

COLE & MASON
ENGLAND



Welcome home

www.dkbrands.com

www.coleandmason.com

Manufactured for:

DKB Household UK Ltd. Bridge House, GU14 7UE, UK.

Tel: +44 1252 828055 E: cust.serv@dkbrands.co.uk

Distributed By:

DKB Household Switzerland AG, PO Box 8052, Zurich, Switzerland.

Distributed By:

DKB Household USA, Irvine, CA 92618, USA, Tel: (888) 794-7623

XM63059rev0

Made in China



OPLYSNINGER OG OPSKRIFT

Din nye olie- og eddikesprøjte fra Cole & Mason kan bruges til at opbevare og sprøjte dine yndlingsolier og -eddiker samt de egne kreative dressinger og aftræk, og der kan også bruges andre saucer, f.eks. sojasauce.

Ved at sprøjte får du en sundere måde at påføre et tyndt og jævnt lag af olie og eddike, uanset om det er på en pande/tallerken i forbindelse med tilberedning eller for at lave en salat.

7 pumpeslag = ca. 1/2 tsk.

Hvis du vælger at lave krydderolie, har pumpen et filter, der ikke stopper til, og som forhindrer, at ingredienserne sætter sig fast i pumpen. Hvis du bruger krydderolier eller laver din egen krydderolie med friske krydderurter sammen med andre ingredienser, skal du følge producentens anbefalinger for opbevaring og holdbarhed eller andre sikkerhedshensyn.

Vigtigt! Der kan udvikle sig bakterier i olie med krydderurter, der indeholder spor af vand. Derfor er det yderst vigtigt at tørre krydderurterne og flaskerne hurtigt for at reducere risikoen.

Besøg www.coleandmason.com for at få lækre og spændende ideer til opskrifter og anvendelser af sprøjten.

I Cole & Mason ha sviluppato una gamma di dosatori e nebulizzatori per conservare, cucinare e servire gli oli, gli aceti e altre salse, come quella di soia. Sono studiati per utilizzarli in fase di cottura, per il condimento di un'insalata o nella creazione di piatti di pasta. Cole & Mason offre una scelta assortita di prodotti per il condimento, tra cui macinasale e macinapepe, pestelli e mortai, rastrelliere per erbe e spezie.

Sul sito www.coleandmason.com sono disponibili ulteriori informazioni.

UTILIZZO DEL NEBULIZZATORE

Rimuovere il tappo, il collare della bottiglia e l'unità di pompaggio. Inserire l'olio o gli ingredienti prescelti nella bottiglia. Non superare l'indicatore di riempimento "Max". Riposizionare l'unità di pompaggio, avvitare bene il collare e rimettere il tappo.

Per attivare il dispositivo, azionare l'erogazione dello spruzzo mediante il tappo per non più di 5-7 volte, quindi spruzzare (Figs 1 & 2).

Regolare il numero di pompaggi in base alla quantità di olio all'interno della bottiglia. Più alto è il volume dell'olio, minore sarà il numero di pompaggi necessari e viceversa.

ATTENZIONE: rilasciare sempre la pressione in eccesso dopo l'uso. Per farlo, svitare leggermente il collare della bottiglia fino al rilascio dell'aria pressurizzata.

MANUTENZIONE DEL NEBULIZZATORE

Per pulire l'unità di pompaggio, riempire la bottiglia con acqua calda e detergente. Riposizionare l'unità di pompaggio e riavvitare il collare della bottiglia. Spruzzare affinché l'acqua saponata passi attraverso l'unità di pompaggio. Ripetere l'operazione con acqua pulita per rimuovere eventuali residui di detergente.

È possibile lavare tutti i componenti del nebulizzatore in lavastoviglie.

GARANZIA

Il nebulizzatore è coperto da 5 anni di garanzia Cole & Mason. Questa garanzia non comprende i danni a seguito dell'usura quotidiana, per un uso commerciale, danni accidentali o guasti derivanti da un mancato rispetto delle istruzioni di cui sopra. Per usufruire del diritto coperto dalla garanzia, restituire il nebulizzatore al negozio dove è stato acquistato, accompagnandolo con la prova di acquisto. La garanzia non pregiudica i diritti legali.

