



LES INSTRUMENTS DU GOÛT

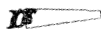
Isen

Moulin à poivres longs

Long pepper mill

Mühle für Langpfeffer

Molen voor lange peper



1812 Scies - Saws - Sägen



1840 1^{er} moulin à café
First coffee mill
Erste Kaffeemühle



1874 1^{er} moulin à poivre de table
First pepper mill for the table
Erste Tisch-Pfeffermühle



1882 Grand bi



1890 Type 3



1960 Peugimix



1982 205 un sacré numéro



1997 1^{er} moulin à poivre électrique
First electric pepper mill
Erste elektrische Pfeffermühle



2018 Paris Icône



FR Peugeot a obtenu le prestigieux label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Une marque de reconnaissance de l'Etat, mise en place pour distinguer les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

EN Peugeot has officially been awarded the prestigious EPV label. This state-issued accolade pays tribute to French companies that have achieved the highest levels of traditional and industrial expertise.

D Das Know-how von Peugeot wurde durch Vergabe des namhaften Labels "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV, Unternehmen des lebendigen Kulturerbes) anerkannt. Dabei handelt es sich um eine staatliche Auszeichnung für französische Unternehmen mit einem herausragenden handwerklichen und gewerblichen Know-how.

NL De vakkennis van Peugeot is beloond geworden door de toekenning van het prestigieuze keurmerk Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Een blijk van erkenning door de overheid dat is ingesteld om Franse bedrijven met uitstekende ambachtelijke en industriële vakkennis te onderscheiden.

Saveurs d'épices

Moulins à poivre,
Moulins à sel et sel humide,
Moulins à muscade,
Moulins à piment,
Moulins à graines de lin.

Saveurs de café

Moulins à café,
Cafetières à piston.

Couteaux

Couteaux de cuisine,
Couteaux à steak,
Planches à découper.

Accessoires de la saveur

Set d'assaisonnement.

Saveurs de vin

Tire-bouchons,
Verres de dégustation,
Carafes,
Rafraîchisseurs,
Set de dégustation whisky,
Accessoires du vin.

Cuisson

Plats céramique four,
Mijoteuses céramique feu.

Depuis plus de 200 ans, Peugeot imagine, dessine, conçoit et fabrique les objets de votre quotidien, avec comme seule ambition de faciliter l'usage et d'offrir le meilleur de l'expression du goût.

Cette ingéniosité sans cesse renouvelée a fait de la marque Peugeot la référence incontestable du moulin à poivre, à sel ou à café.

Cet engagement au service de la saveur se double d'une exigence exemplaire sur la qualité des produits et la performance des mécanismes.

À chaque épice un mécanisme spécifique conçu pour exprimer au mieux sa richesse organoleptique, sa singularité, son imaginaire.

Fort de cette expérience des saveurs, Peugeot a étendu son expertise à l'univers du vin. Entre arômes qui se révèlent au nez et plaisir ressenti au palais, c'est tout un monde de passionnés qui redécouvre l'art de servir, déboucher, décanter et déguster les merveilles qu'offre la vigne.

Porté par son héritage, Peugeot explore d'autres univers de la sublimation de la saveur et crée de nouveaux instruments du goût pour accompagner votre manière de découper, émincer, râper, cuire...

L'occasion de redécouvrir l'immense richesse que nous offrent de fabuleux terroirs si proches, si familiers et dont nous faisons les terrains de plaisir et d'expérience de votre palais. À votre goût.

Sous vos yeux, une forme familière ou surprenante, imaginée pour correspondre à toutes les inspirations d'aujourd'hui et de demain, qui incarne l'art de vivre à la française.

À votre oreille, un bruit unique, celui du poivre qui sous les dents d'un mécanisme à la précision ciselée, se transforme en saveurs et annonce une expérience du goût.

Sous la main le toucher d'une matière de bois, de métal ou de verre, qui évoque le savoir-faire de l'homme, l'ergonomie parfaite et qui éveille les sens.

Au nez, les notes d'un nectar inconnu qui sublimeront le plat issu de votre tour de main.

Dans votre palais, l'émotion d'une épice fraîchement moulue comme une invitation à s'aventurer toujours plus loin dans l'art culinaire.

