAMENTE PROGETTATO DALL'UFFICIO TECNICO DI PIAZZA. TOTALMENTE PRODOTTO IN ITALIA



STEADY SPOUT

THE INNOVATIVE CONTINUOUS POURER

TECHNICAL SPECIFICATIONS CARATTERISTICHE TECNICHE

- REED IN AISI 304 18/10 LASER PROCESSED STAINLESS STEEL
- PERFECTLY CALIBRATED DIAMETER, TAPERING AND INCLINATION OF THE REED, BOTH INSIDE AND OUTSIDE
- SPECIAL PLASTIC WITH "MEMORY"
- SUITABLE FOR BOTTLES FROM Ø18 TO Ø21.5 MM
- DISHWASHER FRIENDLY
- **CANNUCCIA IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304 CON LAVORAZIONE AL LASER**
- **DIAMETRO, RASTREMATURA E INCLINAZIONE DELLA CANNUCCIA PERFETTAMENTE CALIBRATI SIA ALL'INTERNO CHE ALL'ESTERNO**
- **SPECIALE PLASTICA DOTATA DI "MEMORIA"**
- **ADATTO PER BOTTIGLIE DA Ø18 A Ø21,5 MM**
- **LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE**



PIAZZA

via priv. Fratelli Cairoli, 1
Fraz. Crusinallo - P.O. Box n° 62
28887 Omegna (VB) - ITALY
tel. +39 0323 6605 r.a.
fax +39 0323 642673
www.piazza.it

TRY THE NEW **STEADY SPOUT**
BY PREPARING OUR COCKTAIL 'HAPPY 125'

Happy 125 is a cocktail created specially for our 125th anniversary

**PROVA IL NUOVO STEADY SPOUT
PREPARANDO IL NOSTRO COCKTAIL HAPPY 125**

Happy 125 è il cocktail studiato appositamente per il nostro 125° anniversario

INGREDIENTS **INGREDIENTI**

1½ oz. Vodka,
½ oz. Triple Sec,
1 oz. di Sour,
1 oz. Peach Mix,
2 red cherries (ciliegie rosse)

PREPARATION

Set a cocktail napkin on the counter where the glass will be placed when serving. Put ice and soda in the cocktail glass, so that the glass will chill as the drink is being prepared.

Add all ingredients to a Boston Shaker, starting with the juices and ending with the liquors in the quantities indicated.

Shake well using a Boston shaker previously filled with ice.

Empty the glass of the ice and soda.

Pour the mixture into the glass and garnish with the red cherries.

The cocktail is orange and has a sweet, alcoholic taste.

PREPARAZIONE

Preparare un tovagliolo da cocktail sul bancone sul quale verrà appoggiata la coppetta nel momento del servizio. Mettere ghiaccio e soda all'interno della coppetta da cocktail, in tal modo nel periodo che intercorre tra la preparazione ed il servizio la coppetta viene raffreddata. Aggiungere nel Boston Shaker tutti gli ingredienti partendo dai succhi fino ad arrivare ai distillati nelle dosi previste. Shakerare energicamente con l'ausilio di un mezzo Boston precedentemente riempito di ghiaccio. Svotare la coppetta dal ghiaccio e dalla soda.

Versare il composto nella coppetta e guarnire con le ciliegie rosse. Il cocktail è di colore arancio ed è caratterizzato da un gusto dolce ed alcolico.

