KESPER®

KITCHEN AND HOME

F. Anton Kesper GmbH · Im Gewerbepark 1 · D - 34508 Willingen · Germany
Fax: 0049 (0) 56 32 77 49 · service@kesper.com · www.kesper.com

DE	**Pflegeanleitung- und Sicherheitshinweise**	**2**
GB	**Care Instructions and Safety Information**	**2**
NL	**Onderhouds- en Veiligheidsinstructies**	**3**
FR	**Instructions d'entretien et de sécurité**	**3**
IT	**Istruzioni per la cura e la sicurezza**	**4**
ES	**Instrucciones de cuidado y seguridad**	**4**
PT	**Instruções de cuidados e segurança**	**5**
CZ	**Pokyny k údržbě a bezpečnostní upozornění**	**5**
PL	**Instrukcje dotyczące pielęgnacji i bezpieczeństwa**	**6**
DK	**Pleje- og sikkerhedsanvisninger**	**6**
GR	**Οδηγίες φροντίδας και ασφάλειας**	**7**
RO	**Instrucțiuni de întreținere și siguranță**	**7**
UK	**Інструкції з догляду та безпеки**	**8**
BG	**Инструкции за поддръжка и безопасност**	**8**
SK	**Pokyny na údržbu a bezpečnosť**	**9**
SL	**Navodila za nego in varnostna opozorila**	**9**
HR	**Upute za održavanje i sigurnost**	**10**
EST	**Hooldus- ja ohutusjuhised**	**10**
LT	**Priežiūros ir saugos instrukcijos**	**11**
LV	**Kopšanas un drošības norādījumi**	**11**
RU	**Инструкции по уходу и безопасности**	**12**
SH	**Upute za održavanje i sigurnosne napomene**	**12**

DE Pflegeanleitung & Sicherheitshinweise Mörser (Granit)

Der Mörser ist zum Zerkleinern und Zermahlen von Kräutern und Gewürzen konzipiert. Durch seine raue Innenseite lassen sich harte Zutaten, wie z.B. Pfefferkörner, fein mahlen. Aromen und Geschmack der jeweiligen Zutaten werden durch das Mörsern freigesetzt.

Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser (ca. 65°C) und Spülmittel reinigen, anschließend mit viel Wasser nachspülen.
Nach Gebrauch immer gründlich reinigen.
Granit ist auch für die Spülmaschine geeignet.

Achten Sie bei der Verwendung des Granit-Mörsers auf einen festen und sicheren Stand und schützen Sie ihn vor dem Runterfallen.
Bei einer empfindlichen Küchenarbeitsplatte empfehlen wir, eine Unterlage (z.B. ein Küchentuch) unter den Mörser zu legen.

Tipp: Geben Sie Ihren Gewürzen etwas Meersalz hinzu. Durch die Salzkörner werden diese besonders fein gemahlen.

GB Safety Information Mortar (Granite)

The mortar is designed for crushing and grinding herbs and spices. Its rough interior allows hard ingredients, such as peppercorns, to be ground finely. Muddling releases the aromas and flavours of the ingredients.
Before first use, clean with hot water (approx. 65°C) and dishwashing liquid, then rinse thoroughly with plenty of water.
Always clean thoroughly after use.
Granite is also dishwasher-safe.
Ensure a firm and stable position when using the granite mortar and protect it from falling.
On delicate kitchen surfaces we recommend placing a protective layer (e.g., a kitchen towel) under the mortar.
Tip: Add a little sea salt to your spices. The salt crystals help grind ingredients extra finely.

