

tescoma

VITAMINO

Infuser for oil jar
Vyluhovací sítko
pro nádobu na olej
Infusore per oliera
Infusor para aceitera

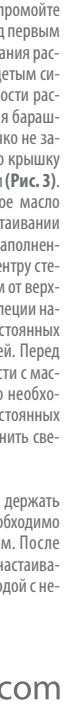
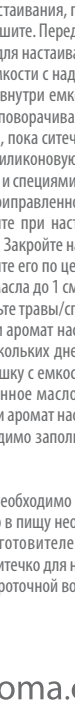
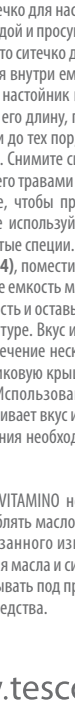
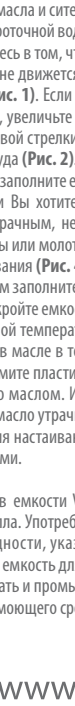
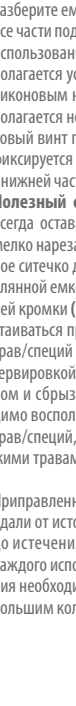
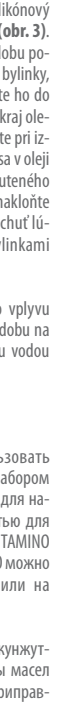
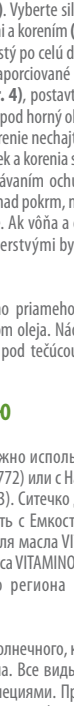
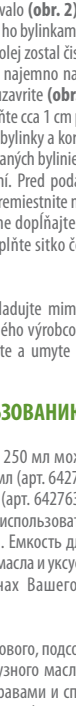
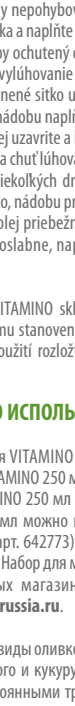
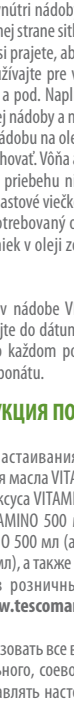
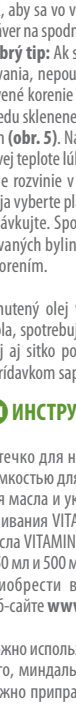
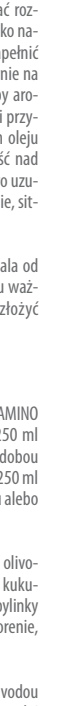
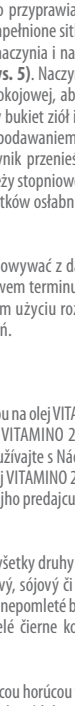
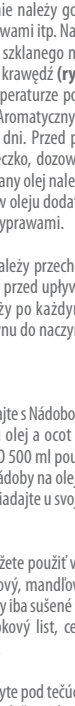
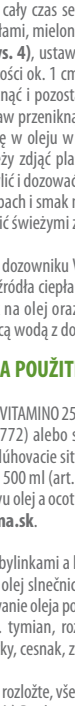
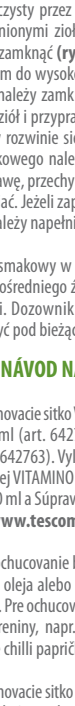
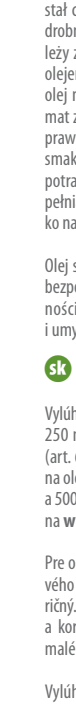
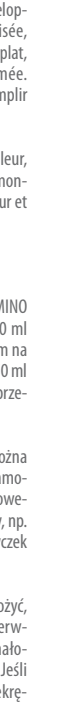
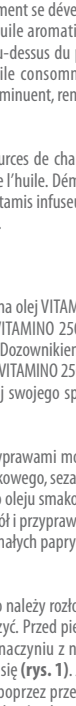
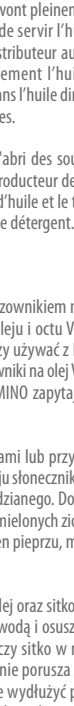
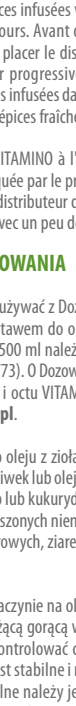
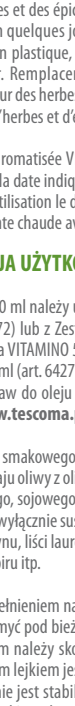
