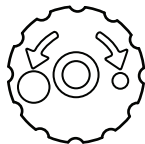


# INTRESSANT



## 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. Pour moudre plus ou moins finement, régler sur le dessous du moulin (voir illustration).

### 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 kvernmechanisme, noe som gjør at du kan male tørkede urter, krydder og salt. Krydderet fyller du på ved å dra kvernens øvre del oppover. I bunnen stiller du inn hvor fint du vil male krydderet ditt (se illustrasjon).

### 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.

## ESPAÑOL

El molinillo tiene un triturador cerámico que permite moler especias y sal. Abre el molinillo tirando de la parte superior hacia arriba y rellena con las especias. En la base seleccionas si quieres moler fino o grueso (ver dibujo).

### 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.

## NEDERLANDS

De kruidenmolen heeft een keramisch maalwerk, waardoor je gedroogde kruiden, specerijen en zout kan malen. Je vult de kruiden bij door het bovenste gedeelte van de molen omhoog te trekken. Op de bodem kan je instellen hoe fijn de gemalen kruiden moeten worden (zie afbeelding).

### 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.

## SUOMI

Maustemyllyssä on keraaminen koneisto, joten myllyllä voi jauhaa kuivattuja yrttejä, mausteita ja suolaa. Täytä mausteosa vetämällä myllyn yläosaa ylöspäin. Jauhatuksen karkeus säädetään pohjasta (katso kuva).

### Puhdistus

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

## ITALIANO

Il 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. Sulla base puoi regolare il meccanismo per macinare le spezie più o meno finemente (vedi figura).

### 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.

## 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. Adjust the base according to how finely ground you prefer your spices (see sketch).

### 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.

## DANSK

Krydderikværnen har en kværn af keramik, så den både kan male tørrede krydderurter, krydderier og salt. Kværnen fyldes ved at trække den øverste del af kværnen opad. I bunden af kværnen kan du indstille, hvor fint krydderierne skal males (se tegning).

### Rengøring

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

## 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. I botten ställer du in hur fint malda du vill ha dina kryddor (se bild).

### 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.

## 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. Állítsd be az alját aszerint, hogy milyen finomra szeretnéd őrölni a fűszert (lásd az ábrát).

### Tisztítás

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

## DEUTSCH

Die Gewürzmühle hat ein keramisches Mahlwerk, mit dem man sowohl getrocknete Kräuter und Gewürze als auch Salz mahlen kann. Zum Befüllen das Oberteil der Gewürzmühle nach oben abziehen. Am unteren Teil kann eingestellt werden, wie grob oder fein Gewürze gemahlen werden sollen (siehe Zeichnung).

### 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

Þessi kryddkvörn er með kvörn úr keramikum sem mylur þurrkaðar kryddjurtir, önnur krydd og salt. Takið efsta hlutann af og fyllið með kryddi. Stillið grófleika mölunarinnar á botninum (sjá mynd).

### 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.

## ČESKY

Mlečí mechanismus tohoto mlýnku je vyroben z keramiky, takže si v něm můžete mlít jak sušené bylinky a koření, tak i sůl. Vysuňte horní část mlýnku nahoru a naplňte mlýnek kořením. Na spodní části si nastavte, jak jemně nebo hrubě chcete koření umlít (viz obrázek).

### Čištění

Mlečí 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.

## POLSKI

Ten młynek wyposażono w ceramiczny mechanizm do mielenia suchych ziół i przypraw, a także soli. Pociągnij górną część młynka do góry i napełnij ziołami. Wyreguluj podstawę zgodnie z wybraną przez siebie grubością mielenia (patrz szkic).

### Czyszczenie

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

