

LS LebenStil

**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

IB
laursen
DENMARK



Vintage Salzmühle & Pfeffermühle ✓
Akazienholz ✓ Skandinavisch Braun ✓ ca.
32x6cm (HxØ) ✓ hochwertiges
Keramikmahlwerk ✓ Körnung stufenlos
einstellbar - ideal auch als Gewürzmühle,
Muskatmühle, Chilimühle ✓
Edelstahlschraube und Gravur ✓ perfekt für
grobes Salz und Pfefferkörner sowie
Gewürze wie schwarzer Pfeffer, Zimt,
Muskatnuss, Kreuzkümmel oder Chili ✓
Dänish Design by Ib Laursen ✓
Qualität von LS-LebenStil
aus Hamburg  ✓

Sicherheitshinweise für eine Pfeffermühle:

1. Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
2. Die Pfeffermühle ist ausschließlich zum Mahlen von Pfefferkörnern oder anderen geeigneten Gewürzen vorgesehen. Verwenden Sie keine feuchten oder ölhaltigen Gewürze, um Schäden zu vermeiden.
3. Von Kindern fernhalten:
 - Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Kinder sollten die Mühle nur unter Aufsicht verwenden, um Verletzungen zu vermeiden.
 - Kleinteile wie Gewürzkörner könnten eine Erstickungsgefahr darstellen.
4. Vorsicht bei scharfen Klängen.
5. Das Mahlwerk enthält scharfe Klängen oder Zahnräder. Berühren Sie diese nicht mit den Händen, um Verletzungen zu vermeiden.
6. Nicht in die Spülmaschine geben.
7. Die Pfeffermühle ist nicht spülmaschinenfest. Reinigen Sie sie nur von Hand gemäß den Pflegehinweisen.
8. Pflegehinweise beachten:
 - Reinigen Sie die Mühle mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch.
 - Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme, um das Material nicht zu beschädigen.
9. Nicht übermäßig befüllen.
10. Befüllen Sie die Mühle nicht über die empfohlene Menge hinaus, um eine optimale Funktion zu gewährleisten.
11. Von Wasser und Feuchtigkeit fernhalten.
12. Lagern Sie die Mühle an einem trockenen Ort, um Schäden an den Materialien oder am Mahlwerk zu vermeiden.
13. Nicht in die Nähe von Hitzequellen stellen.
14. Halten Sie die Mühle von Öfen, Herden und anderen Hitzequellen fern, um Materialverformungen oder Schäden zu vermeiden.
15. Richtige Einstellung verwenden.
16. Stellen Sie sicher, dass Sie die Mühle korrekt einstellen (falls einstellbar), um Schäden am Mahlwerk zu verhindern.
17. Entsorgung:
18. Entsorgen Sie die Pfeffermühle umweltgerecht gemäß den örtlichen Vorschriften für Holz-, Metall- oder Kunststoffprodukte, falls sie nicht mehr funktionsfähig ist.

