

PRODUKTBROSCHÜRE

Die kleine Warenkunde







PFEFFER- UND SALZMÜHLEN

Allein das Mahlwerk entscheidet darüber, wie aromatisch Gewürze gemahlen werden.

Frisch gewürzt zum Genuss

Damit Pfeffer als Gewürz voll zur Geltung kommt, muss er natürlich immer frisch gemahlen werden, da die ätherischen Öle – die Träger der so vielfältigen Aromen – nach rund 10 Minuten verfliegen. Das heißt, im Allgemeinen sollte so spät wie möglich gewürzt werden. Kurz vor dem Servieren empfiehlt es sich dann, jedes Gericht noch einmal kurz nachzuwürzen.



Mahlwerksgeometrie

Die Halterung über dem Mahlwerk zentriert die Spindel aus rostfreiem Edelstahl und sorgt für einen optimalen Rundlauf. Das Mahlwerk hat eine Zwei-Stufen-Geometrie. Im Grobzahnbereich wird das Mahlgut angebrochen und in den Feinzahnbereich weitergeleitet, wo das Mahlgut im gewünschten Mahlgrad fertig gemahlen wird.

Herstellungsverfahren

Das Mahlwerk (Mahlring und Mahlkegel) wird im Hochdruck-Spritzguss-Verfahren aus einer Mischung von Keramikpulver und Kunststoffbinder hergestellt. Nach dem Spritzguss-Verfahren werden die beiden Mahlwerksteile in einem aufwändigen Ofenprozess (2 Ofendurchläufe) bei ca. 1.700 °C gebrannt, hierdurch verflüchtigt sich der Kunststoff, und die Teile schrumpfen und werden härter als Stahl.

VORTEILE

- wesentlich bessere Ausformung der Konturen (scharfe Zahnung)
- wesentlich höhere Härte und Verschleißfestigkeit
- bessere Toleranzen und somit optimaler Rundlauf (Toleranz +/- 0,12 mm)

PFLEGE

Eine Mühle mit dem original ZASSENHAUS Mahlwerk aus Hochleistungs-Keramik ist besonders pflegeleicht. Kein aufwändiges Auseinanderschrauben vor dem Reinigen. Bei Verklebungen des Mahlwerkes (z. B. durch rote Beeren/roten Pfeffer), etwas grobkörniges Salz oder ungekochten Reis in die Mühle füllen und kurz durchmahlen. Das Mahlwerk aus Hochleistungs-Keramik sowie die Spindel aus Edelstahl werden durch das Salz/den Reis nicht angegriffen.

Für alle Mühlen – auch Salz- oder Muskatmühlen – gilt: Reinigen Sie die Körper mit einem weichen, feuchten Tuch ohne aggressive Reinigungsmittel.

TIPP

Beim Arbeiten über dampfenden Kochtöpfen kann das Mahlwerk schnell verkleben. Daher sollte die Mühle nach dem Einsatz zum Austrocknen auf die Arbeitsfläche gelegt werden. Am Besten immer auf einen kleinen Servierteller mahlen und dann das Mahlgut ins Essen geben, damit die feuchten Kochdämpfe nicht in die Mühle steigen und feine Mahlreste am Fuß der Mühle verkleben.





Auf das Mahlwerk kommt es an. Alles ist eine Frage der Einstellung.

Vielseitigkeit

- geeignet für Pfeffer, Salz, Gewürze und getrocknete Kräuter

• Langlebigkeit

- das patentierte ZASSENHAUS-Mahlwerk ist härter als Stahl und absolut verschleiß- und korrosionsfrei

• Produktqualität

- die K\u00f6rper sowie die technischen Komponenten sind ausschlie\u00e4lich aus hochwertigen Materialien hergestellt
- die präzise Mahlwerk-Technologie bietet eine perfekte Funktion

• Mahlergebnis

- 6-fach einstellbar, von pulverfein (1) bis grob gemörsert (6)

 - der Mahlgrad bleibt, auch beim Nachfüllen, exakt erhalten und ist jederzeit auf der Ring-Skala ablesbar

Konsequenz

- 25 Jahre Garantie auf das Präzisionsmahlwerk

Ein Qualitätsversprechen der Marke ZASSENHAUS.







