

INTRESSANT

ENGLISH

This spice mill comes with a ceramic grinding mechanism allowing you to grind dried herbs and spices as well as salt. Pull the top part of the spice mill upwards and then fill up with spices.

Cleaning

The grinding mechanism can be cleaned by grinding coarse-grained salt. This is recommended after having ground an oily spice like pink pepper, for instance. The entire spice mill should be washed by hand.



NEDERLANDS

De kruidenmolen heeft een keramisch maalwerk, waardoor je gedroogde kruiden, specerijen en zout kan malen. Trek het bovenste gedeelte van de kruidenmolen recht omhoog om de kruiden bij te vullen.

Reinigen

Reinig het maalmechanisme door met grof zout te malen. Dat is met name belangrijk als je een olie-achtig kruid gemalen hebt, b.v. roze peper. Wil je de hele kruidenmolen schoonmaken, dan kan deze het best met de hand worden afgewassen.

DANSK

Denne krydderikværn fås med en keramisk kværn, så du kan kværne tørrede krydderurter, krydderier og salt. Træk den øverste del af krydderikværnen opad, og fyld den med krydderier.

Rengøring

Rengør kværnen ved at kværne groft salt. Det er især vigtigt hvis du har malet et olie-rikt krydderi. Vil du rengøre hele kværnen anbefales manuel opvask.

DEUTSCH

Die Gewürzmühle hat ein keramisches Mahlwerk für getrocknete Kräuter, Gewürze und Salz. Zum Füllen das Oberteil der Mühle nach oben abziehen.

Reinigung

Zum Reinigen des Mahlwerks grobes Salz durchmahlen. Dies empfiehlt sich, wenn man z.B. ein öliges Gewürz gemahlen hat. Die Gewürzmühle nur von Hand spülen.

ÍSLENSKA

Kryddkvörnin kemur í keramikkvörn sem gerir þér kleift að mala þurrkuð krydd og kryddjurtir eins vel og salt. Togaðu efsta hluta kvarnarinnar og þá er hægt að fylla á.

Þrif

Hreinsa má kvörnina með því að mala í henni gróft salt. Mælt er með því að þetta sé gert þegar búið er að mala olíuríkt krydd. Kryddkvörnina sjálfa á alltaf að handþvo.

FRANÇAIS

Le moulin est doté d'un mécanisme en céramique. Il vous permet de moudre des épices, des herbes séchées et du gros sel. Pour remplir le moulin, tirer la partie supérieure du moulin vers le haut.

Entretien

Après avoir moulu une épice huileuse comme les bais roses, moudre du gros sel pour nettoyer le mécanisme. Le récipient en verre et le couvercle plastique résistent au lave-vaisselle. Les autres parties doivent être lavées à la main.Pour le nettoyage du moulin dans son intégralité, nous vous conseillons le lavage à la main.

NORSK

Krydderkvernen har en keramisk kvern, som gjør at du kan male tørkede urter, krydder og salt. Krydderet fyller du på ved å dra den øverste delen av kvernen opp og så fylle på med krydder.

Rengjøring

Rengjør malverket ved å male grovt salt. Det er spesielt viktig dersom du har malt et oljeaktig krydder som f.eks. rosépepper. Om du vil rengjøre hele krydderkvernen, anbefales oppvask for hånd.

SUOMI

Maustemyllyssä on keraaminen koneisto, jonka ansiosta voit jauhaa suolan lisäksi myös kuivia yrttejä ja mausteita. Vedä maustemyllyn ylintä osaa ylöspäin ja täytä mylly mausteilla.

Puhdistus

Puhdista maustemyllyn koneisto jauhamalla siinä karkeaa suolaa. Tämä on hyvin tärkeää, jos olet jauhanut öljyisiä mausteita, kuten rosépippuria. Koko maustemyllyn puhdistuksessa suositellaan käsinpesua.

SVENSKA

Kryddkvarnen har ett keramiskt malverk, vilket gör att du kan mala torkade örter, kryddor och salt. Kryddorna fyller du på genom att dra den övre delen på kvarnen uppåt.

Rengöring

Rengör malverket genom att mala med grovt salt. Detta är särskilt viktigt om du malt en oljig krydda som t.ex. rosépeppar. Vill du rengöra hela kryddkvarnen rekommenderas handdisk.

