

# A MAGYAROKNAK KELL A JÓ BOR!

## Miért kell borhűtő a vendéglátóhelyekre



**A borhűtőkről beszélgettem baráti körben, amikor az egyik ismerősöm a következőt mesélte el (először nem akartam elhinni, de esküszik rá, hogy megtörtént!):**

Tavaly nyáron a baráti körének férfi tagjai elmentek ebédelni egy budapesti kertvendéglőbe. Régi szokásuk volt ez már: néha a fiúk csak úgy maguk közt, lányok - asszonyok nélkül. Beszélgettek a bizniszről, a fociról, a vitorlázásról, sokféle férfitémáról, közben ebédeltek.

Jó volt az idő, jó volt a társaság, finom volt az étel is - szóval szép gömbölyűnek tetszett a Világ.  
A jól sikerült ebédet egy pohár testes vörösborral akarták elbúcsúztatni.



Megérkeztek a borok - pohárban.  
Nem egy palack bort rendeltek, mert mindenki másféle bort szeretett volna inni, tehát poharas kiszerelés természetes volt. Éppen ezért teljesen elfogadható volt számukra, hogy néhány percet igénybevetett a poharas borkollekció összeállítása (voltak vagy tízen az asztal körül).

Koccintottak - volna, de meglepetten tapasztalták, hogy a vörösboruk olyan hideg volt, hogy a poharuk is párás lett. Persze azonnal szóltak, hogy „túl hideg a vörösbor!”

„Semmi gond, azonnal megoldjuk!” mondta - az egyébként remek - pincér. Elvitte a borospoharakat, majd szinte azonnal megjelent az új kollekcióval. „Ezt hogy csinálta ilyen gyorsan?” kérdezték meglepetten a vendégek. „Hát MEGMIKRÓZTAM egy kicsit. Így szoktuk.”  
Ezek után persze mindenki az asztalon hagyta a mikrós borát.

Nem gondolom, hogy ennyire súlyos lenne a helyzet mindenhol. Sőt! De ez asztori adta az ötletet, hogy a „Hogyan válasszon ipari konyhatechnológiai gép beszállítót?” tanulmányunk folytatása a borhűtőkről szóljon.

Hátha nem ismert még elég széles körben, hogy

- miért jó a borhűtő az étteremben, a bárban, vagy akár egy borospince fölé épített borkóstoló rendezvényteremben is?
- mitől borhűtő a borhűtő?

**„HÁT MEGMIKRÓZTAM  
EGY KICSIT. ÍGY SZOKTUK.”**

## JÁR A VENDÉGEINEK A JÓ BOR, EZ NEM KÉRDÉS!

A magyarországi borkultúra ugrásszerűen fejlődött az elmúlt évtizedben – és fejlődik tovább napjainkban is. Ezt a nívós borászatok, remek borok, a borfesztiválok, szakemberek és a borral – szőlővel – borkészítéssel foglalkozó szakirodalom számának és minőségének növekedése is jelzi.

Bármennyire is fejlődik azonban a borkultúra Magyarországon, a KSH adatai alapján az egy főre eső borfogyasztás azonban csökken.

Egyetlen vendéglátós szakember sem szeretné azonban, hogy ez a tendencia a saját éttermében is érvényesüljön. Nem csak az árás, hanem a minőség miatt is.

Ezt végiggondolva még fontosabb feladattá válik, hogy a vendéglátóhelyeken az egyre jobb minőségű borokat ideális körülmények között tároljuk és kínáljunk.

### Ennek 3 fő feltétele van:

1. Szerencsére minőségi borokat ma már megszámlálhatatlan helyről be lehet szerezni. Ezzel az első feltétel már teljesült is.

2. Gondolom Ön is tudja, hogy egy sommelier tanfolyam kereti között szinte mindent el tud sajátítani, amit a borokról illik és kell tudni.

Ezzel a második feltétel teljesült is: van már szakembere a bornak az Önök éttermében is. (Remélhetőleg a fenti kerthelyiség tulajdonosa is megoldotta már azóta ezt a problémáját!)

