

i Getreide frisch flocken

Frisch geflocktes Getreide enthält noch die wertvollen Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe des Korns. Sobald es aufgebrochen bzw. gequetscht ist, setzt ein wertmindernder Oxidationsprozess ein. In frischen Flocken bleiben die Wertstoffe weitestgehend erhalten. Auch Gewürze wie Fenchel, Kümmel oder Koriander lassen sich hervorragend mit dem Flocker verarbeiten.

Eschenfelder nova Korn-Quetsche Trichter rot

novia® Korn-Quetsche, Tischmodell Alutrichter, inkl. Zwinge.

"Bring dich in Schwung - quetsch selbst"

Mit ihr können alle Getreidesorten (außer Mais) sowie Ölsaaten, Gewürze und Hülsenfrüchte ganz einfach und flott selbst gequetscht werden. Auch für die nova wird in der Werkstatt im pfälzischen Hauenstein ausschließlich heimisches Buchenholz aus zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen verarbeitet. Die verwendeten Naturfarben sind es, die zunächst auffallen. Aber nicht nur das ist neu: Schöne Rändelmuttern regulieren hier bei Bedarf die Flockenstärke.

Quetschwerk: zwei nickelfreie Edelstahlwalzen, verschleißfreier Betrieb ohne Zahnräder.

Schütte: nickelfreier Edelstahl, leichte Reinigung durch offene Bauweise.

Gestell und Kurbelgriff: massives heimisches Buchenholz aus zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen mit Leinölfirnis (biologisch) oberflächenbehandelt.

Trichter: Aluminium, schutzeloxiert (nicht abnehmbar), naturfarben.



Art-Nr.: 115-170

179.00



Eschenfelder nova
Korn-Quetsche Trichter
blau

Art-Nr.:

115-175

179.00



Eschenfelder nova
Korn-Quetsche Trichter
grün

Art-Nr.:

115-180

179.00

Eschenfelder Kornquetsche Tischm. /Holz Nussbaum

Korn-Quetsche, Tischmodell, Holztrichter Nussbaum, inkl. Zwinge.

Trichter und Kurbelgriff sind bei dieser Korn-Quetsche aus dunklem Nussbaum. Dieses Holz ist ein "Liebhaber-Holz", denn es hebt sich deutlich von den hellen gängigen Holzarten ab. Das Kernholz ist dunkelbraun bis schwarz und setzt durch den Kontrast zum Gestell aus Buchenholz einen interessanten Akzent. Neu bei diesem Modell sind auch die Verstell-Rändelmuttern aus Edelstahl.

Quetschwerk: zwei nickelfreie Edelstahlwalzen, verschleißfreier Betrieb ohne Zahnräder. Schütte: nickelfreier Edelstahl, leichte Reinigung durch offene Bauweise. Gestell: massives heimisches Buchenholz aus zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen mit Leinölfirnis (biologisch) oberflächenbehandelt.

Trichter: massiver heimischer Nussbaum aus zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen, mit Leinölfirnis aus kbA behandelt, abnehmbar.

Maße HxBxT: 24x12x10 (ohne Kurbel)



Art-Nr.: 115-115

194.00

Eschenfelder Kornquetsche Tischm. / Holz Kernbuche

Gleiche Korn-Quetsche wie zuvor. Der Trichter sowie der Kurbelgriff sind aus Kernbuchen-Holz.



Art-Nr.: 115-113

179.00



Eschenfelder Korn-Quetsche Tischmodell Alutrichter

Das massive Buchenholz der formschönen Eschenfelder Korn-Quetschen ist aus heimischen zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen und mit biologischem Leinölfirnis behandelt. Alle Holzteile der formschönen Eschenfelder Korn-Quetschen sind aus massivem heimischen Buchenholz gefertigt und werden mit biologischem Leinölfirnis behandelt. Walzen und Schütte bestehen aus nickelfreiem Edelstahl, die Trichter aus schutzeloxiertem Aluminium. Die einfache, solide Technik ohne Zahnräder garantiert einen verschleißfreien Walzenbetrieb, zwei Flügelschrauben ermöglichen bedarfsweise eine stufenlos einstellbare Flockenstärke. Durch die offene Bauweise sind die Korn-Quetschen besonders leicht zu reinigen. Mit der Eschenfelder Korn-Quetsche können alle Getreidesorten (außer Mais) zu frischen, naturbelassenen Flocken für ein leckeres, gesundes Frühstück gequetscht werden. Nur so werden die wertvollen Inhaltsstoffe sanft aufgeschlossen und der Keimling bleibt (im Gegensatz zu gemahlenem Getreide) nahezu unverletzt. Auch Ölsaaten, wie Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, sogar Mohn und Gewürze können durch die Verwendung von Edelstahlwalzen verarbeitet werden – nur frisch gequetschte Körner enthalten alle Vitalstoffe und bilden so die Basis für eine schmackhafte, gesunde und zeitgemäße Ernährung. Tischmodelle werden inklusive Schraubzwinge geliefert.

Art-Nr.: 115-010 154.00



Eschenfelder Korn-Quetsche Tischmodell Holztrichter

Das massive Buchenholz der formschönen Eschenfelder Korn-Quetschen ist aus heimischen zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen und mit biologischem Leinölfirnis behandelt. Walzen und Schütte bestehen aus nickelfreiem Edelstahl, der Trichter aus Holz. Die einfache, solide Technik ohne Zahnräder garantiert einen verschleißfreien Walzenbetrieb, zwei Flügelschrauben ermöglichen bedarfsweise eine stufenlos einstellbare Flockenstärke. Durch die offene Bauweise sind die Korn-Quetschen besonders leicht zu reinigen. Mit der Eschenfelder Korn-Quetsche. Können alle Getreidesorten (außer Mais) zu frischen, naturbelassenen Flocken für ein leckeres, gesundes Frühstück gequetscht werden. Nur so werden die wertvollen Inhaltsstoffe sanft aufgeschlossen und der Keimling bleibt (im Gegensatz zu gemahlenem Getreide) nahezu unverletzt. Auch Ölsaaten, wie Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, sogar Mohn und Gewürze können durch die Verwendung von Edelstahlwalzen verarbeitet werden – nur frisch gequetschte Körner enthalten alle Vitalstoffe und bilden so die Basis für eine schmackhafte, gesunde und zeitgemäße Ernährung.

Art-Nr.: 115-110 174.00



Eschenfelder Korn-Quetsche Wandmodell Alutrichter

Nur frisch gequetschte Körner enthalten alle Vitalstoffe und bilden so die Basis für eine schmackhafte, gesunde und zeitgemäße Ernährung.

Eschenfelder Korn-Quetsche Wandmodell mit schutzeloxiertem Aluminiumtrichter - die platzsparende Alternative - mit einem Gehäuse aus massiver gedämpfter Buche sowie Walzen und Kurbel aus nickelfreiem Edelstahl. Stufenlos einstellbare Flockenstärke für Getreide wie Dinkel, Gerste, Grünkern oder Reis. Auch Gewürze, Ölsaaten oder Keimlinge werden bedarfsgerecht zerkleinert. Durch ihre offene Bauweise sind auch die Eschenfelder Wand-Kornquetschen besonders einfach zu reinigen. Die Glasschale ist im Lieferumfang enthalten. Auch in novia Ausführung erhältlich.

Art-Nr.: 115-020 190.00



Eschenfelder Korn-Quetsche Wandmodell Holztrichter

Eschenfelder Korn-Quetsche Wandmodell, mit Holztrichter. Mit einem Gehäuse aus massivem heimischen Buchenholz, Walzen und Schütte sind aus nickelfreiem Edelstahl. Auch Gewürze, Ölsaaten oder Keimlinge können bedarfsgerecht verarbeitet werden. Durch ihre charakteristische offene Bauweise sind auch die Wandmodelle von Eschenfelder besonders einfach zu reinigen. Auch mit Nussbaumtrichter/Griff erhältlich.

Art-Nr.: 115-025 210.00



Abdeckhaube für
Eschenfelder-Wandmo-
dell

Art-Nr.:

115-022

6.50



Abdeckhaube für
Eschenfelder-Tischmo-
dell

Art-Nr.:

115-011

6.50



Haltegriff für Eschenf.
Korn-Quetsche Tisch-
modell

Art-Nr.:

115-702

9.95



Trichterdeckel Holz für
Handflocker Eschen-
felder

Art-Nr.:

545-001

4.90

Müslischälchen Eschenholz 11, 5 cm ø

Müslischälchen aus einheimischer Esche. Aus einem Stück aus besonders hartem und dichtem Eschenholz gedrechselt. Mit einem Durchmesser von 11,5 cm gerade richtig für die Frühstücksportion Müsli. Dekorativ auch für Nüsse oder kleine Knabbereien.

Art-Nr.: 220-115

9.90



hawos Phönix Flocker mit Stahlwalzen

Einfach locker flockig ein gesundes Müsli zubereiten? Die Phönix Hand-Flockenquetsche aus massivem Buchenholz verarbeitet alle Getreidearten zu Flocken mit wertvollen Vitaminen und Inhaltsstoffen. Die Stahlwalzen lassen sich stufenlos verstellen, die robuste Zahnradübertragung sorgt für eine leichte und reibungslose Flockung. Deckel und Tischzwinde sind im Lieferumfang enthalten. Gewicht 2,7 kg, Maße B/H/T ca. 29/20,5/15 cm.

Art-Nr.: 550-001

134.00



Anni Flockenquetsche mit Stahlwalzen

Sehr leichtes Drehen durch ein Übersetzungsgetriebe, 2 Kurbelumdrehungen ergeben eine Walzenumdrehung, daher auch von kleineren Kindern sehr leicht zu bedienen. Durch die kompakte Bauweise ist "Anni" sehr platzsparend. Die Flockenstärke ist 3-stufig verstellbar. Für jedes Getreide (nicht für Ölsaaten) geeignet. Gewicht 2,5 kg. Maße B/H/T ohne Kurbel: ca. 27,5/12/15,5 cm.

Art-Nr.: 115-500

123.00



Messerschmidt Flockenhandmühle

Die handbetriebene Flockenmühle verarbeitet alle Getreidesorten und Ölsaaten für Ihr Müsli, schonend und einfach. Auch Gewürze wie Fenchel, Kümmel oder Koriander lassen sich hervorragend verarbeiten. Weitere Vorsätze um Getreide zu mahlen oder Gemüse und Obst zu raspeln oder zu schneiden sind möglich. Ideal für Single-Haushalte und Gelegenheitsgourmets. Falls Ihr Bedarf wächst, lassen sich die Messerschmidt-Vorsätze vom Handbetrieb auch ganz einfach an einen Motorantrieb anschließen (mit Adapter auch an andere Küchenmaschinen-Motoren). Gewicht 1,8 kg. Maße H/B/T ca. 32,5/15/38 cm. Zubehör ab Seite 10.

Art-Nr.: 052-688

163.00





Duo -Steinmühle + Flocker mit Stahlwalzen

Kombinationsgerät aus Buchenholz zum Mahlen und Flocken von Getreide. Zweigeteilter Trichter, zwei getrennte Ausläufe.

Das Mahlwerk besteht aus Edelmetall/Keramik, das Flockwerk ist aus Stahl.

Zwei Zwingen zur Befestigung am Tisch sind im Lieferumfang enthalten. Gewicht 5,5 kg. Maße H/B/T ca. 34/28/31 cm, Kurbelradius 22 cm.

