



Mlinček začimb Premium

Z mlinčkom začimb meljemo lahko vse suhe začimbe in zelišča. Ti v mlinčkih ali steklenih kozarcih ohranijo svojo aromo. Prednosti mlinčka so tudi:

- možno je regulirati debelino zmletih začimb,
- določimo lahko doziranje začimb - v pokrovček nameljemo kolikor potrebujemo in iztremo na hrano,
- mlinček lahko premikamo v levo in desno stran - "efekt gedore";,
- ker je zaprt, varuje aromo, kar je za začimbe najpomembneje. Ekskluzivna Premium različica.

Opis

Zelišča in začimbe zmlete z mlinčkom začimb oplemenitijo okus jedi. Izkušeni kuharski mojstri uporabljajo samo tista zelišča in začimbe, ki so zmleta ali zdrobljena v trenutku, ko se jih dodaja jedem. S tem sproščena eterična olja podelijo jedem intenziven okus in tudi po kuhinji se razprostira vonj po sveže pripravljenih začimbah in zeliščih. Značilnost nezmlatih začimb je tudi, da trajajo dlje in jih porabimo manj kot zmletih. Mlinček začimb je sestavljen iz:

- mlinčka začimb s keramičnim mlinčkom in pokrovom, ki varuje aromo,
- kozarca za začimbe s pokrovčkom (vsebina približno 100 ml).

Sestavljanje

Priporočamo poseben kozarček za vsako začimbo. Mlinček je dovolj eden, saj kozarčke lahko menjamo. Keramični okrogli del privijte na mlinček in že je pripravljen za uporabo. Ko želite zamenjati začimbo, obstoječega odvijte in privijte novega.

Uporaba

- Na kozarec z začimbo ali zeliščem privijte mlinček začimb (kjer je keramični okrogli del).
- Odstranite zgornji okrogli pokrov, da vidite sivi vijak (regulator debeline mletja).
- Obrnite navzdol in z vrtenjem stekleničke v levo in desno meljete začimbo na hrano.
- S premikanjem sivega nastavnega vijaka (levo ali desno) lahko uravnavate debelino zmlete začimbe ali zelišča. Pri tem mlinček obrnite tako, da bo steklenica navzdol.

Čiščenje in vzdrževanje

- Kozarec za začimbe

Kozarec za začimbe in pokrovček lahko pomivamo ročno ali v pomivalnem stroju z običajnim pomivalnim sredstvom.

- Mlinček začimb

Nekatere začimbe (na primer muškatni orešek) vsebujejo veliko olja in lahko mlinček zaoljijo oziroma pomažejo. Očistimo ga tako, da za tem zmeljemo nekaj soli. Lahko pa tudi spodnji del odvijete, odstranite in izvlečete sivi nastavni vijak in ga očistite z majhno krtačko.

Materiali

Sam mlinček je narejen iz industrijske keramike, na katero je 10 let garancije. Material je prva uporabljala NASA. O kvaliteti priča tudi dejstvo, da so iz istega materiala narejeni bati pri Formuli 1 in deli letalskih motorjev. Kozarčki so stekleni, ohišje pa iz polikarbonata, ki je živilsko neoporečen, kakovosten ima zanj značilen lesk.

Priporočila

Z mlinčkom tudi privarčujete, ker:

- količina uporabljenih začimb je do 3-krat nižja, ker je vonj in okus pravkar zmlete začimbe bolj intenziven,

- cena nezmlatih začimb je nižja od zmlatih,
- začimba, ki ni zmleta je obstojna dlje časa.

Ko želite zamenjati kozarec z novo začimbo, svetujemo, da mlinček nekajkrat obrnete v prazno in ne takoj na jed (da se slučajno ne zmešajo začimbe, ki jih nočete skupaj).