

# Зернодавилка Luba Anni

Чтобы зернодавилка служила долгое время, вы должны следовать нескольким простым советам:

Вы можете делать хлопья из многих зерновых культур, но без предварительной подготовки, хлопья можно изготовить только из очищенного овса и других мягких сортов зерновых культур.

Твёрдые сорта требуют время для подготовки.

Толщина хлопьев может регулироваться.

Корпус мельницы изготовлен из дерева. Древесина является живым материалом, колебание температуры и влажности, может привести к растрескиванию корпуса. Не желательно чтобы мельница находилась в непосредственной близости от источников тепла (отопление, плита) или объектов повышенной влажности.

## Что важно учитывать при некоторых сортах зерновых культур?

Всегда используйте хорошо очищенное зерно.

Пожалуйста, используйте зерно от сертифицированных производителей. На упаковке вы найдёте соответствующую маркировку. В местах продажи просите информировать вас о происхождении продукта.

### *Овёс:*

Самый лучший овёс для свежих мюсли – это так называемый голый овёс (*Avena nuda*). В обыкновенном овсе, очищенным промышленным способом, может быть нарушена семенная структура зерна и таким образом овёс считается менее ценным.

После приготовления хлопьев их следует использовать в течение 1-2 часов так, как затем зерно вступает в контакт с кислородом и сразу же начинается процесс окисления, как следствие, хлопья после длительного хранения приобретают слегка горьковатый вкус.

### *Другие культуры, такие, как пшеница, рожь, ячмень и др.:*

Эти культуры должны быть перед использованием подготовлены. Зерно обычно храниться в сухом месте, и если вы попытаетесь сделать хлопья без подготовки, то оно у вас просто рассыплется на мелкие кусочки.

**Совет:** Чтобы подготовить зерно для хлопьев к завтраку, замочите его уже вечером примерно на 30 минут в воде, затем выложите зёрна на полотенце, на ночь, для дальнейшего набухания без воды.

**Внимание:** Если вы замочите семена или зерно на целую ночь, то валики при работе быстро

будут склеиваться между собой или засоряться, поэтому придерживайтесь наших инструкций.

Советы по применению:

**Помните!** Валики зернодавилки подвержены ржавчине. Не используйте влажное сырье. Хлопья подготавливайте только по нашей инструкции.

- для быстрого приготовления различных стручковых и бобовых для супов
- для приготовления детского питания
- для приготовления рисовых хлопьев для каши
- для приготовления семечек для салатов и сладостей
- для помола сезам для омлета
- для помола риса для приготовления десертов, запеканок и супов.
- для помола специй
- для помола фенхеля, аниса для чая.
- для помола тмина, кориандра, кардамона для творога или хлеба.
- для помола перца для салатов и т.д.
- для помола корицы для хлебобулочных изделий.

Очень лёгкое прокручивание. 2 поворота рукояткой означает 1 поворот для валиков.

3 ступенчатая регулировка помола.

### **Технические данные:**

Производительность в мин.: 40г мелко до 65г грубо

Вместительность бункера: 165г

Валики: из стали диаметром 35мм

Регулировка: 3 ступени

Вес: 2,5кг

Длина рукоятки: 40см

Толщина стола: до 6см

Высота выхода хлопьев: 5см

Высота: 27,5см

Ширина: 12см

Глубина: 15,5см

Корпус: Бук

**Гарантия: 2 года**