










Confronto Mulini




Quale mulino va bene per me?

							
	Carina	MAX	Max Special	MT 5	MT 5 ED	MT 12	MT 18
*Quantità macinabile in un solo passaggio	1000g (tipo fine adatta per fare il pane)	1500g (tipo fine adatta per fare il pane)	1500g (tipo fine adatta per fare il pane)	1500g (tipo fine adatta per fare il pane)	1500 – 2000g (tipo fine adatta per fare il pane)	bis 4000g (tipo fine adatta per fare il pane)	bis 7000g (tipo fine adatta per fare il pane)
Diametro macina	Ø 7 cm	Ø 9 cm	Ø 9 cm	Ø 9 cm	Ø 9 cm	Ø 10,5 cm	Ø 12 cm
Motore	300 watt	360 watt	360 watt	360 watt	360 watt	550 watt	900 watt
Chiusura della filettatura	Chiusura speciale su tutti e due i lati	Chiusura speciale su tutti e due i lati	Chiusura speciale su tutti e due i lati	Chiusura a baionetta	filettatura in acciaio inox	filettatura in acciaio inox	filettatura in acciaio inox
Tecnologia di regolazione (impostazione grado di finezza)	manopola tramite alzarsi e abbassarsi della macina inferiore	manopola tramite alzarsi e abbassarsi della macina inferiore	manopola tramite alzarsi e abbassarsi della macina inferiore	manopola tramite alzarsi e abbassarsi della macina inferiore	filettatura in acciaio inox tramite giramento della filettatura	filettatura in acciaio inox tramite giramento della filettatura	filettatura in acciaio inox tramite giramento della filettatura

Apertura e chiusura della camera di macinazione	con cacciavite (incluso nella consegna)	con cacciavite (incluso nella consegna)	con cacciavite (incluso nella consegna)	senza attrezzi	senza attrezzi	senza attrezzi	senza attrezzi
Macina chicchi grossi e duri come il mais	NO	NO	Sì	NO	Sì	Sì	Sì

*Il mulino è ideale per la quantità specificata. Questa quantità di farina può essere macinata anche in più processi di macinazione. Dopo un tempo di raffreddamento di almeno 2 ore, il processo di macinazione può essere ripetuto di tanto in tanto. Tuttavia, se avete costantemente bisogno di una quantità maggiore di farina, è consigliabile acquistare un mulino più potente.

Quale tipo di cereale si può macinare con quale mulino?

							
Cereali	Carina	MAX	Max Special	MT 5	MT 5 ED con filettatura inox	MT 12	MT 18
frumento	••••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
farro	••••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
segale	••••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
farro piccolo	••••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
grano saraceno	••••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
avena	•• grossolanamente	•• grossolanamente	•• grossolanamente	•• grossolanamente	•• grossolanamente	•• grossolanamente	•• grossolanamente
miglio	••••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
miglio bruno	•••	••••	••••	••••	••••	••••	••••
riso	••	•••	••••	•••	••••	••••	••••
kamut ¹	X	X	••	X	••	•••	•••
mais ²	X	X	••••	X	••••	••••	••••
semi di soia	X	•	••••	•	••••	••••	••••
quinoa	••	••	•••	•	•••	••••	••••
lenticchie	••	••	••••	•	••••	••••	••••

amaranto	••	••	•••	•••	•••	••••	••••
ceci	X	X	••••	X	••••	••••	••••
piselli	••	••	••••	••••	••••	••••	••••
sesamo	X	X	X	X	X	X	X

LEGENDA:

- molto buono
- buono
- in piccole quantità fino a circa 250 g
- non consigliabile

X state danneggiando il vostro mulino!

¹ **Attenzione: Kamut è estremamente duro.** Durante la macinazione si crea molto calore e questo crea condensa. Dovreste quindi macinare il kamut solo in piccole quantità (a seconda del tipo di mulino). Toccate lievemente la farina - se dovesse essere troppo calda, spegnete il mulino e arieggiate la camera di macinazione dopo la macinatura.

A seconda della finezza potete macinare una seguente quantità:

- MAX Special ca. 250 grammi
- MT 12 ca. 500 grammi
- MT 18 ca. 750 grammi
- Vi chiediamo inoltre di segnalarci al momento dell'ordine di un mulino, se doveste voler macinare il cereale kamut.

•
² **Attenzione con il mais:** Esistono molti tipi diversi di mais. Il mais commestibile comune in Austria e Germania non è un problema per i mulini contrassegnati. Ma soprattutto in Italia esistono molte varietà antiche di mais, di cui siamo a conoscenza che alcune non possono essere macinate. Sfortunatamente, non possiamo provarli (perché non sono reperibili qui in Austria) ed elencare tutti i tipi di mais che non vanno.

Non si possono macinare:

Generalmente non si possono macinare semi oleosi come:

- semi di lino
- semi di senape
- semi di girasole
- semi di papavero
- semi di zucca
- noci
- mandorle

A causa della loro consistenza non si possono macinare:

- sale
- zucchero
- tè
- fiori
- foglie
- germogli
- erbe
- semi germogliati
- schegge di legno
- frutta e frutti di bosco secchi
- castagne
- altri chicchi e semi (come quelli di uva)

Non raccomandiamo **assolutamente di NON macinare il caffè.**

La buccia e il profumo penetrano nella mola, la pulizia sarebbe molto difficile. Se doveste macinare solo caffè, contattateci ...