

ELEKTRISCH MAHLEN - INFOS

	Können mit elektrischen Getreidemühlen gemahlen werden:	JA	NEIN	BEDINGT	BITTE BEACHTEN!
Getreide	Weizen Roggen Gerste Kamut Naturreis	✓			
	Hafer			✓	Feinste Mahlstufe meiden, größere Mahlstufe ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
	Dinkel Grünkern			✓	1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
	Mais (kein Popcorn-Mais)			✓	Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns
	Reis geschält			✓	Ausschließlich grobe Schrotung möglich
Pseudo Getreide	Buchweizen Amaranth Hirse Canihua Quinoa	✓			
	Braunhirse			✓	1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
Hülsenfrüchte	Sojabohnen Mungobohnen Lupinen Erbsen geschält		✓		
	Erbsen grün, gespaltet Linsen			✓	Feinste Mahlstufe meiden, größere Mahlstufe ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
	Kichererbsen			✓	Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns
Ölsaaten	Kürbiskerne Sonnenblumenkerne Mohn		✓		
	Leinsamen Sesam			✓	1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe um max. 2 Punkte erhöhen
	Kaffee			✓	Stufenweise verarbeiten, Achtung: Geschmack kann von den Mahlsteinen angenommen werden.
	Nüsse		✓		

	Angaben betreffen nur die Aromamühlen „CEREALO“	BEDINGT AB MAHLSTUFE	BITTE BEACHTEN!
Gewürze	Anis Fenchel Nelken Kümmel	2	Nur in kleinen Mengen mahlen
	Koriander Kardamom grün geschält Pfeffer schwarz	1 - 1,5	
	Senfkörner	3 - 5	Nur in kleinen Mengen mahlen
	Kardamom in der Schale Chilischoten	bedingt auf Stufe 1	Die Schalen können nicht richtig vermahlen werden.
	Pfeffer rot	kann nicht gemahlen werden!	Mahlen nicht empfohlen, Gefahr von Verunreinigung des Mahlsteins