NL Veiligheidsinstructies
Vijzel (Graniet)

De vijzel is ontworpen voor het fijnmalen en stampen van kruiden en specerijen. Dankzij de ruwe binnenkant kunnen harde ingrediënten, zoals peperkorrels, fijn worden gemalen. Door het stampen komen aroma's en smaken vrij.
Voor het eerste gebruik reinigen met heet water (ca. 65°C) en afwasmiddel, daarna goed naspoelen.
Na gebruik altijd grondig reinigen.
Graniet is ook geschikt voor de vaatwasser.
Zorg voor een stabiele en stevige ondergrond bij het gebruik van de granieten vijzel en voorkom dat hij valt.
Op gevoelige keukenbladen raden wij aan een onderlegger (bijv. een theedoek) onder de vijzel te leggen.
Tip: Voeg een beetje zeezout toe aan uw kruiden. De zoutkristallen zorgen voor extra fijn malen.



FR Consignes de sécurité
Mortier (granit)

Le mortier est conçu pour écraser et broyer les herbes et les épices. Grâce à son intérieur rugueux, les ingrédients durs, comme les grains de poivre, peuvent être finement moulus. Le pilonnage libère les arômes et les saveurs des ingrédients.
Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude (env. 65°C) avec du liquide vaisselle, puis rincer abondamment.
Toujours nettoyer soigneusement après utilisation.
Le granit est également compatible lave-vaisselle.
Assurez-vous que le mortier en granit est bien stable lors de son utilisation et protégez-le des chutes.
Pour les surfaces sensibles, nous recommandons d'utiliser une protection (par ex. un torchon) sous le mortier.
Astuce : Ajoutez un peu de sel marin à vos épices pour un broyage particulièrement fin.

IT Avvertenze di sicurezza
Mortaio (granito)

Il mortaio è progettato per tritare e macinare erbe e spezie. La superficie interna ruvida permette di macinare finemente ingredienti duri, come i grani di pepe. La pestatura libera aromi e sapori.
Prima del primo utilizzo, pulire con acqua calda (ca. 65°C) e detersivo per piatti, quindi risciacquare accuratamente.
Pulire sempre bene dopo l'uso.
Il granito è adatto anche alla lavastoviglie.
Assicurarsi che il mortaio in granito sia stabile durante l'uso e proteggerlo da eventuali cadute.
Su superfici delicate si consiglia di usare una protezione (es. un canovaccio).
Consiglio: Aggiungete un po' di sale marino alle spezie per ottenere una macinatura particolarmente fine.

ES Instrucciones de seguridad
Mortero (granito)

El mortero está diseñado para triturar y moler hierbas y especias. Su interior rugoso permite moler finamente ingredientes duros como granos de pimienta. Al machacar, se liberan los aromas y sabores.
Antes del primer uso, limpiar con agua caliente (aprox. 65°C) y detergente, y enjuagar bien.
Limpiar siempre a fondo después de cada uso.
El granito también es apto para lavavajillas.
Asegure una superficie estable al usar el mortero de granito y evite que caiga.
En superficies delicadas se recomienda colocar un paño o protector debajo.
Consejo: Agregue un poco de sal marina a las especias para lograr una molienda más fina.

PT Instruções de segurança
Pilão (granito)

O pilão é concebido para triturar e moer ervas e especiarias. A sua superfície interna áspera permite moer ingredientes duros, como grãos de pimenta, de forma fina. O ato de moer liberta aromas e sabores.
Antes do primeiro uso, limpar com água quente (aprox. 65°C) e detergente, depois enxaguar bem.
Limpar sempre cuidadosamente após o uso.
O granito também é adequado para máquina de lavar louça.
Certifique-se de que o pilão de granito esteja firme durante o uso e proteja-o contra quedas.
Em superfícies delicadas, recomenda-se utilizar um pano como proteção.
Dica: Adicione um pouco de sal marinho às especiarias para obter uma moagem mais fina.

