

D Pflegeanleitung & Sicherheitshinweise Mörser aus Marmor



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.

Gebrauchs- und Sicherheitshinweise

Achten Sie bei der Verwendung des Marmor-Mörser auf einen festen und sicheren Stand und schützen Sie ihn vor dem Runterfallen. Den Mörser bei Verwendung mindestens zu einem Viertel befüllen.

Marmor ist NICHT für die Spülmaschine geeignet.

Marmor ist NICHT für säurehaltige Lebensmittel geeignet.

Tipp

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

GB Care instructions & Safety Instructions Marble mortar

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

Before first use

Clean with hot water (approx. 65°C) and detergent, then rinse with plenty of water. Always clean thoroughly after use.

Usage and safety instructions

When using the marble mortar, ensure it has a firm and secure footing and protect it from falling.

When using the mortar, fill it at least a quarter full.

Marble is not suitable for the dishwasher.

Marble is not suitable for acidic foods.

Tip

Add some sea salt to your spices. The salt grains make them particularly finely ground.

NL Onderhoudshandleiding en veiligheidsaanwijzingen Marmeren mortel

Deze vijzel is ontworpen voor het vermalen en malen van kruiden en specerijen. Dankzij de ruwe binnenkant kunnen harde ingrediënten zoals peperkorrels fijngemalen worden. Door het mortelen komen de aroma's en smaak van de betreffende ingrediënten vrij.

Vóór het eerste gebruik

Reinigen met heet water (ca. 65°C) en afwasmiddel, daarna afspoelen met veel water. Na gebruik altijd grondig reinigen.

Gebruiks- en veiligheidsinstructies

Zorg er bij gebruik van de marmermortel voor dat deze stevig en veilig staat en bescherm hem tegen vallen.

Bij gebruik van de mortel minimaal een kwart vullen.

Marmer is niet geschikt voor de vaatwasser.

Marmer is niet geschikt voor zure voedingsmiddelen.

Tip

Voeg wat zeezout toe aan je kruiden. Door de zoutkorrels zijn ze bijzonder fijngemalen.

FR Instructions d'entretien et indications de sécurité Mortier de marbre

KESPER®

KITCHEN AND HOME

Ce mortier est conçu pour broyer et broyer herbes et épices. Grâce à son intérieur rugueux, les ingrédients durs comme les grains de poivre peuvent être finement moulus. Les arômes et le goût des ingrédients respectifs sont libérés par le mortier.

Avant la première utilisation

Nettoyer avec de l'eau chaude (environ 65°C) et du détergent, puis rincer abondamment à l'eau. Nettoyez toujours soigneusement après utilisation.

Consignes d'utilisation et de sécurité

Lorsque vous utilisez le mortier de marbre, assurez-vous qu'il repose sur une base ferme et sécurisée et protégez-le des chutes.

Lorsque vous utilisez le mortier, remplissez-le au moins au quart.

Le marbre ne passe pas au lave-vaisselle.

Le marbre ne convient pas aux aliments acides.

Conseil

Ajoutez du sel marin à vos épices. Les grains de sel les rendent particulièrement finement moulus.

IT Indicazioni per il lavaggio e avvertenze di sicurezza Mortaio di marmo

Questo mortaio è progettato per frantumare e macinare erbe e spezie. Grazie alla sua parte interna ruvida, gli ingredienti duri come i grani di pepe possono essere macinati finemente. Aromi e gusto dei rispettivi ingredienti vengono rilasciati mediante mortasatura.

Prima del primo utilizzo

Pulire con acqua calda (circa 65°C) e detersivo, quindi risciacquare abbondantemente con acqua. Pulire sempre accuratamente dopo l'uso.

Istruzioni per l'uso e la sicurezza

Quando si utilizza la malta di marmo, assicurarsi che abbia un appoggio solido e sicuro e proteggerla dalle cadute.

Quando si utilizza il mortaio, riempirlo almeno per un quarto.

Il marmo non è adatto alla lavastoviglie.

Il marmo non è adatto per alimenti acidi.

Mancia

Aggiungi un po' di sale marino alle spezie. I grani di sale li rendono macinati particolarmente finemente.

DK Sikkerheds- og plejeinstruktioner Marmormørtel

Denne morter er designet til at knuse og male urter og krydderier. Takket være dens ru inderside kan hårde ingredienser såsom peberkorn fint males. Aromaer og smag af de respektive ingredienser frigives ved mørtling.

