

# Pojemnik na świeże zioła

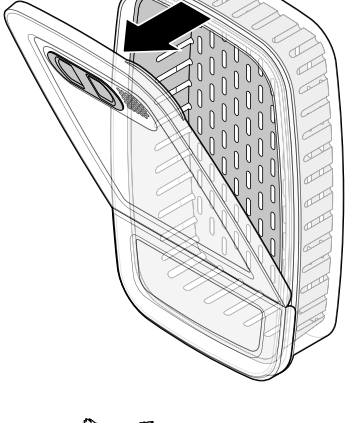
## Drodzy Klienci!

Państwa nowy pojemnik na świeże zioła pozwala dłużej zachować świeżość ziół. Idealny do przechowywania rozmarynu, tymianku, mięty, pietruszki, kolendry i innych ziół o długich łodyżkach.

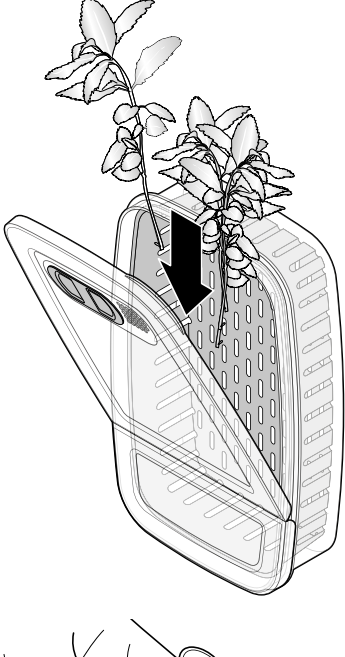
## Zespół Tchibo

### Użytkowanie

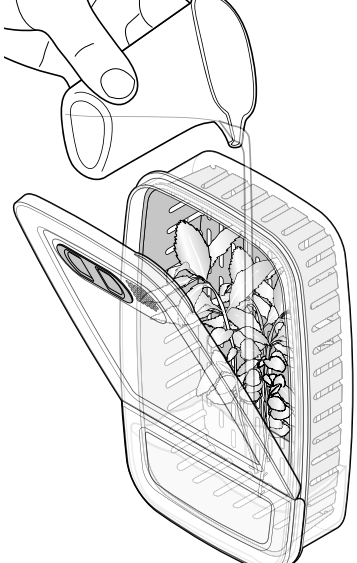
1. Otworzyć pokrywę.



2. Napełnić pojemnik świeżymi ziołami. Ich korzenie oraz przycięte końce muszą być przy tym skierowane w dół.

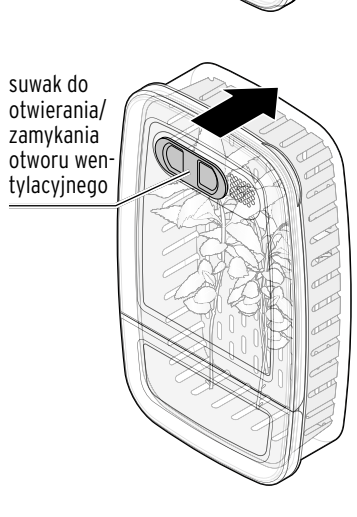


3. Napełnić wodą pojemnik na świeże zioła maksymalnie nieco poniżej krawędzi zagięcia pokrywki, tak aby korzenie lub przycięte końce znajdowały się w wodzie.



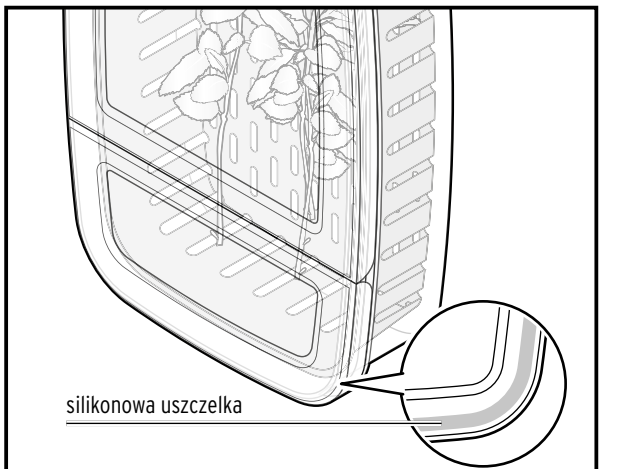
4. Zamknąć pojemnik i otworzyć suwak otworu wentylacyjnego.

5. Umieścić pojemnik ze świeżymi ziołami w pozycji pionowej w przegródce na drzwiach lodówki, jak pokazano na rysunku.



### Ważne wskazówki

- W celu wyjmowania ziół można wygodnie otwierać/odchylać górną część pokrywki pojemnika.
- Aby utrzymać odpowiednią jakość wody, liście ziół nie powinny mieć z nią styczności. Dlatego należy nalewać niewielką ilość wody i usuwać wszystkie liście znajdujące się w wodzie. Należy regularnie sprawdzać, czy w pojemniku jest wystarczająca ilość wody. Zioła pozostaną dłużej świeże, jeżeli woda będzie wymieniana codziennie.
- Podczas przechowywania ziół w pojemniku otwór wentylacyjny powinien pozostawać otwarty.
- Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu należy umyć pojemnik na świeże zioła w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie należy go całkowicie osuszyć. Pojemnik można również myć w zmywarce do naczyń.



- Przed założeniem i zamknięciem pokrywki należy upewnić się, że **uszczelka silikonowa** jest prawidłowo umieszczona w dolnej części pokrywki. W przeciwnym razie ustawiony w pozycji pionowej pojemnik nie będzie **szczelny**.
- Silikonową uszczelkę można wyjąć z pokrywki w celu jej wyczyszczenia. Przy ponownym zakładaniu uszczelki należy upewnić się, że jest ona prawidłowo osadzona w pokrywce.
- Nie należy używać produktu do zamrażania lub podgrzewania żywności.
- Rada: Resztki różnych warzyw, sałaty i kapusty (np. rzodkiewki, marchew, szparagi, roszponka) można również przechowywać dłużej w pojemniku.