

Dieser 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.

### **Gebrauchs- und Sicherheitshinweise**

- 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.

### **EN Care instructions & instructions for use** **GRANITE MORTAR**

This mortar is designed for crushing and grinding herbs and spices. Thanks to its rough inner side, hard ingredients such as peppercorns can be finely ground. Aromas and taste of the respective ingredients are released by the grinding.

#### **Before the first use**

- Clean using hot water (approx. 65 °C) and detergent, then rinse with a lot of water. Always clean thoroughly after use. Granite is also suitable for dishwashers.

#### **Instructions for use and safety instructions**

- Pay attention to a firm and stable position when using the granite mortar and protect it against falling down. In the case of a sensitive kitchen worktop, we recommend placing a support (e.g. a kitchen towel) under the mortar.

#### **Tip**

- Add some sea salt to your spices. These will be particularly finely ground due to the grains of salt.

**NL Onderhoudshandleiding en gebruiksaanwijzing  
VIJZELS VAN GRANIE**

Deze vijzel is bedoeld voor het klein maken en vermalen van kruiden en specerijen. Door de ruwe binnenzijde kunnen harde ingrediënten zoals peperkorrels worden fijn gemalen. Aroma en smaak van de ingrediënten komen door het proces vrij.

**Voor het eerste gebruik**

- Reinig met heet water (ong. 65 °C) en afwasmiddel, spoel vervolgens na met veel water. Maak na gebruik altijd grondig schoon. Graniet is ook geschikt voor de afwasmachine.

**Gebruiks- en veiligheidsaanwijzingen**

- Let bij gebruik van de granieten vijzel op een stevige en stabiele stand en voorkom dat hij kan vallen. Hebt u een kwetsbaar werkblad in de keuken dan raden wij aan om een geschikte ondergrond (bijv. een vaatdoek) onder de vijzel te leggen.

**Tip**

- Doe wat zeezout bij uw kruiden. Door de zoutkorrels worden ze extra fijn gemalen.

**FRA Instructions d'entretien et consignes d'utilisation  
MORTIER EN GRANITE**

Ce mortier a été conçu pour broyer et moulinier les fines herbes et les épices. Sa surface intérieure rugueuse permet de moulinier des ingrédients durs tels que les grains de poivre. En broyant ces ingrédients, leurs arômes et leurs goûts sont libérés.

**Avant la première utilisation**

- Nettoyer le mortier avec de l'eau chaude (env. 65°C) et du liquide vaisselle, puis le rincer avec beaucoup d'eau. Toujours nettoyer rigoureusement le mortier après utilisation. Le granite convient aussi au lave-vaisselle.

**Consignes d'utilisation et de sécurité**

- Veiller, à chaque utilisation du mortier en granite, à ce qu'il soit bien stable et empêcher qu'il ne tombe. Si votre plan de travail est fragile, nous recommandons de placer un support (par exemple une serviette) sous le mortier.

**Astuce**

- Ajouter un peu de sel marin à vos épices. Les grains de sel permettent de moulinier les épices encore plus finement.

## **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.

## **DK Plejevejledning og brugsanvisning MORTER AF GRANIT**

Denne morter er beregnet til at findele og male urter og krydderier. Takket være dens ru inderside kan hårde ingredienser som f.eks. peberkorn males fint. Morteren frigiver ingrediensernes aroma og smag.

### **Inden første brug**

- Rengør med varmt vand (ca. 65 °C) og opvaskemiddel, skyl derefter med rigeligt vand. Rengør altid grundigt efter brug. Granit egner sig også til opvaskemaskine.

### **Brugs- og sikkerhedsanvisninger**

- Sørg for, at granitmorteren står fast og stabilt under brugen, og beskyt den mod at falde ned. På en sart bordplade anbefaler vi at lægge et underlag (f.eks. et viskestykke) under morteren.

### **Tip**

- Tilsæt dine urter lidt havsalt. Ved hjælp af saltkornene bliver de malet ekstra fint.

## **ES Instrucciones de conservación y de uso MORTERO DE GRANITO**

Este mortero está diseñado para triturar y moler hierbas y especias. Su interior áspero permite moler finamente ingredientes duros, como p. ej., granos de pimienta. La molienda en el mortero libera los aromas y sabores de los ingredientes.

### **Antes del primer uso**

- Limpie el mortero con agua caliente (aprox. 65 °) y detergente; a continuación aclárelo con abundante agua. Límpielo siempre meticulosamente después de cada uso. El granito también se puede lavar en el lavavajillas.

