

## **ES Instrucciones de conservación y de uso MORTERO DE GRANITO**

Este mortero está diseñado para triturar y moler hierbas y especias. Su interior áspero permite moler finamente ingredientes duros, como p. ej., granos de pimienta. La molienda en el mortero libera los aromas y sabores de los ingredientes.

### **Antes del primer uso**

- Limpie el mortero con agua caliente (aprox. 65 °) y detergente; a continuación aclárelo con abundante agua. Límpielo siempre meticulosamente después de cada uso. El granito también se puede lavar en el lavavajillas.

### **Indicaciones de uso y seguridad**

- Utilice el mortero de granito sobre una superficie estable y segura y protéjalo contra caídas. En caso de una encimera de cocina delicada, se recomienda colocar debajo del mortero p. ej., un paño de cocina.

### **Consejo**

- Agregue un poco de sal marina a sus especias. Con los granos de sal logrará una molienda especialmente fina.