

# Bediehnungsanleitung

Für den auf-einander-ingeschliffenen

Natursteinmörser



Nachdem sie Ihren individuellen Gewürzmörser erstanden haben finden sie die maximale Füllmenge heraus.

Beidem abgebildeten Modell etwa 20 Pfefferkörner.

Wenn sie diese Menge überschreiten, laufen sie Gefahr das sich Mahlgut unkontrolliert verselbständigt.



Nachdem sie das Mahlgut in die Kuhle eingefüllt haben, drücken sie anfangs mit dem Stößel dagegen, um es zu brechen und gehen sie gleich in eine rhythmische Drehbewegung über. Nach kurzer Zeit erhalten sie bereits geschrotetes Mahlgut für entsprechende Gelegenheiten.

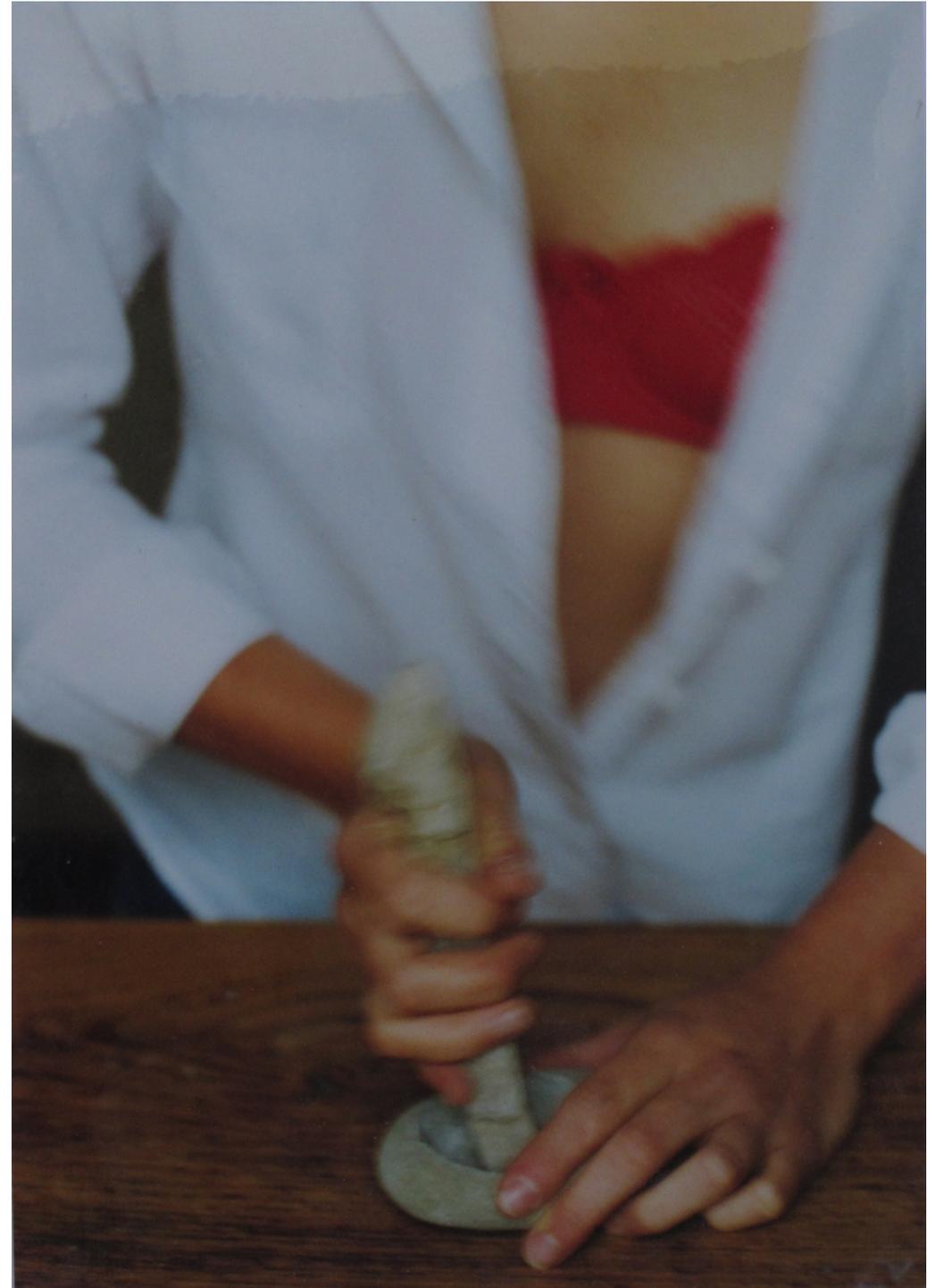
Wollen sie feineres Mahlgut!

Führen sie diese Bewegung weiter aus, nicht ohne immer wieder kurz zu unterbrechen, um das Mahlgut durch eine kurze ruckartige Bewegung des unteren Elements in die Mitte der Kuhle zurück zu zentrieren.



Im Prinzip können sie diesen Vorgang endlos ausführen, und sie wären nicht der erste der dahingehend Gefahr läuft. Denn der Mahlvorgang erzeugt eine feine Vibration, welche wohlig in ihren Körper dringt.

Schließlich entbehrt sich nicht ab einer bestimmten Konsistenz des Mahlgutes, die Sinnfrage des Weitermachens. So laufen sie Gefahr, dass sich das Mahlgut in bis-dato ungeahnte Aggregatzustände verwandelt. Spätestens hier übernehme ich keine Verantwortung mehr, dass gilt auch für den Fall wenn sie mit einem der beiden Elemente tätig auf jemanden einwirken bzw. andersherum, sie es gar gegen sich selber richten oder anwenden.



Einer der einmaligen Vorteile dieses Systems ist die fast unendliche Variationsmöglichkeit des Mahlgutes von Pfeffer, Salz alle Trockengewürze, bis hin zu Cardamon und Safran.

Sie erhalten bestimmt die richtige Mischung, Verhältnis und Konsistenz für Gemüse und Fleisch...

zum Beispiel für ihr Huhn....



...oder ihr Schwein

