



### Von Profis für Gourmets

Seit 1964 produziert die William Bounds Ltd. in Torrance, Kalifornien qualitativ

hochstehende Pfeffer-, Salz- und Gewürzmühlen.

William Bounds entwickelte ein neues Keramik-Stahl-Mahlwerk, das den Geschmack von Pfeffersorten, Salz und Gewürzen in den verschiedensten Esskulturen auf den Tisch bringt. Heute produziert die William Bounds Ltd. über 200 verschiedene Pfeffer-, Salz- und Gewürzmühlen.



William Bounds

### Patentiertes Mehrstufen-Mahlwerk

Das patentierte Mahlwerk ist in Stahl und Keramik gefertigt und besticht durch eine spezielle Technik, die Körner zerquetscht und nicht verreibt. Es dreht frei in beide Richtungen, verklemmt und verstopft nicht. Am Einstellen können die 3 Mahlstufen „fein“, „mittel“ und „grob“ gewählt werden, bei jeder Einstellung ist eine konstante Körnigkeit garantiert. William Bounds Pfeffermühlen sind auch mit 5-Stufen- oder stufenlos justierbarem Mahlwerk erhältlich.

Mahlwerk



### Frisch und geschmackvoll mahlen

Dank dem patentierten Mahlwerk kommt der fri-

sche, würzige Geschmack der verschiedenen Pfeffersorten in jeder Speise besser zur Geltung. Schwarze Pfefferkörner sind sonnengetrocknete Beeren, die noch grün geerntet werden. Weisse Pfefferkörner werden reif geerntet und sind weniger geschmackvoll, dafür in gewissen Speisen (weisse Saucen) passender.

### Ein ideales Geschenk

Als Geschenk für Hochzeiten, Geburtstage und sonstige Festtage bringen William Bounds Pfeffer- und Gewürzmühlen einen bleibenden Wert, Tag für Tag, ein Leben lang.

### Garantierte Qualität

Die William Bounds Ltd. gewährt ab Werk eine 25-jährige Garantie auf Material und Mechanismus jeder Mühle. Ausgenommen sind unsachgemässe Bedienung und Schäden, die auf Schläge und Herunterfallen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich für Garantieansprüche an

### Schweiz:

#### Spring Switzerland GmbH

Hörnlistrasse 14, CH-8360 Eschlikon  
+41 71 973 76 00  
info@spring.ch, www.spring.ch

### EU-Länder:

#### Spring Service Center

Feldbergstrasse 21, D-79650 Schopfheim  
+49 7622 674 51 30  
info@spring.ch, www.spring.ch

### By professionals for gourmets

Since 1964, William Bounds Ltd. has been producing high-quality pepper,

salt and spice mills in Torrance, California.

William Bounds has developed a new ceramic steel grinder which puts the flavour of pepper, salt and spices on the table in the most diverse of food cultures. Today, William Bounds Ltd. produces over 200 different pepper, salt and spice mills.



William Bounds

### Patented multi-stage grinder

The patented grinder is made from steel and ceramic and impresses through a special technology which crushes the corns instead of grinding them. It rotates freely in both directions, does not get jammed or blocked up. You can set three grinding levels on the adjusting ring: „fine“, „medium“ and „coarse“. A uniform size of the grains is guaranteed with each setting. William Bounds pepper mills are also available with a 5-level or variable level grinder.



Grinder

### Grind fresh and tastefully

Thanks to the patented grinder, the fresh, spicy flavour of different peppers can be better tasted

in every meal. Black peppercorns are sun-dried berries which are harvested while they are still green. White peppercorns are harvested ripe and have less flavour, making them more suitable for certain meals (white sauces).

### An ideal gift

William Bounds pepper and spice mills bring lasting value, day after day, a whole life long, as a gift for weddings, birthdays and other celebrations.

### Guaranteed quality

William Bounds Ltd. guarantees the material and mechanism of every mill for 25 years. Claims due to improper use and damage which can be attributed to blows and drops are excluded from this guarantee. Guarantee claims should be directed to:

### Switzerland

#### Spring Switzerland GmbH

Hörnlistrasse 14, CH-8360 Eschlikon  
+41 71 973 76 00  
info@spring.ch, www.spring.ch

### EU countries

#### Spring Service Center

Feldbergstrasse 21, D-79650 Schopfheim  
+49 7622 674 51 30  
info@spring.ch, www.spring.ch

### Des produits professionnels pour les gourmets

Depuis 1964, William Bounds Ltd. produit des moulins à poivre,

à sel et à épices de haute qualité à Torrance, Californie.

William Bounds a développé un nouveau mécanisme céramique-acier permettant aux variétés de poivre, de sel et d'épices de développer toute leur saveur sur les tables du monde entier. Aujourd'hui, William Bounds Ltd. fabrique plus de 200 moulins à poivre, à sel et à épices différents.



