

ITA Indicazioni per il lavaggio e istruzioni per l'uso MORTAIO DI GRANITO

Questo mortaio è studiato per sminuzzare e tritare erbe e spezie. Grazie alla superficie interna ruvida, si possono macinare finemente ingredienti duri come, ad esempio, i chicchi di pepe. Aromi e sapore dei vari ingredienti si sprigionano durante la pestatura all'interno del mortaio.

Prima del primo utilizzo

- Lavare con acqua calda (circa 65°C) e detersivo per stoviglie, quindi risciacquare con abbondante acqua. Dopo l'uso lavare sempre con cura il prodotto. Il granito è lavabile anche in lavastoviglie.

Istruzioni per l'uso e avvertenze di sicurezza

- Durante l'uso del mortaio in granito, mantenere una posizione stabile e sicura e proteggere il prodotto per impedire che possa cadere. Se il piano di lavoro è di materiale delicato, si raccomanda di posizionare una base (ad esempio un canovaccio da cucina) sotto al mortaio.

Suggerimento

- Aggiungere alle spezie un pizzico di sale marino. Grazie ai granelli di sale, si ottiene una macinatura particolarmente fine degli ingredienti.