INFORMAZIONI E RICETTE

Il nuovo nebulizzatore per olio e aceto di Cole & Mason può essere utilizzato per conservare e spruzzare gli oli e gli aceti preferiti, nonché i condimenti e le infusioni preparati in casa e altre salse, come quella di soia.

La nebulizzazione dell'olio e dell'aceto è un metodo più salutare poiché consente di applicarne uno sottile e uniforme, sia per rivestire un tegame o un piatto sia per cucinare o per preparare un'insalata.

7 pompaggi = 1/2 cucchiaino da tavola ca.

Se si sceglie di mettere in infusione l'olio, la pompa dispone di un filtro anti-intasamento per evitare che gli ingredienti vi restino intrappolati. In caso di utilizzo di oli infusi, anche preparati in casa con erbe fresche tra gli altri ingredienti, seguire le istruzioni del produttore per la conservazione e la data di scadenza o altre considerazioni sulla sicurezza.

Attenzione: negli oli con erbe che contengono tracce d'acqua possono svilupparsi dei batteri. Per ridurre

il rischio, è estremamente importante asciugare completamente le erbe e le bottiglie o conservare l'olio in frigorifero e utilizzarlo nel giro di pochi giorni.

Visita il sito www.coleandmason.com per consultare le deliziose e intriganti ricette e per scoprire ulteriori utilizzi del nebulizzatore.

ES Cole & Mason ha desarrollado una gama de dosificadores y vaporizadores para almacenar, cocinar y servir aceites, vinagres y otras salsas, como por ejemplo, salsa de soja. Se han diseñado para utilizarse mientras se cocina, se aliña una ensalada o se elaboran platos de pasta.

Cole & Mason cuenta con una amplia gama de productos de aderezo, entre los que se incluyen molinillos de sal y pimienta, morteros y manos y estantes para hierbas y especias.

Visite www.coleandmason.com para obtener más información.

USO DEL VAPORIZADOR

Retire la tapa, el cuello de la botella y la unidad de bomba. Añada su aceite/ingredientes favoritos a la botella. No sobrepase el indicador de relleno "Máx.". Vuelva a colocar la unidad de bomba, apriete el cuello de la botella de forma segura y vuelva a colocar la tapa.

Para activarlo, bombee el espray con la tapa no más de 5 o 7 veces y, a continuación, pulverice (Figs 1 & 2).

El número de bombeos necesarios depende del volumen de aceite de la botella. Cuanto mayor sea el volumen de aceite, menos bombeos serán necesarios, y viceversa.

IMPORTANTE: Libere siempre el exceso de presión después de su uso. Para ello, desenrosque ligeramente el cuello de la botella hasta que el aire presurizado se libere.

CUIDADO DEL VAPORIZADOR

Para limpiar la unidad de bomba, rellene la botella con agua templada con jabón. Vuelva a colocar la unidad de bomba y enrosque el cuello de la botella. Pulverice para que el agua con jabón recorra la unidad de bomba. Repita este paso con agua limpia templada para eliminar cualquier residuo de jabón.

Todas las piezas del vaporizador son aptas para el lavavajillas.

GARANTÍA

Este vaporizador está cubierto por la garantía de 5 años de Cole & Mason. Esta garantía no incluye daños como resultado del uso diario o el uso comercial ni daños accidentales provocados por un incumplimiento de las instrucciones anteriormente indicadas. Para realizar una reclamación en virtud de la garantía, devuelva el vaporizador junto con la prueba de compra al establecimiento donde lo adquirió. La garantía no afecta a sus derechos legales.

INFORMACIÓN Y RECETAS

Su nuevo vaporizador de aceite y vinagre de Cole & Mason puede utilizarse para almacenar y pulverizar sus aceites y vinagres favoritos, además de sus propios e innovadores aliños e infusiones y otras salsas, como por ejemplo, salsa de soja.

La pulverización es una opción más saludable, pues aplica una capa fina y uniforme de aceite y vinagre en una sartén o plato para cocinar o preparar una ensalada.