William Bounds

### Mécanisme progressif breveté

Ce mécanisme breveté en acier et céramique intègre une technologie spéciale qui ne râpe pas, mais écrase les grains. Il tourne librement dans les deux sens, ne se bloque pas et ne bourre pas. La bague de réglage permet de régler les 3 finesses de mouture „fine“, „moyenne“ et „grossière“ et garantit une mou-



Mécanisme

ture homogène quelle que soit la finesse sélectionnée. Les moulins à poivre William Bounds existent aussi en version à 5 finesses de mouture ou à mécanisme à réglage progressif.

### Fraîcheur et saveur garanties

Grâce au mécanisme breveté, les différentes variétés de poivres exhalent toute leur saveur et fraîcheur dans tous vos plats, que vous utilisiez du poivre noir (grains de poivre vert séchés au soleil) ou du poivre gris (grains de poivre murs à la saveur moins intense), plus adapté pour certains mets (sauces blanches).

### Un cadeau idéal

Cadeau de mariage, cadeau d'anniversaire et tout simplement plaisir d'offrir: les moulins à poivre et à épices William Bounds sont des valeurs sûres faites pour vous donner satisfaction au jour le jour et pendant toute une vie.

### Qualité garantie

William Bounds Ltd. accorde une garantie d'usine de 25 ans sur les pièces et le mécanisme de tous ses moulins. Toute prétention à garantie s'éteint en cas d'utilisation non conforme et de dommages dus à des chocs ou chutes. Pour toute prétention à garantie, veuillez vous adresser à:

### Suisse: Spring Switzerland GmbH

Hörnlistrasse 14, CH-8360 Eschlikon  
+41 71 973 76 00  
info@spring.ch, www.spring.ch

### Pays de l'UE: Spring Service Center

Feldbergstrasse 21, D-79650 Schopfheim  
+49 7622 674 51 30  
info@spring.ch, www.spring.ch

Die Küche liebt Spring.

Good food loves Spring.

La bonne cuisine aime Spring.



### Spring Switzerland

Hörnlistrasse 14  
CH-8360 Eschlikon  
Switzerland  
+41 71 973 76 00  
info@spring.ch  
www.spring.ch

**Spring**  
SWITZERLAND

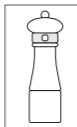
Patentiertes Mehrstufen-Mahlwerk  
Patented multi-level mill  
Mécanisme continu breveté

Mahlwerk aus Keramik  
Ceramic grinder  
Mécanisme en céramique

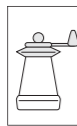
25 Jahre Garantie  
25-year guarantee  
25 ans de garantie

**Betriebs- und Nachfüll-Instruktionen**  
Achten Sie beim Nachfüllen des Salzbehälters von kombinierten Mühlen darauf, dass alle Bestandteile sauber und trocken zusammengefügt werden. Salz ist korrosiv und kann das Mahlwerk zerstören. Ein Tropfen Speiseöl an das Gewinde der Abschlusschraube oben hilft, den Mechanismus zu schonen.

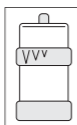
**Pfeffermühle und Salzmühle mit 3-Stufen-Mahlwerk**  
Oberste Schliessschraube aufdrehen, Deckel entfernen. Ganze Pfefferkörner oder Salzkristalle einfüllen, Deckel auflegen und Schliessschraube befestigen.



**Mühle mit Kurbel und 3-Stufen-Mahlwerk**  
Oberste Schliessschraube aufdrehen, Deckel mit Drehkurbel entfernen. Ganze Pfefferkörner oder Salzkristalle einfüllen, Deckel mit Drehkurbel auflegen und Schliessschraube befestigen.



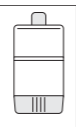
**Kombinierte Mühle mit 3-Stufen-Mahlwerk**  
Schliessschraube aufdrehen, Deckel entfernen, Salzgefäss abheben. Salzbehälter mit Tafelsalz auffüllen, ganze Pfefferkörner in unteren Behälter einfüllen. Salzbehälter aufsetzen, Deckel mit Schliessschraube befestigen.



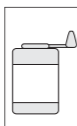
**Nuss- und Muskatnuss Mühle**  
Mühle umgedreht in die Hand nehmen, Gehäusedeckel festhalten, Unterteil im Gegenuhrzeigersinn aufdrehen. Eine Nuss auf die Haltedorne legen. Unterteil auf Gehäusedeckel drücken und im Uhrzeigersinn schliessen.



**Pfeffermühle mit 5-Stufen-Mahlwerk**  
Unten an der Mühle kann das Mahlwerk in 5 Stufen eingestellt werden, je nach Symbol ist die konstante Körnigkeit des Pfeffers garantiert. Mühle auf den Kopf stellen, Pfefferbehälter im Gegenuhrzeigersinn vom Mahlwerk abschrauben, nachfüllen. Mahlwerk aufsetzen und am Pfefferbehälter festschrauben.

