

Presseinformation

Die neue Kyocera Mühle holt das Beste aus Samen, Superfood & Co. heraus

Eine spezielle Samenmühle erweitert das Sortiment des Feinkeramik-Herstellers. Sie eignet sich hervorragend für viele Arten von Samen und Superfood – unabhängig von Härtegrad und Ölgehalt.

Kyoto/Neuss, 11. Januar 2022. Noch immer sind Chia-Samen eines der beliebtesten Superfoods der Deutschen – der Hype um die gesunden Samen ist ungebrochen¹. Ernährungsbewusste erhoffen sich von einem solchen Superfood eine verbesserte Gesundheit, die Stärkung des Immunsystems und ein gesteigertes Wohlbefinden. Doch auch die heimischen Leinsamen sind hinsichtlich der Nährwerte den Exoten ebenbürtig. Was viele nicht wissen: Geschrotet nimmt der Körper die Vielzahl der enthaltenen Nährstoffe noch besser auf. Mit diesem Wissen lässt sich eine gesunde und ausgewogene Ernährung im neuen Jahr noch leichter verwirklichen.

Wer möglichst viele positive Effekte aus seinen bevorzugten Superfoods genießen möchte, sollte diese vor dem Verzehr unbedingt mahlen oder schroten: Durch das sanfte Zerkleinern werden die Nährstoffe freigesetzt und können im Gegensatz zu den ganzen Samen besser vom Körper aufgenommen werden. Die neue, speziell für diesen Anlass entwickelte Mühle von Kyocera eignet sich perfekt, um Samen und Superfood jeglicher Härte und unabhängig vom Ölgehalt zu mahlen. Sie überzeugt nicht nur mit bewährtem Design und neuer Technik, sondern auch durch beste Qualität und höchste Präzision. Dank des innovativen Mahlmechanismus aus hochwertiger Keramik ist der Mahlgrad der Mühlen für perfekte Mahlresultate individuell und stufenlos einstellbar. Das Mahlwerk ist aufgrund der High-Tech Keramik von Kyocera äußerst resistent gegenüber Verschleiß, somit bleibt die Mühle konstant einsatzfähig und überzeugt mit gleichbleibender Mahlqualität.

Leinsamen, Chiasamen, Sesam, Quinoa und anderes Superfood – alles kann von grob bis sehr fein ganz nach gewünschtem Ergebnis und geplanter Zubereitungsart gemahlen werden. Durch das sanfte Schroten werden die Samen schonend zerkleinert und können ihr vollständiges Aroma entfalten. Dieser Vorgang bringt auch positive Auswirkungen auf den Körper mit sich: Die freigesetzten Aromen stimulieren den Appetit und die wichtigen Nährstoffe der Saaten und Körner können so besser vom Körper aufgenommen werden.

¹ Quelle: [BfR-Verbrauchermonitor 2020: Spezial Superfoods](#) (August 2020)



Dank des abnehmbaren Deckels ist das Mahlwerk der Mühle geschützt und die Aromen des Mahlguts bleiben erhalten. Durch den Glaskörper behält man den Überblick, was sich gerade in der Mühle befindet: So kann im Handumdrehen die gewünschte Zutat zum Einsatz kommen. Die Mühle ist ab 26,95 Euro erhältlich.

Für weitere Informationen zu Kyocera: www.kyocera.de

Über Kyocera

Die KYOCERA Corporation mit Hauptsitz in Kyoto ist einer der weltweit führenden Anbieter feinkeramischer Komponenten für die Technologieindustrie. Strategisch wichtige Geschäftsfelder der aus 307 Tochtergesellschaften (31. März 2021) bestehenden KYOCERA-Gruppe bilden Informations- und Kommunikationstechnologie, Produkte zur Steigerung der Lebensqualität sowie umweltverträgliche Produkte. Der Technologiekonzern ist weltweit einer der erfahrensten Produzenten von smarten Energiesystemen, mit mehr als 45 Jahren Branchenfachwissen. 2021 belegte Kyocera Platz 603 in der „Global 2000“-Liste des Forbes Magazins, die die größten börsennotierten Unternehmen weltweit beinhaltet.

Mit etwa 78.000 Mitarbeitern erwirtschaftete Kyocera im Geschäftsjahr 2020/2021 einen Netto-Jahresumsatz von rund 11,74 Milliarden Euro. In Europa vertreibt das Unternehmen u. a. Drucker und digitale Kopiersysteme, Halbleiter-, Feinkeramik-, Automobil- und elektronische Komponenten sowie Druckköpfe und keramische Küchenprodukte. Kyocera ist in Deutschland mit fünf eigenständigen Gesellschaften vertreten: der KYOCERA Europe GmbH in Neuss und Esslingen, der KYOCERA Fineceramics Precision GmbH in Selb, der KYOCERA Fineceramics Solutions GmbH in Mannheim, der KYOCERA Automotive and Industrial Solutions GmbH in Dietzenbach sowie der KYOCERA Document Solutions GmbH in Meerbusch.

Das Unternehmen engagiert sich auch kulturell: Über die vom Firmengründer ins Leben gerufene und nach ihm benannte Inamori-Stiftung wird der imageträchtige Kyoto-Preis als eine der weltweit höchstdotierten Auszeichnungen für das Lebenswerk hochrangiger Wissenschaftler und Künstler verliehen (umgerechnet ca. 763.000 Euro* pro Preiskategorie).

*Erhebungszeitpunkt: 18.06.2021

Medienkontakt

KYOCERA Europe GmbH
Daniela Faust
Manager Corporate
Hammfelddamm 6
41460 Neuss / Deutschland
Tel.: 02131/16 37 – 188
Fax: 02131/16 37 – 150
Mobil: +49 175 72 75 70 6
E-Mail: daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Serviceplan Public Relations & Content
Hannah Lösch
Communications Haus der Kommunikation
Brienner Straße 45 a-d
80333 München
Tel.: 089/2050 – 4116
E-Mail: h.loesch@house-of-communication.com