

4-delni set z G3 rezalnikom



Set, ki vključuje mlinček začimb in rezalnik česna sodi k pogrinjku vsake mize; ali doma ali v restavraciji. Vsak si tako lahko po svoji izbiri jed obogati z njemu pravšnjo količino začimb in česna. Izognemo se neprijetnostim zaradi različnih okusov ljudi. Stojalo je priročno in lahko ga postavimo tam, kjer ga v tem trenutku potrebujemo.

Opis

4-delni set vključuje:

- 2 [mlinčka začimb](#)

Z njim lahko meljete vse suhe začimbe in zelišča (ne samo sol in poper), ki v mlinčkih ali steklenih kozarcih ohranijo svojo aromo. Njegove prednosti so tudi, da je možno regulirati debelino zmletih začimb, določimo lahko doziranje začimb, lahko ga premikamo v levo in desno stran, brez premikanja rok - "efekt gedore", ker je zaprt, varuje aromo, kar je za začimbe najpomembneje. Sestavljen je iz mlinčka začimb s keramičnim mlinčkom in pokrovom, ki varuje aromo in kozarca za začimbe s pokrovčkom (vsebina približno 100 ml).

- [rezalnik česna, model G3](#)

Rezalnik česna omogoča pripravo in rezanje česna na enostaven način. Ohrani zdravilne lastnosti in energijske vrednosti česna, ker sok česna ne odteka (kot pristiskalnikih), z njim režemo neposredno na hrano in neposredno pred zaužitjem, delci, ki smo jih zrezali so enako veliki (kockice 3x3x3 mm), pri opravi nismo neposredno v stiku z česnom, zato se izognemo neprijetnim vonjem rok. Rezalnik česna je prvi in edini pravi rezalnik na svetu (zaščiten in patentiran). V tehničnem žargonu, gre za malo ročno stiskalnico s prečnim nožem in samočistilcem. Model G3 je modificirana oblika rezalnika česna G2, v različici iz nerjavečega jekla. Tudi zato, ker je jeklo trenutno v trendu in je odlično dopolnilo k modernim oblikam kuhinje in pripomočkov zanjo. Mehanka rezalnika je izpopolnjena in bolj priročna.

- stojalo

Uporaba

Mlinček začimb:

- 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 debelimo zmlete začimbe ali zelišča. Pri tem mlinček obrnite tako, da bo steklenica navzdol.

Rezalnik česna:

- Rezalnik česna odprete tako, da matico obrnete v levo in povlečete navzgor.
- Strok česna vstavite v spodnji del.
- Zgornji del vstavite v odprtino spodnjega dela, pritisnete do konca in z obračanjem matice v desno sklenete oba dela.
- Z vrtenjem zgornjega dela v desno do konca bomo tako narezali česen na kockice.

Prvo rezanje česna opravite skrbno in previdno in nadaljnja uporaba bo postala enostavna in učinkovita.

Čiščenje in vzdrževanje

Mlinček začimbNekatere začimbe (na primer muškadni 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 izvlčete sivi nastavni vijak in ga očistite z majhno krtačko. Kozarec za začimbe in pokrovček lahko pomivamo ročno ali v pomivalnem stroju z običajnim pomivalnim sredstvom. Rezalnik česnaS toplo vodo po uporabi očistimo in operemo samo mrežico in spodnji nož, dele dobimo narazen z odvijanjem v levo. Če se zgodi, da po pomivanju na mrežici ostanejo delci, ni nič hudega. Ti se posušijo in so užitni, tako da jih

lahko pri naslednjem rezanju uporabite kot suho česnovo snov. Vrtljivi del in mrežico razstavimo tako, da jih rahlo povlečemo iz okroglega zunanjskega dela navzgor ter s pritiskom na ušesa mrežice ločimo mrežico od vrtljivega dela.

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 bate pri Formuli 1 in deli letalskih motorjev. Kozarčki so stekleni, ohišje pa iz ABS plastike, ki je živilsko neoporečna. Pri rezalniku česna so noži in ohišje iz nerjavečega jekla (Inox 18-10), iz enakega materiala so narejene nerjaveče posode za kuhanje. Ostali deli (matica, pokrov,;) pa so prav tako iz ABS plastike.

Priporočila

Z mlinčkom tudi privarčujete, ker je količina uporabljenih začimb do 3-krat nižja, ker je vonj in okus pravkar zmlete začimbe bolj intenziven, cena nezmetih začimb je nižja od zmetih in tudi zato, ker je začimba, ki ni zmeta obstojna dlje časa. V rezalnik česna vedno vstavljajte le en do dva stroka česna z odrezanim koreninskim delom. Ko rezalnika ne uporabljate, naj bo matica vedno v odprtem položaju. Za lažje vrtenje rezalnika priporočamo, da občasno (predvsem pa po pranju) naoljite jekleni prstan v ohišju s parafinskim oljem.

Pogosto zastavljena vprašanja

Ali lahko mlinček pomivamo v pomivalnem stroju?

Da. To še posebej priporočamo, če začimbe pogosto menjate.

Ali lahko uporabljen česen ostane v rezalniku?

Narezan česen lahko ostane v rezalniku en dan. Priporočamo, da poln rezalnik zaprete s pokrovčkom in shranite v hladilniku.

Ali moram rezalnik pomivati po vsaki uporabi?

Ni potrebno. Ostanki česna v rezalniku se zasušijo (niso škodljivi) in ob naslednji uporabi se zdrobijo v suho česnovo snov.

Zdi se mi, da se rezalnik zelo težko vrti oziroma obrača. Zakaj?

Vrtljivi del je preveč suh. Rezalnik je pri izdelavi naoljen, vendar se pri uporabi izsuši. Priporočamo, da po vsakem pranju po obodu namažete nosilec rezalne mrežice s parafinskim oljem. Če ga nimate, nas kontaktirajte in vam ga pošljemo.