

The Smoke Bubble™

Instructions

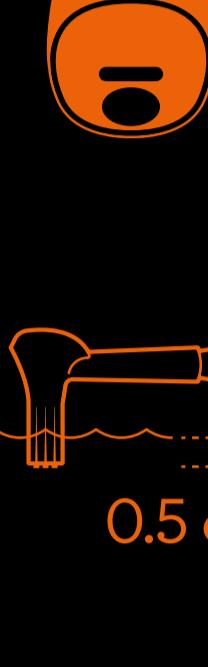
1

Pour the Bubble Liquid™ mix into the bubble dish.



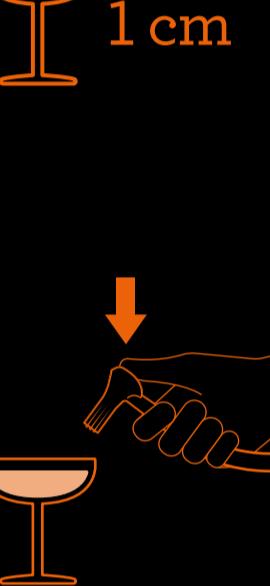
2

Add woodchips to the Smoking Gun® chamber.



3

Use an atomizer to prep the beverage surface.



4

Turn the Smoking Gun® on and ignite the woodchips.



5

Dip the bubble barrel into the Bubble Liquid™.



6

Hold the barrel above drink surface at a 45° angle.



7

Place thumb over the barrel opening to redirect the smoke flow.



8

Once the bubble touches the rim, pull backwards as size increases.



9

To close the bubble, gently tug the barrel to the side.



Tips & Tricks

1

Use a clean glass with a wet rim for the perfect bubble.



2

If ambient humidity is low, gently spritzing a completed bubble may help with longevity.

3

Ice and/or carbonation may pop the bubble.

4

Keep the Bubble Liquid™ at room temperature.

5

Use glassware with soft, rolled edges.

6

Gently shake the Bubble Liquid™ occasionally to prevent settling.

Breville

| Commercial

The Smoke Bubble™

Instructions

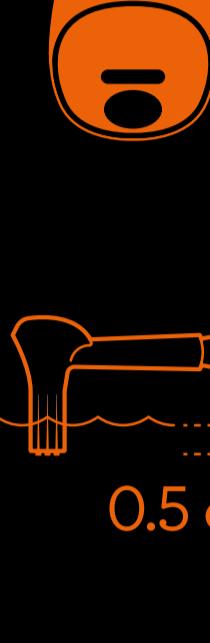
1

Versez le mélange Bubble Liquid™ dans le plat à bulles.



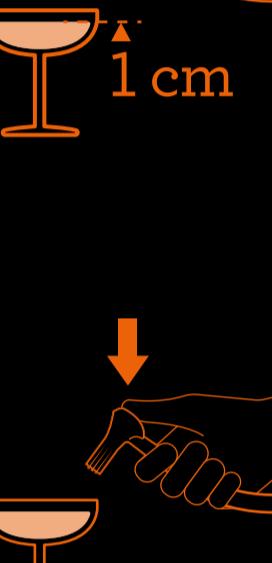
2

Ajoutez des copeaux de bois dans la chambre du Smoking Gun™.



3

Utilisez un atomiseur pour préparer la surface de la boisson.



4

Mettez le Smoking Gun™ en marche et enflammez les copeaux de bois.



7

Tenez le canon au-dessus de la surface de la boisson à un angle de 45°.



8

Une fois que les bulles touchent le bord, tirez le canon vers l'arrière à mesure que leur taille augmente.



9

Pour fermer la bulle, tirez doucement le canon sur le côté.



1

Utilisez un verre propre au bord humide pour obtenir la bulle parfaite.



2

Vaporiser doucement une bulle pleinement formée peut prolonger sa durée de vie si l'humidité ambiante est faible.

3

La glace et la carbonatation peuvent faire éclater la bulle.

4

Conservez le mélange Bubble Liquid™ à température ambiante.