Avec comme signature unique depuis plus de 200 ans, celle d'une manufacture française et familiale et la volonté d'excellence au service de tous les instruments du goût.

EN PEUGEOT COLLECTIONS

Saveurs d'épices

Pepper mills,
Salt and wet sea salt mills,
Nutmeg mills,
Whole chili pepper mill,
Flaxseed mills.

Saveurs de café

Coffee mills,
French coffee press.

Knives

Chef knives,
Paring knives,
Steak knives,
Cutting boards.

Table and kitchenware accessories

Seasoning sets.

Saveurs de vin

Corkscrews,
Tasting glasses,
Decanters,
Cooling bags,
Buckets,
Whisky taster.

Cooking

Ceramic ovenware,
Ceramic stovetop cookware.

For more than 200 years, Peugeot has been imagining, designing and manufacturing objects for your daily life, aiming for ease of use and the truest expression of flavors. This constantly renewed engineering prowess has made the Peugeot brand the undisputed benchmark for mills.

Our commitment to flavor is backed up by attention to the quality of products and performance of the mechanisms.

For each spice, a specific mechanism has been designed to best express its organoleptic splendor, its singularity, its imagination.

Building on this experience with flavors, Peugeot has extended its expertise to the world of wine. Between aromas experienced by the nose and the pleasure felt around the palate, passionate people are rediscovering the art of serving, uncorking, decanting and tasting the wonders proffered by the vine.

Driven by our heritage, Peugeot explores the many worlds of flavor and creates new instruments of taste to enhance your way of cutting, slicing, grating, cooking.

The opportunity to rediscover the immense wealth offered to us by fabulous terroir so close, so familiar, and to turn them into playgrounds for your palate's pleasure and experience. As you like it.

In front of your eyes, a form, familiar or surprising, designed to evoke all the inspirations of today and tomorrow, and embodying the French art of living.

In your ear, a unique sound, that of pepper under the teeth of a chiseled precision mechanism, that releases flavors and announces an experience of taste.

In your hand, the tactile materiality of wood, metal or glass, which attests to expert craftsmanship and ergonomics, while awakening the senses.

For the nose, the notes of an unknown nectar that will permeate the dishes prepared in your kitchen.

Around your palate, the emotion of a freshly ground spice, like an invitation to venture further into the culinary arts.

With a unique signature for more than 200 years, that of a French family manufacturing and excelling in the service of the instruments of taste.

D PEUGEOT KOLLEKTION

Saveurs d'épices

Pfeffermühlen,
Mühlen für trockenes Salz und Meersalz,
Muskatmühlen,
Chilimühlen,
Leinsamenmühle.

Saveurs de café

Kaffeemühlen.

Messer

Kochmesser,
Steakmesser,
Schneidebretter.

Küchenutensilien

Gewürzset.

Saveurs de vin

Korkenzieher,
Weingläser,
Karaffen,
Whisky-Verkostungsset.

Kochen

Keramik-Geschirr,
Kochgeschirr aus Keramik.

Seit über 200 Jahren kreiert, konzipiert, entwickelt und fertigt Peugeot für Sie Produkte des täglichen Lebens. Höchstes Ziel ist dabei die Benutzerfreundlichkeit, um zu einer harmonischen Geschmacksentfaltung beizutragen.

Durch ihren konstanten Erfindungsreichtum konnte sich die Marke Peugeot als unumstrittene Referenz bei Pfeffer-, Salz- und Kaffeemühlen etablieren.

Dieses Engagement im Dienste des Geschmacks ist mit höchsten Ansprüchen hinsichtlich der Produktqualität und Leistung der Mechanismen verknüpft.

Für jedes Gewürz wurde ein spezieller Mechanismus entwickelt, der seine sensorischen Qualitäten, seine Charakteristik und Symbolkraft optimal zum Ausdruck bringt.

Seine Erfahrung mit kulinarischen Genüssen nutzte Peugeot, um sein Know-how auf die Welt der Weine auszuweiten. Ob Duftaromen oder Gaumenfreuden, die Marke genießt bei passionierten Weinkennern einen Ruf, wenn es darum geht, Perlen des Weinbaus fachgerecht zu servieren, zu entkorken, zu dekantieren und zu verkosten.

