

10 YEAR

GUARANTEE
LIMITED WARRANTY
GARANTIE LIMITEE



LeCreuset.com
Made in China
Fabriqué en Chine
Fabricado en China



PEPPER MILL • PEBERKVÆRN • MOULIN À POIVRE

PFEFFERMÜHLE • PIMENTERO

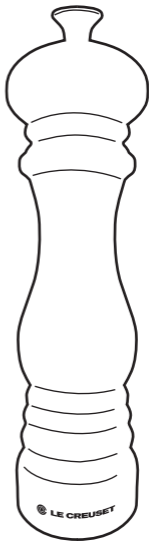
The **Le Creuset Mill** combines classic form, modern technology with our iconic colors. The grinder is hardened ceramic and will not corrode while providing long-lasting performance.

To Use: Hold body of the mill with one hand and turn the top clockwise.

To Fill: Unscrew the metal knob and take off the top. Fill with dry peppercorns and then replace top and metal knob.

To Adjust: Turn the metal knob clockwise for finer grind and counterclockwise for coarser grind.

For details on care & use, please see our website.



El pimentero de Le Creuset combina su forma clásica y la tecnología más moderna con nuestros colores emblemáticos. El molinillo es de cerámica reforzada, no se corroe, y ofrece resultados duraderos.

Para usar: Coger el cuerpo del salero con una mano y girar la parte superior en sentido de las agujas del reloj.

Para rellenar: Desatornillar el pomo metálico y retirar la parte superior. Rellenar con granos de pimienta seca y colocar la parte superior y el pomo metálico.

Para ajustar: Girar el pomo metálico en el sentido de las agujas del reloj para un molido más fino y en sentido contrario para un molido más grueso.

Para más detalles de cuidado y uso, por favor visite nuestra web.

Kværne fra Le Creuset kombinerer den klassiske form med moderne teknologi og velkendte Le Creuset-farver. Kværnen er udformet i hærdet keramik som sikrer lang levetid og formidabel ydeevne.

Anvendelse: Hold om kroppen af kværnen med den ene hånd og drej toppen af kværnen i urets retning med den anden hånd.

Opfyldning: Skru metalknoppen af og løft hovedet af kværnen. Fyld med tørrede peberkorn og sæt toppen på. Skru derefter metalknoppen fast igen.

Justering: Drej metalknoppen med urets retning for at opnå finere korn og mod urets retning for opnå grovere korn.

Find yderligere brugervejledning på vores website.

Le Moulin Le Creuset

allie forme classique, technologie moderne et couleurs iconiques de la marque.

Précaution d'utilisation:

Tenez le corps du Moulin d'une main et tournez la partie supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre.

Précaution de remplissage:

Dévissez le bouton en métal et retirez la partie supérieure. Remplissez le moulin de poivre et replacer la partie supérieure et le bouton en métal.

Pour ajuster: Tournez le bouton en métal dans les sens des aiguilles d'une montre pour moudre plus finement et dans le sens inverse pour moudre plus grossièrement.

Die Le Creuset Mühle

kombiniert eine klassische Form und moderne Technologie mit den beliebten Le Creuset Farben. Das Mahlwerk aus gehärteter Keramik korrodiert nicht und gewährleistet eine über die Jahre gleichbleibend gute Leistung.

Anwendung: Den Korpus der Mühle in der einen Hand halten und das Oberteil im Uhrzeigersinn drehen.

Nachfüllen: Den Metallknopf aufschrauben und das Oberteil abnehmen. Trockene Pfefferkörner einfüllen und danach den Metallknopf wieder aufschrauben.

Einstellung: Den Metallknopf im Uhrzeigersinn für feineres Mahlen und gegen den Uhrzeigersinn für gröberes Mahlen drehen.

Weitere Informationen über die Anwendung unserer Produkte finden Sie auf unseren Webseiten.