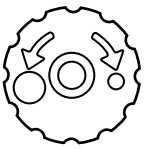
INTRESSANT



Design and Quality
IKEA of Sweden

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.

中文

该调料研磨器带有一只陶瓷研磨装置， 您可以用来研磨盐和调料。 将调料研磨器的上部向上拔， 然后， 装入调料。 根据您所希望的调料研磨程度调节底座 (见图)。

清洁说明
研磨装置能够通过研磨粗盐加以清洁。 在研磨诸如红辣椒等油性调料之后， 建议使用这个方法。 整个调料研磨器均要用手清洗。

繁中

此香料研磨器內的陶瓷研磨裝置可研磨乾燥的香料植物、香料及鹽巴。往上拉開機器的蓋子，然後裝入香料。依所需研磨顆粒的大小調整底部(請看略圖)。

清潔說明
建議在研磨含油香料(如紅瞿麥胡椒)後，以研磨粗鹽的方式清潔研磨器。整個研磨機都應用手洗。

한국어

본 세라믹 양념갈이는 마른 허브와 양념뿐 아니라 소금도 갈 수 있습니다. 제품 윗부분을 위로 잡아당긴 후 양념을 넣고, 아랫부분을 조절하여 원하는 크기로 양념을 갈 수 있습니다 (그림 참조).

세척
굵은 소금을 갈아주면 분쇄기 세척에 효과적입니다. 홍후추 등과 같이 유분이 많은 향신료를 간 후라면 이 같은 세척 과정이 더욱 필요합니다. 향신료 분쇄기 제품은 손으로 세척하세요.

© Inter IKEA Systems B.V. 2015 AA-1825951-1

日本語

このスパイスミルにはセラミック製のグラインダーがついており、 ドライハーブやスパイス、塩を挽くことができます。 つまみを上に持ち上げてミルに中身を入れてください。 底部についているダイヤルでお好みの挽き具合に調節することができます （図参照）。

洗い方
グラインダーをきれいにするには、 少量の荒塩を挽いてください。 ピンクペッパーなど油気の多いスパイスを挽いた後にはこのお手入れは特に重要です。 スパイスミル本体は手で洗ってください。

BAHASA INDONESIA

Penggiling bumbu ini memiliki penggiling keramik dapat digunakan pada tumbuhan kering, rempah-rempah dan garam. Untuk pengisian, tarik saja tombol ke arah atas. Setel dasarnya untuk mendapatkan kehalusan yang anda inginkan untuk bumbu anda (lihat sketsa).

Cara membersih
Mekanisme penggilingan dapat dibersihkan dengan menggiling kasar garam. Ini perlu dilakukan setelah penggilingan bumbu berminyak seperti lada merah muda, contohnya. Bagian sisanya dicuci dengan tangan.

BAHASA MALAYSIA

Pengisar rempah terdiri daripada mekanisma pengisar seramik yang membolehkan anda mengisar herba, rempah dan juga garam. Tarik bahagian atas pengisar ke atas dan isi dengan rempah. Selaras dasarnya untuk mendapatkan kehalusan rempah yang anda ingini (lihat lakaran).

Cara membersih
Mekanisma mengisar boleh dibersihkan dengan mengisar garam kasar. Ini disyorkan selepas mengisar rempah berminyak seperti lada hitam berwarna merah jambu contohnya. Keseluruhan pengisar rempah patut dicuci dengan cucian tangan.

عربي

تأتي مطحنة التوابل بآلية طحن من الخزف لتسمح لك بطحن التوابل الجافة والبهارات وكذلك الملح .إسحبي الجزء العلوي من مطحنة التوابل لأعلى ثم إملئيها 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.

ไทย

เฟืองบดทำจากเซรามิก ใช้บดสมุนไพรแห้ง เครื่องเทศแห้ง และเกลือ ดึงฝาส่วนบนขึ้น ใส่เครื่องเทศที่จะบดลงไป แล้วปรับฐานเพื่อเลือกความละเอียดในการบดตามต้องการ (ดูภาพ)

การทำความสะอาด
หลังจากคุณใช้เครื่องบดบดสมุนไพรที่มีน้ำมัน เช่น พริกไทยสีชมพู ควรทำความสะอาดกลไกเครื่อง ด้วยการใส่เกลือเม็ดหยาบลงไปบด และควรล้างเครื่องบดนี้ด้วยมือเท่านั้น อย่าใช้เครื่องล้าง