

hawos Mühlenkunde



hawos.

Editorial



Liebe gesundheitsbewusste Menschen,

der Kauf einer Getreidemühle ist der Anfang einer Liebesbeziehung – bestenfalls. Doch wer klug ist, lässt sich Zeit und handelt gemäß dem alten Sprichwort: Drum prüfe, wer sich ewig bindet, ob er nicht noch was Besseres findet. Hier ein kleiner Leitfaden, wie man garantiert fündig wird.

Schauen Sie genau hin! Die Neue muss Ihnen gefallen und in Ihre Küche passen. Sie sehen sich ja täglich, vielleicht sogar ein Leben lang. Ob Mantel aus Holz oder Corpus aus schlagfestem Kunststoff in modernen frischen Farben, dazwischen liegen Welten. Daher: Vergessen Sie erst einmal das Thema „innere Werte“ und bekennen Sie sich zu Ihrem ganz persönlichen Geschmack.

Holz ist nicht gleich Holz! Wenn Sie sich für ein Modell aus Holz entschieden haben, sollten Sie wissen, aus welchem Holz Ihre Neue „geschnitzt“ ist. Wenn Sie Wert auf Nachhaltigkeit legen, geben Sie zertifizierten Hölzern den Vorzug.

Stein oder Stahl – das ist hier die Frage!

Es gibt solche und solche, wenn es ans Mahlen geht. Mühlen mit Steinmahlwerk reiben das Getreide. Es wird weicher und flockiger. Das macht sich besonders bei Kuchen und Fein Gebäck bemerkbar. Stahlmahlwerke schneiden das Getreide – es wird fein, aber nicht superfein.

Achten Sie auf hochwertige Verarbeitung!

Informieren Sie sich genauestens über das Innenleben Ihrer neuen Begleiterin. Gehört sie zum Typ „alles ganz easy“, läuft sie wartungsfrei und lässt sich einfach bedienen?

Denken Sie jetzt einfach mal nur an sich!

Welche Getreidesorten möchten Sie verarbeiten? Die gängigen wie Weizen, Roggen, Gerste und Hafer? Oder sollen und müssen auch sehr harte Körner wie Mais und Reis gemahlen werden? Dann brauchen Sie eine Mühle mit einem speziellen Mahlwerk. Aber keine Sorge, die muss nicht teuer sein als ganz „normale“ Geräte.

Setzen Sie auf Service! Bei hawos gibt es 10 Jahre Garantie auf alle Getreidemühlen der Marke hawos kornmühlen. Und es gibt auch eine Service-Hotline für Fragen und Wünsche.

Ihr Ralf Pigge,
der Mühlenbauer aus Bad Homburg seit 1977



hawos.

hawos Oktini

Der kleine große Unterschied: Darauf kommt es an!

Lust auf Mahlen? Es lohnt sich, zum Beispiel für:

- Brot und Brötchen
- Kuchen und Kekse
- Waffeln
- Pfannkuchen
- Soßen
- Suppen
- Frischkornmüsli
- und natürlich auch
für den Getreidebrei
für alle großen und
kleinen Genießer

hawos.

hawos Easy



Wir haben Grundsätze – Sie sind uns wichtig:

Seit über 35 Jahren steht die Firma hawos für hochwertige Getreidemühlen und Flocker. Weltweit verlassen sich die Menschen auf Top-Qualität made by hawos im Taunus. Zehn Jahre Garantie gibt es auf alle hawos Getreidemühlen, die im Haushalt im Einsatz sind. Das ist einer unserer Beiträge zum Thema Nachhaltigkeit.

Der Großteil unserer Geräte wird in einer qualifizierten Behindertenwerkstatt gefertigt, denn hawos ist ein sozial engagiertes Unternehmen. Die Abteilungen Entwicklung und Qualitätssicherung befinden sich am Firmensitz in Bad Homburg. Hier wird auch der Service durchgeführt.

