

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

1. Allgemeine Sicherheitshinweise

Cole & Mason Salz- und Pfeffermühlen aus Holz sind stilvolle und funktionale Küchenhelfer, die durch ihre hochwertige Verarbeitung und das natürliche Material bestehen. Holz ist ein natürliches, langlebiges Material, das jedoch bestimmte Pflege- und Sicherheitsvorkehrungen erfordert, um seine Langlebigkeit und Funktionalität zu gewährleisten. Folgende Hinweise sind speziell auf die Verwendung und Pflege von Salz- und Pfeffermühlen aus Holz ausgerichtet und sollen helfen, die Mühlen sicher und effektiv zu nutzen.

Vermeidung von Stürzen und Stößen!

- Holz ist zwar ein robustes Material, kann jedoch bei starken Stößen oder Stürzen beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass die Mühlen auf stabilen und sicheren Flächen stehen, um ein Umfallen oder Herunterfallen zu verhindern. Bei einem Sturz kann das Holz brechen oder Risse bekommen, was die Mühle unbrauchbar machen könnte.

Vermeidung von scharfen Kanten!

- Holz kann bei unsachgemäßer Bearbeitung scharfe Kanten aufweisen, die beim Handhaben oder Reinigen Verletzungen verursachen könnten. Wenn Sie scharfe Kanten oder Risse feststellen, verwenden Sie die Mühle nicht weiter und stellen Sie sicher, dass sie sicher entsorgt wird. Vermeiden Sie den Kontakt mit der Haut an scharfen Kanten oder Ecken.

Feuchtigkeit und Wasser!

- Holz ist ein poröses Material, das Feuchtigkeit aufnehmen kann. Bei übermäßigem Kontakt mit Wasser oder Feuchtigkeit kann es sich verformen, aufquellen oder sogar schimmeln. Verwenden Sie die Mühlen daher niemals unter Wasser oder lassen Sie sie nicht im Wasser einweichen. Bei der Reinigung sollten Sie sicherstellen, dass die Mühlen nur mit einem leicht feuchten Tuch abgewischt werden und dass sie anschließend gut abgetrocknet werden.

Lagerung an einem trockenen Ort!

- Holz sollte an einem trockenen Ort gelagert werden, um seine Form und Funktion zu bewahren. Feuchtigkeit kann das Holz verziehen, die Oberfläche aufrauen und die Mühle beschädigen. Achten Sie darauf, die Mühlen in einer trockenen, gut belüfteten Umgebung aufzubewahren, fern von direkten Wärmequellen oder Feuchtigkeit.

2. Warnhinweise für Salz- und Pfeffermühlen aus Holz

- **Verwendung nur mit trockenen Gewürzen:**
Die Cole & Mason Mühlen aus Holz sind ausschließlich für die Verwendung mit trockenen Salz- und Pfefferkörnern konzipiert. Verwenden Sie keine feuchten oder nassen Gewürze, da diese die Mechanik der Mühle blockieren und das Holz beschädigen können. Achten Sie darauf, dass die Gewürze keine Feuchtigkeit enthalten, um eine reibungslose Funktion und Langlebigkeit zu gewährleisten.
- **Keine anderen Materialien verwenden:**
Verwenden Sie die Holz-Mühlen nur für Salz und Pfeffer. Sie sind nicht für die Verarbeitung von anderen Gewürzen, Kräutern oder feinkörnigen Materialien geeignet. Die Verwendung von ungeeigneten Materialien kann die Mühlenmechanik beschädigen oder das Holzmaterial angreifen.

- **Vermeidung von Überlastung:**
Achten Sie darauf, dass Sie die Mühle nicht überlasten, indem Sie zu viele Gewürze auf einmal mahlen oder die Mühle zu fest drehen. Eine übermäßige Belastung der Mechanik kann zu Blockierungen oder Beschädigungen führen. Drehen Sie den Mahlmechanismus mit gleichmäßigem, mäßigem Druck und achten Sie darauf, dass der Mahlgrad entsprechend eingestellt ist.

