

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 (Marmor)

Dieser Mörser ist zum Zerkleinern und Zermahlen von Kräutern und Gewürze konzipiert. Durch seine Struktur an der rauen Innenseite lassen sich harte Zutaten wie z.B. Pfefferkörner fein mahlen.

Aromen und Geschmack der jeweiligen Zutaten werden durch das Mörsern freigesetzt.

Wir empfehlen Ihnen den Mörser nur für kalte Zutaten zu verwenden, hitzeempfindlich (bis 65 °C).

Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser (ca. 65 °C) und Spülmittel reinigen, anschließend mit viel heißem Wasser nachspülen.

Nach Gebrauch immer gründlich reinigen.

Marmor ist nicht Spülmaschinen geeignet.

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

Vermeiden Sie starke Temperaturschwankungen (zu heiß oder zu kalt), da dies zu Spannungen im Material und im schlimmsten Fall zu Rissen oder Absplitterungen im Marmor führen kann.

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

GB Safety Information

Mortar (Marble)

This mortar is designed for crushing and grinding herbs and spices. Its textured, rough interior allows hard ingredients such as peppercorns to be ground finely.

Muddling releases the aromas and flavours of the ingredients.

We recommend using the mortar only for cold ingredients, as marble is sensitive to heat (up to 65 °C).

Before first use, clean with hot water (approx. 65 °C) and dishwashing liquid, then rinse thoroughly with plenty of hot water.

Always clean thoroughly after use.

Marble is not dishwasher-safe.

Ensure a firm and stable position when using the marble mortar and protect it from falling. For delicate kitchen countertops, we recommend placing a protective layer (e.g., a kitchen towel) underneath.

Avoid strong temperature fluctuations (too hot or too cold), as this may cause tension in the material and lead to cracks or chipping.

Tip: Add a little sea salt to your spices — the salt crystals help to grind ingredients extra finely.

NL Veiligheidsinstructies

Vijzel (Marmer)

Deze vijzel is ontworpen voor het fijnmalen en stampen van kruiden en specerijen. Dankzij de structuur van de ruwe binnenkant kunnen harde ingrediënten, zoals peperkorrels, fijn worden gemalen.

Door het vijzelen komen aroma's en smaken vrij.

Wij raden aan de vijzel alleen voor koude ingrediënten te gebruiken, omdat marmer gevoelig is voor warmte (tot 65 °C).

Voor het eerste gebruik reinigen met heet water (ca. 65 °C) en afwasmiddel, daarna goed naspoelen met heet water.

Na gebruik altijd grondig reinigen.

Marmer is niet geschikt voor de vaatwasser.

Zorg voor een stabiele ondergrond bij het gebruik van de marmeren vijzel en voorkom dat hij valt. Op gevoelige keukenbladen raden wij een onderlegger (bijv. een theedoek) aan.

Vermijd sterke temperatuurschommelingen (te heet of te koud), omdat dit scheuren of afsplintering kan veroorzaken.

Tip: Voeg een beetje zeezout toe voor extra fijn malen.



FR Consignes de sécurité

Mortier (marbre)

Ce mortier est conçu pour écraser et broyer des herbes et des épices. Grâce à sa surface intérieure rugueuse, les ingrédients durs, comme les grains de poivre, peuvent être moulus très finement.

Le pilonnage libère les arômes et les saveurs des ingrédients.

Nous recommandons d'utiliser le mortier uniquement avec des ingrédients froids, le marbre étant sensible à la chaleur (jusqu'à 65 °C).

Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude (env. 65 °C) avec du liquide vaisselle, puis rincer abondamment à l'eau chaude.

Toujours nettoyer soigneusement après utilisation.

Le marbre n'est pas compatible lave-vaisselle.

Assurez une position stable lors de l'utilisation du mortier en marbre et protégez-le des chutes.

Pour les surfaces sensibles, nous recommandons une protection (p. ex. un torchon).

Évitez de fortes variations de température (trop chaud ou trop froid), qui peuvent provoquer des tensions dans la pierre et entraîner des fissures ou des éclats.

Astuce : Ajoutez un peu de sel marin pour obtenir une mouture particulièrement fine.

IT Avvertenze di sicurezza

Mortaio (marmo)

Il mortaio è progettato per tritare e macinare erbe e spezie. La sua superficie interna ruvida permette di macinare finemente ingredienti duri, come i grani di pepe.

La pestatura libera aromi e sapori.