Art-Nr.: 115-600 235.00



Auffangbehälter rechteckig Buchenholz für Duo

Der Holzauffangbehälter ist passend für die Duo Kombimühle mit Mahl- und Flockwerk und passt genau unter den Flockauslauf. Material: naturbelassenes Buchenholz. Maße ca. H/B/T: 6,5/7,5/14cm.

Art-Nr.: 220-600 24.70



hawos El Flocko Grande

Mit seinem Edelstahl-Flockwerk und einem stabilen, formschönen Gehäuse aus Buche Multiplex sorgt hawos El Flocko Grande für einen kraftvollen Start in den Tag. Mühelos und leise verarbeitet er Hafer, Roggen, Weizen und vieles mehr zu frischen Flocken für das Frühstücksmüsli. Getreide in den Trichter einfüllen, Schale unterstellen, einschalten, fertig! Auch für den professionellen Bereich, z. B. am Frühstücksbuffet im Hotel geeignet. Flockleistung bei Hafer ca. 90 g in der Minute.

Art-Nr.: 300-285 349.00



Waldner Combi-Star - Flocken und Mahlen

Zwei auf einen Streich! Flocken und Mahlen in einem Gerät.

Getreidemühle: Industriemotor 360 W. Mahlstein selbstschärfend. Der Feinheitsgrad des Mehles ist durch Drehen des Trichters stufenlos einstellbar.

Flocker: Getriebe-Industriemotor, Quetschwerk aus 2 Edelstahlwalzen, abwaschbar. Quetschleistung: 80 g/min.

Maße: H 330 x B 280 x T 180 mm.

Testsieger im Haus & Garten Test 06/2013,

1. Testsieger sehr gut (1,4),

Im Test: 3 Kombimühlen Qualitätsurteil: 1 sehr gut, 2 gut

Art-Nr.: 100-065 645.00

Mohnmühle, Gehäuse / Trichter Edelstahl, Fuß blau

Gehäuseteil und Trichter dieser Mohnquetsche sind komplett aus Edelstahl. Der Fuß ist hellblau lackiert, formschön und praktisch, mit Tischzwinge. Mohn, Leinsamen und andere ölhaltige Saaten werden optimal gequetscht und sind daher leichter bekömmlich. Die Mühle ist bis zu einer Tischplattenstärke von 3,5 cm zu befestigen.

Masse B/H/T: ca. 7/24/10,5 cm.

Art-Nr.: 560-100 62.90



Mohnmühle, Gehäuse / Trichter Edelstahl, Fuß beige

Art-Nr.:

560-120 62.90



Mohnmühle, Gehäuse / Trichter Edelstahl, Fuß rot

Art-Nr.:

560-140 62.90



Mohnmühle, Gehäuse / Trichter Edelstahl, Fuß weiss

Art-Nr.:

560-150 62.90



-Mohnmühle, Gehäuse / Trichter Edelstahl, Fuß grau

Art-Nr.:

560-160 62.90

-Jupiter Bio-Mühle 562

Die Ganzmetall-Mühle aus hochwertigem Leichtmetall mit Jupiter-Mahlsystem. Sie ist schmal, kompakt gebaut und sehr einfach zu bedienen. Stufenlose Feineinstellung mit Markierung. Geeignet für alle Getreidesorten sowie kleinere Mengen an ölhaltigen Saaten, wie z. B. Mohn und Leinsamen. Natürlich ist sie leicht zu reinigen. Ideal für alle, die frisch gemahlenes Mehl genießen und auf das Mahlen von ölhaltigen Saaten nicht verzichten wollen. Gewicht 1,5 kg. Maße: H/B/T ca. 19,5/6/16 cm.

Art-Nr.: 562-010 119.95



Messerschmidt Handmühle Stahlmahlwerk

Handbetriebene Getreidemühle mit Stahlmahlwerk mahlt Ihr Getreide und Ölsaaten - sowie Gewürze, individuell in der gewünschten Feinheit einstellbar. Weitere Vorsätze wie Flocker oder Frischkosttrattel sind möglich. Ideal für Single-Haushalte und Gelegenheitsgourmets. Falls Ihr Bedarf wächst, lassen sich die Messerschmidt-Vorsätze vom Handbetrieb auch ganz einfach an einen Motorantrieb anschließen (mit Adapter auch an andere Küchenmaschinen-Motoren). Gewicht 1,6 kg. Maße H/B/T ca. 35,5/14/38,5 cm.

Art-Nr.: 052-001 136.00





Zassenhaus Handmühle 190 BU

Kornmühle aus Buchenholz natur mit einer Schublade. Die Zassenhaus-Mühlen sind mit einem Präzisions-Stahlmahlwerk mit patentierter Grob-/Feineinstellung ausgestattet. Gewicht 1,2 kg, Maße H/B/T ca. 20/25,5/15 cm.

Art-Nr.: 190-000 89.95



Kornkraft Pfeffermühle

Die Pfeffermühle hat ein Naturkorund-Steinmahlwerk. Mit diesem Steinmahlwerk erhalten Sie flockig gemahlenen Pfeffer. Dadurch entfaltet sich das Aroma des Pfeffers besonders gut. Die Mühle hat eine sehr gute Mahlleistung. Das Gehäuse ist im Buchenholz-Design mit biologischem Auro-Bienenwachs Balsam behandelt. Die Trichterfüllmenge beinhaltet 150 Gramm. Die Mühle hat eine Höhe von 28,5 cm, der Mühlen Ø ist 7 cm, Kurbelradius: 11 cm, Garantie: 5 Jahre

Art-Nr.: 310-115 59.00



-Zassenhaus Gewürzmühle Frankfurt 24 cm Buche

Pfeffer- und Salzmühle aus Buchenholz mit Keramikmahlwerk. Das original Zassenhaus-Mahlwerk aus deutscher Hochleistungs-Keramik bietet dank des patentierten Mahlwerkbaues viele Vorteile:

- es ist härter als Stahl und absolut verschleiß- und korrosionsfrei
- es ist 6-fach einstellbar, von pulverfein (1) bis grob gemörsert (6)
- der Mahlgrad bleibt auch beim Nachfüllen exakt erhalten und ist jederzeit auf der Skala ablesbar. Maße H: ca. 24 cm, Ø 6 cm. 25 Jahre Garantie auf das Präzisionsmahlwerk.

Art-Nr.: 021-318 39.95



hawos Handmühle Molere in Buche

hawos Handmühle Molere, gefertigt aus massivem Buchenholz, mit dem bewährten Mahlstein aus Korund/Keramik sorgt mit jeder Umdrehung für frisches Mehl oder Schrot. Ob für das tägliche Frischkornmüsli, Brötchen, Bratlinge oder zum Andicken von Soßen, kurzum – für alles, wozu man frisches Mehl nutzen kann. Neben sortenreinen Getreidekörnern können auch verschiedene Getreidearten gemischt und verarbeitet werden. Die praktische Glasschale mit Deckel sowie zwei Tischzwingen für eine Tischplattenstärke bis zu 5 cm sind im Lieferumfang enthalten. Maße L/B/H ca. 15/12/25,5 cm.

Art-Nr.: 310-700 174.00



hawos Handmühle Molere Buche Multiplex

Gleiche Handmühle wie zuvor, jedoch in Buchen-Multiplex Ausfertigung!

Art-Nr.: 310-702 174.00

i Wissenswertes zur Diamant Handmühle

Die starke Handmühle Diamant mit Stahlmahlwerk erlaubt den Einsatz unabhängig vom Stromnetz. Wenn es nicht nur grobes Schrot für das Frühstücksmüsli sein soll, sondern auch größere Mengen an frisch gemahlenem Mehl gefordert werden, ist diese Handmühle die richtige Wahl. Die Mahlleistung liegt ganz in Ihrer Hand.

Diamant Handmühle D 525 mit Stahlscheiben

Die Getreidemühle für besonders hohe Ansprüche. Das Gehäuse und der Trichter sind aus Stahlguß und grün lackiert. Der Kubelgriff ist aus Buchenholz. Das Schwungrad hat eine Rille für einen Motorantrieb mittels Keilriemen. Die Mahlscheiben in der Grundausstattung sind die mittlere Ausführung 14/15 aus Stahl und somit für vielerlei Getreidearten und ölhaltiges Mahlgut geeignet. Als Zubehör sind ein Stahlscheiben-Paar fein 14a/15a oder Stahlscheiben -Paar grob 16/17 lieferbar. Abmessung: L/B/H ca. 44/42/32 cm, Gewicht 22kg.

Art-Nr.: 525-010

899.00



i Wissenswertes zu den Mahlmühen

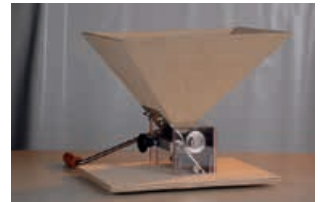
Macht Bierbrauen zu Ihrem Lieblingshobby. Selbst gebraut und frisch gezapft - so schmeckt Bier am besten. Und es ist so einfach! Mit der Eschenfelder Malz-Quetsche schaffen Sie die Grundlage für Ihr eigenes Bier.

Eschenfelder Malzmühle mit Holztrichter

Zum Zerkleinern von Gersten- oder Roggenmalz für die eigene kleine "Hausbrauerei". Antrieb mit Handkurbel, inkl. Adapter für Bohrmaschine oder Akkuschauber. Zur Herstellung von Haferflocken kann gereinigter Hafer in größeren Mengen als Pferdefutter gequetscht werden. Mit Edelstahlwalzen 12 cm, Mahlstärke einstellbar. Holztrichter, Trichtervolumen für ca. 7 Liter für ca. 4 kg Malz/Hafer ausgelegt.

Art-Nr.: 115-142

279.00



-Eschenfelder Malzmühle light mit Holztrichter

Zum Zerkleinern von Gersten- oder Roggenmalz für die eigene kleine "Hausbrauerei". Antrieb mit Handkurbel, inkl. Adapter für Bohrmaschine oder Akkuschauber. Zur Herstellung von Haferflocken kann gereinigter Hafer in größeren Mengen als Pferdefutter gequetscht werden. Mit Edelstahlwalzen 8 cm, Mahlstärke einstellbar. Holztrichter, Trichtervolumen ca. 3,4 Liter für ca. 2 kg Malz/Hafer ausgelegt.

Art-Nr.: 115-152

125.00



-Eschenfelder Malzmühle light Kunststofftrichter

Wie oben, jedoch mit Kunststofftrichter für ca. 2 kg Mahl/Hafer ausgestattet.

Art-Nr.: 115-162

125.00



i Wissenswertes

Die starke Handmühle wie zum Beispiel hawos Rotare mit Steinmahlwerk erlaubt den Einsatz unabhängig vom Stromnetz. Wenn es nicht nur grobes Schrot für das Frühstücks-Müsli sein soll, sondern auch größere Mengen an frisch gemahlenem Mehl gefordert werden, ist diese Handmühle die richtige Wahl. Die Mahlleistung liegt ganz in Ihrer Hand. Umrüsten von handbetrieben auf Elektroantrieb - mit hawos Rotare überall und jederzeit möglich. Nicht nur durch Muskelkraft, durch Anstecken des Motorteils kann die Rotare auch elektrisch angetrieben werden. hawos hat hierfür einen 45-Watt-Motor gewählt, da dieser auch mittels eines Spannungswandlers von einer Autobatterie oder durch Solarenergie angetrieben werden kann. Es können so auch unabhängig vom Stromnetz größere Mengen Getreide verarbeitet werden. Den Antrieb durch ein Trimmerad haben wir erstmals auf der BioFach-Messe 2011 vorgestellt. Viele Besucher haben es selbst ausprobiert und waren begeistert!



hawos Handmühle Rotare

Die starke Handmühle für sanftes Mahlen.

