



Design Magnus Lundström



Design and Quality
IKEA of Sweden

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

NEDERLANDS

Keramisch maalwerk voor het malen van gedroogde kruiden, specerijen en zout. Bijvullen in het glazen potje door het kunststof gedeelte omhoog te doen en daarna het maalgedeelte eraf te schroeven. Bovenin kan je instellen hoe fijn je wilt malen (zie afb.). De molen past op de IKEA 365+ potjes; het maalgedeelte wordt op de potjes vastgeschroefd zodat je makkelijk andere kruiden kan malen.

Reinigen

Reinigen door te malen met grof zout, m.n. na het malen van olie-achtige kruiden. Potje en kunststof gedeelte zijn vaatwas-bestendig. Was de overige onderdelen met de hand af.

DANSK

Krydderikværnen har keramisk kværn, hvilket gør at du kan male tørrede urter, krydderier og salt. Krydderierne fyldes i glasset ved at tage plasthylstret af og skrue maleenheden af. I toppen indstiller du hvor fint du vil male dine krydderier (se billede). Krydderikværnen lpasser til IKEA 365+ krydderiglas, maleenheden kan skrues fast på glasene.

Rengøring

Rengør kværnen ved at kværne groft salt. Det er især vigtigt hvis du har malet et olieret krydderi. Glasset og det aftagelig plast tåler maskinopvask. Øvrige dele bør vaskes manuelt.



Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

ÍSLENSKA

Kryddkvörnin er með keramikkvörn sem gerir þér kleift að mala þurrkaðar kryddjurtir, önnur krydd og salt. Setjið kryddið í glerkrukkuna með því að renna plastinu upp og skrúfa kvörnina úr. Þú getur stillt hversu grófa mölun þú vilt ofan á kvörninni (sjá teikningu). Kvörnin er sérstaklega gerð til að nota með IKEA 365+ kryddbaukum, þannig að kvörnin passar beint ofan á baukana og þú getur auðveldlega skipt á milli kryddtegunda.

Þrif

Til að hreinsa kvörnina er best að mala í henni smá gróft salt. Það er mikilvægt að gera þetta, sérstaklega eftir að búið er að mala olíukennd krydd. Glerkrukkan og plasthylkið mega fara í uppþvottavél. Aðra hluta þarf að þvo í höndunum.

ENGLISH

The spice mill has a ceramic grinding mechanism which works on dried herbs and spices as well as salt. Empty the spices into the glass jar by sliding the plastic casing upwards and unscrewing the grinder. A setting on the top of the spice mill allows you to decide how finely you wish to grind the contents (see sketch). The spice mill is specially adapted for use with IKEA 365+ spice jars, so you can fit the grinder directly to the jars and easily change spices and herbs.

Cleaning

To clean the grinder, grind a little coarse salt in the mill. This is especially important after grinding oily spices such as pink pepper. The glass jar and the plastic casing are dishwasher-safe. All other parts should be washed by hand.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

DEUTSCH

Diese Gewürzmühle hat ein keramisches Mahlwerk für getrocknete Kräuter, Gewürze und Salz. Zum Füllen des Glases die Kunststoffkappe der Mühle abziehen und das Mahlwerk abschrauben. Im Oberteil wird die Mahleinstellung reguliert (s.Abb.). Die Gewürzmühle passt auf die IKEA 365+ Gewürzgläser – für größere Variationsbreite und sauberes Mahlen.

Reinigung

Das Mahlwerk lässt sich reinigen, indem man grobes Salz mahlt. Dies empfiehlt sich, wenn man zuvor zum Beispiel ein öliges Gewürz gemahlen hat. Der Glaskörper und die Kunststoffummantelung sind spülmaschinenfest. Alle anderen Teile der Gewürzmühle sollten von Hand gespült werden.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

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 le remplir, tirer l’enveloppe en plastique vers le haut, puis dévisser le broyeur. Pour moudre plus ou moins finement, régler sur le dessus (voir illustration). Le moulin est compatible avec les boîtes IKEA 365+. Pour faciliter les changements d’épice, visser le broyeur directement sur les boîtes.