### **Indicaciones de uso y seguridad**

- Utilice el mortero de granito sobre una superficie estable y segura y protéjalo contra caídas. En caso de una encimera de cocina delicada, se recomienda colocar debajo del mortero p. ej., un paño de cocina.

### **Consejo**

- Agregue un poco de sal marina a sus especias. Con los granos de sal logrará una molienda especialmente fina.

## **PT Instruções de manutenção e de utilização ALMOFARIZ EM GRANITO**

Este almofariz foi concebido para triturar e moer ervas e especiarias. O seu interior rugoso permite triturar ingredientes duros, tais como grãos de pimenta. Os aromas e sabores dos respetivos ingredientes são libertados durante a moagem.

### **Antes da primeira utilização**

- Lavar com água quente (aprox. 65 °C) e detergente, enxaguar de seguida com água abundante. Após a utilização, lavar sempre minuciosamente. O granito também pode ser lavado na máquina.

### **Indicações de utilização e segurança**

- Durante a utilização do almofariz em granito tenha em atenção a estabilidade do mesmo e proteja-o contra quedas. No caso de uma bancada da cozinha menos robusta, recomendamos que coloque uma base (por ex. um pano de cozinha) por baixo do almofariz.

### **Dica**

- Junte um pouco de sal marinho às suas especiarias. Os grãos de sal ajudam a triturá-las de forma especialmente fina.

## **GRC Οδηγίες περιποίησης & υποδείξεις χρήσης ΓΟΥΔΙ ΑΠΟ ΓΡΑΝΙΤΗ**

Αυτό το γουδί κατασκευάστηκε για τον τεμαχισμό και το άλεσμα βοτάνων και μπαχαρικών. Χάρη στην τραχιά του εσωτερική επιφάνεια, αλέθονται πολύ καλά ακόμη και σκληρά υλικά, όπως π.χ. Κόκκοι πιπεριού. Το άλεσμα στο γουδί απελευθερώνει το άρωμα και τη γεύση των εκάστοτε υλικών.

### **Πριν την πρώτη χρήση**

- Πλύντε με καυτό νερό (περ. 65°C) και απορρυπαντικό πιάτων, στη συνέχεια ξεπλύντε με άφθονο νερό. Καθαρίζετε πάντα πολύ καλά μετά τη χρήση.  
Ο γρανίτης πλένεται και στο πλυντήριο πιάτων

### **Υποδείξεις χρήσης και ασφαλείας**

- Κατά τη χρήση του γουδιού από γρανίτη φροντίστε για σταθερή και ασφαλή έδραση και προσέχετε ώστε να μην πέσει κάτω.  
Αν η πλάκα εργασίας της κουζίνας σας είναι ευαίσθητη, προτείνουμε να τοποθετήσετε ένα υπόβαθρο κάτω από το γουδί.

### **Συμβουλή**

- Προσθέστε λίγο θαλασσινό αλάτι στα μπαχαρικά σας. Χάρη στους κόκκους του αλατιού τα μπαχαρικά αλέθονται πολύ καλά.

## **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.

## CS Návod k údržbě a použití ŽULOVÝ MOŽDÍŘ

Moždíř je určen k drcení a rozmělnění bylinek a koření. Drsný vnitřní povrch umožňuje na jemno rozdrtit i tvrdé přísady, jako např. pepř. Při drcení se uvolní vůně a chuť zpracovávaných přísad.

### Před prvním použitím

- Omyjte ho teplou vodou (65 °C) a mycím prostředkem, následně řádně opláchněte velkým množstvím vody. Po použití ho vždy důkladně očistěte. Žula je vhodná také pro mytí v myčce.

### Pokyny k použití a bezpečnostní pokyny

- Při použití musí být žulové moždíře umístěny na pevném a stabilním podkladu. Dbejte, aby moždíř nespádl. Při použití na citlivé kuchyňské pracovní desce umístěte pod moždíř podložku (např. kuchyňskou utěrku).

### Tip

- Ke koření přidejte trochu mořské soli. Krystalky soli umožní koření obzvláště jemně rozdrtit.

## 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.

## UK Инструкция з догляду та правила експлуатації СТУПКА З ГРАНИТУ

Ця ступка призначена для розмелення та подрібнення трав і спецій. Шорстка текстура всередині дозволяє подрібнювати тверді інгредієнти, як-от перець горошком. Лише ступка дозволяє вивільнити аромат і смак відповідних інгредієнтів.

### Перед першим використанням

- Очистити засобом для миття посуду з гарячою водою (бл. 65 °C), після чого промити великою кількістю води. Завжди ретельно очищайте після використання. Граніт також підходить для миття в посудомийній машині.