3. A harmadik feltételt – a borok szakszerű tárolását – azonban még mindig mostohagyerekként kezelik sok vendéglátóhelyen.

Ennek az az alapvető oka, hogy az ideális tárolás feltételrendszerének megteremtése jelentős anyagi ráfordítást igényel. Nem lehet ugyanis mindenki olyan szerencsés, hogy egy borospince nyílik az alagsorából.

**Összefoglaljuk tehát a (borospincén kívüli) bortárolási ismereteket, és tanácsot adunk Önnek, hogyan válasszon borhűtőt az éttermébe.**

## MERT A BOR ÉRTÉK

Ahogy az sem mindegy, hogy a pénzt, ékszereit, festményeit stb. hol és hogyan tárolja, úgy az sem mindegy, hogy a borai milyen környezetben várják, hogy „kiemeljék a vendégeit a hétköznapijaikból”. Persze az első és legjobb válasz: hát a borospincében!

De ha Önnek nincsen borospincéje, akkor is meg kell oldania a megfelelő és ideális bortárolást. Ha megadja, ami jó bornak jár, azt a vendégei is meghálálják majd önnek.

**„Ha megadja, ami a jó bornak jár, azt a vendégei is meghálálják.”**

**„AZ EGY FŐRE ESŐ  
BORFOGYASZTÁS  
AZONBAN CSÖKKEN.”**

# SAJÁT BOROSPINCE, DE A RAKTÁRBAN



**Mit tegyen, ha a kiváló borait tökéletes ízharmóniával kívánja megőrizni akár hosszabb időn keresztül is, hogy hetek, hónapok múlva is valóban felejthetetlen élményt nyújtson a vendégeinek?**

Ha borhűtőben tárolja, az hosszú ideig őrzi a bor tökéletességét! Mert a borhűtő biztosítja a megfelelő páratartalmat. A borospincék 68-75% páratartalmát az ipari hűtők általában nem tudják szavatolni, de a borhűtők kiváló környezetet nyújtanak. Ez fontos a parafa dugóval zárt palackok számára!

## TUDTA?

Néhány borhűtőben ezt nagyon egyedi módon oldják meg: a hűtési ciklusban az elpárologtatóról leolvadó víz egy belső tálcában gyűlik össze. Ebbe a tálcába apróra tört lávakövet tesznek. A porózus szerkezetű lávakő megtartja és nagyobb felületen párologtatja vissza a nedvességet, ezáltal biztosítva a magas páratartalmat. Mert a borhűtő gondoskodik a szellőzésről.

A borospince szellőzését nem lehet az ipari hűtőkkel megoldani. Pedig a parafa dugóval zárt palackok számára a szellőzést biztosítani kell. Sőt, ügyelni kell arra is, hogy mindig szennyeződésektől mentes levegővel szellőztessünk. A borhűtőkben a friss levegőt egy aktív szén szűrőn keresztül áramoltatják, így mindig tiszta levegő áramlik a borhűtő belsejébe.

## TUDTA?

Az aktív szén szűrőt minimálisan évente cserélni kell. Mert a borhűtő gondoskodik a bor nyugalmáról. A jó bor, mint tüzes nő, de képzelje el egy rossz alvás után! Nem véletlen, hogy a borospincékben teljes nyugalomban altatják a borokat. Így érnek össze a zamatok a nyugalmas évek alatt a borbarátok legnagyobb örömére.

## TUDTA?

Az ipari hűtők minden bekapcsolásnál és leállításnál megrázzák a betett palackokat, és ez a rendszeres rázkódás tönkreteszi a bort. Egy borhűtőnél ezt nem tapasztalhatja!

A borhűtő úgy őrzi bora nyugalmát, mint gondos testőr királynője álmát. Ezért a borhűtőből elővett bor töretlen, fenséges zamattal szerez örömet a vendégeinek.