Unabhängig vom Strom und damit an jedem Ort der Welt einsetzbar ist die Handmühle Rotare. Der 3-fach übersetzte Kettenantrieb sorgt in Verbindung mit den 125 mm großen Mahlsteinen ohne großen Kraftaufwand für lockeres und feines Mehl. Das Gehäuse ist aus strapazierfähigem Multiplex in Buche gefertigt, die einfache Bedienung und die soliden Bedienelemente machen sie zum Star für all diejenigen, die gerne unabhängig bleiben möchten. Sie ermöglicht ebenso einen Einsatz im Kindergarten genauso wie bei sozialen Projekten in Dritte-Welt-Ländern.

Art-Nr.: 310-500 750.00

i Wissenswertes

Umrüsten von handbetrieben auf Elektroantrieb - mit hawos Rotare überall und jederzeit möglich. Nicht nur durch Muskelkraft, durch Anstecken des Motorteils kann die Rotare auch elektrisch angetrieben werden. hawos hat hierfür einen 45-Watt-Motor gewählt, da dieser auch mittels eines Spannungswandlers von einer Autobatterie oder durch Solarenergie angetrieben werden kann. Es können so auch unabhängig vom Stromnetz größere Mengen Getreide verarbeitet werden. Den Antrieb durch ein Trimmerad haben wir erstmals auf der BioFach-Messe 2011 vorgestellt. Viele Besucher haben es selbst ausprobiert und waren begeistert!



Riemenscheibe für hawos Handmühle Rotare

Die Riemenscheibe dient zum Umbau auf freie Antriebe.

Mit einem Keilriemen kann man dann die Mühle z.B. mit Elektro/ Benzinmotoren, Windräder, Wasserräder, etc. antreiben.

Art-Nr.: 310-505 40.00



Elektroantrieb für hawos Rotare

Umrüsten von handbetrieben auf Elektroantrieb - mit hawos Rotare überall und jederzeit möglich. Durch Anstecken des Niedrig-Watt-Motorteils kann die Rotare an das Stromnetz mit 230 Volt angeschlossen werden.

Mit nur wenigen Handgriffen wird die Kurbel durch eine Riemenscheibe ersetzt und das Motorgehäuse befestigt. Lieferumfang nur der Elektroantrieb!
Motorleistung: 45 Watt

Art-Nr.: 310-515 415.00



hawos Routine, die Tretmühle

hawos Tretmühle Routine - Gesunde Mahlzeiten mit eigener Fitness produzieren!, Mühle auf den Boden stellen, bequemen Stuhl oder Sessel dazu - und los geht's.

Dabei entspannt Zeitung lesen, am PC arbeiten oder Fernsehen. Stufenlose Einstellung des Mahlgrades von fein bis grob, optimal geeignet für alle trockenen Getreidearten.

Die Tretmühle ist gefertigt aus robustem Buche-Multiplex mit den bewährten hawos-Mahlsteinen aus Korund/Keramik mit einem Ø von 125 mm. Die Pedale sind in der Länge 3-fach verstellbar und treiben durch die 2-fach gelagerte Kurbelwelle eine Industriekette an. Das ist solide Qualität und Haltbarkeit pur.

Art-Nr.: 310-710 985.00

i Handmühlen von Kornkraft

Getreide von Hand mahlen ist kinderleicht., denn die Kurbeln der Kornkraft Getreidemühlen sind kugel- bzw. gleitgelagert und somit äußerst leichtgängig. Die Gehäuse sind je nach Modell aus einheimischem Lärchenholz oder Buchenholz gefertigt und mit natürlichem Bienenwachs Balsam behandelt. Das Herz jeder Mühle ist ein robustes Mahlwerk aus Naxos-Basalt in Magnesit-Salz-Bindung. Ausgereifte Technik, hochwertige Materialien und solide Verarbeitung zeichnen diese Handmühlen aus.

Kornkraft Vagabund classic

Ob als Zweit- oder als Einstiegs-mühle, ob im Rucksack oder in der Aktentasche - die kommt mit. Für Müsli oder auch mal für feines Mehl hält das kleine Energiebündel jedem Test stand und mahlt alle Getreidesorten - außer Mais - im Handumdrehen. Ölsaaten nur unter Beimischung von Getreide.

Gehäuse: Buche, Oberfläche: Mit natürlichem Auro-Bienenwachs Balsam behandelt. Leistung: Grob: 90 Gramm Weizen/Minute (entspricht zwei Portionen Müsli), Fein: 30 Gramm Weizen / Minute, Füllmenge: 150 Gramm

Maße: Höhe: 35 cm, Durchmesser: 7,5 cm, Kurbelradius: 11 cm, Gewicht: 650 Gramm, Garantie: 10 Jahre.

Art-Nr.: 310-101

69.00



Kornkraft Vagabund bunt

Wie Vagabund classic, jedoch mit 3 farbigen Rillen am Mehlbehälter und einer farbigen Rille am Kurbelknopf.

Art-Nr.: 310-111

75.00



Kornkraft Fabula

Ob für Müsli oder für feines Mehl, je nach Bedarf ermöglicht die Mühle bequemes Mahlen, auch im Sitzen - die Mühle liegt stabil in der Hand. Sie mahlt alle Getreidesorten außer Mais. Ölsaaten nur unter Beimischung von Getreide. Leistung: Grob: 90 Gramm Weizen/Minute (entspricht zwei Portionen Müsli), Fein: 30 Gramm Weizen/Minute, Füllmenge: 270 Gramm, Maße: Höhe: 37 cm, Durchmesser: 87 mm, Kurbelradius: 12 cm, Gewicht: 900 Gramm. Garantie 10 Jahre.

Art-Nr.: 310-100

89.00



Tischbefestigung Kornkraft Fabula

Die Tischbefestigung aus Buche zur Kornkraft Fabula wird am Tisch mittels einer Zwingen montiert. Die Mühle kann durch Lösen der Klemmschraube entnommen werden, so können Sie auch jederzeit ohne Tischbefestigung mahlen. Maße L/B/H ca. 17,5/14/2,5 cm.

Art-Nr.: 310-110

29.50



Kornkraft Farina

Auch Kinder mahlen gern Getreide von Hand, Handmahlen ist kinderleicht. In vielen Kindergärten wird die Farina seit Jahren benutzt. Leistungsstark, standfest und individuell einstellbar. Mahlleistung: Grob: 90 Gramm Weizen pro Minute, Fein: 35 Gramm Weizen pro Minute. Trichterinhalt: 450g, Höhe: 34 cm, Gewicht: 1800 g, Garantie: 10 Jahre.

Art-Nr.: 310-200

137.00





Kornkraft Mia Mola

Kleine Mühle - große Wirkung! Mit Hilfe der beiden kräftigen Tischklammern lässt sich die Mühle sicher an Tischplatten bis 5 cm Stärke befestigen. Durch die speziell geformten sehr leichtgängigen Kornkraft-Mahlsteine erreichen Sie eine überdurchschnittlich hohe Drehfrequenz. Diese ermöglicht Ihnen ein entspanntes Mahlen - auch über längere Zeit und somit auch für größere Mengen.

Mahlgut: Aller Getreidearten außer Mais. Ölsaaten nur unter Beimischung von Getreide. Mahlleistung: Feinmehl 50 g/Minute - Müslichrot 100 g/Minute - 10 Jahre Garantie

Abmessungen: L/B/H 18 x 24 x 32 cm (Mit Kurbel zur Seite)

Art-Nr.: 310-260 150.00



Kornkraft Toscana

Toscana, die Starke. Sie ist der Turbo unter den Handmühlen. Ob feines Mehl oder Müslichrot - mit der Toscana mahlen Sie leicht auch größere Mengen. Sie mahlt alle Getreidesorten außer Mais. Ölsaaten nur unter Beimischung von Getreide. Leistung: Grob: 120 Gramm Weizen/Minute (entspricht drei Portionen Müsli), Fein: 60 Gramm Weizen/Minute, Mahlfeinheit: Stufenlos einstellbar von Müsli bis mehlfein, Füllmenge: 600 Gramm, Maße: Korpus H x B x T: 23,5 x 22,5 x 23,5 cm, Kurbelradius: 20,5 cm, Gewicht: 4 kg. Zubehör: Inklusive 2 Tischhalter zur sicheren Montage auf Arbeitsflächen bis 4,5 cm Stärke. Garantie: 10 Jahre.

Art-Nr.: 310-300 229.00



Kornkraft Terra-Luna, die Kugelmühle

Ohne Ecken und Kanten kommt sie aus - und einem Planeten gleich dreht sich der Kurbelknauf um den streichelglatten Korpus aus Buchenholz. Sie mahlt alle Getreidesorten außer Mais. Ölsaaten nur unter Beimischung von Getreide. Leistung: Grob: 110 Gramm Weizen/Minute (entspricht drei Portionen Müsli), Fein: 50 Gramm Weizen/Minute. Füllmenge: 400 Gramm. Maße: Korpus: 16,5 cm, Gesamthöhe: 30,5 cm Oberkante Kurbel, Stellfläche: 24,5 x 20,5 cm, Kurbelradius: 20 cm, Gewicht: 2,5 kg. Garantie: 10 Jahre, Zubehör: Inklusive zwei Tischhalter zur sicheren Montage auf Arbeitsflächen bis 5 cm Stärke.

Art-Nr.: 310-280 199.00



Kornkraft Mulino

Kraftvoll, flüsterleise und ohne viel Raum zu beanspruchen, macht sich die Mulino ans tägliche (Mahl-) Werk. Sie mahlt mühelos alle Getreidesorten außer Mais direkt in die kleine Schublade. Ölsaaten bitte nur unter Beimischung von Getreide. Leistung: Grob: 90 Gramm Weizen pro Minute (entspricht zweieinhalb Portionen Müsli), Fein: 35 Gramm Weizen pro Minute, Füllmenge: 200 Gramm, Gehäuse: Buche; Gut gemacht: Die geräumige Schublade fängt Ihr Mahlgut vollständig auf, die Lade lässt sich leicht entnehmen. Gleichzeitig wird sie von zwei Federn gesichert, wenn Sie die Mühle schräg oder senkrecht halten. Ergonomisch gerundete Seiten erleichtern das Mahlen im Sitzen. Und wenn Ihre Mühle steht, schützen die Filzgleiter an der Unterseite, was Ihnen lieb und wert ist. Maße: 24,5 x 15,5 x 15,5 cm (ohne Kurbel), Kurbelradius: 11,6 cm, Gewicht: 1,4 kg. Zubehör: Zwei zusätzlich lieferbare Tischhalterungen zur sicheren Montage auf Arbeitsplatten. Garantie: 10 Jahre.

Art-Nr.: 190-100 129.00



Zwingsenset für Kornkraft Mulino + Toscana, klein

Mit dem Zwingsenset kann die Mulino sicher und einfach am Tisch befestigt werden.

Art-Nr.: 190-101 9.60

Kornkraft Mulino + 2 Zwingen

Die Kornkraft Mulino und das Zwingsenset. Zusammen im Kombi-Paket zum Vorteilspreis.

