

Le Moulin



Michel BRAS

Grind a variety of ingredients in style for new textures and outstanding finish

Chef Michel Bras has given the culinary world a new dimension with his creative cuisine and unique sensibility. The "Michel BRAS" brand introduced by Japan's KAI group embodies his ideals.

"Le Moulin" (which means mill in French) changes the idea of a traditional mill as it grinds various ingredients with beauty and refinement.

It handles not only peppercorn but a great variety of food including hard and slightly softer ingredients ranging from spices and herbs, dried vegetables such as mushrooms, coffee beans and more. Grind coarseness can be adjusted on a scale of 1 to 9 for optimal performance. In addition, by changing grind coarseness, the same ingredient can reveal a different aroma and texture. Add the finishing touch that your dish needs to perfectly match your idea, enjoy the world of "Le Moulin".

Mahlen Sie mit Schönheit eine Vielzahl von Produkten für neue Texturen und außergewöhnliche Ergebnisse.

Michel Bras hat der kulinarischen Welt dank einer kreativen und einfühlsamen Küche eine neue Dimension verliehen. Die Marke "Michel BRAS" der japanischen Gruppe KAI hat es sich zur Aufgabe gemacht, ihre Ideale zu verkörpern. „Le Moulin“ stellt das traditionelle Konzept der Mühle in Frage, indem es das Mahlen einer Vielzahl von Produkten mit großer Schönheit und Finesse ermöglicht. Neben Pfeffer werden Produkte mit einer harten und weicheren Konsistenz wie Gewürze und Kräuter, Hülsenfrüchte wie Pilze, Kaffeebohnen und vieles mehr verarbeitet. Die Feinheit des Mahlens kann für eine optimale Leistung auf einer Skala von 1 bis 9 eingestellt werden. Ein weiterer Vorteil ist, dass dieselbe Zutat je nach gewähltem Mahlen unterschiedliche Texturen oder Aromen aufweisen kann. Fügen Sie den letzten Schliff hinzu, der Ihr Gericht einzigartig und Ihrem Stil treu macht, und entdecken Sie die Welt der Aromen, die "Le Moulin" bietet.



Keen-edged ceramic blades grind food with 9 levels of precision

The best feature of "Le Moulin" is that grind coarseness can be adjusted to one of the 9 pre-set levels. The grind that you wish can be easily obtained by rotating the dial until the oval mark on the main body matches the coarseness level indicator of your choice.

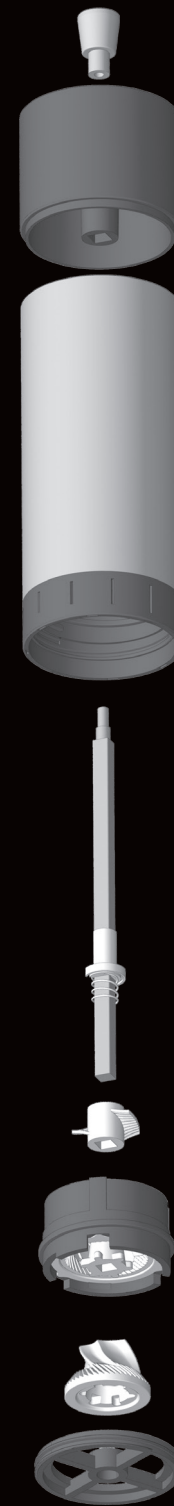
Food set in the mill compartment is fed smoothly to keen-edged ceramic mortar blades that grind with precision and refinement.

Easy to disassemble, you can clean all the parts.

Born out of a fusion of outstanding craftsmanship that has been passed on in Seki city, Gifu prefecture - KAI group's birthplace - and elaborate technology, "Le Moulin" will hold a special role and place in your kitchen.

Scharfe Keramikklingen zum Mahlen mit 9 Präzisionsstufen.

Das Hauptmerkmal von "Le Moulin" ist die Möglichkeit, die Feinheit des Mahlens auf einen der 9 angebotenen Grad einzustellen. Drehen Sie einfach den Einstellring, bis die ovale Markierung am Hauptteil mit der gewünschten Feinheitsanzeige übereinstimmt. Die keramischen Mörteklungen arbeiten kontinuierlich und greifen das Produkt, um es mit Präzision und Finesse zu mahlen. Alle Teile sind leicht zu demontieren und können gereinigt werden. Geboren aus der Fusion von außergewöhnlichem Know-how, das Seki in der Präfektur Gifu, dem Geburtsort der KAI-Gruppe vermittelt wurde, und hochentwickelter Technologie, wird „Le Moulin“ eine besondere Rolle in Ihrer Küche spielen.



An outstanding functional beauty. Easy to disassemble to clean all parts.

Außergewöhnliche funktionale Schönheit.
Einfache Demontage zur Reinigung aller Teile.



The top of the nut is engraved with a cistre, a herb which symbolizes the brand "Michel BRAS" .

Auf dem Scrollrad ist ein Alpendill eingraviert, ein Kraut, das die Marke „Michel BRAS “ symbolisiert.



Turn the dial and match the selected coarseness level indicator to the oval mark on the main body. Grind size can be fine-tuned to one of the 9 pre-set levels. (The larger the size of the level indicator, the coarser the grind.)

