



LES INSTRUMENTS DU GOÛT

# Lanka

## **Moulin-Shaker cannelle**

Cinnamon Shaker-mill

Zimtmühle mit Shaker-Funktion

Kaneelmolen & shaker

## FR SÉCURITÉ

- Ne pas laisser le moulin-shaker, sa bille et son emballage à la portée des enfants
- La bille ne doit pas être stockée, ou utilisée en dehors du moulin-shaker
- Avant de concasser les bâtons de cannelle, s'assurer du parfait verrouillage du moulin-shaker

Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégragerait le fabricant de toute responsabilité.

## EN SECURITY

- Keep the shaker-mill, ball and packaging out of reach of children
- The ball shall remain in the shaker. It should not be stored away or used outside the shaker-mill
- Before crushing the cinnamon sticks, ensure the shaker-mill top and bottom are perfectly locked in place

The manufacturer will not accept liability arising from any abuse, use or treatment not in accordance to these instructions.

## D SICHERHEIT

- Bewahren Sie die „Shaker“-Mühle, den Ball und die Verpackung für Kinder unzugänglich auf
- Der Ball muss im Shaker bleiben. Er sollte nicht außerhalb der „Shaker“-Mühle verwendet werden
- Stellen Sie vor dem Zerdrücken der Zimtstange sicher, dass die „Shaker“-Mühle oben und unten perfekt eingerastet ist

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zum Verlust der Herstellergarantie führen.

## NL VEILIGHEID

- De kaneelmolen, de bal en haar verpakking uit de buurt van kinderen houden.
- De bal mag enkel maar gebruikt worden in combinatie met de shaker
- De shaker goed vergrendelen alvorens de kaneelstokjes te vermalen

Bij gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing, zal de fabrikant van elke aansprakelijkheid vrijwaren.

## ES SEGURIDAD

- Mantener el molinillo-agitador, la bola y el embalaje fuera del alcance de los niños.
- No guardar ni utilizar la bola fuera del molinillo-agitador.
- Antes de triturar las ramas de canela, compruebe que el molinillo-agitador esté perfectamente bloqueado.

Cualquier uso no conforme con las instrucciones liberará al fabricante de cualquier responsabilidad.

## PT SEGURANÇA

- Não deixe o moinho -shaker ; sua bola e sua embalagem ao alcance das crianças.
- A bola não deve ser armazenada ou usada fora do moinho-shaker .
- Antes de esmagar os paus de canela , garantir o bloqueio do moinho-shaker .

Uma utilização que não esteja em conformidade com as intruções de uso libera o fabricante de qualquer responsabilidade.

## IT SICUREZZA

- Tenere la Macina Shaker lontano dalla portata dei bambini
  - La sfera deve essere lasciata all'interno dello Shaker. Non deve essere conservata né utilizzata al di fuori della Macina Shaker
  - Prima di schiacciare i bastoncini di cannella, assicurarsi che la parte superiore ed inferiore della Macina siano perfettamente bloccate in posizione
- Il produttore non sarà responsabile di alcun utilizzo e trattamento non corretto a queste istruzioni.

## S SÄKERHET

- Förvara ströar-kvarnen utom räckhåll för barn
  - Bollen skall vara i ströaren. Den ska inte stoppas undan eller användas utan ströaren-kvarnen
  - Innan du krossar kanelstången, se till att ströar-kvarnens topp och botten är ordentligt fastsatta och låsta i läge
- Tillverkaren friskriver sig från allt ansvar om produkten inte används enligt anvisningar eller om den tappots eller utsatts för onormalt slitage.

## RU МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Храните шейкер-мельницу для корицы, металлический шарик и упаковку в недоступном для детей месте
- Металлический шарик должен всегда находиться в шейкер-мельнице. Запрещается хранить и/или использовать его отдельно от шейкер мельницы
- Перед перемалыванием палочек корицы, убедитесь, что шейкер-мельница собрана надлежащим образом

Производитель не несет ответственность в случаях неправильного использования шейкер-мельницы для корицы и несоблюдения данных инструкций.

## J 安全

- この商品の本体、クラッシュボール、パッケージはお子様の手の届かない場所に保管してください。
- クラッシュボールは本体の中に入れた状態で保管してください。このミル以外で使用したり、別に保管しないでください。
- シナモンスティックを砕く際に、しっかりと本体の上下部分がロックされている事を確認してください。この取扱説明書に従わない使用方法、お手入れ、誤った使用方法でお使いになった場合のいかなる損害も補償はいたしません。

## C 安全提示

- 请把研磨器、钢珠和包装置于小孩可触及的范围以外。
  - 钢珠应置于研磨器以内。不得在研磨器以外贮存或食用钢珠。
  - 碾碎肉桂条前，请确保研磨器的顶部和底部都完全适当地锁上。
- 制造商不接受任何因滥用或因不根据使用说明使用或处置所引起的责任



**1812** Scies - Saws - Sägen



**1840** 1<sup>er</sup> moulin à café  
First coffee mill  
Erste Kaffeemühle



**1874** 1<sup>er</sup> moulin à poivre de table  
First pepper mill for the table  
Erste Tisch-Pfeffermühle



**1882** Grand bi



**1890** Type 3



**1960** Peugimix



**1982** 205 un sacré numéro



**1997** 1<sup>er</sup> moulin à poivre électrique  
First electric pepper mill  
Erste elektrische Pfeffermühle



**2018** Paris Icône



**FR** Peugeot a obtenu le prestigieux label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Une marque de reconnaissance de l'Etat, mise en place pour distinguer les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

**EN** Peugeot has officially been awarded the prestigious EPV label. This state-issued accolade pays tribute to French companies that have achieved the highest levels of traditional and industrial expertise.

