



DE **Pflegeanleitung & Gebrauchshinweise**
MÖRSER AUS GRANIT

Dieser Mörser ist zum Zerkleinern und Zermahlen von Kräutern und Gewürzen konzipiert. Durch seine raue Innenseite lassen sich harte Zutaten, wie z.B. Pfefferkörner fein mahlen. Aromen und Geschmack der jeweiligen Zutaten werden durch das Mörsern freigesetzt.

Vor dem ersten Gebrauch

- Mit heißem Wasser (ca. 65°C) und Spülmittel reinigen, anschließend mit viel Wasser nachspülen. Nach Gebrauch immer gründlich reinigen. Granit ist auch für die Spülmaschine geeignet.

Gebrauchs- und Sicherheitshinweise

- Achten Sie bei der Verwendung des Granit-Mörsers auf einen festen und sicheren Stand und schützen Sie ihn vor dem Runterfallen. Bei einer empfindlichen Küchenarbeitsplatte empfehlen wir, eine Unterlage (z.B. ein Küchentuch) unter den Mörser zu legen.

Tipp

- Geben Sie Ihren Gewürzen etwas Meersalz hinzu. Durch die Salzkörner werden diese besonders fein gemahlen.