KAFFEEMÜHLEN

Der Duft von frisch gemahlenem Kaffee ist ein Hochgenuss.

Da sich, frisch gemahlen, sofort sämtliche Aromen entfalten, die sich bereits nach kurzer Lagerzeit wieder verflüchtigen, ist frisch gemahlener Kaffee immer dem schon fertig gemahlen erhältlichen vorzuziehen.

Klassische Handkaffeemühlen bestehen aus einem Holzkörper mit Trichteraufsatz und einem Auffangbehälter – meist in Form eines Schubfachs, sowie einer Kurbel und einem Kegelmahlwerk.

Die original ZASSENHAUS Mahlwerke werden aus robustem Spezialstahl bzw. Edelstahl gefertigt, haben eine besondere Härte und eine extralange Lebensdauer. Der Mahlgrad der Kegelmahlwerke ist stufenlos von espressopulverfein bis filteroptimal fixierbar – so erhält man ein gleichbleibendes Ergebnis.

VORTEILE

- für schonend gemahlenen, aromatischen Kaffee
- Mahlwerk aus robustem Spezialstahl bzw. Edelstahl
- stufenlos einstellbar von espressopulverfein bis filteroptimal
- 25 Jahre Garantie auf das Mahlwerk
- großes Sortiment an Kaffeemühlen in klassischem und modernem Design

Die ZASSENHAUS Handkaffeemühlen mahlen den Kaffee besonders schonend. Durch den Handbetrieb dreht sich das Kegelmahlwerk nur sehr langsam und mahlt den Kaffee daher bei gleichbleibend geringer Temperatur. Aromen und Vitalstoffe bleiben so erhalten, was bei elektrischen Mühlen aufgrund der hohen Geschwindigkeit und der so entstehenden Reibungswärme oft nicht der Fall ist; der Kaffee wird hier bereits beim Mahlen bitter. Zudem sind Handkaffeemühlen deutlich leiser, pflegeleichter und überall sofort einsatzbereit, denn sie sind auf keine Stromversorgung angewiesen.

Wir gewähren 25 Jahre Garantie auf das Mahlwerk.







Die Einstellung des Mahlgrades hängt von der Wahl der Kaffeemühle ab:

Klassische Mühlen (BRASILIA, SANTIAGO, LA PAZ und MONTEVIDEO) Bei den klassischen Mühlen erfolgt die Einstellung mit der Rändelschraube unterhalb der Kurbel. Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhält man eine gröbere Körnung, durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn eine Feinere.



TIPP

Für einen gleichbleibenden Mahlgrad, insbesondere bei gröberer Einstellung, die Kurbel immer mit leichtem Druck nach unten drehen.

Moderne Mühlen (BARISTA, BARISTA PRO und BUENOS AIRES)

Diese verfügen über einen Verstellsteg unterhalb des Mahlwerkes, mit dem sich der Mahlgrad regulieren lässt. Hier gilt genau anders herum: Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhält man eine feinere Körnung, durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn eine Gröbere.



PFLEGE

Je nach Gebrauch – jedoch mindestens einmal im Jahr – sollte eine Kaffeemühle einer Reinigung unterzogen werden. Denn im Laufe der Zeit lagert sich Öl, das jede Kaffeebohne enthält, im Mahlwerk ab. Wird das Öl ranzig, z.B. an warmen Tagen, schmeckt auch der frischeste Kaffee nicht mehr. Dann verhilft eine Zwischenreinigung wieder zu ungetrübtem Kaffeegenuss.

Mahlen Sie etwa eine Handvoll ungekochten Reis bei mittelfeiner Einstellung. Der geschmacksneutrale, rohe Reis löst Ölrückstände des Kaffees im Mahlwerk auf die beste und umweltfreundlichste Art. Alternativ zu Reis kann auch Dinkel verwendet werden.

Die Reinigung des Mühlengehäuses sollte mit einem leicht feuchten Tuch erfolgen.

Gegebenenfalls können zusätzlich Pulverreste im Inneren der Mühle mit einem Pinsel entfernt werden. Auf keinen Fall sollten die Kaffeemühlen in der Spülmaschine gereinigt oder in Wasser getaucht werden.