**D** Das Know-how von Peugeot wurde durch Vergabe des namhaften Labels "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV, Unternehmen des lebendigen Kulturerbes) anerkannt. Dabei handelt es sich um eine staatliche Auszeichnung für französische Unternehmen mit einem herausragenden handwerklichen und gewerblichen Know-how.

**NL** De vakkennis van Peugeot is beloond geworden door de toekenning van het prestigieuze keurmerk Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Een blijk van erkenning door de overheid dat is ingesteld om Franse bedrijven met uitstekende ambachtelijke en industriële vakkennis te onderscheiden.

### **Saveurs d'épices**

Moulins à poivre  
Moulins à sel sec et sel humide  
Moulins à muscade  
Moulins à piment  
Moulins à graines de lin  
Set d'assaisonnement

### **Saveurs de café**

Moulins à café  
Cafetières à piston

### **Couteaux**

Couteaux de cuisine  
Couteaux à steak  
Planches à découper

### **Saveurs de vin**

Tire-bouchons  
Verres de dégustation  
Carafes  
Rafraîchisseurs  
Set de dégustation whisky  
Accessoires du vin

### **Cuisson**

Plats céramique four  
Mijoteuses céramique feu

Depuis plus de 200 ans, Peugeot imagine, dessine, conçoit et fabrique les objets de votre quotidien, avec comme seule ambition de faciliter l'usage et d'offrir le meilleur de l'expression du goût.

Cette ingéniosité sans cesse renouvelée a fait de la marque Peugeot la référence incontestable du moulin à poivre, à sel ou à café.

Cet engagement au service de la saveur se double d'une exigence exemplaire sur la qualité des produits et la performance des mécanismes.

À chaque épice un mécanisme spécifique conçu pour exprimer au mieux sa richesse organoleptique, sa singularité, son imaginaire.

Fort de cette expérience des saveurs, Peugeot a étendu son expertise à l'univers du vin. Entre arômes qui se révèlent au nez et plaisir ressenti au palais, c'est tout un monde de passionnés qui redécouvre l'art de servir, déboucher, décanter et déguster les merveilles qu'offre la vigne.

Porté par son héritage, Peugeot explore d'autres univers de la sublimation de la saveur et crée de nouveaux instruments du goût pour accompagner votre manière de découper, émincer, râper, cuire...

L'occasion de redécouvrir l'immense richesse que nous offrent de fabuleux terroirs si proches, si familiers et dont nous faisons les terrains de plaisir et d'expérience de votre palais. À votre goût.

**Sous vos yeux**, une forme familière ou surprenante, imaginée pour correspondre à toutes les inspirations d'aujourd'hui et de demain, qui incarne l'art de vivre à la française.

**À votre oreille**, un bruit unique, celui du poivre qui sous les dents d'un mécanisme à la précision ciselée, se transforme en saveurs et annonce une expérience du goût.

**Sous la main** le toucher d'une matière de bois, de métal ou de verre, qui évoque le savoir-faire de l'homme, l'ergonomie parfaite et qui éveille les sens.

**Au nez**, les notes d'un nectar inconnu qui sublimera le plat issu de votre tour de main.

**Dans votre palais**, l'émotion d'une épice fraîchement moulue comme une invitation à s'aventurer toujours plus loin dans l'art culinaire.

**Avec comme signature unique depuis plus de 200 ans, celle d'une manufacture française et familiale et la volonté d'excellence au service de tous les instruments du goût.**

## CANNELLE

La cannelle est originaire de Ceylan, elle appartient à la famille botanique des Lauracées. Son utilisation remonte à l'antiquité, où elle était appréciée pour ses vertus médicinales. Elle est aujourd'hui cultivée dans les forêts des zones tropicales, Inde, Malaisie, Sri Lanka, Madagascar....

### Comment obtient-on la cannelle ?

Elle provient du cannelier, un arbre pouvant mesurer jusqu' à 10m. Elle est la fine écorce interne, prélevée sur les nouvelles branches, une fois par an, à la saison des pluies. Cette fine écorce s'enroule sur elle-même lors du séchage, formant ainsi les bâtons de cannelle.

### Cannelle de Ceylan ou de Chine ?

Il existe plusieurs variétés de cannelle. La vraie cannelle, *Cinnamomum Zeylanicum*, ou cannelle de Ceylan, délicatement parfumée, est composée de plusieurs fines couches d'écorces enroulées, elle est très friable. A ne pas confondre avec la cannelle de Chine « *Laurus Cassia* » ou « *Cinnamomum Cassia* », moins aromatique, plus amère, mais aussi beaucoup plus courante, dont les bâtons sont composés d'une seule couche très épaisse et dure.

## En cuisine

La cannelle est une épice douce et chaleureuse aux notes orangées et légèrement boisées.

En Europe et en Amérique, on l'utilise principalement dans les desserts. Dans la cuisine Indienne et Orientale elle parfume les plats salés (indispensable aux tajines marocains) et entre dans la composition de mélanges d'épices, tel que le célèbre mélange 5 parfums de la cuisine chinoise.

En dessert, elle parfumerait les salades ou compotes de fruits (oranges, ananas, pommes, poires, coings, figues...), les pains perdus, crèmes... et bien sûr l'incorruptible tarte aux pommes. Dans un registre salé, elle se marie avec certaines viandes (porc, volaille) et légumes (carottes, courges, tomates).

## Bienfaits santé

Reconnue pour ses vertus antiseptiques et antifongiques, la cannelle a aussi la réputation de stimuler le système immunitaire et de favoriser la digestion.

## CONSEILS

La combinaison innovante des fonctions shaker et moulin vous permet de pré-concasser les bâtons de cannelle grâce à la bille du shaker, puis de les moulinner très finement dans le mécanisme du moulin.

Vous pouvez ainsi profiter pleinement de la saveur incomparable d'une cannelle fraîchement moulue.