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.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

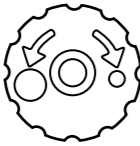
Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.

Illustration av den ursprungliga designen av den mekaniska delen av molen.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ο μύλος μπαχαρικών έχει ένα κεραμικό μη-

χανισμό αλέσεως, ο οποίος τρίβει, τόσο τα αποξηραμένα βότανα και μπαχαρικά, όπως επίσης και το αλάτι. Αδειάστε τα μπαχαρικά μέσα στο γυάλινο δοχείο, σύροντας την πλαστική θήκη προς τα επάνω και ξεβιδώνοντας τον μύλο. Ένας μηχανισμός ρύθμισης, στο επάνω μέρος του μύλου, σας επιτρέπει να αποφασίζετε πόσο λεπτό θέ-

λετε να είναι το τρίψιμο του περιεχομένου (βλέπε σκίτσο). Ο μύλος μπαχαρικών είναι ειδικά σχεδιασμένος, για να χρησιμοποιείται μαζί με τα δοχεία μπαχαρικών ΙΚΕΑ 365+ και έτσι, μπορείτε να προσαρμόσετε τον μύλο κατευθείαν επάνω στα δοχεία και να αλλάξετε εύκολα μπαχαρικά και βότανα.

Καθαρισμός
Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρόφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

Καθαρισμός
Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρόφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

Καθαρισμός
Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρόφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

Καθαρισμός
Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρόφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

Καθαρισμός
Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρόφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

Καθαρισμός
Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρόφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

Καθαρισμός
Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρόφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

SLOVENŠČINA

Mlinček za začimbe ima keramični mehанизem za mletje posušenih zelišč ali začimb ter soli. Začimbe po mletju stresete v kozarec tako, da potisnete plastični pokrovček navzgor in odvijete mlinček. Na dnu mlinč-ka si lahko nastavite stopnjo mletja vsebine (glej sliko). Mlinček za začimbe je namenjen uporabi skupaj s posodicami za začimbe iz serije ΙΚΕΑ 365+, tako da lahko mlinček nastavite na posodico in preprosto menjate začimbe in zelišča.

Čiščenje

Če želite očistiti mehанизem za mletje, zmeljite nekaj grobe soli. To je še posebej pomembno po mletju začimb, ki vsebujejo olje, kot npr. rdeči poper. Stekleno posodico in plastični pokrov lahko operete v pomivalnem stroju, vse druge dele pa operite na roke.

HRVATSKI

Mlinac za začine ima keramički mehanizam za mljevenje kojim možete mljeti sušeno bilje, začine i sol. Ispraznite začine u staklenku tako da klizanjem podignete plastično kućište prema gore i odvrnete mlinac. Korištenjem podešivača na vrhu mlinca za začine podešavate koliko sitno želite samljeti sastojke (vidi crtež). Mlinac za začine je posebno prilagođen za uporabu s ΙΚΕΑ 365+ staklenkama za začine, tako da mlinac možete izravno postaviti na staklenke i lako promijeniti začine i bilje.

Čišćenje
Kako bi očistili mlinac, sameljite malo krupne soli u mlinu. To je posebice bitno nakon mljevenja uljnih začina poput crvenog papra. Staklenka i plastično kućiste se mogu prati u perilici posuđa. Ostale dijelove trebate prati ručno.

Καθαρισμός
Kako bi očistili mlinac, sameljite malo krupne soli u mlinu. To je posebice bitno nakon mljevenja uljnih začina poput crvenog papra. Staklenka i plastično kućiste se mogu prati u perilici posuđa. Ostale dijelove trebate prati ručno.

Καθαρισμός
Kako bi očistili mlinac, sameljite malo krupne soli u mlinu. To je posebice bitno nakon mljevenja uljnih začina poput crvenog papra. Staklenka i plastično kućiste se mogu prati u perilici posuđa. Ostale dijelove trebate prati ručno.

Καθαρισμός
Kako bi očistili mlinac, sameljite malo krupne soli u mlinu. To je posebice bitno nakon mljevenja uljnih začina poput crvenog papra. Staklenka i plastično kućiste se mogu prati u perilici posuđa. Ostale dijelove trebate prati ručno.

