

MÖRSEK UND STÖSSEL

Mortar and Pestle
Mortero y machácalo
Mortier et pilon
Mortaio e pestello

10040838 10040839



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Produktes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this product. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.

**Estimado cliente,**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.

**Chère cliente, cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouveau produit. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del prodotto. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



Um Ihren neuen Mörser und Stößel einzumahlen, mahlen Sie 1/4 Tasse weißen Reis zu einem Pulver. Prüfen Sie auf Steinreste. Wiederholen Sie diesen Vorgang 1-3 Mal, bis das Reispulver frei von Steinresten ist.

REINIGUNG



VORHER UND NACHHER
MIT WASSER ABSPÜLEN



AN DER
LUFT TROCKNEN



NICHT
SPÜLMASCHINENFEST

TIPPS ZUR VERWENDUNG

IN DIESER REIHENFOLGE MAHLEN

TROCKEN



FEUCHT



ÖLE



NASS

REZEPTE

KLASSISCHES CHIMICHURRI

Chimichurri ist eine klassische argentinische Sauce, die perfekt zu gegrilltem Fleisch passt. Diese einfache Sauce passt garantiert zu vielen verschiedenen gegrillten Fleischsorten und eignet sich auch hervorragend als Marinade.



Zutaten:

- 1 Tasse frische italienische Petersilie
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1/3 Tasse Rotweinessig
- 1/4 Tasse (verpackt) frischer Koriander
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 3/4 Teelöffel getrockneter, zerstoßener roter Pfeffer
- 1/2 Teelöffel Salz

Koriander, Petersilie, roter Pfeffer, Salz und Knoblauch in Mörser und Stößel geben. Mit dem Stößel zu einer Paste zermahlen. Rotweinessig und Öl hinzufügen und mit dem Stößel weiter zerkleinern, bis die Mischung leicht emulgiert. Als Soße über das gegrillte Fleisch geben.

GEWÜRZMISCHUNG

Mörser und Stößel sind das perfekte Küchenwerkzeug, um den vollen Geschmack und die Aromen Ihrer Lieblingsgewürze zu entfalten.

Gewürzsalze

Mahlen Sie eine Mischung aus Ihren Lieblingskräutern und -gewürzen mit grobem Salz.

Gremolata

Dieses traditionelle italienische Gewürz aus Zitronenschale, Petersilie und Salz lässt sich in Mörser und Stößel wunderbar zerkleinern und passt perfekt zu Fisch und Gemüse.



Traditionelle Gewürzmischungen

Mahlen Sie eine Mischung aus ganzen Gewürzen, um Mischungen wie das nahöstliche Za'atar, das indische Garam Masala oder das nordafrikanische Baharat herzustellen.

GUACAMOLE



Zwei Avocados, 1/4 einer feingehackten gelben Zwiebel, Koriander, 1/4 einer feingehackten Römertomate, etwas Salz und einen Spritzer Zitronensaft vermischen. Alles in der Mörserschale vermengen und mit dem Stößel zerstoßen.

BEFORE FIRST USE



To season your new mortar and pestle grind 1/4 cup w hite rice into a powder. Check for stone debris. Repeat this process 1-3 x until the rice powder is free of stone debris.

HOW TO CLEAN



RINSE BEFORE AND
AFTER WITH WATER



ALLOW TO
AIR DRY



NOT
DISHWASHER SAFE

TIPS FOR USE

GRIND IN THIS ORDER

DRY



DAMP



OILS



WET

RECIPES

CLASSIC CHIMICHURRI

Chimichurri is a classic Argentinian sauce perfect for grilled meats. This simple sauce is guaranteed to dress up many different grilled meats and works great as a marinade too.



Ingredients:

- 1 cup fresh Italian parsley
- 1/2 cup olive oil
- 1/3 cup red wine vinegar
- 1/4 cup (packed) fresh cilantro
- 2 garlic cloves, peeled
- 3/4 teaspoon dried crushed red pepper
- 1/2 tea spoon salt

Combine cilantro, parsley, red pepper, salt and garlic into your mortar and pestle. Using the pestle, grind into a paste. Add red wine vinegar and oil and continue to combine with the pestle until the mixture emulsifies slightly. Spoon over grilled meat as a sauce.

