



DIE EINSTEIGER

DER ALLTAGSHELFER

DER FEINE-UNTERSCHIED

DER ALLROUNDER

MATERIAL

- Glas
- Metall
- Keramik
- Kunststoff

- Kunststoff
- Glas
- Edelstahl

- Kunststoff, Edelstahl
oder
- Walnussholz, Edelstahl

- Kunststoff
- Edelstahl

MAHLWERK

Keramikmahlwerk

Edelmessermesser

Edelmessermesser

Edelmessermesser

MAHLGRAD

grob – fein

fein

sehr fein

fein

GEWÜRZE

- Himalaya-Salz
- Schwarzer Urwaldpfeffer
- Weißer Urwaldpfeffer
- Wayanadan TGSEB Premiumpfeffer

- Bockshornklee
- Indian Masala
- Fenchel
- Kakaobohnen
- Kakaobohnen-Nibs
- Koriandersaat oder andere Saatengewürze
- Kreuzkümmel
- Kümmel
- Miriquidi-Rub
- Nelken
- Piment
- Rosmarin (ganze Nadeln), Schwarzkümmel
- Senfsaat
- Wacholderbeeren
- Zimtstangen (Reste & Bruch)

Gewürze:

- Zimtstangen
- Muskatnuss

Weitere Lebensmittel:

- Ingwer, Knoblauch
- Orangen- & Zitronenabrieb
- Hartkäse
- Bockschokolade
- u.ä.

- Muskatnüsse
- Kakaobohnen
- Zimtstangen
- Langer Urwaldpfeffer
- Kardamom
- Nelken
- Koriandersaat oder andere Saatengewürze
- Vanilleschoten
- Tonkabohnen
- Wacholderbeeren oder Piment
- Miriquidi-Rub
- Indian Masala
- Midsommar

Grobe Kräuter wie:

- Rosmarin

BESONDERE HINWEISE

Abziehbarer Auffang-Deckel zum Schutz des Mahlwerks und leichten dosieren

Abziehbarer Auffang-Deckel zum Schutz des Mahlwerks und leichten dosieren

Rasiermesserscharfe und extra flache Edelmessermesser, inkl. Schutzhülle

Aufbewahrungsfach im Deckel

FÜR WEN IST ES GEEIGNET

Perfekt für Kocheinsteiger und alle die neu in die Gewürzwelt abtauchen wollen.

Super, um dein Lieblingsgewürz, neben Salz und Pfeffer, immer schnell zur Stelle zu haben.

Hervorragend für alle, die neben Zimtstangen oder Muskatnuss noch andere Lebensmittel zerkleinern wollen.

Ideal für alle die viele verschiedene ganze Gewürze nutzen und häufig zwischen ihren Gewürzen wechseln.

PREIS

7,90 €



ab 11,90 €



ab 24,90 €



26,90 €



**ADHOC PFEFFER- ODER SALZMÜHLE
ACACIA**

ADHOC GEWÜRZMÖRSER CAMO

SKEPPSHULT GEWÜRZMÜHLE

**ADHOC POWERMILL - PREMIUM
GEWÜRZMÜHLE**

**DIREKT
VOM
FELD**



DER KLASSIKER

DER ALLESKÖNNER

DAS SCHWERGEWICHT

DER FERRARI DER MÜHLEN

MATERIAL

- Kunststoff
- Edelstahl
- Keramik
- Akazienholz

- Gusseisen
- Akazienholz

- Gusseisen
- Akazienholz

- Edelstahl
- Roteichenholz

MAHLWERK

Stufen-Einstellbares Keramikmahlwerk

Gusseisen

Gusseisen

12-Stufiges Hochleistungs-Keramikmahlwerk

MAHLGRAD

grob – fein

grob – Pulver

grob – Pulver

grob – Pulver

GEWÜRZE

- Himalaya-Salz
- Schwarzer Urwaldpfeffer
- Weißer Urwaldpfeffer
- Wayanadan TGSEB Premiumpfeffer

- Pfeffer
- Koriander
- Kreuzkümmel
- Indian Masala
- Senfsaat
- Bockshornklee
- Fenchel
- Kümmel
- Kardamom
- Midsommar
- u. v. m.

- Schwarzer Urwaldpfeffer
- Weißer Urwaldpfeffer
- Wayanadan TGSEB Premiumpfeffer

Grobe Kräuter wie:

- Rosmarin
- Kardamom

Saatengewürze wie:

- Koriander
- Fenchel
- u. v. m.

- Himalaya-Salz
- Langer Urwaldpfeffer
- Wayanadan TGSEB Premiumpfeffer
- Weißer Urwaldpfeffer
- Indian Masala

Saatengewürze, wie:

- Koriander
- Bockshornklee
- Fenchel
- Kreuzkümmel
- u. v. m.

**BESONDERE
HINWEISE**

Leichtes Befüllen durch einfaches Abziehen des Drehkopfes

Reinigungs- und Pflegehinweise zum Gusseisen auf der Homepage beachten!

Aufbewahrungsfach im Deckel

Reinigungs- und Pflegehinweise zum Gusseisen auf der Homepage beachten!

Abziehbarer Auffang-Behälter aus Holz zum Schutz des Mahlwerks und leichten dosieren

**FÜR WEN IST ES
GEEIGNET**

Super für alle, die einen hochwertigen Klassiker in schöner Optik und einem angenehmen Gefühl in der Hand für ihre Küche haben wollen.

Eignet sich nicht nur hervorragend für das Zerkleinern von Gewürzen und Gewürzmischungen, du kannst z.B. auch ganz einfach ein Pesto im Mörser zubereiten u. v. m.

Wir empfehlen die Mühle allen, die gerne mit ihren Händen arbeiten und erleben wollen was gerade passiert. Am besten eignet sie sich für seltene Gewürzwechsel.

Für alle die mühelos und ohne viel Kraftaufwand ihre Gewürze zerkleinern wollen.

PREIS

ab 29,90 €



37,90 €



57,90 €



ab 24,90 €

