

Was kann gemahlen werden und was nicht?

Welche Getreidesorten können Sie mit welcher Getreidemühle mahlen?

Die hier angegebenen Mehlmengen beziehen sich auf "brotfein" gemahlenes Mehl von Getreidearten wie Weizen, Roggen, Dinkel etc. Je nach Feinheit verringert sich die Mehlmenge pro Minute. Beachten Sie auch, dass sich die zu mahlende Menge Mehl beim Mahlen von harten Getreidearten verringern kann.

Getreide	Carina	MAX	Max Spezial	Amadea	MT 5	MT 12	MT 18	MT 18 D
Weizen	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Rotkornweizen	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Gelbmehlweizen	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Hartweizen (1)	✗	✗	●●	✗	●●	●●	●●	●●
Roter harter Winterweizen (1)	✗	✗	●●	✗	●●	●●	●●	●●
Buchweizen	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Dinkel	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Roggen	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Einkorn	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Gerste	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Nacktgerste	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Hafer	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
Hirse	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Braunhirse	●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Reis	●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Kamut-Khorasan (1)	✗	✗	●●	●●	✗	●●●	●●●	●●
Mais (2)	✗	✗	●●●●	✗	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Winteremmer	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Sojabohnen	✗	✗	●●●	✗	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Quinoa	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Linsen	●●	●●	●●●●	✗	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Kichererbsen	✗	✗	●●●●	✗	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Erbsen	●●	●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Sesam (1)	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Amaranth (3)	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Lupinen (4)	●●	●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Sesam	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●

Legende:

- : Sehr gut
- : Gut
- : In kleinen Mengen
- ✗: Sie schaden damit der Mühle.

Anmerkungen auf der nächsten Seite

Anmerkungen:

(1) Diese Getreidesorten sind extrem hart.

Beim Mahlen entsteht sehr viel Wärme, die zur Kondensation führt. Mahlen Sie daher nur in kleinen Mengen (je nach Mühlentyp). Greifen Sie ins Mehl – wenn es zu heiß ist schalten Sie die Mühle ab und lüften Sie die Mahlkammer nach dem Mahlen.

Siehe Bedienungsanleitung

Je nach Feinheit können Sie folgende Mengen mahlen:

MAX Spezial ca. 250 Gramm

MT 12 ca. 500 bis 1.000 Gramm

MT 18 ca. 1.000 Gramm

Wir bitten Sie bei Bestellung einer Mühle auf die Verwendung von Kamut und harten Weizen 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, besonders ölhaltige und harte Sorten, von denen wir wissen, dass man einige davon nicht mahlen kann. Wir können leider nicht alle Maisarten testen und anführen.

(3) Amaranth ist ein sehr kleines Getreide. Beim Mahlen entsteht starke Wärmeentwicklung und die Gefahr, dass die Mahlsteine verkleben.

(4) Lupinien in kleinen Mengen, mit anderen Getreidekörnern

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