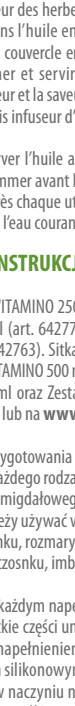
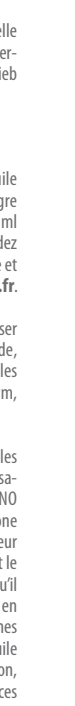
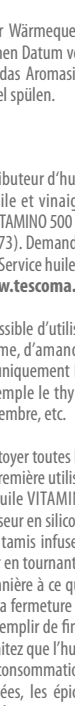
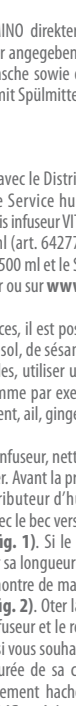
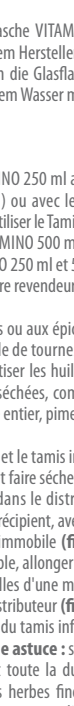
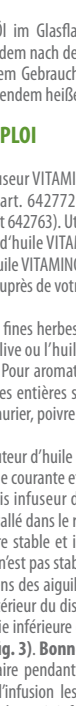
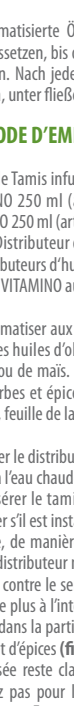
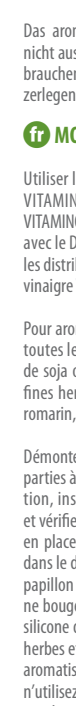
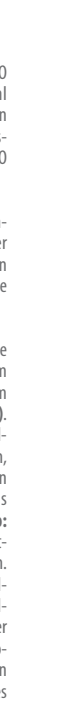
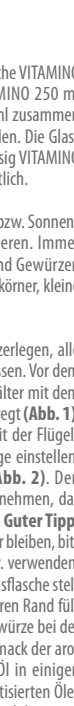
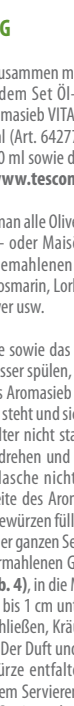
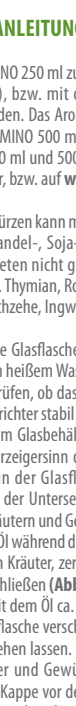
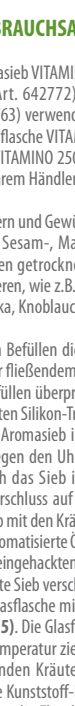
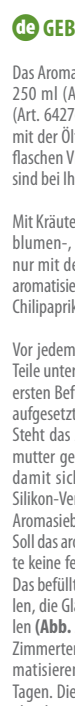
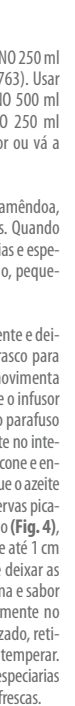
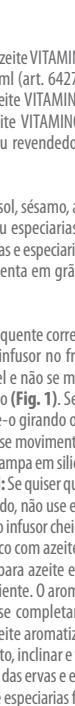
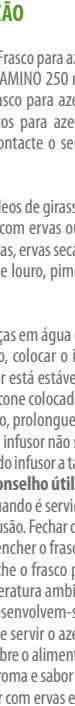
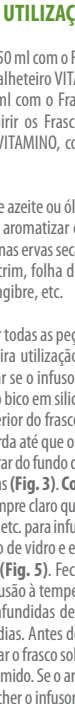
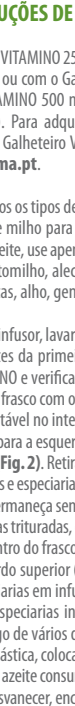
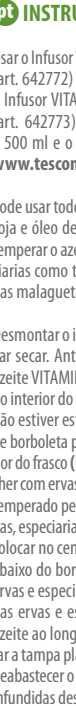
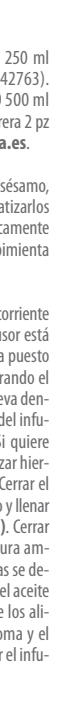
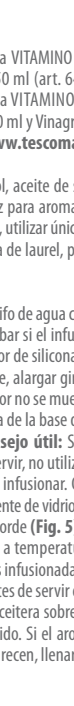
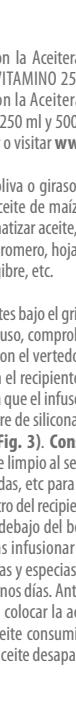
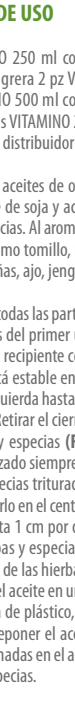
