

Gebrauchsanweisung Muskatmühle



Das eingebaute Edelstahl-Mahlwerk ist nur für Muskatnüsse geeignet.

Zum Befüllen die Kurbel nach oben ziehen und die Muskatnuss in das Loch seitlich legen. Dann die Kurbel wieder langsam loslassen. Die Muskatnuss ist nun mittels Mitnehmer auf die Mahlscheibe gedrückt.

Sollte die Muskatnuss nicht in das Loch passen, bitte kleinere Muskatnüsse verwenden. Übrigens: Je Kleiner die Nuss, desto besser das Aroma.

Achtung: Der Mitnehmer im Inneren hat Spitzen. Verletzungsgefahr. Deshalb bitte nicht den Finger in das Loch stecken.

Für Kinder unter 3 Jahren nicht geeignet!



Nun zum Mahlen die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen.

Empfehlungen:

- Die Mühle mit einem weichen trockenen Tuch abwischen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Aufbewahrung an einem trockenen Ort, vor Feuchtigkeit und Hitzequellen schützen.

Holz kann bei Bedarf nachgeölt werden (z.B. Walnussöl)

Hersteller/verantwortliche Person GPSG:

Drechselstube-Hofweller

Carsten Hofweller

Brahmsstraße 6

95111 Rehau

chofweller@yahoo.de

www.drechselstube-hofweller.de

Tel.: 01573/4992420 oder 09283/898690