

# INTRESSANT

## ENGLISH

This spice mill comes with a ceramic grinding mechanism allowing you to grind dried herbs and spices as well as salt. Pull the top part of the spice mill upwards and then fill up with spices.

### Cleaning

The grinding mechanism can be cleaned by grinding coarse-grained salt. This is recommended after having ground an oily spice like pink pepper, for instance. The entire spice mill should be washed by hand.



Design and Quality  
IKEA of Sweden

## 中文

这款研磨瓶带有陶瓷研磨装置，能够磨碎干香草、调料和盐。将研磨瓶的顶部向上拉，放入调料研磨即可。

### 清洁说明

研磨装置能够通过研磨粗盐加以清洁。在研磨诸如红辣椒等油性调料之后，建议使用这个方法。整个调料研磨器均要用手清洗。

## 繁中

此香料研磨器有瓷製的研磨裝置·可研磨乾燥的草本植物·香料及鹽。往上拉動上方的裝置·再裝入香料。

### 清潔說明

建議在研磨含油香料(如紅瞿麥胡椒)後，以研磨粗鹽的方式清潔研磨器。整個研磨機都應用手洗。

## 한국어

세라믹 그라인딩 메커니즘으로 되어 있어 말린 허브, 양념, 소금 등을 갈기에 적합합니다. 제품 윗부분을 당겨서 양념을 넣으세요.

### 세척

굵은 소금을 갈아주면 분쇄기 세척에 효과적입니다. 흥후추 등과 같이 유분이 많은 향신료를 간 후라면 이 같은 세척 과정이 더욱 필요합니다. 향신료 분쇄기 제품은 손으로 세척하세요.

## 日本語

このスパイスミルのグラインダーはセラミック製で、ドライハーブやスパイス、塩を挽くことができます。スパイスミル上部のつまみを上に持ち上げて、ミルの中にハーブやスパイスなどを入れてください。

### 洗い方

グラインダーをきれいにするには、少量の荒塩を挽いてください。ピンクペッパーなど油気の多いスパイスを挽いた後にはこのお手入れは特に重要です。スパイスミル本体は手で洗ってください。

## BAHASA INDONESIA

Penggiling bumbu dilengkapi mekanisme penggiling keramik membuat Anda dapat menggiling herba kering, bumbu juga garam. Tarik bagian atas dari penggiling bumbu ke atas kemudian isi dengan bumbu.

### Cara membersih

Mekanisme penggilingan dapat dibersihkan dengan menggiling kasar garam. Ini perlu dilakukan setelah penggilingan bumbu berminyak seperti lada merah muda, contohnya. Bagian sisanya dicuci dengan tangan.

## عربى

هذه المطحنة مزودة بآلية طحن من السيراميك مما يتيح لك طحن الأعشاب المجففة والتوايل وكذلك الملح. اسحب الجزء العلوي من الطاحونة نحو الأعلى ثم املنها للتوايل.

### التنظيف

يمكن تطيف آلية الطحن عن طريق طحن ملح خشن. يستحسن بعمل ذلك بعد طحن نوع من التوابيل الزيتية مثل القرنفل على سبيل المثال. يجب غسل كامل مطحنة التوايل باليد..

## BAHASA MALAYSIA

Pengisar rempah ini didatangkan dengan mekanisme mengisar seramik yang membolehkan anda mengisar herba kering dan rempah serta garam. Tarik bahagian atas pengisar rempah ke atas dan kemudian isikan dengan rempah ratus.

### Cara membersih

Mekanisma mengisar boleh dibersihkan dengan mengisar garam kasar. Ini disyorkan selepas mengisar rempah berminyak seperti lada hitam berwarna merah jambu contohnya. Keseluruhan pengisar rempah patut dicuci dengan cucian tangan.

## ไทย

ขวดดัสดัมพูไพรเมที่บดเชรามิก ชี้งบดได้ทั้งสมุนไพร และเครื่องเทศแห้ง รวมถึงเกลือ หากต้องการเติมเครื่องเทศลงขวด ให้ตึงฝาด้านบนขึ้นแล้วใส่เครื่องเทศที่ต้องการ

### การทำความสะอาด

หลังจากคุณใช้เครื่องบดดัสดัมพูไพรที่มีน้ำมัน เช่น พริกไทยสีเขียว พู ควรทำความสะอาดกลไกเครื่องด้วยการใส่เกลือเม็ดหยาบลงไปบน แล้วควรล้างเครื่องบดนี้ด้วยมือเท่านั้น อย่าใช้เครื่องล้าง