

hawos Mühlenkunde



hawos.

Ihr Fachhändler:

Starke Mühlen – Feines Mehl

hawos Kornmühlen GmbH
Ober-Eschbacher Straße 37
D-61352 Bad Homburg v.d.H.
Germany
Tel.: +49 (0) 6172 40120-0
Fax: +49 (0) 6172 40120-19
info@hawos.de · www.hawos.de

Design: www.2sinn.com | 6/02/2012_dt



hawos.

Editorial



*Liebe Leserinnen
und Leser!*

Seit Jahrtausenden gehören Getreide und seine Erzeugnisse zu den Grundnahrungsmitteln der Menschen. Aus Buchweizen, Dinkel, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Roggen und Weizen sind dabei wunderbar einfache und phantasievolle Gerichte entstanden, die uns bis heute bezaubern.

Im Getreidekorn finden wir fast alle Nähr- und Aufbaustoffe, die der Körper braucht. Es ist reich an Vitaminen, Mineralien, Proteinen, ungesättigten Fettsäuren und Ballaststoffen.

Handelsübliches Weissmehl ist auf Haltbarkeit ausgelegt – zu Lasten der vitalen Anteile des Getreidekorns. Weissmehl enthält lediglich einen geschmack- und geruchlosen Auszug des Korns, den sogenannten Mehlkörper.

Im Vollkornmehl sind zwar alle Teile des vollen Korns enthalten, nach dem Mahlvorgang verflüchtigen sich aber die Vitamine und wertvollen Vital- und Aromastoffe schnell. Ein geriebener Apfel oder ein zerpfückter Salat sind nach wenigen Tagen nicht mehr genießbar. Manche Dinge schmecken eben nur frisch und verlieren bei Lagerung ihren Wert.

Unser Vorschlag: Nehmen Sie einfach die ganzen Körner mit nach Hause und mahlen Sie selbst! So können Sie das Mehl nach Bedarf jederzeit frisch mahlen und ohne jede Zeitverzögerung verarbeiten. Am besten mit einer der bewährten hawos-Getreidemöhlen.

Spätestens wenn Sie den Duft des frisch gemahlten Mehls riechen und wenn Sie die volle Kraft des Korns in Ihren kulinarischen Kreationen schmecken, werden Sie wissen, was wir meinen.

R. Pigge

Ihr Ralf Pigge,

der Möhlenbauer aus Bad Homburg seit 1977



hawos.

Mühlen – worauf kommt's an?



hawos Easy

Für vieles lohnt sich das Mahlen – das werden Sie in kurzer Zeit feststellen.

- Brötchen, Brot
- Kuchen
- Frischkornmüsli
- Soßen
- Pfannkuchen
- Bratlinge
- Schrotsuppen
- Getreidebrei für alle kleinen und „großen“ Kinder

hawos.



Grundsätzliches zu Getreidemühlen

Sie möchten auf Vollwertkost umstellen? Sie haben garantierte Frische als absolutes Muss erkannt? Dann ist selbst gemahlenes Mehl der wesentliche erste Schritt, den Sie gehen sollten. Mit Ihrer hawos-Getreidemühle können Sie bequem zu Hause Ihr Korn mahlen und es direkt weiterverarbeiten.

Wer die Wahl hat, wählt die passende Mühle!

hawos bietet Ihnen die passende Mühle für Ihren Einsatzbereich. Für welche Mühle Sie sich entscheiden, hängt von der zu verarbeitenden Menge ab und von Ihrer grundsätzlichen Einstellung:

Stromunabhängig und leise arbeitet unsere handbetriebene Rotare. Komfortabler sind die elektrischen Mühlen, die es in zahlreichen Ausführungen, Größen, Formen und Farben gibt. Die Tabellen auf den letzten Seiten informieren Sie über die Unterschiede und erleichtern Ihre Wahl.

Kompromisslos ist unser technischer Standard. Wir lassen ausschließlich in Deutschland und Österreich fertigen und gewähren bei nichtgewerblicher Nutzung eine 10-jährige Garantie auf unsere Haushalts-Getreidemühlen.

