



CHEF CUISINE

INTERNATIONAL



Gewürzmörser aus Gusseisen

Massives Gusseisen, runde Schale, exakt passender Mahlkonus: Mit seiner bewährten Form und dem hohen Gewicht liegt der Gewürzmörser gut in der Hand. Gemacht für das punktgenaue Zerkleinern edler Gewürze und das schonende Zerreiben frischer Kräuter bringt er intensives Aroma und mehr Geschmack in Ihre Speisen.

- Massives Gusseisen und hohes Gewicht für exaktes Zerkleinern der Gewürze
- Mühelose Handhabung durch die runde Form – einfach Drehen statt Stoßen
- Ideal für trockene Gewürze wie grobes Salz und Pfefferkörner
- Grob strukturierte Oberfläche für das rasche Zerreiben frischer Kräuter
- Punktgenaues Zerkleinern für intensive Aromaentfaltung
- Aromaschützende Aufbewahrung der Gewürze dank luftdicht verschließbarem Deckel

Anwendung

Geben Sie eine ausreichende Menge Mahlgut in den Behälter.

Drücken Sie unter leichtem Druck und gleichzeitigem Drehen auf den Konus, bis Sie den gewünschten Mahlgrad erreicht haben.

Pflegeempfehlung

Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ausspülen oder einfach nur feucht auswischen und sorgfältig abtrocknen. Gelegentliches Einreiben mit Speiseöl verhindert die Bildung von Flugrost. Unser Tipp: Gewürzreste am besten direkt mit einem Pinsel oder einer Bürste entfernen.

Maße:

H 9 cm x Ø 8 cm

Gewicht ca. 1,1 KG

CHEF CUISINE
4445-CC Gewürzmörser aus Gusseisen
Loyalty for Brands GmbH
Meerbuscher Straße 78
40670 Meerbusch
www.chef-cuisine.de