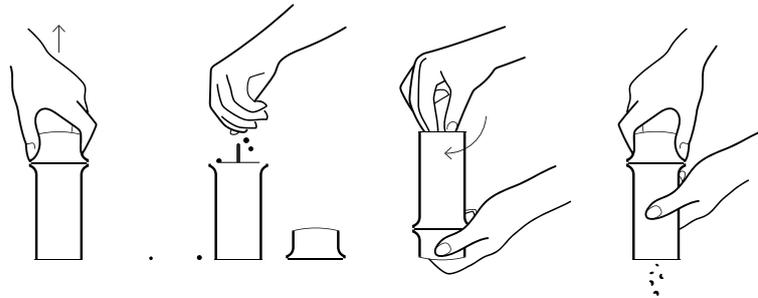


Pfeffermühle	Schweizer Eschenholz schwarz lackiert, mit vernickeltem Mahlwerk
Design Herstellung	David Walsh Amacher und Zemp GmbH



Befüllen der Mühle

- Der Deckel dieser Pfeffermühle ist nicht angeschraubt, sondern kann nach oben abgezogen werden.
- Ziehen Sie den Deckel zum Befüllen nach oben von der Achse ab.
- Füllen Sie den Pfeffer in den Korpus ein und richten Sie die Achse ungefähr mittig aus. Beachten Sie, dass nicht zu viel Pfeffer eingefüllt wird, da sonst der Deckel nicht aufgesetzt werden kann.
- Stecken Sie den Deckel wieder auf die Achse. Beachten Sie, dass die Achse einseitig abgeflacht ist und der Deckel, dessen Loch für die Achse auch eine Fläche hat, nur zur Fläche ausgerichtet aufgesetzt werden kann.
- Verwenden Sie als Mahlgut nur gut getrockneten Pfeffer. Benutzen Sie die Mühle keinesfalls zum Mahlen von Gewürzen, Salz oder ähnlichem.

Mahlgradeinstellung

- Sie können die Körnung des Mahlgutes über die Schraube am Boden der Pfeffermühle einstellen.
- Der Mahlgrad wird mit der Schraube auf der Unterseite wie folgt eingestellt: Je mehr Sie die Schraube lösen (CCW), um so grober wird der Pfeffer gemahlen.
- Zum Einstellen eines feineren Mahlgrades gehen Sie schrittweise vor. Ziehen Sie die Schraube etwas an (CW) und Mahlen dann wenig Pfeffer. Wiederholen Sie den Vorgang bis Sie den gewünschten Mahlgrad erreicht haben. Da sich bei befüllter Mühle Pfefferkörner im Mahlwerk befinden, kann nicht in einem Arbeitsschritt von ganz grob zu ganz fein gedreht werden.

Reinigung und Pflege

- Bei verschmutzter Mühle verwenden Sie aussen ein feuchtes Tuch zum Abreiben. Geben Sie die Mühle niemals in eine Spülmaschine oder ins Wasser, was zur Zerstörung der Mühle führen würde.
- Die Mühle ist mit einem hochwertigen Zweikomponenten-Lack behandelt. Deshalb darf die Oberfläche nicht nachträglich mit Öl eingerieben werden.