



ENTRETIEN ET UTILISATION DU MOULIN A ÉPICES GeM A MÉCANISME CÉRAMIQUE CRUSHGRIND.

Vous venez d'acquérir un moulin à épices de la marque au diamant, nous espérons que vous apprécierez son utilisation.

Quelques conseils pour bien utiliser et entretenir votre moulin :

- Ne pas immerger dans l'eau ou le passer au lave vaisselle
- Pour le nettoyer, utiliser un peu de savon et une éponge avec de l'eau tiède.
- Vous pouvez remplir le moulin en tirant la partie supérieure et mettre toutes les épices de votre choix tant qu'elles correspondent à un diamètre d'un gros grain de poivre.
Si elles sont plus grosses je vous conseille de les passer au mortier/pilon.

-Utilisation pour le sel : Le fabricant du mécanisme recommande d'utiliser du sel en cristaux sec car le sel marin est trop humide et endommage le ressort au fil des années. Bien que ce ressort soit en acier inox 316l, il n'existe aucun métaux capable de résister à un environnement salin permanent. Si vous souhaitez utiliser du sel marin humide le ressort est disponible en rechange et peut être changé très facilement par vos soins.

- Le moulin est protégé par un mélange d'huile et de cire naturelle éco-responsable. La propriété hydrophobe du mélange nourrit le bois en profondeur, le rendant étanche et protégé. Ne pas utiliser d'huile d'olive car celle-ci rancit dans le temps et colle car elle n'est pas siccatrice (qui durcit en contact de l'air). Pour entretenir la brillance, vous pouvez de temps en temps, passer une fine couche d'huile de colza avec un papier essuie tout et essuyer le surplus avec un essuie tout propre au bout de 30min. Laisser sécher 24h avant de l'utiliser à nouveau.

- Pour régler la finesse de la mouture, vous pouvez tourner la molette grise en bas du moulin en la vissant ou la dévissant pour avoir une mouture plus ou moins fine.

Boutique en ligne : www.ardcut.com