Art-Nr.: 190-102 136.00

i Kombinationsgeräte

Mahlen, Reiben, Raspeln, Pressen, welcher Antrieb ist der richtige? Ob für den Rohkostvorsatz mit verschiedenen Trommeln, Getreide-Mahlvorsatz, Fleischwolf oder Pressvorsatz gibt es verschiedene Möglichkeiten des Antriebes. Der wohl bekannteste ist der Jupiter-Motorblock, seit Jahrzehnten bewährt und praktisch. Mit einem Handgriff sind die verschiedenen Vorsätze austauschbar. Sie suchen eine vollwertige Küchenmaschine, bei der man außerdem auch einen Rührschüssel oder einen Mixer anschließen kann? Dann ist der Culina-Motor der richtige, praktisch und vielseitig einsetzbar. Die handbetriebene Version mit dem Holzbrett und der Kurbel bietet sich überall dann an, wenn ohne Strom gearbeitet werden soll. Alle diese Antriebe gibt es als Einzelteile zum selbst kombinieren und mit dem Zubehör auf den nächsten Seiten.

Jupiter Motorblock Typ 862, schwarz, 200 Watt

Der Motorantrieb ist die Basis für Gemüsewolf, Raffel und Co.
Einfach den passenden Vorsatz wählen, aufstecken und frisch genießen.
Ideal auch für kleinere und mittelgroße Mengen, Energiesparend, Dauerlauffest, Wartungsfrei
Der Antrieb hat austauschbare Blenden in Weiß, Rot, Anthrazit
Mit einem aufsteckbarem Timer, praktischem Tragegriff und einem sicheren 3-Stufen Bedienfeld.
Leistung: 200 Watt / 230 Volt, Maße: H x B x T: 26 x 15 x 22 cm

Art-Nr.: 862-160 129.00



Rohkostvorsatz mit Trommel 1, 2, 3 schwarz

Passend zum neuen Jupiter Motorblock - der neue schwarze Rohkostvorsatz mit 3 Trommeln. Im Lieferumfang enthalten: Trommel 1, 2 und 3 (Bircher-Benner, grobe Raspel und Scheibentrommel)

Art-Nr.: 862-360 74.95



Culina (MaxiMahl) Motorblock, 480 Watt

Der Motor ist stufenlos und hat einen Momentschalter für Kraftantrieb (max. Stufe 1 = 140 U/min.) und Schnellantrieb (max. Stufe 8 = 17.900 U/min.)
Der Motor schafft auch größere Haushaltsmengen völlig problemlos. Geeignet für eine Vielzahl von Aufsätzen: Getreidemahlvorsatz, Knet- und Rührwerk, Mixer, Zitruspresse, Fleischwolf und vieles mehr.

Art-Nr.: 485-009 229.00



Handantrieb-Set für Mess. Vorsätze

Die ideale Ergänzung für alle Messerschmidt-Vorsätze. Auch ohne Strom können Sie mahlen, flocken, raspeln, reiben. Holzbrett am Tisch anklebmen - und los geht's.

Art-Nr.: 052-010 65.00



i Zubehör für die Antriebe

Durch die vielen Vorsatzmöglichkeiten sind die Motore Jupiter 862 und Culina beinahe für jeden Bedarf einsetzbar. Nicht nur die Mahlwerke zur Herstellung von Mehl oder Schrot, auch der Flockenbar-Vorsatz für die täglichen Frühstücksflocken sind aus vielen Haushalten nicht mehr wegzudenken. Mit dem Rohkostvorsatz mit 3 Trommeln im Set zum Raspeln von grobem, feinem oder in Scheiben geschnittenem Obst und Gemüse oder auch den Zusatztrommeln, extrafein für Nüsse und Käse, Stifeltrommel und Kronenreibtrommel für Kartoffelmus gelangen dekorative Rohkostsalate einfach und schnell. Der Fleisch-/Gemüsewolfvorsatz in Verbindung mit dem regulierbaren Pressvorsatz sorgt für selbst gemachten Ketchup aus Tomaten ebenso wie für Mus und Säfte aus weichen Früchten oder Beeren.



Messerschmidt Stahlmahlvorsatz

Art-Nr.:

057-701

98.00



Messerschmidt Flockenbar-Vorsatz

Art-Nr.:

057-688

98.00



Fleischwolf-/Gemüsewolfvorsatz Gr. 5 schwarz Jup.

Art-Nr.:

862-260

69.90



Rohkostvorsatz mit Trommel 1, 2, 3

Art-Nr.:

862-300

65.00



Rohkostvorsatz - METALL - mit 3 Trommeln

Art-Nr.:

062-030

119.00



Rohkostvorsatz mit Trommel 1, 2, 3 schwarz

Art-Nr.:

862-360

74.95



Rohkostvorsatz - METALL - Direkt an Kitchenaid

Art-Nr.:

062-040

129.00



Trommelset mit Trommeln 4, 5 und 6

Art-Nr.:

062-003

52.00



Extrafeine Trommel (4) für Rohkostvorsatz

Art-Nr.:

862-304

19.25



Stifeltrommel (5) für Rohkostvorsatz

Art-Nr.:

862-305

19.25



Kartoffel-Trommel (6) für Rohkostvorsatz

Art-Nr.:

862-306

19.25

hawos Kornmühlen

10
JAHRE

Garantie



hawos.

i Starke Mühlen - feines Mehl

Der Name hawos steht seit jeher für Haushalts-Getreidemühlen in handwerklicher Perfektion. Hochwertige Materialien, präzise Verarbeitung und höchste Sicherheitsstandards garantieren optimalen Mahlkomfort. Das beim Mühlenbau verarbeitete Holz stammt vorwiegend aus zertifizierter, nachhaltiger Waldbewirtschaftung. Extrem widerstandsfähige und langlebige Mahlsteine aus einer Mischung von Korund und Keramik erzielen feinstes Mehl ebenso wie groben Schrot, auch aus Mais oder Amaranth. Qualität, Sicherheit und Langlebigkeit sind ein wichtiger Bestandteil der hawos-Mühlen und finden sich zum Beispiel im Ein- und Ausschalter mit Überlastschutz ebenso wie in den besonders starken und robusten Motoren - selbstverständlich bei allen hawos-Mühlen, von der Einsteiger-Mühle Easy bis zur Gewerbemühle Pegasus. hawos Mühlen sind auf Wunsch auch mit Mais oder Reis eingemahlen lieferbar, zum Beispiel bei Unverträglichkeit von Gluten oder anderen Getreide-Allergien. Bitte geben Sie dies bei der Bestellung an.



hawos Easy mit 360 Watt

Kleine Mühle, große Leistung: Easy mahlt wie eine große sogar Mais oder Amaranth. Besonders einfach zu bedienen, macht die Easy ihrem Namen alle Ehre: Je nach Einstellung produziert sie 100 g Mehl bis 250 g grobes Schrot in der Minute - und das mit nur einem Griff; denn das Handrad sorgt für die stufenlose Einstellung des Mahlgrads. Robuste Mahlsteine, 70 mm ø, Korund/ Keramik, Selbstnachscharfend. Motorleistung: 360 Watt - Maße: H 330 x B 150 x T 150 mm.

Haus & Garten Test 02/2012, Testurteil gut 1,8,
5 Mühlen im Test: 2 x Sehr gut, 2 x Gut, 1 x Ausreichend
TESTMAGAZIN-Urteil 03/2010, Testurteil gut 85,3%,
8 Mühlen im Test: 1 x Sehr gut, 6 x Gut, 1 x Befriedigend

Art-Nr.: 300-225 259.00



hawos Oktini

Acht Ecken - acht gute Gründe!
1 Massives Gehäuse aus offenporig geölter massiver Buche
2 Aufregendes Design - ein Blickfang für Jahrzehnte
3 Kinderleichte Einhandbedienung
4 Robuster und leistungsstarker Industriemotor
5 Korund-Keramik-Mahlwerk mit 70 mm Durchmesser
6 Gute Mahlleistung bei niedriger Geräuschentwicklung
7 Extrem solide Verarbeitung aller Teile
8 Zehn Jahre Garantie und exzellenter Service.
Motorleistung: 360 Watt - Maße: H 335 x B 190 x T 190 mm

Haus & Garten Test 02/2012, Testurteil gut 1,7,
5 Mühlen im Test: 2 x Sehr gut, 2 x Gut, 1 x Ausreichend
TESTMAGAZIN-Urteil 03/2010, Testurteil gut 91,7%,
8 Mühlen im Test: 1 x Sehr gut, 6 x Gut, 1 x Befriedigend

Art-Nr.: 300-700 329.00



Mehlauffangbehälter mit Rundausschnitt Compact

Alles im Blick durch den transparenten Auffangbehälter aus schlagfestem Makrolon®. Die Form passt sich optimal an hawos Easy oder Oktini an, standfest, perfekt in Höhe und Breite. Maße: B/T/H ca. 13,5/9,5/20 cm Füllhöhe für Mahlgut: ca. 12,5 cm.

Art-Nr.: 765-048 29.00



1 x Sehr gut, 6 x Gut, 1 x Befriedigend



5 Mühlen im Test - 2 x Sehr Gut, 2 x Gut, 1 x Ausreichend



1 x Sehr gut, 6 x Gut, 1 x Befriedigend



5 Mühlen im Test - 2 x Sehr Gut, 2 x Gut, 1 x Ausreichend

i hawos Mühlen in Vollholz

Designermühle mit Kanten und Rundungen. Aus jedem Blickwinkel präsentiert sich die Oktagon neu, stets beleben Licht und Schatten auf den Gehäuseseiten die Maserung der Oberfläche aus massiver Buche. Mal hell leuchtend, daneben schattig-samtig. Das Zusammenspiel von eckigen und runden Elementen schafft ein spannendes und gleichwohl harmonisches Design. Der Klassiker in quadratischem Grundformat, ausgestattet mit robuster Modultechnik. In handwerklicher Perfektion entsteht in vielen Arbeitsschritten das Gehäuse aus massivem Buchenholz; die lebendige, individuelle Maserung wird nach dem letzten Schliff durch Leinölfirnis unterstrichen. Ihre hohen Leistungen, einfache Verstellbarkeit und das elastisch gelagerte Mahlwerk machen sie zu einem sehr leisen Helfer in jeder Küche.

hawos Oktagon 1

Buchstäblich vielseitig, setzt hawos Oktagon nicht nur optische Maßstäbe. Leise und kraftvoll erfüllt diese Mühle aus massiver Buche höchste Ansprüche.

Oktagon 1: Mahlleistung bei Einstellung "fein": ca. 125 g/min

Robuste Mahlsteine, 100 mm ø, Korund/Keramik, selbstdnachschärfend

Motorleistung: 360 Watt - Maße: H 410 x B 200 x T 200 mm

TESTMAGAZIN-Urteil 03/2010, 1. Testsieger sehr gut (92,4%)

Im Test: 8 Kornmühlen Qualitätsurteil: 1 sehr gut, 6 gut, 1 befriedigend

Art-Nr.: 300-800

399.00



hawos Oktagon 2

Wie Oktagon 1, jedoch Mahlleistung ca. 220 g feines Vollkornmehl in der Minute

Motorleistung: 600 Watt

Maße: H 450 x B 200 x T 200 mm

Testmagazin 9/2015, Testsieger! 8 Mühlen im Test: 1 x sehr gut, 7 x gut

Haus & Garten Test 06/2013, Testurteil gut 1,8, 6 Mühlen im Test: 2 x Sehr gut, 4 x gut

Art-Nr.: 300-840

499.00



hawos Mühle 1

Meisterliche und hochwertige Massivholzverarbeitung machen hawos M1 und M2 zu langlebigen Mühlen mit höchstem Mahlkomfort und leistungsstarkem Innenleben: Das modulare Gehäuse mit bewährten, robusten Materialien entspricht hochwertiger hawos-Mühlentechnik; massives, mit Leinölfirnis behandeltes Buchenholz sorgt für einen glänzenden Auftritt in jeder Küche.