**„A TÁLCÁBA  
APRÓRA TÖRT  
LÁVAKÖVET  
TESZNEK”**

**„A borhűtő úgy őrzi bora  
nyugalmát, mint gondos  
testőr királynője álmát.”**

Ha hosszabb ideig kell tárolnia a borait felszolgálatás előtt, akkor olyan borhűtőt érdemes választania, amelyik: 1 hőmérsékletű, nem üvegajtós, mert a tárolás az elsődleges szempont, nagy tárolási kapacitású.

# A GYORS FELSZOLGÁLÁS SIKERE, AMIT KÖNNYEN LEARATHAT



Hogyan tárolja fogyasztási hőmérsékleten a borait, hogy azok elővéve azonnal felszolgálhatóak legyenek a vendégei számára? Mint láttuk, nagyon kellemetlen élmény, ha nem megfelelő hőmérsékletű a felszolgált – esetenként borsos árú – bor. A mai borkultúra alapszabálya, hogy a különféle típusú boroknak eltérő az ideális fogyasztási hőmérséklete.

Nézze meg, (kissé egyszerűsítve) milyen hőmérsékletek ajánlhatók az egyes borfajtákhoz:

<b>+16°C-tól +18°C-ig</b>	<b>testes vörösborokhoz</b>
<b>+14°C-tól +15°C-ig</b>	<b>könnyű, fiatal vörösborokhoz</b>
<b>+12°C-tól +13°C-ig</b>	<b>desszert borokhoz</b>
<b>+10°C-tól +11°C-ig</b>	<b>rosé borokhoz</b>
<b>+9°C-tól +10°C-ig</b>	<b>fehér borokhoz</b>
<b>+5°C-tól + 8°C-ig</b>	<b>pezsgőkhöz, habzóborokhoz, jégborokhoz.</b>

A vendéglátásban elképzelhetetlen, hogy ne legyen a kínálatban a vörösbortől a pezsgőig – minden. De nem lehet minden hőmérséklethez egy-egy borhűtőt beállítani. Vagyis lehet, de nem érdemes: túl drága mulatság lenne a napi 20-30 üveg vörösborhoz, fehérborhoz stb. külön-külön borhűtőt vásárolni. Ráadásul sok étteremben el se férne! Viszont erre is van megoldás!

Egy borhűtő képes a belsejében 2-3 vagy akár 5 különböző hőmérsékletet is biztosítani egyidejűleg. Még akkor is, ha a külső hőmérséklet alacsonyabb, mint a szükséges belső hőmérséklet.

## TUDTA?

Bármennyire hihetelen, de néhány borhűtőben nemcsak hűtés, de fűtés is van. Így ha például a raktárában 15°C a hőmérséklet, egy remek borhűtő játszva beállítja a nemes borok tárolásához szükséges 14-18 °C - os hőmérsékleteket.

Az éttermébe, közvetlenül a felszolgáláshoz:  
a vendégtérbe elhelyezhető, üvegajtós, több különböző hőmérsékleti zónát biztosító borhűtő kiválasztását javasoljuk. A rendszeres, csoportos borkóstolók lebonyolításához, borétermekbe, borbárokba, ahol sokkal nagyobb a borfogyás, mint egy étteremben: nagyobb kapacitású, üvegajtós, egy azonos hőmérsékleti zónát biztosító borhűtő beszerzését javasoljuk a különböző fogyasztási hőmérsékleteknek megfelelően egy-egy darabot.



**„KÜLÖNFÉLE TÍPUSÚ  
BOROKNAK ELTÉRŐ AZ  
IDEÁLIS FOGYASZTÁSI  
HŐMÉRSÉKLETE”**

# A BORAINK A BÜSZKESÉGÜNK ETTŐL LEESIK A VENDÉGEK ÁLLA!



Ha szívesen megmutatná borkínálatát vendégeinek - amire joggal lehet büszke, hiszen többnyire saját maga válogatta -, válasszon olyan borhűtőt, ami méltó kelléke lehet a borok prezentációjának...

