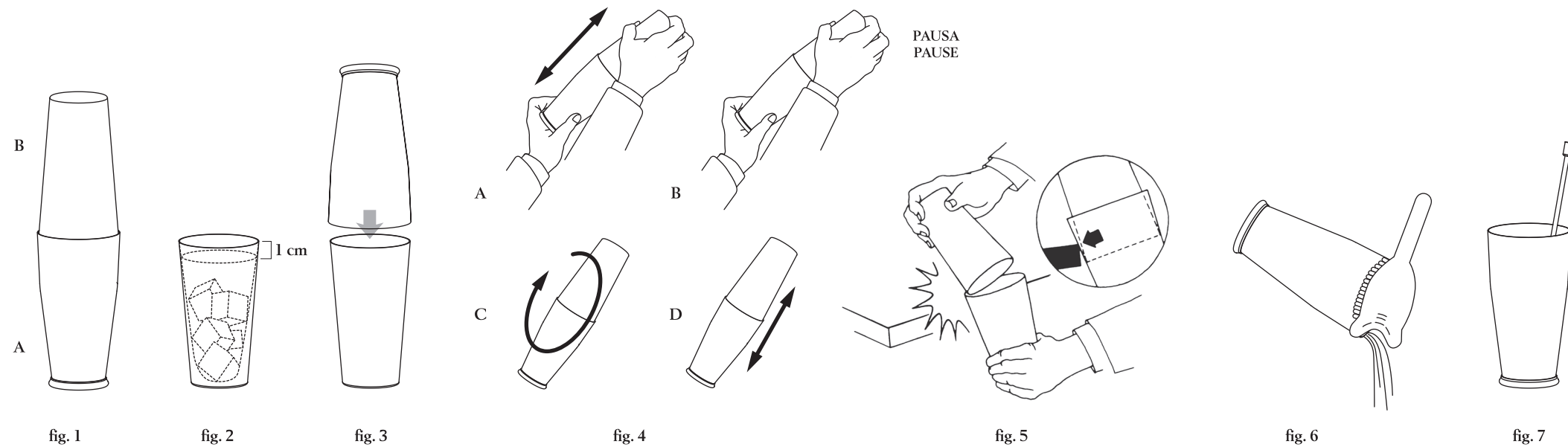




5050 Agitatore americano o “Boston”

Il nostro shaker 5050, disegnato da Ettore Sottsass nel 1979 con la consulenza di Alberto Gozzi, è del tipo americano o Boston e rappresenta la variante tipologica preferita dai barman professionisti. È così chiamato perché la leggenda vuole che questa variante tipologica sia nata a bordo di un transatlantico in rotta tra Boston e l'Europa verso la fine dell'Ottocento. È costituito da due parti che si incastrano una nell'altra: un bicchierone in acciaio inossidabile 18/10 flessibile (fig. 1A) e un bicchiere, di minori dimensioni che nella versione originale è realizzato in vetro ad alto spessore e nella versione attuale è realizzato in acciaio inossidabile 18/10 (fig. 1B).

Istruzioni d'uso

Mettete nel bicchiere più piccolo il ghiaccio e versate i liquori secondo l'ordine indicato dalla ricetta (fig. 2).

Per una corretta shakerata riempite lo shaker al massimo fino a un centimetro dal bordo del bicchiere più piccolo (fig. 2). Questo accorgimento lascia, all'interno dello shaker, lo spazio sufficiente per una miscelatura più completa. Incastrate il bicchiere più grande su quello più piccolo con un colpo deciso (fig. 3). Impugnate lo shaker come mostrato in figura e iniziate a shakerare con una serie di movimenti diagonali e dal basso verso l'alto interrompendoli con una pausa (fig. 4A e B). Fate fare mezzo giro circolare allo shaker per facilitare l'incorporazione del contenuto (fig. 4C e D). Aprite lo shaker con una leggera botta sullo spigolo del tavolo, un po' sopra al punto d'incastro dei due bicchieri (fig. 5). Tenete i due bicchieri in posizione tale che il contenuto resti tutto nel bicchiere più grande. Mettete il passino sulla bocca dello shaker per impedire il passaggio del ghiaccio o di altri residui e versate il cocktail (fig. 6). Il bicchierone in acciaio dello shaker Boston Alessi può essere usato come comodo mixing glass, abbinato al cucchiaino miselatore (fig. 7).