Besonderen Wert legen wir auf:

- lange Nutzungsdauer
- zeitloses Design
- bewährte, robuste Materialien
- Materialien aus nachhaltigem Anbau
- bewährte Motorentechnik
- leise – trotz starker Leistung
- einfache, nachvollziehbare Technik
- wenige, einfache Handgriffe zur Bedienung, Reinigung und Wartung



hawos Mühle 1

Ein Blick von außen nach innen

Wertvolle Materialien für die Sinne und für ein langes Leben

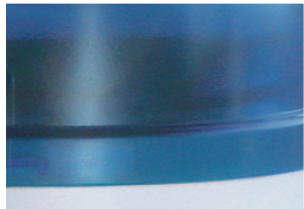
Langlebigkeit hat bei allen hawos-Produkten höchste Priorität, egal ob Sie eine der Holzmühlen – Vollholz oder Multiplex – oder die farbenfrohe Variante aus hochwertigem Kunststoff wählen.

Bei der Gewinnung wie auch in der Verarbeitung des Holzes legen wir besonderen Wert auf ethische und ökologische Gesichtspunkte. Unser Holz – Birke und Buche – wird in einer Behindertenwerkstatt in Österreich verarbeitet. Es stammt weitgehend aus PEFC-zertifizierten Wäldern der näheren Region, die gemäß den Regeln nachhaltig und naturnah genutzt werden.



Mit dem computergesteuerten Zuschnitt der Holzteile für unsere Vollholz- und Multiplex-Mühlen erreichen wir eine besonders hohe Passgenauigkeit. Die Multiplex-Mühlen überzeugen durch ihre außerordentliche Formstabilität. Bei beiden Varianten sind die natürlichen und lebendig-charakteristischen Holzoberflächen ein Fest für die Sinne.

Viele hawos-Mühlen werden in modularer Bauweise gefertigt, ebenso effizient wie einfach.



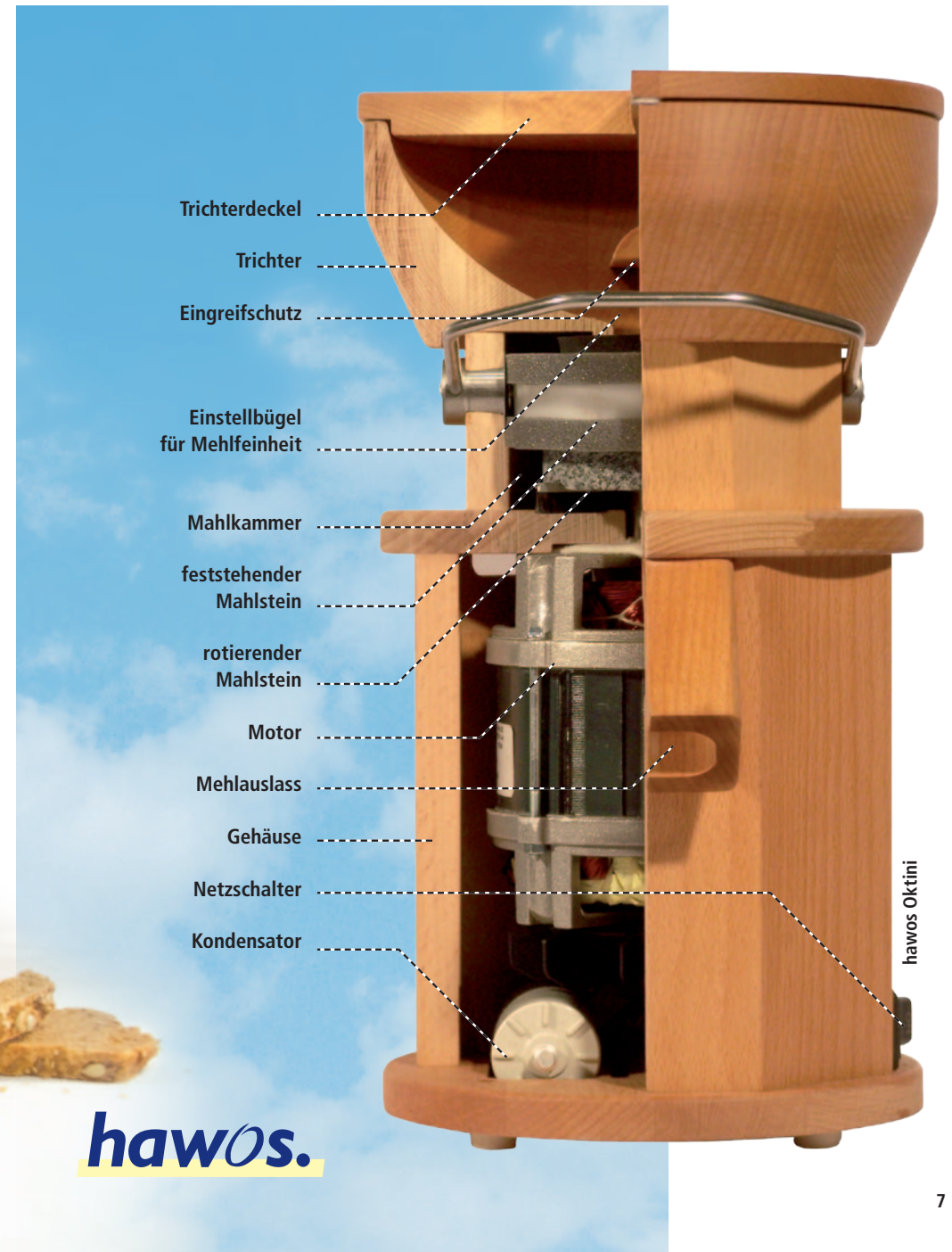
Griffiges, bruchsicheres Makrolon bietet die idealen Eigenschaften für unsere Mühlen mit Kunststoff-Gehäuse. Im Bild: hawos Novum