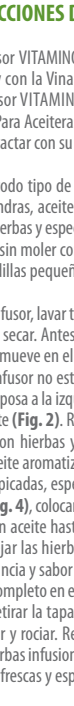
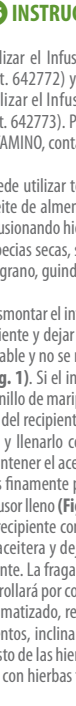
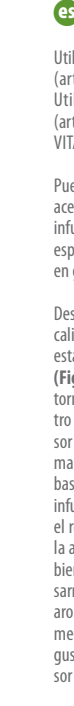
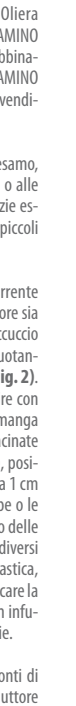
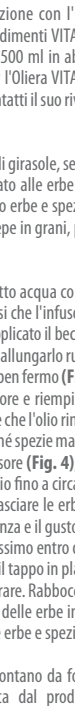
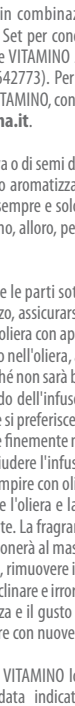
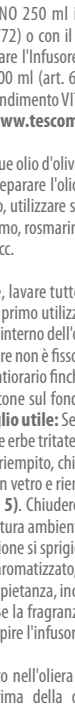
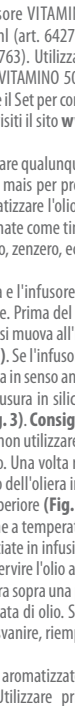
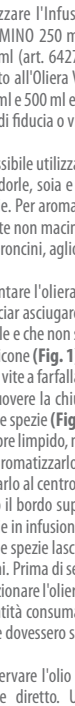
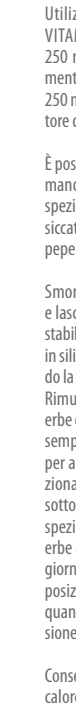
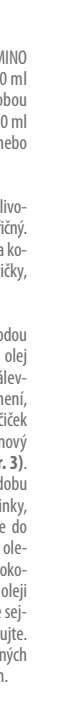
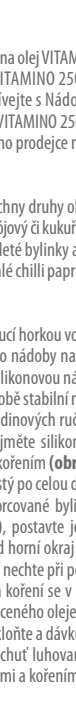
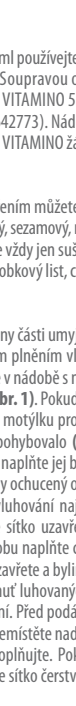
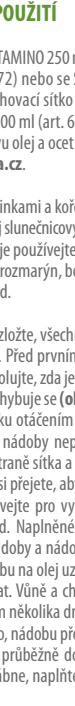
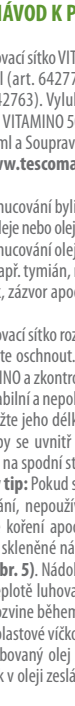
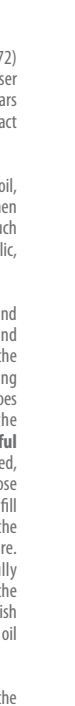
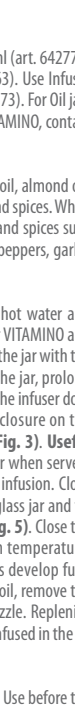
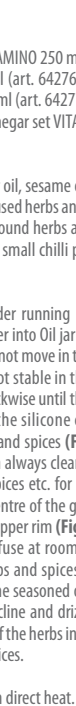
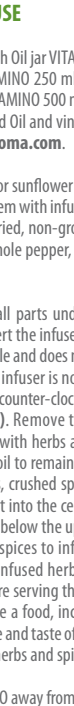
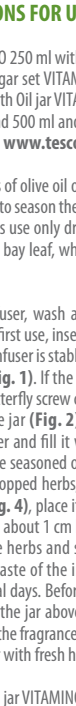
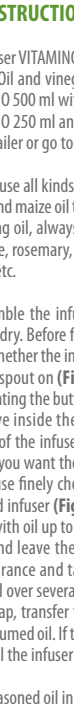
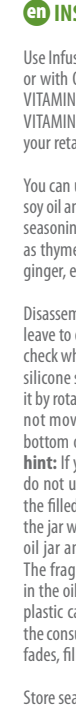
Infusor p/frasco para azeite
Aromasiel für die Ölflasche
Tamis infuseur pour
distributeur d'huile

