

Gebrauchs-, Sicherheits- und Warnhinweise für Cole & Mason Edelstahl Salz- & Pfeffermühlen

1. Allgemeine Sicherheitshinweise

Cole & Mason Salz- und Pfeffermühlen aus Edelstahl bieten eine hervorragende Kombination aus Langlebigkeit, Funktionalität und Stil. Edelstahl ist ein robustes, korrosionsbeständiges Material, das in der Küche weit verbreitet ist, jedoch besondere Pflege- und Sicherheitsvorkehrungen benötigt, um seine lange Lebensdauer und einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Folgende Hinweise gelten speziell für Salz- und Pfeffermühlen aus Edelstahl und helfen Ihnen, die Mühlen sicher zu verwenden und zu pflegen.

Vermeidung von Stürzen und Stößen!

- Obwohl Edelstahl ein widerstandsfähiges Material ist, kann es bei starkem Aufprall oder Sturz beschädigt werden. Achten Sie darauf, die Mühlen an einem stabilen Ort aufzustellen und zu vermeiden, dass sie herunterfallen. Ein Sturz könnte dazu führen, dass sich der Mahlmechanismus blockiert oder das Edelstahlgehäuse verbiegt.

Vermeidung von scharfen Kanten!

- Edelstahl ist ein metallisches Material, das scharfe Kanten oder Ecken aufweisen kann, insbesondere wenn die Mühle mechanische Defekte aufweist. Stellen Sie sicher, dass keine scharfen Kanten oder abgebrochenen Teile vorhanden sind, die bei der Handhabung oder Reinigung Verletzungen verursachen könnten. Bei festgestellten Beschädigungen verwenden Sie das Produkt nicht weiter.

Keine Verwendung mit feuchten Gewürzen!

- Die Salz- und Pfeffermühlen aus Edelstahl sollten nur mit trockenen Gewürzen wie Salz und Pfeffer verwendet werden. Feuchte oder nasse Gewürze können die Mechanik verstopfen und die Edelstahloberfläche beschädigen. Verwenden Sie keine feuchten Salz- oder Pfeffermischungen, da diese die Mühlenleistung beeinträchtigen könnten.

Hitzebeständigkeit!

- Obwohl Edelstahl hitzebeständig ist, sollte die Mühle nicht in direktem Kontakt mit heißen Oberflächen oder Dämpfen kommen. Hohe Temperaturen könnten das Material und die Mechanik schädigen. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Töpfen, Pfannen oder Kochutensilien.

2. Warnhinweise für Salz- und Pfeffermühlen aus Edelstahl

- **Verwendung nur mit trockenen Gewürzen:**
Verwenden Sie die Mühlen ausschließlich mit trockenen Gewürzen, wie Salz und Pfeffer. Feuchte oder nasse Gewürze können den Mahlmechanismus blockieren und die Edelstahloberfläche angreifen. Stellen Sie sicher, dass die Gewürze trocken und sauber sind, um eine reibungslose Funktion zu gewährleisten.
- **Keine anderen Materialien verwenden:**
Die Mühlen sind ausschließlich für die Verwendung mit Salz und Pfeffer gedacht. Verwenden Sie keine anderen Gewürze, Kräuter oder Materialien wie Zucker, da diese die Mühlenmechanik beschädigen oder die Edelstahloberfläche angreifen können.

- **Keine Überlastung der Mühlenmechanik:**
Vermeiden Sie es, die Mühle mit zu viel Druck oder zu fest zu drehen. Eine übermäßige Belastung der Mühlenmechanik könnte diese blockieren oder sogar beschädigen. Wenn die Mühle schwer zu drehen ist oder nicht mehr richtig funktioniert, überprüfen Sie, ob sie überlastet oder verstopft ist.

