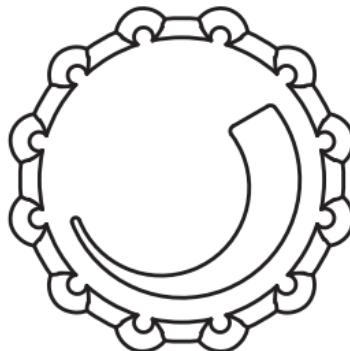


# HALVTOM



## Español

### Antes del primer uso

Antes de usar este producto por primera vez, lávalo y sécalo bien.

### Limpieza

- El triturador se limpia moliendo sal gruesa. Esto es especialmente importante si se ha molido una especia con alto contenido de grasa, como la pimienta rosada, por ejemplo.
- La botella y la pieza superior removible son aptos para el lavavajillas. Es aconsejable lavar el molinillo a mano.

### Instrucciones de uso

- Este molinillo de especias tiene un triturador cerámico que permite triturar especias y sal.
- En la parte superior se selecciona el grado de triturado deseado (ver ilustración).



Design and Quality  
IKEA of Sweden

## Català

### Abans del primer ús

Abans de fer servir aquest producte per primera vegada, renta'l, esbandeix-lo i eixuga'l bé.

### Neteja

- El triturador es neteja molent sal gruixuda. Això és especialment important si s'ha molt una espècia amb un alt contingut en greix, com el pebre rosa, per exemple.
- L'ampolla de vidre i la tapa de plàstic són aptes per al rentaplats. S'aconsella rentar el molinet a mà.

### Instruccions d'ús

- Aquest molinet d'espècies té un triturador ceràmic que permet triturar espècies deshidratades i sal.
- A la part superior se selecciona el grau de trituració desitjat (consulta la imatge).

## Euskara

### Lehen aldiz erabili baino lehen

Produktua lehen aldiz erabili baino lehen, garbitu, urberritu eta sikatu guztiz.

### Garbiketa

- Garbitu ehotzeko mekanismoa errutan gatz lodia ehotuz. Hori bereziki garrantzitsua da piperbeltz arrosa bezalako espezia oliotsuak eho ondoren.
- Beirazko botila eta plastikozko goiko plaka desmontagarria, ontzi-garbigailurako egokiak dira. Errota eskuz garbitu behar da.

### Erabiltzeko modua

- Espezia-errota honek zeramikazko ehotzeko mekanismo bat du, eta belar lehorra, espeziak eta gatza birrintzeko erabil daiteke.
- Espezia-errota honek zeramikazko ehotzeko mekanismo bat du, eta belar lehorra, espeziak eta gatza birrintzeko erabil daiteke.

## Galego

### Antes do primeiro uso

Lava, enxauga e seca con coidado este producto antes de utilizarlo por primeira vez.

### Limpeza

- O triturador límpase moendo sal groso. Isto é moi importante se vés de moer algunha especia con alto contido de aceite, como por exemplo pemento rosada.
- A botella de vidro e a rosca de plástico son aptas para lavalouza. O muíño débese lavar á man.

### Instruccións de uso

- O triturador de especias ten un mecanismo de cerámica que tritura as herbas e as especias secas, así como o sal.
- O dispositivo superior permiteche seleccionar o tamaño do triturado (ver ilustración).