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

- **Reinigung der Mühlen:**
Die Reinigung von Salz- und Pfeffermühlen aus Holz sollte mit Bedacht erfolgen. Verwenden Sie ein weiches, leicht feuchtes Tuch, um die äußere Holzoberfläche vorsichtig abzuwischen. Vermeiden Sie es, die Mühle unter Wasser zu halten oder mit zu viel Feuchtigkeit zu reinigen, da das Holz dadurch quellen oder beschädigt werden kann. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scharfe Chemikalien, da diese das Holz angreifen oder die Oberfläche beschädigen könnten. Reinigen Sie die Mühlen niemals in der Spülmaschine!
- **Trockenwischen nach der Reinigung:**
Nach der Reinigung sollten die Mühlen immer gründlich mit einem trockenen Tuch abgewischt werden, um restliche Feuchtigkeit zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass keine Feuchtigkeit in den Mahlmechanismus eindringen kann, da dies zu Verrostung oder Funktionsstörungen führen könnte.
- **Verwendung von Holz-Pflegeöl:**
Um die Holzoberfläche geschmeidig zu halten und Risse zu vermeiden, empfiehlt es sich, die Mühlen regelmäßig mit einem für Holz geeigneten Pflegeöl zu behandeln. Dies hilft, das Holz zu nähren und die Oberfläche zu schützen. Verwenden Sie ausschließlich Holzpflegeöle, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind, um die Sicherheit und Hygiene zu gewährleisten.

4. Verwendung der Mechanik der Mühlen

- **Anpassen der Mahlgrad-Einstellungen:**
Die Salz- und Pfeffermühlen von Cole & Mason bieten eine Mahlgradverstellung, mit der Sie die Feinheit des Mahlens anpassen können. Achten Sie darauf, den Mahlgrad vorsichtig und mit der vorgesehenen Einstellung zu ändern. Zwingen Sie den Mechanismus nicht, wenn er sich schwer drehen lässt, da dies zu Beschädigungen führen kann.
- **Vermeidung von Verstopfungen:**
Vermeiden Sie, dass sich zu viele Gewürze in der Mühle ansammeln, da dies den Mechanismus verstopfen könnte. Wenn die Mühle nicht mehr richtig mahlt, überprüfen Sie, ob der Mechanismus blockiert ist, und reinigen Sie die Mühle gegebenenfalls vorsichtig. Achten Sie darauf, die Mühlen nur mit den vorgesehenen Gewürzen zu befüllen, um Blockaden zu verhindern.

5. Lagerung und Aufbewahrung von Salz- und Pfeffermühlen aus Holz

- **Trockene, sichere Aufbewahrung:**
Stellen Sie die Mühlen nach der Benutzung an einem sicheren, trockenen Ort ab. Vermeiden Sie die Aufbewahrung in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder extremen Temperaturen, da diese das Holz beschädigen oder das Aussehen beeinträchtigen könnten. Ideal ist eine Lagerung bei Raumtemperatur in einer nicht feuchten Umgebung.
- **Vermeidung von direkter Sonneneinstrahlung:**
Holz sollte nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden, da UV-Strahlung das Material ausbleichen und spröde machen kann. Stellen Sie die Mühlen daher nicht in der Nähe von Fenstern oder auf sonnigen Oberflächen ab.

6. Hinweise zur Entsorgung von Salz- und Pfeffermühlen

- **Mahlwerk (Metall):**
Entsorgung über den **Metallschrott** oder eine **Metallrecyclingstation**.
- **Mahlwerk (Keramik):**
Entsorgung über den **Restmüll**.
- **Kunststoffteile (Knöpfe, Dichtungen, Deckel):**
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 Trennung der Materialien stellen Sie sicher, dass die Mühle umweltgerecht entsorgt wird und die recycelbaren Bestandteile wiederverwendet werden können. Wenn Sie unsicher sind, wenden Sie sich an den Hersteller oder Ihre lokale Entsorgungsstelle.