

EN

#### Instructions

Since the mortar is made of granite you need to condition the mortar before you start using it. This is because the porous surface can release particles of stone and grit into your food upon first use. Seasoning preps the surface and removes any of these particles and makes the surface of the mortar smoother.

1. Wash the mortar with hot water and let it dry. Avoid using soap.
2. Add 1.5 tablespoons uncooked white rice into the mortar and grind it against the bottom and the sides to a fine powder.
3. Dump out the powder on a paper towel and notice the color of the powder, then clean the mortar and pestle.
4. Repeat the process until there is no discoloration on the rice powder.
5. Wash out the last remaining rice powder and let the mortar dry.

You can also use this method if you would like to do a deeper cleaning after using the mortar with something hard to clean.

#### How to clean the mortar and pestle

Always wash the mortar and pestle with a clean dishrag or a mini brush immediately after use, and rinse in warm water to minimize staining.

Use an abrasive dish sponge to remove stuck-on food.

Do not soak the mortar and pestle in any type of acidic liquid or harsh chemical since that might damage the stone. Scented liquids and soaps leave a perfume residue on the mortar and pestle. This eventually ends up in your food, don't use them.

FR

#### Instructions

Puisque le mortier est fait de granit, vous devez conditionner le mortier avant de commencer à l'utiliser. En effet, la surface poreuse peut libérer des particules de pierre et de sable dans vos aliments lors de la première utilisation. L'assaisonnement prépare la surface et élimine l'une de ces particules et rend la surface du mortier plus lisse.

1. Lavez le mortier à l'eau chaude et laissez-le sécher. Évitez d'utiliser du savon.
2. Ajouter 1,5 cuillère à soupe de riz blanc non cuit dans le mortier et le broyer contre le fond et les côtés en une poudre fine.
3. Videz la poudre sur une serviette en papier et notez la couleur de la poudre, puis nettoyez le mortier et le pilon.
4. Répétez le processus jusqu'à ce qu'il n'y ait pas de décoloration sur la poudre de riz.
5. Lavez la dernière poudre de riz restante et laissez sécher le mortier.

Vous pouvez également utiliser cette méthode si vous souhaitez effectuer un nettoyage plus en profondeur après avoir utilisé le mortier avec quelque chose de difficile à nettoyer.

#### Comment nettoyer le mortier et le pilon

Lavez toujours le mortier et le pilon avec un chiffon propre ou une mini brosse immédiatement après utilisation, et rincez à l'eau tiède pour minimiser les taches.

Utilisez une éponge à vaisselle abrasive pour enlever les aliments collés.

Ne trempez pas le mortier et le pilon dans tout type de liquide acide ou de produit chimique agressif car cela pourrait endommager la pierre. Les liquides parfumés et les savons laissent un résidu de parfum sur le mortier et le pilon. Cela finit par finir dans votre nourriture, ne les utilisez pas.

DE

#### Anleitung

Da der Mörtel aus Granit besteht, müssen Sie den Mörtel konditionieren, bevor Sie ihn verwenden. Dies liegt daran, dass die poröse Oberfläche beim ersten Gebrauch Stein- und Sandpartikel in Ihre Lebensmittel abgeben kann. Durch das Würzen wird die Oberfläche vorbereitet, alle Partikel werden entfernt und die Oberfläche des Mörtels wird glatter.

1. Waschen Sie den Mörtel mit heißem Wasser und lassen Sie ihn trocknen. Vermeiden Sie die Verwendung von Seife.
2. 1,5 Esslöffel ungekochten weißen Reis in den Mörser geben und gegen den Boden und die Seiten zu einem feinen Pulver zermahlen.
3. Geben Sie das Pulver auf ein Papiertuch und achten Sie auf die Farbe des Pulvers. Reinigen Sie dann den Mörser und den Stößel.
4. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Reispulver keine Verfärbungen mehr aufweist.
5. Das letzte restliche Reispulver auswaschen und den Mörtel trocknen lassen.

Sie können diese Methode auch verwenden, wenn Sie eine gründlichere Reinigung durchführen möchten, nachdem Sie den Mörtel mit etwas schwer zu reinigendem verwendet haben.

