

MLINAC ZAČINA

Upute za upotrebu

OPIS

Mlincem začina možemo samljeti sve suhe začine i bilje, koji u mlincu ili staklenkama „održavaju“ svoju aromu. Bilje i začini samljeveni sa mlincem začina oplemenjuju okus hrani. Iskusni kulinarski majstori upotrebljavaju samo svježe samljevene ili zdrobljene začine i bilje koje netom dodaju hrani. Na taj način otpuštena eterična ulja daju jelima intenzivan okus, a kuhinjom šire miris svježe pripremljenih začina i bilja.

Prednost nemljevenih začina je i u tome što traju dulje, a koristimo ih manje od mljevenih. Prednosti mlinca su i:

- Mogućnost reguliranja debljine samljevenih začina,
- mogućnost doziranja začina – u poklopac sameljemo koliko trebamo i dodamo hrani,
- mlinac možemo pomicati u lijevu i desnu stranu - "efekt gedore",
- budući je zatvoren čuva aromu, što je za začine najvažnije.

Mlinac začina je sastavljen iz:

- mlinca začina sa keramičkim mlincem i poklopcem koji čuva aromu,
- staklenke za začine sa poklopcem (sadržaj približno 100 ml).

SASTAVLJANJE

Preporučujemo posebnu staklenku za svaki začin. Mlinac može biti jedan, jer staklenke možemo mijenjati. Keramički okrugli dio pričvrstite na mlinac i on je već spreman za upotrebu. Ukoliko želite zamijeniti začin, postojeći odvijte i zavijte novi.

UPOTREBA

- Na posudu sa začinima ili biljem pričvrstite mlinac začina (na mjestu gdje je okrugli keramički dio).
- Odstranite gornji okrugli poklopac da vidite sivi vijak (regulator debljine mljevenja).
- Okrenite nadolje i vrtnjom posude u lijevo i desno meljite začine na hranu.
- Pomicanjem sivog nastavnog vijka (lijevo ili desno) možete regulirati debljinu mljevenja začina ili bilja. Pri tom mlinac okrenite tako da posuda bude okrenuta prema dolje.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Staklenka za začine: Staklenku za začine i poklopac možemo čistiti ručno ili u perilici za posuđe uobičajenim sredstvima za čišćenje.

Mlinac za začine: Neki začini (primjerice muškatni oraščić) sadrže puno ulja i i mogu mlinac nauljiti tj. zamastiti. Očistiti ćemo ga tako da njime sameljemo malo soli. Možemo i odviti donji dio, odstraniti, izvući sivi nastavni vijak i očistiti ga malenom četkicom. Staklenku za začine i poklopac možemo čistiti ručno ili u perilici za posuđe uobičajenim sredstvom za pranje.

MATERIJALI

Sam mlinac načinjen je iz industrijske keramike Crushgrind. Posude su staklene, kućište sastavljeno iz ABS plastike po namirnice neškodljivog materijala.

PREPORUKA

Želite li zamijeniti staklenku sa novim začinima, savjetujemo da mlinac nekoliko puta okrenete u „prazno“ i to ne odmah na hranu (da se ne bi pomiješali začini, koje ne želite miješati).

Status d.o.o. Metlika, Slovenija razvija in proizvodi izvorna kućna pomagala, robnih marki Status i Genius. Proizvodi se prodaju po Evropi i SAD. Osnovna načela poslovanja poduzeća su inovativnost, kvaliteta i upotrebljivost proizvoda. Izvorna kućna pomagala dijelimo na tri grupe: vakuumski program – program za očuvanje svježine, program kuhanja i pripreme hrane i program vješalica i polica. Garantiramo kvalitetu i dugotrajnost svakog proizvoda.

Dodatne informacije, Hrvatska:

Status–izvorna kućna pomagala d.o.o., Smičiklasova 5c, 47000 Karlovac, HR, +385 (0)47 421 320, www.status-trgovina.hr

Slovenija (proizvođač): Status d.o.o. Metlika, Ul. Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, SLO, +386 (0)7 36 91 230, www.status.si