7 bombeos = aproximadamente 1/2 cucharadita

Si decide infundir el aceite, la bomba cuenta con un filtro antiobstrucción para evitar que los ingredientes queden atascados en la misma. En el caso de que utilice aceites infundidos o infunda su propio aceite con hierbas frescas, entre otros ingredientes, siga las recomendaciones de almacenamiento y tiempo de caducidad del fabricante u otras cuestiones relacionadas con la seguridad.

Importante: las bacterias pueden proliferar en aceite con hierbas que contengan trazas de agua. Por ello, es de vital importancia secar por completo las hierbas y las botellas o mantener el aceite en el frigorífico y utilizarlo rápidamente para reducir el riesgo.

Visite www.coleandmason.com para obtener ideas interesantes y exquisitas sobre recetas y usos del vaporizador.

PL Firma Cole & Mason opracowała linię pojemników i rozpylaczy do przechowywania, przyprawiania i podawania olejów, oliw, octów i innych sosów, np. sosu sojowego. Można ich używać podczas gotowania, przyprawiania sałatek lub dań z makaronu.

Firma Cole & Mason oferuje bogatą gamę produktów do przypraw, jak na przykład młynki do soli i pieprzu, moździerz z tłuczkami oraz zestawy pojemników na zioła i przyprawy.

Więcej informacji można znaleźć na stronie internetowej www.coleandmason.com.

JAK UŻYWAĆ ROZPYLACZA

Z pojemnika zdejmij korek, kołnierz oraz pompkę. Następnie wlej ulubioną oliwę/inne składniki. Poziom płynu nie powinien wykraczać poza wskaźnik maksymalnej objętości. Załóż pompkę, mocno dokręć kołnierz i z powrotem załóż korek.

Aby aktywować rozpylacz, naciśnij pompkę przez korek maksymalnie 5–7 razy, a następnie rozpylaj płyn (Ryc 1 & 2).

Liczba naciśnień pompki jest uzależniona od ilości oliwy w pojemniku. Im większa ilość oliwy, tym mniejsza liczba naciśnień pompki i odwrotnie.

WAŻNE: po użyciu należy zawsze zniwelować pozostałe ciśnienie. Aby to zrobić, wystarczy lekko odkręcić kołnierz i uwolnić powietrze pod ciśnieniem.

JAK DBAĆ O ROZPYLACZ

Aby wyczyścić pompkę, napełnij pojemnik ciepłą wodą z detergentem, a następnie z powrotem załóż pompkę i kołnierz na pojemnik. Aby zapewnić dotarcie wody z detergentem do wszystkich części pompki, naciśnij pompkę i użyj rozpylacza. Powtórz te czynności z zastosowaniem czystej, ciepłej wody, aby usunąć wszelkie ludy detergentu.

Wszystkie części rozpylacza można myć w zmywarce.

GWARANCJA

Ten rozpylacz jest objęty 5-letnią gwarancją firmy Cole & Mason. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z normalnego zużycia lub używania pojemnika do celów komercyjnych oraz przypadkowych uszkodzeń lub usterek wynikających z nieprzestrzegania powyższych instrukcji. Aby złożyć roszczenie gwarancyjne, należy zwrócić rozpylacz wraz z dowodem zakupu do sklepu, w którym został zakupiony.

Gwarancja nie ma wpływu na prawa konsumenta wynikające z przepisów prawnych.

INFORMACJE I PRZEPIS

Rozpylaczy oliwy i octu firmy Cole & Mason można używać do przechowywania i rozpylania ulubionych olejów, oliw lub octów oraz własnych kompozycji sosów i przypraw, a także innych sosów, jak na przykład sosu sojowego.

Rozpylanie sprzyja zdrowszej diecie, dzięki umożliwieniu nakładania cienkiej i równomiernej warstwy oliwy lub octu na powierzchnię patelni/garnka do gotowania lub sałatki.

7 naciśnień pompki = około 1/2 łyżeczki płynu.

Oliwę w pojemniku można również aromatyzować, a specjalny filtr w pompce uniemożliwi jej zatkanie przez przyprawy. Używając aromatyzowanej oliwy lub przygotowując własną kompozycję świeżych ziół lub innych składników, by nadać smak oliwie, należy przestrzegać zaleceń producenta dotyczących czasu przechowywania oraz innych zaleceń związanych z bezpieczeństwem żywności.

