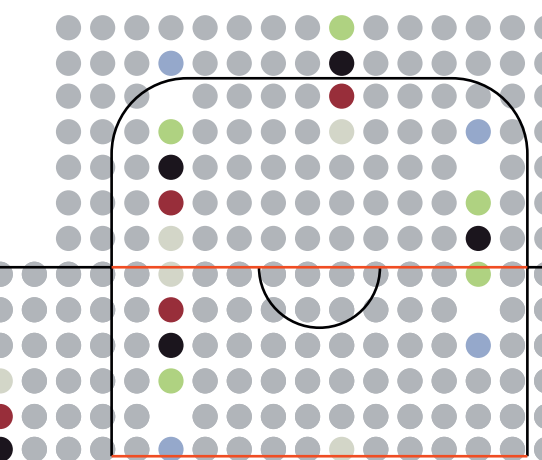
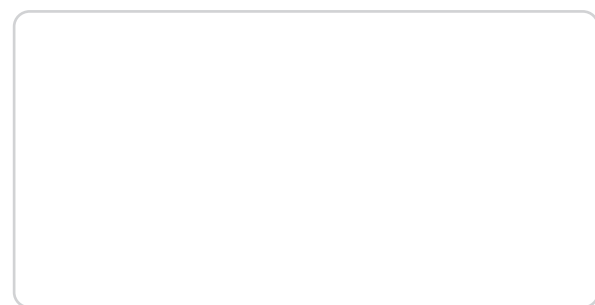




[enjoy wine outside]
egg-o



Ein herzliches Dankeschön, dass Sie sich für Ihr persönliches egg-o entschieden haben. Sie werden Ihr egg-o lieben und schätzen, egg-o wird nur Gutes über Sie berichten und Ihnen tolle Dienste leisten.

Wir wünschen eine lange und innige Freundschaft mit egg-o und geben Ihnen noch einige nützliche Informationen mit auf dem Weg. ...

1. Was Sie über egg-o wissen sollten?
Die Idee zu egg-o haben wir uns von den Aborigines abgeschaut. Design und Konzept ist von Norbert Spanninger und Herbert Ernst aus Wien/Österreich/Europa.

2. Wie egg-o funktioniert?
Deckel aufdrehen, gekühlten Wein aus dem Kühlschrank nehmen und Deckel auf die Flasche setzen. Deckel leicht drehen, sodass die Gummilamellen die Weinflasche umschließen. Deckel mit Weinflasche auf das egg-o geben. Deckel rastet ein - wenn Sie ein leises „Klick“ hören, fertig!

3. Was egg-o so alles kann?
egg-o kühlt vorgekühlten Wein entscheidend länger als seine Mitkühler. Der Deckel macht den Unterschied! egg-o hat den einzigartigen Griff integriert und ermöglicht daher erst das Ausschleiken von Wein mit Kühler, somit keine Wassertropfen und keine nassen Hände mehr. Die „eggoid“ Form von egg-o gestattet den bequemen Transport der gekühlten Weinflasche, z.B. für Picknick, Grillpartys und Strandbesuche. egg-o liebt aber auch Boote und Camping Mobile. Einfach ein Naturfreak unser egg-o!

5. Welche Flaschen mag egg-o?
egg-o ist sehr genügsam aber doch ein wenig wählerisch. Sie können den Großteil der Flaschenformen die es am Markt gibt, mit dem Standarddeckel verwenden. Ein Trick, falls es einmal eng wird: Entfernen Sie einfach den Bodengummi und schon gewinnen Sie Platz für Ihre Lieblingsflasche. Falls Sie einmal Sekt, Prosecco oder Champagner genießen wollen, einige Flaschenformen passen in egg-o! Einfach ausprobieren!

6. Was egg-o echt gerne hat?
Guten Wein genießen, egal ob weiß oder rot. Ausreichend frische Luft und der Duft nach grünem Gras und das Aroma von gegrilltem Fleisch oder Gemüse!

Thank you for having chosen your personal egg-o. You will love and appreciate your egg-o, egg-o will only report good things about you and render fantastic services.

We wish you a long and deep friendship with your egg-o and would like to give you some information to take along. ...

