

# HANDMÖRSER





## Unser Handmörser

Frisch gemörserte Gewürze sind besonders aromatisch und begeistern Koch und Köchin wie Gourmets. Anders als beim Mahlen, werden beim Mörsern die ätherischen Öle aus dem Geschmacksträger herausgedrückt. Auch wenn dafür der wissenschaftliche Beweis noch ausstehen sollte, sind wir überzeugt: Gemörsert schmeckt aromatischer als gemahlen.

Die natürliche Zusammensetzung unserer Spezialkeramik *Granicium*<sup>®</sup> verleiht der Oberfläche kristalline Mikrostruktur, die sich hervorragend zum Mörsern von Gewürzen eignet.

*Granicium*<sup>®</sup> verhält sich geschmacksneutral und kann bedenkenlos für Lebensmittel verwendet werden. Zudem ist das Material extrem robust und spülmaschinenfest. So erhalten Sie ein besonders langlebiges und pflegeleichtes Produkt.



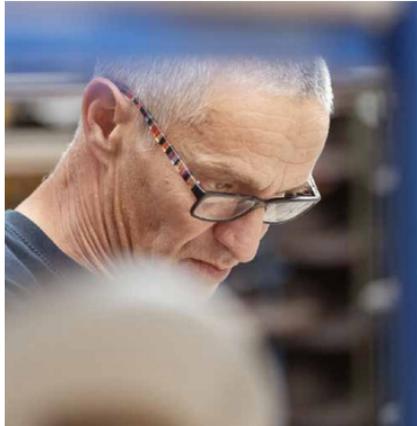
## Vielseitig talentiert

Mit unserem Mörser muss man kein Schwerathlet sein, um ihn bewegen zu können. Der *Handmörser* liegt auch ideal in zierlicher Damenhand – und dennoch lassen sich selbst härteste Gewürze ohne Probleme verarbeiten.

Der *Handmörser* kann noch mehr. Legen Sie eine Nuss hinein, ein beherzter Schlag mit dem Pistill genügt, und schon ist die Schale geknackt.

Die Schalenreste bleiben im Mörser und fliegen Ihnen nicht um die Ohren. So wird das Nussknacken zu einer sauberen und unkomplizierten Angelegenheit.

# Herstellung in Coburg





Denk Keramische Werkstätten  
Neershofer Straße 123–125 · D-96450 Coburg

\*49 (0)9563-51332-0 · [info@denk-keramik.de](mailto:info@denk-keramik.de)  
[www.denk-keramik.de](http://www.denk-keramik.de)