Ważne: na liściach ziół zawierających śladowe ilości wody mogą rozwijać się bakterie. Dlatego też przed dodaniem ziół do oliwy należy dokładnie osuszyć liście ziół oraz pojemnik lub przechowywać aromatyzowaną oliwę w lodówce i użyć ją szybko, aby zminimalizować ryzyko rozwoju bakterii.

Pyszne i ciekawe przepisy oraz pomysły na zastosowanie rozpylacza można znaleźć na stronie internetowej www.coleandmason.com.

COLE & MASON
ENGLAND

OIL & VINEGAR MISTER

BRUMISATEUR D'HUILE ET DE VINAIGRE

ÖL- UND ESSIGMIXER

OLIE- EN AZIJNVERSTUIVER

Cole & Mason has developed a range of pourers and misters for the storage, cooking and serving of oils, vinegars and other sauces eg. Soy Sauce. They are designed for use whilst cooking, dressing a salad, or creating pasta dishes.

Cole & Mason has a wide range of seasoning products including Salt & Pepper Mills, Pestle & Mortars and Herb & Spice Racks.

Please visit www.coleandmason.com to find out more.

USING THE MISTER

Remove the cap, bottle collar and pump unit. Add your favourite oil/ingredients to the bottle. Do not exceed the "Max" fill indicator. Replace the pump unit, tighten the collar securely and replace the cap.



Fig. 1



Fig. 2

To activate, pump the spray using the cap no more than 5-7 times, then spray (see figs. 1 & 2).

Vary the number of pumps based on the volume of oil in the bottle. The higher the volume of oil, the fewer the number of pumps required and vice versa.

IMPORTANT: Always release surplus pressure after use. To do this, simply unscrew the bottle collar slightly until the pressurised air is released.

CARE OF THE MISTER

To clean the pump unit, fill the bottle with warm soapy water. Replace the pump unit and screw bottle collar back in place. Spray to allow the soapy water to run through the pump unit. Repeat with clean warm water to remove any soap residue.

All parts of the mister can be placed in the dishwasher.

GUARANTEE

This mister is covered by Cole & Mason's 5 year guarantee. This warranty does not include damage as a result of everyday wear and tear, commercial use, accidental damage or faults resulting from a failure to follow the above instructions. To claim under the guarantee, return the mister along with proof of purchase to the store where it was purchased. The guarantee does not affect your statutory rights.

INFORMATION AND RECIPE

Your new Cole & Mason Oil & Vinegar Mister can be used for storing and spraying your favourite Oils & Vinegars as well as your own creative dressings and infusions, some other sauces may also be used eg. Soy Sauce.

Spraying gives you a healthier approach by applying a thin and even coating of Oil & Vinegar whether it is to coat a pan / dish for cooking purposes or making a salad.

7 pumps = approx 1/2 tsp

If you choose to infuse your oil the pump has a clog-free filter to prevent any ingredients getting stuck in the pump. Should you use infused oils or infuse your own oil with fresh herbs amongst other ingredients please follow manufacturer's storage and shelf life recommendations or other safety considerations.

Important: Bacteria can develop in oil with herbs that contain traces of water. That is why it is extremely important to completely dry the herbs and the bottles or to keep the oil in the refrigerator and use it quickly to reduce the risk.

You can visit www.coleandmason.com to see delicious and exciting ideas for recipes and uses for the mister.

FR Cole & Mason a développé une gamme de flacons verseurs et de spray pour le stockage et l'utilisation d'huiles, de vinaigres et d'autres sauces, telles que la sauce soja. Ces produits sont conçus pour une utilisation durant la cuisson, l'assaisonnement d'une salade ou la réalisation de plats de pâtes.

Cole & Mason propose une large gamme de produits d'assaisonnement, notamment des moulins à poivre et à sel, des mortiers et pilons et des râteliers à herbes et épices.

Pour en savoir plus, consultez le site www.coleandmason.com.

UTILISATION DU SPRAY

Retirez le bouchon, le col du flacon et la pompe. Ajoutez votre huile et vos ingrédients favoris dans le flacon. Ne dépassez pas l'indicateur de remplissage « Max ». Remettez en place la pompe, le col du flacon et le bouchon.