Die Oberfläche der massiven Buche wird geölt und erhält dadurch eine angenehme, natürliche Oberfläche. Im Bild: hawos Oktini



Auch bei den Multiplex-Mühlen (hier Birke) bleibt die offene Holzoberfläche erhalten. Im Bild: hawos Billy



hawos.

Der Motor – das starke Herz



Viel Garantie für viel Qualität

Von Ihrer Getreidemühle erwarten Sie feines Mehl in ausreichender Menge ohne Überlastung des Motors. Die besonders starken, robusten Industrienmotoren der hawos-Getreidemühlen gewährleisten das. Wir dokumentieren die Qualität der Motoren mit 10 Jahren Garantie.

Leises Mahlen durch patentierte elastische Lagerung

Wir haben einen Aufbau entwickelt, bei dem Motor und Mahlwerk nicht direkt am Gehäuse der Getreidemühlen verschraubt werden. Diese elastische Lagerung findet bei mehreren hawos-Modellen Anwendung und dämpft die Mahlgeräusche hörbar.

Klein, aber oho!

Selbst die kleinste hawos-Mühle bietet große Leistung. Wir bauen kräftige Motoren mit der Leistung von mindestens 360 Watt ein. In der Tabelle auf den letzten Seiten können Sie die Mühlentypen dieser Leistungsklasse vergleichen.

Die Großen trumpfen auf!

Die größeren hawos-Modelle mahlen mit Industrienmotoren von 600 Watt und sind damit bestens geeignet für große Familien und Kochkurse. Die Pegasus als größte hawos-Getreidemühle wartet mit noch mehr Leistung auf (2 Motorisierungen) und findet ihren idealen Einsatz in Naturkostläden, Großküchen, kleinen Bäckereien etc.

Wir schalten schnell

Für Qualität im Detail stehen die hochwertigen Geräteschutzschalter der hawos-Getreidemühlen. Mit der Ein- und Ausschaltfunktion bieten sie eine elektrische Sicherung, die bei Blockade des Mahlwerks bereits nach ca. 20 Sekunden abschaltet und somit Ihre Mühle schützt.



hawos.

