



FRA Instructions d'entretien et consignes d'utilisation MORTIER EN GRANITE

Ce mortier a été conçu pour broyer et mouliner les fines herbes et les épices. Sa surface intérieure rugueuse permet de moulinier des ingrédients durs tels que les grains de poivre. En broyant ces ingrédients, leurs arômes et leurs goûts sont libérés.

Avant la première utilisation

- Nettoyer le mortier avec de l'eau chaude (env. 65°C) et du liquide vaisselle, puis le rincer avec beaucoup d'eau. Toujours nettoyer rigoureusement le mortier après utilisation. Le granite convient aussi au lave-vaisselle.

Consignes d'utilisation et de sécurité

- Veiller, à chaque utilisation du mortier en granite, à ce qu'il soit bien stable et empêcher qu'il ne tombe. Si votre plan de travail est fragile, nous recommandons de placer un support (par exemple une serviette) sous le mortier.

Astuce

- Ajouter un peu de sel marin à vos épices. Les grains de sel permettent de moulinier les épices encore plus finement.