Mühle 1: Mahlleistung bei Einstellung "fein": ca. 125 g/min.

Robuste Mahlsteine, 100 mm ø, Korund/Keramik, selbstdnachschärfend.

Motorleistung: 360 Watt - Maße: H 385 x B 210 x T 210 mm

Art-Nr.: 300-250

359.00



hawos Mühle 2

Wie Mühle 1, jedoch Mahlleistung 220 g feines Vollkornmehl in der Minute.

Motorleistung: 600 Watt.

Maße: H 450 x B 210 x T 210 mm

Testmagazin 9/2015, 8 Mühlen im Test: 1 x sehr gut, 7 x gut

Haus & Garten Test 06/2013, Testurteil gut 1,5,

6 Mühlen im Test: 2 x Sehr gut, 4 x gut

Art-Nr.: 300-350

459.00



i **hawos Mühlen in Multiplex**

Echte Klassiker in quadratischem Grundformat, ausgestattet mit robuster Modultechnik. Die Mühlen sind aus Buchen-Multiplex oder aus Birken-Multiplex. Das Gehäuse aus besonders stabilen Multiplex-Platten, die dank spezieller Verleimung selbst großen Temperaturschwankungen in der Küche standhalten. Für alle die zwar am Preis, jedoch nicht an Qualität und Optik sparen wollen. Ihre hohe Leistungen, einfache Verstellbarkeit und das elastisch gelagerte Mahlwerk machen sie zu einem sehr leisen Helfer in jeder Küche.



hawos Queen 1

Queen aus Buche-Multiplex ist ein echter Klassiker für alle, die zwar am Preis, jedoch nicht an Qualität und Optik sparen wollen. In Modultechnik konstruiert und in zwei Größen erhältlich, besteht das Gehäuse aus besonders stabilen Multiplex-Platten, die dank spezieller Verleimung selbst großen Temperaturschwankungen in der Küche standhalten. Auch die Mahlkammer aus lebensmittelechtem, hygienischem Kunststoff entspricht höchsten Qualitätsansprüchen. Mahlleistung bei Einstellung "fein": ca. 125 g/min. Robuste Mahlsteine, 100 mm ø, Korund/Keramik, selbstnachschräpfend, Motorleistung: 360 Watt. Maße: H 385 x B 210 x T 210 mm

Art-Nr.: 300-245 299.00



hawos Queen 2

Wie Queen 1, jedoch mit einer Mahlleistung von ca. 220 g feines Vollkornmehl in der Minute. Motorleistung: 600 Watt. Maße: H 450 x B 210 x T 210 mm

Testmagazin 9/2015, 8 Mühlen im Test: 1 x sehr gut, 7 x gut
Haus & Garten Test 06/2013
Testurteil gut 1,8,
6 Mühlen im Test: 2 x Sehr gut, 4 x Gut

Art-Nr.: 300-345 379.00



hawos Billy 100

Billy aus Birke-Multiplex ist ein echter Klassiker für alle, die zwar am Preis, jedoch nicht an Qualität sparen wollen. In Modultechnik konstruiert und in zwei Größen erhältlich, besteht das Gehäuse aus besonders stabilen Multiplex-Platten, die dank spezieller Verleimung selbst großen Temperaturschwankungen in der Küche standhalten. Auch die Mahlkammer aus lebensmittelechtem, hygienischem Kunststoff entspricht höchsten Qualitätsansprüchen. Mahlleistung bei Einstellung "fein": ca. 125 g/min. Robuste Mahlsteine, 100 mm ø, Korund/Keramik, selbstnachschräpfend, Motorleistung: 360 Watt. Maße: H 385 x B 210 x T 210 mm

Art-Nr.: 300-249 284.00



hawos Billy 200

Wie Billy 1, jedoch mit einer Mahlleistung von ca. 220 g feines Vollkornmehl in der Minute. Motorleistung: 600 Watt. Maße: H 450 x B 210 x T 210 mm

Haus & Garten Test 06/2013
Testurteil gut 1,7,
6 Mühlen im Test: 2 x Sehr gut, 4 x Gut

Art-Nr.: 300-349 364.00



6 Mühlen im Test - 2 x Sehr Gut, 4 x Gut



6 Mühlen im Test - 2 x Sehr Gut, 4 x Gut

i Wissenswertes zur Novum

Transluzentes Design für die moderne Küche: Aus dem Hightech-Kunststoff Makrolon gefertigt, vereint Novum Leistung und Leichtigkeit in einer Mühle. In sechs unterschiedlichen Farben erhältlich, ergänzt Novum jede Küche um ein individuelles Highlight. Mahlleistung bei Einstellung "fein": ca. 125 g/min. robuste Mahlsteine, 100 mm ø, Korund/Keramik, Selbstnachschräpfend

Motorleistung: 360 Watt. Maße: H 380 x B 200 x T 200 mm ø *Die Auffangschüssel ist im Lieferumfang enthalten.
Testsieger im Mühlentest der Zeitschrift "Haus und Garten" Ausgabe 2/2012.



hawos Novum grün/
weiß*

Art-Nr.:

300-230 289.00



hawos Novum lila/
weiß*

Art-Nr.:

300-229 289.00



hawos Novum weiß*

Art-Nr.:

300-228 289.00



hawos Novum blau/
weiß*

Art-Nr.:

300-233 289.00



hawos Novum rot/
weiß*

Art-Nr.:

300-236 289.00



hawos Novum orange/
weiß*

Art-Nr.:

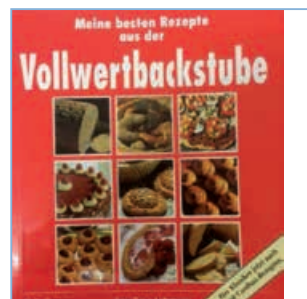
300-235 289.00



Weber, Gut Brot will
Weile haben

Art-Nr.:

002-210 24.00*



-Lehmann, Vollwert-
backstube

Art-Nr.:

001-320 19.90*

i Waldner Mühlen

Ob Öffnen oder Schließen, Mahlen oder Einstellen: die Mühlen der Firma Waldner biotech sind kinderleicht zu bedienen. Alle Haushalts- und Gewerbemühlen lassen sich stufenlos einstellen. Das Gehäuse wird ausschließlich aus massivem, heimischen Holz gefertigt. Das bringt einen wohltuenden Duft in Ihre Küche und wirkt gesundheitsfördernd und antibakteriell. Das Herz der Mühlen, zwei Mahlsteine aus einem Gemisch aus Edelkorund und Keramik (extrem robust, selbstschärfend und lebensmittelsauber), garantiert je nach Einstellung feinstes lockeres Mehl, Grieß oder groben Schrot.

Waldner Combi-Star - Flocken und Mahlen

So zählt sich mahlen doppelt aus. Getreide mahlen oder Getreide flocken? Beides! COMBI STAR aus Zirbenholz vereint zwei Geräte in einem. Einfach auf Knopfdruck. Der große Küchenstar im Kleinformat. Auch zum Mais-Mahlen geeignet. Technische Daten Getreidemühle: Mahlleistung fein: 130 g/min, Mahlstein: 90 mm, Trichterfüllmenge: 1000 g, Maße H/T/B: 33/18/28 cm, Motor 360 Watt, Gewicht: 10 kg.
Technische Daten Flockenquetsche: Quetschleistung: 80 g/min, Quetschwerk: 2 Edelstahlwalzen abwaschbar, Trichterfüllmenge: 120 g, Motor: 240 Watt, Garantie Mühle und Flocker: 8 Jahre.
Testsieger im Haus & Garten Test 06/2013,
1. Testsieger sehr gut (1,4)
Im Test: 3 Kombimühlen Qualitätsurteil: 1 sehr gut, 2 gut

Art-Nr.: 100-065 645.00





Waldner Family, Zirbe lackiert

So fühlt sich Geborgenheit an. Ob volles Korn oder Frischkornmüsli: Das Meisterwerk aus Zirbenholz heißt alle Cerealien herzlich willkommen. Auch Speisemais macht diese klassische Getreidemühle sekunden-schnell zu Maismehl. Ein Fest für jede Klein- und Großfamilie. Mahlleistung fein: 170g/min, Mahlstein: Ø 100 mm, Trichterfüllmenge: 1300 g, Maße H/T/B: 36,5/24,5/24,5 cm, Motor: 400 Watt, Gewicht: 9 kg, Garantie: 8 Jahre.

Art-Nr.: 100-075 565.00



Waldner Mona Zirbe

Stilvoll und Formschön - Die neue Waldner Haushaltsmühle MONA Zirbe. Mit ihrem starken 400 Watt Motor mahlt sie feinstes Mehl. Holzart: Zirbe, Mahlleistung fein: 120g/min, Mahlstein: d = 90 mm, Trichterfüllmenge 1000 g, Maße H/d: 32/19 cm, Motor: 400 Watt, Gewicht: 7,5 kg, Garantie: 8 Jahre

Art-Nr.: 100-100 425.00



Waldner Mona Lärche

Die neue Waldner Haushaltsmühle MONA Lärche. Mit ihrem starken 400 Watt Motor mahlt sie feinstes Mehl. Holzart: Lärche, Mahlleistung fein: 120g/min, Mahlstein: d = 90 mm, Trichterfüllmenge 1000 g, Maße H/d: 32/19 cm, Motor: 400 Watt, Gewicht: 7,5 kg, Garantie: 8 Jahre

Art-Nr.: 100-106 398.00



Waldner Silence, Buche lackiert

So still und schlicht. Pssst. Jetzt wird gemahlen. Und zwar ganz leise. Mit der Osttiroler Haushaltsmühle SILENCE. Dieses besonders standfeste und schlichte Mahlgerät ist ein Trumpf für alle Sinne und jeden Haushalt. Auch zur Verarbeitung von Speisemais ideal geeignet. Gehäuse aus Buche Massivholz, Mahlleistung fein: 130 g/min, Mahlstein: 90 mm, Trichterfüllmenge: 1200 g, Maße H/T/B: 36/19/19 cm, Motor 400 Watt, Gewicht: 9 kg, Garantie: 8 Jahre.

Art-Nr.: 100-095 399.00



Waldner Lady, Zirbe lackiert

So schön und stilvoll. Ein Augenschmaus für jede Küche: Die Osttiroler Haushaltsmühle LADY. Formschön, mit Stil und auf Knopfdruck kreiert sie mit ihrem 90mm-Stein feinstes Mehl – sogar aus Speisemais – und verbreitet von Mahlzeit zu Mahlzeit einen angenehmen Zirbenduft. Mahlleistung fein: 120 g/min, Mahlstein: d = 90 mm, Trichterfüllmenge: 1000 g, Maße H/T/B: 33 / 19 cm, Motor 400 Watt, Gewicht: 7,5 kg, Garantie: 8 Jahre.

Art-Nr.: 100-085 375.00



Waldner Single, Erle geölt

So klein ist große Leistung. In der verblüffend kleinen Osttiroler Haushaltsmühle SINGLE steckt jede Menge Kraft. Mit ihrem 90mm Stein schafft sie einfach alles. Vom kuchenfeinen Vollkornmehl über Maismehl bis hin zu grobem Schrot. Ideal für den Singlehaushalt. Gehäuse Erle Massivholz. Mahlleistung fein: 120 g/min, Trichterfüllmenge: 800g, Maße H/T/B: 29/16 cm, Watt: 400, Gewicht: 7,5 kg, Garantie: 8 Jahre.

