**Orientalna kuchnia: turecki młynek do pieprzu**

**Pasjonaci kultury tureckiej i wszelkich związanych z nią gadżetów doskonale wiedzą, że w naszym sklepie znajdą nie tylko elementy ubioru i biżuterię, które pozwolą odtworzyć tamten niepowtarzalny wygląd, ale i akcesoria użytku domowego, dzięki którym będzie można choć na chwilę poczuć się jak w Turcji. Dziś przedstawiamy turecki młynek do pieprzu.**

**Jakim produktem jest nasz turecki młynek do pieprzu?**

Aby uzupełnić kuchnię w tureckim stylu proponujemy naszym Klientom *młynek*. Radzimy spieszyć się z jego zakupem, bo nie zostało już zbyt wiele egzemplarzy!

**Do czego użyć tureckiego młynka?**

Wbrew nazwie **turecki młynek do pieprzu** może być używany do mielenia także innych ziaren. Zetrzemy w nim na proch kawę, przyprawy, np. gałkę muszkatołową, kardamon, gorczycę. Ponieważ jednak nie można go myć wodą, by nie spowodować rdzewienia, które z kolei zniszczyłoby delikatną maszynerię urządzenia, w młynku powinno się mielić raz na zawsze tylko jeden rodzaj ziaren. Mówimy: powinno, bo być może są wśród naszych Klientów tacy, którzy lubią mieszać smaki.

**Turecki młynek do pieprzu w sklepie Ottomania**

Nasz *młynek turecki* został wykuty ze stopu metali w kolorze srebrnym. Mierzy 11 cm wysokości. Jego dolna część, czyli pojemniczek na zmielone przyprawy czy kawę, jest okręcana. U góry znajdziemy zamykany otwór do wsypywania całych ziaren, a wszystko wieńczy długa i stabilna korba, dzięki której mechanizm wprawiany jest w ruch.

*Młynek* można kupić tutaj: <https://ottomania.pl/produkt/mlynek-do-pieprzu/>