Sein reiches Erbe führt Peugeot heute in andere Geschmackswelten. Die Marke entwickelt neue Küchenutensilien, um Sie beim Schneiden, Raspeln, Reiben und Garen zu begleiten.

Dabei gilt es auch den großen Reichtum regionaler Kochkünste wiederzuentdecken, die uns wohlvertraut sind und dem Gaumen unvergessliche Sinneserfahrungen verheißen. Ganz nach Ihrem Geschmack.

Eine Augenweide in wohlbekannter oder innovativer Form, um der Inspiration von heute und morgen Rechnung zu tragen und französische Lebenskunst perfekt zu verkörpern.

Unter dem hochpräzisen Mahlwerk, mit unverwechselbarem Klang, verwandelt sich Pfeffer in ein Aroma, das neue Geschmackserlebnisse verspricht.

Die Haptik von Holz, Metall oder Glas verkörpert perfekte Ergonomie und weckt die Sinne.

Das Bouquet unbekannter Duftstoffe rundet das von geübter Hand zubereitete Gericht ab.

Der Gaumen erkennt die Empfindung eines frisch gemahlenen Gewürzes als Einladung, sich in der Kochkunst immer weiter vorzuwagen.

Seit über 200 Jahren sind unsere Produkte geprägt von der einzigartigen Signatur einer französischen Manufaktur in Familienhand und deren Exzellenz im Dienste aller Küchenutensilien.

NL DE COLLECTIES PEUGEOT

Saveurs d'épices

Pepermolen,
Zoutmolen (voor droog en voor nat zout),
Nootmuskaatmolen,
kruidenmolen,
Lijnzaadmolen.

Saveurs de café

Koffiemolen,
Cafetière.

Messen

Keukenmessen,
Steakmessen,
Snijplanken.

Accessoires

Olie-en azijnstel.

Saveurs de vin

Kurkentrekker,
Degustatieglazen,
Karaffen,
Koelers,
Degustatie set Whisky,
Wijnaccessoires.

De cuisson

Keramische ovenschotels,
Keramische stoofpotten geschikt voor het kookvuur.

Al meer dan 200 jaar bedenkt, ontwerpt, ontwikkelt en fabriceert Peugeot de voorwerpen uit uw dagelijks leven met als enige ambitie om het gebruik ervan te vergemakkelijken en te zorgen dat smaken het best tot hun recht komen.

Die vindingrijkheid, die steeds vernieuwd wordt, heeft van het merk Peugeot de onmiskenbare referentie gemaakt van de peper-, de zout- en de koffiemolen.

Peugeot stelt zich niet alleen in dienst van de smaak, maar stelt de hoogste eisen aan de kwaliteit van de producten en de prestatie van de maalwerken.

Elke specerij heeft zijn specifieke maalwerk dat is ontworpen om het best zijn specifieke kleur, geur en smaak tot uitdrukking te brengen.

Op basis van zijn ervaring met smaken heeft Peugeot zijn expertise uitgebreid naar de wereld van de wijn. Geurige aroma's, goddelijke smaken... de echte liefhebbers herontdekken de kunst van het serveren, het ontkurken, het decaneren en het proeven van al het heerlijks dat de wijnwereld te bieden heeft.

In het verlengde van zijn rijke verleden onderzoekt Peugeot ook andere gebieden van de sublimering van de smaak en ontwerpt nieuwe instrumenten om u het snijden, raspen en bereiden makkelijker te maken.

Zo kunt u de immense rijkdom ontdekken van al die prachtige en bekende streekproducten en genieten van die rijkdom aan smaken.

Met uw ogen ziet u een bekende of verrassende vorm, ontworpen voor alle inspiratie van vandaag en morgen, die de Franse levenskunst belichaamt.

Met uw oren hoort u een uniek geluid, dat van de peper die door de tanden van een uiterst precies maalwerk wordt omgevormd tot een smaakexplosie en een voorbode is van een smaakervaring.

