

## **GRC Οδηγίες περιποίησης & υποδείξεις χρήσης ΓΟΥΔΙ ΑΠΟ ΓΡΑΝΙΤΗ**

Αυτό το γουδί κατασκευάστηκε για τον τεμαχισμό και το άλεσμα βοτάνων και μπαχαρικών. Χάρη στην τραχιά του εσωτερική επιφάνεια, αλέθονται πολύ καλά ακόμη και σκληρά υλικά, όπως π.χ. Κόκκοι πιπεριού. Το άλεσμα στο γουδί απελευθερώνει το άρωμα και τη γεύση των εκάστοτε υλικών.

### **Πριν την πρώτη χρήση**

- Πλύντε με καυτό νερό (περ. 65°C) και απορρυπαντικό πιάτων, στη συνέχεια ξεπλύντε με άφθονο νερό. Καθαρίζετε πάντα πολύ καλά μετά τη χρήση.  
Ο γρανίτης πλένεται και στο πλυντήριο πιάτων

### **Υποδείξεις χρήσης και ασφαλείας**

- Κατά τη χρήση του γουδιού από γρανίτη φροντίζετε για σταθερή και ασφαλή έδραση και προσέχετε ώστε να μην πέσει κάτω.  
Αν η πλάκα εργασίας της κουζίνας σας είναι ευαίσθητη, προτείνουμε να τοποθετήσετε ένα υπόβαθρο κάτω από το γουδί.

### **Συμβουλή**

- Προσθέστε λίγο θαλασσινό αλάτι στα μπαχαρικά σας. Χάρη στους κόκκους του αλατιού τα μπαχαρικά αλέθονται πολύ καλά.