Das für den Corpus der Mühlen verwendete Holz stammt überwiegend aus PEFC (Program for the Endorsement for Forest Certification Schemes) zertifiziertem Wald, der unter Gewährleistung ökologischer, sozialer und ökonomischer Standards bewirtschaftet wird.



hawos Getreidemühlen und Flocker gibt es im Naturkosthandel und in Reformhäusern, in gut sortierten Haushaltswaren-Geschäften und in ausgewählten Kaufhäusern. Sie können auch im Internet unter www.hawos.de bestellt werden.

Damit punkten hawos Mühlen:

- Lange Nutzungsdauer
- Zeitloses Design
- Robuste Materialien
- Hölzer aus nachhaltigem Anbau
- Bewährte Motorentechnik
- Starke Leistung – leise beim Arbeiten
- Einfache, leicht nachvollziehbare Technik
- Bedienungsfreundlichkeit
- Schnelle Reinigung
- Unkomplizierte Wartung

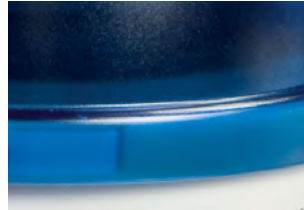
hawos Mühle 1



Außen und innen Alles muss stimmen

Langlebigkeit hat bei allen hawos-Produkten höchste Priorität – ganz gleich ob Sie sich für eine der Holzmühlen, ein Gerät aus Multiplex in Holzverarbeitung oder für eine der farbenfrohen Varianten aus hochwertigem Kunststoff entscheiden. Deshalb setzen wir für die schöne Hülle und für das Innenleben nur wertvolle Materialien ein, die ein langes Leben garantieren.

Mit dem computergesteuerten Zuschnitt der Holzteile für unsere Vollholz- und Multiplex-Mühlen erreichen wir eine besonders hohe Passgenauigkeit. Alle hawos Mühlen überzeugen durch ihre außerordentliche Formstabilität. Ob Vollholz oder Multiplex – wir achten darauf, dass die Maserungen, die die Natur unseren Hölzern schenkt, erhalten bleiben und das Auge erfreuen können.



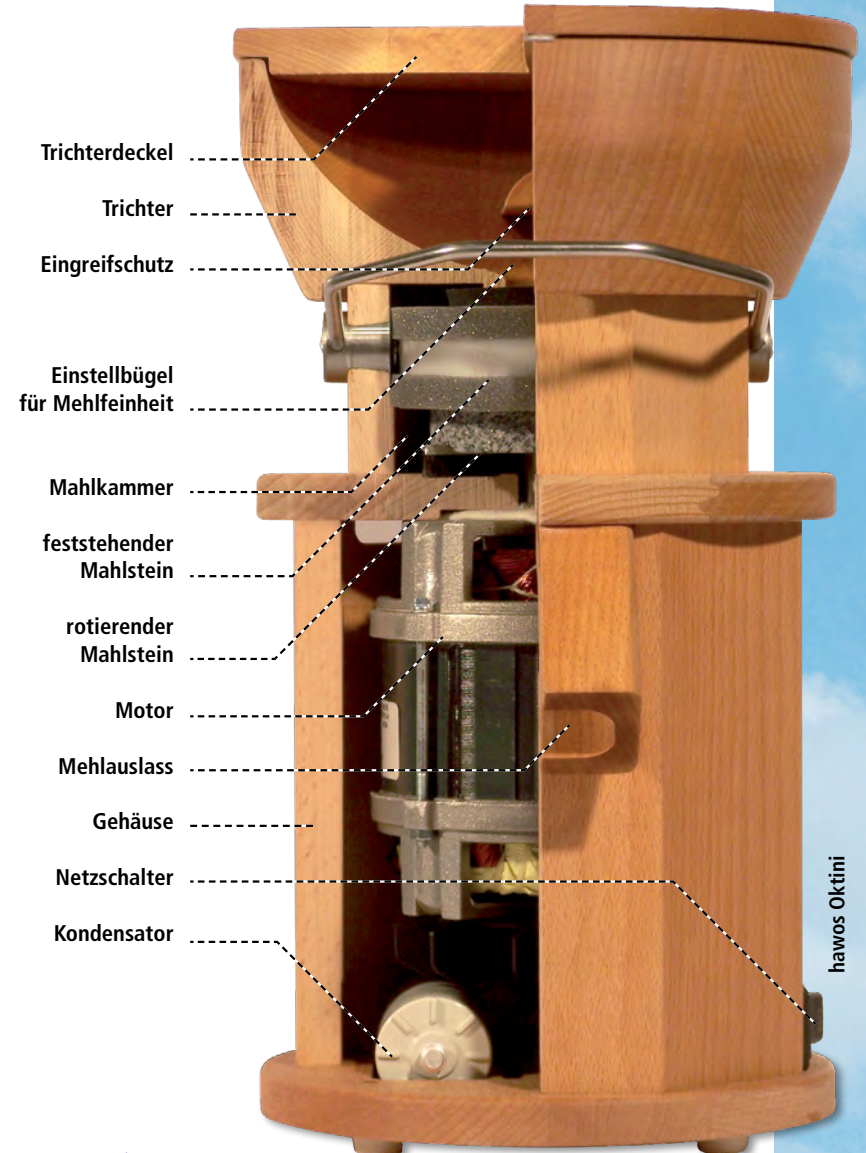
Griffiges, bruchsicheres Makrolon – idealer „Baustoff“ für unsere Mühlen mit Kunststoff-Gehäuse.