### Вказівки з експлуатації і техніки безпеки

- Під час використання гранітної ступки слід забезпечити їй міцне і надійне положення та захистити її від падіння. Якщо вашу кухонну стільницю можна легко пошкодити, рекомендуємо розташувати ступку на підставці (наприклад, на кухонному рушнику).

### Рекомендація

- Додайте трохи морської солі до своїх спецій. Зерна солі зроблять помол дрібнішим.

## BGR Инструкция за експлоатация и съвети ХАВАН ОТ ГРАНИТ

Този хаван е предвиден за раздробяване и стриване на подправки. Неговата грапава вътрешна повърхност позволява финото стриване на твърди подправки, напр. черен пипер на зърна. Чрез гранита се освобождават ароматните и вкусовите качества на съответните подправки.

### Преди първата употреба

- Почистете с гореща вода (ок. 65°C) и миешо средство, след това изплакнете обилно. Почиствайте добре след употреба. Гранитът е подходящ за миялна машина.

### Инструкции за употреба и безопасност

- Когато използвате гранитния хаван, осигурете здраво и сигурно положение и го предпазвайте от падане. За деликатен кухненски плот препоръчваме да поставите подложка под хавана (като кухненска кърпа).

### Съвет

- Прибавете малко морска сол към подправките. Те се смилат особено фино чрез зрънцата на солта.

## SK Návod na ošetrovanie & Pokyny k používaniu MAŽIAR ZO ŽULY

Tento mažiar je koncipovaný na drvenie a rozomletie bylínok a korenín. Vďaka svojej drsnej vnútornej strane sa dajú prísady, ako napr. zrnká čierneho korenia jemne rozomlieť. Rozomletím v mažiari sa uvoľňujú arómy a chuť príslušných prísad.

### Pred prvým použitím

- Umyte horúcou vodou (cca 65 °C) a prostriedkom na umývanie riadu, následne vypláchnite veľkým množstvom vody. Vždy po použití dôkladne vyčistite. Žula je vhodná tiež do umývačky riadu.

### Pokyny pre používanie a bezpečnostné pokyny

- Pri používaní žulového mažiara dávajte pozor na pevné a bezpečné osadenie a chráňte ho pred pádom. Pri citlivej kuchynskej pracovnej doske odporúčame položiť pod mažiar podložku (napr. kuchynskú utierku).

### Tip

- K vášmu koreniu pridajte trochu morskej soli. Vďaka zrníčkam soli sa toto korenie zomelie zvlášť jemne.

## SL Navodila za nego in napotki za uporabo MOŽNAR IZ GRANITA

Ta možnar je zasnovan za drobljenje in zmetje zelišč in začimb. Zaradi njegove grobe notranje strani je mogoče na drobno zmleti trde sestavine, kot so na primer poprova zrna. Arome in okus posameznih sestavin se sprostijo z moženjem.

### Pred prvo uporabo

- Očistite z vročo vodo (pribl. 65 °C) in pomivalnim sredstvom, nato izplaknite z obilo vode. Po uporabi vedno temeljito očistite. Granit je tudi primeren za pomivalni stroj.

### Navodila za uporabo in varnostni napotki

- Pri uporabi granitnega možnarja pazite na trdno in varno stojišče ter ga zaščitite pred padcem na tla. Pri občutljivi kuhinjski delovni plošči priporočamo, da pod možnar postavite podlago (npr. kuhinjsko krpo).

### Nasvet

- Dodajte začimbam nekaj morske soli. Zaradi soli se ti posebej drobno zmeljejo.



## HRV Uputa za njegu i napomene za uporabu GRANITNI AVAN

Ovaj avan je koncipiran za usitnjavanje i drobljenje začinskog bilja i začina. Zahvaljujući hrapavoj unutarnoj strani tvrdi sastojci kao što su npr. zrna papra mogu se fino izdrobiti. Arome i ukus dotičnih sastojaka pospešuju se zahvaljujući usitnjavanju u avanu.

### Prije prve uporabe

- Operite vrelom vodom (otprilike 65°C) i deterdžentom za pranje suđa, zatim isperite s puno vode. Nakon uporabe uvijek temeljito operite. Granit je također pogodan za pranje u perilici za suđe.

### Napomene za korištenje i sigurnosne napomene

- Prilikom uporabe granitnog avana pazite na to da stoji na stabilnom i sigurnom mjestu te ga zaštitite od pada. Ako je kuhinjska radna ploča osjetljiva, preporučamo da ispod avana postavite neku podlogu (npr. kuhinjsku krpu).

