

Χειροποίητοι Μύλοι Alexander

Πληροφορίες & Οδηγίες Φροντίδας

Οι χειροποίητοι μύλοι Alexander είναι προϊόντα υψηλής ποιότητας και επαγγελματικής λειτουργικότητας. Κατασκευάζονται στη Θεσσαλονίκη, στη Βόρεια Ελλάδα από το 1977 και εξάγονται σε πάνω από 22 χώρες από το 1981. Η μακρόχρονη παρουσία τους σε όλο τον κόσμο, τους έχει τοποθετήσει πρώτους στις προτιμήσεις των επαγγελματιών και των οικιακών χρηστών τα τελευταία 20 χρόνια. Διακρίνονται για την στιβαρή κατασκευή τους αλλά και για τις μεγάλες ποσότητες που αλέθουν σε πολύ λίγο χρόνο.

Ο μύλος σας θα χρειαστεί κάποια τακτική φροντίδα και συντήρηση για να διατηρείται σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Είναι σημαντικό να καθαρίζετε τακτικά το μύλο, να διατηρείτε φρέσκο το περιεχόμενό του και να αποφεύγετε την έκθεση του στην υγρασία. **Μην πλένετε ποτέ το μύλο σε νερό ή στο πλυντήριο πιάτων!** Ακολουθούν ορισμένες πιο λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και συντήρησης.



Γενικά

Σε αντίθεση με άλλους μύλους που έχουν μηχανισμό διαμέτρου έως 20mm, οι μύλοι Alexander είναι εξοπλισμένοι με διάφορα μεγέθη, 100% μεταλλικών μηχανισμών, ανάλογα με το μέγεθός τους. Για παράδειγμα, ο μύλος πιπεριού 30-001 έχει μηχανισμό διαμέτρου 23mm, ο 40-404 38mm και ο 50-500 έχει διάμετρο 48mm. Αυτό τους βοηθά να αλέθουν πιπέρι σε πολύ μεγάλες ποσότητες εύκολα, σε χρόνο μηδέν.

Όλοι οι μύλοι πιπεριού και καφέ έχουν ρυθμιζόμενο μηχανισμό μεταξύ λεπτής και χονδρής άλεσης. Οι μύλοι καφέ είναι ιδανικοί για να αλέσουν καφέ φίλτρου (γαλλικός καφές, εσπρέσο, καπουτσίνο κ.τ.λ.).

Ο μηχανισμός των μύλων για αλάτι έχει διάμετρο 38mm, είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα και πολύ σκληρό πολυαμίδιο (30% γυαλί). Κάθε μύλος παρέχει άφθονο χώρο, για να γεμίσει με πιπέρι, αλάτι ή καφέ. Πολλοί τύποι μύλων Alexander, όπως οι Chef's Mills, δεν χρειάζονται συναρμολόγηση και είναι έτοιμοι για χρήση. Άλλοι τύποι μύλων πωλούνται με το χερούλι μέσα στο σώμα του μύλου. Για να συναρμολογήσετε αυτούς τους μύλους, ξεβιδώστε το ορειχάλκινο παξιμάδι στο πάνω μέρος του μύλου και αφαιρέστε το καπάκι, βγάλτε το χερούλι, επανατοποθετήστε το καπάκι, τοποθετήστε τη λαβή πάνω από αυτό και βιδώστε σφιχτά ξανά το παξιμάδι. Πριν από την πρώτη χρήση, συνιστάται να καθαρίσετε τον μηχανισμό τρίβοντας μια μικρή ποσότητα αλέσματος στο μύλο και να το πετάξετε.

Οδηγίες χρήσης

Χρησιμοποιήστε το μύλο μόνο για την άλεση συστατικών για τα οποία προορίζεται. Οι μύλοι πιπεριού έχουν σχεδιαστεί για την άλεση τυπικών κόκκων πιπεριού, αλλά μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν για την άλεση πολύ ξηρών μπαχαρικών. Γενικά, δεν συνιστάται να αλέθετε μπαχαρικά με μαλακό πυρήνα. Ποτέ μην αλέθετε αλάτι σε μύλο που προορίζεται για πιπέρι, γιατί θα προκαλέσει διάβρωση και οξείδωση τόσο στον μηχανισμό όσο και στο σώμα του μύλου. Οι μύλοι αλατιού διαθέτουν μηχανισμό άλεσης από ανοξείδωτο χάλυβα και πολύ σκληρό πολυαμίδιο (30% γυαλί) και είναι κατάλληλοι για άλεση ξηρού θαλασσινού αλατιού ή απλού αλατιού (rock salt). Αποφύγετε το «υγρό» ή «γκρίζο» θαλασσινό αλάτι ή τις νιφάδες αλατιού γιατί είναι πολύ πιθανό να πετρώσουν μέσα στον μύλο από την υγρασία και θα φράξουν τον μηχανισμό. Οι μύλοι του καφέ διαθέτουν ένα δοχείο στη βάση τους για τη συλλογή του αλεσμένου καφέ και διαθέτουν μεγαλύτερο μηχανισμό, καθώς οι κόκκοι καφέ είναι συνήθως μεγαλύτεροι σε μέγεθος.