Die Oberfläche der massiven Buche wird geölt und erhält dadurch eine angenehme, natürliche Oberfläche.



Auch bei den Multiplex-Mühlen (hier Birke) bleibt die offene Holzoberfläche erhalten.



hawos Oktini

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 Industriemotoren der hawos-Getreidemühlen gewährleisten das. Wir dokumentieren die Qualität der Motoren mit 10 Jahren Garantie.

Nicht laut – leise!

Wir haben einen Aufbau entwickelt, bei dem Motor und Mahlwerk nicht direkt am Gehäuse der Getreidemühlen verschraubt werden. Diese elastische Lagerung 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.

Die Großen trumpfen auf!

Die größeren hawos-Modelle mahlen mit Industriemotoren 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.

Auch das noch Wir sind Qualitätsfanatiker

Fein soll es sein

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.



Ohne Test verlässt hier keine den Raum!

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

Zur Endkontrolle gehört auch die passgenaue Einstellung des Mahlwerks. Dabei wird Weizen vermahlen, auf Kundenwunsch – z. B. bei Glutenunverträglichkeit – auch Mais. Wenn mindestens 90 Prozent 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 Novum

Moderne Küchen lieben Novum

Blau, rot, orange, grün, lila oder ganz in weiß? 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.

Hinter der pflegeleichten Oberfläche verstecken sich ein starker Industriemotor und ein elastisch gelagertes Präzisionsmahlwerk (100 mm Ø) aus extrem harter Korund-Keramik.

Neugierig? Der transparente Trichterdeckel lässt tief (rein-) blicken. Eine Mehlschüssel aus Kunststoff ist im Lieferumfang enthalten.

Haus & Garten Test 02/2012
Testsieger SEHR GUT (1,4)

Im Test: 5 Kornmühlen, Qualitätsurteil:
2 sehr gut, 2 gut, 1 ausreichend

hawos.



hawos Novum

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.

Satte 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 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!

TESTMAGAZIN-Urteil 03/2010
GUT (85,3%)

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

Haus & Garten Test 02/2012
GUT (1,8)

Im Test: 5 Kornmühlen, Qualitätsurteil:
2 sehr gut, 2 gut, 1 ausreichend



hawos Easy

hawos Billy, hawos Queen und hawos Mühle

Klassische Schönheit und klare Formen

Die Getreidemühlen Billy, Queen, und Mühle gefallen allen, die es schnörkellos mögen. Sie punkten mit klaren Formen in unterschiedlichen Materialien.

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 der Gehäuse 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.

