

SILBERTHAL

Bedienungsanleitung

EN - Instructions for use // FR - Mode d'emploi
ES - Instrucciones // IT - Istruzioni



1.

DE - Den Edelstahlkörper vom Glasbehälter drehen.

EN - Unscrew the upper part of the mill.

FR - Dévissez la partie supérieure du moulin.

ES - Desenroscar la parte de acero inoxidable del recipiente de vidrio.

IT - Svitare la parte in acciaio inox del contenitore in vetro.



2.

DE - Lieblingsgewürz in Glasbehälter einfüllen.

EN - Add the spice of your choice to the glass container.

FR - Incorporez l'épice de votre choix dans le récipient en verre.

ES - Introduce la especia que quieras en el recipiente de cristal.

IT - Metti la tua spezia che volete nel contenitore di vetro.



3.

DE - Deckel entfernen und Mahlwerk nach belieben einstellen.

EN - Remove the lid and adjust the grinding wheel to the desired grain size.

FR - Ôtez le couvercle de la partie supérieure du moulin et ajustez selon la taille de grain souhaitée.

ES - Retirar la tapa de la parte superior y ajústala según el tamaño de grano que desees.

IT - Rimuovere il tappo dalla parte superiore e regolarlo alla granulometria desiderata.



4.

DE - Mahlen und frische Gewürze genießen.

EN - Mill and enjoy fresh spices.

FR - Moulez et savourez des épices fraîches.

ES - Muele y disfruta de las especias frescas.

IT - Macinare e gustare le spezie fresche.

Visit our homepage and discover more products: www.silberthal.de

SILBERTHAL

Salz- und Pfeffermühlen

EN - Salt and pepper mills // **FR** - Moulins à poivre et sel
ES - Molinillos de sal y pimienta // **IT** - Macina sale e pepe

Deine Vorteile Your advantages // Vos avantages // Tus ventajas // I tuoi vantaggi



DE - **Keramikmahlwerk mit frei verstellbarem Mahlgrad: von fein (Suppen), medium (Gerichte abschmecken) bis grob (Fleisch und Fisch).**

EN - Ceramic grinder with adjustable grinding size: fine (soups), medium (seasoning of dishes) to coarse (meat or fish).

FR - Lames en céramique avec taille de mouture réglable : petit (soupe), moyen (assaisonnement d'un plat) ou gros (poisson ou de viande).

ES - Grado de molido ajustable moviendo las aspas del molinillo de cerámica: de fino (sopa...), medio (condimentar un plato...) y grueso (preparación de carnes o pescados).

IT - Grado di macinatura regolabile spostando le lame del macina ceramica: da fine (zuppa...), medio (condimento di un piatto...) e grossolano (preparazione di carni o pesce).



DE - **Edelstahl Aromaverschluss um die Gewürze lange frisch zu halten.**

EN - Stainless steel lid prolongs the freshness and intensity of the aromas.

FR - Couvercle en acier inoxydable prolonge fraîcheur et intensité des arômes.

ES - Tapa de acero inoxidable para mantener las especias frescas durante más tiempo.

IT - Coperchio in acciaio inox per mantenere più a lungo le spezie fresche.



DE - **Glasbehälter um den Füllstand deiner Gewürze zu prüfen und einfach nachzufüllen.**

EN - Glass container that makes it easier to track and refill your spices.

FR - Réservoir en verre qui facilite le suivi et le remplissage de vos épices.

ES - Recipiente de vidrio que facilita el seguimiento y el llenado de las especias.

IT - Contenitore in vetro che facilita la tracciabilità e il riempimento delle spezie.



DE - **BPA-freie und lebensmittelfreundliche Materialien.**

EN - BPA-free and food-friendly materials.

FR - Matériaux sans BPA et respectueux des aliments.

ES - Materiales libres de BPA y aptos para los alimentos.

IT - Materiali senza BPA e sicuri per gli alimenti.