



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



100% Bambus aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern

Dieses FSC®-zertifizierte Produkt kommt von einem FSC®-zertifizierten Hersteller und das Bambusholz stammt zu 100% aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern.

- CPSR Sicherheitshinweise – XL Salz- & Pfeffermühle aus Bambus mit Keramikmahlwerk
- Produkt: XL Salz- und Pfeffermühle / Gewürzmühle aus Bambusholz
- Maße: ca. 31 x 6 cm (H x Ø)
- Material: Bambus, Keramikmahlwerk, Edelstahlachse
- Verwendung: Zum Mahlen von grobem Salz, Pfefferkörnern und geeigneten trockenen Gewürzen
- 1. Bestimmungsgemäße Verwendung
- Die Salz- und Pfeffermühle ist ausschließlich zum manuellen Mahlen von grobem Salz, Pfefferkörnern und geeigneten trockenen Gewürzen vorgesehen. Sie kann beispielsweise für schwarzen Pfeffer, geeignete getrocknete Chilistücke, Kreuzkümmel und andere mahlfähige Gewürze verwendet werden.
- Nur Gewürze verwenden, deren Größe und Härte für das Keramikmahlwerk geeignet sind. Ganze Muskatnüsse, harte Zimtstangen oder andere besonders harte Gewürze nur verwenden, wenn sie ausdrücklich für das Mahlwerk freigegeben sind.
- Die Mühle ist kein Spielzeug und darf nicht zweckfremd verwendet werden.
- 2. Sicherheit bei der Bedienung
- Die Gewürzmühle während der Verwendung sicher und fest halten
- Beim Drehen auf einen stabilen Griff achten, damit die Mühle nicht aus der Hand rutscht
- Finger nicht in das Mahlwerk oder die Mahlöffnung stecken
- Das Mahlwerk niemals mit spitzen oder scharfen Gegenständen reinigen oder blockierte Gewürzreste gewaltsam entfernen
- Bei ungewöhnlichem Widerstand die Verwendung unterbrechen und das Mahlwerk auf Verstopfungen überprüfen
- 3. Keramikmahlwerk
- Das Keramikmahlwerk ist für das Zerkleinern geeigneter trockener Gewürze bestimmt. Keramik ist hart, kann jedoch bei starken Stößen oder unsachgemäßer Belastung beschädigt werden.
- Die Mühle nicht fallen lassen oder starken Schlägen aussetzen. Bei sichtbaren Rissen, Abspätterungen oder beschädigten Mahlwerksteinen nicht weiterverwenden.
- Beschädigte Keramikteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen.
- 4. Einstellung des Mahlgrades
- Der Mahlgrad kann stufenlos eingestellt werden. Einstellungen nur entsprechend der vorgesehenen Funktion vornehmen.
- Die Einstellschraube nicht mit Gewalt überdrehen oder vollständig lösen, sofern dies nicht zur vorgesehenen Reinigung oder Befüllung erforderlich ist.
- Vor der Verwendung prüfen, ob alle Bauteile ordnungsgemäß befestigt sind.
- 5. Verwendung mit Salz und Gewürzen
- Ausschließlich trockene, für die Mahlwerk geeignete Lebensmittel einfüllen
- Feuchtes Salz, frische Kräuter, ölhaltige Pasten oder andere feuchte Zutaten können das Mahlwerk verkleben oder beschädigen.
- Bei Gewürzwechseln auf mögliche Rückstände achten, um unerwünschte Geschmacksübertragungen und den Kontakt mit unvertträglichen Zutaten zu vermeiden.
- Die Mühle nicht mit Fremdkörpern, Steinen oder anderen nicht zum Verzehr bestimmten Materialien befüllen.
- 6. Schutz vor Kindern
- Die Salz- und Pfeffermühle ist ein Küchenutensil und kein Spielzeug
- Aufgrund der Länge von ca. 31 cm und des festen Materials kann bei unsachgemäßer Verwendung Verletzungsgefahr bestehen.
- Kleine Kinder nicht unbeaufsichtigt mit der Mühle spielen lassen. Abnehmbare Kleinteile wie Schrauben außerhalb der Reichweite kleiner Kinder aufbewahren, da bei Verschlucken Erstickungsgefahr besteht.
- 7. Eigenschaften des Bambusholzes
- Bambus ist ein Naturmaterial. Unterschiede in Maserung, Färbung und Oberflächenstruktur sind materialtypisch.
- Die Mühle regelmäßig auf Risse, Spalter oder beschädigte Oberflächen überprüfen. Bei scharfen Kanten, gelosten Holzteilen oder erheblichen Beschädigungen nicht weiterverwenden.
- Dauerhafte Feuchtigkeit und starke Temperaturschwankungen vermeiden, da sich das Material verformen oder beschädigt werden kann.
- 8. Reinigung und Pflege
- Die Mühle ausschließlich von außen mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch reinigen
- Nicht in Wasser eintauchen oder unter fließendem Wasser ausspülen
- Nicht in der Spülmaschine reinigen
- Keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Lösungsmittel verwenden
- Das Mahlwerk möglichst trocken reinigen und vor dem erneuten Befüllen vollständig trocken lassen
- Keine metallischen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung des Keramikmahlwerks verwenden
- 9. Aufbewahrung und Brandschutz
- Die Salz- und Pfeffermühle auf einer ebenen, stabilen und trockenen Fläche aufbewahren.
- Nicht unmittelbar neben heißen Herdplatten, offenen Flammen, Backöfen oder anderen starken Wärmequellen platzieren.
- Aufgrund der Höhe von ca. 31 cm darauf achten, dass die Mühle nicht umkippen oder von erhöhten Flächen herunterfallen kann.
- 10. Beschädigungen und sichere Verwendung
- Vor jeder Verwendung prüfen, ob Gehäuse, Mahlwerk und Einstellschraube unbeschädigt sind.
- Bei beschädigtem Keramikmahlwerk, lockeren Bauteilen, Rissen im Bambus oder ungewöhnlichen Mahlergebnissen die Verwendung einstellen.
- Sollten Keramiksplitter oder andere Fremdkörper in das Mahlgut gelangen, dieses nicht verzehren.
- Herstellerhinweis
- Die Salz- und Pfeffermühle ausschließlich zum Mahlen geeigneter trockener Lebensmittel verwenden. Die Materialeigenschaften des Bambusholzes sowie die Pflegehinweise für das Keramikmahlwerk beachten. Sicherheitshinweise für die spätere Verwendung aufbewahren.



XL Salzmühle & Pfeffermühle | Bambus Holz |
Skandinavisch Braun | ca. 31x6cm (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 |

Qualität von LS-LebenStil aus
Hamburg  