Før første brug

Rengør med varmt vand (ca. 65°C) og rengøringsmiddel, og skyl derefter med rigeligt vand. Rengør altid grundigt efter brug.

Brugs- og sikkerhedsinstruktioner

Når du bruger marmormørtlen, skal du sørge for, at den har et fast og sikkert fodfæste og beskytte den mod at falde.

Når du bruger mørtlen, skal du fylde den mindst en kvart fuld.

Marmor er ikke egnet til opvaskemaskinen.

Marmor er ikke egnet til sure fødevarer.

Tip

Tilsæt lidt havsalt til dine krydderier. Saltkornene gør dem særligt fintmalede.

ES Instrucciones de seguridad y cuidado Mortero de mármol

KESPER[®]

KITCHEN AND HOME

Este mortero está diseñado para triturar y moler hierbas y especias. Gracias a su interior rugoso se pueden moler finamente ingredientes duros como los granos de pimienta. Los aromas y sabores de los respectivos ingredientes se liberan mediante el mortero.

Antes del primer uso

Limpiar con agua caliente (aprox. 65°C) y detergente, luego enjuagar con abundante agua. Limpie siempre a fondo después de su uso.

Instrucciones de uso y seguridad

Cuando utilice el mortero de mármol, asegúrese de que tenga una base firme y segura y protéjalo contra caídas.

Cuando utilice el mortero, llénelo al menos hasta un cuarto de su capacidad.

El mármol no es apto para lavavajillas.

El mármol no es apto para alimentos ácidos.

Consejo

Agrega un poco de sal marina a tus especias. Gracias a los granos de sal, se muelen especialmente finamente.

PT Instruções de manutenção e indicações de segurança Argamassa de mármore

Este almofariz foi concebido para triturar e moer ervas e especiarias. Graças ao seu interior áspero, ingredientes duros, como pimenta em grão, podem ser moídos finamente. Os aromas e sabores dos respetivos ingredientes são libertados pela argamassa.

Antes da primeira utilização

Limpe com água quente (aprox. 65°C) e detergente e depois enxágue com água abundante. Sempre limpe bem após o uso.

Instruções de uso e segurança

Ao utilizar a argamassa de mármore, certifique-se de que ela tenha uma base firme e segura e proteja-a de quedas.

Ao usar a argamassa, encha-a pelo menos um quarto.

O mármore não é adequado para máquina de lavar louça.

O mármore não é adequado para alimentos ácidos.

Dica

Adicione um pouco de sal marinho aos temperos. Os grãos de sal tornam-nos particularmente finamente moídos.

GR Οδηγίες ασφαλείας και φροντίδας Μαρμαροκονίαμα

Αυτό το γουδί είναι σχεδιασμένο για σύνθλιψη και άλεση βοτάνων και μπαχαρικών. Χάρη στο τραχύ εσωτερικό του, τα σκληρά συστατικά, όπως οι κόκκοι πιπεριού, μπορούν να αλεσθούν λεπτώς. Τα αρώματα και η γεύση των αντίστοιχων συστατικών απελευθερώνονται με κονίαμα.

Πριν από την πρώτη χρήση

Καθαρίστε με ζεστό νερό (περίπου 65°C) και απορρυπαντικό και μετά ξεπλύνετε με άφθονο νερό. Να καθαρίζετε πάντα καλά μετά τη χρήση.

Οδηγίες χρήσης και ασφάλειας

Όταν χρησιμοποιείτε το μαρμαροκονίαμα, βεβαιωθείτε ότι έχει σταθερή και ασφαλή βάση και προστατεύστε το από πτώση.

Όταν χρησιμοποιείτε το κονίαμα, γεμίστε το τουλάχιστον ένα τέταρτο.

Το μάρμαρο δεν είναι κατάλληλο για το πλυντήριο πιάτων.

Το μάρμαρο δεν είναι κατάλληλο για όξινα τρόφιμα.

Άκρο

Προσθέστε λίγο θαλασσινό αλάτι στα μπαχαρικά σας. Οι κόκκοι του αλατιού τους κάνουν ιδιαίτερα λεπτοαλεσμένους.