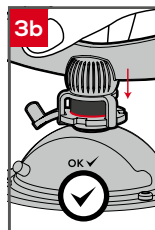
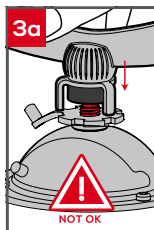
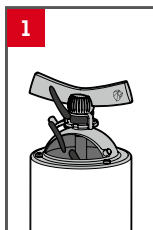
Met uw hand voelt u het hout, metaal of glas dat vakkundig gevormd is en een perfecte ergonomie heeft die de zintuigen wakker schudt.

Met uw neus neemt u de noten waar van een onbekende nectar die het gerecht dat u heeft bereid nog verder zal sublimeren.

Met uw gehemelte roept u de emotie op van een versgemalen specerij die u uitnodigt om steeds een stapje verder te gaan in de culinaire kunst.

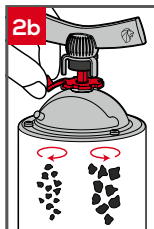
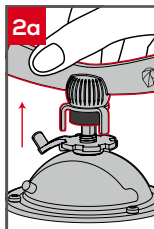
Dit alles met de unieke signatuur van een ruim twee eeuwen oud Frans familiebedrijf en met het streven naar uitnemendheid in dienst van de smaak.

**REMPILIR / FILL
FÜLLEN / VULLEN**



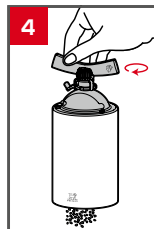
Enfoncer la poignée au maximum avant de moudre
Push the handle to the maximum before use
Drücken Sie den Griff vor Gebrauch ganz nach unten
Druk het handvat goed aan

**RÉGLAGE DE LA MOUTURE / ADJUSTING THE GRIND
EINSTELLEN DES MAHLGRADES / REGEN VAN DE MAALGRAAD**

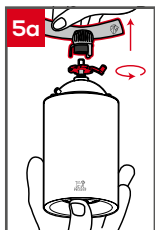


Soulever la poignée pour tourner la molette de réglage
Lift the handle to turn the thumbwheel
Heben Sie den Griff an, um das Einstellrad zu drehen
Het handvat optillen om het instelwiel te verstellen

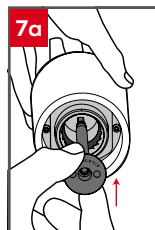
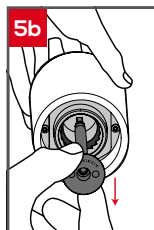
**MOUDRE / GRIND
MAHLEN / MALEN**



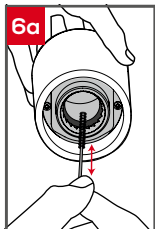
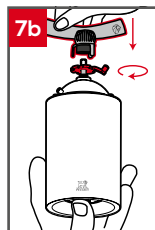
DÉMONTÉ, UNE FOIS VIDE / DISASSEMBLE ONCE EMPTY
ERST ENTLÉEREN, DANN ZERLEGEN / EENS LEEG, OPENMAKEN



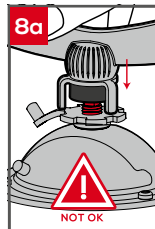
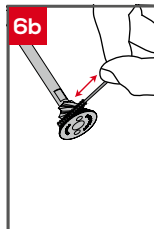
Enlever la poignée et la roue crantée
 Remove the handle and the thumbwheel
 Entfernen Sie den Griff und das Einstellrad
 Verwijder het handvat en het instelwiel



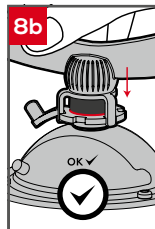
Remonter le mécanisme, la molette et la poignée
 Reassemble the mechanism,
 the thumbwheel and the handle
 Setzen Sie das Mahlwerk, das Einstellrad
 und den Griff wieder ein
 Het mechanisme, instelwiel en handvat
 opnieuw monteren



Nettoyer
 Clean
 Reinigen
 Reinigen



Enfoncer la poignée au maximum avant de mouler
 Push the handle to the maximum before use
 Drücken Sie den Griff vor Gebrauch ganz nach unten
 Druk het handvat goed aan



FR CONSEILS

Le mécanisme de votre moulin a été spécialement conçu pour sublimer vos poivres longs et gros grains de poivres. Il permet également de moudre certaines épices séchées, de gros gabarit telles que : Poivre de Jamaïque, cardamome, cumin, graine de coriandre, clou de girofle, badiane (en cassant les branches), fève tonka séchée (en les coupant en 2 si besoin). Réservez exclusivement votre moulin à ces poivres ou à ces épices séchées (pré-découper si besoin).

