

Salzmühle

für naturbelassenes Salz
in Blockform

- | 100% natürliches Salz
- | enthält alle natürlichen Bestandteile
- | enthält keine Rieselhilfen
- | problemloses Dosieren
- | gezieltes Streuen möglich
- | dekorativ



Hermann Kuisle | Nachtigallenweg 44 | 88299 Leutkirch im Allgäu
Tel. 07561 982 46 23 | Fax: 07561 909 75 88 | Handy: 0172 714 53 48
e-mail: hermann@kuisle.de

SALZMÜHLE FÜR NATURBELASSENES SALZ IN BLOCKFORM

Es handelt sich um eine Konstruktion zum Verzehr gerechten Zerkleinern von grob gebrochenem Salz (Salzbrocken mit einem Durchmesser von mehreren Zentimetern) bis hin zu geschnittenen Barren.

Die Mühle ist in der Lage, sowohl rechteckig zugeschnittene, runde oder auch naturgebrochene Stücke zu zerreiben.

DIE IDEE:

Die Verwendung und Zerkleinerung von naturbelassenem Salz bringt den Vorteil, vollkommen auf jegliche Zusätze verzichten zu können. Ein Verklumpen ist erst gar nicht möglich.

Viele Verbraucher konsumieren bevorzugt Himalaya Kristallsalz, da es frei von

chemischen Zusatzstoffen erhältlich ist. Man kann es in Blockform kaufen und eigenhändig am Tisch oder am Herd mahlen.

Das Gehäuse der Mühle wird aus transparentem Material gefertigt. Somit ist sichergestellt, dass auch der sehr dekorative Charakter des schimmernden, naturbelassenen Salzes voll zur Geltung kommt.

DER NUTZEN:

Nutzt der Kunde die Salzreibe und bezieht er die geschnittenen Salzbarren von den Empfohlenen Quellen des Herstellers, kann sich der Verbraucher absolut sicher sein, dass es sich um unbehandeltes Salz handelt, egal ob Himalaya-Salz oder Steinsalz aus Deutschland oder Österreich etc.

