

bulthaup

# DE

## bulthaup Gewürzmühle für Pfeffer

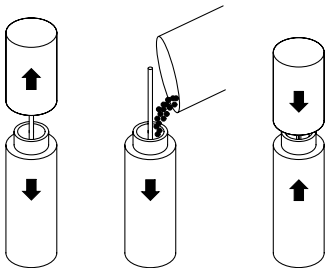
Wenn in der Küche jeder Handgriff sitzt, liegt das nicht nur an der individuell zugeschnittenen und funktionalen Küche, sondern auch an hilfreichen Accessoires, die perfekt unterstützen. Sie haben sich für ein bulthaup Accessoire aus hochwertigen Materialien entschieden, das Ihnen viel Freude bereiten wird.

### Allgemeine Hinweise

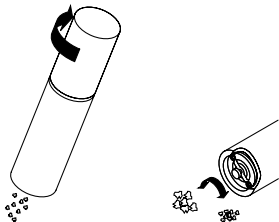


Um ein Verkleben des Stahlmahlwerkes zu vermeiden, verwenden Sie für die Gewürzmühle nur getrockneten, festen Pfeffer. Mahlen Sie in der Gewürzmühle kein Salz.

Zum Befüllen der Gewürzmühle ziehen Sie den oberen Teil vom unteren Teil ab. Setzen Sie nach dem Befüllen beide Teile wieder zusammen.

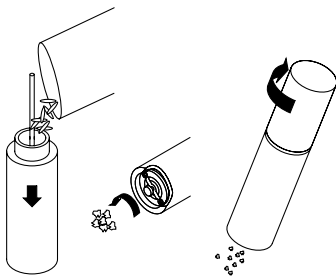
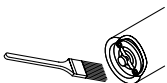


Zum Mahlen drehen Sie den oberen Teil der Gewürzmühle im Uhrzeigersinn. Zum Einstellen des Mahlgrades verstellen Sie die Rändelschraube auf der Unterseite. Bei der Einstellung des Mahlgrades von grob auf fein gehen Sie bitte schrittweise vor.



## Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Gewürzmühle regelmäßig. Feuchtigkeit (Mahlen über Wasserdampf) kann auf Dauer zu einem Verkleben des Mahlwerks führen. Bürsten Sie das Mahlwerk gelegentlich mit einem Pinsel aus und reinigen Sie die Gewürzmühle außen mit einem feuchten Tuch.



Sie können zur Reinigung des Mahlwerks auch trockenen, ungekochten weißen Reis verwenden. Der trockene Reis zieht die Feuchtigkeit aus der Gewürzmühle und Rückstände bleiben an den Körnern haften. Verwenden Sie hierzu eine grobe Einstellung des Mahlgrades.



# EN

## bulthaup spice mill for pepper

If in a kitchen every move is sure it is not only a result of a perfectly customized kitchen layout but also of helpful accessories that support you perfectly. You decided for a bulthaup accessory which is made from enhanced materials and which you will enjoy for many years.

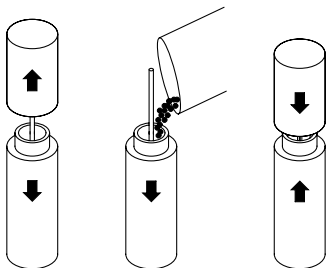
### General instructions



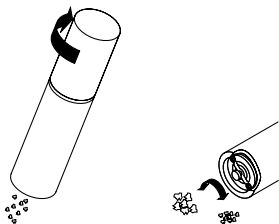
Use dried hard pepper only to prevent the steel grinder mechanism from clogging.

Do not use the spice mill with salt.

To refill the spice mill, pull off the upper part from the base. After filling, reassemble the two sections.

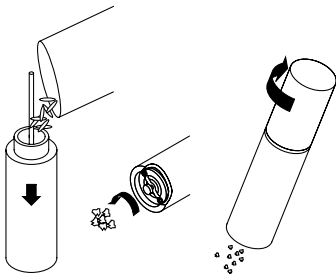
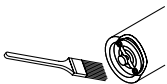


To grind, turn the upper part of the spice mill clockwise. To adjust the coarseness, turn the finger screw on the underside. Please proceed gradually when adjusting from coarse to fine.



## Cleaning and care

Clean the spice mill regularly. Moisture (grinding over steam) can cause the grinder mechanism to clog over time. Clean the grinder mechanism occasionally with a brush, and clean the housing components with a wet cloth.



You can also use dry, uncooked white rice to clean the grinder mechanism. Dry rice removes moisture from the spice mill; residues stick to the grains. Use a coarse grinder setting for this purpose.