Ebben az esetben az üvegajtós borhűtő jelenthet ideális választást.

Jó dolog borainkat üvegajtós hűtőben tárolni, mert szemet gyönyörködtető látvány egy telipakolt hűtő a vendégtérben. Ezen kívül gazdaságos is az üvegajtós kivitel, mert a hűtőajtó kinyitása nélkül ki lehet választani a megfelelő bort. Érdemes figyelni arra, hogy az ajtó barna színű, UV szűrős üveggel legyen ellátva.

## TUDTA?

A normál üvegajtó az UV sugarak jórészét átengedi, ez ellen védeni kell az értékes gyűjteményt. Ha igazán elegáns megoldással szeretné elkápráztatni vendégeit, ne adja alább a borhűtő polcaival kapcsolatos elvárásait sem!



„A normál üvegajtó az UV sugarak nagy részét átengedi, ez ellen védeni kell az értékes gyűjteményt.”

A borhűtő az Ön éttermében éppen olyan kelléke a vendéglátás hangulatának, mint az italokkal teli polcok a mixer háta mögött a koktélbárban. Az igazán szép hűtőpolcok megkoronázzák az összehatást. Gőzölt nemesfából készülnek, gyönyörű felületeket mutatnak és kihúzhatóak.

Így megkönnyítik a választást és a borok kiszolgálását. A szép, igényes polcok nemcsak kihúzhatóak, de megdönthetőek is. Így a borok állva kellek magukat. Milyen más így választani! A megkezdett palackok tárolásához speciális polcot is beszerezhet, amelyeken állítva tárolhatja a palackokat.

Ha tehát büszkén meg szeretné mutatni gyűjteményét vendégeinek, válasszon olyan borhűtőt, amely: UV szűrős üvegajtóval felszerelt, kihúzható, és/vagy dönthető nemesfa polcokkal kényezteti vendégei esztétikai érzékét.

# A BOR ÉRTÉK, A BORHŰTŐ HOZZÁ A TREZOR



Ha biztosra szeretné venni, hogy kiváló borai biztonságos helyen várják a pillanatot, amikor vendégei elé kerülhetnek, használja a borhűtő zárját! Ha megkérdezné a borrajongókat, értéknek tartják-e a borokat, nyilvánvalóan nagy többségében helyeslő válaszokat gyűjthetne be. A bor tehát érték!

Mint minden értékünket a borokat is illik olyan helyen tartani, hogy a helyes tárolásuk ne kerülhessen veszélybe.

Használja a borhűtő zárját! Így azt is elkerülheti, hogy a borhűtőbe belenyúlva véletlenül megbabrálják a beállított hőmérsékleteket. Képzeld el az érzést, amikor a vendégek készen állnak a borkóstolóra, de kiderül, hogy a borok nem megfelelően vannak behűtve, egy igazi vendéglátós szakember számára ez igazi katasztrófa!

### TUDTA?

A 2 és 3 zónás borhűtők belső hőmérsékletét általában csak az ajtó kinyitása után lehet beállítani. A hőmérséklet beállító gomb ugyanis a térelváltató polcokba kerül beépítésre.

Ha mindig gondosan zárja a borhűtőt benne a felhalmozott kincsekkel, azzal akár katasztrófát előzhet meg!

**„Mindig gondosan zárja  
a borhűtőt, benne a  
felhalmozott kincsekkel.”**

## EGY JÓ BORHŪTŐ AZ ÉTTERMÉNEK DÍSZE



A borhűtő az étteremében is igazi bútordarab. Világítsa hát ki, tegye az értékesítő tér részévé! Mert ha nincs kivilágítva, az olyan mint éjszaka egy bezárt üzlet sötét kirakattal. Pedig a cél ennek pontosan az ellentéte: a benne tárolt borok ínycsiklandozó kínálata. Kár volna sötét pánccélszekrényként elképzelni...