CZ Bezpečnostní pokyny
Hmoždíř (žula)

Hmoždíř je určen k drcení a mletí bylinek a koření. Jeho drsný vnitřní povrch umožňuje jemné namletí tvrdých surovin, jako jsou pepřová zrna. Drcením se uvolní aroma a chuť.
Před prvním použitím omyjte horkou vodou (cca 65 °C) a saponátem, poté důkladně opláchněte.
Po každém použití pečlivě vyčistěte.
Žula je vhodná i do myčky nádobí.
Dbejte na stabilní postavení žulového hmoždíře a chraňte jej před pádem.
U citlivých kuchyňských desek doporučujeme použít podložku (např. utěrku).
Tip: Přidejte trochu mořské soli – pomůže suroviny rozmělnit do extra jemné konzistence.

PL Instrukcje bezpieczeństwa
Moździerz (granitowy)

Moździerz jest przeznaczony do rozdrabniania i mielenia ziół oraz przypraw. Dzięki chropowatemu wnętrzu można drobno zmielić twarde składniki, np. ziarna pieprzu. Ucieranie uwalnia aromaty i smak.
Przed pierwszym użyciem umyć gorącą wodą (ok. 65°C) z detergentem, a następnie dobrze spłukać.
Po każdym użyciu dokładnie umyć.
Granit nadaje się również do zmywarki.
Podczas używania zapewnić stabilne podłoże i chronić moździerz przed upadkiem.
Na delikatnych blatach zaleca się użycie podkładki (np. ściereczki).
Wskazówka: Dodanie odrobiny soli morskiej ułatwia bardzo drobne mielenie przypraw.

DK Sikkerhedsanvisninger
Morter (granit)

Morteren er beregnet til at knuse og male krydderier og urter. Den ru inderside gør det muligt at male hårde ingredienser, såsom peberkorn, meget fint. Ved mortning frigives aroma og smag.
Før første brug rengøres morteren med varmt vand (ca. 65°C) og opvaskemiddel og skylles grundigt.
Rengør altid grundigt efter brug.
Granit tåler også opvaskemaskine.
Sørg for, at granitmorteren står stabilt, og beskyt den mod at falde ned.
På sarte bordplader anbefales det at placere en klud under morteren.
Tip: Tilsæt lidt havsalt – saltkornene hjælper med at male krydderierne ekstra fint.

GR Οδηγίες ασφαλείας
Γουδί (γρανίτης)

Το γουδί είναι σχεδιασμένο για το σύνθλιψη και άλεση βοτάνων και μπαχαρικών. Η τραχιά εσωτερική επιφάνειά του επιτρέπει το λεπτό άλεσμα σκληρών υλικών, όπως κόκκων πιπεριού. Με το κοπάνισμα απελευθερώνονται αρώματα και γεύσεις.
Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε με ζεστό νερό (περίπου 65°C) και απορρυπαντικό και ξεπλύνετε καλά.
Καθαρίζετε πάντα σχολαστικά μετά τη χρήση.
Ο γρανίτης είναι κατάλληλος και για πλυντήριο πιάτων.
Βεβαιωθείτε ότι το γουδί είναι σταθερό και προστατέψτε το από πτώση.
Σε ευαίσθητες επιφάνειες συνιστάται μια προστατευτική πετσέτα.
Συμβουλή: Προσθέστε λίγο θαλασσινό αλάτι – βοηθά στο πολύ λεπτό άλεσμα.

RO Instrucțiuni de siguranță
Mojar (granit)

Mojarul este conceput pentru zdrobirea și măcinarea ierburilor și condimentelor. Interiorul său rugos permite măcinarea fină a ingredientelor dure, precum boabele de piper. Prin măcinare se eliberează aroma și gustul ingredientelor.
Înainte de prima utilizare, curățați cu apă fierbinte (aprox. 65°C) și detergent, apoi clătiți bine.
După utilizare, curățați întotdeauna temeinic.
Granitul este potrivit și pentru mașina de spălat vase.
Asigurați o poziție stabilă în timpul utilizării și protejați mojarul de cădere.
Pe blaturi sensibile se recomandă folosirea unei cârpe ca protecție.
Sfăt: Adăugați puțină sare de mare pentru o măcinare extra fină.

