

RO Instrucțiuni de întreținere & Indicații de utilizare
Piuă din granit

Această piuă este concepută pentru mărunțirea și măcinarea de plante și condimente. Datorită părții ei interioare aspre se pot măcina fin ingrediente tari ca, de ex., boabe de piper. Aromele și gustul respectivelor ingrediente sunt eliberate prin zdrobire în piuă.

Înainte de prima utilizare

- Înainte de prima utilizare, curățați-o bine cu apă fierbinte (cel puțin 65°C) și cu detergent, apoi clătiți-o cu multă apă. După utilizare, să se curețe întotdeauna bine. Granitul este adecvat și pentru mașina de spălat vase.

Instrucțiuni de utilizare și de securitate

- La utilizarea piuei din granit, aveți în vedere să existe o poziție stabilă și sigură și protejați-o împotriva căderii. În cazul unui blat de lucru pentru bucătărie sensibil, recomandăm să se așeze sub piuă un suport (de ex. un prosop de bucătărie).

Sfat

- Adăugați la condimentele dumneavoastră puțină sare de mare. Datorită granulelor de sare, acestea vor fi măcinate deosebit de fin.