Haus & Garten 06/2013

hawos Billy 200 – GUT (1,7)

hawos Queen 2 – GUT (1,8)

hawos Mühle 2 – GUT (1,5)

Im Test: 6 Kornmühlen, Qualitätsurteil:

1 sehr gut, 5 gut



hawos Billy 100



hawos Queen 1



hawos Mühle 1

hawos.



hawos Oktagon

So sieht funktionales Design aus

Aus jedem Blickwinkel präsentiert sich die Oktagon neu. Licht und Schatten auf den acht Gehäuseseiten beleben die Maserung der Oberfläche aus massiver Buche. Mal hell leuchtend, mal samtig matt. 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.

TESTMAGAZIN-Urteil 03/2010
SEHR GUT (92,4%)

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

TESTMAGAZIN-Urteil 09/2015
TESTSIEGER
SEHR GUT (92%)
Im Test: 8 Kornmühlen, Qualitätsurteil:
1x sehr gut, 7x gut



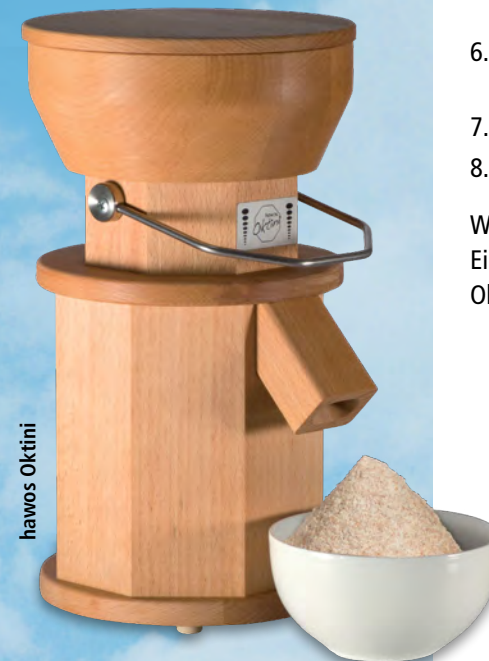
hawos Oktagon

hawos Oktini

Acht schöne Ecken – acht gute Gründe

1. Massives Gehäuse aus offenporig geölter, massiver Buche
2. Top-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 Top-Design in Verbindung mit leichter Einhandbedienung sucht, der ist mit hawos Oktini bestens bedient.



hawos Oktini

TESTMAGAZIN-Urteil 03/2010
GUT (91,7%)

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

Haus & Garten Test 02/2012
GUT (1,7)

Im Test: 5 Kornmühlen, Qualitätsurteil:
2 sehr gut, 2 gut, 1 ausreichend

hawos.

hawos Pegasus

Wenn es etwas mehr sein darf

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 Arbeiten, der besonders große Einfülltrichter sowie die einfache Bedienung machen sie zum Universal-Genie – auch für die Selbstbedienung im Verkaufsraum.

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

Optional erhältlich

Trichtererhöhung stapelbar (+ 1,8 kg), Untergestell sowie Regalplatte



hawos Rotare

Das Kraftpaket: Einfach, zuverlässig und echt umweltfreundlich

Frisches Mehl im Handumdrehen?

Die Rotare schafft's – umweltfreundlich, ohne Strom. Das ist auch der Grund, warum die zuverlässige Handmühle stark gefragt ist. Ob im Kindergarten, Ferienhaus, im tropischen Urwald oder überall, wo Strom nicht einfach aus der Steckdose kommt, verarbeitet die Rotare Getreide innerhalb weniger Minuten.