5050 American or “Boston” shaker

Our 5050 shaker, designed by Ettore Sottsass in 1979 with assistance from Alberto Gozzi, is the 'American' or Boston shaker, the type preferred by professional barmen. The name is a reference to the idea that this shaker was invented on a transatlantic liner that travelled between Boston and Europe near the end of the 1800s. The shaker consists of two parts which fit one into the other: a large tumbler made of 18/10 flexible stainless steel (fig. 1A) and a smaller tumbler, originally made of very thick glass, now made of 18/10 stainless steel (fig. 1B).

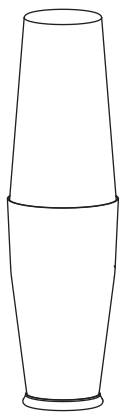
Instructions for use

Put the ice in the smaller tumbler and pour in the ingredients as specified by the recipe (fig. 2). For a proper shake, fill the shaker no higher than one centimetre from the edge of the smaller tumbler (fig. 2).

This ensures sufficient free space inside the shaker for the ingredients to mix. Fit the larger tumbler onto the smaller one with a firm blow (fig. 3). Take hold of the shaker as shown in the illustration and shake with diagonal, upward movements followed by a pause (fig. 4A and B). Move the shaker in a half circle to help incorporate the contents (fig. 4C and D). Open the shaker with a light tap against the edge of the table a little above the point where the two tumblers join (fig. 5). Hold the two tumblers in such a way that all the contents remain in the larger tumbler. Place the strainer over the mouth of the shaker to keep out any ice and other residue and pour the cocktail (fig. 6). The large steel tumbler of the Alessi Boston shaker can be used with the mixing spoon as an handy mixing glass (fig. 7).

alessi.com
ALESSI

ALESSI



5050
Agitatore americano - “Boston” shaker
design Ettore Sottsass 2020 (1979)

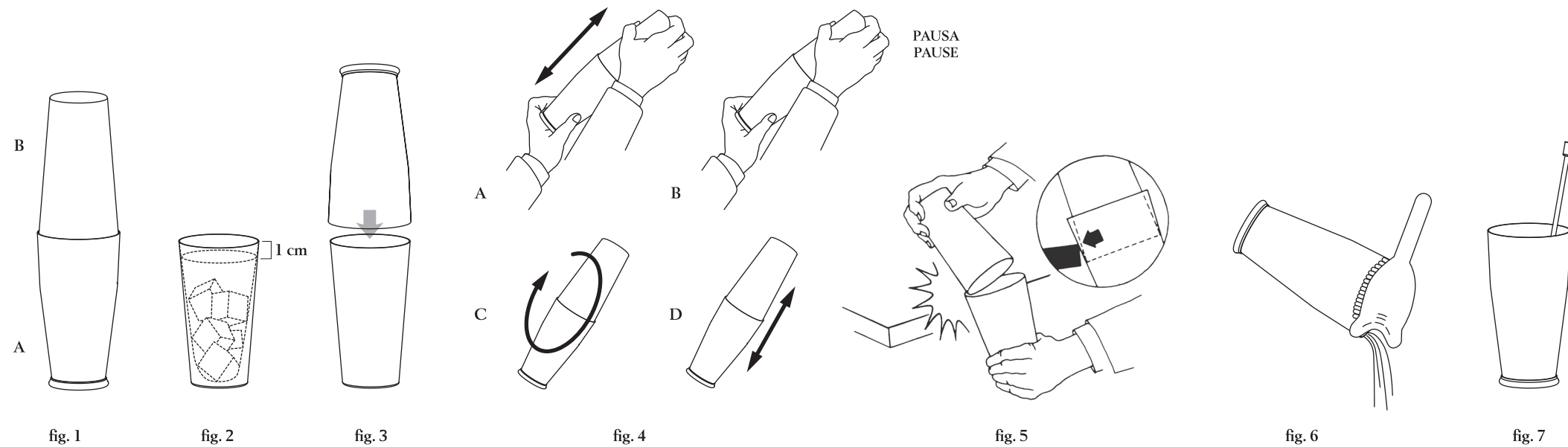


fig. 1

fig. 2

fig. 3

fig. 4

fig. 5

fig. 6

fig. 7

5050

Shaker américain ou “Boston”

Notre shaker 5050, dessiné par Ettore Sottsass en 1979 avec la consultation d'Alberto Gozzi, est du type américain ou Boston et représente le modèle préféré des barmen professionnels.