Mühlen mit Holzgehäuse sollten nicht in der Nähe von Heizquellen oder Kochstellen aufbewahrt werden, da sich sowohl bei extrem trockener als auch feuchter Lagerung das Holz verziehen kann.

8



ZASSENHAUS HOLZKOLLEKTION

- großes Sortiment an qualitativ hochwertigen, formschönen Produkten aus feinster Handarbeit
- gefertigt aus nachhaltig, forstwirtschaftlich angebautem Nutzholz
- alle Produkte extrem strapazierfähig und belastbar
- vielseitige Holzauswahl
- minimaler Pflegeaufwand
- klingenschonend

PFLEGE

Schneidbretter und Küchenaccessoires aus Holz sind Naturprodukte. Um möglichst lange Freude daran zu haben, geben wir einige allgemeine Tipps speziell zur Behandlung von Schneidbrettern:

- Nach dem Gebrauch nur mit lauwarmem Wasser und einem weichen Schwamm reinigen und Speisereste gründlich entfernen. Zu heißes Wasser kann unter Umständen zu Rissen im Holz führen.
- Das feuchte Brett gründlich trocken wischen und aufrecht stehend weiter trocknen lassen, so dass die Raumluft ringsum zirkulieren kann, ansonsten wölbt sich das Holz.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen, da dies nicht nur zu Rissen und Verformungen führen kann, sondern sich auch die aggressiven Spülmittel in den Poren des Holzes absetzen können.
- Für unbehandelte Hölzer empfehlen wir unser Pflegeöl (Artikelnummer: 056860).
- Risse, Verformungen und Verfärbungen sind natürlich bedingt und kein Reklamationsgrund.



GUMMIBAUM-HOLZ

Der Gummibaum, auch Kautschukbaum genannt, hat eine wirtschaftlich große Bedeutung, da der Milchsaft des Baumes der wichtigste nachwachsende Rohstoff für die Gummiherstellung ist.

Die Latexgewinnung ist nur in den ersten 25 Lebensjahren eines Baumes möglich, da er danach zu alt wird und kein Latex mehr produziert. Erst dann wird er gefällt und liefert wertvolles Nutzholz.

Gummibaumholz ist ein ausgesprochen hartes Holz, deutlich härter als z.B. Eiche, Ahorn oder Buche, lebensmittelecht und kann Feuchtigkeitsschwankungen gut kompensieren.

Die ZASSENHAUS Gummibaumholzprodukte zeichnen sich durch die besonders aufwendige Verarbeitung aus und sind extrem belastbar. Alle unsere Gummibaum-Produkte stammen aus Plantagenanbau.

AKAZIENHOLZ



Akazienholz gehört zu den Klassikern in der Küche. Schon seit Jahrhunderten wird dieses Holz für Schneidbretter, Schalen, Löffel und zahlreiche Accessoires verwendet.

Die ZASSENHAUS Akazienholzprodukte stammen aus nachhaltig, fortwirtschaftlich angebautem Plantagenholz, sind extrem widerstandsfähig gegen Pilze und Bakterien, langlebig ohne großen Pflegeaufwand und durch die elegante Maserung auch optisch sehr ansprechend.

OLIVENHOLZ

Der Olivenbaum hat speziell in den südlichen Ländern Europas einen sehr hohen Stellenwert. In einigen Ländern wird er aufgrund seiner umfangreichen Nutzungsmöglichkeit als "Baum des Lebens" verehrt – erst wenn der Baum aufgrund seines Alters keine Früchte mehr trägt, wird er gefällt und Wurzeln sowie Holz weiter verarbeitet.

So charaktervoll wie der Olivenbaum ist auch sein Holz. Es wächst sehr langsam und ist daher besonders hart und dicht,



nimmt keine Gerüche an, ist sehr schnittfest und resistent gegen Fette und Bakterien. Der natürliche Ölgehalt schützt vor Austrocknung. Das Holz des Olivenbaums ist besonders widerstandsfähig und zeichnet sich neben der aufwendigen Verarbeitung durch die hohe Härte und die extreme Belastbarkeit aus.

