



STEADY SPOUT^{2.0}

THE EVOLUTION OF THE METAL POURER

157 BERM

PIAZZA
Happy
Hour

COLLEZIONE BAR BAR COLLECTION

MIX THE DRINKS



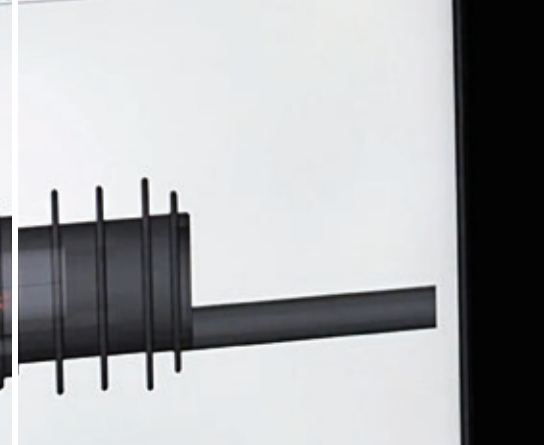
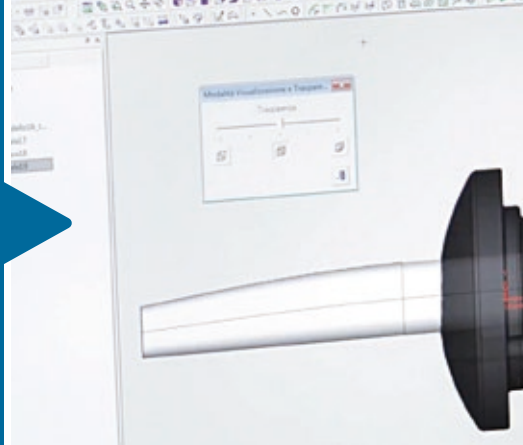
THE SECOND GENERATION
OF THE BEST METAL
POURER ON THE MARKET.
COMPOSED OF ONLY TWO PIECES,
GUARANTEES IMPROVED
PERFORMANCE FOR AN EFFICIENCY
WITHOUT COMPARISON

LA SECONDA GENERAZIONE
DEL PIÙ VALIDO METAL
POURER SUL MERCATO.
COMPOSTO DA DUE SOLI PEZZI,
GARANTISCE PRESTAZIONI
ANCORA MIGLIORATE
PER UN'EFFICACIA
SENZA PARAGONI



STEADYSPOUT^{2.0}
THE EVOLUTION OF THE METAL POURER

CONCEIVED, DESIGNED
AND MANUFACTURED
ENTIRELY IN ITALY.
PATENTED BY PIAZZA
**IDEATO, PROGETTATO
E PRODOTTO INTERAMENTE
IN ITALIA.
BREVETTATO DA PIAZZA**



HIGH-PRECISION
LASER PROCESSED.
PERFECTLY CALIBRATED
DIAMETER, TAPERING
AND INCLINATION OF THE
STAINLESS STEEL REED
**SALDATURA AL LASER
DI ALTA PRECISIONE.
DIAMETRO, RASTREMATURA
E INCLINAZIONE DELLA
CANNUCCIA IN ACCIAIO
CALIBRATI ALLA PERFEZIONE**



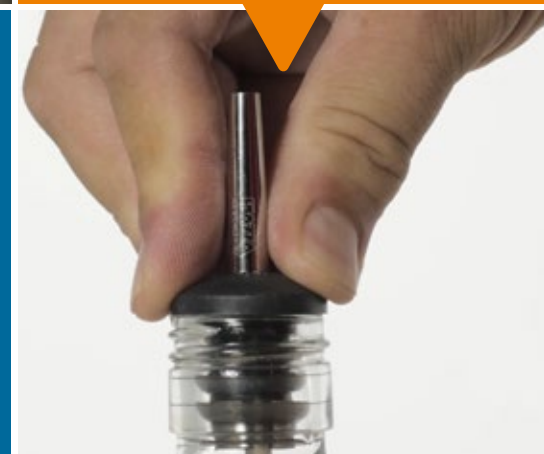
EVEN EASIER AND FASTER
TO PLUG AND TO UNPLUG,
THANKS TO THE BODY IN
SPECIAL POLYMER WITH
"SHAPE-MEMORY" EFFECT

**INSERIMENTO E
DISINSERIMENTO ANCORA
PIÙ FACILE E VELOCE,
GRAZIE AL CORPO IN SPECIALE
POLIMERO PLASTICO
CON EFFETTO "MEMORY"**



ALWAYS CONSTANT RATE
OF POURING AT 157 BPM.
EFFECTIVENESS AND CONSTANCY
OF ITS PERFORMANCES
ACCURATELY TESTED

**FLUSSO COSTANTE
E UNIFORME A 157 BPM.
EFFICACIA E COSTANZA
DELLE PRESTAZIONI
ACCURATAMENTE TESTATE**



RECOMMENDED BY
PROFESSIONAL BARTENDERS.
PERFECT FOR THE JUMPING
TECHNIQUE

**PREDILETTO DAI
PROFESSIONISTI
DEL BARTENDING.
IDEALE PER LA TECNICA
DEL JUMPING**



STEADY SPOUT^{2.0}

THE EVOLUTION OF THE METAL 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 POLIMERO PLASTICO DOTATO DI "MEMORIA"**
- **ADATTO PER BOTTIGLIE DA Ø18 A Ø21,5 MM**
- **LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE**



SEE THE VIDEO
AND DISCOVER HOW
WE MANUFACTURE IT

**GUARDA IL VIDEO
E SCOPRI COME
LO PRODUCIAMO**

PIAZZA

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

TRY IT BY PREPARING OUR COCKTAIL 'HAPPY 125'
The cocktail created specially for our 125th anniversary

PROVALO PREPARANDO IL NOSTRO COCKTAIL "HAPPY 125"

Il cocktail studiato appositamente per il nostro 125° anniversario



INGREDIENTS **INGREDIENTI**

1½ oz. Vodka,
½ oz. Triple Sec,
1 oz. 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. Svuotare 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.