ČESKY

Tento mlýnek na koření je vybaven keramickým mlecím mechanismem, který vám umožní umlít jak sušené bylinky a koření, tak i sůl. Horní část mlýnku vytáhněte nahoru a nádobku naplňte kořením.

Čištění

Mlecí mechanismus můžete vyčistit přemletím hrubozrnné soli, což obzvláště doporučujeme po mletí olejnatého koření, jako je například růžový pepř. Celý mlýnek byste měli mýt pouze ručně.

ESPAÑOL

Este molinillo de especias lleva un mecanismo de cerámica. Permite moler especias, hierbas secas y sal gorda. Para llenar el molinillo levanta a parte superior del mismo.

Limpieza

Limpia el triturador moliendo sal gorda. Esto es de especial importancia si acabas de moler alguna especia aceitosa, como la pimienta rosada, por ejemplo. Para limpiar todo el molinillo, se recomienda lavarlo a mano.

ITALIANO

Questo macinaspezie ha un meccanismo in ceramica che ti permette di macinare spezie, erbe essiccate e sale. Per riempire il macinaspezie, tira verso l'alto la parte superiore di quest'ultimo.

Pulizia

Pulisci il meccanismo macinando del sale grosso. Questa operazione è particolarmente importante dopo aver macinato delle spezie oleose. Il macinaspezie va lavato a mano.

MAGYAR

Ez a kerámia őrlőbetétes fűszerőrlő szárított fűszernövények, más fűszerek valamint só darálására egyaránt alkalmas. Húzd felfelé az őrlő felső részét, majd töltsd bele a fűszert.

Tisztítás

Az őrlő mechanikát durva szemcsés só őrlésével tisztíthatod. Ez különösen ajánlott olajos fűszerek őrlése után. A teljes fűszerőrlő kézzel mosható.

POLSKI

Młynek do przypraw z ceramicznym mechanizmem mielącym pozwala na mielenie suchych ziół i przypraw oraz soli. Pociągnij górną część młynka do góry, a następnie napełnij młynek przyprawami.

Czyszczenie

Aby wyczyścić mechanizm zmiel trochę soli gruboziarnistej. Szczególnie wtedy, gdy wcześniej mieliłeś przyprawy oleiste. Cały młynek należy myć ręcznie.

EESTI

See maitseaine on keraamilise jahvatusmehanismiga, mille abil saab kuivatatud maitsetaimi ja vürtse ning soola jahvatada. Tõmmake ära pealmine osa ja täitke maitseainetega.

Puhastamine

Jahvatusmehhanismi saab puhastada, jahvatades veskis jämedat soola. Eriti oluline on seda teha, kui olete eelnevalt jahvatanud õliseid vürtse, nt roosepipart. Kogu vürstiveski on käsitsi pestav.

LATVIEŠU

Garšvielu dzirnaviņas ar keramisku malšanas mehānismu īpaši vieglai žāvētu garšaugu un garšvielu malšanai. Pavelciet dzirnaviņu augšējo daļu uz augšu un piepildiet ar garšvielām.

Tīrīšana

Malšanas mehānisma tīrīšanai izmanto-jiet rupju sāli. Mehānismu ir īpaši svarīgi iztīrīt pēc tam, kad dzirnaviņās maltas eļļainas garšvielas, piemēram, rozā pipari. Mazgājiet dzirnaviņas ar rokām.

SLOVENSKY

Vďaka keramickému mechanizmu mlynčeka môžete na tomto mlynčeku na korenie mlieť sušené bylinky, korenie aj soľ. Potiahnite vrchnú časť mlynčeka smerom hore a naplňte ho korením.

Údržba

Mlečí mechanizmus čistite hrubozrnnou soľou. To doporučujeme najmä po mletí olejnatých typov korenia ako napríklad ružové korenie. Celý mlynček umývajte ručne.

РУССКИЙ

Эта мельница для специй снабжена керамическим мельничным механизмом, который позволяет перемалывать засушенные травы, специи и соль. Поднимите верхнюю секцию и заполните мельницу специями.

Уход

Для очистки мельничного механизма следует перемолоть крупную соль. Это рекомендуется делать после помола маслянистых специй, например розового перца. Мельницу для специй следует мыть вручную.