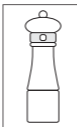


**Schokolademühle**  
Deckel mit Kurbel im Gegenuhrzeigersinn aufdrehen. Maximal 45 g Schokoladestücke oder -Splitter einfüllen. Deckel mit Kurbel auf das Gehäuse drücken, im Uhrzeigersinn zudrehen. Schokolademühle direkt über die zu dekorierenden Speisen (Cappuccino, Desserts) halten. Gefüllte Schokolademühle kühl und maximal einige Tage lagern. Schokolademühle nach dem Reinigen gut austrocknen lassen.



**Operating and replenishing instructions**  
When refilling the salt container of combined mills, make sure that all components are fixed together cleanly and dryly. Salt is corrosive and can damage the grinder. A drop of cooking oil on the thread of the sealing screw helps to preserve the mechanism.

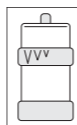
**Pepper mill and salt mill with 3-level grinder**  
Turn the uppermost screw. Remove the cover. Fill with whole peppercorns or salt crystals. Put on the cover and fasten the screw.



**Mill with winder and 3-level grinder**  
Turn the uppermost screw. Remove the cover with rotary winder. Fill with whole peppercorns or salt crystals. Put on the cover with rotary winder and fasten the screw.



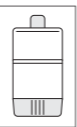
**Combined mill with 3-level grinder**  
Turn the locking screw. Remove cover. Lift out salt container. Fill salt container with table salt. Fill lower container with whole peppercorns. Fasten cover with screw.



**Nut and nutmeg mill**  
Take the turned mill in your hand. Hold the casing cover. Turn the lower part in an anti-clockwise direction. Lay a nut on the holding spike. Press the lower part to the casing cover and close in a clockwise direction.



**Pepper mill with 5-level grinder**  
At the bottom of the mill, the grinder can be adapted to 5 levels. Each symbol guarantees that the pepper is ground to the same size. Turn the mill on its head. Unscrew the pepper container from the grinder in an anti-clockwise direction. Replenish. Attach the grinder and screw firmly to the pepper container.

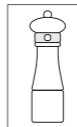


**Chocolate mill**  
Turn the cover with winder in an anti-clockwise direction. Fill with a maximum of 45 g of chocolate pieces or fragments. Press the cover with winder onto the casing. Twist in a clockwise direction. Hold the chocolate mill direct over the meal (cappuccino, dessert) which is to be decorated. Store the filled chocolate mill in a cool place for no more than a few days. Leave the chocolate mill to dry out well after cleaning.



**Instructions de fonctionnement et de remplissage.** Avant de remplir le récipient à sel des moulins combinés, veillez à ce que tous les éléments soient propres et bien secs. Le sel étant corrosif, il pourrait endommager le mécanisme. Pour préserver le mécanisme, appliquer une goutte d'huile alimentaire sur le filetage de la vis située en haut.

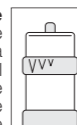
**Moulin à poivre et à sel à mécanisme 3 positions.**  
Dévisser la vis supérieure et ôter le couvercle. Introduire des grains de poivre ou cristaux de sel entiers, remettre le couvercle en place et revisser la vis.



**Moulin à manivelle et mécanisme 3 positions.**  
Dévisser la vis supérieure et ôter le couvercle muni de la manivelle. Introduire des grains de poivre ou cristaux de sel entiers, remettre en place le couvercle muni de la manivelle et revisser la vis.



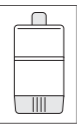
**Moulin combiné à mécanisme 3 positions.**  
Dévisser la vis, ôter le couvercle et soulever le récipient à sel. Remplir le récipient à sel de sel de table et le récipient inférieur de grains de poivre entiers. Remettre en place le récipient à sel puis le couvercle et la vis.



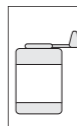
**Moulin à noix et noix de muscade.** Saisir le moulin tête en bas, maintenir le couvercle du boîtier et dévisser la partie inférieure dans le sens anti-horaire. Déposer une noix sur les pointes de maintien. Presser la partie inférieure contre le couvercle et fermer le moulin dans le sens horaire.



**Moulin à poivre à mécanisme 5 positions.**  
Le mécanisme se règle sur 5 positions en bas du moulin. Quelle que soit la finesse de mouture sélectionnée, la mouture reste homogène. Poser le moulin tête en bas, séparer le récipient à poivre du mécanisme en tournant dans le sens anti-horaire, remplir de grains de poivre, remettre le mécanisme en place et le revisser sur le récipient à poivre.



**Moulin à chocolat.**  
Tourner le couvercle muni de la manivelle dans le sens anti-horaire. Introduire au maximum 45 g de morceaux ou éclats de chocolat. Presser le couvercle muni de la manivelle sur le boîtier et fermer en tournant dans le sens horaire. Placer le moulin à chocolat directement au-dessus des mets à décorer (cappuccino, desserts). Conserver le moulin à chocolat rempli au frais et au maximum pendant quelques jours. Bien laisser sécher le moulin à chocolat après son nettoyage.



**Spring**  
SWITZERLAND

**W&B WILLIAM BOUNDS LTD.**

**W&B WILLIAM BOUNDS LTD.**