EICHENHOLZ



Die Eiche gilt als Königin der Bäume und ist Sinnbild für Stärke, Treue und Standhaftigkeit. Sie bietet deshalb ideale Eigenschaften für den Gebrauch als Schneidbrett – extrem lange Lebensdauer, hohe Widerstandsfähigkeit und dabei besonders klingenschonend. Aufgrund des hohen Anteils an Gerbsäure wird Eichenholz eine natürliche antibakterielle Wirkung zugesprochen.

Die ZASSENHAUS Eichenholz-Produkte sind aus nachhaltig forstwirtschaftlich angebautem Naturholz gefertigt.

WALNUSS-/ AHORNHOLZ

Das helle Ahornholz mit seiner feinen, gleichmäßigen Textur sowie das ausdrucksstarke, dunkle Walnussholz eignen sich aufgrund ihrer Härte und Widerstandsfähigkeit hervorragend zur Verwendung als Schneid- und Servierbrett

Die Kombination dieser beiden wertvollen Edellaubhölzer in Verbindung mit einem modernen zeitlosen Design ist ein echter Hingucker.

Die Bretter sind einzigartig und können sich in Farbe und Intensität der Maserung unterscheiden.

Die ZASSENHAUS Ahorn- und Walnussholz-Produkte sind aus nachhaltig forstwirtschaftlich angebautem Naturholz gefertigt.



MANGOHOLZ



Der Mangobaum ist wie der Olivenbaum ein nachhaltiges Multitalent, denn das Holz wird erst verarbeitet, wenn der Baum keine Früchte mehr trägt.

Das Holz ist besonders hart und widerstandsfähig und durch eine Hitzebehandlung resistent gegen Holzpilze jeglicher Art sowie mit antibakterieller Wirkung. Der Räuchergeruch verschwindet mit der Zeit.

Alle Bretter aus Mangoholz sind einzigartig und können sich in Form und Farbe unterscheiden. Mangoholz, selbst gut abgelagert

und getrocknet, hat die Eigenschaft, sich mit der Zeit auszudehnen, daher können kleine Risse entstehen, die zum Charakter der Ware gehören.

Die ZASSENHAUS Mangoholz-Produkte sind aus nachhaltig forstwirtschaftlich angebautem Naturholz gefertigt.



BAMBUS SCHNEIDBRETTER

Eco²Line

ZASSENHAUS Schneidbretter aus umweltschonendem Bambus in modernem Design

- pflanzlicher, schnell nachwachsender Rohstoff
- hochwertige Verarbeitung
- hohe Härte und Dichte
- lange formstabil
- resistent gegen Bakterien
- beidseitig verwendbar
- schont die Messerklingen
- ansprechendes Design

PFLEGE

Nach dem Gebrauch mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm und einem milden Reinigungsmittel abwaschen und Speisereste gründlich entfernen. Das feuchte Brett gründlich trocken wischen und aufrecht stehend weiter trocknen lassen, so dass die Raumluft ringsum zirkulieren kann, ansonsten wölbt sich das Holz. Von Zeit zu Zeit das Brett mit Speiseöl einreiben, um das Eindringen von Feuchtigkeit zu verhindern. Auch die natürliche Maserung lässt sich so wieder intensivieren.

Das Bambusbrett nicht hoher Hitze oder großer Feuchtigkeit aussetzen.



PROFI-SCHNEIDBRETTER

Die qualitativ hochwertigen Schneidbretter werden aus Hochdruck-Polyethylen (PE500) hergestellt und sind dadurch besonders massiv und sehr strapazierfähig. Sämtliche Schneid- und Frühstücksbretter sind hygienisch, geschmacks- und geruchsneutral sowie rutschfest.

Sie sind leicht zu reinigen und dürfen auch in die Spülmaschine. Die Tranchierbretter sind mit rutschfesten Füßen ausgestattet.

ACHTUNG: Die Bretter nicht als Unterlage für heiße Töpfe verwenden.

- besonders massiv und strapazierfähig
- lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral
- rutschfest
- messerschonend
- spülmaschinenfest

Made in Germany



HERSTELLUNGSVERFAHREN

Im Gegensatz zu vielen Importwaren werden diese Profi-Schneidbretter aus einem massiven Block geschnitten. Hierdurch sind die Bretter besonders dicht und strapazierfähig und verformen sich selbst in der Spülmaschine nicht. Einfache Bretter aus Polyethylen (PE) oder Polypropylen (PP) werden gespritzt oder geschäumt und sind hierdurch deutlich weicher.