Sítko do dozovníka
pre nádobu na olej
Ситечко для настаивания
для емкости для масла

Vyluhovací sítko
pre nádobu na olej
Ситечко для настаивания
для емкости для масла

3
YEARS
GUARANTEE

250 ml
500 ml



en INSTRUCTIONS FOR USE

Use Infuser VITAMINO 250 ml with Oil jar VITAMINO 250 ml (art. 642772) or with Oil and vinegar set VITAMINO 250 ml (art. 642763). Use Infuser VITAMINO 500 ml with Oil jar VITAMINO 500 ml (art. 642773). For Oil jars VITAMINO 250 ml and 500 ml and Oil and vinegar set VITAMINO, contact your retailer or go to www.tescoma.com.

You can use all kinds of olive oil or sunflower oil, sesame oil, almond oil, soy oil and maize oil to season them with infused herbs and spices. When seasoning oil, always use only dried, non-ground herbs and spices such as thyme, rosemary, bay leaf, whole pepper, small chilli peppers, garlic, ginger, etc.

Disassemble the infuser, wash all parts under running hot water and leave to dry. Before first use, insert the infuser into Oil jar VITAMINO and check whether the infuser is stable and does not move in the jar with the silicone spout on (Fig. 1). If the infuser is not stable in the jar, prolong it by rotating the butterfly screw counter-clockwise until the infuser does not move inside the jar (Fig. 2). Remove the silicone closure on the bottom of the infuser and fill it with herbs and spices (Fig. 3). Useful hint: If you want the seasoned oil to remain always clear when served, do not use finely chopped herbs, crushed spices etc. for infusion. Close the filled infuser (Fig. 4), place it into the centre of the glass jar and fill the jar with oil up to about 1 cm below the upper rim (Fig. 5). Close the oil jar and leave the herbs and spices to infuse at room temperature. The fragrance and taste of the infused herbs and spices develop fully in the oil over several days. Before serving the seasoned oil, remove the plastic cap, transfer the jar above a food, incline and drizzle. Replenish the consumed oil. If the fragrance and taste of the herbs infused in the oil fades, fill the infuser with fresh herbs and spices.

Store seasoned oil in jar VITAMINO away from direct heat. Use before the date indicated by oil producer. Disassemble the oil jar and the infuser after each use and wash under running water with some detergent.

cs NÁVOD K POUŽITÍ

Vyluhovací sítko VITAMINO 250 ml použijte s Nádobou na olej VITAMINO 250 ml (art. 642772) nebo se Soupravou olej a ocet VITAMINO 250 ml (art. 642763). Vyluhovací sítko VITAMINO 500 ml použijte s Nádobou na olej VITAMINO 500 ml (art. 642773). Nádoby na olej VITAMINO 250 ml a 500 ml a Soupravu olej a ocet VITAMINO žádejte u svého prodejce nebo na www.tescoma.cz.

Pro ochucování bylinkami a kořením můžete použít všechny druhy olivového oleje nebo oleje slunečnicový, sezamový, mandlový, sójový či kukuřičný. Pro ochucování oleje používejte vždy jen sušené nepomleté bylinky a koření, např. tymián, rozmarín, bobkový list, celý pepř, malé chilli papričky, česnek, zázvor apod.

Vyluhovací sítko rozložte, všechny části umyjte pod tekoucí horkou vodou a nechte oschnout. Před prvním plněním vložte sítko do nádoby na olej VITAMINO a zkontrolujte, zda je v nádobě s nasazenou silikonovou nálevkou stabilní a nepohybuje se (obr. 1). Pokud sítko v nádobě stabilní není, prodlužte jeho délku otáčením motýliku proti směru hodinových ručiček tak, aby se uvnitř nádoby nepohybovalo (obr. 2). Sejměte silikonový uzávěr na spodní straně sítka a naplňte jej bylinkami a kořením (obr. 3). Dobrý tip: Pokud si přejete, aby ochucený olej zůstal čistý po celou dobu podávání, nepoužívejte pro vyluhování nejmeně naporcované bylinky, drvené koření apod. Naplněné sítko uzavřete (obr. 4), postavte je do středu skleněné nádoby a nádobu naplňte cca 1 cm pod horní okraj olejem (obr. 5). Nádobu na olej uzavřete a bylinky a koření nechte při pokojové teplotě luhovat. Vůně a chuť luhovaných bylinek a koření se v oleji plně rozvine během několika dní. Před podáváním ochuceného oleje sejměte plastové víčko, nádobu přemístěte nad pokrm, nakloňte a dávkujte. Spotřebovaný olej průběžně doplňujte. Pokud vůně a chuť luhovaných bylinek v oleji zeslabne, naplňte sítko čerstvými bylinkami a kořením.

