









Möhlenvergleich

Welche Getreidemöhle ist für mich richtig?

							
	Carina	MAX	Max Spezial	MT 5	MT 5 ED	MT 12	MT 18
*Mahlbare Mehlmenge in einem Durchgang	1000g (brotfein)	1500g (brotfein)	1500g (brotfein)	1500g (brotfein)	1500 – 2000g (brotfein)	bis 4000g (brotfein)	bis 7000g (brotfein)
Mahlsteingröße	Ø 7 cm	Ø 9 cm	Ø 9 cm	Ø 9 cm	Ø 9 cm	Ø 10,5 cm	Ø 12 cm
Motor	300 Watt	360 Watt	360 Watt	360 Watt	360 Watt	550 Watt	900 Watt
Verschluss des Trichters	Spezialverschluss an beiden Seiten	Spezialverschluss an beiden Seiten	Spezialverschluss an beiden Seiten	Bajonettverschluss	Edelstahlgewinde	Edelstahlgewinde	Edelstahlgewinde
Verstelltechnik (Einstellen der Mehlfeinheit)	Drehknopf Durch Heben und Senken des unteren Mahlsteines	Drehknopf Durch Heben und Senken des unteren Mahlsteines	Drehknopf Durch Heben und Senken des unteren Mahlsteines	Drehknopf Durch Heben und Senken des unteren Mahlsteines	Edelstahlgewinde Durch Drehen des Gewindes	Edelstahlgewinde Durch Drehen des Gewindes	Edelstahlgewinde Durch Drehen des Gewindes
Öffnen und Schließen des Mahlraumes	Schraubendreher (wird mitgeliefert)	Schraubendreher (wird mitgeliefert)	Schraubendreher (wird mitgeliefert)	Ohne Werkzeug	Ohne Werkzeug	Ohne Werkzeug	Ohne Werkzeug
Mahlt harte und große Körner wie z. B. Mais	NEIN	NEIN	JA	NEIN	JA	JA	JA

*Für die angegebene Menge ist die Mühle optimal geeignet. Diese Mehlmenge kann auch in mehreren Mahlvorgängen gemahlen werden. Nach einer Abkühlzeit von mind. 2 Stunden kann der Mahlvorgang gelegentlich wiederholt werden. Sollten Sie jedoch ständig eine größere Menge Mehles benötigen ist die Anschaffung einer leistungsfähigeren Mühle ratsam.

Welche Getreidesorten können Sie mit welcher Getreidemühle mahlen?

							
Getreide	Carina	MAX	Max Spezial	MT 5	MT 5 ED	MT 12	MT 18
Weizen	••••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
Dinkel	••••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
Roggen	••••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
Einkorn	••••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
Buchweizen	••••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
Hafer	•• Schrot	•• Schrot	•• Schrot	•• Schrot	•• Schrot	•• Schrot	•• Schrot
Hirse	••••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
Braunhirse	•••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
Reis	••	•••	••••	•••	••••	••••	••••
Kamut ¹	X	X	••	X	••	•••	•••
Mais ²	X	X	••••	X	••••	••••	••••
Soja	X	•	••••	•	••••	••••	••••
Quinoa	••	••	•••	•	•••	••••	••••
Linsen	••	••	••••	•	••••	••••	••••
Amaranth	••	••	•••	•••	•••	••••	••••
Kichererbsen	X	X	••••	X	••••	••••	••••
Erbsen	••	••	••••	••••	••••	••••	••••
Sesam	X	X	X	X	X	X	X

LEGENDE:

- sehr gut
- gut –
- in kleinen Mengen bis ca. 250 g
- nicht empfehlenswert

X Sie schaden damit der Mühle!

¹ **Kamut ist extrem hart.** Es entsteht sehr viel Hitze beim Mahlen und dadurch Kondensat. Mahlen Sie daher Kamut nur in sehr kleinen Mengen (je nach Mühlentype). Greifen Sie ins Mehl – wenn es zu heiß ist, schalten Sie die Mühle ab und lüften Sie die Mahlkammer nach dem Mahlen.

Je nach Feinheit können Sie folgende Mengen mahlen:

- MAX Spezial ca. 250 Gramm
- MT 12 ca. 500 Gramm
- MT 18 ca. 750 Gramm
- Wir bitten Sie bei Bestellung einer Mühle auf die Verwendung von Kamut hinzuweisen.

² **Mais:** Es gibt sehr viele verschiedene Maisarten. Der in Österreich und Deutschland übliche Speisemais ist für die gekennzeichneten Mühlen kein Problem.

Aber vor allem in Italien gibt es sehr alte Sorten, von denen wir wissen, dass man einige davon nicht mahlen kann. Wir können leider nicht alle Maisarten testen und anführen.

Was Sie nicht mahlen können:

Generell können keine ölhaltigen Saaten gemahlen werden wie:

- Leinsamen
- Senfkörner
- Sonnenblumenkerne
- Mohn
- Kürbiskerne
- Nüsse
- Mandeln

Aufgrund der Konsistenz können Sie nicht mahlen:

- Salz
- Zucker
- Tee
- Blüten
- Blätter
- Knospen
- Gräser
- Sprossen
- kleine Hölzer
- getrocknete kleine Früchte und Beeren
- Kastanien
- diverse Kerne

Es ist **nicht empfehlenswert Kaffee** zu mahlen.

Farbe und Geruch dringt in den Mahlstein ein, die Reinigung ist sehr schwierig. Wenn ausschließlich Kaffee gemahlen werden, soll setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung