

Final Touch®

Watermelon Keg

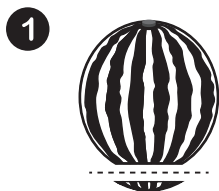
TAPPING KIT

www.AlwaysFinalTouch.com

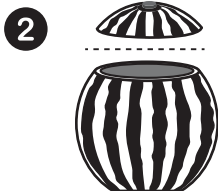


**Also Works
Great With
Pumpkins
TOO!**

What you need: 1. One large watermelon 2. Large sharp knife 3. Large wooden spoon 4. Large bowl



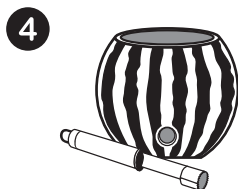
If the watermelon does not stand upright, slice about 1/3 of an inch off the bottom to keep it upright. Avoid cutting through the watermelon's outer rind to prevent leaking.



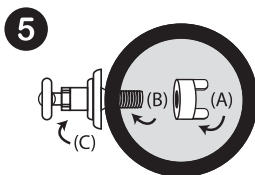
Cut about 1/2 inch off the top to create the lid.



Scoop and clean out all the innards and set aside. Leave about 2 inches at the bottom to help prevent leaking.



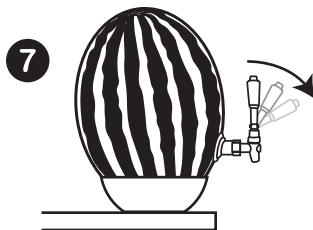
Use the included coring tool and make a hole 2 to 3 inches above the bottom of the watermelon.



Insert the faucet (C) through the hole in the watermelon and ensure the silicone seal is on the outside. Replace and tighten the locking nut (A) onto the shank (B).



Fill the watermelon with drink of choice and replace lid. Avoid filling with thick or chunky fluids, tap may clog.



Place the watermelon on the edge of a table or in a small bowl. Pull handle forward to dispense. Push the handle back to stop dispensing.

Watermelon Agua Fresca

If no children are present, add vodka to taste.
Ratio ingredients based upon watermelon capacity.

- 4 cups cubed seeded watermelon
- 1/2 cup water
- 1/2 cup white sugar, or to taste

- lime slices
- fresh mint leaves
- ice

Add watermelon and water in a blender. Purée until smooth. Add sugar to taste. Strain and press the mixture through a fine-mesh strainer into the watermelon. Slice the lime into half slices and place one half slice into each glass along with 3 mint leaves. Crush with a cocktail muddler and then fill each glass with ice. Fill each glass from the tap and stir before serving.

pastèque en fût

TIREUSE À FRUITS

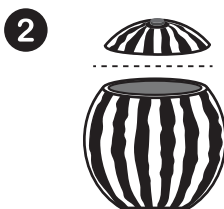
Fonctionne très bien avec des citrouilles aussi!



Accessoires nécessaires: 1. Une grande pastèque 2. Grand couteau aiguisé 3. Grande cuillère en bois 4. Grand bol



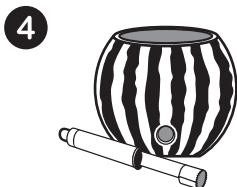
Si la pastèque ne peut pas tenir debout, découper environ un tiers de pouce du dessous pour le faire tenir en équilibre. Faire attention de ne pas couper à travers la couenne extérieure de la pastèque pour éviter les fuites.



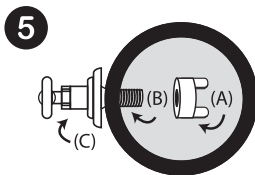
Découper un demi-pouce du dessus de la pastèque pour créer le couvercle.



Enlever la chair et la mettre de côté. Laisser environ deux pouces du bas pour aider à prévenir la fuite.



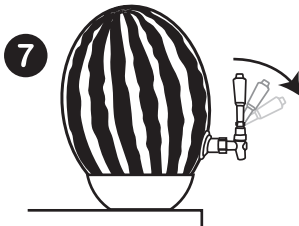
Utiliser l'outil de carottage et faire un trou de 2 à 3 pouces au-dessus du bas de la pastèque.



Insérer le fût (C) à travers le trou de la pastèque et s'assurer que le joint de silicone est à l'extérieur. Remplacer et serrer l'écrou de blocage (A) sur la tige (B).



Remplir la pastèque avec votre choix de boisson et remplacer le couvercle. Éviter de remplir avec les fluides épais, tireuse peut se boucher.



Placer la pastèque sur le bord d'une table ou dans un petit bol. Tirer la poignée vers l'avant pour faire sortir votre boisson. Pousser la poignée vers l'arrière pour arrêter la boisson.

Pastèque Agua Fresca

Si les enfants ne sont pas présents, ajouter la vodka au goût. Ajouter des ingrédients selon la capacité de la pastèque.

- 4 tasses de pastèque ensemencée en cubes
- 1/2 tasse eau
- 1/2 tasse sucre blanc, au goût
- tranches de lime
- feuilles de menthe fraîches
- glace

Ajouter de pastèque et de l'eau dans un mélangeur. Mélanger jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le sucre au goût. Passer le mélange à travers une crépine dans la pastèque. Couper la lime en demi-tranches et placer une demi-tranche dans chaque verre avec 3 feuilles de menthe. Écraser avec un pilon de cocktail puis remplir chaque verre avec de la glace. Remplir chaque verre de la tireuse et remuer avant de servir.