

- Broyeur CeraCut garanti 30 ans
- Mouture réglable avec précision
- Aucun résidu sur la table



Adhoc



Assaisonnement manuel précis et intemporel

Le moulin à poivre et sel Classic séduit par son design intemporel et sa conception robuste. Fabriqué en acier inoxydable et acrylique, il combine élégance, solidité et confort d'utilisation. Avec sa hauteur de 13 cm et son diamètre de 4,5 cm, il offre une prise en main équilibrée, adaptée aussi bien à la cuisine qu'au service à table.

Les avantages du moulin Classic inox

- Moulin en acier inoxydable et acrylique
- Hauteur 13 cm, format maniable et stable
- Broyeur céramique CeraCut haute performance
- Réglage continu de la mouture, de fine à grossière
- Mécanisme neutre en goût et en odeur
- Fenêtre acrylique pour visualiser le contenu
- Système de fermeture évitant les résidus sur la table
- Broyeur garanti 30 ans

Le moulin Classic est équipé du broyeur céramique CeraCut®, reconnu pour sa résistance à l'usure et sa régularité de broyage. Il permet d'obtenir une mouture homogène, adaptée aussi bien au poivre qu'au sel.

Le réglage progressif de la mouture offre une grande précision d'assaisonnement. Le corps en acier inoxydable assure une bonne durabilité, tandis que la partie transparente permet de contrôler facilement le niveau des épices. Grâce à son mécanisme de fermeture, aucun résidu ne reste sur le plan de travail après utilisation.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	13 cm	Diamètre	4,5 cm
Matière	Inox, Acrylique		