Réservez exclusivement votre moulin-shaker à la cannelle, en bâtons de 6 cm. Mettre un seul bâton à la fois dans le moulin-shaker. Recoupez le bâton de cannelle si besoin. Toujours laisser la bille dans le moulin-shaker.

Ne pas utiliser avec du poivre, du sel ou toute autre épice.

Conservez-le à l'abri de la lumière et de l'humidité.

## NETTOYAGE

Pensez à nettoyer régulièrement votre moulin avec un chiffon doux (évitons surtout le lave-vaisselle). Il n'en sera que plus resplendissant sur votre table.

## GARANTIE

Chaque moulin est assemblé en France dans notre site de Franche-Comté.

Votre moulin est garanti 5 ans à partir de la date d'achat. Son mécanisme Peugeot est garanti sans limitation de durée. Ces garanties s'entendent hors usure normale, hors choc et pour une utilisation du moulin conforme à cette notice. La garantie n'est accordée que si elle est accompagnée d'une preuve d'achat (carte de garantie dûment remplie, ticket de caisse ou enregistrement sur notre site [peugeot-saveurs.com](http://peugeot-saveurs.com)).

### **Saveurs d'Épices**

Pepper Mills  
Salt and Wet Sea Salt Mills  
Nutmeg Mills  
Whole Chili Pepper Mills  
Flaxseed Mills  
Seasoning Sets

### **Saveurs de Café**

Coffee Mills  
French Coffee Press

### **Knives**

Kitchen Knives  
Steak Knives  
Cutting Boards

### **Saveurs de Vin**

Corkscrews  
Tasting Glasses  
Decanters  
Cooling Bags  
Buckets  
Whisky Taster

### **Cooking**

Ceramic Ovenware  
Ceramic Stovetop Cookware

For more than 200 years, Peugeot has been imagining, designing and manufacturing objects for your daily life, aiming for ease of use and the truest expression of flavors. This constantly renewed engineering prowess has made the Peugeot brand the undisputed benchmark for mills.

Our commitment to flavor is backed up by attention to the quality of products and performance of the mechanisms.

For each spice, a specific mechanism has been designed to best express its organoleptic splendor, its singularity, its imagination.

Building on this experience with flavors, Peugeot has extended its expertise to the world of wine. Between aromas experienced by the nose and the pleasure felt around the palate, passionate people are rediscovering the art of serving, uncorking, decanting and tasting the wonders proffered by the vine.

Driven by our heritage, Peugeot explores the many worlds of flavor and creates new instruments of taste to enhance your way of cutting, slicing, grating, cooking.

The opportunity to rediscover the immense wealth offered to us by fabulous terroir so close, so familiar, and to turn them into playgrounds for your palate's pleasure and experience. As you like it.

**In front of your eyes**, a form, familiar or surprising, designed to evoke all the inspirations of today and tomorrow, and embodying the French art of living.

**In your ear**, a unique sound, that of pepper under the teeth of a chiseled precision mechanism, that releases flavors and announces an experience of taste.

**In your hand**, the tactile materiality of wood, metal or glass, which attests to expert craftsmanship and ergonomics, while awakening the senses.

**On the nose**, the notes of an unknown nectar that will permeate the dishes prepared in your kitchen.

**Around your palate**, the emotion of a freshly ground spice, like an invitation to venture further into the culinary arts.

**With a unique signature for more than 200 years, that of a French manufacturing family that excels in the service of all the instruments of taste.**

## **CINNAMON**

Cinnamon originated in Ceylon, and is a member of the Lauraceae (Laurel) family. Its use goes back to ancient times, when it was valued for its medicinal benefits. Today it is grown in the tropical rainforests of India, Malaysia, Sri Lanka, Madagascar...

## **How is cinnamon obtained?**

It comes from the cinnamon tree, which can grow to a height of 10m. It is the fine internal bark, taken from new branches once a year, in the rainy season. This thin bark twists round onto itself during drying, thus forming the familiar cinnamon stick.

## **Cinnamon from Ceylon or China?**

There are several varieties of cinnamon. The true cinnamon, *Cinnamomum Zeylanicum*, or Ceylon cinnamon, delicately scented, is formed of several thin layers of rolled bark, and is very crumbly. It should not be confused with the cinnamon from China, "*Laurus Cassia*" or "*Cinnamomum Cassia*", less aromatic, more bitter, but also much more common, with sticks formed of just one very thick hard layer.

## **Uses in cooking**

Cinnamon is a sweet warm spice with notes of orange and slightly woody tones.

In Europe and America, it is used mainly in desserts. In Indian and Oriental cuisine, it is used to flavour savoury dishes (essential for Moroccan tagines) and is an ingredient in spice mixes, such as the famous 5-spice mix used in Chinese cooking.

In desserts, it is used to flavour fruit salads and compotes (orange, pineapple, apple, pear, quince, fig...), French toast, creams... and of course, the great favourite, apple pie.

In savoury food, cinnamon goes well with certain meats (pork, poultry) and vegetables (carrots, squashes, tomatoes).

### **Health Benefits**

Known for its antiseptic and antifungal properties, cinnamon also has a reputation for boosting the immune system and aiding digestion.

### **TIPS & TRICKS**

The shaker-mill presents an innovative combination of crush and grind functions. The cinnamon stick is first crushed by the shaker ball. The small pieces then go through the mill mechanism to be ground to a fine powder, so to fully release all the unique flavors of freshly ground cinnamon.

Only use cinnamon sticks (6CM max – 2IN.) in the shaker-mill. Use one stick at a time. Break the stick prior to use if necessary. The ball shall remain in the shaker.

Do not use your shaker-mill for pepper, salt or any other spices. Keep away from bright light and moisture.

