

TRAMONTINA

CHURRASCO



☞ USO SEGURO E ADEQUADO

-
- ☞ **SAFE AND PROPER USE**
 - ☞ **USO SEGURO Y ADECUADO**
 - ☞ **UTILISATION ADÉQUATE EN TOUTE SÉCURITÉ**
 - ☞ **КОРРЕКТНАЯ И БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ**
 - ☞ **SICHERE UND GEEIGNETE HANDHABUNG**
-

PT

Uso seguro e adequado:

Antes da primeira utilização, lave bem as peças e seque-as.

Tenha cuidado ao manusear os recipientes. Por serem de vidro, poderão quebrar ao sofrer quedas ou impactos.

Para maior durabilidade dos produtos, recomenda-se lavá-los manualmente com detergente ou sabão neutros. Seque bem antes de guardar ou antes de repor o tempero.

Para descarte dos produtos e embalagem siga as orientações de reciclagem vigentes.

Para abastecer: desenrosque o recipiente de vidro, segurando o anel de aço inox. Adicione o sal grosso ou a pimenta. Enrosque novamente o recipiente de vidro, segurando o anel de aço inox até que esteja firmemente fixado ao anel.

Para moer: retire a tampa plástica transparente e posicione o moedor de cabeça para baixo. Com uma das mãos, segure a tampa e com a outra gire o recipiente de vidro no sentido horário para moer o tempero.



EN

Safe and proper use:

Wash and dry items thoroughly before first use.

Be careful when handling the containers. Because they are made of glass, they could break if dropped or impacted.

For longer product durability, we recommend washing them by hand with mild detergent or soap. Dry well before storing or before refilling with seasoning.

To discard products and packaging, follow existing recycling guidelines.

To fill: unscrew the glass container by holding the stainless-steel ring. Add coarse salt or peppercorns. Screw the glass container in again by holding the stainless-steel ring until it is firmly secured to the ring.

To grind: remove the transparent plastic lid and position the grinder upside down. Hold the lid with one of your hands and turn the glass container clockwise with the other hand to grind the seasoning.



Uso seguro y adecuado:

Antes del primer uso, lava bien las piezas y sécalas.

Tenga cuidado al manipular los recipientes. Por ser de vidrio, podrán romperse si sufren caídas o impactos.

Para obtener una mayor duración de los productos, se recomienda lavarlos manualmente con detergente o jabón neutros. Secar bien antes de guardar o antes de reponer el condimento.

Para desechar los productos y el embalaje, sigue las orientaciones de reciclado vigentes.

Para abastecimiento: desenrosque el recipiente de vidrio sujetando el anillo de acero inoxidable. Agregue la sal gruesa o la pimienta. Enrosque nuevamente el recipiente de vidrio sujetando el anillo de acero inoxidable hasta que quede fijado firmemente al anillo.

Para moler: retire la tapa de plástico transparente y ubique el molinillo girado hacia abajo. Sujete la tapa con una de las manos y con la otra gire el recipiente de vidrio en el sentido horario para moler el condimento.



FR

Utilisation adéquate en toute sécurité :

Avant la première utilisation, bien laver et sécher les pièces.

Soyez prudent lors de la manipulation des récipients. Comme ils sont en verre, ils peuvent se briser en cas de chute ou de choc.

Pour une durabilité accrue des produits, nous recommandons de les laver à la main avec un savon ou un détergent neutre. Sécher soigneusement avant de le ranger ou avant de renouveler l'assaisonnement.

Pour le recyclage des produits et de l'emballage, suivez les directives en vigueur.

Pour faire le plein : Dévissez le récipient en verre en tenant l'anneau en acier inoxydable. Ajoutez le gros sel ou le poivre. Revissez le récipient en verre en tenant l'anneau en acier inoxydable jusqu'à ce qu'il soit bien fixé à l'anneau.

Pour moudre : retirez le couvercle en plastique transparent et placez le broyeur à l'envers. D'une main, maintenez le couvercle et de l'autre, tournez le récipient en verre dans le sens des aiguilles d'une montre pour broyer l'assaisonnement.



RU

Корректная и безопасная эксплуатация.

Перед первым использованием приборы необходимо тщательно вымыть и высушить.

Будьте осторожны при обращении с емкостями. Они сделаны из стекла, поэтому могут разбиться при падении или ударе.

Для увеличения срока службы изделий рекомендуется мыть их вручную, используя нейтральное моющее средство или мыло. Рекомендуется хорошо высушить изделия перед повторным наполнением.

При утилизации изделий и упаковки, следуйте действующим правилам вторичной переработки.

Наполнение: открутите стеклянную емкость, держась за кольцо из нержавеющей стали. Всыпьте соль крупного помола или зерна перца. Прикрутите стеклянную емкость назад, держась за кольцо из нержавеющей стали, пока емкость не будет прочно закреплена на кольце.

Измельчение специй: снимите прозрачную пластиковую крышку и расположите дробилку вверх дном. Держа крышку одной рукой, другой поворачивайте стеклянную емкость по часовой стрелке, чтобы перемолоть специи.



DE

Sichere und geeignete Handhabung:

Vor dem ersten Gebrauch die Teile gründlich waschen und abtrocknen.

Vorsicht bei der Handhabung der Behälter. Da sie aus Glas bestehen, könnten sie zerbrechen, wenn sie fallen gelassen oder angestoßen werden.

Für eine längere Lebensdauer empfehlen wir, sie von Hand mit einem milden Reinigungsmittel oder Seite zu waschen. Trocknen Sie die Mühlen vor der Aufbewahrung oder dem Nachfüllen ausreichend.

Entsorgen Sie die Produkte und die Verpackung gemäß geltender Recycling-Bestimmungen.

Zum Befüllen: Schrauben Sie den Glasbehälter ab, indem Sie den Edelstahlring festhalten. Fügen Sie grobes Salz oder Pfefferkörner hinzu. Schrauben Sie den Glasbehälter wieder ein, indem Sie den Edelstahlring festhalten, bis der Behälter fest mit dem Ring verbunden ist.

Zum Mahlen: Entfernen Sie den transparenten Kunststoffdeckel und stellen Sie die Mühle auf den Kopf. Halten Sie den Deckel mit einer Hand fest und drehen Sie den Glasbehälter mit der anderen Hand im Uhrzeigersinn, um die Gewürze zu mahlen.



TRAMONTINA

CHURRASCO

CHURRASCO