Art-Nr.: 100-080 338.00

Pegasus – Getreidemühle für Großverbraucher

hawos Pegasus ist die ideale Mühle für Naturkostläden, Reformhäuser, Hotelküchen und Kantinen mit größerem Bedarf an frischem Mahlgut. Diese Mühle ist schnell, arbeitet leise (72 dB) und verfügt über einen besonders großen Trichter (2500 g).

Für die Selbstbedienung im Verkaufsraum ist die Pegasus bestens geeignet: Feinheitsstufe wählen, Getreide einfüllen, Tüte unter den Auslauf stellen oder mit Klemmfeder befestigen und anschalten, mahlen, abschalten.

Besonders feines und flockiges Mehl mahlt hawos Pegasus mühelos für Sie und Ihre Kunden. Diese Getreidemühle ist sehr robust und für harten Einsatz im Gewerbe konstruiert.

Herausragend ist die originelle Bauart mit dem speziellen Überbau. Durch diese konstruktive Eigenart beugt sich der Trichter mit dem Mehlauslauf immer über den Mühlentisch. Mehlbehälter bis zur Größe von Säcken lassen sich unterstellen und mit Mehl aus der Pegasus direkt befüllen.

Hohe Leistung

hawos Pegasus gibt es in 2 Anschlußspannungen – je nach Bedarf und Möglichkeit – 230 Volt und 400 Volt (Drehstrom).

Der Motor mit dem 230-Volt-Anschluss leistet 750 Watt. Das ist Kraft genug für intensiven Dauereinsatz.

Abb.: Stecker 230 Volt



Abb.: Stecker 400 Volt (Drehstrom)

In den übrigen Leistungsmerkmalen sind sich beide Gewerbemühlen gleich.

Mahlwerk

Das präzise Mahlergebnis verdanken alle hawos Mühlen den extrem harten Spezialsteinen. Im Mahlwerk arbeiten extragroße Korund-Keramiksteine mit 125 mm Ø. Das Mahlwerk ist hochelastisch gelagert und arbeitet daher angenehm leise. Eine sinnvolle Verstelltechnik erlaubt stets die gewünschte Mehlfeinheit. Alle hawos-Mühlen haben den gleichen hohen Qualitätsstandard.

Motor

Der robuste Industriemotor und die Schalter sind für hohe Leistungen und hohe Sicherheit ausgewählte, hochwertige Elektrobauteile.



hawos Pegasus: Das Arbeitspferd unter den hawos Mühlen – speziell konstruiert für den gewerblichen Einsatz.

Mahlleistung

An feinem Mehl produziert die Pegasus 350 g/min. Das gewährleistet den reibungslosen Ablauf – auch bei größerem Kundenandrang. Die Mahlmenge steigert sich, je nachdem wie grob gemahlen wird.

Bei der gröbsten Einstellung ist die Mahlleistung etwa doppelt so groß, nämlich 750 g/min.

Mühlenaufbau

Mahlsystem und Motor sind bei der Pegasus voneinander getrennt. Der Antrieb zwischen Motor und Mahlsystem erfolgt über einen Keilriemen. Die Steine sind vertikal auf der Mahlwellen montiert, es wird somit weder Bürste noch Lederstreifen zum Auswurf des Mehles benötigt.

Mahlgut

hawos Pegasus mahlt alle Getreidearten und arbeitet unermüdlich auch bei großem Bedarf.

Haben Sie Sonderwünsche oder ungewöhnliches Mahlgut?

Fragen Sie uns!



Das präzise Mahlergebnis verdanken die hawos-Mühlen den extrem harten Spezialsteinen (produktähnliche Abbildung).



Gewerbemühle und Großverbraucher



hawos Pegasus Ladenmühle 400 Volt (Drehstrom)

Pegasus mit extra großem Trichter ist die ideale Mühle für alle Großverbraucher mit einem hohen Bedarf an frischem Mahlgut verschiedenster Art. Feines, weiches Mehl oder grobes Schrot, gemahlen durch extrem haltbare Mahlsteine aus Korund/Keramik, 125 mm ø. Die Mühle ist aus Buchen-Multiplex-Holz. Motorleistung: 750 Watt/400 Volt (Drehstrom), für Dauerbetrieb geeignet. Mahlleistung fein ca. 350 g/min. Maße: H 650 x B 270 x T 660 mm.

Art-Nr.: 300-655 1550.00



hawos Pegasus Ladenmühle 230 Volt

Technische Daten wie die Pegasus mit 400 Volt. Sie ist auch für Dauerbetrieb geeignet. Das Bild zeigt die Mühlentechnik bei geöffneten Seitenwand.

Art-Nr.: 300-656 1700.00



Trichterhöhung für hawos Pegasus

Mit dem speziellen Trichteraufsatz lässt sich die Trichterfüllmenge der Pegasus um jeweils 1800 g erhöhen. Der Aufsatz ist aus Buchen-Multiplex-Holz.

Art-Nr.: 300-657 49.00



Untergestell für hawos Pegasus

Durch das verstellbare Ablagefach des Untergestelles ist die sichere Verwendung von verschieden großen Tüten oder Behältern gewährleistet. Das Untergestell ist aus Buchen-Multiplex-Holz.

Art-Nr.: 300-658 115.00



Brett zur Pegasus-Aufnahme

Ist die Standfläche, auf der die Mühle stehen soll, zu kurz, lässt sich dies mit einem speziellen Unterbrett beheben. Das Brett ist aus Buchen-Multiplex-Holz.

Art-Nr.: 300-659 35.00

HS-Getreidespender 3 kg ohne Wandhalter

In diesen Getreidesäcken können alle Getreidearten optimal für lange Zeit lagern. Die Säcke sind aus naturbelassener Baumwolle. Bei der Entnahme rieselt das Korn nach, es kommt in Bewegung, was für eine gesunde, belüftete Lagerung sorgt. Maße BxTxH 140 x 140 x 500 mm. Nur der 3 kg Getreidesack ist bei Lieferung enthalten.

Art-Nr.: 330-003 30.00



HS-Getreidespender 5 kg ohne Wandhalter

Art-Nr.:

330-005 33.00

HS-Getreidespender 10 kg ohne Wandhalter

Art-Nr.:

330-010 42.00

HS-Getreidespender 25 kg ohne Wandhalter

Art-Nr.:

330-725 57.00

Wandhalter für 2 HS Säcke

hawos Getreidesack-Halter für zwei Säcke: gedämpftes Buchenholz, zur Aufnahme der HS-Säcke für 3 kg, 5 kg, 10 kg oder 25 kg. Befestigungsmaterial inklusive. " Maße BxTxH: 300 x 75 x 165 mm (Tiefe inkl. Bolzen).

Art-Nr.: 330-201 30.00



Wandhalter für 3 HS Getreidespender, Buche

Wandhalter für 3 HS Getreidespender, Buche Multiplex.

Art-Nr.: 330-002 23.00



Wandhalter für 1 HS Getreidespender, Buche

Wandhalter für 1 HS Getreidespender, Buche.

Art-Nr.: 330-001 13.00



Wandhalter

i Wissenswertes zur Getreideaufbewahrung

Getreideaufbewahrung im Haushalt - In dekorativen, naturbelassenen Holzdosen in verschiedenen Größen und Formen lagert jedes Getreide trocken und sauber bis zum Gebrauch. Bio-Getreide ist nicht chemisch behandelt. Ein gelegentliches Schütteln der Dosen beugt einer Schädlingsentwicklung vor. Sollten sich doch einmal Schädlinge eingenistet haben, können Sie die Holzdosen in einer Plastiktüte einfrieren und danach gut säubern.



**Holzdose aus Linde für
1 kg**

Art-Nr.:

515-000

34.40



**Holzdose aus Linde für
1,5 kg**

Art-Nr.:

515-100

41.00



**Holzdose aus Linde für
2 kg**

Art-Nr.:

515-200

43.50



Waldner Getreidesilo Zirbe für 5 kg

Der Osttiroler Getreidesilo besteht aus massivem Zirbenholz. Fassungsvermögen ca. 5 kg. Die Oberfläche ist mit Wasserlack behandelt und abwischbar. Die Kunststoffscheiben können zum Reinigen herausgenommen werden.

Art-Nr.: 330-800

98.00



Kornkraft Getreidebehälter Moritz 2 kg

Diese Getreidebehälter machen in jeder Vollwert-Küche eine gute Figur. Und das Sichtfenster aus Echtglas informiert Sie jederzeit über den Stand Ihrer Vorräte. Atmungsaktives Lärchenholz, mit Bienenwachs Balsam behandelt, verhindert Staunässe.

Füllmenge: 2 kg Getreide

Verschluss: Paßfalz

Maße:

Höhe: 27 cm, Breite: 18 cm, Tiefe: 15 cm, Gewicht: 2 kg. Garantie: 5 Jahre

Art-Nr.: 330-721

69.00



Kornkraft Getreidebehälter Max 5 kg

Wie oben, jedoch für bis zu 5 kg Getreide.

Maße:

Höhe: 35 cm, Breite: 24 cm, Tiefe: 21 cm, Gewicht: 2 kg. Garantie: 5 Jahre

Art-Nr.: 330-722

89.00



Müslischälchen Eschenholz 11,5 cm ø

Müslischälchen aus einheimischer Esche. Aus einem Stück aus besonders hartem und dichtem Eschenholz gedrechselt. Mit einem Durchmesser von 11,5 cm gerade richtig für die Frühstücksportion Müsli. Dekorativ auch für Nüsse oder kleine Knabbereien.

Art-Nr.: 220-115

9.90

Lindenholzschüssel aus einem Stück 16 cm ø

Lindenholzschüssel naturbehandelt, als Auffanggefäß für Ihre Getreidemühle - auch für Obst, Brot oder Gebäck gut geeignet.

Art-Nr.: 220-161 14.50



Lindenholzschüssel aus einem Stück 18 cm ø

Art-Nr.:
220-181 15.80

Lindenholzschüssel aus einem Stück 20 cm ø

Art-Nr.:
220-201 19.30

Lindenholzschüssel aus einem Stück 25 cm ø

Art-Nr.:
220-251 28.30

Lindenholzschüssel aus einem Stück 30 cm ø

Art-Nr.:
220-301 35.80

Lindenholzschale 32 cm ø

Die Linden-Holzschüssel ist perfekt für Ihr Gebäck oder auch Äpfel, Nüsse und Mandelkern, etc. geeignet.

Art-Nr.: 220-321 32.00



Holzschaufel 30 cm aus Lindenholz

Holzschauflern, zu 100% aus Lindenholz. Komplettlänge 30 cm, Schaufel 18 cm, Breite 12 cm und Fassungsvermögen ca. 700g (Weizen)

Art-Nr.: 220-030 25.00



Holzschaufel Länge
komplett: 14 cm, Schau-
fel: 9 cm
Art-Nr.:

220-014 3.15



Holzschaufel Länge
komplett: 16 cm, Schau-
fel: 10 cm
Art-Nr.:

220-025 5.95



Holzschaufel Länge
komplett: 18 cm, Schau-
fel: 11 cm
Art-Nr.:

220-018 7.65



Holzschaufel Länge
komplett: 20 cm, Schau-
fel: 13 cm
Art-Nr.:

220-020 8.65

i Wissenswertes zur Qualität

Wozu braucht man ein Gärkörbchen?