Geprüfte Qualität vom Feinsten

Für ein feines Ergebnis bei hawos-Getreidemühlen

Mahlwerke machen den feinen Unterschied. Mühlen mit Stahlkegelmahlwerk gehen schneidend-reibend vor, erreichen aber nur annähernd die Feinheit von Steinmahlwerken. Bei Steinmahlwerken werden die Getreidekörner von außen nach innen geschält und schonend vermahlen. In den hawos-Getreidemühlen kommen extrem harte Mahlsteine aus einer gepressten und gebrannten Korund-Keramik-Mischung zum Einsatz. Sie sind resistent gegen Fremdkörper und bieten ein optimales und gleichmäßiges Mahlergebnis.



hawos Oktagon 1

Ohne Test verlässt hier keine den Raum!

In unserer Qualitätskontrolle wird jede einzelne hawos-Mühle optisch, akustisch und technisch überprüft.

Zudem gehört zur Endkontrolle die Einstellung des Mahlwerks. Dabei wird Weizen vermahlen, auf Kundenwunsch – z.B. bei Glutenunverträglichkeit – auch Mais.

Wenn mindestens 90 % des Mahlgutes bei feinstmöglicher Einstellung durch ein Laborsieb mit einer Maschenweite von 0,315 mm fallen, stimmen Mahlwerk und Einstellung – erst dann sind wir zufrieden.

Nach erfolgreichem Bestehen der Qualitätsprüfungen darf sich die Mühle „hawos Kornmühle“ nennen.

hawos.

hawos Novum

Moderne Küchen mögen Novum

Blau, rot, orange? Sie selbst bestimmen die Farbe Ihrer hawos Novum. In jedem Fall erhalten Sie eine moderne Mühle, deren robuste, leistungsstarke Technik in griffigem, schlagfestem Kunststoff verpackt ist.

Die pflegeleichte Oberfläche verbirgt den Blick auf einen starken Industriemotor und ein elastisch gelagertes Präzisionsmahlwerk (100 mm Ø) aus extrem harter Korund-Keramik.

Einblicke hingegen verschafft der transparente Trichterdeckel. Sie können die Getreidemenge jederzeit auch bei geschlossenem Deckel kontrollieren. Eine Mehlschüssel aus Kunststoff ist im Lieferumfang enthalten.

Aus jedem Blickwinkel: hawos Novum ist ein zuverlässiger Begleiter in Ihrer Küche.



hawos Novum



hawos.

hawos Easy

hawos Easy – der Name ist Programm

Gerade mal 15 x 15 cm Stellfläche benötigt die Kleine mit der großen Leistung. Mit nur einer Hand haben Sie mühelos alles im Griff: Einschalten und Verstellen der Mehlfineinheit – stufenlos von feinstem Mehl bis hin zu grobem Schrot.

360 Watt überträgt der starke Industriemotor auf das Mahlwerk aus extrem robuster Korund-Keramik. Mehr als genug – selbst beim Vermahlen von Speisemais.

Das gradlinige und formschöne Gehäuse ist sorgfältig aus massivem Multiplex gefertigt. Für Ihre hawos Easy heißt das: lange Haltbarkeit und exzellente Formstabilität bei allen Vorteilen einer offenen, natürlichen und geölten Holzoberfläche.

So schön kann hervorragende Technik verpackt sein!



hawos Easy



* Im Test: 1 x Sehr gut, 6 x Gut, 1 x Befriedigend

hawos Mühle, Queen und Billy

Die klassische Schönheit für Freunde klarer Sachlichkeit

Die Getreidemühlen Billy, Queen und Mühle präsentieren sich in gleicher Form aus unterschiedlichem Material.

Die hawos Mühle wird aus massivem Buchenholz gefertigt, Leinölfirnis schützt die Oberfläche und bringt die lebendige Maserung des vollen Holzes optimal zur Geltung.

Multiplex findet bei den Gehäusen der Modelle Billy und Queen Verwendung. Die spezielle Verleimung der einzelnen Schichten des Gehäuses sorgt für besonders hohe Stabilität. Optisch präsentiert sich Multiplex mit avantgardistischer Zurückhaltung – in Birke bei Billy, in Buche bei Queen.

Billy, Queen und Mühle gibt es jeweils in kompakter Bauweise mit 360-Watt-Motor oder als leistungsstärkere und größere Variante mit 600 Watt.



hawos Billy 100



hawos.



hawos Queen 1



hawos Mühle 1



hawos Oktagon

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.