CONDIMENT ROUND-UP

Your mortar and pestle is the perfect kitchen tool to bring out the full flavors and aromas of your favorite seasonings.

Flavored salts

Grind a mix of your favorite herbs and spices with coarse salt.

Gremolata

This traditional Italian condiment made of lemon zest, parsley and salt pulls to get her beautifully in a mortar and pestle and complements fish and veggies perfectly.



Traditional spice blends

Grind a mix of whole spices to make blends like Middle Eastern za'atar, Indian garam masala, or North African baharat.

GUACAMOLE



Combine two avocados, 1/4 of a finely chopped yellow onion, cilantro, 1/4 of a finely chopped roma tomato, and a little salt and a squeeze of lemon juice. Combine all in the mortar bowl and use the pestle to combine.

ANTES DEL PRIMER USO



Para curar su nuevo mortero, muele 1/4 de taza de arroz blanco hasta convertirlo en polvo. Compruebe si hay restos de piedra. Repita este proceso de 1 a 3 veces hasta que el polvo de arroz quede libre de restos de piedras.

LIMPIEZA



ACLARAR ANTES Y
DESPUÉS CON AGUA



DEJAR
SECAR AL AIRE



NO
LAVAR EN LAVAVAJILLAS

CONSEJOS DE USO

MOLER EN ESTE ORDEN

SECO



HÚMEDO



ACEITES



MOJADO

RECETAS

CHIMICHURRI CLÁSICO

El chimichurri es una salsa clásica argentina perfecta para las carnes a la parrilla. Esta sencilla salsa sirve para aderezar muchas carnes a la parrilla y también funciona muy bien como marinada.



Ingredientes:

- 1 taza de perejil italiano fresco
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/3 de taza de vinagre de vino tinto
- 1/4 de taza (prensada) de cilantro fresco
- 2 dientes de ajo pelados
- 3/4 de cucharadita de pimiento rojo deshidratado y triturado
- 1/2 cucharadita de sal

Mezcle el cilantro, el perejil, el pimiento rojo, la sal y el ajo en el mortero. Utilice el mortero para convertir los ingredientes en una pasta. Añada el vinagre de vino tinto y el aceite y siga mezclando con el mortero hasta que la mezcla emulsione ligeramente. Con una cuchara, viértalo sobre la carne asada a modo de salsa.

RONDA DE CONDIMENTOS

Su mortero es el utensilio de cocina perfecto para sacar todo el sabor y aroma de sus aderezos favoritos.

Sales con sabores

Muela una mezcla de sus hierbas y especias favoritas con sal gruesa.

Gremolata

Este condimento tradicional italiano a base de cáscara de limón, perejil y sal, se hace en un mortero y complementa perfectamente el pescado y las verduras.



Mezclas de especias tradicionales

Muela una mezcla de especias enteras para hacer mezclas como el za'atar de Oriente Medio, el garam masala indio o el baharat norteafricano.

GUACAMOLE



Mezcle dos aguacates, 1/4 de una cebolla amarilla picada fina, cilantro, 1/4 de tomate roma picado fino, un poco de sal y un chorro de zumo de limón. Mezcle todo en el recipiente del mortero y macháquelo.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Pour mouliner votre nouveau mortier et pilon, broyez 1/4 de tasse de riz blanc en une poudre. Vérifiez que tout le riz est bien moulu. Répétez cette opération 1 à 3 fois, jusqu'à ce que la poudre de riz soit homogène.

NETTOYAGE



RINCER À L'EAU AVANT
ET APRÈS



SÉCHAGE
À L'AIR



INCOMPATIBLE LAVE-
VAISSELLE

CONSEILS D'UTILISATION

MOUDRE DANS CET ORDRE

SEC



HUMIDE



HUILES



MOUILLÉ

RECETTES

CHIMICHURRI CLASSIQUE

Le chimichurri est une sauce argentine classique qui accompagne parfaitement les viandes grillées. Cette sauce simple accompagne à coup sûr de nombreuses viandes grillées et convient également parfaitement comme marinade.