Εισαγωγή συστατικών για άλεση

Οι μύλοι 42006-106-606-706, διαθέτουν ένα έξυπνο πορτάκι στο πλάι για την εισαγωγή κόκκων πιπεριού. Όλοι οι άλλοι μύλοι γεμίζονται από την κορυφή ξεβιδώνοντας το επάνω ορειχάλκινο παξιμάδι και αφαιρώντας και επανατοποθετώντας το χερούλι και το καπάκι. Καλό είναι να ανανεώνετε τακτικά το περιεχόμενο του μύλου για να αποφύγετε το μπαγιάτικο αλλά και την απορρόφηση υγρασίας με την πάροδο του χρόνου που μπορεί να φράξει το μύλο. Όταν ξαναγεμίζετε τους μύλους αλατιού, προσέχετε τυχόν

υπολείμματα αλατιού που μπορεί να κολλήσουν ανάμεσα στο καπάκι του μύλου και στο σώμα του. Αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρή οξείδωση. Πριν αντικαταστήσετε το καπάκι του μύλου, καθαρίστε καλά την περιοχή με μια μικρή βούρτσα και στεγνό πανί.

Ρύθμιση μεταξύ λεπτής και χονδρής κόψης

Οι μύλοι 42006-106-606-706 ρυθμίζονται περιστρέφοντας το πόμολο στο επάνω μέρος. Σφίξτε το πόμολο δεξιόστροφα για λεπτότερη άλεση. Όλοι οι άλλοι μύλοι πιπεριού και καφέ μπορούν να ρυθμιστούν περιστρέφοντας την βίδα στην κάτω πλευρά του μηχανισμού άλεσης, στο κάτω μέρος του μύλου.

Καθαρισμός & συντήρηση εσωτερικών μερών

ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΠΛΕΝΕΤΕ ΤΟ ΜΥΛΟ ΣΤΟ ΝΕΡΟ Ή ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ!

Ο τακτικός καθαρισμός θα βοηθήσει στη διατήρηση του μύλου σας σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Εκμεταλλευτείτε την ευκαιρία να καθαρίσετε το μύλο σας όποτε τον αποσυναρμολογείτε για να ξαναγεμίσετε το περιεχόμενο. Οι μύλοι έχουν σχεδιαστεί για να αποσυναρμολογούνται εύκολα για συντήρηση. Διαχωρίστε τελείως τον μύλο για να αφαιρέσετε τυχόν περιεχόμενο και καθαρίστε καλά όλα τα μέρη.



Αφού αφαιρέσετε το επάνω πόμολο ή παξιμάδι και τη λαβή, ο μηχανισμός λείανσης και ο κεντρικός άξονας πρέπει επίσης να αφαιρεθούν από το σώμα του μύλου. Οι μύλοι 42006-106-606-706 μπορούν να αποσυναρμολογηθούν αφαιρώντας τις βίδες στην κάτω πλευρά του μύλου. Οι υπόλοιποι μύλοι πιπεριού έχουν βίδες στα πλάγια του μύλου που πρέπει να αφαιρεθούν για να αφαιρεθεί ο μηχανισμός άλεσης. Οι μύλοι αλατιού έχουν διαφορετικό μηχανισμό άλεσης, που συγκρατείται με βίδες στην κάτω πλευρά του μύλου, οι οποίες όταν ξεβιδωθούν αφαιρείται πολύ εύκολα ο μηχανισμός. Οι μύλοι αλατιού έχουν επίσης μια μαύρη πλαστική εσωτερική επένδυση στο κύριο σώμα του μύλου, για προστασία του εξωτερικού κορμού από την διάβρωση, η οποία δεν μπορεί να αφαιρεθεί. Παρακολουθήστε το εκπαιδευτικό μας βίντεο που δείχνει πώς να αποσυναρμολογήσετε έναν μύλο αλατιού κάνοντας κλικ στον παρακάτω σύνδεσμο.

Μόλις αποσυναρμολογηθεί ο μύλος, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα καλά με μια μικρή βούρτσα και στεγνό πανί. Μόνο τα εσωτερικά μέρη των μύλων αλατιού μπορούν να καθαριστούν χωριστά σε νερό, για να διαλυθεί τυχόν κολλημένο αλάτι. Όλα τα εξαρτήματα θα πρέπει να είναι καλά καθαρισμένα και 100% στεγνά πριν τα επανασυναρμολογήσετε.

Οποιαδήποτε διάβρωση εμφανίζεται στο εσωτερικό του μύλου θα πρέπει να ελέγχεται όσο ο μύλος αποσυναρμολογείται για καθαρισμό. Δείτε παρακάτω για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον έλεγχο της διάβρωσης.

