Half-price Replacements Policy

*Visit princesshouse.com/services for our Half-Price Replacements Policy. This policy **ONLY** applies to products purchased through an authorized Princess House Independent Consultant.*

Política de reemplazo a mitad de precio

*Visita princesshouse.com/services para ver nuestra Política de reemplazo a mitad de precio completa. Esta política **SOLAMENTE** aplica para los artículos adquiridos a través de un Consultor independiente de Princess House autorizado en los Estados Unidos.*

Garantía de productos para México

*Visita princesshouse.mx/es-MX/garantías para ver las garantías de nuestros productos. Estas garantías **SOLO** aplican a los productos comprados a través de un Consultor Independiente autorizado de Princess House en México.*

WILDFLOWER

Mortar and Pestle with Base

Molcajete con base

WILDFLOWER

PRINCESS HOUSE®

Item/Modelo: 10163

Princess House, Inc. 20 Cabot Boulevard, Suite 105, Mansfield, MA 02048
Importado por Princess House Company S. de R.L. DE C.V. Cerro de la Popa, No. 2924, Col. Mirador Residencial. C.P. 64910, Monterrey Nuevo, León, México. Tel: 81 1522 2262

U.S.: 508.823.6800 • princesshouse.com
MX: 800.265.0104 • princesshouse.mx
©2025 Princess House, Inc. • C5293 6/25

Before First Use:
Granite is a natural stone material, so the mortar and pestle need to be cleaned, cured, and seasoned before first use to smooth out the surface by removing any particles left over from the manufacturing process.

Curing and Seasoning
The process includes a combination of uncooked rice, garlic, cumin, salt, and pepper. The hard pieces of rice rub down the porous surface, and the garlic acts as a flavorful "glue" to remove the sand and small pieces of rocks from the surface. Lastly, cumin, salt, and pepper help sand down the surface to perfection.

1. To begin, first rinse granite mortar and pestle with warm water to remove any dirt, and allow to air dry. **NEVER** use soap as it can leave residue on the porous surface. Repeat process until water runs clean before allowing to air dry.
2. Place the mortar inside the wood base (this allows for secure and easy movement while in use).
3. Grind 1/3 cup uncooked rice inside the mortar with the pestle into powder, pulling up the sides. Discard rice powder and repeat the process until the rice powder is white and any granite residue has been removed, and discard powder.
4. Add 4 cloves of garlic, 1 tsp. cumin, 1 tsp. salt, and 1 tsp. pepper. Use pestle to grind all ingredients together into a paste, pulling up the sides.
5. Discard the paste, rinse with water, and allow to air dry.
6. If unwanted flavors remain **after first use**, simply grind more rice and discard.

Care:
NOTE: Staining may occur especially after exposed to acidic or oily foods. To minimize staining, rinse immediately after each use. Darkening, discoloration, or staining of the granite is a normal result of use and is not considered a defect.

- **ALWAYS** hand-wash mortar and pestle using warm water only. **NEVER** use soap or abrasive cleaners or it will damage the porous surface. **NEVER** place in the dishwasher.
- Clean the wood base by wiping with a soft, damp cloth. **NEVER** soak or place in the dishwasher.
- Granite and acacia wood are natural materials. Variations in grain, texture, and appearance are expected.
- **NEVER** use bleach.
- **KEEP AWAY** from open flame. **DO NOT** use on stovetop or grill.
- Mortar can be heated in the oven up to 300°F. Use **EXTREME CAUTION** when removing and handling from oven due to temperature and weight of the mortar. **NEVER** place a heated mortar on the wood base.
- Occasionally wipe wood base with food grade mineral oil or beeswax compound to rejuvenate surface.
- Store away from extreme temperature.

Antes del primer uso:
El granito es un material de piedra natural, por lo que es necesario limpiar, curar y sazonar el molcajete y el tejolote antes de usarlos por primera vez para suavizar la superficie y eliminar las partículas sobrantes del proceso de fabricación.

Curado y sazonado
El proceso incluye una mezcla de arroz crudo, ajo, comino, sal y pimienta. Los granos duros del arroz frotan la superficie porosa, y el ajo actúa como un "pegamento y sazonador" para eliminar la arena y los pequeños trozos de roca de la superficie. Por último, el comino, la sal y la pimienta ayudan a lijar la superficie a la perfección.

1. Para empezar, enjuaga primero el molcajete y tejolote de granito con agua para eliminar la suciedad y déjalos secar al aire. **NUNCA** uses jabón, ya que puede dejar residuos en la superficie porosa. Repite este proceso hasta que el agua salga limpia y antes de dejar secar el molcajete.
2. Coloca el molcajete en la base de madera (esto permite un movimiento seguro y fácil mientras lo usas).
3. Muele 1/3 de taza de arroz crudo en el molcajete con el tejolote con movimientos hacia arriba y los lados hasta convertirlo en polvo. Tira el polvo de arroz y repite hasta que ya no salga arena o trozos de roca y el polvo del arroz salga blanco. Tira el polvo de arroz restante.
4. Agrega 4 dientes de ajo, 1 cdta. de comino, 1 cdta. de sal y 1 cdta. de pimienta y machácalos juntos con el tejolote hasta formar una pasta, con movimientos hacia arriba para cubrir toda la superficie.
5. Tira la pasta, enjuaga el molcajete y sécalo bien.
6. Si **después del primer uso** quedan sabores no deseados, simplemente muele arroz con el tejolote (solo paso 3).

Cuidado:
IMPORTANTE: Pueden producirse manchas en el granito después de usarlo con alimentos ácidos o aceitosos. Para reducir las manchas, enjuágalo inmediatamente después de cada uso. El oscurecimiento, la decoloración o las manchas en el granito son el resultado normal por uso y no son considerados defectos del producto.

- **SIEMPRE** lava a mano el molcajete y el tejolote solo con agua. **NUNCA** uses jabón ni productos de limpieza abrasivos, ya que dañan la superficie porosa. **NUNCA** lo dejes remojando o lo laves en la máquina lavaplatos.
- Limpia la base de madera con un paño suave y húmedo. **NUNCA** la pongas en remojo ni en la máquina lavaplatos.
- El granito y la madera de acacia son materiales naturales. Es de esperar que hayan variaciones de color en el granito y la madera de las piezas.
- **NUNCA** uses lejía o limpiadores con cloro.
- **MANTENLO LEJOS** de las llamas. **NO** lo uses en la hornilla de la estufa o en la parrilla/asador.
- El molcajete se puede calentar hasta 300°F. Debes sacarlo del horno **CON PRECAUCIÓN** debido a la temperatura y peso del molcajete. **NUNCA** coloques el molcajete caliente en la base de madera.
- Limpia la base de madera de vez en cuando con aceite mineral de cocina o cera de abeja natural con un paño suave.
- Guarda en un lugar seco alejado de temperaturas extremas.