

Hinweise Pfeffer-, Salz-, Universalmühlen

Allgemein: Die geschliffenen Mühlen haben einen dreifachen Ölauftrag mit dem Arbeitsplattenhartöl von Livos erhalten. Dadurch ist die Oberfläche wasserabweisend und gleichzeitig atmungsaktiv. Sie kann mit einem feuchten Lappen gereinigt werden. Die rustikalen Mühlen sind gebürstet und haben entweder nur einen Ölauftrag oder keinen. Sie bekommen im Laufe der Benutzung einen ganz eigenen Charakter. Gereinigt werden können die rustikalen Mühlen mit Hilfe einer Bürste.

Alle Mühlen ohne Kurbeln werden durch Abziehen des Kopfes befüllt. Falls dies schwer geht, kann die Achse mit einer Paraffinwachskerze eingewachst werden. So wird das Abziehen gängiger gemacht. Mühlen mit Kurbel werden durch die seitliche Schraube befüllt. Bitte ziehen Sie die Schraube nicht zu fest, da sie sich dann eventuell nur noch sehr schwer lösen lässt.

Der Mahlgrad kann bei sämtlichen Mühlen von unten eingestellt werden.

Die Mahlwerke:

- **Stahlmahlwerk (silbern):** Oberflächengehärterter Stahl der schweizer Firma Strässler. Geeignet für Pfeffer, Koriander, Kümmel, Senf, Getreide,... aber **nicht für Salz**.
- **Titanbeschichtetes Mahlwerk (golden):** Titanbeschichtetes Edelstahl der schweizer Firma Strässler. Geeignet für Gewürze wie für das Stahlmahlwerk, aber auch für Salz. Für beide schweizer Mahlwerke gibt es 10 Jahre Garantie
- **Crush Grind Mahlwerk (Keramik in Kunststoffkorpus):** Dänische Firma, geeignet für sehr viele Gewürze und Salz. Für die Keramikteile gibt die Firma 25 Jahr Garantie