Pour activer, pompez en appuyant sur le bouchon (pas plus de 5 à 7 fois), puis brumisez (Illustrations 1 & 2).

Le nombre d'appuis sur la pompe varie en fonction du volume d'huile dans le flacon. Plus le volume d'huile est élevé, moins le nombre d'appuis sur la pompe est élevé et vice versa.

IMPORTANT: Relâchez toujours la pression excédentaire après utilisation. Pour cela, dévissez légèrement le col du flacon pour libérer l'air sous pression.

ENTRETIEN DU SPRAY

Pour nettoyer la pompe, remplissez le flacon d'eau chaude savonneuse. Remettez en place la pompe et vissez le col du flacon. Appuyez sur le bouchon pour permettre à l'eau savonneuse de circuler dans la pompe. Répétez l'opération avec de l'eau chaude claire pour éliminer les résidus de savon.

Toutes les parties du spray sont lavables au lave-vaisselle.

GARANTIE

Ce spray est couvert par la garantie de 5 ans de Cole & Mason. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure quotidienne, l'utilisation commerciale, les dommages accidentels ou les défauts résultant du non-respect des instructions ci-dessus. Pour faire jouer la garantie, retournez le spray accompagné de la preuve d'achat au magasin où il a été acheté. La garantie n'affecte pas vos droits légaux.

INFORMATIONS ET RECETTE

Votre nouveau spray pour huile et vinaigre Cole & Mason peut être utilisé pour stocker et brumiser vos huiles et vinaigres favoris, ainsi que vos propres vinaigrettes et macérations. Vous pouvez également utiliser d'autres sauces, telles que la sauce soja.

La brumisation permet une alimentation plus saine en appliquant une couche fine et uniforme d'huile et de vinaigre, que ce soit dans le fond d'une casserole ou d'un plat pour la cuisson ou pour préparer une salade.

7 actions de la pompe = environ 1/2 cuil. à café

Si vous choisissez de faire macérer des ingrédients dans l'huile, la pompe est dotée d'un filtre afin d'éviter au'il ne se bouchonne. Si vous utilisez des huiles aromatisées ou si vous faites macérer des herbes fraîches ou d'autres ingrédients dans votre huile, suivez les recommandations de stockage et de conservation du fabricant ou autres de sécurité.

Important : avec les herbes contenant des traces d'eau, des bactéries peuvent se développer dans l'huile. C'est pourquoi il est extrêmement important de sécher complètement les herbes et les flacons ou de conserver l'huile au réfrigérateur et de l'utiliser rapidement pour limiter les risques.

Rendez-vous à l'adresse www.coleandmason.com pour découvrir de savoureuses idées de recettes à réaliser avec le spray.

D Cole & Mason hat eine Reihe von Karaffen und Mixern für die Aufbewahrung und Anwendung verschiedener verschiedene Öle, Essigsorten und andere Würzsoßen wie beispielsweise Sojasoße im Angebot. Sie eignen sich zum Kochen und die Zubereitung von Salaten oder Pastagerichten.

Cole & Mason führt eine Vielzahl an Würzprodukten, darunter Salz- und Pfeffermühlen, Mörser mit Stößel sowie Kräuter- und Gewürzständer.

Unter www.coleandmason.com finden Sie weitere Informationen.

VERWENDUNG DES ÖLZERSTÄUBERS

Nehmen Sie Kappe, Flaschenkragen und Pumpe ab. Füllen Sie das gewünschte Öl bzw. andere Zutaten ein. Befüllen Sie den Zerstäuber nicht über den maximalen Füllstand hinaus. Setzen Sie die Pumpe wieder ein, ziehen Sie den Flaschenkragen fest und setzen Sie die Kappe wieder auf.

Drücken Sie zum Pumpen höchstens fünf bis sieben Mal auf die Kappe. Anschließend können Sie sprühen (Abb 1 & 2).

Passen Sie die Anzahl der Pumpvorgänge entsprechend der Ölmenge in der Flasche an. Je höher der Ölstand, desto weniger Pumpvorgänge sind erforderlich (und umgekehrt).

