

LT Priežiūros instrukcija ir naudojimo nurodymai GRŪSTUVĖ IŠ GRANITO

Ši grūstuvė sukurta žolelėms ir prieskoniams smulkinti ir sutrinti. Dėl grublėto jos vidaus galima smulkiai sumalti kietas sudedamąsias dalis, pvz., pipirų grūdelius. Sugrūdant atsiskleidžia tų sudedamųjų dalių aromatai ir skonis.

Prieš naudojant pirmą kartą

- Nuvalykite karštu vandeniu (apie 65 °C) ir plovikliu, paskui išskalaukite dideliu kiekiu vandens. Po naudojimo visada kruopščiai nuvalykite. Granitą tinka plauti ir indaplovėje.

Naudojimo ir saugos nurodymai

- Naudodami granitinę grūstuvę atkreipkite dėmesį, ar tvirtai ir saugiai ji pastatyta, ir saugokite, kad nenukristų. Jei virtuvės stalas jautrus, rekomenduojame po grūstuve padėti pagrindą (pvz., patiesti virtuvinį rankšluostį).

Patarimas

- Į prieskonius įberkite šiek tiek jūros druskos. Druskos grūdeliai padeda juos sumalti itin smulkiai.