Ne pas utiliser avec du sel.

Conservez-le à l'abri de la lumière et de l'humidité.

NETTOYAGE

Pensez à nettoyer régulièrement votre moulin avec un chiffon doux (évitiez surtout le lave-vaisselle). Il n'en sera que plus resplendissant sur votre table.

Si besoin, entre 2 poivres ou épices très parfumés, nettoyez le mécanisme avec l'accessoire de nettoyage fourni (Page 18, 19).

GARANTIE

Le bois utilisé pour les moulins Peugeot provient de forêts européennes labellisées PEFC™. Chaque moulin est assemblé en France dans notre site de Franche-Comté. Votre moulin est garanti 5 ans à partir de la date d'achat. Son mécanisme Peugeot est

garanti sans limitation de durée. Ces garanties s'entendent hors usure normale, hors choc et pour une utilisation du moulin conforme à cette notice. La garantie n'est accordée que si elle est accompagnée d'une preuve d'achat (carte de garantie dûment remplie, ticket de caisse ou enregistrement sur notre site peugeot-saveurs.com).

EN TIPS & TRICKS

The mechanism of your mill has been specially designed to get the very best of long peppers and very large peppercorns.

It also works for some dry spices such as : Jamaica pepper (allspice), cardamom, cumin, coriander seeds, cloves, star anise (precut), dry tonka bean (precut if needed).

Use only your mill for these long peppers, large peppercorns or some dry spices, precut if needed.

Do not use your mill for salt.

Keep away from bright, light and moisture.

CLEANING

Take care to clean your mill regularly with a soft cloth (never use a dishwasher), to make it all the more impressive as an asset for your table.

Clean the mechanism after use of some rich in flavour spices with the cleaning tool provided. (Page 18, 19).

GUARANTEE

All wood used for Peugeot mills comes from PEFC™-certified European forests. Each mill is assembled in France, at our site in the Franche-Comté.

Your mill comes with a 5-year guarantee from the date of purchase. Its Peugeot mechanism has a lifetime guarantee. These guarantees do not cover normal wear, accidental damage or any use of the mill not in accordance with this manual. The guarantees are void without proof of purchase (a duly completed guarantee card or sales receipt or registration on our website: peugeot-saveurs.com).

D EMPFEHLUNGEN

Die Mechanik Ihrer Mühle wurde speziell konzipiert, um das Wesentliche aus Ihren langen und großen Pfefferkörnern herauszuholen.

Das Mahlwerk eignet sich auch für einige trockene Gewürze wie: Jamaikapfeffer (Piment), Kardamom, Kümmel, Koriandersamen, Nelken, Sternanis (vorgeschnitten), trockene Tonkabohne (vorgeschnitten, falls erforderlich).

Verwenden Sie Ihre Mühle nur für diese langen und großen Pfefferkörner oder einige trockene Gewürze, falls erforderlich.

Nicht für Salz verwenden.

Bewahren Sie Ihre Mühle vor Licht und Feuchtigkeit geschützt auf.

REINIGUNG

Reinigen Sie die Mühle regelmäßig mit einem weichen Tuch (keine Geschirrspülmaschine). So behält die Mühle jederzeit ihr elegantes Aussehen auf dem Tisch.

Reinigen Sie den Mechanismus nach dem Gebrauch aromahaltiger Gewürze mit dem mitgelieferten Reinigungszubehör. (Seite 18-19)

GARANTIE

Das für die Peugeot-Mühlen verwendete Holz stammt aus europäischen Wäldern, die PEFC™-zertifiziert sind. Jede Mühle wird in Frankreich an unserem Standort im Département Franche-Comté montiert.