In den Gärkörbchen aus natürlichem Peddigrohr hat der Teig Zeit zum Ruhen und Entfalten. Das Brot bekommt so die gewünschte Form, egal ob rund oder lang.

Anleitung: Gärkörbchen und Teigling gut mit Mehl bestäuben, nach der Gärpause das Brot auf ein Blech kippen oder auf einer Backplatte in den Ofen einschießen. Das Körbchen anschließend gut austrocknen lassen und mit einer Bürste die Mehreste entfernen. Die Peddigrohrkörbchen auf dieser Seite werden in Deutschland hergestellt.



Peddigrohrkörbchen, rund 19 cm ø, für 0. 5 kg

Peddigrohrkörbchen, rund - in diesem Körbchen erhält Ihr selbstgebackenes Brot während des Gärvorganges die richtige Form. Rund oder lang, in vielen Größen.

Des Weiteren haben wir noch eine Vielzahl anderer Körbchen an Lager. Eine Liste dazu kann angefordert werden.

Art-Nr.: 330-906 14.15



**Peddigrohrkörbchen,
rund 22 cm ø, für 1 kg**

Art-Nr.:
330-901 15.77



**Peddigrohrkörbchen,
rund 25 cm ø, für 1. 5 kg**

Art-Nr.:
330-910 16.96



**Peddigrohrkörbchen,
rund 28 cm ø, für 2 kg**

Art-Nr.:
330-903 18.90



**Peddigrohrkörbchen,
rund 30 cm ø, für 3 kg**

Art-Nr.:
330-905 20.30



**Peddigrohrkörbchen,
lang 23 x 13 x 7 cm, für
0. 5 kg**

Art-Nr.:
330-907 14.36



**Peddigrohrkörbchen,
lang 30 x 14 x 9 cm, für
1 kg**

Art-Nr.:
330-902 15.12



**Peddigrohrkörbchen,
lang 38 x 14 x 7cm, für 1.
5 kg**

Art-Nr.:
330-911 17.17



**Peddigrohrkörbchen,
lang 43 x 16 x 10 cm, für
2 kg**

Art-Nr.:
330-904 19.01

**-Peddigrohrkörbchen,
oval, 390x165 x 75 mm
1, 8 Kg**
Art-Nr.:
330-979 12.00

**-Peddigrohrkörbchen,
oval, 300x110 x 70 mm
0, 75 Kg**
Art-Nr.:
330-989 12.00

i Wissenswertes zum hawos Glassilo

Das elegante Glassilo (Bulk Bin) von hawos.

Formschön passt das Silo in jeden Haushalt, bei Ihrer Ladeneinrichtung ist es ein absoluter Eyecatcher und zudem auch unendlich erweiterbar. Verarbeitet wurde Buchenholz-Multiplex geölt, hochwertiges UV-geschütztes DURAN® Glas sowie Edelstahl für den soliden Bügel. Das Glassilo lässt sich leicht zur Reinigung entnehmen und durch die praktische Verschluss technik ist die Entnahme ein Kinderspiel. Immer alles im Blick und rundum hygienisch.

Duran® ist eine eingetragene Marke der Duran Group GmbH (ehem. Schott).

Das Silo ist in verschiedenen Größen mit Füllmengen von wahlweise ca. 5 kg Getreide (Weizen), dies entspricht ca. 6,4 Liter - bis ca. 7,0 kg, dies entspricht ca. 8,6 Liter und in drei verschiedenen Auslassgrößen mit 30, 45 oder 64 mm Auslassmenge erhältlich. Befestigungsmaterial liegt bei.



hawos Glassilo XS 30er Auslauf 230er Glaslänge

Füllmenge : ca. 2,0 kg (bei Weizen), dies entspricht ca. 2,6 Liter.

Gewicht : 2,2 kg, Maße: ca. Höhe 34 cm x Breite 14 cm x Tiefe 16 cm, Glasröhre Ø 12 cm

Art-Nr.: 330-925

245.00

hawos Glassilo S 30er Auslauf, 370er Glaslänge

Füllmenge : ca. 5 kg (bei Weizen), dies entspricht ca. 6,5 Liter.

Gewicht : 2,8 kg, Maße: ca. Höhe 60 cm x Breite 17 cm x Tiefe 19 cm, Glasröhre Ø 15 cm

Art-Nr.: 330-916

245.00

hawos Glassilo M 45er Auslauf, 370er Glaslänge

Art-Nr.:

330-918

263.00

hawos Glassilo L 64er Auslauf, 370er Glaslänge

Art-Nr.:

330-921

305.00

Füllbrett zur leichten Befüllung der Glassilos

Art-Nr.:

330-924

39.00

hawos Glassilo S 30er Auslauf, 500er Glaslänge

Füllmenge : ca. 7,2 kg (bei Weizen), dies entspricht ca. 8,8 Liter.

Gewicht : 3,1 kg, Maße: ca. Höhe 75 cm x Breite 17 cm x Tiefe 19 cm, Glasröhre Ø 15 cm

Art-Nr.: 330-917

253.00

hawos Glassilo M 45er Auslauf, 500er Glaslänge

Art-Nr.:

330-919

270.00

hawos Glassilo L 64er Auslauf, 500er Glaslänge

Art-Nr.:

330-922

315.00

hawos Glassilo XL- 64er Auslauf 500er Glas Ø 20 cm

Art-Nr.:

331-011

362.00

hawos 150er Reinigungspumpel für hawos Glassilo

Art-Nr.:

330-923

34.00



i Vorratshaltung - leicht gemacht

Die richtige Lagerung von Getreide in Ihrem Haushalt

Mit der richtigen Lagerung von Getreide kennen wir uns bestens aus. Wichtig ist vor allem eine kühle und trockene Lagerung. Getreide braucht Bewegung und Sauerstoffaustausch, damit sich keine Schädlinge ausbreiten können. Mit den Getreidespeichern funktioniert das bestens. Durch den Getreideauslauf wird bei jeder Entnahme das Getreide in Bewegung gebracht. Diese "Unruhe" stört die Schädlinge bei der Entwicklung. Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Programm mit verschiedenen formschönen und praktischen Produkten.



hawos Getreidesilo 2 x 5 kg

Mit seinem hochwertigen Buchengehäuse und den geschliffenen Glassichtscheiben passt sich der Getreidesilo mit zwei Kammern jeder Kücheneinrichtung an. Im Design an die klassischen hawos-Mühlenmodelle angelehnt, ist dieser Getreidesilo das dekorative Wand-Accessoire für die Lagerung von jeweils 5 kg Getreide je Kammer.

Höhe x Breite x Tiefe: 457 x 297 x 175 mm

Art-Nr.: 330-900 159.00



hawos Getreidesilo 3 x 5 kg

Wie oben, jedoch mit drei Kammern zur Lagerung von jeweils 5 kg Getreide je Kammer.

Höhe x Breite x Tiefe: 457 x 435 x 197 mm

Art-Nr.: 330-915 245.00



Unterbau für hawos Silo 3 x 5 kg

Der Unterbau für hawos Getreidesilo 3 x 5 kg zur Aufnahme einer Getreidemühle. Das Getreide läuft mittig aus dem jeweiligen Fach direkt in den Mühlentrichter. Das Stellbrett für die Unterstellschüssel kann eingeschoben werden. Innenhöhe 460 mm, Innentiefe max 205 mm, Innenbreite 390 mm, Stellbrett 205 mm (ausziehbar).

Art-Nr.: 330-920 245.00



Eschenfelder Getreidespeicher 3 x1, 9 kg Modell 319

Der Speicher mit drei großen Flaschen aus Glas. Mit je 1,9 kg Fassungsvermögen. Die Eschenfelder Getreidespeicher ermöglichen die hygienische Aufbewahrung von Getreide, Hülsenfrüchten, etc. Halterung, Füße mit Öffner und Abfüllregulierung sind aus massivem heimischem Buchenholz gefertigt, welches mit Leinölfirnis aus zertifiziert biologischem Anbau behandelt wurde. Das Glasgefäß ist mit der Öffnung nach unten im Fuß verschraubt und kann zur Befüllung und Reinigung mit einer leichten Drehbewegung gelöst werden. Im Lieferumfang enthalten: Befestigungsschrauben und Dübel Fassungsvermögen (Glasflasche): 3 x 2,1 Liter (ca. 1,9 kg Getreide, sortenabhängig), Maß: H x B x T 33 cm x 48,5 cm x 14,3 cm, Gewicht: leer ca. 5,5 kg

Art-Nr.: 115-070 169.00



Eschenfelder Getreidespeicher 1 x1, 9 kg Modell 119

Ähnliches Modell wie zuvor, jedoch mit 1 Glasflasche zur Aufbewahrung: 2,1 Liter bzw. ca. 1,9 kg Getreide (sortenabhängig), Maße: H x B x T 33 cm x 20 cm x 14,3 cm, Gewicht: leer ca. 2 kg

Art-Nr.: 115-075 65.00

Brotbeutel aus 100 % Leinen

Brotbeutel aus 100 % Leinen mit einer Kordel versehen und mit "Brotbeutel" in rot bestickt. Ideal zum Brot holen bzw. zum Brot aufbewahren. Da Leinen bis zu 35 % seines Eigengewichtes an Luftfeuchtigkeit aufnimmt und diese dann nach und nach an die sich im Brotbeutel befindlichen Backwaren abgibt, eignet sich der Brotbeutel hervorragend zur Frischhaltung und Lagerung von Bäckereiware. Er ist atmungsaktiv und kann mit milden Waschmitteln gewaschen werden. Der Brotbeutel hat die Größe 35 x 40 cm.

Art-Nr.: 330-030

5.50



Siebset, 18 cm ø Gries- + 20 cm ø Mehlsieb

Siebset, 18 cm ø Gries- + 20 cm ø Mehlsieb

Das Griessieb ist zum Trennen von Mehl und Kleie. Mehlsiebe sind nützlich, wenn Sie "feinstes" Mehl zum Backen verwenden möchten.

Die zurückbleibende Kleie lässt sich beim Kochen kreativ verwenden. Gehäuse aus Holz, das feine (0,5 mm) oder grobe (1,5 mm) Gittersieb ist aus Drahtgeflecht.

Die Siebe sind einzeln oder als Set erhältlich.

Art-Nr.: 220-002

23.45



Mehl-Sieb 18 cm ø, Maschenweite 0,5 mm

Art-Nr.:

220-183

13.00



Mehl-Sieb 20 cm ø, Maschenweite 0,5 mm

Art-Nr.:

220-203

14.70



Mehl-Sieb 25 cm ø, Maschenweite 0,5 mm

Art-Nr.:

220-253

16.50



Gries-Sieb 18 cm ø, Maschenweite 1,5 mm

Art-Nr.:

220-186

13.65



Gries-Sieb 20 cm ø, Maschenweite 1,5 mm

Art-Nr.:

220-206

14.75



Gries-Sieb 25 cm ø, Maschenweite 1,5 mm

Art-Nr.:

220-256

16.40

Brød&Taylor FP-205, zusammenklappbarer Gärautomat, Joghurtgerät und Slow Cooker

Der Brød&Taylor Gärautomat FP-205 gewährleistet Hobbyköchen die Vorteile gewerblicher Küchengeräte wie exakte Temperaturkontrolle und vorhersehbare Ergebnisse in Form eines günstigen, leistbaren und leicht aufzubewahrenden Gerätes.

