

PFLEGEHINWEIS

GEWÜRZMÜHLEN SET

Außenreinigung

Wischen Sie die äußere Oberfläche der Mühlen regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel, falls notwendig. Vermeiden Sie es, die Mühlen komplett in Wasser zu tauchen oder sie unter fließendem Wasser abzuspülen.

Innenreinigung

Um das Mahlwerk zu reinigen, drehen Sie grobes Salz oder ungekochten Reis durch die Mühle, um Ölrückstände und verbliebene Gewürzpartikel zu entfernen.

Trocknung

Lassen Sie die Mühlen nach der Reinigung komplett an der Luft trocknen, bevor Sie sie wieder befüllen. Dies verhindert, dass Feuchtigkeit in das Mahlwerk gelangt und dieses beschädigen könnte.

Regelmäßige Kontrolle

Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Mahlwerk reibungslos funktioniert und keine Brüche oder Risse aufweist.

Vermeidung von Hitze und Feuchtigkeit

Bewahren Sie die Mühlen nicht in der Nähe des Herdes oder in feuchten Bereichen auf, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden, welches die Mühlen beschädigen könnte.

Keine Überfüllung

Füllen Sie die Mühlen nicht übermäßig voll, um sicherzustellen, dass das Mahlwerk nicht überlastet wird.