A mai borhűtők világítása természetesen LED-es technológiát alkalmaz. Ennek megfelelően nemcsak ízletes és esztétikus, de utánozhatatlanul gazdaságos is. Vége már azoknak az időknek, amikor a pazar világításról a villanyszámla juthatott eszünkbe! Ilyen technológiával már nem lehet kérdés a kivilágítás.

### TUDTA?

A LED-es világítás előnyei a borhűtők tekintetében: A hagyományos izzóknál sokkal kevesebb energiát fogyaszt. Sokkal kevésbé melegíti a belső teret, nem ad annyi plusz munkát a hűtőmotoroknak. Erősebb, határozottabb fényt ad, mint a hagyományos világítás és nem sárgul be.

A fénye hidegben is egyenletes, nem vibrál és sokkal kevesebb káros kisugárzása van, mint a hagyományos világításnak. Egy szépen megvilágított borhűtő mellett nehéz visszautasítani a pincérének szíves kínálását. Kapcsolja hát be a világítást!

**„TEGYE AZ  
ÉRTÉKESÍTŐ  
TÉR RÉSZÉVÉ”**

# A BORHŰTŐ CSEENDBEN MŰKÖDIK, NEM ZAVARJA A VENDÉGEIT!



**„A borhűtők  
nem zavarják  
a vendégeit”**

A sarki boltban a pénztárnál pár percig elviseljük az italhűtők hangos mormogását.

Szerencsére a borhűtők nem zavarják a vendégeit hasonló zajongással. Néhány évvel ezelőtt a háztartási hűtőkre vonatkozó tájékoztatási kötelezettségek nem vonatkoztak a borhűtőkre. Így nem minden esetben volt ismert, hogy milyen a borhűtő zajszintje.

A legújabb európai uniós szabályozás már a borhűtőkre is vonatkozik. Ma minden borhűtőhöz ugyanolyan tájékoztatást (ún. „energiacimkét”) kell adni, mint a háztartási hűtőkészülékekre. A mai modern borhűtők zajszintje 38-40 dB(A), amely a legcsendesebb háztartási hűtőkével egyezik meg.

Felesleges volna azért aggódnia, hogy a frissen beszerzett borhűtő hangos zajjal zavarná a vendégeit.

## GARANCIA? IGEN!



Mint minden magyar kereskedelemben kapható hűtőre, a borhűtőkre is minimálisan 1 év garanciát adnak a gyártók, kereskedők. Azonban van olyan borhűtő (a LIEBHERR), amelyikkel már 4 év garancia jár Önnek.

Mostanában sajnos egyre többször találkozunk „kamionról leest”, gyártási szám nélküli borhűtővel. Ezekre soha senki nem tudja majd érvényesíteni a garanciát. Minden esetben ellenőrizze tehát, hogy a kiszemelt kereskedő is biztosítja-e a legalább egy 1 év garanciát!

Kellő körültekintéssel eljárva a garanciális feltételek nem jelenthetnek problémát, de ha hosszú garanciára és profi minőségre vágyik, válassza a LIEBHERR-t!

**„Ha hosszú garanciára és  
profi minőségre vágyik,  
válassza a LIEBHERR-t”**



# A HELYES VÁLASZTÁS MÁSIK TITKA: TÁJÉKOZÓDJON A GYÁRTÓ FELŐL!



A gyártó háza táján körülnézve könnyen felismerhető, kitől ajánlott borhűtőt vásárolni és ki lehet az, akit bizony jobb elkerülni... és vele együtt egy sor lehetséges problémát.

Amennyiben csak annyit tud a kiszemelt borhűtő gyártójáról, hogy lám, gyárt borhűtőt, ne legyen kétsége afelől, hogy ez édeskevés a helyes választáshoz! A hazai kínálatot végignézve a termékpalettán megtalálhatók igazán remek borhűtők és persze barnára festett fapolcos háztartási készülékek is, amelyek egyébként alkalmatlanok a helyes bortárolás céljára.