PL Instrukcja pielęgnacji i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa Zaprawa marmurowa

KESPER[®]

KITCHEN AND HOME

Zaprawa ta przeznaczona jest do kruszenia i mielenia ziół i przypraw.
Dzięki szorstkiemu wnętrzu twarde składniki, takie jak ziarna pieprzu, można drobno zmielić.
Dzięki zaprawie uwalniane są aromaty i smak poszczególnych składników.

Przed pierwszym użyciem
Czyścić gorącą wodą (ok. 65°C) z detergentem, następnie spłukać dużą ilością wody. Zawsze dokładnie czyścić po użyciu.

Instrukcje użytkowania i bezpieczeństwa

Używając zaprawy marmurowej, należy upewnić się, że ma ona stabilną i bezpieczną podstawę oraz zabezpieczyć ją przed upadkiem.

Używając zaprawy, należy wypełnić ją co najmniej w jednej czwartej.

Marmur nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Marmur nie nadaje się do kwaśnych potraw.

Wskazówka

Dodaj trochę soli morskiej do przypraw. Dzięki ziarenkom soli są wyjątkowo drobno zmielone.

CZ Návod k údržbě a bezpečnostní pokyny Mramorová malta

Tento hmoždíř je určen k drcení a mletí bylinek a koření. Díky jeho hrubému vnitřku lze nejmenno namlít tvrdé přísady, jako jsou kuličky pepře. Vůně a chuť příslušných ingrediencí se uvolní maltou.

Před prvním použitím

Vyčistěte horkou vodou (cca 65°C) a saponátem, poté opláchněte velkým množstvím vody. Po použití vždy důkladně očištěte.

Pokyny k použití a bezpečnostní pokyny

Při použití mramorové malty se ujistěte, že má pevný a bezpečný základ a chraňte ji před pádem.

Při použití malty ji naplňte alespoň do čtvrtiny.

Mramor není vhodný do myčky nádobí.

Mramor není vhodný pro kyselé potraviny.

Tip

Přidejte do koření trochu mořské soli. Zrnka soli je dělají obzvláště jemně mletá.

RO Instrucțiuni de siguranță și instrucțiuni de îngrijire Mortar de marmură

Acest mortar este conceput pentru zdrobirea și măcinarea ierburilor și condimentelor.

Datorită interiorului aspru, ingredientele dure, cum ar fi boabele de piper, pot fi măcinate fin.

Aromele și gustul ingredientelor respective sunt eliberate prin mortare.

Înainte de prima utilizare

Curățați cu apă fierbinte (aprox. 65°C) și detergent, apoi clătiți cu multă apă. Curățați întotdeauna bine după utilizare.

Instrucțiuni de utilizare și siguranță

Când utilizați mortarul de marmură, asigurați-vă că are o bază fermă și sigură și protejați-l de cădere.

Când utilizați mortarul, umpleți-l cu cel puțin un sfert.

Marmura nu este potrivită pentru mașina de spălat vase.

Marmura nu este potrivită pentru alimente acide.

Sfat

Adăugați puțină sare de mare la condimente. Boabele de sare le fac deosebit de fin măcinate.

UK Інструкції з техніки безпеки та догляду Мармуровий розчин



Ця ступка призначена для подрібнення та подрібнення трав і спецій. Завдяки грубій внутрішній частині тверді інгредієнти, наприклад горошини перцю, можна дрібно подрібнити. Аромати та смак відповідних інгредієнтів виділяються шляхом ступки.

Перед першим використанням
Очистіть гарячою водою (приблизно 65°C) і миючим засобом, потім промийте великою кількістю води.
Завжди ретельно очищуйте після використання.

Інструкції з використання та безпеки
Використовуючи мармуровий розчин, переконайтеся, що він має міцну та надійну опору та захистіть його від падіння.
Використовуючи розчин, заповнюйте його щонайменше на чверть.
Мармур не підходить для миття в посудомийній машині.
Мармур не підходить для кислої їжі.

Підказка
Додайте до спецій трохи морської солі. Зерна солі роблять їх особливо дрібним помелом.

BG Инструкция за безопасност и грижи Мраморен хоросан

Този хаван е предназначен за раздробяване и смилане на билки и подправки. Благодарение на грубата си вътрешност, твърдите съставки като черен пипер могат да бъдат фино смлени. Ароматите и вкусы на съответните съставки се освобождават чрез замазване.