### **CLEANING**

In order to enjoy your product for an extended period of time, only clean the exterior with a soft dry cloth. Clean the mechanism with a soft clean brush.

Mill should not come in contact with any liquids, including water and cleaning agents; it is not dishwasher safe.

Keep away from bright light and moisture.

### **GUARANTEE**

Each mill is assembled in France, at our site in the Franche-Comté.

Your mill comes with a 5-year guarantee from the date of purchase. Its Peugeot mechanism has a lifetime guarantee. These guarantees do not cover normal wear, accidental damage or any use of the mill not in accordance with this manual. The guarantees are void without proof of purchase (a duly completed guarantee card or sales receipt or registration on our website: [peugeot-saveurs.com](http://peugeot-saveurs.com)).

### **D PEUGEOT KOLLEKTION**

#### **Gewürzmühlen**

Pfeffermühlen  
Mühlen für trockenes Salz und Meersalz  
Muskatmühlen  
Chilimühlen  
Leinsamenmühle  
Gewürzset

#### **Kaffeemühlen**

Kaffeemühlen

#### **Messer**

Kochmesser  
Steakmesser  
Schneidbretter

## Weinaccessoires

Korkenzieher

Weingläser

Karaffen

Whisky-Verkostungsset

## Kochen

Keramik-Geschirr

Kochgeschirr aus Keramik

Seit über 200 Jahren kreiert, konzipiert, entwickelt und fertigt Peugeot für Sie Produkte des täglichen Lebens. Höchstes Ziel ist dabei die Benutzerfreundlichkeit, um zu einer harmonischen Geschmacksentfaltung beizutragen.

Durch ihren konstanten Erfindungsreichtum konnte sich die Marke Peugeot als unumstrittene Referenz bei Pfeffer-, Salz- und Kaffeemühlen etablieren.

Dieses Engagement im Dienste des Geschmackes ist mit höchsten Ansprüchen hinsichtlich der Produktqualität und Leistung der Mechanismen verknüpft.

Für jedes Gewürz wurde ein spezieller Mechanismus entwickelt, der seine sensorischen Qualitäten, seine Charakteristik und Symbolkraft optimal zum Ausdruck bringt. Seine Erfahrungen mit kulinarischen Genüssen nutzte Peugeot, um sein Know-how auf die Welt der Weine auszuweiten. Ob Duftaromen

oder Gaumenfreuden, die Marke genießt bei passionierten Weinkennern einen Ruf, wenn es darum geht, Perlen des Weinbaues fachgerecht zu servieren, zu entkorken, zu dekantieren und zu verkosten.

Sein reiches Erbe führt Peugeot heute in andere Geschmackswelten. Die Marke entwickelt neue Küchenutensilien, um Sie beim Schneiden, Raspeln, Reiben und Garen zu begleiten.

Dabei gilt es auch den großen Reichtum regionaler Kochkünste wiederzuentdecken, die uns wohlvertraut sind und dem Gaumen unvergessliche Sinneserfahrungen verheißen. Ganz nach Ihrem Geschmack.

**Eine Augenweide** in wohlbekannter oder innovativer Form, um der Inspiration von heute und morgen Rechnung zu tragen und französische Lebenskunst perfekt zu verkörpern.

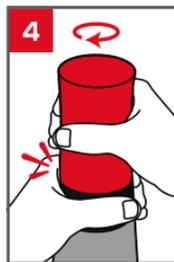
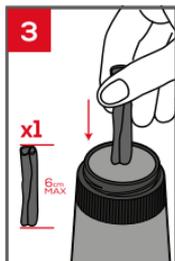
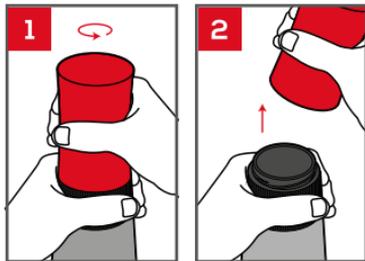
**Unter dem hochpräzisen Mahlwerk**, mit unverwechselbarem Klang, verwandelt sich Pfeffer in ein Aroma, das neue Geschmackserlebnisse verspricht.

**Die Haptik** von Holz, Metall oder Glas verkörpert perfekte Ergonomie und weckt die Sinne.

**Das Bouquet** unbekannter Duftstoffe rundet das von geübter Hand zubereitete Gericht ab.

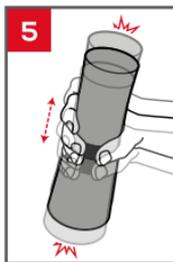
**Der Gaumen** erkennt die Empfindung eines frisch gemahlenen Gewürzes als Einladung, sich in der Kochkunst immer weiter vorzuwagen.

Remplir le moulin-shaker / Fill the shaker-mill /  
 Füllen Sie die „Shaker“-Mühle / Vul de shaker /  
 Rellenar el molinillo-agitador / Encher o moinho-shaker /  
 Riempire la Macina Shaker / Läggen bit kanelstång /  
 ЗАПОЛНИТЕ ШЕЙКЕР-МЕЛЬНИЦУ /  
 シナモンスティックを入れてください /  
 肉桂条放进研磨器



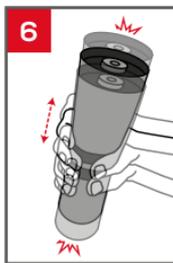
S'assurer du parfait verrouillage /  
 Secure the top and bottom /  
 Sichern Sie die Ober- und Unterseite /  
 Goed vergrendelen /  
 Asegurarse de bloquearlo perfectamente /  
 Certifique-se do bloqueio /  
 Bloccare la parte superiore ed inferiore /  
 Se till att topp och botten är ordentligt fastsatta /  
 СОЕДИНИТЕ НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ ВЕРХНЮЮ  
 И НИЖНЮЮ ЧАСТЬ МЕЛЬНИЦЫ /  
 上下部分をしっかりと締めてください。 /  
 锁上顶部和底部

