

# MIT MAHLANSÄTZEN MAHLEN - INFOS

		BOSCH UM4/MUM4 BOSCH UM3/MUM6 - BOSCH MUZ7 KENWOOD GROSS - KITCHEN AID			KENWOOD KLEIN JUPITER MOULINEX		
Können mit folgenden Mahlanätzen gemahlen werden:		JA	NEIN	BEDINGT	JA	NEIN	BEDINGT
Getreide	Weizen   Roggen Gerste   Kamut	✓			✓		
	Dinkel   Grünkern Hafer			Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.			Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.
	Naturreis	✓					Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns
	Mais (kein Popkornreis)			Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns		✓	
Pseudo Getreide	Braunhirse			Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.			Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.
	Buchweizen   Amaranth   Hirse Canihua   Quinoa	✓			✓		
Hülsenfrüchte	Kichererbsen			Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns			Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns
	Sojabohnen   Mungobohnen Lupinen   Erbsen geschält		✓			✓	
	Erbsen grün, gespaltet Linsen			Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.			Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.
Ölsaaten	Kürbiskerne Sonnenblumenkerne   Mohn		✓			✓	
	Leinsamen   Sesam			1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe erhöhen			1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe erhöhen
	Kaffee			Stufenweise verarbeiten, Achtung: Geschmack kann von den Mahlsteinen angenommen werden.		✓	
	Gewürze	✓			✓		
	Nüsse		✓			✓	