

TASTER

MOEDOR DE TEMPEROS

Moedor Manual Duplo de Sal e Pimenta 2 em 1

CARACTERÍSTICAS

OPERAÇÃO SUAVE E DURABILIDADE

Corpo de aço inoxidável e lâmina de cerâmica, tornam o moedor de sal e pimenta durável e de fácil manuseio.

SEM BATERIAS

Mói facilmente fazendo a torção com as mãos sem usar muita força e sem necessidade de baterias.

MANTÉM A LIMPEZA

As tampas do moedor evitam derramamento dos temperos.

USO PARA TODAS AS ESPECIARIAS E SAL

Perfeito para sais, pimentas, cominho, erva-doce, coentro e outras especiarias.

MECANISMO DE MOAGEM AJUSTÁVEL

Mude a gramatura do sal ou pimenta facilmente com o seletor ajustável de moagem que possui em ambas as extremidades, após retirar a tampa.

ELEGANTE

Fica bem em sua mesa ou bancada.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA E MANUTENÇÃO

Limpe sempre todas as partes do moinho apenas com um pano úmido e seque imediatamente a seguir. Nem o moedor ou suas peças podem entrar em contato com água corrente ou com a máquina de lavar louça. Não desmonte o mecanismo de moagem. Se a limpeza for necessária, somente afrouxe a parte abrasiva do botão de ajuste e limpe com uma escova ou soprando ar através dele. Guarde apenas em local seco.

COMO USAR

- 1 Desembale o moedor e remova todo o material de embalagem do mesmo
- 2 Limpe o moinho com um pano úmido (não deve entrar em contato direto com água ou máquina de lavar louça)
- 3 Retire o corpo de plástico do aço inoxidável da trituradora girando-o no sentido anti-horário. Despeje os temperos no funil através da abertura.
- 4 Retire a tampa que protege o mecanismo de moagem. Defina a finura de moagem desejada girando o botão redondo de ajuste de finura de moagem. Afrouxe o botão de ajuste para uma moagem mais grossa e aperte-o para uma moagem mais fina.
- 5 Para utilizar, segure o moedor acima dos alimentos e faça a torção apenas o tempo necessário para que o tempero passe. Depois de terminar de temperar, feche a tampa para armazenar.

TASTER

SPICE GRINDER

2-in-1 Double Manual Salt and Pepper Grinder

FEATURES

SMOOTH OPERATION AND DURABILITY

Stainless steel body and ceramic mill make the salt and pepper grinder be durable and easy to use.

NO BATTERIES

It grinds easily, twisting it using your hands without too much force or batteries needed.

KEEPS CLEAN

Grinder lids prevent spillage of spices.

WIDE USE FOR ALL SPICES AND SALT

Perfect for sea salts, pepper, cumin, fennel, coriander and other spices

ADJUSTABLE GRINDING MECHANISM

Change the thickness of the salt or pepper easily with the adjustable grinding selector at both tails, after removing the lid.

ELEGANT

Looks good on your table or countertop

SAFETY INFORMATION AND MAINTENANCE

Always clean all parts of the grinder with just a damp cloth and immediately dry after that. The grinder and its parts cannot in enter contact with running water and cannot be inserted into the dishwasher. Do not disassemble the grinding mechanism. If cleaning is necessary, do the cleaning using a brush or blowing air through of the mill. Store only in a dry place.

INSTRUCTIONS FOR USE

- 1 Unpack the grinder and remove every packed material.
- 2 Wipe the grinder with a damp cloth – it must not come into direct contact with water or a dishwasher.
- 3 Remove the plastic body from the stainless steel rotating counterclockwise. Pour the spices into the funnel through the opening.
- 4 Remove the lid that protects the grinding mechanism. Set the desired grind fineness by rotating fineness adjustment mill. Loosen the adjustment knob for coarser grinding and tighten it for a finer grind.
- 5 To use, hold the grinder above the food and twist it just long enough for the spice to pass. After you finish seasoning, close the lid to storage.