Si consiglia di utilizzare il mortaio solo con ingredienti freddi, poiché il marmo è sensibile al calore (fino a 65 °C).

Prima del primo utilizzo, pulire con acqua calda (ca. 65 °C) e detergente e risciacquare bene con acqua calda.

Dopo l'uso, pulire sempre accuratamente.

Il marmo non è adatto alla lavastoviglie.

Assicurarsi che il mortaio in marmo sia stabile durante l'uso e proteggerlo dalle cadute. Su superfici delicate si consiglia una protezione (es. un canovaccio).

Evitare forti sbalzi di temperatura (troppo caldo o troppo freddo), che possono causare crepe o scheggiature.

Consiglio: Aggiungete un po' di sale marino per ottenere una macinatura particolarmente fine.

ES Instrucciones de seguridad

Mortero (mármol)

El mortero está diseñado para tritar y moler hierbas y especias. Su interior rugoso permite moler finamente ingredientes duros como granos de pimienta.

Al machacar se liberan aromas y sabores.

Recomendamos usar el mortero solo con ingredientes fríos, ya que el mármol es sensible al calor (hasta 65 °C).

Antes del primer uso, limpiar con agua caliente (aprox. 65 °C) y detergente, y enjuagar bien con agua caliente.

Después de cada uso, limpiar a fondo.

El mármol no es apto para lavavajillas.

Asegure una superficie estable al usar el mortero de mármol y evite que caiga. En superficies delicadas se recomienda colocar un paño protector.

Evite cambios bruscos de temperatura (muy caliente o muy frío), ya que pueden provocar grietas o desconchados.

Consejo: Añada un poco de sal marina para una molienda especialmente fina.

PT Instruções de segurança

Pilão (mármore)

O pilão é concebido para triturar e moer ervas e especiarias. A superfície interna rugosa permite moer finamente ingredientes duros, como grãos de pimenta.

O ato de moer liberta aromas e sabores.

Recomendamos usar o pilão apenas com ingredientes frios, pois o mármore é sensível ao calor (até 65 °C).

Antes da primeira utilização, lavar com água quente (cerca de 65 °C) e detergente, e enxaguar bem com água quente.

Após cada utilização, limpar cuidadosamente.

O mármore não é adequado para máquina de lavar louça.

Certifique-se de que o pilão de mármore está estável durante a utilização e proteja-o contra quedas. Em superfícies delicadas, recomenda-se usar um pano como proteção.

Evite variações bruscas de temperatura (muito quente ou muito frio), que podem causar fissuras ou lascas.

Dica: Adicione um pouco de sal grosso marinho para obter uma moagem ainda mais fina.

CZ Bezpečnostní pokyny

Hmoždíř (mramor)

Hmoždíř je určen k drcení a mletí bylinek a koření. Jeho drsný vnitřní povrch umožňuje jemné mletí tvrdých surovin, jako jsou pepřová zrna.

Drcení uvolňuje aroma a chuť.

Doporučujeme používat hmoždíř pouze na studené suroviny, protože mramor je citlivý na teplo (do 65 °C).

Před prvním použitím omyjte horkou vodou (cca 65 °C) a saponátem, poté dobře opláchněte horkou vodou.

Po každém použití důkladně vyčistěte.

Mramor není vhodný do myčky.

Zajistěte stabilní postavení hmoždíře a chraňte jej před pádem. U citlivých povrchů doporučujeme podložku (např. utěrku).

Vyhnete se velkým teplotním změnám (příliš horko nebo příliš chladno), aby nedošlo k prasklinám či odštěpkům.

Tip: Přidejte trochu mořské soli — pomůže k extra jemnému mletí.

PL Instrukcje bezpieczeństwa

Moździerz (marmur)

Moździerz przeznaczony jest do rozdrabniania i mielenia ziół oraz przypraw. Chropowate wnętrze umożliwia drobne mielenie twardych składników, np. ziaren pieprzu.

Ucieranie uwalnia aromat i smak.

Zalecamy stosowanie moździerza wyłącznie do zimnych składników, ponieważ marmur jest wrażliwy na temperaturę (do 65 °C).

Przed pierwszym użyciem umyć gorącą wodą (ok. 65 °C) z detergentem, następnie dobrze spłukać gorącą wodą.

Po każdym użyciu dokładnie umyć.

Marmur nie nadaje się do zmywarki.