3. Pflege und Reinigung von Salz- und Pfeffermühlen aus Edelstahl

- **Reinigung der Mühlen:**
Die Mühlen aus Edelstahl sollten regelmäßig gereinigt werden, um ihre Funktionsfähigkeit und Hygiene zu gewährleisten. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Edelstahloberfläche abzuwischen. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die Kratzer auf der Edelstahloberfläche hinterlassen könnten. Reinigen Sie die Mühlen nicht unter Wasser, da die Mechanik dadurch Schaden nehmen könnte. Reinigen Sie die Mühlen nach Möglichkeit nicht in der Spülmaschine!
- **Vermeidung von aggressiven Reinigungsmitteln:**
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bleichmittel oder scharfe Chemikalien, um die Mühlen zu reinigen. Diese Substanzen könnten das Edelstahlmaterial angreifen oder die Oberfläche verfärben. Verwenden Sie stattdessen ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Mühlen zu pflegen.
- **Trocken nach der Reinigung:**
Nach der Reinigung sollten die Mühlen gründlich getrocknet werden, um Feuchtigkeit zu vermeiden, die sich in der Mechanik oder an der Oberfläche ablagern könnte. Verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch, um die Mühlen nach der Reinigung abzuwischen.

4. Verwendung der Mechanik der Mühlen

- **Anpassen der Mahlgrad-Einstellungen:**
Die Cole & Mason Salz- und Pfeffermühlen aus Edelstahl bieten eine verstellbare Mahlgradfunktion. Achten Sie darauf, den Mahlgrad vorsichtig zu verstellen und nicht gewaltsam an der Einstellung zu drehen. Eine zu feste Drehung kann die Mechanik beschädigen oder die Mühle blockieren.
- **Vermeidung von Verstopfungen:**
Vermeiden Sie es, zu viele Gewürze auf einmal in die Mühle zu füllen, da dies zu Blockierungen führen kann. Wenn die Mühle schwer zu drehen ist oder die Mahlleistung nachlässt, überprüfen Sie, ob der Mahlmechanismus blockiert ist, und reinigen Sie ihn vorsichtig, um eine reibungslose Funktion zu gewährleisten.

5. Lagerung und Aufbewahrung von Salz- und Pfeffermühlen

- **Lagerung an einem trockenen Ort:**
Stellen Sie die Mühlen an einem trockenen, kühlen Ort auf, um das Edelstahlmaterial zu schützen. Feuchtigkeit oder Dampf können die Mühlenmechanik beeinträchtigen oder sogar Rostbildung verursachen. Vermeiden Sie, die Mühlen in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder ständiger Nässe zu lagern.
- **Vermeidung direkter Sonneneinstrahlung:**
Lagerung in direkter Sonneneinstrahlung kann die Edelstahloberfläche verblassen und das Material schwächen. Lagern Sie die Mühlen daher an einem Ort, der nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
- **Vermeidung von Stößen und Kratzern:**
Edelstahl ist ein robustes Material, aber dennoch anfällig für Kratzer, insbesondere bei starker Beanspruchung oder Kontakt mit scharfen Gegenständen. Stellen Sie sicher, dass die Mühlen an einem sicheren Ort gelagert werden, an dem sie nicht mit scharfen Objekten in Kontakt kommen oder herunterfallen können.

6. Hinweise zur Entsorgung von Salz- und Pfeffermühlen

- **Edelstahlkörper (Metall):**
Entsorgung über den **Metallschrott** oder eine **Metallrecyclingstation**.
- **Mahlwerk (Metall):**
Entsorgung über den **Metallschrott** oder eine **Metallrecyclingstation**.
- **Mahlwerk (Keramik):**
Entsorgung über den **Restmüll**.
- **Kunststoffteile:**
Entsorgung über den **gelben Sack** oder eine **Recyclingstation für Kunststoffe**.
- **Holzelemente (unbehandelt):**
In den **Bioabfall** oder **Kompost**.
- **Holzelemente (behandelt):**
Entsorgung im **Restmüll**.
- **Sicherheitsvorkehrungen:**
Wickeln Sie alle scharfen Teile sicher, um Verletzungen zu vermeiden.

Mit der richtigen Entsorgung stellen Sie sicher, dass die Materialien effizient recycelt werden, ohne unnötigen Abfall zu produzieren. Wenn Sie unsicher sind, wenden Sie sich an Ihre lokale Entsorgungsstelle oder den Hersteller.