WICHTIG: Lassen Sie nach jeder Verwendung den Überdruck ab. Lösen Sie hierfür einfach den Flaschenkragen bis der Druck abgebaut ist.

REINIGUNG DES ÖLZERSTÄUBERS

Füllen Sie die Flasche zum Reinigen der Pumpe mit warmer Seifenlauge. Setzen Sie die Pumpe wieder ein und schrauben Sie den Flaschenkragen wieder auf. Reinigen Sie die Pumpe durch Versprühen der Seifenlauge. Wiederholen Sie den Vorgang mit warmem frischen Wasser, bis alle Seifenrückstände entfernt sind.

Alle Teile des Zerstäubers können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

GARANTIE

Dieser Zerstäuber verfügt über eine 5-jährige Garantie von Cole & Mason. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die auf den alltäglichen Verschleiß, die kommerzielle Verwendung oder Defekte durch Nichtbeachtung der hier aufgeführten Anweisungen zurückzuführen sind. Wenn Sie die Garantie in Anspruch nehmen möchten, geben Sie den Spender einschließlich Kaufbeleg bei dem Händler zurück, bei dem Sie diesen erworben haben. Die Garantie hat keinen Einfluss auf Ihre gesetzlichen Ansprüche.

INFORMATIONEN UND REZEPTE

Ihrer neuer Ölzerstäuber von Cole & Mason kann zum Aufbewahren und Versprühen von verschiedenen Öl- und Essigsorten sowie Ihrer eigenen Kreationen verwendet werden.

Das Versprühen von Öl und Essig ist besonders gesund, da so ein dünner und gleichmäßiger Film entsteht – sowohl in der Pfanne als

auch auf Gerichten oder beim Anmachen eines Salats.

7-mal pumpen entspricht ca. 1/2 TL

Falls Sie weitere Zutaten in das Öl einlegen, verhindert der integrierte Filter das Verstopfen des Sprühsystems. Wenn Sie Öle mit eingelegten Zutaten verwenden oder selbst frische Kräuter und andere Bestandteile in Öl einlegen möchten, sollten Sie die Herstellerempfehlungen zu Lagerung und Haltbarkeit sowie weitere Sicherheitsaspekte berücksichtigen.

Wichtig: Kräuter mit Spuren von Wasser können in Öl Bakterienwachstum begünstigen. Daher ist es zur Risikovermeidung besonders wichtig, dass Sie die Kräuter und den Behälter vollständig trocknen oder das Öl im Kühlschrank aufbewahren.

Unter www.coleandmason.com finden Sie köstliche und aufregende Rezeptideen für Ihren Zerstäuber.

NL Mason heeft een reeks schenkens en verstuivers ontwikkeld voor het opslaan, koken en opdienen van olie, azijn en andere sauzen, zoals sojasaus. Ze zijn bedoeld voor gebruik tijdens het koken, het aanmaken van een salade of het maken van pastaschotels. Cole & Mason heeft een breed aanbod aan producten voor kruiden en aanmaken, waaronder zout- en pepermolens, stampers en vijzels en kruidenrekjes.

Ga naar www.coleandmason.com voor meer informatie.

DE VERSTUIVER GEBRUIKEN

Verwijder de dop, flessenhals en pompeenheid. Giet uw favoriete olie/ ingrediënten in de fles. Vul niet boven het merkteken 'Max'. Plaats de pompeenheid terug, zet de hals stevig vast en doe de dop weer terug. Om te activeren pomp u de sproeier met de dop voor maximaal 5-7 keer. Sproei dan (Figs 1 & 2).

Varieer het aantal keren pompen afhankelijk van de hoeveelheid olie in de fles. Hoe meer olie er in de fles zit, hoe minder vaak u hoeft te pompen en vice versa.

BELANGRIJK: Laat altijd de overdruk af na gebruik. Hiertoe draait u gewoon de flessenhals een klein stukje los totdat de luchtdruk vrij komt.

ZORGEN VOOR DE VERSTUIVER

U maakt de pompeenheid schoon door de fles te vullen met warm zeepwater. Plaats de pompeenheid terug en schroef de flessenhals op zijn plek. Sproei zodat het zeepwater door de pompeenheid stroomt. Herhaal dit met schoon warm water om zeepresten te verwijderen.