Vajon hogyan tájékozódhatna kimerítően ahhoz - felmérve az egyes gyártók kvalitását -, hogy kiválaszthassa azt a gyártót, akinek készülékében megbízhat? Ha mérlegeli az információkat, nagy múltú, megbízható gyártókat találhat!

Egy általános és remek tanácsot érdemes követnie: alaposan tanulmányozza át az egyes gyártók honlapjait az interneten! Nézze meg és olvassa el a borhűtőket részletező oldalait!

Keressen olyan gyártót, akinek weboldalán:

- minél több és részletesebb információt olvashat,
- minél több kifinomult megoldással találkozhat,
- minél nagyobb a borhűtő kínálat.

Ha részletes információkat talált a weboldalon és láthatóan széles választék áll rendelkezésre a választáshoz, jó eséllyel valódi, megbízható borhűtő gyártót talált. Ha mérlegeli az ár-érték arányt, azzal elkerülheti, hogy később becsapva érezze magát és nem eshet az "olcsó hús csapdájba". Bizonyára nem minden arany ami fénylik, de a borhűtő ára beszédes lehet!

## TUDTA?

A borhűtők a mai technikai színvonalon nyújtott szolgáltatásai messze fölötte vannak a hagyományos háztartási hűtők által nyújtottaknak. A használat célja és az igénybevétel mértéke sem ugyanaz, így nem meglepő, hogy a borhűtők árai meghaladják a háztartási készülékek árkategóriáit. Pont ezért gyanakvásra adhat okot a "gazdaságos" áron kínált borhűtő. Egyszerűen gondoljon arra, hogy olcsó borhűtőnek "híg a leve"!

Választás előtt tehát nézzen utána a kiszemelt gyártó által közölt információknak, vegye figyelembe az ár-érték arányt. Lehetőleg válasszon jól ismert, bejáratott márkát.

Ha így választja ki áhított borhűtőjét, kizárt, hogy később csalódást okozzon Önnek.

**„A BORHŰTŐ ÁRA  
BESZÉDES LEHET.”**



Töltse le a LIEBHERR  
borhűtő alkalmazást a telefonjára innen:  
<http://www.wine.liebherr.com/en-GB/130172.wfw>  
vagy olvassa be a TAG képet!



# VAN-E SZERVIZHÁTTÉR?



„Elnézést kérek Uram, de elromlott a borhűtőnk. Ezért az Ön által kért bor most egy kicsit melegebb, mint az ideális.” El tud képzelni egy ilyen mondatot egy étteremben? Ugye nem szívesen?

Nincsen annál bosszantóbb (és adott esetben pénzben is kifejezhető kárt okozó) helyzet, mint amikor Önnek kell magyarázkodnia, miért nem tudja vendégeit optimális hőmérsékletű borral kiszolgálni.

Egy igazán jó borhűtő beláthatatlanul hosszú időn át hibátlanul fogja szolgálni a vendégeit. Azonban ha átgondolja, mi van akkor, amikor mégis elromlik: rá fog jönni, hogy olyan borhűtőt kell vennie, amelynél megoldott a szervizelés.

De a borhűtő is csak egy gép. Mint ilyen, bizony előfordulhat, hogy nagy ritkán elromlik. Jellemzően minél megbízhatóbb márkát választott, annál ritkábban fordul elő ez a helyzet. Amikor viszont elromlik, akkor jól jöhet a gyors szakszervizelés! Gondoljon bele: az Ön éttermébe minden nap vendégek érkeznek. A bor nem fog megromlani, ha a borhűtő megáll, legfeljebb a bor hőmérséklete nem lesz megfelelő.

Azonban egy igazi vendéglátós számára komoly katasztrófa, ha nem képes tökéletes fogyasztási hőmérsékletű bort felszolgálni vendégeinek.

Ezért ha körültekintően választja ki borhűtőjét - figyelembe véve a szervizhátteret is - nem érhetik meglepetések. Azon ritka, véletlen alkalmakkor sem, amikor a borhűtő sztrájkol... Így mindig számíthat arra, hogy mindig éppen a megfelelő hőmérsékletű borokat teheti a vendégei asztalára.