COMFORT LINE SCHNEIDBRETTER

Die Schneidbretter der Serie COMFORT LINE sind besonders unverwüstliche Begleiter aus Holzfiberlaminat. Holzfasern werden mit Harz getränkt und durch Pressen untrennbar miteinander verbunden. Dieser Herstellungsprozess macht sie extrem widerstandsfähig und besonders langlebig. Die Bretter sind porenfrei, hitzebeständiger als Kunststoffbretter, resistent gegen Verfärbungen und können hygienisch in der Spülmaschine gereinigt werden.



Schneidbrett aus Holzfiberlaminat



temperaturbeständig bis 176°C



geschmacks- und geruchsneutral



100% spülmaschinenfest



messerschonend und widerstandsfähig

PREMIUM LINE SCHNEIDMATTEN

Die modernen Schneidmatten der Serie PREMIUM LINE sind aus dem innovativen Premiumwerkstoff TPU (Thermoplastisches Polyurethan) gefertigt und bieten eine einzigartige Elastizität sowie eine hohe Formstabilität. Das hochwertige Material schont die Messerklingen, nimmt weder Geschmack noch Gerüche an und kann innerhalb von 30 Sekunden in kochendem Wasser sterilisiert werden.



messerschonend und widerstandsfähig



temperaturbeständig von - 20 °C bis + 150 °C



geschmacks- und geruchsneutral



100% spülmaschinenfest



besonders flexibel und formstabil





MESSER - Made in Solingen

So geben Sie Ihrem Messer wieder die richtige "Schärfe"

Zum "freihändigen" Schärfen nehmen Sie einen Wetzstahl in die eine Hand und das zu schärfende Messer in die andere Hand.

Der Wetzstahl sollte immer länger als das zu schärfende Messer sein.

Kippen Sie das Messer oberhalb des Wetzstahls so, dass zwischen Klinge und Wetzstahl ein Winkel von ca. 15 – 20° entsteht. Ziehen Sie dann die Schneide mit leichtem Druck bis zur Messerspitze in einer halbkreisförmigen Bewegung bis zum Ende des Wetzstahls. Beide Seiten der Klinge sollten abwechselnd über die gesamte Länge des Wetzstahls gezogen werden. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals, bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.

Made in Solingen

PFLEGE

Bitte beachten Sie folgende Punkte:

- Messer mit Holzgriff sind nicht für die Spülmaschine geeignet!
- die Klinge nur von Hand abspülen (mit der Klingenspitze nach unten zeigend, damit der Griff trocken bleibt) und direkt abtrocknen
- nur milde Spülmittel verwenden
- niemals Messer im Wasser liegen lassen!

Folgen bei nicht sachgemäßer Reinigung sind:

- Ausbleichen und Austrocknen des Holzes
- Nieten lösen sich, Klingen werden stumpf

Wir empfehlen, den Griff regelmäßig einzuölen, z.B. mit handelsüblichem Rapsöl.

Dadurch entsteht ein Schutzfilm und das Holz erstrahlt in neuem Glanz.







MESSER-SERIE CERAPLUS

Die Klingen der Keramikmesser bestehen aus Zirkonium-Oxidpulver, welches bei einer Temperatur von rund 1800 °C und unter extrem hohem Druck gesintert, also geschmolzen und verfestigt wird. Dadurch ergeben sich Keramikklingen, die sich durch eine sehr hohe Verschleißfestigkeit und eine extreme Härte auszeichnen. So sind Keramikklingen deutlich härter als Stahlklingen und es gibt nur wenige Materialien, die noch härter sind. Hierzu gehören zum Beispiel Diamanten.

Die spezifischen Eigenschaften dieser High-Tech-Keramikkomponente führen zu einem sehr guten Schneidverhalten, das über eine lange Zeit erhalten bleibt.