### Savjet

- Svojim začinima dodajte malo morske soli. Zahvaljujući zrnima soli oni se naročito fino drobe.

## EST Hooldus- ja kasutusjuhised GRANIIDIST UHMER

See uhmer on mõeldud vürtside ja maitsetaimede purustamiseks. Tänu oma karedale siseküljele saab kõvasi koostisosi, nagu nt piprateri, peeneks jahvatada. Uhmer vallandab vastavate koosisosade lõhna ja maitse.

### Enne esmast kasutamist

- Puhastage põhjalikult kuuma vee (65 °C) ja nõudepesuvahendiga, seejärel loputage rohke veega. Puhastage alati pärast kasutamist põhjalikult. Graniiti võib pesta ka nõudepesumasinas.

### Kasutus- ja ohutusjuhised

- Pöörake graniituhmri kasutamise ajal tähelepanu tugevale ja kindlale alusele ja kaitske mahakukkumise vastu. Tundlikuma köögitoõplaadi puhul soovitame (nt köögirätiku) uhmri alla panna aluse.

### Näpunäide

- Lisage oma maitseainetele pisut meresoola. Soolakristallid aitavad need eriti peeneks jahvatada.

## 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.

## LV Kopšanas pamācība un lietošanas norādes GRANĪTA PIESTA

Šī piesta ir koncipēta zaļumu un garšvielu sasmalcināšanai un samalšanai. Pateicoties tās raupjajai iekšpusei, iespējams smalki samalt sastāvdaļas, piem., piparus. Apstrādājot sastāvdaļas ar piestu, tiek atbrīvoti to aromāti un garša.

### Pirms pirmās lietošanas reizes

- Notīriet ar karstu ūdeni (aptuveni 65 °C) un trauku mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet ar lielu daudzumu ūdens. Pēc lietošanas vienmēr pamatīgi notīriet. Granīts ir piemērots arī mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

### Lietošanas un drošības norādes

- Lietojot granīta piestu, pievērsiet uzmanību, lai tā atrastos stingrā un drošā pozīcijā, un sargājiet to pret nokrišanu. Ja lietojat jutīgu virtuves darba virsmu, ieteicams zem piestas novietot paliktni (piem., virtuves dvieli).

### Padoms

- Pievienojiet garšvielām nelielu jūras sāli. Sāls graudi palīdz tās samalt īpaši smalki.

## **RU Руководство по уходу и указания по эксплуатации ГРАНИТНАЯ СТУПКА**

Эта ступка предназначена для измельчения и растирания трав и специй. Грубая внутренняя поверхность позволяет растирать твердые ингредиенты, например, горошины перца. В ступке раскрываются ароматы и вкус каждого ингредиента.

### **Перед первым использованием**

- Промойте горячей водой (около 65 °C) и моющим средством, затем обильно ополосните водой. Всегда тщательно мойте после использования. Гранит подходит для мытья в посудомоечной машине.

### **Указания по эксплуатации и технике безопасности**

- Используйте гранитную ступку на прочном и устойчивом основании во избежание падения ступки. При работе на деликатной кухонной столешнице мы рекомендуем положить под ступку подложку (например, кухонное полотенце).

### **Совет**

- Добавьте к вашим специям немного морской соли. Зерна соли позволят растереть специи еще мельче.

## **SH Uputstvo za negu i napomene za upotrebu GRANITNI AVAN**

Ovaj avan je koncipiran za usitnjavanje i drobljenje začinskog bilja i začina. Zahvaljujući hrapavoj unutrašnjoj strani tvrdi sastojci kao što su npr. zrna bibera mogu fino da se izdrobe. Arome i ukus dotičnih sastojaka pospešuju se zahvaljujući usitnjavanju u avanu.

### **Pre prve upotrebe**

- Operite vrelom vodom (otprilike 65°C) i deterdžentom za pranje sudova, zatim isperite s puno vode. Posle upotrebe uvek temeljno operite. Granit je takođe pogodan za pranje u mašini za sudove.

### **Uputstva za rad i bezbednost**

- Prilikom upotrebe granitnog avana pazite na to da stoji na stabilnom i sigurnom mestu i zašтите ga od pada. Ako je kuhinjska radna ploča osetljiva, preporučujemo da ispod avana postavite neku podlogu (npr. kuhinjsku krpu).

### **Savet**

- Svojim začinima dodajte malo morske soli. Zahvaljujući zrnima soli oni se naročito fino drobe.