

# INTRESSANT



## FRANÇAIS

Le moulin est doté d'un mécanisme en céramique. Il vous permet de moudre des épices, des herbes séchées et du gros sel. Pour remplir le moulin, tirer la partie supérieure du moulin vers le haut. Pour moudre plus ou moins finement, régler sur le dessous du moulin (voir illustration).

### Entretien

Après avoir moulu une épice huileuse comme les baies roses, moudre du gros sel pour nettoyer le mécanisme. Le récipient en verre et le couvercle plastique résistent au lave-vaisselle. Les autres parties doivent être lavées à la main. Pour le nettoyage du moulin dans son intégralité, nous vous conseillons le lavage à la main.

## NEDERLANDS

De kruidenmolen heeft een keramisch maalwerk, waardoor je gedroogde kruiden, specerijen en zout kan malen. Je vult de kruiden bij door het bovenste gedeelte van de molen omhoog te trekken. Op de bodem kan je instellen hoe fijn de gemalen kruiden moeten worden (zie afbeelding).

### Reinigen

Reinig het maalmechanisme door met grof zout te malen. Dat is met name belangrijk als je een olie-achtig kruid gemalen hebt, b.v. roze peper. Wil je de hele kruidenmolen schoonmaken, dan kan deze het best met de hand worden afgewassen.

## ENGLISH

This spice mill comes with a ceramic grinding mechanism allowing you to grind dried herbs and spices as well as salt. Pull the top part of the spice mill upwards and then fill up with spices. Adjust the base according to how finely ground you prefer your spices (see sketch).

### Cleaning

The grinding mechanism can be cleaned by grinding coarse-grained salt. This is recommended after having ground an oily spice like pink pepper, for instance. The entire spice mill should be washed by hand.

## DEUTSCH

Die Gewürzmühle hat ein keramisches Mahlwerk, mit dem man sowohl getrocknete Kräuter und Gewürze als auch Salz mahlen kann. Zum Befüllen das Oberteil der Gewürzmühle nach oben abziehen. Am unteren Teil kann eingestellt werden, wie grob oder fein Gewürze gemahlen werden sollen (siehe Zeichnung).

### Reinigung

Zum Reinigen des Mahlwerks grobes Salz durchmahlen. Dies empfiehlt sich, wenn man z.B. ein öliges Gewürz gemahlen hat. Die Gewürzmühle nur von Hand spülen.

## NORSK

Krydderkvernen har en keramisk kvernmekanisme, noe som gjør at du kan male tørkede urter, krydder og salt. Krydderet fyller du på ved å dra kvernens øvre del oppover. I bunnen stiller du inn hvor fint du vil male krydderet ditt (se illustrasjon).

### Rengjøring

Rengjør malverket ved å male grovt salt. Det er spesielt viktig dersom du har malt et oljeaktig krydder som f.eks. rosépepper. Om du vil rengjøre hele krydderkvernen, anbefales oppvask for hånd.

## SUOMI

Maustemylyssä on keraaminen koneisto, joten myllyllä voi jauhaa kuivattuja yrttejä, mausteita ja suolaa. Täytä mausteosa vetämällä myllyn yläosaa ylöspäin. Jauhatuksen karkeus säädetään pohjasta (katso kuva).

### Puhdistus

Puhdista maustemylyyn koneisto jauhamalla siinä karkeaa suolaa. Tämä on hyvin tärkeää, jos olet jauhanut öljyisiä mausteita, kuten rosépippuria. Koko maustemylyyn puhdistuksessa suositellaan käsinpesua.

## SVENSKA

Kryddkvarnen har ett keramiskt malverk, vilket gör att du kan mala torkade örter, kryddor och salt. Kryddorna fyller du på genom att dra den övre delen på kvarnen uppåt. I bottnen ställer du in hur fint mala du vill ha dina kryddor (se bild).