Die Keramikklinge wird fein poliert, was zu einer sehr dichten und glatten Oberfläche führt. Dadurch ergibt sich ein nur sehr geringer Reibungswiderstand, was zusammen mit dem sehr hohen Schärfegrad leichte, sanfte und dabei sehr saubere Schnitte ermöglicht. Die Schärfe bleibt dabei etwa zehnmal länger erhalten als bei Messern mit Stahlklingen. Hinzu kommt, dass Keramikklingen um etwa ein Drittel leichter sind als Stahlklingen. Dadurch wird der Arm auch bei längerem Schneiden nicht so schnell müde.

VORTEILE

- die Klingen sind extrem scharf, dabei aber leicht
- Keramikklingen sind nicht magnetisch und korrosionsfrei
- die Klingen sind geschmacks- und geruchsneutral und beeinflussen somit nicht den Geschmack von Lebensmitteln
- Keramikklingen sind resistent gegen Fruchtsäuren
- auf Keramikklingen gibt es keine Fleckenbildung
- Keramikmesser sind hervorragend für Allergiker geeignet, da sie keine allergieauslösenden Bestandteile enthalten

PFLEGE

Die Reinigung von Küchenmessern sollte immer unter fließendem Wasser, mit einem weichen Tuch und unter Verwendung eines milden Reinigungsmittels erfolgen. Anschließend sollten die Messer umgehend trockengerieben werden.

Je nach Bedarf können die Klingen mit speziellen Diamant-Messerschärfern abgeschliffen bzw. abgezogen werden, um wieder die gewohnte Schärfe zu bekommen.



TIMER SPEED

Mechanische Küchentimer mit Magnet im Retro-Stil in vielen bunten Farben.

Den Kurzzeitmesser am Verstellring erst bis zur 55 Minuten-Marke im Uhrzeigersinn drehen und dann zurück auf die gewünschte Zeit einstellen. Auf diese Weise wird die maximale Dauer des Alarms erreicht.

ACHTUNG: Den Verstellring nicht gewaltsam weiter drehen als bis zum Anschlag, und nie aus der Nullstellung gegen den Uhrzeigersinn drehen. Beides beschädigt das Uhrwerk.



PFLEGE

Den Timer bei Bedarf nur mit einem feuchten Tuch abwischen und vollständig trocken reiben. Der Timer darf nicht in Wasser eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

DIGITALWAAGEN ECO ENERGY

Diese Waage funktioniert mit kinetischer Energie, also Energie, die rein durch Bewegung entsteht. Dies macht sie unabhängig von Strom und damit umweltfreundlich, immer einsatzbereit und besonders verschleißarm

- Maximaler Wiegebereich: 5 kg, Gewichtseinheit: 1 g
- Zuwiegefunktion "TARE"
- Sensor-Touch/Drehknopf



umweltfreundlich batteriefrei

umweltschonende Technologie

PFLEGE

Zur Reingung nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Die Waage nicht in Flüssigkeiten tauchen oder in der Spülmaschine reinigen. Keine Gegenstände auf die Waage stellen, die schwerer als 5 kg sind.

TIPP

Für alle unsere Waagen gilt: Berühren Sie die Sensortasten nur leicht und geben Sie der Waage etwas Zeit, bis sie sich über die vier Sensoren ausbalanciert hat



BROTSCHNEIDEMASCHINEN



Die Brotschneidemaschine mit klappbarer Bodenplatte ist ein Replikat eines original ZASSENHAUS-Modells aus den 60er Jahren und vereint Tradition und Nostalgie mit dem neuesten Stand der Technik.

Präzise, stufenlose Feineinstellung für dünne bis dicke Scheiben, Standfestigkeit durch starke Saugfüße und eine leichte Reinigung machen dieses robuste Qualitätsprodukt zu einem bewährten Helfer.

Unsere Brotschneidemaschinen kommen ganz ohne Strom aus - ein ganz wichtiger Aspekt in Zeiten von Klimawandel und wachsender Verantwortung für Natur und Umwelt.

BROTSCHNEIDEMASCHINEN CLASSIC





national GmbH
Weg 29
• Germany
ax: +49 (0) 212/65 82 - 79
senhaus.com

ZASSENHAUS International GmbH Höhscheider Weg 29 42699 Solingen · Germany Tel.: +49 (0) 212/6582 - 70 · Fax: +49 (0) 212/6582 - 79 e-Mail: info@zassenhaus.com