



1

2



3



4



5



Useful hint!
 Dobrý tip!
 Consiglio utile!
 ¡Consejo útil!
 Conselho útil!
 Guter Tipp!
 Bonne astuce!
 Wskazówka!
 Dobrý tip!
 Полезный совет!

Removing the bitter pulp / Odstranění nahořklé dužiny / Togliere la parte amara
 Retirar la pulpa amarga / Retirar a polpa / Das bittere Fruchtfleisch entfernen
 Enlèvement de la pulpe amère / Oddzielenie gorzkiej błonki
 Odstránenie horkej dužiny / Удаление горькой мякоти



6

7



8

9

**Instructions for use****Návod k použití****Istruzioni per l'uso****Instrucciones de uso****Instruções de utilização****Gebrauchsanleitung****Mode d'emploi****Instrukcja użytkowania****Návod na použitie****Инструкция по использованию**

en Application: Roll the pomegranate around to loosen the seeds ①. Cut off both ends ②, then cut the fruit into halves ③ and slit the rims of the skins along their perimeters ④. Place the pomegranate onto the spikes of the sieve with the pulp facing down and separate the seeds into the container by knocking on the fruit using the flat side of a mallet or tablespoon, etc. ⑤. **Removing the bitter pulp:** Put the lid on and drain the pomegranate juice into a glass ⑥. Pour cold water into the container, wait for the chunks of white pulp to float to the top and carefully wash them out over the rim of the spout ⑦. Put the lid on, pour out all excess water ⑧ and transfer the pomegranate juice back into the container with seeds ⑨.

es Použití: Granátové jablko pováležte, aby změklo ①. Seřezněte oba konce ②, jablko rozkrojte na poloviny ③ a okraje slupek po obvodu nakrojte ④. Jablko položte dužinou na trny sítky a poklepáváním plochou stranou paličky nebo polévkovou lžící apod. oddělte semínka do nádoby ⑤. **Odstranění nahořklé dužiny:** Nasadte víčko a granátovou šťávu slijte do připravené sklenice ⑥. Do nádoby napustte studenou vodu, krátce vyčkejte, než kousky bílé dužiny vyplavou a opatrně je vyplavte přes hranu nálevky ⑦. Nasadte sítko a víčko, přebytečnou vodu vylijte ⑧ a granátovou šťávu vraťte zpět do nádoby se semínky ⑨.

it Utilizzo: Tenendo il frutto con due mani, comprimerlo con movimenti circolari per far allentare i semi ①. Tagliare entrambe le estremità ②, quindi tagliare il frutto a metà ③ ed incidere per il lungo la buccia ④. Posizionare una delle due metà del frutto sulle punte dell'utensile, con la polpa rivolta verso il basso, e separare i semi che si depositeranno nel recipiente, battendo sul frutto utilizzando la parte piatta di un batticarne, un cucchiaio, ecc. ⑤. **Togliere la parte amara:** Applicare il coperchio e filtrare il succo in un bicchiere ⑥. Versare acqua fredda nel recipiente, attendere che i pezzi bianchi di polpa salgano in superficie e sciacquarli delicatamente dal bordo del beccuccio ⑦. Applicare nuovamente il coperchio, versare l'acqua in eccesso ⑧ e trasferire il succo di melograno nel recipiente con i semi ⑨.

es Modo de empleo: Presionar la granada y hacer movimientos circulares para soltar los granos ①. Cortar los dos extremos ②, después cortar la granada por la mitad ③ y cortar los bordes de la cáscara a lo largo de sus perímetros ④. Colocar la granada sobre los pinchos del escurridor con la pulpa hacia abajo y desgranar en el recipiente golpeando sobre la fruta con la parte plana de una maza o una cuchara, etc. ⑤. **Retirar la pulpa amarga:** Poner la tapa y vaciar el zumo de granada en un vaso ⑥. Verter agua fría en el recipiente, esperar a que los pedazos de pulpa blanca floten en la superficie y retirarlos con cuidado por encima del borde del vertedor ⑦. Poner la tapa, retirar el exceso de agua ⑧ e introducir el zumo de granada en el recipiente con los granos ⑨.

pt Utilização: Pressionar a romã com movimentos circulares para soltar as sementes ①. Cortar ambas as extremidades ②, depois cortar o fruto pela metade ③ e cortar os bordos da casca ao longo dos seus perímetros ④. Colocar uma metade da romã com a polpa virada para baixo sobre os picos do utensílio e separar as sementes que ficarão no recipiente batendo no fruto utilizando a parte plana de um martelo de carne ou uma colher, etc. ⑤. **Retirar a polpa:** Colocar a tampa e filtrar o sumo da romã para um copo ⑥. Colocar água fria no recipiente, esperar que as partes brancas da polpa venham à superfície e cuidadosamente retirá-las pelo bordo do bico ⑦. Colocar a tampa, deitar fora a água ⑧ em excesso e transferir o sumo da romã novamente para o recipiente com as sementes ⑨.

de Gebrauch: Den Granatapfel auf einer mit leichtem Druck über die Arbeitsplatte rollen, er wird weich ①. Beide Enden abschneiden ②, den Granatapfel halbieren ③, die Schale längs einschneiden ④. Den Granatapfel auf die Dorne des Siebes legen, mit der glatten Unterseite eines Fleischklopfers, bzw. mit einem Suppenlöffel usw. auf den Granatapfel klopfen, die Kerne in die Schüssel fallen lassen ⑤. **Das bittere Fruchtfleisch entfernen:** Den Deckel aufsetzen, den Granatapfelsaft in ein vorbereitetes Glas abseihen ⑥. Kaltes Wasser in die Schüssel einlassen, kurz abwarten, bis die Stücke des weißen Fruchtfleisches an der Oberfläche schwimmen, sorgfältig über den Rand des Ausgießer abseihen ⑦. Das Sieb und die Haube aufsetzen, überschüssiges Wasser abgießen ⑧, den Granatapfelsaft in die Schüssel mit den Kernen zurückgeben ⑨.

fr Mode d'emploi : Rouler la grenade afin qu'elle ramollisse ①. Couper ses deux extrémités ②, la couper en deux ③ et entamer les bords des pelures ④. Poser la grenade sur la passoire de manière que la pulpe soit sur les pointes et en secouant les côtés du séparateur par un attendrisseur ou par une cuillère, séparer les graines dans le récipient ⑤. **Enlèvement de la pulpe amère :** Fermer le séparateur avec le couvercle et verser le jus de grenade dans un verre prêt ⑥. Verser de l'eau froide dans le récipient, attendre un moment avant que les morceaux de la pulpe blanche remontent à la surface et les déverser avec soin à travers le bord de l'entonnoir ⑦. Remettre la passoire et le couvercle sur le séparateur, déverser l'excédent d'eau ⑧ et reverser le jus de grenade dans le récipient avec les graines ⑨.

pl Użytkowanie: Owoc granatu należy delikatnie rolować ①. Odkroić obie końcówki ②, przekroić na połowę ③ i naciąć brzeg skórki na całym obwodzie ④. Granat należy nabić na kolce sitka i uderzając płaską częścią