Auf Ihre Mühle besteht eine fünfjährige Garantie ab Kaufdatum. Auf den Peugeot-Mechanismus wird in Deutschland eine Garantie von 25 Jahren gewährt. 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, Kassenbeleg oder Anmeldung auf unserer Website peugeot-saveurs.com).

NL TIPS

Het mechanisme van uw molen is speciaal ontworpen om de lange pepers en grove peperkorrels nog beter tot hun recht te laten komen.

Het is ook geschikt voor sommige droge kruiden zoals: Jamaicaanse peper, kardemom, komijn, korianderzaden, kruidnagel, steranijs (voorgesneden), droge tonkaboon (voorgesneden indien nodig). Gebruik alleen uw molen voor deze lange pepers, grove peperkorrels of sommige droge kruiden (voorgesneden indien nodig). Niet gebruiken voor zout.

Bewaar hem op een donkere, droge plaats.

REINIGEN

Denk eraan om uw molen regelmatig schoon te maken met een zachte doek (vermijd zeker de vaatwasser). Hij zal alleen nog meer schitteren op uw tafel.

Indien nodig reinig uw molen na gebruik van aromatische kruiden met het bijgeleverde doekje. (p. 18, 19)

GARANTIE

Het hout dat gebruikt wordt voor de molens van Peugeot is afkomstig uit Europese bossen met PEFC™-certificatie. Elke molen is vervaardigd in Frankrijk op onze productielocatie in de Franche-Comté.

Uw molen heeft 5 jaar garantie vanaf de

aankoopdatum. Het Peugeot-maalwerk heeft een onbeperkte garantie. Deze garanties gelden niet voor normale slijtage, stoot- en valschade en voor elk gebruik van de molen dat niet conform deze gebruiksaanwijzing is. De garantie geldt uitsluitend op vertoon van een aankoopbewijs (correct ingevuld garantiebewijs, kassabon of registratie op onze site peugeot-saveurs.com).

ES CONSEJOS

El mecanismo de este molinillo ha sido especialmente concebido para realzar el sabor de sus pimentas largas y pimentas de amplio diametro.

También es apto para algunas especies tal como : "Pimienta" de Jamaica, cardamomo, comino, semillas de cilantro, clavos, anis estrellado (precortadas), haba tonka seca (precortar cuando sea necesario).

Use el molinillo únicamente y exclusivamente con pimentas largas o pimentas de amplio diametro, o estas especias secas (precortadas cuando sea necesario).

No usar el molinillo para moler sal.

Guárdelo en un lugar al abrigo de la luz y de la humedad.

LIMPIEZA

Limpie periódicamente el molinillo con un paño suave (evite especialmente el lavavajillas). De este modo, estará mucho más resplandeciente en su mesa.

Limpie el mecanismo después de uso con especias de fuerte sabor con el accesorio de limpieza suministrado. (Página 18, 19)

GARANTÍA

La madera empleada en la fabricación de los molinillos Peugeot procede de bosques europeos con certificación PEFC™. Nuestros molinillos se montan en Francia, en nuestras instalaciones situadas en el departamento de Franco Condado.

Este molinillo tiene una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra. Su mecanismo Peugeot está cubierto por una garantía de por vida. Estas garantías no cubren el desgaste normal, los golpes y tendrán validez siempre y cuando se respeten estas instrucciones de uso del molinillo. Para que la garantía tenga validez, deberá acompañarse de una prueba de compra (documento de garantía debidamente cumplimentado, tique de caja o registro en nuestra página web peugeot-saveurs.com).

PT CONSELHOS

O mecanismo do seu moinho foi especialmente concebido para sublimar as suas pimentas longas e grandes grãos de pimenta. Também permite moer algumas especiarias secas de grandes tamanhos como a pimenta de Jamaica, cardamomo, cominho, semente de coentro, cravo da Índia, anis estelado (galhos quebrados), favas de Tonka secas (corte a meio se necessário).

Reserve exclusivamente o seu moinho com estas pimentas ou especiarias secas (cortadas se necessário).

Não utilizar com sal.

Mantenha-o ao abrigo da luz e da humidade.

