



Herstellername /
Verantwortliche Person für die EU:
Natalie Lange - LS-LebenStil
Bogenstr. 83,
DE 22869 Schenefeld
Inhaberin: Natalie Lange
Internet: **www.ls-lebenstil.de**
Mail: info@ls-lebenstil.de
Tel. +49 4057148741

Inverkehrbringer:
Ib Laursen ApS
Øster Vedsted Vej 12
DK-6760 Ribe
E-mail: info@iblaursen.dk



- Sicherheitshinweise – Vintage Salz- & Pfeffermøhlen
- Produkt: 2-teiliges Set aus Gummiholz mit hochwertigem Keramikmahlwerk, ca. 21,5 x 5,5 cm
- 1. Allgemeine Sicherheit
- Dieses Produkt ist ausschließlich zum Mahlen und Dosieren von trockenen Gewürzen und geeigneten Lebensmitteln vorgesehen.
- Kein Spielzeug. Von Kindern fernhalten.
- Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- 2. Sichere Verwendung
- Die Møhlen ausschließlich mit trockenen, für das Keramikmahlwerk geeigneten Gewürzen befüllen.
- Das Mahlwerk nicht mit Flüssigkeiten oder feuchten Zutaten befüllen.
- Keine harten oder ungeeigneten Gegenstände in das Mahlwerk geben.
- Die Møhle nicht gewaltsam drehen, wenn das Mahlwerk blockiert ist.
- Beim Befüllen darauf achten, dass keine Gewürzkörner oder Fremdkörper in den Gewindebereich gelangen.
- 3. Geeignete Gewürze
- Geeignet sind insbesondere Salz, Pfeffer, Zimt, Muskatnuss, Kreuzkümmel oder Chili, sofern die verwendeten Stücke für das Mahlwerk geeignet sind.
- Bei sehr großen, harten oder ungewöhnlich geformten Gewürzstücken besteht die Gefahr einer Beschädigung des Mahlwerks.
- Keine Flüssigkeiten, Pasten oder ölhaltigen Mischungen einfüllen.
- 4. Einstellung des Mahlgrades
- Der Mahlgrad kann stufenlos eingestellt werden.
- Die Einstellung vorsichtig und ohne übermäßige Kraft vornehmen.
- Bei einem blockierenden Mahlwerk die Møhle nicht mit Gewalt weiterdrehen.
- 5. Material- und Pflegehinweise
- Der Møhlenkörper besteht aus Gummiholz und verfügt über ein Keramikmahlwerk sowie eine Edelstahlschraube.
- Unterschiede in Farbe und Holzmaserung sind natürliche Eigenschaften des Holzes.
- Die Møhle nicht in Wasser eintauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen.
- Zur Reinigung den Møhlenkörper mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch abwischen und anschließend vollständig trocknen.
- Das Mahlwerk trocken halten und keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- 6. Hygiene
- Vor dem ersten Gebrauch reinigen.
- Bei einem Wechsel der Gewürzsorte das Mahlwerk möglichst vollständig entleeren und trocken reinigen, um Vermischungen der Gewürze zu vermeiden.
- Die Møhle ausschließlich mit trockenen und für den menschlichen Verzehr geeigneten Gewürzen verwenden.
- 7. Verletzungs- und Beschädigungsgefahr
- Die Møhle nicht fallen lassen oder starken Stößen aussetzen.
- Vor jeder Verwendung Edelstahlschraube, Mahlwerk und Holzkörper auf Beschädigungen prüfen.
- Bei Rissen, beschädigten Bauteilen oder einem defekten Mahlwerk nicht weiterverwenden.
- 8. Lagerung
- Trocken und sauber lagern.
- Vor Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und starken Wärmequellen schützen.
- Bei längerer Nichtbenutzung vollständig entleeren und trocken lagern.
- 9. Entsorgung
- Das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Holz-, Metall- und Keramikbestandteile entsorgen.
- Herstellerhinweis
- Die Møhlen ausschließlich mit geeigneten trockenen Gewürzen verwenden und das Keramikmahlwerk nicht mit Gewalt betätigen. Vor jeder Verwendung auf Beschädigungen und festen Sitz der Edelstahlschraube prüfen. Beschädigte Møhlen dürfen aus Sicherheits- und Hygienegründen nicht weiterverwendet werden.



Vintage Salzmøhle & Pfeffermøhle ✓ 2'er Set ✓
diverse Skandinavische Farben ✓ Gummiholz
✓ hochwertiges Keramikmahlwerk ✓ Körnung
stufenlos einstellbar ✓ Edelstahlschraube und
Gravur ✓ "S" für Salz und "P" für Pfeffer ✓ ca.
21,5x5,5cm (HxØ) ✓ perfekt für alle Gewürze
Salz, Pfeffer, Zimt, Muskatnuss, Kreuzkümmel
oder Chili ✓ Danish Design by Ib Laursen ✓



Qualität von LS-LebenStil aus
Hamburg