

## **Information Muskatmühlen**

### **Allgemein:**

Die geschliffenen Mühlen haben einen dreifachen Ölauftrag mit dem Arbeitsplattenhartöl von Livos. Die Oberfläche ist dadurch wasserabweisende 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.

### **Das Muskatnussschneidwerk der Firma Strässler:**

Befüllt wird das Schneidwerk durch Hochziehen der Kurbel über das seitliche Loch. Muskatnüsse, die nicht länger als der Durchmesser der Befüllöffnung sind, können quer oder hochkant aufgespießt werden. Längere Muskatnüsse können nur hochkant aufgespießt werden. Für eine gute Schneidleistung ist ein möglichst mittiger Sitz der Muskatnuss sinnvoll. Beim Aufspießen nur mäßig Druck ausüben und bitte nicht auf die Kurbel hauen, da sich dadurch die Schneidplatte verformen kann.

Die Feineinstellung ist so erfolgt, dass die Dornen die Schneidfläche nicht berühren. Sollte dies dennoch geschehen, umgehend aufhören zu mahlen. Die Schneidplatte ist sonst sehr schnell zerstört. Die Feineinstellung kann durch aufschrauben und lösen der Mutter geändert werden. Die Schneidplatte kann sehr einfach und kostengünstig ausgetauscht werden.

### **Garantie:**

Auf das Mahlwerk bietet die Firma Strässler 10 Jahre Garantie. Hierbei sind unsachgemäße Handhabung und natürliche Abnutzung nicht abgedeckt.