Secouer énergiquement, de haut en bas /  
 Shake vigorously: up and down movement /  
 Schütteln Sie kräftig: Auf- und Abbewegungen /  
 Krachtig schudden, op en neer / Agitar energicamente de  
 arriba a abajo / Agitar energicamente, de cima para baixo  
 / Agitare energicamente: movimento verticale / Skaka  
 kraftigt / Энергично потрясите. Сначала в одну, затем в другую  
 сторону / クラッシュボールが上下に動くように力強く振ってください。  
 / 用力摇晃：上下揺動

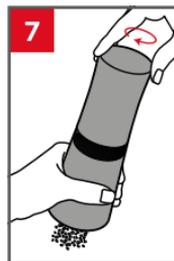


Recommencer le geste, mécanisme vers le haut /  
 Shake again, mechanism upward / Erneut schütteln  
 und den Mechanismus dabei nach oben halten /  
 Opnieuw krachtig schudden met het mechanisme naar  
 boven / Repetir el gesto con el mecanismo hacia arriba  
 / Reinice o gesto, mecanismo para virado para cima /  
 Agitare nuovamente, meccanismo rivolto verso l'alto /  
 Skaka igen, nu med malverket uppåt / Энергично потрясите.  
 Сначала в одну, затем в другую сторону / 逆さにして再度振ってください。 /

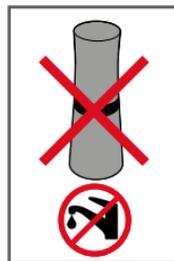
再次摇晃・磨芯朝上



Moudre /  
 Grind /  
 Mahlen /  
 Malen /  
 Moler /  
 Maer /  
 Macinare /  
 Mal /  
 Мелите /  
 挽いてください。 /  
 研磨



**NETTOYER / CLEAN / REINIGEN / REINIGEN**



**Seit über 200 Jahren sind unsere Produkte geprägt von der einzigartigen Signatur einer französischen Manufaktur in Familienhand und deren Exzellenz im Dienste aller Küchenutensilien.**

## **ZIMT**

Zimt stammt aus Ceylon und gehört der botanischen Familie der Lorbeergewächse an. Seine Verwendung reicht bis in die Antike zurück, in der er für seine medizinische Heilwirkung bekannt war. Er wird heute in den tropischen Waldgebieten Indiens, Malaysias, Sri Lankas, Madagaskars usw. angebaut.

### **Wie wird Zimt gewonnen?**

Zimt wird vom Zimtbaum geerntet, einem bis zu 10 m hohen Gewächs. Es handelt sich um die innere Rinde, die einmal jährlich zur Regenzeit aus jungen Zweigen gewonnen wird. Die feine Rinde rollt sich beim Trocknen auf und bildet die sogenannten Zimtstangen.

### **Zimt aus Ceylon oder China?**

Es gibt mehrere Zimtsorten. Delikat duftender Echter Zimt oder Ceylon-Zimt (*Cinnamomum zeylanicum*) besteht aus mehreren feinen, aufgerollten Rindenschichten und ist leicht brüchig. Er ist nicht mit dem weniger aromatischen, etwas bitterem, aber zugleich weiter verbreiteten Cassiazimt (*Laurus cassia*

oder *Cinnamomum cassia*) zu verwechseln, dessen Stangen aus einer einzigen, dicken, harten Schicht bestehen.

### **In der Küche**

Zimt ist ein mildes, warmes Gewürz mit leicht holzigen und Noten nach Orange.

In Europa und Amerika wird er überwiegend für Desserts verwendet. In der indischen und orientalischen Küche aromatisiert er salzige Gerichte (z.B. marokkanische Tajines) und ist ein Bestandteil von Gewürzmischungen wie dem berühmten 5-Gewürze-Pulver der chinesischen Küche.

Bei Desserts verfeinert er Obstsalate und -kompotts (Orange, Ananas, Apfel, Birne, Quitte, Feige...), Armen Ritter, Cremes... und ist natürlich unerlässliche Zutat für Apfelkuchen. Darüber hinaus passt er aber auch zu einigen Fleischgerichten (Schwein, Geflügel) und Gemüse (Möhren, Kürbis, Tomate).

### **Gesundheitliche Vorzüge**

Zimt ist für seine antiseptische und pilzhemmende Wirkung bekannt, stärkt das Immunsystem und fördert die Verdauung.

## **EMPFEHLUNGEN**

Die „Shaker“-Mühle bietet eine innovative Kombination aus Quetsch- und Mahlfunktion. Der Zimtstab wird zuerst von der „Shaker“-Kugel zerdrückt. Die kleinen Stücke werden dann durch den Mahlmechanismus zu einem

feinen Pulver gemahlen, um alle einzigartigen Aromen von frisch gemahlenem Zimt vollständig freizusetzen.

Verwenden Sie nur Zimtstangen (bis max. 6cm) in der „Shaker“-Mühle. Verwenden Sie immer nur einen Stick. Brechen Sie den Stick vor dem Gebrauch ggf. ab, der „Shaker“-Mühle bleiben.

Verwenden Sie Ihre „Shaker“-Mühle nicht für Pfeffer, Salz oder andere Gewürze.

Bewahren Sie Ihre Mühle vor Licht und Feuchtigkeit geschützt auf.

## **REINIGUNG**

Reinigen Sie die Mühle regelmäßig mit einem weichen Tuch (keine Geschirrspülmaschine). So behält die Mühle jederzeit ihr elegantes Aussehen auf dem Tisch.

## **GARANTIE**

Jede Mühle wird in Frankreich an unserem Standort im Département Franche-Comté montiert.