1. What you should know about egg-o?
We adopted the idea for egg-o from the aborigines. Design and concept are by Norbert Spanninger and Herbert Ernst from Vienna/Austria/Europe.

2. How egg-o works?
Twist the cap open, take the cooled wine out of the refrigerator and put the cap on the bottle. Twist the cap lightly, so that the rubber fins enclose the wine bottle. Cap with wine bottle into the egg-o[belly]. Cap locks when you hear a soft "click", done!

3. What egg-o can do?
It cools pre-cooled wine decisively longer than other coolers. The cap makes the difference! egg-o has a unique holder integrated and thus enables pouring wine with the cooler, thus no more drops of water and wet hands. The "eggoid" shape of egg-o enables for a comfortable transportation of the cooled wine bottle, i.e. for picnics, barbecue parties, and visits to the beach. egg-o loves boats and campers, too. Our egg-o is just a nature freak!

5. Which bottles does egg-o like?
egg-o is very frugal, but a little choosy, as well. You can use the bulk of the bottle shapes with a standard cap that are on the market. A trick in case it gets tight: Remove the rubber on the bottom and you've already won space for your favorite bottle. In case you want to enjoy sparkling wine, Prosecco, or champagne, some bottle shapes fit egg-o! Just try it!

6. What egg-o really likes?
Enjoying good wine, no matter whether it's white or red. Enough fresh air and the smell of green grass and the aroma of grilled meat or vegetables.

Félicitations! Vous venez d'opter pour "egg-o". Nous vous en remercions. Vous allez sans le moindre doute aimer et apprécier votre "egg-o". Il ne vous vaudra que du bien et vous rendra de superbes services.

Nous vous souhaitons une longue et intime cohabitation avec "egg-o". Voici, en passant, quelques informations qui pourront vous être utiles. ...

1. Ce que vous devez savoir à propos d' "egg-o"?
La conception d' "egg-o" est basée sur une idée des Aborigènes. On doit son design et son concept à Norbert Spanninger et Herbert Ernst originaire de Vienne/Autriche/Europe.

2. Comment fonctionne "egg-o"?
Il vous suffit dans un premier temps de desserrer le bouchon, de sortir votre vin frais du frigo et de fixer le bouchon sur la bouteille de vin. Tournez ensuite légèrement le bouchon de manière à ce que les lamelles en caoutchouc viennent enserrer la bouteille de vin. Placez alors le bouchon ainsi que la bouteille dans la partie "ventrale" d' "egg-o". Le bouchon s'encroûte: vous entendez un léger clic. Voilà, c'est tout simple!

3. Ce dont est capable "egg-o".
Il permet de refroidir un vin déjà frais bien plus longtemps que ses refroidisseurs concurrents. C'est le bouchon qui fait toute la différence! "egg-o" est doté d'une extraordinaire poignée intégrée et permet de servir le vin au moyen du refroidisseur. Ce dispositif est anti-goutte et permet d'éviter de se mouiller les mains. La forme d'oeuf de "egg-o" facilite le transport de la bouteille de vin refroidie, ce qui convient particulièrement bien pour les pique-nique, les journées barbecue et les visites sur la plage. "egg-o" affectionne également les bateaux et le camping. Notre "egg-o" est tout simplement un grand amateur de nature!

4. Pour quelles bouteilles egg-o convient-il?
"egg-o" est peu exigeant bien qu'il aime parfois n'en faire qu'à sa tête. Le bouchon standard s'adapte à la majorité des formes de bouteille disponibles sur le marché. Voici une astuce en cas de difficulté d'emploi: retirez simplement sa partie inférieure en caoutchouc pour gagner de la place et l'utiliser sur votre bouteille préférée. Si vous souhaitez déguster du champagne ou du Prosecco, sachez que certaines formes de leur bouteille entrent dans l' "egg-o" ! Il vous suffit d'essayer!

5. Qu'apprécie "egg-o" tout particulièrement?
Savourer su bon vin blanc ou rouge, se trouver dans un environnement où l'air est suffisamment frais, où l'herbe est parfumée et où ça sent bon la viande grillée ou le barbecue.