Ochucený olej v nádobě VITAMINO skladujte mimo přímý vliv tepla, spotřebujte do data stanoveného výrobcem oleje. Nádobu na olej i sítko po každém použití rozložte a umyjte pod tekoucí vodou s přídavkem saponátu.

it ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzare l'Infusore VITAMINO 250 ml in combinazione con l'Oliera VITAMINO 250 ml (art. 642772) o con il Set per condimenti VITAMINO 250 ml (art. 642763). Utilizzare l'Infusore VITAMINO 500 ml in abbinamento all'Oliera VITAMINO 500 ml (art. 642773). Per l'Oliera VITAMINO 250 ml e 500 ml e il Set per condimento VITAMINO, contattati il suo rivenditore di fiducia o visiti il sito www.tescoma.it.

È possibile utilizzare qualunque olio d'oliva o di semi di girasole, sesamo, mandorle, soia e mais per preparare l'olio aromatizzato alle erbe o alle spezie. Per aromatizzare l'olio, utilizzare sempre e solo erbe e spezie essiccate non macinate come timo, rosmarino, alloro, pepe in grani, piccoli peperoncini, aglio, zenzero, ecc.

Smontare l'oliera e l'infusore, lavare tutte le parti sotto acqua corrente e lasciar asciugare. Prima del primo utilizzo, assicurarsi che l'infusore sia stabile e che non si muova all'interno dell'oliera con applicato il beccuccio in silicone (Fig. 1). Se l'infusore non è fisso nell'oliera, allungarlo ruotando la vite a farfalla in senso antiorario finché non sarà ben fermo (Fig. 2). Rimuovere la chiusura in silicone sul fondo dell'infusore e riempire con erbe e spezie (Fig. 3). Consiglio utile: Se si preferisce che l'olio rimanga sempre limpido, non utilizzare erbe tritate finemente né spezie macinate per aromatizzarlo. Una volta riempito, chiudere l'infusore (Fig. 4), posizionarlo al centro dell'oliera in vetro e riempire con olio fino a circa 1 cm sotto il bordo superiore (Fig. 5). Chiudere l'oliera e lasciare le erbe o le spezie in infusione a temperatura ambiente. La fragranza e il gusto delle erbe e spezie lasciate in infusione si prigioneranno al massimo entro diversi giorni. Prima di servire l'olio aromatizzato, rimuovere il tappo in plastica, posizionare l'oliera sopra una pietanza, inclinare e irrorare. Rabboccare la quantità consumata di olio. Se la fragranza e il gusto delle erbe in infusione dovessero svanire, riempire l'infusore con nuove erbe e spezie.

Conservare l'olio aromatizzato nell'oliera VITAMINO lontano da fonti di calore diretto. Utilizzare prima della data indicata dal produttore dell'olio. Smontare l'oliera e l'infusore dopo ogni utilizzo e lavare sotto acqua corrente con del detersivo.

es INSTRUCCIONES DE USO

Utilizar el Infusor VITAMINO 250 ml con la Aceitera VITAMINO 250 ml (art. 642772) y con la Vinagrera 2 pz VITAMINO 250 ml (art. 642763). Utilizar el Infusor VITAMINO 500 ml con la Aceitera VITAMINO 500 ml (art. 642773). Para Aceiteras VITAMINO 250 ml y 500 ml y Vinagrera 2 pz VITAMINO, contactar con su distribuidor o visitar www.tescoma.es.

Puede utilizar todo tipo de aceites de oliva o girasol, aceite de sésamo, aceite de almendras, aceite de soja y aceite de maíz para aromatizarlos infusionando hierbas y especias. Al aromatizar aceite, utilizar únicamente especias secas, sin moler como tomillo, romero, hoja de laurel, pimentita en grano, guindillas pequeñas, ajo, jengibre, etc.

Desmontar el infusor, lavar todas las partes bajo el grifo de agua corriente caliente y dejar secar. Antes del primer uso, comprobar si el infusor está estable y no se mueve en el recipiente con el vertedor de silicona puesto (Fig. 1). Si el infusor no está estable en el recipiente, alargar girando el tornillo de mariposa a la izquierda hasta que el infusor no se mueva dentro del recipiente (Fig. 2). Retirar el cierre de silicona de la base del infusor y llenarlo con hierbas y especias (Fig. 3). Consejo útil: Si quiere mantener el aceite aromatizado siempre limpio al servir, no utilizar hierbas finamente picadas, especias trituradas, etc. para infusionar. Cerrar el infusor lleno (Fig. 4), colocarlo en el centro del recipiente de vidrio y llenar el recipiente con aceite hasta 1 cm por debajo del borde (Fig. 5). Cerrar la aceitera y dejar las hierbas y especias infusionar a temperatura ambiente. La fragancia y sabor de las hierbas y especias infusionadas se desarrollará por completo en el aceite en unos días. Antes de servir el aceite aromatizado, retirar la tapa de plástico, colocar la aceitera sobre los alimentos, inclinar y rociar. Reponer el aceite consumido. Si el aroma y el gusto de las hierbas infusionadas en el aceite desaparecen, llenar el infusor con hierbas frescas y especias.