Auf Ihre Mühle besteht eine fünfjährige Garantie ab Kaufdatum. Auf den Peugeot-Mechanismus wird in Deutschland eine Garantie von 25 Jahren gewährt. Diese Garantien gelten nicht für Schäden, die auf normalen Verschleiß, Stöße oder eine unsachgemäße Verwendung zurückzuführen sind. Die Garantie wird

nur in Verbindung mit einem Kaufbeleg gewährleistet (ausgefüllte Garantiekarte, Kassenbeleg oder Anmeldung auf unserer Website [peugeot-saveurs.com](http://peugeot-saveurs.com)).

## **NL DE COLLECTIES PEUGEOT**

### **Saveurs d'épices**

Pepermolen

Zoutmolen (voor droog en voor nat zout)

Nootmuskaatmolen

kruidenmolen

Lijnzaadmolen

Olie-en azijnstel

### **Saveurs de café**

Koffiemolen

Cafetière

### **Messen**

Keukenmessen

Steakmessen

Snijplanken

### **Saveurs de vin**

Kurkentrekker

Degustatieglazen

Karaffen

Koelers

Degustatie set Whisky

Wijnaccessoires

## De cuisson

Keramische ovenschotels

Keramische stoofpotten (ook kookvuur)

Al meer dan 200 jaar bedenkt, ontwerpt, ontwikkelt en fabriceert Peugeot de voorwerpen uit uw dagelijks leven met als enige ambitie om het gebruik ervan te vergemakkelijken en te zorgen dat smaken het best tot hun recht komen.

Die vindingrijkheid, die steeds vernieuwd wordt, heeft van het merk Peugeot de onmiskenbare referentie gemaakt van de peper-, de zout- en de koffiemolen.

Peugeot stelt zich niet alleen in dienst van de smaak, maar stelt de hoogste eisen aan de kwaliteit van de producten en de prestatie van de maalwerken.

Elke specerij heeft zijn specifieke maalwerk dat is ontworpen om het best zijn specifieke kleur, geur en smaak tot uitdrukking te brengen.

Op basis van zijn ervaring met smaken heeft Peugeot zijn expertise uitgebreid naar de wereld van de wijn. Geurige aroma's, goddelijke smaken... de echte liefhebbers herontdekken de kunst van het serveren, het ontkurken, het decaneren en het proeven van al het heerlijks dat de wijnwereld te bieden heeft.

In het verlengde van zijn rijke verleden onderzoekt Peugeot ook andere gebieden van de sublimering van de smaak en ontwerpt nieuwe instrumenten om u het snijden, rasp en bereiden makkelijker te maken.

Zo kunt u de immense rijkdom ontdekken van al die prachtige en bekende streekproducten en genieten van die rijkdom aan smaken.

**Met uw ogen** ziet u een bekende of verrassende vorm, ontworpen voor alle inspiratie van vandaag en morgen, die de Franse levenskunst belichaamt.

**Met uw oren** hoort u een uniek geluid, dat van de peper die door de tanden van een uiterst precies maalwerk wordt omgevormd tot een smaakexplosie en een voorbode is van een smaakervaring.

**Met uw hand** voelt u het hout, metaal of glas dat vakkundig gevormd is en een perfecte ergonomie heeft die de zintuigen wakker schudt.

**Met uw neus** neemt u de smaken waar van een onbekende nectar die het gerecht dat u heeft bereid nog verder zal doen sublimeren.

**Met uw gehemelte** roept u de emotie op van een versgemalen specerij die u uitnodigt om steeds een stapje verder te gaan in de culinaire kunst.

**Dit alles met de unieke signatuur van een ruim twee eeuwen oud Frans**

## **familiebedrijf en met het streven naar uitnemendheid in dienst van de smaak.**

### **KANEEL**

Kaneel komt oorspronkelijk uit Ceylon. Het behoort tot de botanische familie van de Lauraceae. Het gebruik ervan gaat terug tot in de oudheid waar het zeer gewaardeerd werd voor zijn geneeskrachtige eigenschappen. Vandaag de dag wordt het gekweekt in de tropische bossen, India, Maleisië, Sri Lanka, Madagaskar...

### **Hoe krijg je kaneel?**

Het is afkomstig van de kaneelboom, een boom die wel 10 m hoog kan worden. Het is de fijne binnenbast die één keer per jaar tijdens het regenseizoen uit de nieuwe takken wordt gehaald. Deze fijne bast rolt als vanzelf op tijdens het drogen en vormt op die manier de kaneelrolletjes.

### **Kaneel uit Ceylon of uit China?**

Er bestaan vele soorten kaneel. De echte kaneel, *Cinnamomum Zeylanicum*, of kaneel uit Ceylon, heeft een fijn parfum, bestaat uit vele fijne opgerolde bastlagen en is zeer broos. Dit is niet te verwarren met de kaneel uit China « *Laurus Cassia* » of « *Cinnamomum Cassia* », die minder aromatisch is, bitterder, maar ook veel

vaker wordt gebruikt. De rolletjes ervan zijn samengesteld uit één enkele erg dikke en harde laag.

### **In de keuken**

Kaneel is een zachte en warme specerij met lichte houtachtige toetsen en een vleugje citrusnoten.

In Europa en in Amerika gebruikt men het hoofdzakelijk in desserts. In de Indische en Oosterse keukens parfumeert het hartige schotels (onmisbaar in Marokkaanse tajines) en zit het in de specerijmixen zoals de bekende vijfkruidenmix uit de Chinese keuken.

In een dessert wordt het gebruikt als smaakmaker in fruitsalades of fruitcompotes (sinaasappel, ananas, appels, peren, kweeperen, vijgen...), verloren brood, crèmes...en natuurlijk is het onmisbaar in appeltaart. In een hartig register combineert het goed met bepaalde vleesgerechten (varkensvlees, gevogelte) en groenten (wortelen, pompoenen, tomaten).

