

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.