Das Geheimnis vieler Verfahren in der Küche liegt in der exakten Temperaturkontrolle des Prozesses. Bis zum heutigen Zeitpunkt ist kein vergleichbares Produkt für Heimanwender verfügbar.



Brotteig gehen lassen

Das perfekte Gerät zum Gehenlassen des Teiges. In diesem wichtigen Backschritt liegt der Schlüssel, um Brot erfolgreich selbst herzustellen. Mit dem Gärautomat bekommt man Temperatur und Feuchtigkeit in den Griff.

Schongaren - Slow Cooking

Das Neue am Brød&Taylor FP-205 ist das zusätzliche Schongarprogramm. Es ist über die "Kochtopftaste" einzuschalten. Die Temperatur kann in 5° Stufen von 30° bis 90° C im Schongarprogramm reguliert werden. Dies kann u.a. für Sous Vide Garen, Schongaren oder für die Herstellung von schwarzem Knoblauch verwandt werden.



Joghurt hausgemacht

Köstlich, günstig und vollständig frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen. Der Vorteil zu handelsüblichen Joghurtgeräten ist die Zubereitung großer Portionen. Mit dem Brød&Taylor reicht die Palette von kleinen Töpfchen bis zu 8 Litern.

Plastikfreie Produktion. Der Gärautomat ermöglicht die Verwendung eigener Glasbehälter.

Schokolade schmelzen

Schokolade richtig zu schmelzen, kann sogar für geübte Dessertköche eine Herausforderung darstellen. Unter den falschen Bedingungen kann Schokolade körnig werden oder Klumpen bilden. Wenn man sie zu stark erhitzt, kann Schokolade leicht verbrennen oder ihren Glanz verlieren. Jetzt ist das Schmelzen von Schokolade so einfach, dass Sie bei jeder Anwendung ausgezeichnete Ergebnisse erzielen.



Und so funktioniert es:

Die Aluminiumheizplatte ermöglicht das humide sowie alternativ trockene Gären im Temperaturbereich von 21° C - 49° C und Slow Cooking auf 30° C - 90° C.

Der Gärautomat ist so beschaffen, dass seine Innentemperatur exakt aufrechterhalten wird.

Professionelle Ergebnisse daheim

Der zusammenklappbare Gärautomat von Brød&Taylor ist das erste Gerät seiner Art, das konzipiert wurde, um eine gleichbleibende Temperatur für viele Verfahren in der Küche zu ermöglichen und dabei einfach zu Hause anzuwenden ist.



Technische Daten:

Temperaturbereich: 21° C - 90° C
Eloxierte Aluminiumheizplatte
Edelstahlgitter, Wasserbehälter aus Aluminium
(Feuchtigkeit: 60-80 %)
Verstärktes Gehäuse aus Polypropylen, Sichtfenster.
Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest.
Alle Teile werden im Gärautomat gelagert wenn er zusammengelegt ist.

Abmessungen

Innenabmessung (offen): 37,5 cm x 32 cm x 20 cm
Außenabmessung (offen): 46 cm x 37 cm x 27 cm
Außenabmessung (geschlossen): 46 cm x 37 cm x 8 cm
Gewicht: 3,5 kg

Leistung

220-240V (200 Watt) 50 Hz

Optionales Zubehör

Zusatzgitterset

Leichter Aufbau und platzsparende Aufbewahrung



LUBA GmbH
Ober-Eschbacher Straße 37
61352 Bad Homburg
Phone: +49(0)6172.9480-0
info@luba.de
www.luba.de
www.brodundtaylor.de



Brod & Taylor Gärautomat + Schongarer FP-205 VDE

Das Geheimnis vieler Verfahren in der Küche liegt in der exakten Temperaturkontrolle. Ob Joghurt herstellen, hausgemachtes Brot backen, Superfoods zubereiten, Slow Cooking oder Schokolade perfekt schmelzen, all dies leistet der zusammenklappbare Brød & Taylor Gärautomat. Eine auf lange Zeit konstante Temperatur und Luftfeuchtigkeit ist für die Herstellung von luftigem Brotteig oder dem perfekten Hefeteig das Geheimnis zum Erfolg.

Joghurt kann je nach Bedarf in verschieden großen Gläsern hergestellt werden. Köstlich, günstig und ohne Konservierungsstoffe. Auch aus laktosefreier oder veganer Milch.

Slow Cooking - schonendes Garen auf Niedrigtemperatur, regulierbar von 30° C bis 90° C.

Die Einstellung kann u.a. für Sous Vide Garen, langsames Garen von Gemüse oder für die Herstellung kompletter Mahlzeiten verwandt werden. Slow Cooking ist auch eine besonders schonende und einfache Art Fleisch zu garen. Das Ergebnis: köstlich, zart und saftig.

Schokolade richtig zu schmelzen kann sogar für geübte Dessertköche eine Herausforderung darstellen.

Der Brød & Taylor Gärautomat ist platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen wieder gebrauchsfertig aufgebaut. Die mitgelieferte Wasserschale aus Aluminium sorgt für das richtige Klima bei Temperaturen von ca. 21 °C bis 90 °C.

Spannung: 220-240 V (200 Watt), Gewicht: 3,5 kg

Maße: 46 x 37 cm (Höhe - zusammengeklappt - 8 cm)

Art-Nr.: 008-425 179.00



Kapazität verdoppeln durch eine zweite Etage

Zusatzgitter-Set für Brod & Taylor Gärautomat

Kapazität verdoppeln durch eine zweite Etage!

Das Gitter ist aus Edelstahl, die zwei Einhängenvorrichtungen sind aus Aluminium.

Art-Nr.: 008-430 29.99



Gärblech zu Brod & Taylor Gärautomat

zusätzliches Gärblech für den Brod&Taylor Gärautomat

Art-Nr.: 008-431 12.95



Bread und Cake - Backplatte rund glasiert

Das Einzigartige an Bread und Cake ist die patentierte Backrinne. Bevor die Backplatte mit dem Teig in den Ofen kommt, füllen Sie die Rille mit Wasser. Durch die gleichmäßige Verdunstung während des Backens bildet sich ein Feuchtigkeitsschirm direkt um das Backgut. Dadurch kann sich eine wunderbare Kruste aufbauen, die den Geschmack des Brotes maßgeblich beeinflusst. Gerade bei Brot gilt die Kruste als besonders wertvoll. In ihr stecken die Geschmacksträger und gesunde Inhaltsstoffe – und sie schützt das Brot und hält es lange frisch. Bread und Cake Backplatte mit Rezeptheft, spülmaschinenfest, Handmade in Germany, 15 Jahre Materialgarantie, Maße: Ø 29,5 cm · H 4 cm · 2,2 kg

Art-Nr.: 264-010 49.90

Bread und Cake - Backplatte rund Natur

Die naturbelassene Backplatte für Brot und Kuchen mit integrierter Wasserrinne. Sie erzielen optimale Backergebnisse durch gezielte Wasserverdunstung und dadurch rundherum ein kunspriges Brot. Hergestellt wird diese Backplatte aus geschützter, hitzebeständiger und wärmespeichernder CeraFlam® Keramik..

Die Backplatte ist unglasiert, die Farbe changiert in Brauntönen. Nach häufiger Nutzung erhält die Backplatte eine natürliche Patina. Die Bread + Cake ist lebensmittelecht und muss beim Backen nicht eingefettet werden. Ausgelegt ist sie für Rezepte mit bis zu 750 g Mehl. Lieferumfang: Backplatte Bread + Cake, Rezeptheft, Maße: Ø 30 cm, Höhe: 4 cm, Gewicht: 2 kg

Art-Nr.: 264-014

49.90



Brötchenbäcker - Die patentierte Backplatte

Die Brötchen-Backplatte mit integrierter Wasserrinne! Optimale Backergebnisse durch gezielte Wasserverdunstung. Rundum knusprige Brötchen zu backen wird spielend leicht. Einfache Handhabung und Backergebnisse wie in einem Holzbackofen. Spülmaschinengeeignet und einfach zu reinigen, spülmaschinenfest.

Die Backplatte ist aus wärmespeichernder und unglasierter CeraFlam-Keramik von Hand in Deutschland hergestellt, ist TÜV-geprüft und für Lebensmittel geeignet, Die Farbe changiert in Brauntönen und erhält nach häufiger Nutzung eine natürliche Patina. Handmade in Germany, 15 Jahre Materialgarantie. Backplatte mit Rezeptheft, Maße: Ø 37 cm · Höhe 4,5 cm

Art-Nr.: 264-012

59.90



Bread und Cake, XL Backplatte eckig

Die Bread & Cake Backplatte XL für Rezepte bis zu 1.500 g Mehl. Hergestellt aus hitzebeständiger CeraFlam® Keramik, die Farbe changiert in natürlichen Brauntönen. Die umlaufende Backrinne wird mit Wasser gefüllt. Durch die gleichmäßige Verdunstung während des Backens bildet sich ein Feuchtigkeitsschirm direkt um das Backgut. Dadurch kann sich eine wunderbare Kruste aufbauen, die den Geschmack des Brotes maßgeblich beeinflusst. Auch bei Kuchen oder Pizza sorgt die gezielte Feuchtigkeit in Verbindung mit der wärmespeichernden Keramik für beste Backergebnisse, fast wie in einem echten Holzbackofen.

Bread&Cake XL ist ausgelegt für Rezepte mit bis zu 1.500 g Mehl. CeraFlam® ist lebensmittelecht, muss beim Backen nicht eingefettet werden, ist einfach zu reinigen und spülmaschinenfest. Lieferumfang: Backplatte Bread&Cake XL, Rezeptheft mit Rezepten, im Geschenkbeutel verpackt. Made in Germany, Maße: LxBxH 38 x 28,5 x 4 cm

Art-Nr.: 264-011

69.90





Blauglanzblech Backform mit Deckel, für 1.500 g

Backformen aus Blauglanzblech geben die Hitze gleichmäßig ab, der Deckel verhindert das Austrocknen des Brotes. Nach der halben Backzeit wird der Deckel entfernt, damit das Backgut eine schöne Kruste erhält. Sie können jedes beliebige Brotrezept verwenden.
Für ca. 1.500 g Vollkornteig. Zur besseren Auslastung des Backofens können auch mehrere Brote gleichzeitig gebacken werden.
Maße ca. L/B/H in cm : 28,5/10,5/10.

Art-Nr.: 330-951 26.00



Blauglanzblech Backform mit Deckel, für 750 g

Wie oben, jedoch für ca. 750 g Teig. Maße ca. L/B/H in cm: 20,5/9/9.

Art-Nr.: 330-952 24.65



-Messbecher - spülmaschinengeeignet

Handlicher Messbecher in platzsparender Form. Für den täglichen Gebrauch, unzerbrechlich und spülmaschinengeeignet! Für ca. 500 ml Flüssigkeit, Maßeskala auch für Getreide, Mehl, Gries und Zucker.

Art-Nr.: 770-050 4.81



-Teigschaber Kunststoff 24 cm, anthrazit/grau

Der Silikonsteigschaber macht Schluss mit Kratzern in beschichteten Pfannen und Formen! Weich und flexibel passt er sich optimal Schüsseln, heißen Pfannen und beschichteten Formen an. Praktisch auch zum sorgfältigen Leeren von Bechern, Töpfen und anderen Gefäßen.

Art-Nr.: 770-057 9.50



-hawos Teigthermometer bis 50 Grad

Zur optimalen Temperaturmessung des Teiges während des Gärvorganges. Aus unzerbrechlichem Kunststoff.

Art-Nr.: 330-807 2.91