UK Інструкції з безпеки
Ступка (граніт)

Ступка призначена для подрібнення та перетирання трав і спецій. Її шорстка внутрішня поверхня дозволяє дрібно подрібнювати тверді інгредієнти, наприклад перець горошком. Під час перетирання виділяються аромати та смак.
Перед першим використанням промити гарячою водою (близько 65°C) з миючим засобом і добре сполоснути.
Після використання завжди ретельно очищати.
Граніт також підходить для посудомийної машини.
Забезпечте стійке положення ступки та не допускайте падіння.
На делікатних поверхнях рекомендується використовувати підкладку (наприклад, рушник).
Порада: Додайте трохи морської солі — це допоможе подрібнити спеції особливо дрібно.

BG Инструкции за безопасност
Хаванче (гранит)

Хаванчето е предназначено за стриване и мелене на подправки и билки. Грубата му вътрешна повърхност позволява фино смилане на твърди съставки, като зърна пипер. При стриване се освобождават аромати и вкус.
Преди първа употреба измийте с гореща вода (около 65°C) и препарат, след което изплакнете добре.
След употреба винаги почиствайте внимателно.
Гранитът е подходящ и за съдомиялна.
Осигурете стабилно поставяне и пазете хаванчето от падане.
За чувствителни плотове препоръчваме да използвате подложка (например кухненска кърпа).
Съвет: Добавете малко морска сол — помага за по-фино смилане.

SK Bezpečnostné pokyny
Mažiar (granit)

Mažiar je určený na drvenie a mletie byliniek a korenín. Drsný vnútorný povrch umožňuje jemné mletie tvrdých surovín, ako sú korenie. Pretláčaním sa uvoľňuje aróma a chuť.
Pred prvým použitím umyte horúcou vodou (cca 65°C) a saponátom, následne dôkladne opláchnite.
Po použití vždy dôkladne umyte.
Granit je vhodný aj do umývačky riadu.
Zaistite stabilnú polohu mažiaru a chráňte ho pred pádom.
Na citlivé povrchy odporúčame použiť podložku (napr. utierku).
Tip: Pridajte trochu morskej soli – pomáha pri mimoriadne jemnom mletí.

SL Varnostna navodila
Možnar (granit)

Možnar je namenjen drobljenju in mletju zelišč ter začimb. Njegova groba notranjost omogoča fino mletje trdih sestavin, kot so poprova zrnca. Pri mletju se sprostijo aroma in okus.
Pred prvo uporabo očistite z vročo vodo (pribl. 65°C) in detergentom, nato dobro sperite.
Po uporabi vedno temeljito očistite.
Granit je primeren tudi za pomivalni stroj.
Zagotovite stabilno postavitev možnarja in ga zaščitite pred padcem.
Na občutljivih površinah priporočamo uporabo podloge (npr. kuhinjske krpe).
Nasvet: Dodajte malo morske soli — omogoča posebno fino mletje.

HR Sigurnosne upute
Tucalj (granit)

Tucalj je namijenjen usitnjavanju i mljevenju bilja i začina. Hrapava unutrašnjost omogućuje fino mljevenje tvrdih sastojaka, poput zrna papra. Tukanjem se oslobađaju arome i okus.
Prije prve uporabe oprati vrućom vodom (oko 65°C) i deterdžentom te dobro isprati.
Nakon uporabe uvijek temeljito očistiti.
Granit je pogodan i za perilicu posuđa.
Osigurajte stabilno postavljanje i zaštitite tucalj od pada.
Na osjetljivim površinama preporučuje se podloga (npr. kuhinjska krpa).
Savjet: Dodajte malo morske soli — pomaže pri vrlo finom mljevenju.