Καθαρισμός
Kako bi očistili mlinac, sameljite malo krupne soli u mlinu. To je posebice bitno nakon mljevenja uljnih začina poput crvenog papra. Staklenka i plastično kućiste se mogu prati u perilici posuđa. Ostale dijelove trebate prati ručno.

Καθαρισμός
Kako bi očistili mlinac, sameljite malo krupne soli u mlinu. To je posebice bitno nakon mljevenja uljnih začina poput crvenog papra. Staklenka i plastično kućiste se mogu prati u perilici posuđa. Ostale dijelove trebate prati ručno.

Καθαρισμός
Kako bi očistili mlinac, sameljite malo krupne soli u mlinu. To je posebice bitno nakon mljevenja uljnih začina poput crvenog papra. Staklenka i plastično kućiste se mogu prati u perilici posuđa. Ostale dijelove trebate prati ručno.

TÜRKÇE

Baharat öğütücü, kuru otlar, baharatlar ve tuz ile kullanılabilen seramik öğütme mekanizmasına sahiptir. Plastik kapağı yukarı doğru kaldırarak ve öğütücüyü çevirip açarak baharatları cam şişeye boşaltın. Baharat öğütücünün tepesinde ayar ile ne kadar ince öğütmek istediğinize karar verin. (resme bakınız). Baharat öğütücü ΙΚΕΑ 365+ baharatlıklar için özel olarak adapte edildi, böylece doğrudan şişelere öğütebilir ve baharat ve otları kolayca değiştirebilirsiniz.

Temizleme
Öğütücüyü temizlemek için, değirmenin içine az miktarda tuz dökün. Özellikle kırmızı biber gibi yağlı baharatları öğüttükten sonra uygulanması gerekir. Cam şişe ve plastik kapak bulaşık makinesine girebilir. Diğer tüm parçalar elde yıkanmalıdır.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ο μύλος μπαχαρικών έχει ένα κεραμικό μη-χανισμό αλέσεως, ο οποίος τρίβει, τόσο τα αποξηραμένα βότανα και μπαχαρικά, όπως επίσης και το αλάτι. Αδειάστε τα μπαχαρικά μέσα στο γυάλινο δοχείο, σύροντας την πλαστική θήκη προς τα επάνω και ξεβιδώνοντας τον μύλο. Ένας μηχανισμός ρύθμισης, στο επάνω μέρος του μύλου, σας επιτρέπει να αποφασίζετε πόσο λεπτό θέ-

λετε να είναι το τρίψιμο του περιεχομένου (βλέπε σκίτσο). Ο μύλος μπαχαρικών είναι ειδικά σχεδιασμένος, για να χρησιμοποιείται μαζί με τα δοχεία μπαχαρικών ΙΚΕΑ 365+ και έτσι, μπορείτε να προσαρμόσετε τον μύλο κατευθείαν επάνω στα δοχεία και να αλλάξετε εύκολα μπαχαρικά και βότανα.

Καθαρισμός
Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρόφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

Καθαρισμός
Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρόφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

Καθαρισμός
Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρόφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

Καθαρισμός
Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρόφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

Καθαρισμός
Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρόφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

Καθαρισμός
Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρόφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

عربي

مطحنة التوابل لها آلية طحن من السيراميك تعمل على التوابل الجافة والبهارات وكذلك الملح.أفرغى البهارات في مرطبان زجاجي عن طريق إنزلاق الحاوية البلاستيك لأعلى وفك المطحنة. أداة الضبط بأعلى مطحنة التوابل تسمح لك بتحديد مدى نعومة طحن المحتويات حسب رغبتك) أنظري الرسم.(مطحنة التوابل معدة خصيصاً للإستعمال مع مرطباتان التوبل ΙΚΕΑ 365+, كي يمكنك تركيب المطحنة مباشرة إلى المرطباتان وتغيير التوابل والبهارات بسهولة.

