



Two coloured stoppers!
Zwei farbige Stopten!

- 1. OPEN UP
- 2. AMPHORIA
- 3. VINARMONY
- 4. OPENING
- 5. FRESHNESS
- 6. EXPLORE
- 7. TECHNICA
- 8. SPECIFIC

Drop Control

a new reflex

Drop control is an exclusive treatment applied to all C&S carafes to allow a more precise wine service. Drop control is affiliated with restaurants and independents striving for an impeccable service.

Drop control is completely invisible and makes absolutely no difference to the taste or appearance of the wine.



ein neuer reflex

Der DROP CONTROL, ein Tropfenfänger, der exklusiv auf allen Chef & Sommelier Karaffen vorhanden ist und ein präzises Einschenken des Weins ermöglicht. Nicht nur Privatpersonen, sondern auch Gastronomen, die einen einwandfreien Service bieten möchten, wissen den DROP CONTROL zu schätzen.

DROP CONTROL ist absolut unsichtbar und hat keinerlei Auswirkungen auf die Qualität der Weine.



Chef & Sommelier

www.chefsommelier.com

Chef & Sommelier is a brand
from the Arc International Group
*Chef & Sommelier ist eine Marke
der Gruppe Arc International*

62510 ARQUES

Conception graphique et photos : © TerCéa un service d'Arc International - Impression IMPRESSION DIRECTE RC 429 207 608 AN 566/11 H



DECANTERS - KARAFFEN



PERFECT SERVICE OF WINE
THANKS TO THE NEW **DROP CONTROL** ANTI-DROP TREATMENT.

*Einwandfreies Einschenken
von Wein dank der neuen
Tropfschutzbehandlung
DROP CONTROL.*



Chef & Sommelier



Control of the perfect service of wine

Who among us has never spilled a drop, when pouring wine from a carafe, stained the tablecloth and lamented this little accident to a beautifully appointed table? In order to end the « drop which stains » syndrome, Chef & Sommelier has developed a special treatment for the necks of carafes called **DROP CONTROL**.

DROP CONTROL ensures a confident service of wine by every movement and for every guest. How? By retaining the drop, which unavoidably runs down the neck of the carafe. You can now enjoy your table without having to worry with the service. **DROP CONTROL** is featured on the jewel of the collection, the "Grand Finale" blown glass carafe of exceptionally elegant design both refined and very ergonomic. All the C&S decanters profit from this exceptional advantage.



DROP CONTROL is spectacular

The 'magic' is wrought thanks to a water-repellent process, which pushes away liquids from the first five centimetres of the neck of the carafe and which is a very advanced process, which occupied six months' research and development at the Arc International research center.

The process ensures perfect serving with an easy movement, which enhances the beauty of the carafe and most importantly, the quality of the wine.

DROP CONTROL is invisible

It is a completely translucent coating, which does not in any way alter the pure transparency of the carafe. It is completely unsuspected by the eye.

DROP CONTROL is odourless

The treatment is completely neutral. Since it does not involve any interchange of components with the wine during its passage through the neck, it does not bring about any modification of aroma or taste of the wine.



O failure
Onne Fehler

☆ spectacular
spektakulär

👁 invisible
unsichtbar

👃 odourless
geruchlos

Einwandfreies Einschenken von Wein aus der Karaffe

Wer hat beim Einschenken aus einer Karaffe noch nie einen Tropfen Wein verschüttet? Flecken auf einer Tischdecke verursacht und diesen misslichen Unfall auf einer hübsch gedeckten Tafel beklagt? Um Schluss zu machen mit den „Tropfenflecken“ hat Chef & Sommelier eine spezielle Behandlung des Halses von Karaffen entwickelt, die unter den Namen DROP CONTROL firmiert.

DROP CONTROL garantiert bei jedem Einschenken dem Gast einen reibungslosen Ablauf. Wie? Indem der Tropfen zurückgehalten wird. Indem der Tropfen unweigerlich am Hals der Karaffe herabfließt. Künftig können Sie Ihre Tafel in aller Gelassenheit genießen. Gegenwärtig gibt es diese Behandlung beim Prunkstück der Marke: der mundgeblasenen Kristallkaraffe Grand Finale mit ihrem außergewöhnlich eleganten Design. Alle C&S Karaffen verfügen über diesen einzigartigen Vorteil.

DROP CONTROL ist spektakulär

Der „Zauber“ funktioniert dank eines hydrophoben Verfahrens, das Flüssigkeiten auf den ersten fünf Zentimetern des Karaffenhalses abstößt. Ein hochentwickeltes Verfahren, für das sechs Monate Forschung und Entwicklung im Forschungszentrum von Arc International erforderlich waren.

Das Verfahren garantiert ein tadelloses Einschenken mit einer Leichtigkeit, die die Schönheit der Karaffe und vor allem die Qualität des Weins noch stärker hervorhebt.

DROP CONTROL ist unsichtbar

Die Beschichtung ist absolut lichtdurchlässig und beeinträchtigt in keiner Weise die reine Transparenz der Karaffe. Sie ist mit bloßem Auge nicht zu sehen.

DROP CONTROL ist geruchlos

Die Behandlung ist absolut neutral. Es findet keinerlei Austausch mit dem Wein statt, während er durch den Hals der Karaffe fließt. Es kommt zu keinerlei Veränderung des Aromas oder des Geschmacks des Weins.

