GB Care and Use
CAUTION: DO NOT POUR BOILING LIQUIDS DIRECTLY INTO THE JAR.
Grinder Mechanism and Lid:
- Hand wash only. Ensure the grinder is dry before storing.

Kilner® Jar:
- Dishwasher safe.

FR Entretien et Utilisation
ATTENTION: NE PAS METTRE SA BOISSON BRULANTE DIRECTEMENT DANS LES CONTENANTS EN VERRES.
Le mécanisme du moulin et le couvercle:
- Laver manuellement. S'assurer que le moulin est sec avant de le ranger.

Le Bocal Kilner®:
- Lavable au lave-vaisselle.

DE Pflege und Gebrauch
VORSICHT: KEIN KOCHENDES WASSER DIREKT INS GLAS FÜLLEN.
Mahlmechanismus und Deckel:
- Nur von Hand reinigen und darauf achten, dass die Mühle trocken ist, bevor sie in den Schrank geräumt wird.

Kilner®-Glas:
- Spülmaschinengeeignet.

ES Uso y Cuidado
ATENCIÓN: NO VERTER AGUA HERVIENDO DIRECTAMENTE EN LOS BOTES.
Mecanismo del Molino y Tapa con sello:
- Lavelos unicamente a mano. Asegurese que su molino esta bien seco antes de guardar.

Frasco Kilner®:
- Apropiado para el Lava-vajillas.

KILNER® THE ORIGINAL & THE BEST

For more information, recipes, hints and tips, visit www.kilnerjar.co.uk

Recycle

KILNER® EST 1842

Seasoning Grinder Set

Recipes • Care & Use

Other products you may like

How to Use

The Kilner® Seasoning Grinder can be used to create unique seasoning blends.

Always make sure that your ingredients are completely dried before grinding them. Larger ingredients may need to be chopped smaller. Add ingredients gradually. Do not overload.

The grind level can be altered by adjusting the height of ceramic grinding head. This is controlled by the two nuts either side of the ceramic part.

Grindable ingredients include:

Salt Crystals, Peppercorns, Dried Herbs, Dried Spices, Dried Seeds.

Nuts and seeds that are high in oil content may clog the ceramic grinding mechanism. If this occurs, disassemble the grinder then wash and dry thoroughly.

Anwendung

Der Kilner® Seasoning Grinder kann verwendet werden, um einzigartige Gewürzmischungen herzustellen..

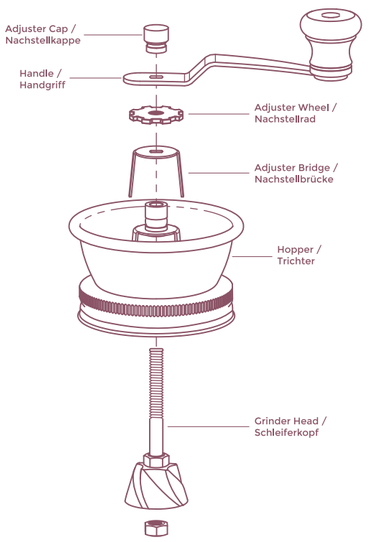
Vergewissern Sie sich immer, dass die Zutaten vollständig getrocknet sind, bevor Sie sie mahlen. Größere Zutaten müssen eventuell kleiner gehackt werden. Fügen Sie die Zutaten nach und nach hinzu. Überlasten Sie sie nicht.

Der Mahlgrad kann durch Einstellen der Höhe des Keramikmahlkopfes verändert werden. Dies wird durch die beiden Muttern auf beiden Seiten des Keramikteils geregelt.

Zu den mahlbaren Zutaten gehören:

Salzkristalle, Pfefferkörner, getrocknete Kräuter, getrocknete Gewürze, getrocknete Samen.