EST Ohutusjuhised
Uhmri (graniit)

Uhmrit kasutatakse ürtide ja vürtside purustamiseks ja jahvatamiseks. Selle kare sisepind võimaldab ka kõvasid koostisosi, näiteks piprateri, peeneks jahvatada. Uhmardamisel vabanevad aroom ja maitse.
Enne esmakasutust puhastada kuuma vee (u 65°C) ja nõudepesuvahendiga ning loputada hoolikalt.
Pärast kasutamist alati põhjalikult puhastada.
Graniit sobib ka nõudepesumasinasse.
Kasutamisel tagage stabiilne alus ja kaitske uhmrit kukkumise eest.
Õrnadele tööpindadele soovitame panna lapi alla.
Nipp: Pisike kogus meresoola aitab koostisosad eriti peeneks jahvatada.

LT Saugos instrukcijos
Granitinė grūstuvė

Grūstuvė skirta žolelėms ir prieskoniams smulkinti bei malti. Dėl grublėto vidinio paviršiaus galima smulkiai sumalti kietus ingredientus, pvz., pipirų grūdus. Trinant išsiskiria aromatas ir skonis.
Prieš pirmą naudojimą plauti karštu vandeniu (apie 65°C) ir indų plovikliu, gerai nuskalauti.
Kaskart po naudojimo kruopščiai išplauti.
Granitas tinka ir indaplovei.
Naudojant užtikrinti stabilų pagrindą ir saugoti grūstuvę nuo kritimo.
Jautrioms stalviršio dangoms rekomenduojama patiesti šluostę.
Patarimas: Šiek tiek jūros druskos padeda prieskonius sumalti itin smulkiai.

LV Drošības norādījumi
Granīta piesta

Piestu izmanto garšaugu un garšvielu saberšanai un malšanai. Raupjā iekšpuse ļauj smalki samalt arī cietas sastāvdaļas, piemēram, pipargraudus. Saberžot atbrīvojas aromāts un garša.
Pirms pirmās lietošanas izmazgāt karstā ūdenī (ap 65°C) ar mazgāšanas līdzekli un kārtīgi noskalot.
Pēc lietošanas vienmēr rūpīgi iztīrīt.
Granīts ir piemērots arī trauku mazgājamai mašīnai.
Lietošanas laikā nodrošināt stabilu novietojumu un pasargāt piestu no krišanas.
Uz jutīgām virsmām ieteicams likt aizsargdrānu.
Padoms: Neliels jūras sāls daudzums palīdz sasmalcināt garšvielas īpaši smalki.

RU Инструкции по безопасности
Ступка (гранитная)

Ступка предназначена для измельчения и перетирания трав и специй. Благодаря шероховатой внутренней поверхности можно мелко растирать твёрдые ингредиенты, такие как перец. При растирании высвобождаются аромат и вкус.
Перед первым использованием промойте горячей водой (около 65°C) с моющим средством, затем тщательно ополосните.
После использования всегда тщательно очищайте.
Гранит подходит и для посудомоечной машины.
Обеспечьте устойчивое положение ступки и защитите её от падения.
На чувствительных кухонных поверхностях рекомендуется подложить ткань.
Совет: Добавьте немного морской соли — она помогает добиться особенно мелкого помола.

SH Sigurnosna uputstva
Tučak (granit)

Tučak je namenjen usitnjavanju i mlevenju začina i bilja. Hrapava unutrašnjost omogućava fino mlevenje tvrdih sastojaka, poput zrna bibera. Tukanjem se oslobađaju aroma i ukus.
Pre prve upotrebe oprati vrućom vodom (oko 65°C) i deterdžentom, zatim dobro isprati.
Posle svake upotrebe temeljno očistiti.
Granit je pogodan i za mašinu za sudove.
Obezbedite stabilnu podlogu tokom upotrebe i zaštitite tučak od padanja.
Na osetljivim površinama preporučuje se korišćenje podmetača (npr. kuhinjske krpe).
Savjet: Malo morske soli pomaže da se začini samelju naročito sitno.