### **Goed voor de gezondheid**

Kaneel, bekend om zijn antiseptische en schimmelwerende eigenschappen, is daarnaast ook bekend als stimulant van het immuunsysteem en de spijsvertering.

## TIPS

De vernieuwende combinatie van shaker en molen geven u de mogelijkheid de kaneelstokjes te breken dankzij de bal van de shaker om hen vervolgens zeer fijn te vermalen in de molen. Op deze manier kunt u ten volle genieten van vers fijn gemalen kaneel.

Gebruik uw kaneelmolen enkel voor kaneelstokjes van 6 cm.

Kaneelstokjes, één voor één in de molen doen. Breek de stokjes indien nodig.

De bal altijd in de shaker laten.

Geen peper, zout of andere kruiden gebruiken.

Bewaar hem op een donkere, droge plaats.

## REINIGEN

Denk eraan om uw molen regelmatig schoon te maken met een zachte doek

(vermijd zeker de vaatwasser). Hij zal alleen nog meer schitteren op uw tafel.

## GARANTIE

Elke molen is vervaardigd in Frankrijk op onze productielocatie in de Franche-Comté.

Uw molen heeft 5 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het Peugeot-maalwerk heeft een onbeperkte garantie. Deze garanties gelden niet voor normale slijtage, stoot- en valschade en voor elk gebruik van de molen dat niet conform deze gebruiksaanwijzing is.

De garantie geldt uitsluitend op vertoon van een aankoopbewijs (correct ingevuld garantiebewijs, kassabon of registratie op onze site [peugeot-saveurs.com](http://peugeot-saveurs.com)).

## ES CONSEJOS

La innovadora combinación de dos funciones, agitador y molinillo, permite primero triturar las ramas de canela gracias a la bola del agitador y, a continuación, molerlas muy fino en el mecanismo del molinillo. Para disfrutar plenamente del incomparable sabor de la canela recién molida.

Utilice el molinillo-agitador solo para canela, en ramas de 6 cm. Colocar una sola rama cada vez en el molinillo-agitador. Recortar la rama de canela si hace falta. Dejar siempre la bola dentro del molinillo-agitador.

No utilizar con pimienta, sal o ninguna otra especia. Guárdelo en un lugar al abrigo de la luz y de la humedad.

## LIMPIEZA

Limpie periódicamente el molinillo con un paño suave (evite especialmente el lavavajillas). De este modo, estará mucho más resplandeciente en su mesa.

## GARANTÍA

Nuestros molinillos se montan en Francia, en nuestras instalaciones situadas en el departamento de Franco Condado.

Este molinillo tiene una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra. Su mecanismo Peugeot está cubierto por una garantía de por vida. Estas garantías no cubren el desgaste normal, los golpes y tendrán validez siempre y cuando se respeten estas instrucciones de uso del molinillo. Para que la garantía tenga validez, deberá acompañarse de una prueba de compra (documento de garantía debidamente cumplimentado, tique de caja o registro en nuestra página web [peugeot-saveurs.com](http://peugeot-saveurs.com)).

### **PT CONSELHOS**

A combinação inovadora das funções do shaker e do moinho permite de pré-esmagar os paus de canela com a bola do shaker e, de seguida, tritura-los muito bem no mecanismo do moinho. Assim voce pode apreciar o sabor incomparável de uma canela recém moida.

Reserve seu moinho shaker para canela exclusivamente, em paus de 6 cm. Colocar um unico pau de cada vez no moinho. Corte o pau de canela se necessário. Deixe sempre à bola no moinho-shaker.

Não use com pimenta, sal ou qualquer outra especiarias.

Mantenha-o ao abrigo da luz e da humidade.

### **LIMPEZA**

Não se esqueça de limpar regularmente

o seu moinho com um pano macio (evite a máquina de lavar loiça) assim será mais resplandecente na sua mesa.

### **GARANTIA**

Cada moinho é feito em França nas nossas instalações de Franco-Condado.

O seu moinho tem uma garantia de 5 anos a partir da data de compra. O seu mecanismo Peugeot tem garantia ilimitada. Estas garantias não incluem o desgaste normal, o choque e destinam-se a uma utilização do moinho em conformidade com este manual.

A garantia apenas é válida se for acompanhada de um comprovativo de compra (certificado de garantia devidamente preenchido, recibo ou registo no nosso site [peugeot-saveurs.com](http://peugeot-saveurs.com)).

### **IT CONSIGLI**

Lo Shaker Macina presenta un'innovativa combinazione di funzioni schiaccia e macina. Il bastoncino di cannella viene prima schiacciato dalla sfera. I piccoli pezzi dopo passano attraverso il meccanismo della macina per essere tritati fino a diventare polvere fine, così da liberare tutti i sapori unici della cannella appena macinata.

Utilizzare solo bastoncini di cannella (Max 6 cm - 2 IN) all'interno della Macina. Inserire un bastoncino alla volta. Rompere

il bastoncino prima dell'uso, se necessario. La sfera deve sempre essere lasciata all'interno dello Shaker.

Non utilizzare la Macina Shaker per pepe, sale o altre spezie.

Conservate al riparo da luce e umidità.

### **PULIZIA**

Ricordate di pulir la macina regolarmente con un panno morbido (evitate in particolare la lavastoviglie), perché possa risplendere sulla vostra tavola.

### **GARANZIA**

Ogni macina è assemblata in Francia presso il nostro sito della Franche-Comté.

La macina è garantita 5 anni dalla data di acquisto. Il meccanismo Peugeot ha una garanzia illimitata. Queste garanzie non si applicano in caso di normale usura, di urti accidentali e di utilizzi delle macine non conformi a quanto riportato nelle presenti istruzioni. La garanzia è concessa soltanto se accompagnata da prova di acquisto (scheda di garanzia debitamente compilata, scontrino o registrazione sul sito [peugeot-saveurs.com](http://peugeot-saveurs.com)).

