

Gourmet



Gewürzschneider
Bedienungs- und Pflegehinweise

Spice cutter
Instructions for use and care

Hacheur à épices
Conseils d'utilisation et d'entretien

Cortador de especias
Indicaciones de manejo y cuidado

Macinaspezie
Istruzioni per l'uso e la manutenzione

调料切碎器
操作和保养指南



①



②



③



④



⑤

① Verschlusskappe
Cap
Capuchon
Capuchón
Tappo di chiusura
密封盖

② SchneidWerk®
Cutting system SchneidWerk®
Hachoir SchneidWerk®
Cortador SchneidWerk®
Dispositivo di taglio SchneidWerk®
SchneidWerk® 切割机构

③ Gehäuse
Casing
Boîtier
Carcasa
Involucro
壳体

④ Gewinding
Threaded ring
Bague filetée
Anillo roscado
Anello filettato
螺纹环

⑤ Gewürzbehälter
Spice holder
Récipient à épices
Recipiente de especias
Contenitore per spezie
调料容器

Gewürzschneider

Schneiden statt mahlen.

Gewürze verwandeln einfache Zutaten in kulinarische Leckerbissen. Verantwortlich für das intensive Aroma sind die ätherischen Öle, die beim Würzen freigesetzt werden. Leider sind Geruch und Geschmack schnell vergänglich. Umso wichtiger ist der richtige Umgang mit Gewürzen.

Das SchneidWerk® mit messerscharfen Zähnchen schneidet getrocknete Kräuter, Ingwer und Gewürze wie Chili, Kümmel, Koriander, Fenchelsamen, Anis, Senfsaat, Sesam (schwarz), Kardamon statt sie zu zerdrücken oder mahlen. Dadurch gehen weniger Aromastoffe verloren.

Qualitätsmerkmale

SchneidWerk®: spezielle Klingen aus Edelstahl mit geätzten messerscharfen Zähnchen. Gewürzbehälter aus Acrylglas.

Hinweise zur Bedienung

Zum Befüllen das Gehäuse (3) am Gewindering (4) festhalten und Gewürzbehälter (5) im Uhrzeigersinn abschrauben. Gewünschtes Gewürz einfüllen und Gewürzbehälter (5) wieder festschrauben. Zum Mahlen Verschlusskappe (1) abnehmen. Gewürzschneider auf den Kopf drehen, Gehäuse (3) festhalten und den Gewürzbehälter (5) im Uhrzeigersinn drehen.

Hinweise zu Reinigung und Pflege

Gehäuse nur von außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Gewürzbehälter von Hand abwaschen.

Spice cutter

Cutting, not grinding.

Spices transform simple ingredients into culinary delicacies. The intense aroma is thanks to the essential oils that are released when seasoning. Unfortunately both the aroma and taste fade away quickly. Therefore handling spices in the correct way is all the more important.

The SchneidWerk® cutting mechanism with knife-sharp teeth cuts dried herbs, ginger and spices such as chilli, caraway seeds, coriander, fennel, aniseed, mustard seeds, sesame (black) and cardamom instead of crushing or grinding them. This retains their aroma much better.

Quality features

SchneidWerk®: Special stainless steel blades with small etched, knife-sharp teeth.
Spice holder made of acrylic glass.

Operating instructions

To fill the casing (3) hold the threaded ring (4) firmly and screw the spice holder (5) in a clockwise direction.

Fill with the desired herb and screw the spice holder (5) tight.

When you wish to grind, remove the cap (1). Rotate the spice cutter on the top, firmly hold the casing (3) and turn the spice holder (5) in a clockwise direction.

Cleaning and care instructions

Only wipe the outside of the casing with a damp cloth.

Wash the spice holder by hand.

Hacheur à épices

Hacher et non moudre

Les épices transforment des ingrédients simples en délices culinaires. Elles libèrent les huiles essentielles, qui laissent les arômes intenses s'épanouir. Malheureusement, les goûts et les odeurs sont éphémères. C'est pourquoi il s'agit de bien manipuler les épices.

Le SchneidWerk® et ses petites dents aiguisées coupent les herbes séchées, le gingembre et les épices telles que le piment, le cumin, la coriandre, les grains de fenouil, l'aneth, les graines de moutarde, les graines de sésame (noir) et la cardamome au lieu de les écraser ou de les moudre. Ainsi, les arômes sont davantage préservés.

Caractéristiques de qualité

SchneidWerk®: lame spéciale en acier inoxydable avec petites dents aiguisées.
Récipient à épices en verre acrylique.