Zapewnić stabilne podłoże i chronić moździerz przed upadkiem. Na delikatnych blatach zaleca się podkładkę (np. ściereczkę).

Unikać dużych wahań temperatur, które mogą prowadzić do pęknięć lub odprysków.

Wskazówka: Dodanie odrobiny soli morskiej pomaga uzyskać bardzo drobne mielenie.

DK Sikkerhedsanvisninger

Morter (marmor)

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.

Mortning frigiver aroma og smag.

Vi anbefaler at bruge morteren kun til kolde ingredienser, da marmor er følsomt over for varme (op til 65 °C).

Før første brug rengøres morteren med varmt vand (ca. 65 °C) og opvaskemiddel, og skylles grundigt med varmt vand.

Rengør altid grundigt efter brug.

Marmor tåler ikke opvaskemaskine.

Sørg for, at marmormorteren står stabilt, og beskyt den mod at falde. På sarte bordplader anbefales en klud som underlag.

Undgå store temperaturudsving (for varmt eller for koldt), da dette kan føre til revner eller afskalning.

Tip: Tilsæt lidt havsalt — saltkornene hjælper med at male ekstra fint.

GR Οδηγίες ασφαλείας Γουδί (μάρμαρο)

Το γουδί έχει σχεδιαστεί για να θρυμματίζει και να αλέθει βότανα και μπαχαρικά. Η τραχιά εσωτερική επιφάνειά του επιτρέπει το λεπτό άλεσμα σκληρών υλικών, όπως οι κόκκοι πιπεριού. Με το κοπάνισμα απελευθερώνονται αρώματα και γεύση.

Συνιστούμε τη χρήση του γουδιού μόνο για κρύα υλικά, καθώς το μάρμαρο είναι ευαίσθητο στη θερμότητα (έως 65 °C).

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε με ζεστό νερό (περίπου 65 °C) και απορρυπαντικό, στη συνέχεια ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό.

Να καθαρίζεται πάντα καλά μετά τη χρήση.

Το μάρμαρο δεν είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων.

Βεβαιωθείτε ότι το γουδί είναι σταθερό και προστατέψτε το από πτώσεις. Για ευαίσθητους πάγκους συνιστάται μια προστατευτική πετσέτα.

Αποφύγετε απότομες μεταβολές θερμοκρασίας (πολύ ζεστό ή πολύ κρύο), καθώς μπορεί να προκαλέσουν ρωγμές ή αποκολλήσεις.

Συμβουλή: Προσθέστε λίγο θαλασσινό αλάτι για ακόμη πιο λεπτό άλεσμα.

RO Instrucțiuni de siguranță Mojar (marmură)

Mojarul este conceput pentru zdrobirea și măcinarea ierburilor și condimentelor. Interiorul său aspru permite măcinarea fină a ingredientelor dure, precum boabele de piper.

Prin măcinare se eliberează aromele și gustul.

Recomandăm folosirea mojarului doar pentru ingrediente reci, marmura fiind sensibilă la temperatură (până la 65 °C).

Înainte de prima utilizare, spălați cu apă fierbinte (aprox. 65 °C) și detergent, apoi clătiți bine cu apă fierbinte.

După utilizare, curățați întotdeauna temeinic.

Marmura nu este potrivită pentru mașina de spălat vase.

Asigurați o poziție stabilă și protejați mojarul de căderi. Pentru blaturi sensibile se recomandă folosirea unei lavete ca protecție.

Evitați fluctuațiile mari de temperatură, deoarece pot provoca fisuri sau ciobiri.

Sfăt: Adăugați puțină sare de mare pentru o măcinare foarte fină.

UK Інструкції з безпеки

Ступка (мармур)

Ступка призначена для подрібнення та перетирання трав і спецій. Її шорстка внутрішня поверхня дозволяє дрібно молоти тверді інгредієнти, наприклад перець.

Під час перетирання виділяються аромат і смак.

Рекомендуємо використовувати ступку лише для холодних інгредієнтів, оскільки мармур чутливий до нагрівання (до 65 °C).

Перед першим використанням промити гарячою водою (близько 65 °C) з мийним засобом, а потім добре сполоснути гарячою водою.

Після використання завжди ретельно очищати.

Мармур не підходить для посудомийної машини.

Забезпечте стабільне розташування ступки та захищайте її від падіння. Для делікатних поверхонь рекомендується підкладка (наприклад, рушник).

Уникайте різких перепадів температур, які можуть спричинити тріщини або відколювання.

