

## Praktische Tipps

EN - Practical tips // FR - Conseils pratiques  
ES - Consejos prácticos // IT - Consigli pratici



**DE - Öl bleibt bis zu 3 Monate frisch, wenn es trocken, dunkel und kühl gelagert wird.**

EN - Oil stays fresh up to 3 months, when stored dry, dark and cool.

FR - L'huile reste fraîche durant 3 mois lorsqu'elle est conservée dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

ES - El aceite se mantiene fresco hasta 3 meses, cuando se almacena en un lugar seco, oscuro y fresco.

IT - L'olio rimane fresco fino a 3 mesi se conservato in un luogo asciutto, buio e fresco.

**DE - Öl kann bei Temperaturen unter +7°C flockig werden, beeinträchtigt jedoch nicht die Qualität oder Geschmack.**

EN - Oil can become flaky at temperatures below +7°C, but does not affect its quality or taste.

FR - L'huile peut s'écaille à des températures inférieures à +7 °C, mais cela n'affecte ni sa qualité ni son goût.

ES - El aceite puede volverse escamoso a temperaturas inferiores a +7°C, pero no afecta a su calidad ni a su sabor.

IT - L'olio può diventare fioccoso a temperature inferiori a +7°C, ma questo non influisce sulla sua qualità e sul suo sapore.



## Sicherheitshinweise

EN - Safety instructions // FR - Consignes de sécurité  
ES - Indicaciones de seguridad // IT - Indicazioni di sicurezza

**DE - Um das Öl länger haltbar zu machen und Sporen sowie Keime zu minimieren, Folgendes: Das Öl in einem Topf erhitzen, bis erste Anzeichen von Kochen auftreten. Frische Zutaten sollten vorher gründlich gewaschen und abgetrocknet werden. Wir empfehlen ganz frische Kräuter und Gewürze für das beste Aroma. Frische und ungekochte Zutaten macht das Öl etwas weniger haltbar, denn frische Zutaen enthalten einen deutlich höheren Anteil an Wasser. Möglicher Schimmel kann so schneller einsetzen. Gekochte oder luftgetrocknete Zutaten sind länger haltbar.**

EN - To make the oil last longer and to minimize spores and germs, do the following: Heat the oil in a pot until the first signs of boiling appear. Fresh ingredients should be washed and dried thoroughly before. We recommend fresh herbs and spices for the best aroma. Using fresh and uncooked ingredients makes the oil a little less durable as fresh ingredients contain a significantly higher proportion of water. Possible mold can start faster. Cooked or air-dried ingredients are more durable.

FR - Pour éviter l'apparition de spores et de germes dans l'huile et se conserver: Chauffez l'huile dans une casserole jusqu'à qu'apparaissent les premiers signes d'ébullition. Les ingrédients doivent être lavés et consciencieusement séchés. Nous recommandons l'usage d'herbes et épices fraîches pour un meilleur arôme. L'utilisation d'ingrédients frais et non cuits rend l'huile un peu moins durable, car les ingrédients frais contiennent une proportion d'eau nettement plus élevée. Les moisissures peuvent également se développer plus rapidement. Les ingrédients cuits ou frits sont plus durables.

ES - Para que el aceite dure más tiempo y evitar cualquier riesgo de esporas y gérmenes en el aceite: Calienta el aceite de oliva en una cazuela hasta que aparezcan los primeros signos de ebullición. Los ingredientes frescos deben lavarse y secarse bien primero. Recomendamos hierbas y especias frescas para obtener un mejor aroma. El uso de ingredientes frescos y no cocidos hace que el aceite sea un poco menos duradero, ya que los ingredientes frescos contienen una proporción significativamente mayor de agua y el posible moho puede empezar más rápido. Los ingredientes cocinados o secados al aire son más duraderos.

IT - Per far durare l'olio più a lungo e per ridurre al minimo le spore e i germi, fare quanto segue: Riscaldare l'olio d'oliva in una padella fino a quando non compaiono i primi segni di ebollizione. Gli ingredienti freschi devono essere prima lavati e asciugati accuratamente. Si consigliano erbe fresche e condimenti per un aroma migliore. L'utilizzo di ingredienti freschi e non cotti rende l'olio leggermente meno resistente, poiché gli ingredienti freschi contengono una percentuale significativamente più alta di acqua e le possibili muffe possono iniziare più velocemente. Gli ingredienti cucinati o essiccati all'aria sono più durevoli.

