

Mörser & Stößel

Als zeitlose Klassiker gehören Mörser und Stößel zu den unverzichtbaren Kochutensilien der modernen und genussvollen Küche. Kräuter, Körner und Gewürze werden im Handumdrehen und mühelos zerdrückt, zerkleinert und zermahlen und können somit ihr volles Aroma entfalten.

Mörser und Stößel sind aus massivem Granit gefertigt. Da es sich um ein Naturprodukt handelt, kann es zu leichten farblichen Abweichungen zwischen der Abbildung und dem Endprodukt kommen.

Benutzungs- und Pflegehinweise

- Vor dem ersten Gebrauch mit Wasser reinigen.
- Der Mörser ist nicht spülmaschinengeeignet. Bitte mit der Hand reinigen.
- Zum Reinigen keine scharfen Putzschwämme oder Bürsten verwenden.
- Den Mörser im Spülwasser abspülen und gründlich abtrocknen.
- Vorsicht beim Anheben und Absetzen. Zum Vermeiden von Kratzern auf der Arbeitsfläche den Mörser nicht hin- und herschieben.
- Den Mörser nicht erhitzen, auch nicht in der Mikrowelle.

Mehr über ZWILLING J.A. HENCKELS und unser komplettes Sortiment finden Sie unter: www.zwilling.com

Mortar & pestle

A mortar and pestle set is a timeless classic and one of the indispensable cooking utensils of the modern kitchen. Herbs, seeds and spices are crushed and ground in no time, allowing them to develop their full aroma.

The mortar and pestle are made of solid granite. As a natural product slight colour differences between the illustration and the final product may occur.

Cleaning and care tips

- Wash before first use.
- The mortar is not dishwasher safe. Please clean it by hand.
- Do not use strong scouring pads or abrasive brushes.
- Clean the mortar with water and detergent and dry it thoroughly.
- Lift and put down with care. Do not slide the mortar across the worktop's surface to avoid scratches.
- Do not heat the mortar (including microwave).

For more about ZWILLING J.A. HENCKELS and our complete product range, visit: www.zwilling.com

Mortier et pilon

Le mortier et le pilon sont des classiques intemporels qui font partie des ustensiles de cuisine indispensables dans toute cuisine moderne. Ils permettent d'écraser et de piler en un clin d'œil herbes, graines et épices, qui exhalent ainsi tout leur arôme.

Le mortier et le pilon sont en granit. Comme il s'agit d'un produit naturel, il est possible que la couleur de l'illustration et celle du mortier et du pilon soient légèrement différentes.

Conseils pour l'entretien et le nettoyage

- Lavez le mortier et le pilon avant usage.
- Le mortier ne peut pas être passé au lave-vaisselle. Lavez-le à la main.
- Pour le nettoyer, n'utilisez pas de tampons à récurer ni de brosses abrasives.
- Nettoyez le mortier avec de l'eau et du produit vaisselle, puis séchez-le soigneusement.
- Soulevez et reposez le mortier avec soin. Ne faites pas glisser le mortier sur le plan de travail de votre cuisine, car cela pourrait le rayer.
- Ne faites pas chauffer le mortier (et ne le mettez pas au four à micro-ondes).

Vous trouverez de plus amples informations sur ZWILLING J.A. HENCKELS, ainsi que sur notre gamme complète de produits sur: www.zwilling.com

Mortero y mano de mortero

Clásicos atemporales, los morteros forman parte de los utensilios imprescindibles de la cocina moderna y sabrosa. Las hierbas, los granos y las especias se machacan, trituran y muelen rápidamente y sin esfuerzo y pueden así desprender todo su aroma.

Tanto el mortero como la mano están fabricados en granito macizo. Dado que se trata de un producto natural, pueden darse ligeras variaciones de color entre la foto y el producto final.

Indicaciones de uso y mantenimiento

- Lavar el producto con agua antes de usarlo por primera vez.
- El mortero no es apto para lavavajillas. Lavarlo a mano.
- No utilizar esponjas o cepillos ásperos para su limpieza.
- Fregar el mortero con agua y secar bien.
- Tener cuidado al elevar y depositar el mortero. Para evitar arañazos en la encimera, no arrastrar el mortero de un lado a otro.
- No calentar el mortero, tampoco en el microondas.

Encontrará más información sobre ZWILLING J.A. HENCKELS y sobre nuestro surtido completo en: www.zwilling.com



Mortaio e pestello

Mortaio e pestello rappresentano un'attrezzatura tradizionale della cucina, indispensabili anche in una cucina moderna. Permettono di macinare erbe aromatiche, semi e spezie, liberandone appieno l'aroma.