Порада: Додайте трішки морської солі — це допоможе подрібнити спеції дуже дрібно.

BG Инструкции за безопасност

Хаванче (мрамор)

Хаванчето е предназначено за стриване и мелене на билки и подправки. Грубата му вътрешна повърхност позволява фино смилане на твърди съставки, например пипер.

При стриване се освобождават ароматите и вкусът.

Препоръчваме използването само за студени съставки, тъй като мраморът е чувствителен към топлина (до 65 °C).

Преди първа употреба измийте с гореща вода (ок. 65 °C) и препарат, след което изплакнете добре с гореща вода.

Винаги почиствайте щателно след употреба.

Мраморът не е подходящ за съдомиялна машина.

Осигурете стабилно поставяне и защита от падане. При чувствителни плотове се препоръчва подложка.

Избягвайте резки температурни промени — могат да доведат до пукнатини или отчупвания.

Съвет: Добавянето на малко морска сол помага за много фино смилане.

SK Bezpečnostné pokyny

Mažiar (mramor)

Mažiar je určený na drvenie a mletie bylín a korenín. Jeho drsný vnútorný povrch umožňuje jemné mletie tvrdých surovín, napr. korenia.

Pri drvení sa uvoľňujú arómy a chuť.

Odporúčame používať mažiar len na studené suroviny, mramor je citlivý na teplo (do 65 °C).

Pred prvým použitím umyť horúcou vodou (cca 65 °C) a saponátom, následne dobre opláchnuť horúcou vodou.

Po použití vždy dôkladne vyčistiť.

Mramor nie je vhodný do umývačky.

Zaistite stabilné používanie a chráňte mažiar pred pádom. Pre citlivé povrchy odporúčame podložku.

Vyhňte sa veľkým teplotným zmenám, môžu spôsobiť praskliny alebo odlupovanie.

Tip: Pridajte trochu morskej soli — pomáha pri extra jemnom mletí.

SL Varnostna navodila

Možnar (marmor)

Možnar je namenjen drobljenju in mletju zelišč ter začimb. Groba notranja struktura omogoča fino mletje trdih sestavin, kot so poprova zrna.

Pri mletju se sprostijo aroma in okus.

Priporočamo uporabo možnarja samo za hladne sestavine, saj je marmor občutljiv na toploto (do 65 °C).

Pred prvo uporabo očistite z vročo vodo (pribl. 65 °C) in detergentom, nato dobro sperite z vročo vodo.

Po uporabi vedno temeljito očistite.

Marmor ni primeren za pomivalni stroj.

Zagotovite stabilno postavitev in zaščitite možnar pred padcem. Na občutljivih površinah priporočamo podlogo.

Izogibajte se velikim temperaturnim spremembam, ki lahko povzročijo razpoke ali krušenje.

Nasvet: Dodajte malo morske soli — omogoča posebej fino mletje.

HR Sigurnosne upute Tucalj (mramor)

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.

Preporučujemo koristiti tucalj samo za hladne sastojke, jer je mramor osjetljiv na toplinu (do 65 °C).

Prije prve uporabe oprati vrućom vodom (oko 65 °C) i deterdžentom te dobro isprati vrućom vodom.

Nakon uporabe uvijek temeljito očistiti.

Mramor nije prikladan za perilicu posuđa.

Osigurajte stabilno postavljanje i zaštitite tucalj od pada. Na osjetljivim površinama preporučuje se podmetač.

Izbjegavajte nagle promjene temperature — mogu izazvati pukotine ili odlamanje.

Savjet: Malo morske soli pomaže da se začini samelju posebno sitno.

EST Ohutusjuhised Uhmri (marmor)

Uhmrit kasutatakse ürtide ja vürtside purustamiseks ja jahvatamiseks. Kare sisepind võimaldab ka kõvasid koostisosi, nagu pipraterad, peeneks jahvatada.

Uhmardamine vabastab aroomi ja maitse.

Soovitame uhmrit kasutada ainult külmade koostisosadega, sest marmor on tundlik kuumuse suhtes (kuni 65 °C).

Enne esmakasutust pesta kuuma vee (u 65 °C) ja pesuvahendiga ning loputada kuuma veega.

Pärast kasutamist puhastada alati põhjalikult.

Marmor ei sobi nõudepesumasinasse.

Tagage kasutamisel stabiilne alus ja kaitske uhmrit kukkumise eest. Õrnadele pindadele soovitame panna lapi alla.