# FR

## Moulin à épices bulthaup pour poivre

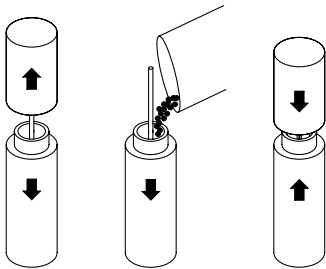
Lorsque chaque mouvement effectué dans la cuisine est efficace, ce n'est pas seulement lié à une cuisine personnalisée et fonctionnelle, mais également à des accessoires utiles qui fournissent un soutien parfait. Vous avez choisi un accessoire bulthaup composé de matériaux de haute qualité, qui vous procurera beaucoup de plaisir.

### Consignes générales

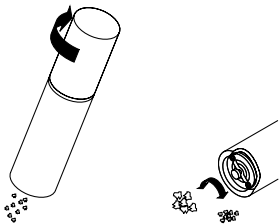


Pour éviter les accumulations sur le mécanisme de mouture en acier, utilisez uniquement du poivre sec et dur pour votre moulin à épices. Ne moulinez pas de sel dans votre moulin à épices.

Pour remplir le moulin à épices, retirez la partie supérieure de la partie inférieure. Après avoir rempli le moulin, rassemblez les deux parties.

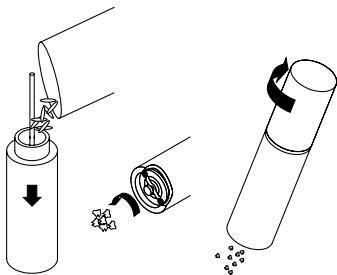
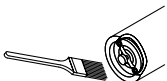


Pour moudre, tournez la partie supérieure du moulin à épices dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour régler le degré de mouture, ajustez la vis de la molette située en dessous du moulin. Veuillez procéder progressivement pour régler le degré de mouture de gros à fin.



## Nettoyage et entretien

Nettoyez régulièrement vo moulin à épices. L'humidité (lorsque vous moulez au-dessus de la vapeur) peut former à long terme des agglomérations sur le mécanisme de mouture. Brossez le mécanisme de temps en temps avec un pinceau et nettoyez l'extérieur du moulin à épices à l'aide d'un chiffon humide.



Pour nettoyer le mécanisme, vous pouvez également utiliser du riz blanc non cuit et bien sec. Le riz sec, placé dans le moulin à épices, attire l'humidité, les résidus restent ainsi collés aux grains de riz. Utilisez pour cela le degré de mouture le plus gros.



# IT

## Macina spezie bulthaup per pepe

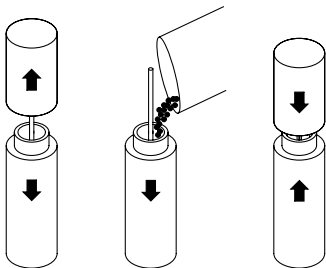
Se nella cucina ogni movimento è perfetto, ciò non dipende soltanto dal fatto che la cucina sia personalizzata e funzionale, bensì anche dall'utilità degli accessori, che ci supportano egregiamente. Ha scelto un accessorio bulthaup di materiale pregiato, che la renderà soddisfatta.

### Istruzioni generali

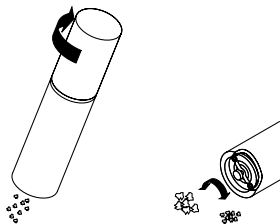


Allo scopo di evitare un incollaggio del meccanismo di macinazione metallico, usare per il macina spezie unicamente pepe asciutto, duro. Non macinare sale all'interno del macina spezie.

Per il riempimento dei macina spezie togliere la parte superiore dalla parte inferiore. Rimettere insieme entrambe le due parti terminato il riempimento.



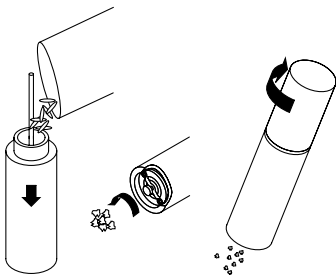
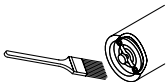
Per la macinazione girare la parte superiore dei macina spezie in senso orario. Per regolare il grado di macinazione spostare la vite zigrinata sulla parte inferiore. Procedere gradatamente nella fase di regolazione del grado di macinazione da grossolano a fine.





## Pulizia e Cura

Pulire i macina spezie regolarmente. L'umidità (macinazione sopra a vapore acqueo) alla lunga può arrecare un incollamento del meccanismo di macinazione. Spazzolare occasionalmente con un pennello i meccanismi di macinazione e pulire i macina spezie esternamente con un panno umido.



Per la pulizia del meccanismo di macinazione si può fare uso anche di riso bianco asciutto non cotto. Il riso asciutto estrae l'umidità dai macina spezie ed i resti rimangono aderenti ai chicchi. Per favore utilizzare per questo una regolazione grossolana del grado di macinazione.



