

Catalogue No.

20511-1701

1701 ペーパーミル

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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ー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バ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、ムラの無い挽きが実現できるのです。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ることがありません。



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、極粗挽き①から極細挽き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

商品コード	価格
① 20cm ZAS020687 φ55×H200	8880100 ¥7,500
② 30cm ZAS020694 φ60×H300	8880110 ¥10,000
③ 40cm ZAS020489 φ69×H400	8880120 ¥14,000

ポツダム ペーパーミル ウェンジスティン

商品コード	価格
④ 30cm ZAS020885 φ60×H300	8880140 ¥11,000
⑤ 40cm ZAS020878 φ69×H400	8880150 ¥15,000

ポツダム ペーパーミル ブラックスティン

商品コード	価格
⑥ 20cm ZAS020540 φ55×H200	8880160 ¥9,000
⑦ 30cm ZAS020526 φ60×H300	8880170 ¥11,000
⑧ 40cm ZAS020502 φ69×H400	8880180 ¥15,000



ZASSENHAUS
ザッセンハウス