Vältida suuri temperatuurikõikumisi, mis võivad põhjustada pragusid või murenemist.

Nipp: Lisage veidi meresoola — see aitab saavutada eriti peene jahvatuse.

LT Saugos instrukcijas Grūstuvė (marmuras)

Grūstuvė skirta žolelėms ir prieskoniams smulkinti bei malti. Grublėtas vidinis paviršius leidžia smulkiai sumalti kietus ingredientus, pavyzdžiui, pipirų grūdus.

Trinant išsiskiria aromatas ir skonis.

Rekomenduojama grūstuvę naudoti tik šaltoms sudedamosioms, nes marmuras jautrus karščiui (iki 65 °C).

Prieš pirmą naudojimą plauti karštu vandeniu (apie 65 °C) ir indų plovikliu, tada gerai nuskalauti karštu vandeniu.

Po naudojimo kruopščiai išvalyti.

Marmuras netinka indaplovei.

Naudojant užtikrinti stabilų pagrindą ir saugoti grūstuvę nuo kritimo. Jautrioms dangoms rekomenduojama patiesti šluostę.

Vengti didelių temperatūros svyravimų — jie gali sukelti įtrūkimus ar atšokimus.

Patarimas: Truputis jūros druskos padeda itin smulkiai sumalti prieskonius.

LV Drošības norādījumi Piesta (marmors)

Piesta paredzēta garšaugu un garšvielu saberšanai un malšanai. Raupjā iekšpusē ļauj smalki samalt tādas cietas sastāvdaļas kā pipargraudus.

Saberšanas laikā atbrīvojas aromāts un garša.

Iesakām piestu izmantot tikai aukstām sastāvdaļām, jo marmors ir jutīgs pret karstumu (līdz 65 °C).

Pirms pirmās lietošanas izmazgāt ar karstu ūdeni (ap 65 °C) un mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalot ar karstu ūdeni.

Pēc lietošanas vienmēr rūpīgi izmazgāt.

Marmors nav piemērots trauku mazgājamai mašīnai.

Lietošanas laikā nodrošināt stabilu novietojumu un pasargāt no nokrišanas. Uz jutīgām virsmām ieteicams izmantot drānu.

Izvairīties no krasām temperatūras svārstībām — tās var radīt plaisas vai nolūzumus.

Padoms: Pievienojiet nedaudz jūras sāls, lai iegūtu īpaši smalku malumu.

RU Инструкции по безопасности

Ступка (мраморная)

Ступка предназначена для измельчения и растирания трав и специй. Шероховатая внутренняя поверхность позволяет мелко измельчать твёрдые ингредиенты, например перец.

При растирании высвобождаются аромат и вкус.

Рекомендуется использовать ступку только для холодных продуктов, так как мрамор чувствителен к нагреву (до 65 °C).

Перед первым использованием промойте горячей водой (около 65 °C) с моющим средством и тщательно ополосните горячей водой.

После каждого применения тщательно очищайте.

Мрамор не подходит для посудомоечной машины.

Обеспечьте устойчивость ступки при использовании и защищайте её от падения. На деликатных поверхностях рекомендуется использовать тканевую подкладку.

Избегайте резких перепадов температур — это может привести к трещинам или откалыванию.

Совет: Добавьте немного морской соли — это поможет достичь очень мелкого помола.

SH Sigurnosna uputstva

Tučak (mermer)

Tučak je namenjen usitnjavanju i mlevenju bilja i začina. Hrapava unutrašnjost omogućava fino mlevenje tvrdih sastojaka, kao što su zrna bibera.

Tukanjem se oslobađaju aroma i ukus.

Preporučujemo da se tučak koristi samo za hladne sastojke, jer je mermer osetljiv na toplotu (do 65 °C).

Pre prve upotrebe oprati vrućom vodom (oko 65 °C) i deterdžentom, zatim dobro isprati vrućom vodom.

Nakon svake upotrebe temeljno očistiti.

Mermer nije pogodan za mašinu za sudove.

Obezbediti stabilnu podlogu tokom upotrebe i zaštititi tučak od padanja. Za osetljive radne površine preporučuje se podmetač (npr. kuhinjska krpa).

Izbegavati velike temperaturne promene — mogu dovesti do pukotina ili osipanja materijala.

Savjet: Dodavanje malo morske soli pomaže da se začini samelju naročito sitno.