Der 3-fach übersetzte Kettenantrieb in Verbindung mit den 125 mm großen Mahlsteinen sorgt ohne großen Kraftaufwand für lockeres und feines Mehl. Die Rotare steckt in einem Gehäuse aus Buche Multiplex und ist ein nützlicher Helfer für Menschen, die auf frisches Mehl in allen Lebenslagen nicht verzichten möchten. Und eins ist auch klar: knuspriges Brot kann man auch im ganz konventionell befeuerten Backofen backen. Schmeckt einfach genial!



hawos.

hawos Routine

Gesunde Mahlzeiten mit eigener Fitness produzieren!

hawos Tretmühle Routine bringt gleich mehrfach Nutzen:

1. Durch den Pedalantrieb steigern Sie Ihre Fitness.
2. Frisch gemahlene Körner für das gesunde Müsli, Brot. etc.

Mühle auf den Boden stellen, bequemen Stuhl oder Sessel dazu und los geht's. Dabei entspannt Zeitung lesen, am PC arbeiten oder Fernsehen.

Zukunft: Zubehör wird nach und nach entwickelt, sehen Sie ab und zu unter www.hawos.de nach und/oder besuchen Sie uns auf Facebook.

hawos.



hawos Routine

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 Pegasus und Rotare 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 die Industriekette an. Das ist solide Qualität und Haltbarkeit pur.



hawos Konstrukteur Steffen Reuther hatte die Ausgangsidee, ohne Strom, nur mit Muskelkraft größere Mengen frischen Mahlguts herzustellen. Aus der Idee wurde nun Realität. Ein Kombigerät, das gleich mehrere Aufgaben erfüllt. In bewährter hawos Qualität, mit dem Innenleben der großen Handmühle Rotare und der Gewerbemühle Pegasus ist ein Produkt entstanden, das auf Langlebigkeit und einfache Bedienbarkeit ausgerichtet ist. 10 Jahre Garantie sind auch bei hawos Routine selbstverständlich.



hawos Molere

Die Handmühle für alle, die was bewegen wollen ...

Schon die alten Römer verarbeiteten Getreide mit Mahlsteinen – per Hand. Deshalb passt der Name Molere bestens zu dieser Handmühle. Er kommt aus dem Lateinischen und steht für ‚bewegen‘ und auch für ‚mahlen‘.

Das handliche Modell ist die ideale Lösung für den Küchenalltag. Die Mahlsteine aus Edelkorund sorgen robust und zuverlässig für ein erstklassiges Mahlergebnis. Durch zwei Flügelmutter lässt sich der Feinheitsgrad einstellen – je nach Einstellungsgrad wird das Getreide von grob geschrotet bis fein gemahlen. Neben sortenreinen Getreidekörnern können auch verschiedene Getreidearten gemischt und verarbeitet werden. Eine hochwertige Auffangschale aus Glas mit Deckel wird mitgeliefert.

hawos.



hawos Molere

Tante Hannahs Müslirezept



- 6 EL Dinkel
- 1 EL gehackte Nüsse
- 1 EL geriebene Mandeln
- 1 halbe Apfelsine
- 1 Apfel
- 1 Banane
- Etwas Sahne



6 EL Dinkel bereits am Vorabend schroten und mit Wasser bedeckt über Nacht stehen lassen. Am nächsten Morgen 1 EL gehackte Nüsse, 1 EL geriebene Mandeln, 1 halbe geschnittene Apfelsine, 1 geriebener oder geschnittener Apfel, 1 Banane sowie etwas Sahne zusammen mit dem eingeweichten Dinkel anrichten. Guten Appetit!



Hall of Fame

Das sind unsere Mühlen

Reichlich Leistung und richtig schön

Und welche hätten Sie denn gern? 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 einer Getreidemühle wird von zwei wichtigen Faktoren bestimmt: Von der Motorleistung und von der Mahlsteingröße.

Hier finden Sie unsere Getreidemühlen, die wir für kleinere bis mittlere Haushalte empfehlen.

Auch gut zu wissen:

- Alle hawos-Mühlen sind auf Wunsch auch glutenfrei eingemahlen lieferbar.
- Unsere Mühlen sind durch E-T-A Kombi-Schutzschalter gesichert. Hierbei handelt es sich um thermische Überstromschutzschalter, die gleichzeitig als Ein- und Ausschalter dienen.
- Auf unserer website www.hawos.de in der Rubrik „hawos Filme“ zeigen wir, wie hawos Mühlen gebaut werden. (Auch zu finden bei Youtube unter „hawos Produktion“.)

hawos.