How to replace an Alexander salt mill mechanism

https://www.youtube.com/watch?v=W6d6mpBe9og&ab_channel=PolivosIoannou

How to maintain a salt mill (By Mr Kitly)

<https://vimeo.com/512781857>

Καθαρισμός και γυάλισμα

Ο ορείχαλκος και ο χαλκός παρουσιάζουν ένα ποσοστό ανθεκτικότητας στη διάβρωση, αλλά όπως όλα τα μέταλλα, αναπόφευκτα θα οξειδωθούν και θα αλλάξουν εμφάνιση με την αφή, τη χρήση, την έκθεση στην υγρασία και το οξυγόνο στον αέρα. Αυτή η διαδικασία είναι μέρος της φύσης του μετάλλου και φέρνει μαζί της μια ελκυστική πατίνα. Η αλλαγή στην εμφάνιση είναι απρόβλεπτη και μπορεί να συμβεί με διαφορετικούς τρόπους σε διάφορα μέρη του μύλου.

Εάν προτιμάτε να διατηρήσετε μια λαμπερή γυαλισμένη εμφάνιση, οι περισσότεροι μύλοι μπορούν να γυαλιστούν με ένα συνηθισμένο καθαριστικό μετάλλων (όπως μπράσσο ή κάτι παρόμοιο) χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί για να γυαλίσετε το εξωτερικό του μύλου και μετά να τον στεγνώσετε με ένα άλλο στεγνό πανί.

Έλεγχος της διάβρωσης

Πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε να αποφεύγεται η έκθεση σε υγρασία. **Ποτέ μην πλένετε ή βυθίζετε τον μύλο σε νερό και μην τον πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.** Αποθηκεύστε το μύλο σε δροσερό και ξηρό μέρος. Η έκθεση σε υγρασία ή υγρά περιβάλλοντα μπορεί να οδηγήσει σε πιο ακραία διάβρωση, όπως φωτεινούς πράσινο-μπλε έως γκρι χρωματισμούς, οι οποίοι είναι καλύτερο να αφαιρεθούν αμέσως. Μπορεί επίσης μερικές φορές να συμβεί διάβρωση στο εσωτερικό του μύλου ή μεταξύ μεταλλικών μερών, για παράδειγμα μεταξύ του καπακιού και του σώματος του μύλου, το οποίο μπορεί να ελεγχθεί και να καθαριστεί κατά την αναπλήρωσή του περιεχομένου.



Υπάρχει μια ποικιλία καθαριστικών μετάλλων στην αγορά κατάλληλα για τον καθαρισμό ορείχαλκου και χαλκού (για παράδειγμα Brasso ή Glanol). Εναλλακτικά, μπορείτε να φτιάξετε τη δική σας πάστα καθαρισμού από υλικά της κουζίνας. Μερικοί άνθρωποι προτείνουν να χρησιμοποιήσετε μια πάστα από 3 μέρη χυμού λεμονιού και ένα μέρος μαγειρικής σόδας και να τρίψετε το πάσχον μέταλλο με ένα καθαρό πανί. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα πολύ φιλό γυαλόχαρτο ή σύρμα για την αφαίρεση της πιο ουσιαστικής διάβρωσης, αλλά με μεγάλη προσοχή μην γρατσουνίσετε το μέταλλο. Ένα μείγμα μαγειρικής σόδας και ξυδιού είναι επίσης μια εναλλακτική λύση που προτείνουν ορισμένοι. Πολλοί λένε ότι μια επικάλυψη με ξύδι είναι αρκετά αποτελεσματική για την αφαίρεση της σκουριάς και τη φωτεινότητα της μεταλλικής επιφάνειας. Φροντίστε πάντα να στεγνώνετε καλά τον μύλο σας μετά τον καθαρισμό με ένα μαλακό στεγνό πανί.

Το λάδι καμέλιας χρησιμοποιείται παραδοσιακά στην Ιαπωνία για να προστατεύει τα μαχαίρια και τις λεπίδες από τη σκουριά και την αμαύρωση και μπορεί να χρησιμοποιηθεί στον μύλο σας για να βοηθήσει στην αναστολή της διάβρωσης, ειδικά όπου μπορεί να αναπτυχθεί χωρίς να το βλέπετε, μεταξύ του καπακιού και του σώματος. Μετά τον καθαρισμό και πριν επανασυνδέσετε τα εξαρτήματα, σκουπίστε καλά τα μεταλλικά μέρη με ένα μαλακό πανί βουτηγμένο σε λάδι καμέλιας.

Χρήσιμοι σύνδεσμοι

How to replace an Alexander salt mill mechanism

https://www.youtube.com/watch?v=W6d6mpBe9og&ab_channel=PolivosIoannou

How to maintain a salt mill (By Mr Kitly)

<https://vimeo.com/512781857>