A lényeg mindig erre az utolsó kérdésre adott válaszokban van („mert olcsó; mert jó a cucc; mert korrekt a cég; mert megbízható a cég; mert szakértő cég; stb.).

Azonban nem mindig azonosak a kiválasztási szempontok. Döntsön a saját szempontrendszer alapján!

**„OLYAN BORHŰTŐT  
KELL VENNIE, AMELYNÉL  
MEGOLDOTT A  
SZERVIZELÉS”**



# SZERETNÉ ELSZÁLLÍTANI? INKÁBB BÍZZA MÁSRA!



Legyünk őszinték... Amikor borhűtőt vásárol, igenis átlagon felüli igényét elégíti ki. A kereskedő akinél vásárolja, tiszteletben fogja ezt tartani és fel fogja ajánlani, hogy hazaszállítja Önnek. Ha nem így van, keressen másik kereskedőt! A leggyakoribb kérdések egyike a vásárlók részéről, vajon hogyan lehet szállítani a borhűtőt? Oldalára lehet fordítani?

**Ezt a gondot ne vegye a vállára! Engedje meg, hogy kiszolgálják! Engedje meg a kereskedőnek** - akit megtisztel vásárlásával - , hogy hazaszállítsa Önnek a borhűtőt. Ma már egyre több olyan kereskedőt talál, aki örömmel szolgáltatja ezt Önnek.

# HÁNY LITERES HŰTŐRE VAN SZÜKSÉGE? MEKKORA BORHŰTŐT VÁLASSZON?



Talán erre a kérdésre a legnehezebb a válasz.

- Amennyiben étterembe – bárba – szivarszobába, stb. szeretne borhűtőt elhelyezni, akkor a napi várható borfogyáshoz kell kalkulálni a tárolási kapacitást.

## „MINDEN ESETBEN KÉRJEN TANÁCSOT A FORGALMAZÓ CÉG ÉRTÉKESÍTŐJÉTŐL!”

Ha: naponta 10-15 palack fehérbor (10-15 palack rosé) és 15-20 palack vörösbor, stb. a várható maximális borfogyás, akkor 1 db, több különböző hőmérsékleti zónát biztosító borhűtő szükséges Önnek. (A hűtési zónák számát a tárolt borok típusa határozza meg.)

- Borozókba, borbárokba, borétermekbe, rendszeresen szervezett borkóstolásokhoz mindenképpen minimálisan annyi darab (legnagyobb kapacitású) ahány féle „felszolgálati hőmérsékletet” igényel a borválasztéka. (Pl. 1 db fehérboros hűtő, 1 db vörösboros hűtő, stb.) 1 hőmérsékleti zónás borhűtő beszerzését javasoljuk.

Ezek persze csak általános szabályok. Vásárlás előtt minden esetben kérjen tanácsot a forgalmazó cég értékesítőjétől!

## KELL-E A PINCÉBE A BORKÓSTOLÁSHOZ BORHŰTŐ?



Ha idáig eljutott az olvasásban, akkor már Ön is tudja a választ: IGEN, kell. Azért kell, mert a pince hőmérséklete nem biztosítja minden típusú bornak az ideális fogyasztási hőmérsékletet.

**Például:** a testes vörösborok ideális tárolási hőmérséklete 8-12°C; míg az optimális fogyasztási hőmérséklete akár 20°C is lehet.

Egy körültekintően választott megbízható borhűtő új minőséget hoz az éttermének.

**„Nem biztosítja minden típusú bornak az ideális fogyasztási hőmérsékletet.”**

### De mást is:

- Kiválóan őrzött minőségű, fogyasztásra előkészített borokat, bármikor is jöjjön a vendég,
- Szép új bútordarabot az értékesítési térbe,
- Megnövelt önbizalmat a pincéireinek,
- Speciális borvacsorák megrendezéséhez szükséges tökéletes háttér.

Ha megadja a bornak ami jár, új minőséget nyerhet vele az éttermében!

