

## **PL Instrukcja pielęgnacji i użytkowania MOŹDZIERZ Z GRANITU**

Moździerz służy do rozdrabniania i mielenia ziół i przypraw. Dzięki jego szorstkiej powłoce wewnętrznej można na drobno zmielić nawet twarde składniki. Podczas mielenia w moździerzu wyzwalane są aromaty i smak używanych składników.

### **Przed pierwszym użyciem**

- Wyczyścić gorącą wodą (ok. 65°C) i płynem do mycia naczyń, następnie spłukać dużą ilością wody. Po użyciu zawsze dokładnie wyczyścić. Granit nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.

### **Wskazówki dotyczące użytkowania i bezpieczeństwa**

- Podczas używania granitowego moździerza należy zwrócić uwagę na jego stabilne i bezpieczne ustawienie i chronić go przed upadkiem. W przypadku delikatnego blatu kuchennego zalecamy używanie podkładki pod moździerzem (np. ręcznik kuchenny).

### **Porada**

- Dodać do ziół małą ilość soli morskiej. Dzięki kryształkom będą one szczególnie drobno zmielone.