

Gebrauchsanleitung - Pfeffermühle

Michael Gergen
Hüttenstraße 6
D-66839 Schmelz
Tel. +49-(0) 6887-1557
info@kornkraft.de
www.kornkraft.de

Sie halten eine hochwertige Pfeffermühle mit Steinmahlwerk der Marke Kornkraft in den Händen - diese ist sofort einsatzbereit!

Bevor Sie mit dem Mahlen beginnen, beachten Sie bitte folgende Punkte:

Einstellung der Mahlfeinheit

An der Flügelmutter unterhalb des Mahlsteins kann der Feinheitgrat durch Rechtsdrehen feiner-, oder durch Linksdrehen grober eingestellt werden.

Mahlgut

Mit der Mühle können alle trockenen und ölarmen Pfeffersorten gemahlen werden. Grünen- und rosa Pfeffer können Sie mit dieser Mühle nicht mahlen.

Reinigung und Pflege

Eine Reinigung des Mahlwerks ist normalerweise nicht erforderlich. Sollte das Mahlwerk doch einmal verkleben, (z. B. durch zu ölhaltigen oder feuchten Pfeffer) so empfehlen wir eine Hand voll Reis bei mittelfeiner Einstellung durchzumahlen. Der Reis löst das verklebte Mahlgut und reinigt so das Mahlwerk.

Durch eine Oberflächenbehandlung mit Auro-Bienenwachs-balsam ist die Mühle vor Schmutz und Spritzwasser geschützt. Die Reinigung des Mühlengehäuses sollte mit einem leicht feuchten Tuch erfolgen, auf keinen Fall direkt mit Wasser.

Wartung

Das Mahlwerk besteht aus besonders harten Natursteinen (Naxos Basalt), die in Magnesit-Salzzement eingebettet sind. Die Steine haben eine sehr lange Lebensdauer. Sie sind wartungsfrei.

Um die Leichtgängigkeit der Kurbel zu erhalten, sollten Sie ca. einmal pro Jahr etwas physiologisch unbedenkliches Schmierfett (Vaseline weiß) unter die Gleitlagerscheibe auftragen.

Die Mühle sollte nicht extrem trocken (über einer Heizquelle) oder extrem feucht (Wasserdampf über einer Kochstelle) aufgestellt werden, da sich das Holz sonst verziehen kann.

Garantie

10 Jahre ab Verkaufsdatum für Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind.

Bei Garantieansprüchen rufen Sie uns bitte an. So können wir Garantiefälle schnell und unkompliziert abwickeln.

Datum und Händlerstempel



Michael Gergen
Hüttenstraße 6
D-66839 Schmelz
Tel. +49-(0) 6887-1557
info@kornkraft.de

Garantieschein bitte gut aufbewahren !