Guardar el aceite aromatizado en la aceitera VITAMINO lejos de una fuente directa de calor. Utilizar antes de la fecha indicada por el productor de aceite. Desmontar la aceitera y el infusor después de cada uso y lavar bajo el grifo de agua corriente con un poco de detergente.

pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Usar o Infusor VITAMINO 250 ml com o Frasco para azeite VITAMINO 250 ml (art. 642772) ou com o Galheteiro VITAMINO 250 ml (art. 642763). Usar o Infusor VITAMINO 500 ml com o Frasco para azeite VITAMINO 500 ml (art. 642773). Para adquirir os Frascos para azeite VITAMINO 250 ml e 500 ml e o Galheteiro VITAMINO, contacte o seu revendedor ou vá a www.tescoma.pt.

Pode usar todos os tipos de azeite ou óleos de girassol, sésamo, amêndoa, soja e óleo de milho para aromatizar com ervas ou especiarias. Quando temperar o azeite, use apenas ervas secas, ervas secas e especiarias e especiarias como tomilho, alecrim, folha de louro, pimenta em grão, pequenas malaguetas, alho, gengibre, etc.

Desmontar o infusor, lavar todas as peças em água quente corrente e deixar secar. Antes da primeira utilização, colocar o infusor no frasco para azeite VITAMINO e verificar se o infusor está estável e não se movimenta no interior do frasco com o bico em silicone colocado (Fig. 1). Se o infusor não estiver estável no interior do frasco, prolongue-o girando o parafuso de borboleta para a esquerda até que o infusor não se movimente no interior do frasco (Fig. 2). Retirar do fundo do infusor a tampa em silicone e encher com ervas e especiarias (Fig. 3). Conselho útil: Se quiser que o azeite temperado permaneça sempre claro quando é servido, não use ervas picadas, especiarias trituradas, etc. para infusão. Fechar o infusor cheio (Fig. 4), colocá-lo no centro do frasco de vidro e encher o frasco com azeite até 1 cm abaixo do bordo superior (Fig. 5). Feche o frasco para azeite e deixar as ervas e especiarias em infusão a temperatura ambiente. O aroma e sabor das ervas e especiarias infundidas desenvolvem-se completamente no azeite ao longo de vários dias. Antes de servir o azeite aromatizado, retirar a tampa plástica, colocar o frasco sobre o alimento, inclinar e temperar. Reabastecer o azeite consumido. Se o aroma e sabor das ervas e especiarias infundidas desvanecerem, encher o infusor com ervas e especiarias frescas.

Guardar o azeite no frasco VITAMINO longe de fontes diretas de calor. Use o azeite antes da data aconselhada pelo produtor. Desmontar o frasco para azeite e o infusor após cada utilização e lavar em água corrente com detergente.

de GEBRAUCHSANLEITUNG

Das Aromasieb VITAMINO 250 ml zusammen mit der Ölflasche VITAMINO 250 ml (Art. 642772), bzw. mit dem Set Öl-Essig VITAMINO 250 ml (Art. 642763) verwenden. Das Aromasieb VITAMINO 500 ml zusammen mit der Ölflasche VITAMINO 500 ml (Art. 642773) verwenden. Die Glasflaschen VITAMINO 250 ml und 500 ml sowie das Set Öl-Essig VITAMINO sind bei Ihrem Händler, bzw. auf www.tescoma.de erhältlich.

Mit Kräutern und Gewürzen kann man alle Olivenölsorten, bzw. Sonnenblumen-, Sesam-, Mandel-, Soja- oder Maisöl aromatisieren. Immer nur mit den getrockneten nicht gemahlene Kräutern und Gewürzen aromatisieren, wie z.B. Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Pfefferkörner, kleine Chilipaprika, Knoblauchzehen, Ingwer usw.