Visit our homepage and discover more products: [www.silberthal.net](http://www.silberthal.net)

✉ [info@silberthal.net](mailto:info@silberthal.net) ☎ +49 (0) 711 / 54 091 005 🌐 [www.silberthal.net](http://www.silberthal.net)

© SILBERTHAL

SILBERTHAL

## Ölflasche mit Siebeinsatz

EN - Oil infuser with glass filter // FR - Bouteille d'huile avec infuseur  
ES - Aceitera antigoteo // IT - Oliera antigoccia

Deine Vorteile // Your advantages

Vos avantages // Tus ventajas // I tuoi vantaggi



**DE - Elegante Ölflasche mit Siebeinsatz, Außgießer und Füllkapazität von 500ml.**

EN - Elegant glass oil dispenser with infuser, spout and filling capacity of 500ml.

FR - Élégante bouteille d'huile en verre avec infuseur, bec verseur et capacité de 500ml.

ES - Elegante aceitera antigoteo de cristal con infusor y capacidad de llenado de 500ml.

IT - Elegante oliera antigoccia in vetro con infusore e capacità di riempimento di 500 ml.



**DE - Frisches aromatisches Öl selber herstellen mit den Gewürzen eurer Wahl.**

EN - Make your own fresh aromatic oil by adding spices of your choice.

FR - Préparez vos propres huiles aromatisées en ajoutant les épices de votre choix.

ES - Prepara tu propio aceite aromático añadiendo las especias que quieras.

IT - Prepara il proprio olio aromatico aggiungendo le spezie che si desidera.



**DE - Messkala und Rezeptideen sind auf die Flasche gedruckt.**

EN - Measuring scale and recipe ideas are printed on bottle.

FR - Échelle graduée et idées de recettes imprimées sur la bouteille en verre.

ES - Escala de medición y recetas impresas en el recipiente de cristal.

IT - Scala di misurazione e ricette stampate sul contenitore di vetro.



**DE - Der Geschmack des Öls wird durch den Filter nicht beeinträchtigt, da er aus lebensmittelechtem Glas besteht.**

EN - The taste of the oil will not be affected by the filter as it is made out of food-safe glass.

FR - Le goût de l'huile ne sera jamais affecté par le filtre qui est fait en verre, respectueux des aliments.

ES - El sabor del aceite no se verá afectado por el filtro, ya que está hecho de vidrio apto para alimentos.

IT - Il gusto dell'olio non sarà influenzato dal filtro, in quanto è fatto di vetro alimentare.



**DE - Anti-Tropf Ausgießer mit Deckel ermöglicht einfaches Gießen sowie Aufbewahren.**

EN - Anti-drip spout with lid allows easy pouring as well as storing.

FR - Bec verseur sans goutte et avec couvercle qui facilite le versement et la conservation.

ES - La boquilla antigoteo con tapa permite verter y conservar fácilmente.

IT - Il beccuccio antigoccia con coperchio permette di versare e conservare facilmente.



**DE - Keine Rückstände von Zutaten in der Flasche, die den Ausguss blockieren, dank des Glasfilters.**

EN - No residuals of ingredients in the bottle that block the spout thanks to the glass filter.

FR - Sans résidu dans la bouteille ou sans ingrédients qui obstruent le bec verseur grâce au filtre en verre.

ES - Sin ingredientes que atascuen la boquilla o dificulten el vertido gracias al filtro de cristal.

IT - Nessun ingrediente che intasi il beccuccio o che renda difficile il versamento grazie al filtro in vetro.



**DE - Alle Komponenten sind leicht auseinander zu bauen und spülmaschinenfest.**

EN - All parts are easy to disassemble and dishwasher-safe.

FR - Toutes les parties sont facilement démontables et lavables au lave-vaisselle.

ES - Todas las partes son fáciles de desmontar y lavar en el lavavajillas.

IT - Tutte le parti sono facili da smontare e lavare in lavastoviglie.

© SILBERTHAL

## Bedienungsanleitung

EN - Instructions for use // FR - Mode d'emploi  
ES - Instrucciones de uso // IT - Istruzioni per l'uso

1.



**DE - Alle Komponenten reinigen vor Erstgebrauch.**  
EN - Clean all parts before first use.  
FR - Lavez toutes les parties avant la première utilisation.  
ES - Lava todas las partes de la aceitera antes de usarla.  
IT - Lavare tutte le parti dell'oliatore prima dell'uso.