Nüsse und Samen, die viel Öl enthalten, können das Keramikmahlwerk verstopfen. Sollte dies der Fall sein, zerlegen Sie das Mahlwerk und waschen und trocknen Sie es gründlich. Nicht geeignet für Zutaten wie Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen oder ähnliches.



Chili Seasoning Blend

Use in chilli con carne and a variety of dishes, to boost flavour and add a kick(!).

You will need:

- 4 tsp Chilli powder
- 2 tsp Garlic granules
- 2 tsp Onion powder
- 2 tsp Paprika
- 2 tsp Cumin seeds
- 1 tsp Salt crystals
- 1 tsp Peppercorns

Try adding some crushed dried chilis for extra heat.

Italian Seasoning Blend

Use this versatile herb blend in marinades, sauces, salad dressings and much more.

You will need:

- 3 tsp Basil
- 3 tsp Oregano
- 3 tsp Rosemary
- 2 tsp Marjoram
- 2 tsp Thyme
- ½ tsp Garlic granules
- ½ tsp Peppercorns

Try drying your own fresh herbs at home, by bunching and hanging them to dry fully.

Chai Spice Blend

Use in homemade bakes and warming drinks.

You will need:

- 5 tsp Ground cinnamon
- 4 tsp Ground ginger
- 2 tsp Cardamom seeds (removed from pods)
- ½ tsp Ground nutmeg
- ½ tsp Cloves

Chili-Gewürzmischung

Verwendung in Chili con Carne und einer Vielzahl von Gerichten, um den Geschmack zu verstärken und einen Kick(!) zu geben.

- 4 Teelöffel Chilli Pulver
- 2 Teelöffel Knoblauch Pulver
- 2 Teelöffel Zwiebel Pulver
- 2 Teelöffel Paprika
- 2 Teelöffel Kreuzkümmelsamen
- 1 Teelöffel Salzkristalle
- 1 Teelöffel Pfefferkörner

Für zusätzliche Schärfe können Sie einige zerstoßene getrocknete Chilis hinzufügen.

Italienische Gewürzmischung

Verwenden Sie diese vielseitige Kräutermischung in Marinaden, Soßen, Salatdressings und vielem mehr.

- 3 Teelöffel Basil
- 3 Teelöffel Oregano
- 3 Teelöffel Rosemarin
- 2 Teelöffel Marjoran
- 2 Teelöffel Thymian
- ½ Teelöffel Knoblauch Pulver
- ½ Teelöffel Pfefferkörner

Versuchen Sie, Ihre eigenen frischen Kräuter zu Hause zu trocknen, indem Sie sie bündeln und zum vollständigen Trocknen aufhängen.

Chai-Gewürzmischung

Verwendung in hausgemachten Backwaren und wärmenden Getränken

- 5 Teelöffel Ground Cinnamon
- 4 Teelöffel Gemahlener Ingwer
- Teelöffel Kardamomsamen (aus den Schoten entfernt)
- ½ Teelöffel Gemahlene Muskatnuss
- ½ Teelöffel Gewürznelken

The Rayware Group
A Family Of Vibrant British Brands

COPYRIGHT

These drawings are the intellectual property of Rayware Ltd. and should not be reproduced without the express permission of Rayware Ltd.

CMYK	PANTONE 645 U	PANTONE 208 U	CUTTER GUIDE (DO NOT PRINT)

BRAND: KILNER
RANGE:
PRODUCT: GLASS SEASONING GRINDER LEAFLET
ITEM CODE: 0025.081
DIMENSIONS:
VERSION: 01
DATE CREATED: 18.05.23
CREATED BY: ANN
DATE MODIFIED:
MODIFIED BY:

APPROVED BY BRAND MANAGER: JACK

ARTWORK SENT: 18.05.23

SENT BY: ANN

SENT VIA: FINISHED ARTWORK

NOTE TO SUPPLIERS / PRINTERS:
PLEASE INFORM THE RAYWARE GROUP OF ANY AMENDS MADE TO THE CUTTER GUIDE / ARTWORK.