



SET ÉPICES WMF



Set 3 moulin à épices



Set 4 petits pots à épices

Pour des saveurs et des arômes inédits

Set 4 pots/saupoudreurs à épices



Données techniques

- Cromargan®, acier inoxydable 18/10
- H 9cm, Ø 5,3cm ; env. 100ml

Spécificités

- Les pots de conservation, parfaitement hermétiques, comportent 4 types de bouchons avec des perforations différentes adaptées à la taille des épices :
 - Avec des petits trous pour saupoudrer
 - Avec un tamis pour « filtrer »
 - Avec une demi-ouverture pour des épices entières
 - Avec ouverture pleine pour stocker des épices plus grosses
- Les pots passent au lave-vaisselle

Set 3 moulins à épices

Données techniques

- Matériaux : verre, acier inoxydable Cromargan®, acier inoxydable 18/10, céramique
- H 14cm

Ce qui fait la différence

- Le broyeur en céramique breveté
 - Ce matériau, plus dur que l'acier, lui confère une résistance extrême face à la corrosion (indispensable pour le sel).
 - Il assure une parfaite neutralité du goût.
 - Il est doté d'une molette de réglage pour moudre plus ou moins finement (fin = sens des aiguilles d'une montre / plus gros = sens contraire) et comporte un système de mouvement avec retour automatique (tourner toujours dans le même sens et ne pas faire de va-et-vient).
 - Il est situé dans la partie supérieure du moulin ce qui permet, après utilisation, de conserver le plan de travail plus propre.
 - Il est garanti 10 ans
- Le contenant en verre
 - Matériaux sain
 - Large ouverture pour verser plus facilement les épices à l'intérieur
 - La transparence du verre permet de voir le niveau des épices



Le set de 3 moulins est livré avec :

- Une planche de 3 étiquettes autocollantes
- 1 sachet de 50g de gros sel et 1 sachet de 27g de poivre noir

■ Le bouchon

- Bouchon aromatique qui permet de préserver les saveurs des épices et les protège de l'humidité.
- Si l'on garde le bouchon fermé pendant que l'on broie les épices, cela permet ensuite de verser la juste dose sur la préparation

Astuce d'utilisation :

Des résidus d'épices particulièrement grasses, comme la noix de muscade, peuvent gêner le bon fonctionnement du broyeur. Dans ce cas, nous préconisons de moudre du gras sel jusqu'à leur complète délimitation. Vous pouvez également les rincer à l'eau claire et le faire ensuite sécher pendant 2 jours environ.