2.



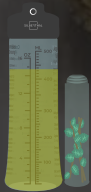
**DE - Diese gründlich abtrocknen.**  
EN - Be sure to dry them thoroughly.  
FR - Essuyez consciencieusement.  
ES - Asegúrate de secarlas bien.  
IT - Assicuratevi di asciugarli bene.

3.



**DE - Die gewünschten Zutaten in den Glasfilter geben.**  
EN - Add your desired ingredients to the glass filter.  
FR - Ajoutez les ingrédients de votre choix dans le filtre en verre.  
ES - Añade los ingredientes que desees en el filtro de cristal.  
IT - Aggiungere gli ingredienti desiderati al filtro in vetro.

4.



**DE - Sobald das Öl den gewünschten Geschmack erreicht hat, kann der Glasfilter entfernt werden.**  
EN - Once the oil has reached the desired flavor, usually after 1 week, glass filter can be removed.  
FR - Lorsque l'huile aura la saveur désirée, habituellement après une semaine, vous pouvez retirer le filtre en verre.  
ES - Una vez que el aceite haya alcanzado el sabor deseado, retira el filtro junto con los ingredientes.  
IT - Una volta che l'olio ha raggiunto il sapore desiderato, rimuovere il filtro insieme agli ingredienti.

## Rezepte

EN - Recipes // FR - Recettes  
ES - Recetas // IT - Ricette

### Zitrus- Thymian- Öl

EN - Citrus Thyme Oil // FR - Huile Citron Thym  
ES - Aceite cítrico de tomillo // IT - Olio di citrus timo

**DE - 6-8 Zweige Thymian // Schale von 1 Zitrone // 500ml Oliven- oder Sonnenblumenöl**

EN - 6-8 branches of thyme // peel of 1 lemon // 500ml olive or sunflower oil

FR - 6-8 branches de Thym // Zeste d'un citron // 500ml d'huile d'olive ou de tournesol

ES - 6-8 Ramas de tomillo // Cáscara de 1 limón // 500ml Aceite de oliva o de girasol

IT - 6-8 Rami di timo // Scorza di 1 limone // 500ml Olio di oliva o di girasole



### Kräuteröl mit Kräuter der Provence

EN - Herb oil with provencal herbs // FR - Huile aux herbes de provence  
ES - Aceite de hierbas provenzales // IT - Olio di erbe provenzale

**DE - 1 Zweig Rosmarin // 1 Zweig Bohnenkraut // 1 Zweig Oregano // 1 Zweig Thymian // (optional Majoran, Basilikum oder Lavendel) // 500ml Olivenöl**

EN - 1 stem rosemary // 1 stem savory // 1 stem oregano // 1 stem thyme (optional marjoram, basil or lavender) // 500ml olive oil

FR - 1 tige de Romarin // 1 tige sariette // 1 tige d'origan // 1 tige de Thym (opti. marjolaine, basilic ou lavende) // 500ml d'huile d'olive

ES - 1 Tallo de romero // 1 Tallo ajedrea // 1 Tallo de orégano // 1 Tallo de tomillo (opcional majorana, albahaca o lavanda) // 500ml Aceite de oliva

IT - 1 Stelo di rosmarino // 1 Stelo di stamigna // 1 gambo di origano // 1 Stelo di timo (maggiorana, basilico o lavanda facoltativa) // 500ml Olio d'oliva



### Kräuteröl

EN - Herb oil // FR - Huile aux herbes aromatiques  
ES - Aceite de hierbas // IT - Olio alle erbe

**DE - 1 Zweig Rosmarin // 4 Zweige Thymian // Majoran 1 TL schwarze Pfefferkörner // 1 rote Chilischote // 500ml Olivenöl**

EN - 1 stem rosemary // 4 stems thyme // marjoram // 1 TSP black peppercorns // 1 red chili pepper // 500ml olive oil

FR - 1 tige de Romarin // 4 tiges de Thym // Marjolaine // 1 c.à.c de poivre noir // 1 piment rouge // 500ml d'huile d'olive

ES - 1 Tallo de romero // 4 Tallos de tomillo // Mejorana // 1 Ctda granos de pimienta negra // 1 Pimiento rojo // 500ml Aceite de oliva

IT - 1 Stelo di rosmarino // 4 Steli di timo // Maggiorana // 1 cc di pepe nero in grani // 1 Peperone rosso // 500ml Olio d'oliva