LIMPEZA

Não se esqueça de limpar regularmente o seu moinho com um pano macio (evite a máquina de lavar loiça) assim será mais resplandecente na sua mesa.

Se necessário entre 2 pimentas ou especiarias muito perfumadas, limpe o mecanismo com o acessório fornecido. (Página 18,19)

GARANTIA

A madeira utilizada para os moinhos Peugeot provém de florestas europeias com certificação PEFC™. Cada moinho é feito em França nas nossas instalações de Franco-Condado.

O seu moinho tem uma garantia de 5 anos a partir da data de compra. O seu mecanismo Peugeot tem garantia ilimitada. Estas garantias não incluem o desgaste normal, o choque e destinam-se a uma utilização do moinho em conformidade com este manual.

A garantia apenas é válida se for acompanhada de um comprovativo de compra (certificado de garantia devidamente preenchido, recibo ou registo no nosso site peugeot-saveurs.com).

IT CONSIGLI

Il meccanismo della macina è stato concepito appositamente per esaltare il meglio del pepe lungo e dei grandi grani di pepe.

È adatto anche per alcune spezie secche come: pepe della Jamaica, cardamomo, cumino, semi di coriandolo, chiodi di garofano, anice stellato (pretagliato), fava Tonka secca (pretagliata se necessario).

Utilizzare la macina esclusivamente per questo pepe lungo, grani di pepe o per alcune spezie secche, pretagliate se necessario.

Non utilizzare il sale per la macina.

Conservate al riparo da luce e umidità.

PULIZIA

Pulire la macina regolarmente con un panno morbido (non mettere in lavastoviglie), affinché possa risplendere sulla vostra tavola.

Pulire il meccanismo della macina dopo l'utilizzo delle spezie ricche di sapore con il kit di pulizia in dotazione. (Pagina 18, 19)

GARANZIA

Il legno utilizzato per i macinini Peugeot proviene da foreste europee certificate PEFC™. Ogni macinino è assemblato in Francia presso il nostro sito della Franche-Comté.

Il macinino è garantito 5 anni dalla data di acquisto. Il meccanismo Peugeot ha una garanzia illimitata. Le garanzie sono valide a eccezione della normale usura, degli urti e per un utilizzo del macinino conforme alle presenti istruzioni. La garanzia è concessa soltanto se accompagnata da prova di acquisto (scheda di garanzia debitamente compilata, scontrino o registrazione sul sito peugeot-saveurs.com).

S TIPS

Kvarnens mekanism är speciellt utformad för att förhöja smaken på extra stora pepparkorn samt lång peppar.

Mekanismen fungerar även utmärkt för torra kryddor såsom kardemumma, korianderfrön, nejlika, stjärnanis, tonka bönor och kryddpeppar.

Använd din kvarn endast till dessa typer av peppar och torra kryddor.

Använd ej kvarnen till salt.

Ska skyddas mot ljus och fukt.

RENGÖRING

Rengör din kvarn regelbundet med en fuktig trasa, diska ej i maskin.

Vid behov rengör malverket med det medföljande verktyget.

GARANTI

Träslaget som används till Peugeot-kvarnarna kommer från europeiska skogar med PEFC™-certifiering. Varje kvarn monteras i Frankrike vid vår anläggning i Franche-Comté.

Denna kvarn, samt inställnings systemet u'select, har en garanti på 5 år från inköpsdatumet. Peugeot mal mekanism har livstids garanti. Garantin gäller under förutsättning av normal användning enligt anvisningar och gäller ej om den tappats eller utsatts för onormalt slitage. Garantin beviljas endast om den åtföljs av ett inköpsbevis (korrekt ifyllt garantibevis, kassakvitto eller registrering på vår hemsida peugeot-saveurs.com).

RU ЕКОМЕНДАЦИИ

Механизм мельницы был специально разработан для измельчения длинного перца, а также крупных зерен перца. Кроме того, мельница может измельчать некоторые виды крупных сухих пряностей, такие как: Ямайский перец, кардамон, тмин, семена кориандра, гвоздика, бадьян (сломав веточки), сухие бобы тонка (при необходимости разрезая пополам).

Используйте мельницу только для этих видов перца или сухих пряностей (при необходимости предварительно разрежьте их).