Conseils d'utilisation

Pour remplir, maintenir le boîtier (3) au niveau de la bague filetée et dévisser le récipient à épices (5) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Ajouter l'épice souhaitée et revisser le récipient à épices (5).

Retirer le capuchon pour moudre. Renverser le hachoir, maintenir le boîtier (3) et tourner le récipient à épices (5) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Consignes de nettoyage et d'entretien

Essuyer le boîtier uniquement de l'extérieur avec un chiffon humide.

Nettoyer le récipient à épices à la main.

Cortador de especias

Cortar, en vez de moler.

Las especias convierten ingredientes sencillos en delicias culinarias. Esto ocurre gracias a los aceites etéricos que se liberan al condimentar. Sin embargo, lamentablemente el olor y el sabor desaparecen rápidamente. Por eso, es muy importante manipular bien las especias.

El cortador SchneidWerk®, con sus pequeños diente-cillos afilados, corta hierbas secas, jengibre y especias como ají, comino, cilantro, semillas de hinojo, anís, semillas de mostaza, sésamo (negro) y cardamomo, en vez de aplastarlos o molerlos. Así se pierden menos sustancias aromáticas.

Características de calidad

Cortador SchneidWerk®: hojas especiales de acero inoxidable, con diente-cillos afilados pulidos al ácido.

Recipiente de especias de vidrio acrílico.

Indicaciones de uso

Para llenar el recipiente sujete la carcasa (3) por el anillo roscado (4) y desenrosque el recipiente de especias (5) girándolo en el sentido de las manecillas del reloj.

Llene con la especia que desee y enrosque de nuevo el recipiente de especias (5).

Para picar quite el capuchón (1). Dé la vuelta al cortador de especias y póngalo cabeza abajo, sujete la carcasa (3) y gire el recipiente de especias (5) en el sentido de las manecillas del reloj.

Advertencia de cuidado y limpieza

Limpie la carcasa solo por fuera con un paño húmedo.

Lave el recipiente de especias manualmente.

Macinaspezie

Tagliare invece di macinare.

Le spezie trasformano semplici ingredienti in prelibatezze culinarie. L'intenso aroma è dovuto agli oli essenziali che si sprigionano durante la speziatura. Purtroppo l'odore e il sapore sono fugaci. Per questo motivo è ancora più importante utilizzare correttamente le spezie.

Lo SchneidWerk® con i dentini affilati taglia erbe aromatiche secche, zenzero e spezie come peperoncino, cumino, coriandolo, semi di finocchio, anice, semi di senape, sesamo (nero), cardamomo invece di schiacciarli o macinarli. In questo si conservano maggiormente gli aromi.

Caratteristiche qualitative

SchneidWerk®: lame speciali in acciaio inossidabile con dentini affilati.
Contenitore per spezie in vetro acrilico.

Note per l'uso

Per riempire l'involucro (3) tenere fermo l'anello filettato (4) e ruotare il contenitore per spezie (5) in senso orario. Inserire la spezia desiderata e richiudere bene il contenitore per spezie (5). Per macinare rimuovere il tappo di chiusura (1). Capovolgere il macinaspezie, tenere fermo l'involucro (3) e ruotare il contenitore per spezie (3) in senso orario.

Indicazioni per la pulizia e la manutenzione

Pulire l'involucro con un panno umido solo dall'esterno.
Lavare a mano il contenitore per spezie.

调料切碎器

用切碎取代碾碎。

调料可使简单的食材变成美味的佳肴。带来强烈芳香的是从加入菜肴的调料中挥发出来的香精油。遗憾的是，气味和味道都只能短暂停留，很快便会消失。因此，如何正确配制调料就变得更为重要了。SchneidWerk®切割机构带有锋利的齿刃，用于切碎干香草、姜和各种调料，如辣椒、兰芹、香菜、茴香籽、大茴香、芥末籽、芝麻(黑)、小豆蔻，而不是将其压碎或碾碎。这样便减少了芳香物质的流失。

质量特性

SchneidWerk®切割机构：不锈钢特种刀刃，锋利的齿刃用腐蚀法制作而成。调料容器采用有机玻璃。

操作指南

装水时，抓紧螺纹环 (4) 使壳体 (3) 稳固，并顺时针拧下调料容器 (5)。装入想要的调料，重新旋紧调料容器 (5)。要切碎调料时请把密封盖 (1) 取下。把调料切碎器翻转成头朝下，握住壳体 (3)，朝顺时针方面转动调料容器 (5)。

清洁和保养指南

只用一块潮湿的抹布擦抹壳体外表。用手将调料容器清洗干净。

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de

www.wmf.de

printed 1214 Stand 1214