

Holz natürlich schön...
...direkt auf den Tisch.

Ideal für Pfeffer – Salz – Gewürze und Trockenkräuter. Die Holzmühlen gibt es in den Größen 14 cm / 18 cm / 24 cm und 30 cm. Jede einzelne Holzmühle ist ein Unikat und wurde aus einem einzelnen Holzstück (Holzkantel) gedreht. Dieses wird dann von Hand nachgearbeitet, geschliffen, eingepasst, montiert und das Mahlwerk mit Pfeffer justiert.



Design

Die schlichte, nach unten zulaufende, leicht konische Form lassen die Holzmühlen in ihrem Erscheinungsbild mit der durchgängigen Holzmaserung leicht und anmutig erscheinen. Die ausgewählten Hölzer stammen alle aus Zentraleuropa und sind hier heimisch, bis auf das Olivenholz, welches ausschließlich aus Spanien und Italien stammt.

Holzmühlen von **seleXions**



Haptik

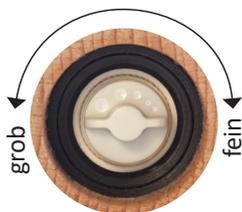
Alle seleXions Holzmühlen sind aus naturbelasemem Holz, welches nur geölt wurde. Dadurch fühlt man beim Nutzen der Mühle das Holz in seiner natürlichen Struktur. Innen ist die Mühle unbehandelt um Verklebungen und ein Übertragen des Geruchs des Behandlungsmittels auf das Mahlgut zu vermeiden. Zur Pflege der Mühle sollte man diese zum Beispiel mit Sonnenblumenöl auf der Außenseite nachreiben, dadurch bleibt die Haptik erhalten.

Fill and Go

Das Drehteil der Mühlen ist mit einem speziellen Federklemmsystem ausgestattet. Dadurch entfällt das Aufschauben und Nachjustieren der Mühlen. Man zieht das Drehteil senkrecht weg, befüllt den Mahlwerkbehälter und steckt das Drehteil wieder auf.

Präzises Hochleistungsmahlwerk

- verschleißfrei
- aus gehärteter Keramik
- härter als Stahlmahlwerke
- korrosionsfreie Mahlwerkteile
- zwei-stufiges Mahlwerk
- mit präziser Mahlgradeinstellung
- für Pfeffer, Salz, Gewürze und Trockenkräuter
- mit Fill and Go Nachfüllsystem



Mahlgrad-Einstellung

Das verschleiß- und korrosionsfreie Präzisionsmahlwerk aus gehärteter Keramik erlaubt mit dem X-Fach verstellbaren Dreh-Rad eine präzise Mahlgradjustierung für Pfeffer, Salz, Gewürze und Trockenkräuter. Das Mahlgut wird im zwei-stufigen Keramikmahlwerk zunächst grob vorgebrochen und danach im Feinbereich entsprechend der Wunschkörnung fertig gemahlen.

Unten abgebildet haben wir beispielhaft Pfeffer ungemahlen und drei verschiedenen Mahlgrade zum Vergleich dargestellt. Hierbei sieht man sehr gut die unterschiedlichen Einstellungsmöglichkeiten des Mahlgrades.

