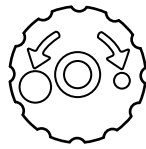


# IKEA 365+

Design Magnus Lundström



## ENGLISH

The spice mill has a ceramic grinding mechanism which works on dried herbs and spices as well as salt. Empty the spices into the glass jar by sliding the plastic casing upwards and unscrewing the grinder. A setting on the top of the spice mill allows you to decide how finely you wish to grind the contents (see sketch). The spice mill is specially adapted for use with IKEA 365+ spice jars, so you can fit the grinder directly to the jars and easily change spices and herbs.

### Cleaning

To clean the grinder, grind a little coarse salt in the mill. This is especially important after grinding oily spices such as pink pepper. The glass jar and the plastic casing are dishwasher-safe. All other parts should be washed by hand.



## 中文

该调料研磨器带有一个陶瓷研磨装置，可以用来研磨盐和干调料。将塑料罩向上推移，并将研磨器拧松，使调料完全进入玻璃罐。研磨器顶端的设定装置能够设定您所研磨的东西的细致程度（见示意图）。该调料研磨器特别适合与“ IKEA 365+ ”调料罐一起使用，您可以将研磨器直接装在调料罐上，便于更换调料。

### 清洁

清洁研磨装置可在研磨器中研磨一点儿粗盐。这在研磨诸如红辣椒等油性调料后尤其重要。玻璃罐和塑料罩可在洗碗机中清洗。其它所有的部件应用手清洗。

## 繁中

香料研磨器裡的瓷製研磨裝置可研磨乾燥草本植物、香料及鹽。向上滑動塑膠盒，旋開研磨器，將裡面的香料倒入玻璃罐。香料研磨器上方的裝置可選擇想要研磨的顆粒大小(請看略圖)。研磨器特別適用IKEA 365+ 香料罐，因此可將研磨器接上玻璃罐，以便更換香料及草本植物。

### 清潔說明

可在研磨器裡研磨一點粗鹽，以清潔機器。研磨含油香料(如紅瞿麥胡椒)後一定要清潔機器。玻璃罐和塑膠盒適用洗碗機。其他所有零件需用手洗。

## 한국어

세라믹 분쇄 장치가 있어 소금 뿐만 아니라 마른 허브나 향신료를 갈 때도 사용할 수 있습니다. 플라스틱 뚜껑을 위로 밀어 올려 분쇄기의 나사를 풀 뒤 향신료를 유리 병에 넣으세요. 향신료 분쇄기의 윗면에 갈리는 정도를 선택할 수 있게 되어 있습니다 (그림 참고). 제품은 이케아 365+ 향신료 보관통에 맞게 특별하게 제작되어 있어 보관통에 직접 분쇄기를 끼우고 내용물을 갈 수 있습니다. 내용물을 바꿔가며 편리하게 사용할 수 있습니다.

### 세척

분쇄기를 세척하려면 통에 굵은 소금을 넣고 갈면 좋습니다. 홍후추 등과 같은 기름이 많은 향신료를 사용한 후라면 더욱 세척이 중요합니다. 유리 병과 플라스틱 케이스는 식기 세척기 사용이 가능합니다. 다른 부품은 손으로 세척하세요.