Преди първа употреба
Почистете с гореща вода (приблизително 65°C) и препарат, след което изплакнете обилно с вода. Винаги почиствайте старателно след употреба.

Инструкции за употреба и безопасност
Когато използвате мраморния хоросан, уверете се, че има стабилна и сигурна основа и го предпазвайте от падане.
Когато използвате хоросана, напълнете го поне една четвърт.
Мраморът не е подходящ за съдомиялна машина.
Мраморът не е подходящ за кисели храни.

Съвет
Добавете малко морска сол към вашите подправки. Зърната сол ги правят особено фино смлени.

SK Bezpečnostné pokyny a pokyny na starostlivosť Mramorová malta

Tento mazač je určený na drvenie a mletie bylín a korenín. Vďaka drsnému vnútru sa dajú najemno pomlieť tvrdé ingrediencie, ako sú zrnká korenia. Vôňa a chuť jednotlivých ingrediencií sa uvoľnia mazačom.

Pred prvým použitím
Čistíte horúcou vodou (cca 65°C) a saponátom, potom opláchnite veľkým množstvom vody. Po použití vždy dôkladne očistite.

Návod na použitie a bezpečnostné pokyny
Pri použití mramorovej malty sa uistite, že má pevný a bezpečný základ a chráňte ju pred pádom.
Keď používate maltu, naplňte ju aspoň do štvrtiny.
Mramor nie je vhodný do umývačky riadu.
Mramor nie je vhodný do kyslých potravín.

Tip
Pridajte do korenia trochu morskej soli. Vďaka zrnkám soli sú obzvlášť jemne mleté.

SL Varnostna navodila in navodila za nego

Marmorna malta

KESPER®

KITCHEN AND HOME

Ta malta je namenjena drobljenju in mletju zelišč in začimb. Zaradi hrapave notranjosti je mogoče trde sestavine, kot so poprova zrna, fino zmleti. Arome in okus posameznih sestavin se sprostijo z maltanjem.

Pred prvo uporabo

Očistite z vročo vodo (pribl. 65°C) in detergentom, nato sperite z veliko vode. Po uporabi vedno temeljito očistite.

Navodila za uporabo in varnost

Pri uporabi marmorne malte poskrbite, da ima trdno in varno podlago in jo zaščitite pred padcem.

Pri uporabi malte jo napolnite vsaj do četrtine.

Marmor ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

Marmor ni primeren za kislja živila.

Namig

Začimbam dodajte nekaj morske soli. Zaradi zrn soli so še posebej fino zmlete.

HR Sigurnosne upute i upute za njegu

Mramorni mort

Ovaj tarionik namijenjen je drobljenju i mljevenju začinskog bilja i začina. Zahvaljujući gruboj unutrašnjosti, tvrdi sastojci poput zrna papra mogu se fino samljati. Mutanjem se otpuštaju arome i okusi pojedinih sastojaka.

Prije prve uporabe

Očistite vrućom vodom (otprilike 65°C) i deterdžentom, zatim isperite s puno vode. Nakon upotrebe uvijek temeljito očistite.

Upute za uporabu i sigurnost

Kada koristite mramornu žbuku, osigurajte da ima čvrstu i sigurnu podlogu i zaštitite je od pada.

Kad koristite žbuku, ispunite je barem do četvrtine.

Mramor nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

Mramor nije prikladan za kiselu hranu.

Savjet

Začinima dodajte malo morske soli. Zrnca soli čine ih posebno fino mljevenim.

EST Ohutusjuhised ja hooldusjuhised

Marmormört

See mört on mõeldud ürtide ja vürtside purustamiseks ja jahvatamiseks.

Tänu karedale siseküljele saab kõvasid koostisosi, nagu pipraterad, peeneks jahvatada.

Mördimisel vabanevad vastavate koostisosade aroomid ja maitse.

Enne esimest kasutamist

Puhastage kuuma vee (ca 65°C) ja pesuvahendiga, seejärel loputage rohke veega.

Puhastage alati pärast kasutamist hoolikalt.

Kasutus- ja ohutusjuhised

Marmormördi kasutamisel veenduge, et sellel oleks kindel ja kindel alus ning kaitske seda kukkumise eest.

Mördi kasutamisel täitke see vähemalt veerandi ulatuses.

Marmor ei sobi nõudepesumasinasse.

Marmor ei sobi happeliste toiduainete jaoks.