التنظيف
لتنظيف المطحنة، إطحني قليلاً من الملح الخشن في المطحنة.هذا هام خصوصاً بعد طحن توابل زيتية مثل الفلفل القرنفلي.المرطبان الزجاجي والغطاء البلاستيكي قابلان للغسيل في غسالة الطباق بأمان.جميع الأجزاء الأخرى يجب غسلها يدوياً.

Эта мельница с керамическим механизмом перемальвует сухие травы, специи и соль. Пересыпьте специи в стеклянную банку, подняв пластиковый корпус вверх и отвинтив механизм. Выберите крупный или мелкий помол (см. рисунок). Эту мельницу можно использовать с банками для специй ΙΚΕΑ 365+ - установите мельницу прямо на банку и меняйте специи и травы.

Уход
После помола маслянистых специй (напр. розового перца) очистите механизм, перемолов крупную соль. Стеклянную часть и пластиковый корпус мойте в посудомоечной машине, другие части - вручную.

Καθαρισμός
После помола маслянистых специй (напр. розового перца) очистите механизм, перемолов крупную соль. Стеклянную часть и пластиковый корпус мойте в посудомоечной машине, другие части - вручную.

Καθαρισμός
После помола маслянистых специй (напр. розового перца) очистите механизм, перемолов крупную соль. Стеклянную часть и пластиковый корпус мойте в посудомоечной машине, другие части - вручную.

Καθαρισμός
После помола маслянистых специй (напр. розового перца) очистите механизм, перемолов крупную соль. Стеклянную часть и пластиковый корпус мойте в посудомоечной машине, другие части - вручную.

Καθαρισμός
После помола маслянистых специй (напр. розового перца) очистите механизм, перемолов крупную соль. Стеклянную часть и пластиковый корпус мойте в посудомоечной машине, другие части - вручную.

Καθαρισμός
После помола маслянистых специй (напр. розового перца) очистите механизм, перемолов крупную соль. Стеклянную часть и пластиковый корпус мойте в посудомоечной машине, другие части - вручную.

РУССКИЙ

Эта мельница с керамическим механизмом перемальвует сухие травы, специи и соль. Пересыпьте специи в стеклянную банку, подняв пластиковый корпус вверх и отвинтив механизм. Выберите крупный или мелкий помол (см. рисунок). Эту мельницу можно использовать с банками для специй ΙΚΕΑ 365+ - установите мельницу прямо на банку и меняйте специи и травы.

Уход
После помола маслянистых специй (напр. розового перца) очистите механизм, перемолов крупную соль. Стеклянную часть и пластиковый корпус мойте в посудомоечной машине, другие части - вручную.

Καθαρισμός
После помола маслянистых специй (напр. розового перца) очистите механизм, перемолов крупную соль. Стеклянную часть и пластиковый корпус мойте в посудомоечной машине, другие части - вручную.

Καθαρισμός
После помола маслянистых специй (напр. розового перца) очистите механизм, перемолов крупную соль. Стеклянную часть и пластиковый корпус мойте в посудомоечной машине, другие части - вручную.

Καθαρισμός
После помола маслянистых специй (напр. розового перца) очистите механизм, перемолов крупную соль. Стеклянную часть и пластиковый корпус мойте в посудомоечной машине, другие части - вручную.

SRPSKI

Mlinčić za začine ima keramički mehанизam za mljevenje koji melje suve travke i začine jednako kao i so. Podignite plastični poklopac, odšrafite mlin i sipajte začine u staklenu činjju. Na vrhu mlinčića se nalaze prekidači kojima kontolíšete granulažu (pogledajte crtež). Mlinčić za začine je posebno prilagođen za upotrebu sa činjjom za začine iz serije ΙΚΕΑ 365+, tako da možete namestiti mlinčić direktno na činjju i lako presipati začine i travke.

Čišćenje

Da bi očistili mehанизam za mljevenje, sipajte krupnu so i sameljite. Bitno je da to uradite uvek nakon mljevenja uljastih začina poput crvenog bibera. Staklena činjija i plastični pokopac se mogu prati u mašini za suđe. Sve druge delove perite ručno.