Il mortaio e il pestello sono proposti in granito. Trattandosi di un materiale naturale, è possibile che il colore dell'illustrazione sia leggermente diverso dal colore del prodotto.

Consigli per la cura e la pulizia

- Lavare il mortaio e il pestello prima dell'uso.
- Non possono essere lavati in lavastoviglie, ma devono essere lavati a mano.
- Per la pulizia, non usare né pagliette metalliche né prodotti abrasivi.
- Lavare mortaio e pestello con acqua e detersivo e poi asciugare con cura.
- Per spostare il mortaio, sollevarlo e poi appoggiarlo, evitando di trascinarlo sul piano da lavoro della cucina, rischiando di causare graffi.
- Non riscaldare il mortaio (nemmeno nel microonde)

Maggiori informazioni su ZWILLING J.A. HENCKELS e sull'intero assortimento sono disponibili sul sito: www.zwilling.com

Vijzel & stamper

Als tijdloze klassiekers behoren vijzel en stamper tot de onmisbare keukenhulpjes in een moderne en hoogwaardige keuken. Kruiden, zaaies en specerijen worden in een handomdraai en zonder moeite geplet, fijn gemaakt en gemalen en kunnen op deze manier hun volle aroma ontplooiën.

Vijzel en stamper zijn vervaardigd van massief graniet. Aangezien dit een natuurproduct is, kan er sprake zijn van lichte kleurafwijkingen tussen de afbeelding en het eindproduct.

Gebruiks- en onderhoudsinstructies

- Voor het eerste gebruik met water reinigen.
- De vijzel is niet afwasmachinebestendig. Alleen met de hand reinigen a.u.b.
- Voor de reiniging geen grove sponsjes of borstels gebruiken.
- De vijzel in het zeepsop afspoelen en zorgvuldig afdrogen.
- Til de vijzel voorzichtig op en zet hem voorzichtig neer. Ter voorkoming van krassen op het werkblad kunt u de vijzel beter niet heen en weer schuiven.
- De vijzel niet verwarmen, ook niet in de magnetron.

Meer over ZWILLING J.A. HENCKELS en ons volledig assortiment vindt u op: www.zwilling.com

Morter og støder

En mortar og støder er en tidløs klassiker og et helt uundværligt redskab til madlavning i det moderne køkken. Krydderurter, korn og krydderier moses, findeles og males i en håndevending og kan således udfolde deres fulde aroma.

Morteren og støderen er fremstillet af massiv granit. Da det drejer sig om et naturprodukt, kan der forekomme små farveafvigelser mellem billedet og det virkelige produkt.

Anvisninger for brug og pleje

- Rengør med vand før første ibrugtagning.
- Morteren er ikke egnet til opvaskemaskine. Rengør den i hånden.
- Der må ikke anvendes hårde skuresvampe eller slibende børster til rengøringen.
- Vask morteren i vand med opvaskemiddel, og tør den grundigt.
- Vær forsigtig, når du tager morteren op og sætter den ned. Skub ikke morteren frem og tilbage på arbejdsfladen, da denne derved kan blive ridset.
- Morteren må ikke opvarmes - heller ikke i mikroovn.

Du kan læse mere om ZWILLING J.A. HENCKELS og vores komplette sortiment på: www.zwilling.com.

Ступка и пестик

Ступка и пестик – это классические кухонные принадлежности вне времени, которые являются неотъемлемой частью современной кухни и приносят удовольствие во время приготовления блюд. С их помощью можно быстро и без труда растолочь, размять и размельчить травы, зёрна и пряности и сделать их по-настоящему ароматными.

Ступка и пестик сделаны из тяжелого гранита. Поскольку речь идет о натуральном продукте, цвет конечного изделия может слегка отличаться от цвета изделия, показанного на изображении.

Инструкция по использованию и уходу

- Перед первым применением промыть в воде.
- Ступку нельзя мыть в посудомоечной машине. Ее следует очищать вручную.
- Для очистки изделия нельзя применять жесткие губки и щетки.
- Ступку следует промывать в воде и тщательно высушивать.
- Поднимать и ставить на место с осторожностью. Во избежание образования царапин на рабочей поверхности не следует двигать ступку вперед-назад.
- Нельзя нагревать ступку и ставить ее в микроволновую печь.

Подробнее о ZWILLING J.A. HENCKELS и о нашем полном ассортименте продукции вы сможете узнать на сайте: www.zwilling.com