Vihje

Lisage oma vürtsidele veidi meresoola. Soolaterad muudavad need eriti peeneks jahvatatud.

LT Saugos ir priežiūros instrukcijos Marmuro skiedinys

KESPER[®]

KITCHEN AND HOME

Šis skiedinys skirtas žolelių ir prieskonių smulkinimui ir malimui. Dėl grubaus vidinio kietų ingredientų, tokių kaip pipirų grūdėliai, galima smulkiai sumalti. Atitinkamų ingredientų aromatai ir skonis išskiriamas skiediniu.

Prieš pirmąjį naudojimą

Nuvalykite karštu vandeniu (apie 65°C) ir plovikliu, tada nuplaukite dideliu kiekiu vandens. Po naudojimo visada kruopščiai išvalykite.

Naudojimo ir saugos instrukcijos

Naudodami marmurinį skiedinį įsitikinkite, kad jis turi tvirtą ir patikimą pagrindą ir apsaugokite jį nuo kritimo.

Naudodami skiedinį užpildykite jį bent ketvirtadaliu.

Marmuras netinka plauti indaplovėje.

Marmuras netinka rūgšties maisto produktams.

Patarimas

Į prieskonius įberkite jūros druskos. Druskos grūdėliai juos ypač smulkiai sumala.

LV Drošības instrukcijas un kopšanas instrukcijas Marmora java

Šī java ir paredzēta garšaugu un garšvielu sasmalcināšanai un malšanai. Pateicoties tā raupjai iekšpusei, cietas sastāvdaļas, piemēram, piparu graudus, var smalki samalt. Attiecīgo sastāvdaļu aromāti un garša tiek atbrīvoti ar javu.

Pirms pirmās lietošanas

Triet ar karstu ūdeni (apm. 65°C) un mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet ar lielu ūdens daudzumu. Pēc lietošanas vienmēr rūpīgi notīriet.

Lietošanas un drošības instrukcijas

Izmantojot marmora javu, pārliecinieties, ka tai ir stingrs un drošs pamats un jāpasargā tā no krišanas.

Lietojot javu, piepildiet to vismaz līdz ceturtdaļai.

Marmors nav piemērots trauku mazgājamai mašīnai.

Marmors nav piemērots skābiem ēdieniem.

Padoms

Pievienojiet savām garšvielām nedaudz jūras sāls. Sāls graudi padara tos īpaši smalki samaltus.

RU Инструкции по безопасности и инструкции по уходу Мраморный раствор

Эта ступка предназначена для измельчения и измельчения трав и специй. Благодаря шероховатой внутренней части твердые ингредиенты, такие как перец горошком, можно мелко измельчить. Ароматы и вкус соответствующих ингредиентов высвобождаются путем растворения.

Перед первым использованием

Очистите горячей водой (около 65°C) с моющим средством, затем промойте большим количеством воды. Всегда тщательно очищайте после использования.

Инструкции по использованию и безопасности

При использовании мраморного раствора убедитесь, что он имеет прочную и надежную опору и защитите его от падения.

При использовании раствора заполняйте его как минимум на четверть.

Мрамор нельзя мыть в посудомоечной машине.

Мрамор не подходит для кислых продуктов.

Кончик

Добавьте к специям немного морской соли. Крупинки соли делают их особенно тонкими.

SH Bezbednosna uputstva i uputstva za negu Mermerni malter

Ovaj malter je namenjen za drobljenje i mlevenje bilja i začina. Zahvaljujući svojoj gruboj unutrašnjosti, tvrdi sastojci kao što je biber u zrnima mogu se fino samleti. Arome i ukus odgovarajućih sastojaka oslobađaju se malterisanjem.

Pre prve upotrebe

Očistite toplom vodom (približno 65°C) i deterdžentom, a zatim isperite sa puno vode. Uvek temeljno očistite nakon upotrebe.

Uputstva za upotrebu i bezbednost

Kada koristite mermerni malter, uverite se da ima čvrstu i bezbednu osnovu i zaštitite ga od pada.

Kada koristite malter, napunite ga najmanje do četvrtine.

Mermer nije pogodan za mašinu za pranje sudova.

Mermer nije pogodan za kiselu hranu.

Savet

Dodajte malo morske soli u svoje začine. Zrna soli ih čine posebno fino mlevenim.