### Rengöring

Rengör malverket genom att mala med grovt salt. Detta är särskilt viktigt om du malt en oljig krydda som t.ex. rosépeppar. Vill du rengöra hela kryddkvarnen rekommenderas handdisk.

## ČESKY

Mlecí mechanismus tohoto mlýnku je vyroben z keramiky, takže si v něm můžete mlít jak sušené bylinky a koření, tak i sůl. Vysuňte horní část mlýnku nahoru a napříležitý mlýnek kořením. Na spodní části si nastavte, jak jemně nebo hrubě chcete koření umlít (viz obrázek).

### Cíštění

Mlecí mechanismus můžete vycistit přemletím hrubořnné soli, což obzvláště doporučujeme po mletí olejnataho koření, jako je například růžový pepř. Celý mlýnek byste měli mýt pouze ručně.

## ESPAÑOL

El molinillo tiene un triturador cerámico que permite moler especias y sal. Abre el molinillo tirando de la parte superior hacia arriba y rellena con las especias. En la base seleccionas si quieres moler fino o grueso (ver dibujo).

### Limpieza

Limpia el triturador moliendo sal gorda. Esto es de especial importancia si acabas de moler alguna especia aceitosa, como la pimienta rosada, por ejemplo. Para limpiar todo el molinillo, se recomienda lavarlo a mano.

## ITALIANO

Il macinaspezie ha un meccanismo in ceramica che ti permette di macinare spezie, erbe essiccate e sale. Per riempire il macinaspezie, tira verso l'alto la parte superiore. Sulla base puoi regolare il meccanismo per macinare le spezie più o meno finemente (vedi figura).

### Pulizia

Pulisci il meccanismo macinando del sale grosso. Questa operazione è particolarmente importante dopo aver macinato delle spezie oleose. Il macinaspezie va lavato a mano.

## MAGYAR

Ez a kerámia örlőbetétes fűszerőrlő szárított fűszernövények, más fűszerek valamint só darálására egyaránt alkalmas. Húzd fel a felső részt, majd töltsd bele a fűszert. Állítsd be az alját, hogy a fűszerőrlő szélessége megfelelje a fűszert (lásd az ábrát).

### Tisztítás

Az örlő mechanikát durva szemcsés só örlésével tisztíthatod. Ez különösen ajánlott olajos fűszerek örlése után. A teljes fűszerőrlő kézzel mosható.

## POLSKI

Ten młynek wyposażono w ceramiczny mechanizm do mielenia suchych ziół i przypraw, a także soli. Pociągnij górną część młynka do góry i napełnij ziolami. Wyreguluj podstawę zgodnie z wybraną przez siebie grubością mielenia (patrz szkic).

### Czyszczenie

Aby wyczyścić mechanizm zmiel trochę soli gruboziarnistej. Szczególnie wtedy, gdy wcześniej mieliłeś przyprawy oleiste. Cały młynek należy myć ręcznie.



## EESTI

Vürstiveskil on keraamiline jahvatusmehhanism, sellega saab jahvatada kuivatatud maitsetaimi, vürtse ja soola. Tömmake veski ülemine osa üles, täitke vürtsidega. Reguleerige alus vastavalt sellele, kui peeneks soovite vürtsid jahvatada (vt joonis).

### Puhastamine

Jahvatusmehhanismi saab puhastada, jahvatades veskis jámedat soola. Eriti oluline on seda teha, kui olete eelnevalt jahvatanud ölideid vürtse, nt roseepipart. Kogu vürstiveski on käsitsi pestav.

## LATVIEŠU

Garšvielu dzirnavījas ar keramisku maišanas mehānismu īpaši vieglai žāvētu garšaugu, garšvielu un sāls maišanai. Pavelciet dzirnavīju augšējo daļu uz augšu un piepildiet ar garšvielām. Regulējet pamatni, lai izvēlētos piemērotāko maišanas smalkumu (skat. attēlu).

