

À vos moulin – Prêts – Épicez !

Le moulin à épices Kyocera : Finesse de mouture, explosion de saveurs

L'été, c'est la saison des barbecues. Les oiseaux chantent, une savoureuse odeur flotte dans l'air, et partout où l'on regarde : des assiettes bien garnies avec toutes sortes de légumes, viandes et salades colorées. Mais qu'est-ce qui distingue un bon barbecue d'un barbecue parfait ? Les épices.

Le moulin Kyocera est idéal pour tous types d'épices. Grâce à son mécanisme de broyage en céramique, les ingrédients ne sont pas coupés mais broyés, ce qui permet aux arômes de se libérer de manière optimale. Qu'il s'agisse de grains de poivre ou de sel marin humide, le mécanisme réglable permet de choisir la finesse de mouture selon vos envies. Et le meilleur dans tout ça : avec son design sobre et élégant, ce moulin attire tous les regards, que ce soit dans la cuisine ou sur la terrasse pendant un barbecue.

Moulin à épices Kyocera (Réf. CM-30 SS)

- Moulin universel de haute qualité pour herbes et épices
- Mécanisme de broyage en céramique réglable pour différents niveaux de mouture
- Convient également pour les herbes et le sel marin humide
- Disponible en plusieurs couleurs
- Prix : à partir de 39,95 € (TTC, hors frais de livraison)
- Disponibilité : Produit disponible sur le site de vente en ligne [Kyocera](https://www.kyocera.com) ou sur la boutique Kyocera de [Amazon](https://www.amazon.com).



À propos de Kyocera :

KYOCERA Corporation, dont le siège social se situe à Kyoto, est l'un des leaders mondiaux de composants en céramique fine pour l'industrie technologique. En Europe, l'entreprise fournit entre autres semi-conducteurs en céramique fine dans les secteurs suivants : automobile et composants électronique tels que les têtes d'impression, les ustensiles de cuisine en céramique et les imprimantes et autres appareils numériques.

Contact presse : Agence KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon

Email : rp@keepintouch.fr – Tel. : 06 60 49 92 01