# ES

## Molinillo de pimienta bulthaup

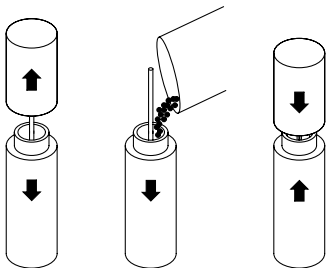
Cuando en la cocina todo está a mano, no es solo gracias al proyecto específicamente diseñado para usted, sino también gracias a los útiles accesorios que lo acompañan. Ha adquirido un Accesorio bulthaup de altísima calidad, que le acompañará en su día a día.

### Instrucciones generales

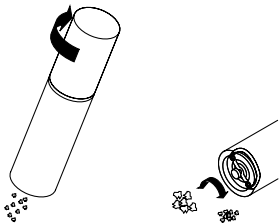


Utilice el molinillo de pimienta únicamente con granos de pimienta para evitar la obstrucción del mecanismo de acero. No utilice el molinillo de pimienta para moler sal.

Para llenar el molinillo, separe la pieza superior de la inferior. Una vez lleno, conecte de nuevo las dos piezas.

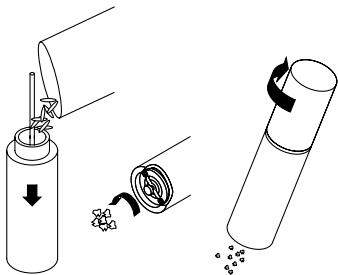
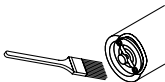


Para moler, gire la pieza superior del molinillo en el sentido de las agujas del reloj. Para ajustar el tamaño del grano molido, gire el tornillo moleteado en la parte inferior. Al ajustar el tamaño del grano molido para pasar de grueso a fino, proceda de modo gradual.



## Limpieza y mantenimiento

Limpie regularmente el molinillo. La humedad (por ejemplo, si muele encima de vapor de agua) puede causar con el tiempo la obstrucción del mecanismo. Pase un pincel de vez en cuando por los mecanismos y limpie la parte exterior del molinillo con un paño húmedo.



Para la limpieza del mecanismo, puede utilizar también arroz blanco, seco y sin cocer. El arroz seco absorbe la humedad del molinillo, y los restos quedan adheridos a los granos de arroz. Para ello, ajuste el grado de molido al tamaño grueso.



# NL

## bulthaup kruidenmolen voor peper

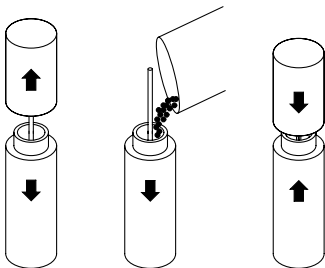
Als elke beweging in de keuken perfect is, hangt dit niet alleen af van het feit dat de keuken persoonlijk en functioneel is, maar ook vanwege het nut van de accessoires die een perfecte ondersteuning bieden. U heeft gekozen voor een bulthaup accessoire welke is gemaakt van hoogwaardige materialen waar u veel plezier aan zult beleven.

### Algemene instructies

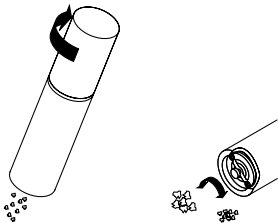


Gebruik voor de kruidenmolen alleen droge, vaste peper, om verkleving van het stalen maalmechaniek te voorkomen. Maal geen zout in de kruidenmolen.

Voor het vullen van de kruidenmolens het bovenste deel lostrekken van het onderste. Voeg na het vullen beide delen weer samen.

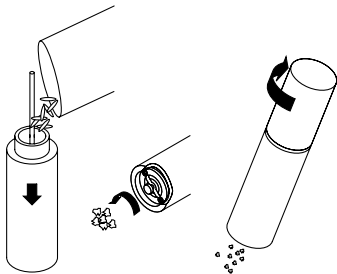
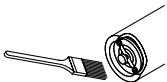


Om te malen draait u aan het bovenste deel van de molen (met de klok mee). Voor het instellen van de fijnheid van de maling gebruikt u de gekartelde schroef aan de onderkant. Ga bij het instellen van de fijnheid van grof naar fijn stapsgewijs te werk.



## Reiniging en Onderhoud

Reinig de kruidenmolen regelmatig. Vocht (bijv. door malen boven waterdamp) kan op den duur leiden tot verkleving van het maalmechaniek. Borstel de maalmechaniek nu en dan met een kwastje af en reinig de buitenkant van de kruidenmolen met een vochtige doek.



Voor het reinigen van het maalmechaniek kunt u ook droge, ongekookte witte rijst gebruiken. De droge rijst trekt het vocht uit de kruidenmolen en kleine ongerechtigheden blijven kleven aan de korrels. Gebruik hierbij een grove instelling van de maalgraad.



Bulthaup GmbH & Co KG  
Aich, Werkstrasse 6  
84155 Bodenkirchen  
Germany  
Tel. +49 (0)8741 80 0  
Fax +49 (0)8741 80 309  
[www.bulthaup.com](http://www.bulthaup.com)