Ingrédients :

- 1 tasse de persil italien frais
- 1/2 tasse d'huile d'olive
- 1/3 de tasse de vinaigre de vin rouge
- 1/4 de tasse de coriandre fraîche (emballée)
- 2 gousses d'ail, épluchées
- 3/4 de cuillère à café de poivre rouge séché et concassé
- 1/2 cuillère à café de sel

Mettre la coriandre, le persil, le poivre rouge, le sel et l'ail dans un mortier et un pilon. Réduire en pâte à l'aide du pilon. Ajoutez le vinaigre de vin rouge et l'huile et continuez à broyer avec le pilon jusqu'à ce que le mélange s'émulsionne légèrement. Verser en sauce sur la viande grillée.

MÉLANGE D'ÉPICES

Les mortiers et les pilons sont les outils de cuisine parfaits pour révéler toute la saveur et les arômes de vos épices préférées.

Sels d'assaisonnement

Moulez un mélange de vos herbes et épices préférées avec du gros sel.

Gremolata

Cette épice italienne traditionnelle, composée de zeste de citron, de persil et de sel, se broie merveilleusement bien dans un mortier et un pilon et accompagne parfaitement le poisson et les légumes.



Mélanges d'épices traditionnels

Moudre un mélange d'épices entières pour créer des mélanges comme le za'atar du Moyen-Orient, le garam masala indien ou le baharat d'Afrique du Nord.

GUACAMOLE



Mélangez deux avocats, 1/4 d'oignon jaune finement haché, de la coriandre, 1/4 de tomate romaine finement hachée, un peu de sel et un filet de jus de citron. Mélanger le tout dans le bol du mortier et piler avec le pilon.

AVVERTENZE PER IL PRIMO UTILIZZO



Per preparare il tuo nuovo mortaio con pestello, polverizza 1/4 di tazza di riso bianco. Controlla se ci sono residui di pietra. Ripeti questo processo 1-3 volte fino a quando la polvere di riso risulta priva di residui di pietra.

PULIZIA



SCIACQUARE PRIMA E
DOPO L'USO



LASCIARE ASCIUGARE
ALL'ARIA



NON ADATTO ALLA
LAVASTOVIGLIE

CONSIGLI PER L'USO

MACINARE IN QUESTO ORDINE

SECCO



UMIDO



OLI



BAGNATO

RICETTE

CHIMICHURRI CLASSICO

Il chimichurri è una classica salsa argentina, che si sposa perfettamente con la carne alla griglia. Questa salsa semplicissima è ideale su ogni tipo di carne grigliata ed è fantastica anche per marinare.



Ingredienti:

- 1 tazza di prezzemolo italiano fresco
- 1/2 tazza di olio d'oliva
- 1/3 di tazza di aceto di vino rosso
- 1/4 di tazza di coriandolo fresco (confezionato)
- 2 spicchi d'aglio, sbucciati
- 3/4 di cucchiaino di pepe rosso secco, pestato
- 1/2 cucchiaino di sale

Metti nel mortaio il coriandolo, il prezzemolo, il pepe rosso, il sale e l'aglio. Riduci il tutto a una pasta con il pestello. Aggiungi l'aceto di vino rosso e l'olio e continua a pestare fino a quando il composto si emulsiona leggermente. Servi come salsa sulla carne alla griglia.

MISCELA DI SPEZIE

Mortaio e pestello sono gli strumenti ideali per trarre il massimo dal sapore e dagli aromi delle tue spezie preferite.

Sali aromatizzati

Macina una miscela di erbe e spezie a tua scelta con un po' di sale grosso.

Gremolada

Questo condimento della tradizione lombarda composto da scorza di limone, prezzemolo e sale può essere preparato al meglio in un mortaio con pestello ed è l'accompagnamento ideale per pesce e verdure.



Miscele di spezie tradizionali

Macina una selezione di spezie intere per creare deliziosi mix come lo za'atar mediorientale, il garam masala indiano o il baharat nordafricano.

GUACAMOLE



Mescola due avocado, 1/4 di una cipolla gialla tritata finemente, coriandolo, 1/4 di un pomodoro Roma tritato finemente, un po' di sale e una spruzzata di succo di limone. Mescola il tutto nella ciotola del mortaio e lavora gli ingredienti con il pestello.



KLARSTEIN