Typenbezeichnung	Novum
Gehäuse	Kunststoff (Makrolon) in 6 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
Testurteil	- Haus & Garten Urteil 02/2012 Testsieger SEHR GUT (1,4)**

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

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
- TESTMAGAZIN- Urteil 03/2010 GUT (85,3%)* - Haus & Garten Urteil 02/2012 GUT (1,8)**	–	–	–	- TESTMAGAZIN- Urteil 03/2010 Testsieger SEHR GUT (92,4%)*	- TESTMAGAZIN- Urteil 03/2010 GUT (91,7%)* - Haus & Garten Urteil 02/2012 GUT (1,7)**

* Testmagazin im Test: 8 Kornmühlen, Qualitätsurteil: 1 sehr gut, 6 gut, 1 befriedigend

** Haus & Garten im Test: 5 Kornmühlen, Qualitätsurteil: 2 sehr gut, 2 gut, 1 ausreichend

Die großen Meister

Unsere großen Mühlen

Leistung satt für jeden Einsatz

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

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 Körner ganz unabhängig vom Stromnetz zu Mehl oder Schrot. Und sollte doch mehr Mehl gebraucht werden, als Ihre Muskelkraft es zulässt, so gibt es einen Umrüstsatz auf Elektroantrieb. Er kann mit wenigen Handgriffen angesetzt werden. Typisch hawos!

hawos.



Rotare Handmühle



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	–	–	–	–
Testurteil	- Haus & Garten Urteil 06/2013 GUT (1,7)**	- Haus & Garten Urteil 06/2013 GUT (1,8)**	- Haus & Garten Urteil 06/2013 GUT (1,5)**	- TESTMAGAZIN Urteil 09/2015 SEHR GUT (92)**

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

** Im Test: 6 Kornmühlen, Qualitätsurteil: 1 sehr gut, 5 gut



Trichtererhöhung für Pegasus

Mit dem Trichteraufsatz lässt sich die Trichterfüllmenge der Pegasus um jeweils 1800 g erhöhen.



Untergestell für Pegasus

Das verstellbare Ablagefach des Untergestelles gewährleistet die sichere Verwendung von verschiedenen großen Tüten oder Behältern.



Brett zur Pegasus-Aufnahme

Ist die Standfläche zu kurz, auf der die Mühle stehen soll, lässt sich diese mit einem speziellen Unterbrett verlängern.

hawos.



Typenbezeichnung	Pegasus Gewerbemühle
Gehäuse	Buche Multiplex
Mahlleistung/min bei Weizen fein grob	ca. 350 g ca. 700 g
Trichterfüllmenge (Weizen)	ca. 2.500 g
Mahlstein Ø	125 mm
Gewicht	35 kg
Motorleistung Netzspannung	750 W 230 V oder 400 V
Unterstellhöhe für Schüssel	–
Standfläche B x T Höhe	270 x 660 mm 650 mm
Oberflächenbehandlung	Klarlack
Garantie	2 Jahre*
Besonderheiten	Einhandbedienung



Molere	Rotare Handmühle	Motorantrieb für Rotare	Tretmühle Routine
Buche massiv	Buche Multiplex	Buche Multiplex	Buche Multiplex
ca. 25 g ca. 50 g	Bei ca. 100 Umdrehungen ca. 75 g ca. 250 g	ca. 50 g ca. 150 g	ca. 150 g ca. 350 g
ca. 260 g	ca. 1.850 g	–	3,3 kg
70 mm	125 mm	–	125 mm
2,1 kg	14 kg	6,5 kg	24 kg
–	–	45 W 230 V	–
100 mm	11 cm	–	28 cm
150 x 120 mm 255 mm	440 x 270 mm 410 mm	250 x 400 mm 450 mm	8 Fuß 640 x 610 x 550 mm B bei Pedalen 400 mm
Leinölfirnis	Leinölfirnis	Leinölfirnis	Leinölfirnis
10 Jahre	10 Jahre	10 Jahre	10 Jahre
mit Glasschale	Einhandbedienung	–	Pedale 3-fach verstellbar. Einhandbedienung Mahlsystem aus der Gewerbemühle Pegasus.

