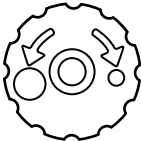


INTRESSANT



Design and Quality
IKEA of Sweden

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 bais 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.

Norsk

Krydderkvernen har en keramisk kvernmechanisme, 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.

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.

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 olieachtig kruid gemalen hebt, b.v. roze peper. Wil je de hele kruidenmolen schoonmaken, dan kan deze het best met de hand worden afgewassen.

Suomi

Maustemyllyssä 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 maustemyllyn koneisto jauhamalla siinä karkeaa suolaa. Tämä on hyvin tärkeää, jos olet jauhanut öljyisiä mausteita, kuten rosépipuria. Koko maustemyllyn puhdistuksessa suositellaan käsinpesua.

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.

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.

Dansk

Krydderikværnen har en kværn af keramik, så den både kan male tørrede krydderurter, krydderier og salt. Kværnen fyldes ved at trække den øverste del af kværnen opad. I bunden af kværnen kan du indstille, hvor fint krydderierne skal males (se tegning).

Rengøring

Rengør kværnen ved at kværne groft salt. Det er især vigtigt hvis du har malet et olieret krydderi. Vil du rengøre hele kværnen anbefales manuel opvask.

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 malda 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.

Magyar

Ez a kerámia őrlőbetétes fűszerőrlő szárított fűszernövények, más fűszerek valamint só darálására egyaránt alkalmas. Húzd felfelé az őrlő felső részét, majd töltsd bele a fűszert. Állítsd be az alját aszerint, hogy milyen finomra szeretnéd őrlölni a fűszert (lásd az ábrát).

Tisztítás

Az őrlő mechanikát durva szemcsés só őrlésével tisztíthatod. Ez különösen ajánlott olajos fűszerek őrlése után. A teljes fűszerőrlő kézzel mosható.

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.

Íslenska

Þessi kryddkvörn er með kvörn úr keramiki sem mylur þurrkaðar kryddjurtir, önnur krydd og salt. Takið efsta hlutann af og fyllið með kryddi. Stillið grófleika mölunarinnar á botninum (sjá mynd).

Þrif

Hreinsa má kvörnina með því að mala í henni gróft salt. Mælt er með því að þetta sé gert þegar búið er að mala olíuríkt krydd. Kryddkvörnina sjálfa á alltaf að handþvo.

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 naplňte mlýnek kořením. Na spodní části si nastavte, jak jemně nebo hrubě chcete koření umlít (viz obrázek).

Čištění

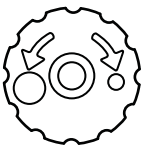
Mlecí mechanismus můžete vyčistit přemletím hrubozrnné soli, což obzvláště doporučujeme po mletí olejnatého koření, jako je například růžový pepř. Celý mlýnek byste měli mýt pouze ručně.

Polski

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

Czyszczenie

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



Portugues

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.

Hrvatski

Ovaj mlinac za začine ima keramički mehanizam za mljevenje kojim se može mljeti sušeno bilje, začine i sol. Povuci vrh mlinca prema gore i napuniti ga začinima. Podesiti osnovu prema tome koliko fino mljeveni se začini preferiraju (vidi skicu).

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.

Slovenščina

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

Čiščenje

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.

Eesti

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

Puhastamine

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

Româna

Râșnița de condimente are un mecanism de râșnit din oțel inxidabil care îți permite să râșnești atât ierburii uscate, condimente, cât și sare. Desfă partea superioară a râșniței și umple-o. Reglează 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 uleiros. Râșnița trebuie spălată în întregime manual.

Ελληνικά

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.

Türkçe

Bu baharat değirmeni, kurutulmuş bitkileri, baharatları ve tuzu öğütmeyi kolaylaştıran seramikten öğütücüye sahiptir. Değirmenin üst kısmını yukarıya doğru çekerek baharat ile doldurabilirsiniz. Baharatlarınızın ne kadar ince öğütülmesini istiyorsanız, tabanı o şekilde ayarlayınız (resme bakınız).

Temizleme

Öğütme mekanizması, kalın tuz öğütülerek temizlenebilir. Bu işlemin, özellikle yağlı baharatlar öğütüldükten sonra yapılması tavsiye edilir. Baharat öğütücüsünün tümü elde yıkanmalıdır.

Latviešu

Garšvielu dzirnaviņas ar keramisku malšanas mehānismu īpaši vieglai žāvētu garšaugu, garšvielu un sāls malšanai. Pavelciet dzirnaviņu augšējo daļu uz augšu un piepildiet ar garšvielām. Regulējiet pamatni, lai izvēlētos piemērotāko malšanas smalkumu (skat. attēlu).

Tīrīšana

Malšanas mehānisma tīrīšanai izmantojiet rupju sāli. Mehānismu ir īpaši svarīgi iztīrīt pēc tam, kad dzirnaviņās maltas ēļlaines garšvielas, piemēram, rozā pipari. Mazgājiet dzirnaviņas ar rokām.

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 najmno chcete mať korenie pomleté (viď obrázok).

Údržba

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

Українська

Млинок для спецій має керамічний механізм помелу, який дає змогу молоти як сухі трави та спецій, так і сіль. Потягніть верхню частину млинка вгору й 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 олійстих спецій, наприклад, рожевого перцю. Млинок для спецій потрібно мити вручну.

Lietuvių

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

Valymas

Malimo mechanizmą valyti malant stambia druską, ypatingai po aliejinių sėklų ar prieskonių, pavyzdžiui, rausvo pipiro, smulkinimo. Visą malūnėlį plauti rankomis.

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

Смилащият 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.

Srpski

Ovaj mlin za začine ima keramičku drobilicu koja omogućava da melješ suvo začinsko bilje, začine i so. Povuci nagore gornji deo mlina 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 uljevite začine kao što je crveni piper, na primer. Ceo mlin treba oprati ručno.

عربي

تأتي مطحنة التوابل بآلية طحن من الخزف لتسمح لك بطحن التوابل الجافة والبهارات وكذلك الملح. إسحب الجزء العلوي من مطحنة التوابل لأعلى ثم إمليئها بالتوابل. إضبطي القاعدة حسب درجة تفضيلك لنعومة التوابل (أنظري الرسم).

التنظيف

يمكن تنظيف آلية 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.