Bei aller Schönheit kommt die Leistung nicht zu kurz: Egal ob als kompakte Oktagon 1 oder als große Oktagon 2, mit kräftigem Motor ist sie bei geringer Geräuschentwicklung auch in der Bedienung vielseitig und komfortabel.



hawos Oktagon



hawos Oktini

hawos.



hawos Oktini



Acht schöne Ecken – acht gute Gründe

1. Massives Gehäuse aus off-porig 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

Wer aufregendes Design in Verbindung mit leichter Einhandbedienung sucht, wird bei hawos Oktini fündig.

hawos Pegasus

Wenn es etwas mehr sein soll

Als ideale Mühle für Naturkostläden, Reformhäuser, kleine Bäckereien, Hotelküchen und Kantinen mit großem Bedarf an frischem Mahlgut präsentiert sich hawos Pegasus.

Die hohe Verarbeitungsgeschwindigkeit, das leise Geräusch, der besonders große Einfülltrichter sowie die einfache Bedienung prädestinieren sie zudem für die Selbstbedienung im Verkaufsraum.

Mit ihrem robusten Multiplex-Gehäuse in Birke, dem Industriemotor mit einer Leistung von 750 Watt, wahlweise mit 400 Volt oder 230 Volt sowie sinnvollen Zubehörteilen ist die Pegasus für alle Ansprüche gerüstet.



hawos Pegasus

hawos.

hawos Rotare

Die starke Handmühle für sanftes Mahlen

Unabhängig vom Strom und damit an jedem Ort der Welt einsetzbar ist hawos 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 der Rotare 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.

Für alle, die bei größeren Mengen nicht nur auf Muskelkraft setzen möchten, hat hawos den Umrüstsatz konzipiert. Anstelle der Kurbel kommt eine Riemenscheibe an die Mühle, die durch einen Motor mit nur 45 Watt angetrieben wird. Dieser Motor kann an das Stromnetz mit 230 Volt angeschlossen werden.

Auch mit Elektroantrieb kann die Rotare wegen ihres niedrigen Stromverbrauchs unabhängig vom öffentlichen Stromnetz betrieben werden. Eine 12-Volt-Batterie mit Spannungswandler von 12 auf 230 Volt (auch in Kombination mit Solarzellen!) machen es möglich.



hawos Rotare



hawos Rotare
mit Elektroantrieb

Unsere kompakten Mühlen-Modelle

Reichlich Leistung auf kompaktem Raum
Welche ist nun die richtige Mühle für Sie? In erster Linie zählt Ihr Geschmack, welches Material und welches Modell Ihnen gefällt. Denn kraftvoll mahlen sie alle. Natürlich haben auch die Qualität und Beschaffenheit des Mahlguts Einfluss auf die Mahlleistung, doch die Leistungsfähigkeit der Mühle selbst wird von zwei wichtigen Faktoren bestimmt: Motorleistung und Mahlsteingröße. So empfehlen wir die Mühlen auf dieser Doppelseite generell für kleinere bis mittlere Haushalte.

hawos.



Typenbezeichnung	Novum
Gehäuse	Kunststoff (Makrolon) in 3 Farbvarianten
Mahlleistung/min bei Weizen fein grob	ca. 125 g ca. 250 – 300 g
Trichterfüllmenge (Weizen)	ca. 600 g
Mahlstein Ø	100 mm
Gewicht	7,1 kg
Motorleistung Netzspannung lieferbar	360 W 230 V
Unterstellhöhe für Schüssel	16 cm
Standfläche B x T Höhe	200 x 200 mm 380 mm
Oberflächenbehandlung	griffiger Kunststoff
Sicherheitszeichen	
Garantie	10 Jahre
Besonderheiten	Schüssel im Lieferumfang enthalten

Easy	Billy 100	Queen 1	Mühle 1	Oktagon 1	Oktini
Buche Multiplex	Birke Multiplex	Buche Multiplex	Buche massiv	Buche massiv	Buche massiv
ca. 100 g ca. 250 g	ca. 125 g ca. 250 – 300 g	ca. 125 g ca. 250 – 300 g	ca. 125 g ca. 250 – 300 g	ca. 125 g ca. 250 – 300 g	ca. 100 g ca. 250 g
ca. 560 g	ca. 1.300 g	ca. 1.300 g	ca. 1.300 g	ca. 1.100 g	ca. 650 g
70 mm	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm	70 mm
7,9 kg	8,8 kg	9,8 kg	9,9 kg	8,8 kg	6,6 kg
360 W 230 V / 110 V	360 W 230 V / 110 V	360 W 230 V / 110 V	360 W 230 V / 110 V	360 W 230 V / 110 V	360 W 230 V / 110 V
14 cm	12 cm	12 cm	12 cm	16 cm	11,5 cm
150 x 150 mm 330 mm	210 x 210 mm 385 mm	210 x 210 mm 385 mm	210 x 210 mm 385 mm	200 x 200 mm 410 mm	190 x 190 mm 335 mm
Leinölfirnis	Leinölfirnis	Leinölfirnis	Leinölfirnis	Leinölfirnis	Leinölfirnis
10 Jahre	10 Jahre	10 Jahre	10 Jahre	10 Jahre	10 Jahre
Einhand- bedienung					Einhand- bedienung

Alle Angaben sind Circa-Werte. Technische Änderungen behalten wir uns vor.

hawos Novum

Unsere großen Mühlen



hawos Rotare



Typenbezeichnung	Billy 200	Queen 2	Mühle 2	Oktagon 2
Gehäuse	Birke Multiplex	Buche Multiplex	Buche massiv	Buche massiv
Mahlleistung/min bei Weizen fein grob	ca. 220 g ca. 400 – 500 g	ca. 220 g ca. 400 – 500 g	ca. 220 g ca. 400 – 500 g	ca. 220 g ca. 400 – 500 g
Trichterfüllmenge (Weizen)	ca. 1.500 g	ca. 1.500 g	ca. 1.500 g	ca. 1.100 g
Mahlstein Ø	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Gewicht	10,6 kg	11,5 kg	11,6 kg	10,3 kg
Motorleistung Netzspannung	600 W 230 V	600 W 230 V	600 W 230 V	600 W 230 V
Unterstellhöhe für Schüssel	17 cm	17 cm	17 cm	20 cm
Standfläche B x T Höhe	210 x 210 mm 450 mm	210 x 210 mm 450 mm	210 x 210 mm 450 mm	200 x 200 mm 450 mm
Oberflächenbehandlung	Leinölfirnis	Leinölfirnis	Leinölfirnis	Leinölfirnis
Sicherheitszeichen				
Garantie	10 Jahre	10 Jahre	10 Jahre	10 Jahre
Besonderheiten				

Alle Angaben sind Circa-Werte. Technische Änderungen behalten wir uns vor.



Pegasus Gewerbemühle	Rotare Handmühle	Motorantrieb für Rotare
Birke Multiplex	Buche Multiplex	Buche Multiplex
ca. 350 g ca. 700 g	Bei ca. 100 Umdrehungen ca. 75 g ca. 250 g	ca. 50 g ca. 150 g
ca. 2.500 g	ca. 1.850 g	-
125 mm	125 mm	-
35 kg	14 kg	6,5 kg
750 W 230 V oder 400 V	-	45 W 230 V
-	11 cm	-
270 x 660 mm 650 mm	440 x 270 mm 410 mm	250 x 400 mm 450 mm
Klarlack	Leinölfirnis	offenporig, geölt mit Pflanzenölen
10 Jahre*	10 Jahre	10 Jahre
Einhandbedienung	Mahlsystem aus der Gewerbemühle Pegasus	

* Garantiezeit bei gewerblicher Nutzung zwei Jahre.

Leistung satt für jeden Einsatz

Die **Mühlen dieser Seiten** meistern auch größere Herausforderungen: Sie decken mit Leichtigkeit den Bedarf auch großer Haushalte und sind ideal geeignet für Kochschulen und Kindergärten.

Pegasus ist unsere kraftvollste Mühle und ideal für den dauerhaften gewerblichen Einsatz (Reformhaus, Großküche, Kleingewerbe). Wählen Sie zwischen zwei Motorstärken.

