Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege

Endlich hältst Du ihn ihn der Hand, den GmiasStampfer!
Der GmiasStampfer ist aus unbehandeltem, heimischem Holz handwerklich gedrechselt und somit ein **Unikat**. Damit Du lange Freude daran hast, gebe ich Dir ein paar Tipps zur Benutzung.

Anwendung

- Die **breite** Seite ist zum Stampfen in der Schüssel oder im Glas.
- Die **schmale** Seite ist zum Pressen beim Umfüllen in kleinere Gläser, z. B. in ein Schraubglas. Durch das Pressen kommt wieder Lake nach oben und das ist gut für die Haltbarkeit.
  Wichtig: abgefülltes Gmias im Kühlschrank aufbewahren!
- Färbende Lebensmittel: Kurkuma färbt nachhaltig. Wenn Kurkuma im Spiel ist, bitte verwende eine Plastiktüte zum Schutz des Stampfers. Bei roter Bete ebenso.

Reinigung

- gleich nach Gebrauch mit lauwarmem Wasser abspülen, ohne Spülmittel.
- mit Geschirrtuch abtrocknen und zum vollständigen Trocknen auf ein Gitter legen – keinesfalls auf die Fläche stellen, Schimmelgefahr!
- Trocken aufbewahren und nicht direkt in die Sonne oder an die Heizung stellen,

Pflege

- Unbehandeltes Holz nimmt Wasser auf. Es ist ganz **natürlich**, dass der Stampfer mit der Zeit rau wird oder gar Risse bekommt. Raues Holz kann mit ganz feinem Schleifpapier wieder glatt geschliffen werden.
- **Imprägnieren**: Du kannst das Holz imprägnieren mit handelsüblichen Mitteln, die lebensmittelecht sind. Aber: fertige Imprägniermittel enthalten meist Paraffin und Chemikalien. Speiseöle hinterlassen zunächst einen Film auf dem Holz, es dauert je nach Öl mehrere Wochen bis es aushärtet. **Geeignete** Öle sind Speiseöle wie Hasel- oder Walnussöl, reines Leinöl, Distelöl oder Mohnöl. Achtung: Olivenöl, Raps- und Sonnenblumenöl härten nach meiner Kenntnis nicht vollständig aus, sind also **ungeeignet**.
- Ich persönlich vermeide das Einölen, weil davon immer was im Gmias landen kann und möglicherweise die Gärung stört. Wenn Du den Kontakt mit Wasser vermeiden willst, bleibt nur die Möglichkeit den Stampfer bei Gebrauch mit einer Tüte o.ä. zu schützen.

Viel Freude beim schnippeln und stampfen!

Sibylle Hunger

www.gmiashunger.de Tel. 08031 2576988 E-Mail: info@gmiashunger.de