

寸法表示は外寸です。



1867年創業以来、150年の歴史を持つ老舗ミルメーカーとして知られるドイツ・ザッセンハウス社。1904年よりオーナーのロバート・ザッセンハウスがペッパーミル製造を開始。その後2000年には『CeraPlus グラインディングギア』を開発し特許を取得しました。挽き心地の軽さと丈夫さ、美しく耐久性のあるボディ塗装や豊富なデザインに定評があり2017年『トップクーヘンマルケ』にてエクセレントを受賞。ザッセンハウスは卓越した確かな技術と伝統の職人技を合わせ持つリーディングミルメーカーとして成長し続けています。

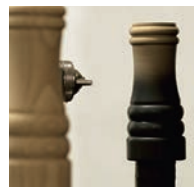
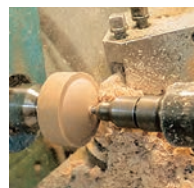


The ZASSENHAUS Quality Grinder
Made in Germany



ザッセンハウスのミルには、挽きムラがない理由

- ミルの心臓部であるベースミルとローテーションコーンはダブルスパイラルとよばれる構造になっています。胡椒や塩の粒などを大きさの違う2種類の溝により、2段階で粉碎し細かく挽いていくのでスピーディーで効率の良い挽きが可能となります。またベースミルとローテーションコーンにはそれぞれ粒を細かく挽くための溝が設けられています。その溝のピッチ（幅）を互いに変化させることで、多方向から胡椒を粒粉碎することができ、より香りが引き立ち、ムラの無い挽きが可能なのです。ミルヘッド部分を手で回した回転をグラインディングシステムへと伝達するドライブシャフトは、強固なステンレス製でブレることがありません。このことも挽きムラがない理由のひとつです。
- 調整ダイヤルは、6種類の挽き目ガイドが付いておりスムーズな無段階の微調整が可能で一度設定したら、使用中に挽き加減がずれてしまうことがありません。



用途・料理に
応じ無段階の挽
きが可能!



ザッセンハウスの特長

1. 最高品質

厳選されたヨーロッパ産木材を使用していること。木材加工から塗装、組立までドイツの職人が一本ずつ丁寧に作り上げていること。厳しい品質管理がなされていること。100%ドイツ製にふさわしい品質を保持しています。

2. セラミックミル

ザッセンハウスはすべてのミルにCeraPlusグラインディングとよばれるセラミックミルシステムを採用。挽き心地と耐久性において、最も理想的なミルを追及しています。様々なスパイスや塩類に対応していることも特徴の一つです。

3. 無段階フリー調整

ミル底面に設けられた調整ダイヤルは、極細挽き①から極粗挽き⑥まで無段階フリー調整ができ、使用中に変わることなく一定の挽き目を実現します。(全てのミルに採用。)



- セラミックミル
耐食性・耐摩耗性に優れ、錆びることなく衛生的で高耐久であることが最大の特長です。セラミックの非常に硬いグラインド部分で胡椒の粒を2段階で砕きながら挽いていくため、香りの立ち方が非常に良いとされています。胡椒や塩を挽く際に出るセラミック独特の高い音と軽快な挽き心地が特徴です。

POTSDAM ポツダム

クラシックで飽きの来ないデザイン。大きめで使いやすいポツダムシリーズ。

材質:本体/木製(ブナ材)
グラインダー部/セラミック



ポツダム ペーパーミル ナチュラル

ページコード	商品コード	価格
①20cm ZAS020687 5-1875-0101	φ55×H200 8880100	¥6,500
②30cm ZAS020694 5-1875-0201	φ60×H300 8880110	¥8,500
③40cm ZAS020489 5-1875-0301	φ69×H400 8880120	¥12,000

ポツダム ペーパーミル ウェンジステイン

ページコード	商品コード	価格
④40cm ZAS020878 5-1875-0401	φ69×H400 8880150	¥15,000

ポツダム ペーパーミル ブラックステイン

ページコード	商品コード	価格
⑤20cm ZAS020540 5-1875-0501	φ55×H200 8880160	¥6,500
⑥30cm ZAS020526 5-1875-0601	φ60×H300 8880170	¥8,500
⑦40cm ZAS020502 5-1875-0701	φ69×H400 8880180	¥13,000



ZASSENHAUS

ザッセンハウス