

MÖRSER





Denk Mörser

Frisch gemörserte Gewürze sind besonders aromatisch und begeistern Koch, Köchin und 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*[®] verleiht der Oberfläche kristalline Mikrostruktur, die sich hervorragend zum Mörsern von Gewürzen eignet.

Granicium[®] 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.



Handmörser

Unser *Handmörser* ist das ideale Instrument um frisch gemörserte Gewürze zum Kochen, Verfeinern und Würzen jederzeit frisch herzustellen.

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

Wir bieten den *Handmörser* als Set zusammen mit zwei Gewürzschälchen an. Die Teile stehen auf einem Holztablett aus massiver Eiche in die zur Fixierung Vertiefungen eingearbeitet sind. Das *Mörser-Set* ist praktisch und dekorativ zugleich. Servieren Sie Ihren Gästen Pfeffer, Meersalz, Curry, Chili und viele andere Gewürze. Jeder am Tisch kann sich seine eigene Gewürzmischung im *Handmörser* kreieren.

Handmörser *Granicium*[®]
H 10cm | Ø 9cm | 0,5kg

Mörser-Set *Granicium*[®]
L 31cm | B 9cm | H 11,5cm | 1,1 kg



Wiegemörser

Der *Wiegemörser* besteht aus einer sicher stehenden Mörserschale und dem beidseitig verwendbaren Pistill. Die runde Seite des Pistills dient zum Zermahlen und Zerstoßen von Gewürzen und festen Bestandteilen. Mit der gewölbten Seite des Pistills drückt man Kräuter vorsichtig an, um ihre Poren zu öffnen.

Die Wiegeseite dient weiterhin zum Vermahlen von Gewürzen oder Gewürzmischungen.

Wir empfehlen die Verwendung einer Unterlage, wenn der *Wiegemörser* auf kratzempfindlichen Flächen eingesetzt wird.

Wiegemörser Granicium®
Ø 14cm | 1,4kg

Der Mörser als Nussknacker

Legen Sie eine Nuss in den Handmörser und ein beherzter Schlag mit dem Pistill genügt, um die harte Schale zu knacken. Dabei bleiben die Schalenreste im Mörser und fliegen Ihnen nicht um die Ohren.



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

*49 (0)9563-51332-0 · info@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de