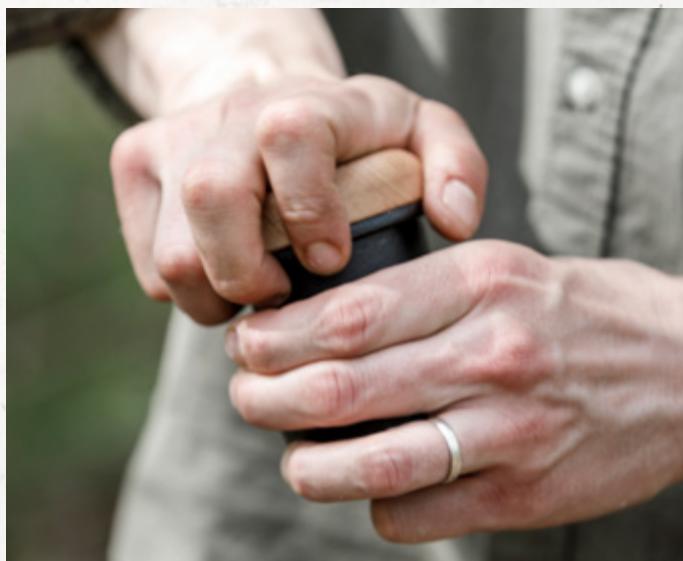


# FRISCH GEMAHLENE GEWÜRZE IN DER DRAUEN-KÜCHE:

der neue Petromax Handmörser

Steak mit grob gemahlenem Pfeffer? Schichtfleisch mit Raucharomen? Magic Dust für Rippchen selbst herstellen? Das alles ist nun möglich mit dem neuen **Petromax Handmörser**. Mit individuellen Gewürzmischungen und frischen Aromen sorgen Ihre Kunden für noch mehr Geschmacksvielfalt. Geringer Krafteinsatz genügt, in Kombination mit dem Eigengewicht des Handmörser, damit im Handumdrehen Gewürze, Nüsse und Samen zerkleinert werden. Riffelungen im Unterteil und am Stößel sorgen dafür, dass z.B. schwarzer Pfeffer für den Steak-Rub seine Textur behält und der Geschmack des Fleisches intensiv hervorgehoben wird. Für ein feineres Mahlergebnis wird einfach länger gemahlen. Alle Mahlgrade sind möglich. Der Handmörser verfügt über eine Aufbewahrungsmöglichkeit im Stößel für die Gewürze. Dadurch können sie stets frisch in das brodelnde Gericht gegeben werden und die ätherischen Öle sorgen für ein herausragendes Geschmackserlebnis. Kompakte Form, hochwertiges Material, Mühelosigkeit beim Mahlen und Aufbewahrung von Gewürzen – der Petromax Handmörser beweist, welche gravierenden Geschmacksunterschiede es zwischen abgepackten und handgemahlenen Gewürzen gibt und ist der ideale Helfer für würzige Aromen im Lagerfeuergericht.



**Art.: h-mortar/ EAN: 4250435700778**

Maße, ca. (H x B x T): 8,6 x 7,6 x 7,6 cm

Gewicht, ca.: 1,1 kg