Vor jedem Befüllen die Glasflasche sowie das Aromasieb zerlegen, alle Teile unter fließendem heißem Wasser spülen, trocken lassen. Vor dem ersten Befüllen überprüfen, ob das Aromasieb im Glasbehälter mit dem aufgesetzten Silikon-Trichter stabil steht und sich nicht bewegt (Abb. 1). Steht das Aromasieb im Glasbehälter nicht stabil, bitte mit der Flügelmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Sieblänge einstellen, damit sich das Sieb in der Glasflasche nicht bewegt (Abb. 2). Den Silikon-Verschluss auf der Unterseite des Aromasiebes abnehmen, das Aromasieb mit dem Öl während der ganzen Servierzeit klar bleiben, bitte keine feingehackten Kräuter, zermahlene Gewürze usw. verwenden. Das befüllte Sieb verschließen (Abb. 4), in die Mitte der Glasflasche stellen, die Glasflasche mit dem Öl ca. 1 cm unter dem oberen Rand füllen (Abb. 5). Die Glasflasche verschließen, Kräuter und Gewürze bei der Zimmertemperatur ziehen lassen. Der Duft und das Geschmack der aromatisierenden Kräuter und Gewürze entfalten sich im Öl in einigen Tagen. Die Kunststoff-Kappe vor dem Servieren des aromatisierten Öles abnehmen, die Flasche über die Speise geben, neigen und dosieren. Das verbrauchte Öl laufend nachfüllen. Werden der Duft und das Geschmack der aromatisierenden Kräuter schwach, ist das Sieb mit frischen Kräutern und Gewürzen zu füllen.

fr MODE D'EMPLOI

Utiliser le Tamis infuseur VITAMINO 250 ml avec le Distributeur d'huile VITAMINO 250 ml (art. 642772) ou avec le Service huile et vinaigre VITAMINO 250 ml (art. 642763). Utiliser le Tamis infuseur VITAMINO 500 ml avec le Distributeur d'huile VITAMINO 500 ml (art. 642773). Demandez les distributeurs d'huile VITAMINO 250 ml et 500 ml et le Service huile et vinaigre VITAMINO auprès de votre revendeur ou sur www.tescoma.fr.

Pour aromatiser avec fines herbes ou aux épices, il est possible d'utiliser toutes les huiles d'olive ou l'huile de tournesol, de sésame, d'amande, de soja ou de maïs. Pour aromatiser les huiles, utiliser uniquement les fines herbes et épices entières séchées, comme par exemple le thym, romarin, feuille de laurier, poivre entier, piment, ail, gingembre, etc.

Démonter le distributeur d'huile et le tamis infuseur, nettoyer toutes les parties à l'eau chaude courante et faire sécher. Avant la première utilisation, insérer le tamis infuseur dans le distributeur d'huile VITAMINO et vérifier s'il est installé dans le récipient, avec le bec verseur en silicone en place, de manière stable et immobile (fig. 1). Si le tamis infuseur dans le distributeur n'est pas stable, allonger sa longueur en tournant le papillon contre le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce qu'il ne bouge plus à l'intérieur du distributeur (fig. 2). Oter la fermeture en silicone dans la partie inférieure du tamis infuseur et le remplir de fines herbes et d'épices (fig. 3). Bonne astuce : si vous souhaitez que l'huile aromatisée reste claire pendant toute la durée de sa consommation, n'utilisez pas pour l'infusion les herbes finement hachées, les épices moulues, etc. Fermer le tamis infuseur rempli (fig. 4), le placer au centre du distributeur en verre et remplir celui-ci d'huile jusqu'à environ 1 cm sous le bord supérieur (fig. 5). Fermer le distributeur d'huile et laisser les fines herbes et les épices infuser à la température ambiante. L'arôme et

le savoir des herbes et des épices infusées vont pleinement se développer dans l'huile en quelques jours. Avant de servir l'huile aromatisée, ôter le couvercle en plastique, placer le distributeur au-dessus du plat, l'incliner et servir. Remplacer progressivement l'huile consommée. Si l'odeur et la saveur des herbes infusées dans l'huile diminuent, remplir le tamis infuseur d'herbes et d'épices fraîches.

Conservar el aceite aromatizado en la aceitera VITAMINO lejos de una fuente directa de calor. Utilizar antes de la fecha indicada por el productor de aceite. Desmontar la aceitera y el infusor después de cada uso y lavar bajo el grifo de agua corriente con un poco de detergente.

Das aromatisierte Öl im Glasflasche VITAMINO direkter Wärmequelle nicht aussetzen, bis dem nach dem Hersteller angegebenen Datum verbraucht. Nach jedem Gebrauch die Glasflasche sowie das Aromasieb zerlegen, unter fließendem heißem Wasser mit Spülmittel spülen.

Do przygotowania smakowego oleju z ziołami lub przyprawami można użyć każdego rodzaju oliwy z oliwek lub oleju słonecznikowego, sezamowego, migdałowego, sojowego lub kukurydzianego. Do oleju smakowego należy używać wyłącznie suszonych niemielenych ziół i przypraw, np. tymianku, rozmarynu, liści laurowych, ziaren pieprzu, małych papryczek chilli, czosnku, imbiru itp.