#### Mörser und Pistill reinigen

Mörser und Stößel sofort nach Gebrauch mit einem sauberen Tuch oder einer Minibürste waschen und in warmem Wasser abspülen, um Fleckenbildung zu minimieren.

Verwenden Sie einen Schleifschwamm, um anhaftende Lebensmittel zu entfernen.

Mörser und Pistill nicht in sauren Flüssigkeiten oder aggressiven Chemikalien einweichen, da dies den Stein beschädigen könnte. Duftende Flüssigkeiten und Seifen hinterlassen Parfümreste auf Mörser und Pistill. Dies führt schließlich zu Ihrem Essen. Verwenden Sie es nicht.

## IT

### Istruzioni

Poiché la malta è fatta di granito, è necessario condizionarla prima di iniziare a usarla. Questo perché la superficie porosa può rilasciare particelle di pietra e sabbia nel cibo al primo utilizzo. La stagionatura prepara la superficie e rimuove qualsiasi di queste particelle e rende la superficie della malta più liscia.

1. Lavare la malta con acqua calda e lasciarla asciugare. Evitare l'uso di sapone.
2. Aggiungi 1,5 cucchiaini di riso bianco crudo nel mortaio e macinalo contro il fondo e i lati fino a ottenere una polvere fine.
3. Scaricare la polvere su un tovagliolo di carta e notare il colore della polvere, quindi pulire la malta e il pestello.
4. Ripetere il processo fino a quando non c'è scolorimento sulla polvere di riso.
5. Lavare l'ultima polvere di riso rimasta e lasciare asciugare la malta.

Puoi anche usare questo metodo se desideri fare una pulizia più profonda dopo aver usato la malta con qualcosa di difficile da pulire.

### Come pulire il mortaio e il pestello

Lavare sempre la malta e il pestello con un dishrag pulito o una mini spazzola immediatamente dopo l'uso e sciacquare con acqua calda per ridurre al minimo le macchie.

Utilizzare una spugna abrasiva per piatti per rimuovere gli alimenti incastrati.

Non immergere la malta e il pestello in alcun tipo di liquido acido o prodotto chimico aggressivo poiché ciò potrebbe danneggiare la pietra. Liquidi e saponi profumati lasciano un residuo di profumo sulla malta e sul pestello. Questo alla fine finisce nel tuo cibo, non usarli.

## ES

### Instrucciones

Dado que el mortero está hecho de granito, debe acondicionar el mortero antes de comenzar a usarlo. Esto se debe a que la superficie porosa puede liberar partículas de piedra y arena en los alimentos al primer uso. El condimento prepara la superficie y elimina cualquiera de estas partículas y suaviza la superficie del mortero.

1. Lave el mortero con agua caliente y déjelo secar. Evita usar jabón.
2. Agregue 1.5 cucharadas de arroz blanco crudo en el mortero y tritúrelo contra el fondo y los lados hasta obtener un polvo fino.
3. Tire el polvo sobre una toalla de papel y observe el color del polvo, luego limpie el mortero y la mano del mortero.
4. Repita el proceso hasta que no haya decoloración en el arroz en polvo.
5. Lave el último arroz en polvo restante y deje secar el mortero.

También puede usar este método si desea hacer una limpieza más profunda después de usar el mortero con algo difícil de limpiar.

### Cómo limpiar el mortero y la maja

Siempre lave el mortero y la mano del mortero con un trapo limpio o un cepillo pequeño inmediatamente después de su uso, y enjuague con agua tibia para minimizar las manchas.

Use una esponja abrasiva para platos para eliminar los alimentos adheridos.

No sumerja el mortero y la mano de mortero en ningún tipo de líquido ácido o químico fuerte, ya que podría dañar la piedra. Los líquidos y jabones perfumados dejan un residuo de perfume en el mortero y la mano del mortero. Esto eventualmente termina en su comida, no los use.

## NL

### Instructies

Aangezien de mortel van graniet is gemaakt, moet u de mortel conditioneren voordat u hem gaat gebruiken. Dit komt omdat het poreuze oppervlak bij het eerste gebruik steendeeltjes en gruis in uw voedsel kan afgeven. Kruiden bereidt het oppervlak voor en verwijdert al deze deeltjes en maakt het oppervlak van de mortel gladder.

