

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Danke, dass Sie sich für eine KoMo-Getreidemühle entschieden haben. Sie haben damit nicht nur ein Schmuckstück für Ihre Küche sondern auch einen langlebigen Gebrauchsgegenstand erworben.

Damit Sie viel Freude an Ihrer Mühle haben, hier einige Tipps zum Mahlen:

Schalten Sie die Mühle (mit leerem Trichter) ein, wählen Sie den gewünschten Feinheitsgrad und geben Sie dann das Mahlgut in den Trichter.

Mit Ihrer Getreidemühle können Sie alle Getreidearten aber auch große Körner und kleine Saaten vermahlen, sofern diese **nicht ölhaltig** sind. Für Nüsse ist Ihre Mühle nicht geeignet. Hier eine kleine Aufstellung:

Ab der feinsten Stufe vermahlen lassen sich:

Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hirse, Mais*, Hartweizen, Reis, Buchweizen, Grünkern, Kichererbsen*, Grüne Erbsen, Linsen, Quinoa, Amaranth.**

Hafer können Sie nur in kleinen Mengen fein vermahlen, sonst verkleben die Steine. Für Haferschrot wählen Sie eine mittelfeine bis mittelgrobe Einstellung.

Gewürze lassen sich im Gemisch mitvermahlen. Als Richtlinie gilt ca. eine Handvoll auf eine Trichterfüllung.

Bitte beachten Sie:

große Körner und kleine Saaten wie Quinoa und Amaranth bitte Handvoll weise einrieseln lassen.

* Mais und Kichererbsen: mit den 250 W-Mühlen bitte auf der größten Stufe vorbrechen und in einem zweiten Mahlvorgang dann wie gewünscht vermahlen. Mit den 360 W- und 440 W-Mühlen können Sie bereits im ersten Mahlgang die gewünschte Feinheit einstellen.

Bitte verwenden Sie nur Speisemais, Popcornmais ist eine spezielle Züchtung für die Herstellung von Popcorn. Für die Zubereitung von Maisgerichten ist er nicht geeignet.

** Reis aus dem Naturkostladen lässt sich problemlos vermahlen, wenn er nicht behandelt ist. Parboiled Reis ist zu hart.

Wenn Sie sowohl grob als auch fein mahlen, reinigen sich die Mahlsteine von selbst. Sollten die Steine einmal verkleben, schroten Sie einfach ca. zwei Handvoll Weizen oder Reis auf mittelgrober Einstellung, dann ist das Problem behoben.

Noch Fragen? Rufen Sie uns an. Sie erreichen uns montags bis donnerstags von 08:30 bis 16:30 Uhr und freitags bis 12:00 Uhr unter der Telefon-Nummer: **06162 960351.**

Viel Freude bei der Zubereitung Ihrer Vollkornspezialitäten wünscht Ihnen

Ihr KoMo-Team