Przed każdym napełnieniem naczynie na olej oraz sitko należy rozłożyć, wszystkie części umyć pod bieżącą gorącą wodą i osuszyć. Przed pierwszym napełnieniem należy skontrolować czy sitko w naczyniu z nałożonym silikonowym lejkiem jest stabilne i nie porusza się (rys. 1). Jeśli sitko w naczyniu nie jest stabilne należy je wydłużyć poprzez przekręcanie motylikiem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż przestanie się poruszać wewnątrz naczynia (rys. 2). Ze spodniej części sítka należy zdjąć silikonowe zamknięcie i napełnić sitko ziołami i przyprawami (rys. 3). Wskazówka: Aby olej smakowy pozostawał czysty przez cały czas serwowania nie należy go przyprawiać rozdrobnionymi ziołami, mielonymi przyprawami itp. Napełnione sitko należy zamknąć (rys. 4), ustawić w środku szklanej naczynia i napełnić do wysokości ok. 1 cm pod górną krawędź (rys. 5). Naczynie na olej należy zamknąć i pozostawić w temperaturze pokojowej, aby aromat ziół i przypraw przeniknął do oleju. Aromatyczny bukiet ziół i przypraw rozwinie się w oleju w ciągu kilku dni. Przed podawaniem oleju smakowego należy zdjąć plastikowe wieczko, dozownik przenieść nad potrawę, przechylić i dozować. Wykorzystany olej należy stopniowo uzupełniać. Jeżeli zapach i smak moczonych w oleju dodatków osłabnie, sitko należy napełnić świeżymi ziołami i przyprawami.

Przed każdym napełnieniem naczynie na olej oraz sitko należy rozłożyć, wszystkie części umyć pod bieżącą gorącą wodą i osuszyć. Przed pierwszym napełnieniem należy skontrolować czy sitko w naczyniu z nałożonym silikonowym lejkiem jest stabilne i nie porusza się (rys. 1). Jeśli sitko w naczyniu nie jest stabilne należy je wydłużyć poprzez przekręcanie motylikiem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż przestanie się poruszać wewnątrz naczynia (rys. 2). Ze spodniej części sítka należy zdjąć silikonowe zamknięcie i napełnić sitko ziołami i przyprawami (rys. 3). Wskazówka: Aby olej smakowy pozostawał czysty przez cały czas serwowania nie należy go przyprawiać rozdrobnionymi ziołami, mielonymi przyprawami itp. Napełnione sitko należy zamknąć (rys. 4), ustawić w środku szklanej naczynia i napełnić do wysokości ok. 1 cm pod górną krawędź (rys. 5). Naczynie na olej należy zamknąć i pozostawić w temperaturze pokojowej, aby aromat ziół i przypraw przeniknął do oleju. Aromatyczny bukiet ziół i przypraw rozwinie się w oleju w ciągu kilku dni. Przed podawaniem oleju smakowego należy zdjąć plastikowe wieczko, dozownik przenieść nad potrawę, przechylić i dozować. Wykorzystany olej należy stopniowo uzupełniać. Jeżeli zapach i smak moczonych w oleju dodatków osłabnie, sitko należy napełnić świeżymi ziołami i przyprawami.

Przed każdym napełnieniem naczynie na olej oraz sitko należy rozłożyć, wszystkie części umyć pod bieżącą gorącą wodą i osuszyć. Przed pierwszym napełnieniem należy skontrolować czy sitko w naczyniu z nałożonym silikonowym lejkiem jest stabilne i nie porusza się (rys. 1). Jeśli sitko w naczyniu nie jest stabilne należy je wydłużyć poprzez przekręcanie motylikiem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż przestanie się poruszać wewnątrz naczynia (rys. 2). Ze spodniej części sítka należy zdjąć silikonowe zamknięcie i napełnić sitko ziołami i przyprawami (rys. 3). Wskazówka: Aby olej smakowy pozostawał czysty przez cały czas serwowania nie należy go przyprawiać rozdrobnionymi ziołami, mielonymi przyprawami itp. Napełnione sitko należy zamknąć (rys. 4), ustawić w środku szklanej naczynia i napełnić do wysokości ok. 1 cm pod górną krawędź (rys. 5). Naczynie na olej należy zamknąć i pozostawić w temperaturze pokojowej, aby aromat ziół i przypraw przeniknął do oleju. Aromatyczny bukiet ziół i przypraw rozwinie się w oleju w ciągu kilku dni. Przed podawaniem oleju smakowego należy zdjąć plastikowe wieczko, dozownik przenieść nad potrawę, przechylić i dozować. Wykorzystany olej należy stopniowo uzupełniać. Jeżeli zapach i smak moczonych w oleju dodatków osłabnie, sitko należy napełnić świeżymi ziołami i przyprawami.

Przed każdym napełnieniem naczynie na olej oraz sitko należy rozłożyć, wszystkie części umyć pod bieżącą gorącą wod