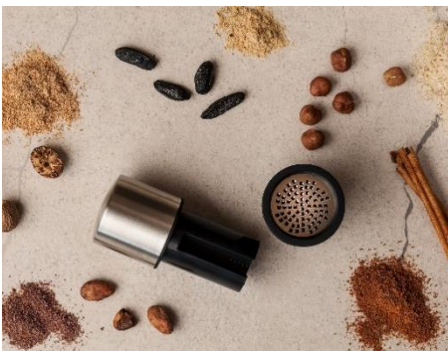


Spice up your Life – mit den Gewürzmühlen von ONE KITCHEN

Egal, ob Kardamom, Chili, Zimt oder Muskat – Gewürze geben frisch zubereiteten Gerichten ein schmackhaftes Aroma und den letzten Schliff. Dabei ist die Welt der Gewürze so vielfältig wie die Gerichte selbst. Chili verleiht beispielsweise Paprika- und Fleischgerichten die entscheidende Schärfe. Zimt verfeinert in der arabischen Küche nicht nur süße, sondern auch deftige Speisen und ist auch noch ein wahrer Stimmungsaufheller. Gewürze werden für die Verfeinerung der Gerichte meist zerstoßen, gerebelt oder gemahlen verwendet. Die frisch zerkleinerten Gewürze sollen ihr volles Aroma entfalten, daher braucht es natürlich das richtige Mahlwerk. Beim Küchenspezialisten **ONE KITCHEN** gibt es eine vielfältige Auswahl an Mühlen, die dem Leben mehr Würze verleihen: Von Zimtmühlen, über Chilischneider bis hin zu Muskatmahlwerken ist im großen Produktportfolio alles vertreten.



Ob zu Kartoffelgerichten oder Feingebäck – frisch geriebener Muskat verströmt ein besonderes Aroma. Die **Muskatreibe** aus Edelstahl von **Microplane** raspelt die Gewürznuss besonders effizient. Mit messerscharfen Klingen wird der Muskat optimal zerkleinert und ätherische Öle für eine unverwechselbare Note freigesetzt. Je fester der Edelstahlaufsatz nach unten gedrückt wird, desto ergiebiger das Ergebnis. Die Reibe eignet sich auch für Zimtstangen und Tonkabohnen.

Muskatreibe von Microplane, aus Edelstahl mit samtiger Oberfläche, 24,95 €

Leinsamen müssen vor dem Verzehr gemahlen werden, da der Körper die Schale nicht verarbeiten kann. Die frisch gemahlene Samen verfeinern dann Suppen, Salate oder Gebäck. Das speziell für dieses Superfood entwickelte Mahlwerk der **Leinsamenmühle** von **Peugeot** wird durch eine Handkurbel angetrieben und besteht aus synthetischem Material. Dieses eignet sich perfekt für die harte Konsistenz von Leinsamen und auch Sesamkörnern. Mit Dosierlöffel und Reinigungsbürste zur hochwertigen Mühle aus französischem Holz und Edelstahl hat Peugeot an alles gedacht.



Leinsamenmühle ISEN von Peugeot, aus franz. Holz und Edelstahl, 66,00 €



Mit der **Chilimühle** von **Microplane** wird es scharf. Die präzisen Klingen schneiden Chilis, statt sie zu zerreißen. So bleibt das natürliche Aroma geschützt und kann voll entfaltet werden. Der praktische Silikonverschluss vermeidet Gewürzstaub, was besonders bei scharfen Chilischoten hilfreich ist. Der raffinierte Sprungfeder-Mechanismus übt beim Reiben optimalen Druck für vollen Geschmack auf das Gewürz aus.

Chilimühle von Microplane, mit „Precise Pressure“ Technologie, 29,95 €

Der **Kräuter- und Gewürzschneider** von **Adhoc** bringt noch mehr Geschmack in die Küche und auf den Tisch. Dieses hochwertige Gerät macht das Zerkleinern von Gewürzen und getrockneten Kräutern spielend leicht. Durch das robuste Schneidwerk ist präzises Zerteilen möglich und die Aromastoffe im Gewürz werden nicht herausgepresst. Der durchsichtige Behälter bringt den Inhalt appetitlich zur Geltung und macht sich hervorragend als Accessoire auf jedem Tisch. Das Keramikmahlwerk eignet sich perfekt für Senfkörner, Fenchelsamen, Kümmel oder Zitronengras.



Kräuter- und Gewürzschneider von Adhoc, mit Keramik-Mahlwerk, 24,90 €

Weitere Gewürzmühlen aus dem One Kitchen Sortiment:



Gewürzreibe, Gusseisen, schwarz, Zassenhaus, 34,95 €



Salzmühle, versilbert, Peugeot, 138,00 €



Pfeffermühle, grün, BITZ, 39,95 €

Über ONE KITCHEN

ONE KITCHEN, Spezialist für Küchenaccessoires, bietet – inspiriert von den Küchen dieser Welt – ausgewählte Produkte an. ONE KITCHEN ist in Deutschland der vermutlich größte Online-Händler für Küchenartikel. Auf www.onekitchen.com finden enthusiastische Köche – und alle auf dem Weg dorthin – nützliche Basics, coole Küchenhelfer und hochwertige Premiumartikel. Neben dem Onlineshop begeistert ONE KITCHEN auch in vielen Shops. Dort und am Telefon garantiert ONE KITCHEN erstklassige Kundenberatung. „Wir lieben Kochen – so wie unsere Kunden“, das lebt das ONE KITCHEN-Team.

www.onekitchen.com