1. Was de mortel met warm water en laat deze drogen. Gebruik geen zeep.
2. Voeg 1,5 eetlepel ongekookte witte rijst toe aan de vijzel en maal het tegen de bodem en de zijkanten tot een fijn poeder.
3. Dump het poeder op een papieren handdoek en let op de kleur van het poeder. Reinig vervolgens de vijzel en stamper.
4. Herhaal het proces totdat er geen verkleuring meer is op het rijstpoeder.
5. Was het laatste overgebleven rijstpoeder uit en laat de mortel drogen.

U kunt deze methode ook gebruiken als u een diepere reiniging wilt uitvoeren nadat u de mortel met iets moeilijks te reinigen heeft gebruikt.

## Hoe de vijzel en stamper schoon te maken

Was de vijzel en stamper altijd direct na gebruik met een schoon vaatdoekje of een miniborstel en spoel af met warm water om vlekken te voorkomen.

Gebruik een schuursponsje om vastzittend voedsel te verwijderen.

Dompel de vijzel en stamper niet onder in een soort zure vloeistof of agressieve chemicaliën, omdat dit de steen kan beschadigen. Geurende vloeistoffen en zepen laten een parfumrest achter op de vijzel en stamper. Dit komt uiteindelijk in je eten terecht, gebruik ze niet.

## JP

### 指示

モルタルは花崗岩でできているので、使用を始める前にモルタルを調整する必要があります。これは、多孔性の表面が最初の使用時に石の粒子とグリットを食品に放出する可能性があるためです。調味料は表面を整え、これらの粒子を取り除き、モルタルの表面を滑らかにします。

1. 乳鉢を熱湯で洗い、乾かします。石鹼の使用は避けてください。
2. 乳鉢に大きじ 1.5 の生の白米を入れて、底と側面に沿って細かい粉にすりつぶします。
3. ペーパータオルで粉を捨て、粉の色を確認してから、乳鉢と乳棒をきれいにします。
4. 米粉に変色がなくなるまでこのプロセスを繰り返します。
5. 最後に残った米粉を洗い流し、乳鉢を乾かします。

洗浄が難しいものでモルタルを使用した後、より深い洗浄を行いたい場合にも、この方法を使用できます。

### 乳鉢と乳棒をきれいにする方法

乳鉢と乳棒は、使用後はすぐにきれいな布巾またはミニブラシで必ず洗い、汚れを最小限に抑えるために温水ですすいでください。

研磨食器用スポンジを使用して、付着した食品を取り除きます。

乳鉢と乳棒を酸性の液体や刺激の強い化学薬品に浸さないでください。石に損傷を与える可能性があります。香料入りの液体と石鹼は、乳鉢と乳棒に香料の残留物を残します。これは最終的にあなたの食べ物になってしまいます。それらを使用しないでください。

## SE

### Instruktioner

Eftersom morteln är gjord av granit behöver man behandla den innan man börjar använda den. Ytan är porös och kan släppa partiklar av sten i maten vid första användningen om man inte har behandlat den. Behandlingen preparerar ytan och tar bort dessa partiklar och gör ytan slätare.

1. Tvätta morteln med varmt vatten och låt den torka. Undvik att använda såpa.
2. Häll i 1,5 teskedar vitt ris i morteln och gnid riset med stöten mot botten och sidan tills riset omvandlats till ett pulver.
3. Håll ut pulvret på en bit hushållspapper och notera färgen på pulvret. Gör sedan rent morteln och stöten.
4. Upprepa behandlingen tills det inte längre finns någon missfärgning i rispulvret.
5. Tvätta ur det sista rispulvret och låt morteln torka.

### Hur man rengör en mortel och stöt

Tvätta alltid mortel och stöt med en ren trasa eller borste direkt efter användning och skölj i varmt vatten för att undvika fläckar.

Blöt inte morteln och stöten med någon sur vätska eller kemikalier eftersom den ska skada stenen. Doftande vätska och såpa lämnar parfymrester i morteln och på stöten som senare hamnar i maten, så använd dem inte.