Не используйте с солью.

Храните ее вдали от света и влаги.

ОЧИСТКА

Регулярно очищайте мельницу мягкой тканью (не следует мыть в посудомоечной машине). От этого она будет выглядеть только лучше.

Перед тем как измельчать перец другого вида или очень ароматные пряности при необходимости очистите механизм, используя прилагающееся приспособление для очистки (стр. 18, 19).

ГАРАНТИЯ

Дерево для мельниц Peugeot поступает из европейских лесов, отмеченных знаком PEFC™.

Каждая мельница собрана во Франции на нашем заводе во Франш-Конте и имеет гарантию 5 лет со дня покупки. На механизм Peugeot действует пожизненная гарантия. Эти виды гарантии исключают естественный износ, удары и использование без соблюдения положений данного руководства. Гарантия действительна только при предъявлении подтверждения акта покупки (правильно заполненный гарантийный талон, чек или регистрация на нашем сайте peugeot-saveurs.com).

3 アドバイス

このペッパーミルのメカニズムは、ロングペッパーや大き目のペッパー粒が引き立つように特別に設計されています。

また、オールスパイス、カルダモン、クミン、コリアンダーシード、クローブ、スターアニス(プレカット)、乾燥トンカ豆(必要に応じてプレカット)等の乾燥スパイスにもご使用いただけます。

こちらのミルはこれらのロングペッパーや大き目のペッパー粒、乾燥スパイス(必要に応じてプレカットしたもの)にのみお使いください。

お塩にはご使用いただけません。

湿度の高い場所や、直射日光の当たる場所は避けて保管してください。

お手入れ方法

やわらかい布などで定期的にミルを拭いてください(水洗い不可。食洗機は絶対に使用しないでください)。香り豊かなスパイスをご使用後は、付属のクリーニングツールを使って掃除してください。(ページ18, 19参照)

保証

Peugeotミルに使用されている木材は、PEFC™森林認証を受けているヨーロッパの森林から来ています。フランスのフランシュ=コンテ地域にある工場で組み立てられています。

ミルは購入日から5年間保証されます。また、Peugeotのギアのメカニズムには無期限保証がついています。これらの保証は自然劣化、落下や衝撃による損傷には適用されません。また、この取扱説明書に記載通りの使用を前提と

しています。保証は購入の証明(購入日と店舗名が記載された保証書またはレシートがないと適用されません)。

C 提示及技巧

研磨器磨芯专门设计用于研磨草拔以及体积较大的胡椒颗粒。

这款研磨器可以用于研磨晒干的香料，如：牙买加胡椒(甜胡椒)、小豆蔻、小茴香、胡荽子、丁香、八角茴香(按规格裁切再研磨)、晒干的零陵香豆(如必要请按规格裁切再研磨)。

使用这款研磨器研磨草拔，体积较大的胡椒颗粒或者一些晒干的香料，如必要请按规格先裁切再研磨。

请勿使用这款研磨器研磨任何盐。

保存于避光和干燥处。

清洁

经常使用柔软干布擦拭您的研磨器(请勿使用洗碗机)，让您的研磨器作为您桌面资产最让人赏心悦目的一部分。

研磨富含香气的香料以后，请使用附送的清洁工具清理磨芯。

质保

研磨器所用的木材产自经过PEFC™认证的欧洲森林每个研磨器都在法国弗朗什-孔泰工厂组装。

研磨器从购买之日起保修5年。标致磨芯可永久保修。正常磨损和意外损坏或任何不按指示使用方法不在保修范围内。保修时必须出示购买凭证(有效的完整保修卡、销售凭证或登录我司网站peugeot-saveurs.com上进行登记)。

GARANTIE / GUARANTEE

DATE D'ACHAT / DATE OF PURCHASE

Signature - Cachet du revendeur

Salesman - stamp

PEUGEOT SAVEURS SNC
ZA La Blanchotte - 25440 Quingey France
Tél. +33 3 81 63 79 00 - Fax +33 3 81 63 66 08
contact@peugeot-saveurs.com



210314

À conserver à l'abri de l'humidité.



www.peugeot-saveurs.com