

Mühlentipps

Hier eine Kurzbeschreibung der Getreide, für die Mühlen mit Steinhohlwerk nicht geeignet sind. Dies betrifft in erster Linie alle fetthaltigen Getreidearten wie z.B. Hafer, aber auch Ölsaaten wie Leinsamen, Sesam und Mohn.

Hafer jedoch kann grob geschrotet und in kleinen Mengen fein gemahlen werden. Anschließend sollten Sie ein wenig Getreide oder Reis schroten, damit die Steine wieder sauber werden. Leinsamen und Gewürze lassen sich im Getreidegemisch vermahlen, wobei hier die Empfehlung gilt: eine Handvoll pro Trichterfüllung.

Für alle anderen Ölsaaten und Nüsse ist die Mühle nicht geeignet.

Je nach Mühlentyp lassen sich auch Mais, Linsen und Kichererbsen vermahlen. Großkörniges und sehr feines Mahlgut wie z.B. Quinoa oder Amaranth bitte nach und nach in den Trichter bei eingeschaltetem Motor einrieseln lassen, damit es auch von den Steinen erfasst wird.

Zur Reinigung Ihrer Mühle noch folgende Tipps:

Beziehen Sie beim Staubsaugen einmal wöchentlich auch Ihre Mühle mit ein. Dazu die Mühle anschalten und das Staubsaugerrohr in die Trichteröffnung und den Mehlauslauf halten.

Ein Teebeutel in den Mehlauslauf gesteckt verhindert das Einnisten ungeliebter Mitbewohner.

Noch Fragen? Rufen Sie einfach an, wir beraten Sie gerne.

Mit vielen Grüßen

das KoMo-Team

