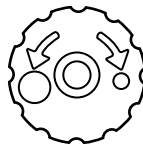


IKEA 365+

Design Magnus Lundström



Design and Quality
IKEA of Sweden

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.

עברית

מטחנת התבלינים כוללת מנגנון טחינה קרמי לטחינת עשבי תיבול יבשים, תבלינים ומלח. הרימו את מכסה הפלסטיק כלפי מעלה, סובבו את המטחנה ומלאו את צנצנת הזכוכית בתבלינים. סובבו את החוגה בחלק העליון לכוונון המנגנון לגריסה גסה או דקה. (ראו שרטוט). המטחנה מתאימה לשימוש עם צנצנות התבלינים מסדרת IKEA 365+, כך שניתן להתאים אותה ישירות לצנצנות מבלי להחליף את תכולת התבלינים.

הוראות ניקוי

כדי לנקות את מנגנון הטחינה, מומלץ לטחון מעט מלח גס. פעולה זו חשובה במיוחד לאחר טחינת תבלינים שומניים כמו פלפל אדום. צנצנת הזכוכית ומכסה הפלסטיק בטוחים לניקוי במדיח כלים. חלקים אחרים יש לנקות ידנית.