



Steckmechanismus



Pfefferkörner einfüllen



Einstellrad Mahlgrad



PEPPER

Unsere Pfeffermühlen entstehen durch Zeit, kombiniert mit traditioneller Handwerkskunst in der sanften Appenzeller Hügeln-Landschaft.

Wir verwenden ausschließlich einheimisches Holz das mit viel Liebe und von Hand zu Pfeffermühlen gedrechselt wird. Jede Mühle ist ein Unikat, roh belassen und mit natürlichem Holzschutz-Öl behandelt.

Herzstück ist das Pfeffer-Mahlwerk «das wohl Beste der Welt», der Firma Sonderegger-Mechanik, Manufaktur-Betrieb im Appenzeller Vorderland. Die Mahlgrad-Einstellung befindet sich unten am Werk, und bleibt auch während dem mahlen in der gewählten Einstellung.

Wir empfehlen die Mühlen nach 6-12 Monaten mit natürlichen Holzschutz-Produkten zu pflegen. Mass: 29 cm hoch / 5,5 cm Durchmesser

Verkaufspreis: CHF 147.- / Salz- & Pfeffermühle Setpreis: CHF 264.-

Gebrauchsanweisung

Mühle auseinanderziehen (Steckmechanismus).

Pfefferkörner einfüllen (die Faust eignet sich als «Trichter-Hilfe»). Deckel und Boden wieder zusammenstecken.

Mahlgrad einstellen
FEIN: Einstellrad im Uhrzeigersinn ganz nach oben drehen.
GROB: Einstellrad im Gegenuhrzeigersinn ganz nach unten drehen.

Beim Wechsel von FEIN auf GROB, Mühle ein wenig auseinanderziehen und wieder zusammenstecken, sodass sich das Werk senkt.

design:

benjamin kurz
paristurin.ch