



## Gebrauchs- und Pflegeanleitung

### Gewürzmühlen

Die Mühle ist zweifach geölt auf Basis von Leinöl und Tungöl. Final ist die Mühle gewachst auf Basis von natürlichem Bienenwachs und Karnaubawachs.

Die Gewürzmühlen sind zum Mahlen von körnigen Gewürzen wie z.B. Pfefferkörner, grobes Salz, Kümmel, Chiliflocken oder groben Kräutern mit Salz geeignet!

Zum Füllen einfach den Kopf abziehen, bis 1 cm unter Rand füllen und dann mit leichtem Druck wieder aufstecken. Zum Mahlen den Kopf im Uhrzeigersinn gegen den Rumpf drehen.

Nicht über stark dampfenden Speisen oder Töpfen mahlen, da hier die Mühle Schaden nehmen könnte und die Gewürze verklumpen.

Den Mahlgrad stellen Sie mit dem grauen Stellrad auf der Unterseite ein. Im Uhrzeigersinn - von unten gesehen - drehen für feinere, bzw. entgegen für gröbere Einstellung.

Die Mühle kann mit einem weichen, nebelfeuchten Lappen abgewischt werden. Keinesfalls unter fließendem Wasser reinigen oder eintauchen. Bitte üben Sie keinen Druck beim Abwischen aus und vermeiden Sie Feuchtigkeit, da das Holz Schaden nehmen kann und die Oberfläche fleckig werden kann.

**Viel Freude mit Ihrer Gewürzmühle!**  
**Hermann Weindl**



(zum Download)

**Hermann Weindl – Holz Schön Gemacht**

Drechsler | Holzspielzeugmacher | Zupfinstrumentenbauer

[www.holzschoen-gemacht.de](http://www.holzschoen-gemacht.de)

[info@holzschoen-gemacht.de](mailto:info@holzschoen-gemacht.de)

[@holzschoen-gemacht](https://www.instagram.com/holzschoen-gemacht)

