



セラミック 唐辛子ミル



乾燥
セラミック刃で
唐辛子が挽ける

使用方法



フタにある溝をつかみます



フタを上を持ち上げて外します



垂直に持ち容器を時計回りに回します

18.5mm

唐辛子の詰め方



① 唐辛子を詰める際は斜線の部分を持ち、容器を左に回して外してください。

仕切り板



② 乾燥唐辛子のヘタを取り、仕切り板の隙間に入れてください。

③ 斜線の部分を持ち、容器を右に回して閉めてください。



唐辛子の幅が 8 mm以上のものは細かくカットしてから入れてください。



切る



42mm

唐辛子専用

食べる直前に唐辛子を挽けば
香りがきわ立ち、刺激が引き立ちます

コンパクト形状

食卓に置いても邪魔になりません

※この製品は耐熱ガラスではありません。

セラミックミルの特長

摩耗しにくく、使い始めの挽き味が持続します
食材に臭い移りなく風味を損ないません
セラミック刃は丈夫で長持ちです
金属を使っていないので錆びることはありません

MILLU
ミルル

唐辛子ミル

参考上代

¥1,500- (税別)

MI-012

4966095 210013

- サイズ/径)約42×118.5(高)mm
- 容器容量/約70ml
- 梱包サイズ/【化粧箱】約44×44×211.5mm
【中箱：10入】約234×98×136mm
【カートン：60入】約320×256×287(高)mm
- 重量/製品：約127g /陳列時：約140g /カートン：約0kg
- 材質：フタ・ミル本体・仕切り板/ポリプロピレン(耐熱温度100℃)
フィン/66ナイロン(耐熱温度170℃)
容器/ガラス 刃部/セラミック磁器
- 原産国/日本製

2018.1

株式会社 川崎合成樹脂 〒955-0021
新潟県三条市下保内401-17
TEL:0256-38-2531 FAX: 0256-38-3666
<http://www.kawasaki-plastics.jp/>