Die Mahlleistung der **Rotare** liegt ganz in Ihrer Hand! Extrem robust, ausgerüstet mit einem mehrfach übersetzten effizienten Kettenantrieb und dem Mahlwerk der Gewerbemühle Pegasus, verwandelt sie ganz unabhängig vom Stromnetz Körner zu Mehl oder Schrot. Sollte der Bedarf an Mehl größer werden als Ihre Muskelkraft, gibt es den Umrüstsatz auf Elektroantrieb, der mit wenigen Handgriffen angesetzt werden kann.

hawos.

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 trockene Lagerung. Sie wird durch Sauerstoffaustausch möglich, denn die Körner müssen atmen können.

Mit hawos Getreidespeichern funktioniert das bestens. Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Programm mit verschiedenen formschönen und praktischen Produkten.

Egal ob als praktischer und vielseitiger Holzsilos oder als traditioneller Sack aus Baumwolle – wir bieten Ihnen für jeden Bedarf den optimalen Lagerraum für Ihr Getreide. Eingesetzt über der Mühle können Sie direkt das Korn in die Mühle fließen lassen, um frisches Mehl zu mahlen.



hawos Getreidesilo und Unterbau mit Oktagon

hawos.

Produkt	Getreidesäcke aus Baumwolle	2er-Wandhalter	Getreidesilo	Getreidesilo	Unterbau für 3er-Getreidesilo
Verwendung	Getreidelagerung	Halterung für Getreidesäcke	Getreidelagerung	Getreidelagerung	Aufnahme für Getreidemühle
Kapazität	4 verschiedene Größen: für 3 kg, 5 kg, 10 kg und 25 kg	für 2 Getreidesäcke	für 2 x 5,8 kg	für 3 x 5,8 kg	für 3er-Getreidesilo und Getreidemühle
Maße B x T x H (mm)	140 x 140 x 500 140 x 140 x 680 160 x 160 x 880 250 x 250 x 1070	300 x 75 x 165 (Tiefe inkl. Bolzen)	297 x 175 x 457	435 x 197 x 457	435 x 237 x 670

Alle Angaben sind Circa-Werte. Technische Änderungen behalten wir uns vor.

Kornvielfalt – quetschen und keimen

Wie einfach Sie aus Korn Flocken machen können

Eine Flockenquetsche von hawos ist ideal zur Herstellung von Getreideflocken. Im Handel angebotene Flocken müssen haltbar gemacht werden, hierzu werden sie erhitzt und verlieren dadurch Enzyme, Vitamine, Mineralstoffe und Geschmack.

Die vielen Inhaltsstoffe und Aromen frisch gequetschter Körner im Müsli, zusammen mit frischem Obst und Joghurt, werden Ihr Frühstück zum sinnlichen Erlebnis machen. Probieren Sie frische Getreideflocken doch auch einmal für Getreidebreie oder zum Brotbacken.

Keime und Sprossen – täglich knackig frisch

Eigener Anbau von Sprossen und Keimlingen mit erfolgreichen Ernten in wenigen Tagen, das gelingt mit den hawos-Keimgeräten. Mit den knackigfrischen Zutaten voller Vitalstoffe bereichern Sie Ihre Mahlzeiten. Für Salate, Rohkostplatten, zu Obst und Gemüse, aber auch in Reis- und Kartoffelgerichten oder beim Backen – Keimlinge und Sprossen sind ein wertvoller Bestandteil einer vollwertigen Ernährung.



hawos.

hawos El Flocko



Produkt	Phönix	El Flocko/ El Flocko Grande	Toni	Tonkeimer
	Manuelle Flockenquetsche	Elektrische Flockenquetsche	Keimgerät	Keimgerät
	ca. 50 g Flocken/min (Hafer)	El Flocko: ca. 50 g Flocken/min El Flocko Grande: ca. 80 g Flocken/min (Hafer)	3 Keimschalen, 1 Bodenschale, 1 Deckel	3 Keimschalen, 1 Bodenschale, 1 Deckel
Garantie	2 Jahre	10 Jahre		
Maße B x T x H	205 x 150 x 290 mm	130 x 270 x 300 mm	140 x 140 x 150 mm	180 x 180 x 240 mm

Alle Angaben sind Circa-Werte.
Technische Änderungen behalten wir uns vor.