



Handbuch

Pfeffer- & Salzmühlen



Pfeffermühlen

Stahlmahlwerk für Pfeffer

- Für Pfeffer bis max. 6 mm Ø.
- Schwarzer, weißer, roter, grüner Pfeffer und Koriandersamen lassen sich mahlen.
- Pfeffermischungen mit roten Beeren dürfen max. 15% rote Beeren enthalten. Diese sind aufgrund ihrer ätherischen Öle weich, klebrig und biegsam und können das Mahlwerk der Pfeffermühle verkleben, eine regelmäßige Reinigung von Mühle und Mahlwerk wird daher empfohlen.

u'Select



klassisch



Line Sense



NEU ab Herbst'26

Weitere Gewürzmühlen

- Chilimühle, Muskatmühle, Leinsamenmühle
- Kaffeemühle
- Multi-Gewürzmühle für grobe Gewürze
(z. B. Langpfeffer, roter Kampot, Piment, Zimt, Tonkabohnen)

Chili



Muskat



Leinsamen



Kaffee



Multi-Gewürz



GARANTIEBESTIMMUNGEN PEUGEOT

Seit jeher ist Qualität unser wichtigstes Anliegen.



Für die Peugeot-Produkte gelten folgende Garantien:

• Mahlwerke aus Stahl und Zirkonia	25 Jahre
• Leinsamenmahlwerk	5 Jahre
• Manuelle Mühlen (Gehäuse)	5 Jahre
• u'Select Einstellsystem	5 Jahre
• Elektrische Mühlen ohne Zeli (Gehäuse u. Motor)	5 Jahre
• Elektrische Mühle Zeli (Gehäuse und Motor)	2 Jahre

Diese Garantien gelten nicht für Schäden, die auf normalen Verschleiß, Stöße oder eine unsachgemäße Verwendung zurückzuführen sind. Die Garantie wird nur in Verbindung mit einem Kaufbeleg gewährleistet (ausgefüllte Garantiekarte oder Kassenbeleg).

Salzmühlen

ZIRLION Salz Mahlwerk aus Zirkonia

- Grobes, trockenes Salz bis max. 6 mm Ø
- Salzmischungen mit Kräutern oder Gewürzen (z.B. Fenchel, getr. Tomaten)

u'Select



klassisch



Line Sense



NEU ab Herbst'26

ZIRLION Salz Mahlwerk aus Zirkonia für Feuchtsalz

- Grobes, feuchtes Salz bis max. 6 mm Ø
- Salzmischungen mit Kräutern oder Gewürzen (z.B. Fenchel, getr. Tomaten)
- Mit Spirale zum Auflockern des Salzes



Salzmahlwerk aus Edelstahl

- Grobes, feuchtes Salz bis max. 4 mm Ø

u'Select



klassisch



ZIRKONIA - Ein Material ohne Kompromisse



ZIRKONIA, ein Material, das in anspruchsvollen Gebieten eingesetzt wird, wie z.B. Medizintechnik, Kosmetik, Automobilbau, Luftfahrt

Mit unübertroffenen Eigenschaften :

- **Korrosionsbeständigkeit** selbst in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit
- **Außergewöhnliche Härte**, die herkömmlicher Keramik oder Stahl überlegen ist - nur Titan und Diamant sind noch härter
- **Hohe Abriebfestigkeit**, die einen besonders feinen Mahlgrad ermöglicht, ohne dass sich das Mahlwerk aufreibt

Mahlgradeinstellungen

Klassische Einstellung über die Kopfschraube



U'Select Mahlgradeinstellung



Bedenken Sie bei der Mahlgradeinstellung das Zusammenspiel des Mahlwerkes mit der Kopfschraube.

Wenn Sie den Mahlgrad von grob auf fein stellen möchten, machen Sie dies bitte stufenweise und fügen Sie einzelne Mahlvorgänge ein, damit sich das Mahlgut nicht im Mahlwerk verkantet.

Bei jeder Stufe, die das Mahlwerk mit u'Selectsystem und Kopfschraube feiner gestellt wird, muss die Kopfschraube entsprechend gelockert werden.

Für ein optimales Mahlergebnis sollte die Mühle bis max. $\frac{3}{4}$ befüllt sein, damit das Mahlgut nachrutschen kann.

Bitte beachten Sie, dass Mahlaussetzer in den groben Mahlgradeinstellungen normal sind. Nach 2-3 Leerdrehungen greift das Mahlwerk das nachrutschende Mahlgut wieder. Dies ist meist nur bei einer Pfeffermühle aufgrund der Körnung des Mahlguts der Fall.

Anwendungs-u. Pflegehinweise

- **Nutzen** und **Lagern** Sie Ihre Mühle nicht in unmittelbarer Nähe von Feuchtigkeit (kochende Dämpfe, feuchte Oberflächen, Spülbeckennähe) 
- Vor einer **Neubefüllung** leeren Sie die Mühle komplett und klopfen Sie leicht die Mahlgutreste aus der Mühle. Dadurch werden Ablagerungen entfernt und sowohl die Qualität des Mahlguts und die Funktion der Mühle erhalten.
- **Gewöhnliche Reinigung:** Das Mahlwerk und das untere Gehäuse können Sie mit einer groben trockenen Bürste reinigen. Den Korpus reinigen Sie mit einem trockenen Microfasertuch.
- Falsch gelagertes Mahlgut (nicht luftdichte Verpackungen) können zu **Feuchtigkeit** in Mühle und Mahlwerk führen.
- **Reinigung bei Feuchtigkeit oder Ablagerungen:** Füllen Sie 1 TL ungekochten Reis in die Mühle. Lassen Sie dies über Nacht stehen. Füllen Sie am nächsten Tag einen neuen TL ungekochten Reis ein und mahlen diesen auf allen Mahlgradeinstellungen durch. Hier hat das Mahlergebnis noch keinen Rückschluss auf Erfolg. Dies dient lediglich der Reinigung von Mühle und Mahlwerk. Anschließend können Sie die Mühle wieder mit dem passenden Mahlgut befüllen.

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie in unseren FAQ unter:

de.peugeot-saveurs.com/de_de/inspiration/FAQ



Bei **Fragen** oder **Problemen** stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Nutzen Sie dafür bitte das **Kontaktformular** auf unserer Homepage de.peugeot-saveurs.com oder schreiben Sie uns eine E-Mail an:

kundenservice@peugeot-saveurs.com

Peugeots Erbe

Mehr als 200 Jahre Geschichte



85% unserer Produkte werden in Frankreich hergestellt



Französische Manufaktur im Département Doubs in Quingey



Umweltfreundliche Farben und Lacke (wasserbasiert)



Zwei Millionen Holzmühlen und Korkenzieher werden pro Jahr vor Ort gedreht, lackiert und montiert



Holz aus lokalen PEFC-zertifizierten Wäldern (Umkreis von 100 km um das Werk in Frankreich)



Recycling von Holzhackschnitzeln für den Energiesektor



Für weiteres Zubehör, Gewürze und Informationen sprechen Sie gerne Ihren Händler vor Ort an.

Tolle Rezeptideen und mehr Informationen finden Sie auch auf unserer Website:

<https://de.peugeot-saveurs.com/>



Art.Nr. 197322



Peugeot Saveurs Deutschland GmbH
Industriestr. 45
48629 Metelen
Telefon: +49 (0) 25 56/9 02 11-47
kundenservice@peugeot-saveurs.com
<https://de.peugeot-saveurs.com/>