Alle onderdelen van de verstuiver kunnen in de vaatwasmachine.

GARANTIE

Op deze verstuiver verleent Cole & Mason's 5 jaar garantie. Deze garantie betreft geen schade als gevolg van gewone slijtage, commercieel gebruik, ongelukken en fouten die voortkomen uit niet opvolgen van bovenstaande instructies. Als u aanspraak wilt maken op garantie, breng dan de verstuiver terug naar de winkel waar u hem hebt gekocht met een bewijs van aankoop. De garantie is niet van invloed op uw wettelijke rechten.

INFORMATIE EN RECEPT

Uw nieuwe olie- en azijnverstuiver van Cole & Mason kan worden gebruikt om uw favoriete olie en azijn te bewaren en te sproeien, maar ook voor uw eigen creatieve slasauzen en mengsels. U kunt ook andere sauzen gebruiken, zoals sojasaus.

Sproeien is een gezonder omdat het zorgt voor een dunne en gelijkmatige laag olie en azijn, of dat nu in de pan/schotel is om in te koken of bij het maken van een salade.

7 keer pompen = ong. 1/2 tl

Voor het geval dat u kruiden aan de olie wilt toevoegen, heeft de pomp een filter dat ervoor zorgt dat er geen ingrediënten in de pomp vast kunnen komen te zitten. Wanneer u (kruiden-)olie met verse kruiden wilt mengen, volg dan de aanbevelingen van de fabrikant voor bewaren en houdbaarheid en andere veiligheidsoverwegingen.

Belangrijk: In olie met kruiden die sporen van water bevatten, kunnen zich bacteriën ontwikkelen. Daarom is het extreem belangrijk om de kruiden en de fles volledig te drogen of om de olie in de ijskast te bewaren en snel te gebruiken om het risico te beperken.

Bezoek www.coleandmason.com voor voor heerlijke en opwindende ideeën voor recepten en manieren om de verstuiver te gebruiken.

DN Cole & Mason har udviklet et sortiment af skænkpropper og sprøjter til opbevaring, tilberedning og servering af olier, eddiker og andre saucer, f.eks. sojasauce. De er designet til brug ved madlavning, tillavning af salater eller tilberedning af pastaretter.

Cole & Mason har et bredt sortiment af krydderiprodukter, herunder salt- og peberkværne, støder og mortere samt stativer til krydderurter og krydderier.

Læs mere på www.coleandmason.com.

BRUG AF SPRØJTEN

Tag hættten, flaskekraven og pumpeenheden af. Tilsæt din yndlingsolie eller yndlingsingredienser i flasken. Fyld ikke mere i end til markeringen "Max". Sæt pumpeenheden på igen, spænd kraven godt, og sæt hættten på igen.

Sprøjtten aktiveres ved at pumpe den med hættten højst 5-7 gange, hvorefter du kan sprøjte (Diagram 1 & 2).

Variér antallet af pumpeslag efter mængden af olie i flasken. Jo mere olie der er i flasken, desto færre pumpeslag skal der bruges og omvendt.

VIGTIGT! Udløs altid evt. overtryk efter brug. Gør dette ved blot at skrue flaskekraven en smule af, indtil trykket udløses.

PLEJE AF SPRØJTEN

Pumpeenheden rengøres ved at fylde flasken med varm sæbevand. Sæt pumpeenheden og gevindkraven tilbage på plads. Sprøjt for at få sæbevandet til at løbe gennem pumpeenheden. Gentag med rent varmt vand for at fjerne alle sæberester.

Alle dele af sprøjtten kan vaskes i opvaskemaskine.

GARANTI

Denne sprøjte er dækket af Cole & Masons 5-års garanti. Denne garanti omfatter ikke beskadigelse som følge af slitage, kommerciel anvendelse, utilsigtet beskadigelse eller fejl som følge af manglende overholdelse af ovenstående instruktioner. For at reklamere i henhold til garantien skal sprøjtten returneres sammen med købsbeviset til den butik, hvor den blev købt. Garantien påvirker ikke dine lovfæstede rettigheder.