### Tīrīšana

Maišanas mehānisma tīrīšanai izmantojiet rupju sāli. Mehānismu ir īpaši svarīgi iztīrīt pēc tam, kad dzirnavījās maltas eļļainas garšvielas, piemēram, rozā pipari. Mazgājiet dzirnavījas ar rokām.

## LIETUVIŲ

Prieskonij malūnėlis su keraminiu malimo mechanizmu puikiai sumala džiovintas prieskonines žoleles, įvairius prieskonius ir druską. Nuimkite viršutinę malūnėlio dalį ir pilkite prieskonius. Smulkiau ar stambiau mali galima nustatyti pasukiojus apatinę dalį (žr. paveikslėli).

### Valymas

Malimo mechanizmą valyti malant stambią druską, ypatingai po aliejinių sėklų ar prieskonijų, pavyzdžiu, rausvo pipiro, smulkinimo. Visą malūnėlį plauti rankomis.

## PORUGUES

Este moinho de especiarias está equipado com um mecanismo de trituração em cerâmica que lhe permite moer ervas secas e especiarias, como também sal. Puxe para cima a parte superior do moinho e encha com especiarias. Ajuste na base o grau de trituração que preferir (ver esquema).

### Limpeza

O mecanismo de trituração pode ser limpo moendo sal grosso. Isto é especialmente recomendável após ter moído alguma especiaria oleaginosa, p.ex. pimenta rosa. O moinho de especiarias deve ser lavado à mão.

## ROMÂNA

Râșnița de condimente are un mecanism de râșnit din otel inoxidabil care îți permite să râșnești atât ierburi uscate, condimente, cât și sare. Desfă partea superioară a râșniței și umeș-o. Regleză baza în funcție de cât de fin preferi să râșnești condimentele (vezi schița).

### Curățare

Mecanismul de râșnire poate fi curățat râșnind sare brută. Aceasta se recomandă după ce ai râșnit piper roșu uleiios. Râșnița trebuie spălată în întregime manual.

## SLOVENSKY

Vďaka keramickému mechanizmu mlynčeka môžete na tomto mlynčeku na korenie mlieť sušené bylinky, korenie aj soľ. Potiahnite vrchnú časť mlynčeka smerom hore a naplňte ho korením. Nastavte spodok mlynčeka podľa toho, ako najemno chcete mať korenie pomleté (viď obrázok).

### Údržba

Mleci mechanizmus čistite hrubozrnou soľou. To doporučujeme najmä po mletí olejnatých typov korenia ako napríklad ružové korenie. Celý mlynček umývajte ručne.

## БЪЛГАРСКИ

Тази мелничка е със специален керамичен механизъм, който ви позволява да мелите изсушени билки и подправки, както и сол. Издърпайте горната част и напълнете. Настройте дъното според това колко ситно искате да смелите подправките (вижте схемата).

### Почистване

Смилашящият механизъм може да се почисти, като смелете с него малко едра сол. Това се препоръчва след мелене на мазна подправка като например розов пипер. Цялата мелачка трябва да се измие на ръка.

## HRVATSKI

Ovaj mlinac za začine ima mehanizam za mljevenje od nehrđajućeg čelika kojim možete mljeti sušeno bilje, začine i sol. Povucite vrh mlinca prema gore i napunite ga začinima. Okrenite podešivač na dnu (vidi crtež) i podesite mlinac na sitno ili krupno mljevenje.

### Čišćenje

Kako biste očistili mehanizam za mljevenje, sameljite malo krupne soli. To je posebno bitno nakon mljevenja uljnih začina kao što je crveni papar. Cijeli mlinac za začine možete oprati ručno.

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αυτός ο μύλος μπαχαρικών διαθέτει κεραμικό μηχανισμό αλέσεως, ο οποίος σας επιτρέπει να τρίψετε αποξηραμένα βότανα και μπαχαρικά, όπως επίσης και αλάτι. Τραβήξτε το επάνω μέρος του μύλου και γεμίστε τον με μπαχαρικά. Ρυθμίστε τη βάση, ανάλογα με το πόσο αλεσμένα θέλετε τα μπαχαρικά σας (βλέπε σκίτσο).