Il s'appelle ainsi parce la légende veut que ce type de variante soit né à bord d'un transatlantique navigant entre Boston et l'Europe vers la fin du XIXème siècle.

Il est constitué de deux parties qui s'encastrent l'une dans l'autre: un grand gobelet en acier inoxydable 18/10 flexible (fig. 1A) et un gobelet de plus petite taille qui, dans la version originale, est réalisé en verre épais et dans la version actuelle, en acier inoxydable 18/10 (fig. 1B).

Mode d'emploi

Mettez la glace dans le plus petit gobelet et versez les alcools selon l'ordre indiqué dans la recette (fig. 2).

Pour un bon mélange, remplissez le shaker au maximum jusqu'à un centimètre du bord du plus petit gobelet (fig. 2).

Cette astuce laisse, à l'intérieur du shaker, l'espace suffisant pour un mélange plus complet.

Encastrez le plus grand gobelet dans le plus petit d'un coup sec (fig. 3).

Saisissez le shaker comme indiqué dans la figure et commencez à agiter avec une série de mouvements diagonaux et du bas vers le haut en les interrompant par une pause (fig. 4A et B). Faites faire un demi-tour au shaker pour faciliter le mélange du contenu (fig. 4C et D).

Ouvrez le shaker en donnant un léger coup sur le coin de la table, un peu au-dessus du point d'emboîtement des deux gobelets (fig. 5).

Tenez les deux gobelets dans une position telle que le contenu reste entièrement dans le plus grand.

Mettez la passoire à cocktail au bord du shaker pour empêcher le passage de la glace ou d'autres résidus et versez le cocktail (fig. 6).

Le grand gobelet en acier du shaker Boston Alessi peut être utilisé comme un pratique “Mixing glass”, associé à la cuillère à mélanger (fig. 7).

5050

Amerikanischer oder Boston-Shaker

Das Modell 5050, das Ettore Sottsass 1979 zusammen mit Alberto Gozzi designte, ist ein amerikanischer oder Boston-Shaker. Diese Variante wird von professionellen Barkeepern bevorzugt. Angeblich rührt der Name daher, dass dieser Shakertyp im späten neunzehnten Jahrhundert an Bord eines Ozeandampfers auf dem Weg zwischen Boston und Europa erfunden wurde. Er besteht aus zwei Teilen, die ineinander einrasten: einem großen Becher aus biegsamem Edelstahl 18/10 (Abb. 1A) und einem kleineren Becher, der in der Originalausführung aus dickem Glas gefertigt war und in der aktuellen Version aus Edelstahl 18/10 besteht (Abb. 1B).

Gebrauchsanweisung

Geben Sie das Eis in den kleineren Becher und gießen Sie die Spirituosen in der Reihenfolge laut Rezept ein (Abb. 2). Um die Zutaten richtig shaken zu

können, füllen Sie den Shaker höchstens bis 1 cm unter dem Rand des kleineren Bechers (Abb. 2). Dadurch bleibt genügend Platz im Shaker für eine bessere Durchmischung. Fixieren Sie den großen auf den kleinen Becher mit einem Schlag (Abb. 3). Halten Sie den Shaker wie in der Abbildung gezeigt und beginnen Sie, ihn diagonal und von unten nach oben zu schütteln, machen Sie dabei eine Pause zwischen den Bewegungen (Abb. 4A und B). Drehen Sie den Shaker um eine halbe Umdrehung, um die Zutaten richtig zu vermengen (Abb. 4C und D).

Um ihn zu öffnen, stoßen Sie den Shaker sanft gegen die Tischkante, etwas über dem Verbindungspunkt der beiden Becher (Abb. 5).

Halten Sie die beiden Becher so, dass der Inhalt vollständig im größeren Becher bleibt. Halten Sie den Strainer am Ausguss des Shakers, um Eis und andere Rückstände zu sieben und schenken Sie den Cocktail ein (Abb. 6).

Mit dem Mischlöffel kann man den Stahlbecher des Boston-Shakers von Alessi ganz einfach als Rührglas verwenden (Abb. 7).