### **S TIPS**

Ströar-kvarnen representerar en innovativ kombination av kross och malfunktioner. Kanelstången krossas först av "bollen", sen förs dessa bitar genom malverket för att

bli malda till ett välsmakande fint mjöl full av kanelens unika smak.

Använd endast kanelstång max 6 cm i denna ströare-kvarn. Lägg i en stång i taget. Bryt av stången om nödvändigt före malning. Bollen ska alltid vara i ströar-kvarnen.

Använd inte denna produkt till någon annan krydda förutom kanelstång.

Ska skyddas mot ljus och fukt.

### **RENGÖRING**

Rengör din kvarn regelbundet med en fuktig trasa, diska ej i maskin.

### **GARANTI**

Varje kvarn monteras i Frankrike vid vår anläggning i Franche-Comté.

Denna kvarn, samt inställnings systemet u'select, har en garanti på 5 år från inköpsdatumet. Peugeot mal mekanism har livstids garanti. Garantin gäller under förutsättning av normal användning enligt anvisningar och gäller ej om den tappats eller utsatts för onormalt slitage. Garantin beviljas endast om den åtföljs av ett inköpsbevis (korrekt ifyllt garantibevis, kassakvitto eller registrering på vår hemsida [peugeot-saveurs.com](http://peugeot-saveurs.com)).

### **RU РЕКОМЕНДАЦИИ**

Шейкер-мельница обладает инновационной комбинацией функций дробления и перемальвания. Палочка корицы сначала раздробляется с помощью металлического

шарика. Затем измельченные части корицы поступают в перемалывающий механизм и перемалываются до состояния порошка, раскрывая таким образом аромат свежемолотой специи.

Для перемалывания в шейкер-мельнице можно использовать только палочки корицы (размер до 6 см). В мельницу можно закладывать только 1 палочку за 1 раз. При необходимости разломайте палочку корицы перед использованием.

Не используйте шейкер-мельницу для перемалывания перца, соли и иных специй.

Храните ее вдали от света и влаги.

### ОЧИСТКА

Регулярно очищайте мельницу мягкой тканью (не следует мыть в посудомоечной машине). От этого она будет выглядеть только лучше.

### ГАРАНТИЯ

Каждая мельница собрана во Франции на нашем заводе во Франш-Конте и имеет гарантию 5 лет со дня покупки. На механизм Peugeot действует пожизненная гарантия. Эти виды гарантии исключают естественный износ, удары и использование без соблюдения положений данного руководства. Гарантия действительна только при предъявлении подтверждения акта покупки (правильно заполненный гарантийный талон, чек или регистрация на нашем сайте [peugeot-saveurs.com](http://peugeot-saveurs.com)).

### 3 アドバイス - コショウミル

この商品は粉碎機能とグラインダーが組み合わさった画期的な商品です。シナモンスティックは最初クラッシュボールによって粉碎され細くなった後、ミルのグラインダーの中に入ってパウダー状に挽かれます。フレッシュなシナモンの香りを十分に感じていただけます。

シナモンスティック(最大6cm)のみを使用してください。1度に1本づつお使いください。必要があれば入れる前に砕いてください。クラッシュボールは常にシェーカーの中に入れておいてください。胡椒やお塩、その他のスパイスに使用しないでください。湿度の高い場所や、直射日光の当たる場所は避けて保管してください。

### 洗淨

やわらかい布などで定期的拭いてください。(手洗いはできません。食洗機も使用できません。)

### 保証

Peugeotミルに使用されている木材は、ヨーロッパの森林から来ています。フランスのフランシュ=コンテ地域にある工場を組み立てられています。

ミルは購入日から5年間保証されます。また、Peugeotのギアのメカニズムには無期限保証がついています。これらの保証は自然劣化、落下や衝撃による損傷には適用されません。また、この取扱説明書に記載通りの使用を前提としています。保証は購入の証明(購入日と店舗名が記載された保証書 またはレシートがないと適用されません。

## C 建议-胡椒磨

研磨器是碾碎和研磨双重功能的崭新结合。研磨器中的钢珠首先把肉桂条碾碎成小片肉桂，然后磨芯把小片的肉桂研磨成粉末，从而释放肉桂独特的新鲜香气。

研磨器仅适用于肉桂条（最大6厘米 - 2英寸）。每次只能使用一条肉桂条。如必需，使用前请裁切肉桂条。钢珠应总是置于研磨器以内。

请不要使用肉桂碾碎研磨器研磨胡椒、盐或者任何其它香料。

保存于避光和干燥处

### 清洁

经常使用柔软干布擦拭您的研磨器（请勿使用洗碗机），让您的研磨器作为您桌面资产最让人赏心悦目的一部分。

### 保修

每个研磨器都在法国弗朗什-孔泰工厂组装。研磨器从购买之日起保修5年，标致磨芯可永久保修，正常磨损和意外损坏或任何不按指示使用方法不在保修范围内。保修时必须出示购买凭证（有效的完整保修卡、销售凭证或登录我司网站peugeot-saveurs.com上进行登记）

## GARANTIE / GUARANTEE

DATE D'ACHAT / DATE OF PURCHASE

Signature - Cachet du revendeur

Salesman - stamp

PEUGEOT SAVEURS SNC

ZA La Blanchotte - 25440 Quingey France  
Tél. +33 3 81 63 79 00 - Fax +33 3 81 63 66 08  
contact@peugeot-saveurs.com



210324

À conserver à l'abri de l'humidité.



[www.peugeot-saveurs.com](http://www.peugeot-saveurs.com)