LIETUVIŲ

Prieskonių malūnėlis su keraminiu malimo mechanizmu, todėl mala tiek džiovintas prieskonines žoleles, tiek druską. Patraukite prieskonių malūnėlio viršutinę dalį aukštyn ir pripilkite į jį prieskonių.

Valymas

Malimo mechanizmą valyti malant stambia druską, ypatingai po aliejinių sėklų ar prieskonių, pavyzdžiui, rausvo pipiro, smulkinimo. Visą malūnėlį plauti rankomis.

БЪЛГАРСКИ

Тази мелничка е със специален керамичен механизъм, който ви позволява да мелите изсушени билки и подправки, както и сол. Издърпайте горната част и напълнете.

Почистване

Смилащият механизъм може да се почисти, като смелете с него малко едра сол. Това се препоръчва след мелене на мазна подправка като например розов пипер. Цялата мелачка трябва да се измие на ръка.

SRPSKI

Ovaj mlin za začine ima keramičku drobilicu koja omogućava da melješ suvo bilje, začine i so. Povuci gornji deo mlina nagore i napuni ga začинима.

Pranje

Mehanizam za mlevenje možeš očistiti meljući krupnu so. To preporučujemo naročito posle mlevenja uljastih začina poput crvenog bibera. Mlin za začine peri ručno.

PORTUGUÊS

Este moinho de especiarias está equ-ipado com um mecanismo de trituração em cerâmica que lhe permite moer ervas secas e especiarias, como também sal. Puxe para cima a parte superior do moinho e encha com especiarias.

Limpeza

O mecanismo de trituração pode ser limpo moendo sal grosso. Isto é especialmente recomendável após ter moído alguma especiaria oleaginosa, p.ex. pimenta rosa. O moinho de especiarias deve ser lavado à mão.

HRVATSKI

Mlinac za začine ima keramički mehanizam za mljevenje kojim možete mljeti sušeno bilje, začine i sol. Povucite kvačicu prema gore kako biste napunili mlinac.

Čišćenje

Kako biste očistili mehanizam za mljevenje, sameljite malo krupne soli. To je posebno bitno nakon mljevenja uljnih začina kao što je crveni papar. Cijeli mlinac za začine možete oprati ručno.

SLOVENŠČINA

Mlinček za začimbe ima keramične zobce in zlahka zmelje posušena zelišča, začimbe in sol. Vrhnji del mlinčka povleci navzgor in ga napolni z začimbami.

Čiščenje

Če želite očistiti mehanizem za mletje, zmeljite nekaj grobe soli. To je še posebej pomembno po mletju začimb, ki vsebujejo olje, npr. rdeči poper. Mlinček vedno operite na roke.

ROMÂNA

Râşniţa pentru condimente are cuţite ceramice care te ajută să râşneşti ierburi aromatice uscate şi sare. Scoate partea de sus a râşniţei şi apoi pune condimentele înăuntru.

Curăţare

Mecanismul de râşnire poate fi curăţat râşnind sare brută. Aceasta se recomandă după ce ai râşnit piper roşu uleios. Râşniţa trebuie spălată în întregime manual.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αυτός ο μύλος μπαχαρικών διαθέτει κεραμικό μηχανισμό αλέσεως, ο οποίος σας επιτρέπει να τρίψετε αποξηραμένα βότανα και μπαχαρικά, όπως επίσης και αλάτι. Τραβήξτε το επάνω μέρος του μύλου και γεμίστε τον με μπαχαρικά.

Καθαρισμός

Ο μηχανισμός τριψίματος μπορεί να καθαριστεί, εάν τρίψετε χοντρό αλάτι. Αυτό συνιστάται μετά το τρίψιμο ενός λιπαρού μπαχαρικού, όπως παραδείγματος χάριν το γαρύφαλλο. Ολόκληρος ο μύλος μπαχαρικών θα πρέπει να πλένεται στο χέρι.

TÜRKÇE

Bu baharat öğütücüsü, kuru yeşillik, ba-harat ve tuzları öğüten seramik öğütme mekanizmasına sahiptir. Öğütücünün üst kısmını yukarıya doğru çekerek içine baharat doldurabilirsiniz.

Temizleme

Öğütme mekanizması, kalın tuz öğütülerek temizlenebilir. Bu işlemin, özellikle yağlı baharatlar öğütüldükten sonra yapılması tavsiye edilir. Baharat öğütücüsünün tümü elde yıkanmalıdır.