5

Utilisez des verres au bord lisse et roulé.

6

De temps à autre, agitez doucement le mélange Bubble Liquid™ pour éviter la formation de dépôts.

Conseils et astuces

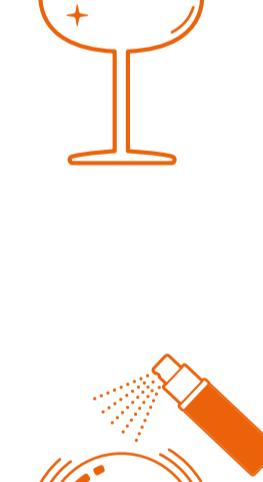
1

Utilisez un verre propre au bord humide pour obtenir la bulle parfaite.



2

Vaporiser doucement une bulle pleinement formée peut prolonger sa durée de vie si l'humidité ambiante est faible.



3

La glace et la carbonatation peuvent faire éclater la bulle.



4

Conservez le mélange Bubble Liquid™ à température ambiante.



5

Utilisez des verres au bord lisse et roulé.



6

De temps à autre, agitez doucement le mélange Bubble Liquid™ pour éviter la formation de dépôts.



Breville | Commercial

The Smoke Bubble™

Instrucciones

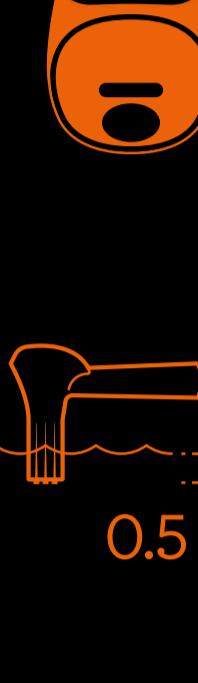
1

Vierte la mezcla de Bubble Liquid™ en la bandeja de burbujas.



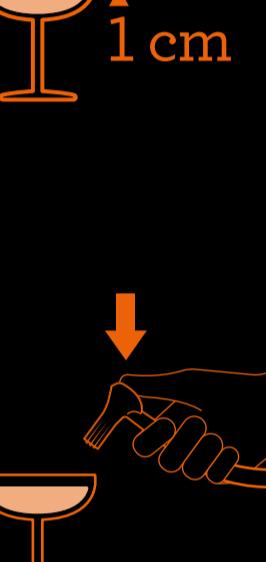
2

Agrega astillas de madera a la cámara de la Smoking Gun™.



3

Con un atomizador, prepara la superficie de la bebida.



4

Activa la Smoking Gun™ y enciende las astillas de madera.



7

Coloca el pulgar sobre el cañón para dirigir el flujo de humo.



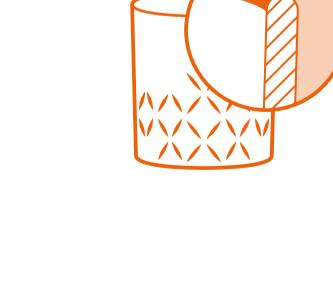
8

Aleja suavemente el cañón cuando la burbuja haya alcanzado el borde de la copa.



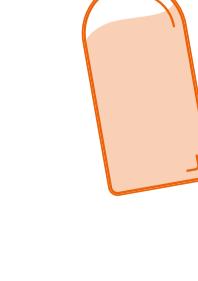
9

Para soltar la burbuja, aleja suavemente el cañón.



6

Mantén el Bubble Liquid™ a temperatura ambiente.



1

Para obtener la burbuja perfecta, usa una copa limpia y humedecé las orillas.



2

En ambientes secos, rocía suavemente la burbuja para que permanezca por más tiempo.

3

El hielo y las bebidas con gas pueden hacer que la burbuja explote.

4

Mantén el Bubble Liquid™ a temperatura ambiente.

5

Usa cristalería con bordes curvos y sin filo.

6

De vez en cuando agita suavemente el Bubble Liquid™ para evitar que se asiente.

Breville | Commercial