### Καθαρισμός

Ο μηχανισμός τριψίματος μπορεί να καθαριστεί, εάν τρίψετε χοντρό αλάτι. Αυτό συνιστάται μετά το τρίψιμο ενός λιπαρού μπαχαρικού, όπως παραδείγματος χάριν το γαρύφαλλο. Ολόκληρος ο μύλος μπαχαρικών θα πρέπει να πλένεται στο χέρι.

## РУССКИЙ

Эта мельница для специй снабжена керамическим мельничным механизмом, который позволяет перемалывать засушенные травы, специи и соль. Поднимите верхнюю секцию и заполните мельницу специями. Отрегулируйте основание мельницы для мелкого или грубого помола (см. рисунок).

### Уход

Для очистки мельничного механизма следует перемолоть крупную соль. Это рекомендуется делать после помола маслянистых специй, например розового перца. Мельницу для специй следует мыть вручную.

## УКРАЇНСЬКА

Млинок для спецій має керамічний механізм помелу, який дає змогу молоти як сухі трави та спеції, так і сіль. Потягніть верхню частину млинка вгору ї заповніть його спеціями. Відрегулюйте основу відповідно до того, наскільки дрібний помел вам потрібен (див. ескіз).

### Чищення

Для чищення механізму млинка потрібно розмолоти небагато крупнозернистої солі. Це особливо важливо після розмелювання оліїстих спецій, наприклад, рожевого перцю. Млинок для спецій потрібно мити вручну.

## SRPSKI

Ovaj mlin za začine ima keramičku drobilicu koja omogućava da melješ suvo začinsko bilje, začine i so. Povuci nagore gornji deo mlinice i napuni ga začinima. Podesi drobilicu tako da melje na krupno ili sitno (pogledaj sliku).

### Čišćenje

Mehanizam za mlevenje možeš očistiti meljući krupnu so. To se preporučuje pošto samelješ uljevitve začine kao što je crveni piper, na primer. Ceo mlin treba oprati ručno.

## SLOVENČINA

Mlinček za začimbe ima keramičen mehanizem za mletje, s katerim lahko meljete suha zelišča, začimbe in sol. Zgornji del mlinčka potegnjte navzgor in napolnite mlinček z začimbami. Na dnu lahko nastavite stopnjo mletja začimb (glej skico).

### Čišćenje

Če želite očistiti mehanizem za mletje, zmeljite nekaj grobe soli. To je še posebej pomembno po mletju začimb, ki vsebujejo olje, npr. rdeči poper. Mlinček vedno operite na roke.

## TÜRKÇE

Bu baharat dejirmeni, kurutulmuş bitkileri, baharatları ve tuzu öğütmeye kolaylaştırır seramikten öğretütcüye sahiptir. Dejirmenin üst kısmını yukarıda doğru çekerek baharat ile doldurabilirsiniz. Baharatlarınızın ne kadarince öğütülmesini istiyorsanız, tabanı o şekilde ayarlayınız (resme bakınız).

### Temizleme

Öğütme mekanizması, kalın tuz öğretülerek temizlenebilir. Bu işlemin, özellikle yağlı baharatlar öğretüldükten sonra yapılması tavsiye edilir. Baharat öğretücsünün tümü elde yıkanmalıdır.

عربى  
تائي مطحنة التوابل بالآية طحن من الخرف لتسريح لك بطحن التوابل الحافة والبهارات وكذلك الملح. إسحبي الجزء العلوي من مطحنة التوابل لأعلى ثم إملئها بالتوابل. اضبطي القاعدة حسب درجة تفضيلك لنوعة التوابل (انظر الرسم).

التنظيف  
يمكن تنظيف آلة الطحن عن طريق طحن ملح خشن. يستحسن بعمل ذلك بعد طحن نوع من التوابل الزيتية مثل القرنفل على سبيل المثال. يجب غسل كامل مطحنة التوابل باليد.