Drehen Sie den Ring, bis die ovale Markierung am Hauptteil mit der gewünschten Feinheitsanzeige übereinstimmt. Die Feinheit des Mahlens kann genau auf eine der 9 angebotenen Stufen eingestellt werden. (Je größer der Feinheitsgradindikator ist, desto größer wird der Mahlgrad.)



Ceramic upper and lower grinding wheels grind various food with beauty and refinement.

Die oberen und unteren Mühlesteine mahlen eine Vielzahl von Produkten mit Schönheit und Finesse.

Further information about the brand and detailed care instructions are available on the website.

Weitere Informationen über das Produkt und detaillierte Pflegehinweise finden Sie auf der Website.

*Le Moulin is a patented product. PAT. JP6731516

Le Moulin ist ein patentiertes Produkt. PAT. JP6731516

www.braskai.net



Ile flottante (dessert prepared with meringue)

Ingredients prepared with "Le Moulin" : candy sugar, cacao nibs, and coffee beans.

Schwimmende Insel

Mit „Le Moulin “ zubereitete Produkte: Kandiszucker, Kakaobohnen, Kaffeebohnen.



Strawberry sauce

Ingredients prepared with "Le Moulin" : pistachio, oatmeal flakes.

Erdbeersauce

Mit „Le Moulin “ zubereitete Produkte: Pistazien, Haferflocken.



Creamy soup of broccoli and cheese

Ingredients prepared with "Le Moulin" : dried onions, dried leeks.

Brokkoli-Käse-Suppe

Mit „Le Moulin “ zubereitete Produkte: getrocknete Zwiebeln, getrockneter Lauch.



Pumpkin soup

Ingredients prepared with "Le Moulin" : sunflower seeds, pumpkin seeds, and grilled oats.

Kürbissuppe

Mit „Le Moulin “ zubereitete Produkte: Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, gegrillter Hafer.





Sugar snap peas

Ingredients prepared with "Le Moulin" : cottage cheese, chervil, anise seeds, fennel, green anise, cumin, etc. Bean flakes to garnish.

Mit Erbsenflocken garnierte Erbsen

Mit „Le Moulin “ zubereitete Produkte: Hüttenkäse, Kerbel, Anissamen, Fenchel, grüner Anis, Kreuzkümmel usw.



Leeks

Ingredients prepared with "Le Moulin" : grilled soybeans, grilled sesame seeds.

Lauch

Mit „Le Moulin “ zubereitete Produkte: gegrillte Sojabohnen, gegrillte Sesamkörner.



Cauliflower, broccoli

Ingredients prepared with "Le Moulin" : dehydrated buckwheat sprout, lentils.

Blumenkohl, Brokkoli

Mit „Le Moulin “ zubereitete Produkte: dehydrierter Buchweizenspross, Linsen.



A simple twist of “Le Moulin” opens up a whole new world of creative cooking.

Mit „Le Moulin“ reicht eine einfache Drehung aus, um eine unendliche Kreativität zu erreichen.



Onion tart

Ingredients prepared with “Le Moulin” : black peppercorn, dried onions.

Zwiebeltorte

Mit „Le Moulin “ zubereitete Produkte: schwarzer Pfeffer, getrocknete Zwiebeln.



Fish, baby leeks and olive oil

Ingredients prepared with "Le Moulin" : 2 types of dried shrimps, dried seaweed.

Fisch, junger Lauch und Olivenöl

Mit „Le Moulin “ zubereitete Produkte:
2 Arten getrockneter Garnelen, getrocknete Seealgen.



Beefsteak

Ingredients prepared with "Le Moulin" : several types of pepper, dried onions.

Steak

Mit „Le Moulin “ zubereitete Produkte:
verschiedene Pfeffersorten, getrocknete Zwiebeln.



Strawberry tart

Ingredients prepared with "Le Moulin" : Japanese sanshō peppercorn and leaves, coconut.

Erdbeertörtchen

Mit „Le Moulin“ zubereitete Produkte:
Beeren und Blätter von japanischem Sanshō-Pfeffer, Kokosnuss.



Almond milk

Ingredients prepared with "Le Moulin" : dried bananas, cinnamon.

Mandelmilch

Mit „Le Moulin“ zubereitete Produkte: getrocknete Bananen, Zimt.



貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町 3-9-5
お客様相談室 電話 (03) 3862-6410
受付時間 9:00~12:00・13:00~17:00
(土・日・祝日を除く)

<http://www.kai-group.com>

kai corporation

3-9-5 Iwamoto-cho, Chiyoda-ku, Tokyo 101-8586 Japan
Tel: +81 (0) 3 3866 3741
Fax: +81 (0) 3 3864 1439
www.kai-group.com/e

kai Europe GmbH

Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen, Germany
Tel: +49 (0) 212 23 23 80
Fax: +49 (0) 212 23 23 899
www.kai-europe.com

kai France sarl

62, Boulevard Garibaldi, 75015, Paris, France
Tel: +33 (0) 9 73 87 36 80
Fax: +33 (0) 1 42 72 80 41
www.kai-europe.com

kai U.S.A. ltd.

18600 SW Teton Ave. Tualatin, OR 97062, U.S.A.
Tel: +1 503 682 1966
Fax: +1 503 682 7168
www.kaiusaltld.com