* Garantiezeit bei privater Nutzung zehn Jahre.

Immer gut, was im Haus zu haben

Vorratshaltung – leicht gemacht

Die richtige Lagerung von Getreide in Ihrem Haushalt

Auch 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 Lösungen.

Ob als praktischer und vielseitiger Holzsilos oder als traditioneller Sack aus Baumwolle – hawos hat für jeden Bedarf die richtige Lösung. Eingesetzt über der Mühle können Sie das Korn direkt in die Mühle fließen lassen. Ist das nicht praktisch?

hawos.



hawos Getreidesilo und Unterbau mit Oktagon

Produkt	Getreidesäcke aus Baumwolle	2er-Wandhalter	Getreidesilo	Getreidesilo	Unterbau für 3er-Getreidesilo	Glassilo
Verwendung	Getreidelagerung	Halterung für Getreidesäcke	Getreidelagerung	Getreidelagerung	Aufnahme für Getreidemühle	Vorrat
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	2 Größen: für 5 kg und 7 kg
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	60x17x19 75x17x19

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

hawos Glassilo (Bulk Bins)

Den Vorrat stets im Blick

Formschön aus Buchenholz-Multiplex mit einer hochwertigen Glasröhre passt das Silo in jeden Laden oder Haushalt und ist beliebig erweiterbar. Egal ob als Einzelgefäß für Dinkel, für den kompletten Vorrat an trockenen Getreidesorten oder zur verpackungslosen Abfüllung im Geschäft. Mit praktischer Verschlusstechnik in verschiedenen Auslassöffnungen, durch einen formschönen Auslassbügel aus Edelstahl ist die Entnahme ein Kinderspiel. Das Silo fasst bis zu 5 kg bzw. 7 kg (gemessen mit Weizen) und ist immer griffbereit, übersichtlich und hygienisch, zudem mit großer Öffnung zum Nachfüllen. Das Silo lässt sich zum Reinigen leicht abnehmen.

Kann frei hängend einzeln oder auch als Serie an der Wand befestigt werden. Die Durchflussmenge ist genau regelbar. Vorteilhaft ist auch die schmale Bauweise. Sie erlaubt das Anbringen in fast jeder Lücke Ihrer Küche und ist im Laden ein Eyecatcher.



hawos.



Gehäusematerial	Buchenholz-Multiplex	
Oberfläche	geölt	
Glasbehälter	DURAN® ist eine eingetragene Marke der DURAN Group GmbH (ehem. Schott)	
Auslassöffnungen	je nach Bedarf von 30, 45 und 64 mm Ø wählbar.	
Inhalt ca.	5 kg (Glaslänge 37 cm)	7,5 kg (Glaslänge 50 cm)
Gewicht	2,8 kg	3,1 kg
H x B x T (cm)	60 x 17 x 19	75 x 17 x 19
Befestigung	je nach Möglichkeit in Ihrem Laden	
Optionales Zubehör	Glasröhrenputzer/pümpel, Befüllungshilfe, Tischständer, Beleuchtung, Gläser einzeln (untereinander tauschbar)	



Es lebe die Vielfalt

Quetschen und Keimen

Wie man aus Korn Flocken macht

Eine Flockenquetsche ist ideal zur Herstellung von frischen, aromatischen und gesunden Getreideflocken. Im Handel angebotene Flocken werden haltbar gemacht. Dabei werden sie erhitzt und verlieren Enzyme, Vitamine, Mineralstoffe und Geschmack. Deshalb lieber selbst aktiv werden – mit einer Flockenquetsche von hawos.

Unser Tipp: 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 auch mal frische Getreideflocken für Getreidebreie oder zum Brotbacken. Einfach köstlich!



hawos El Flocko Grande

Produkt	Phönix	El Flocko Grande
	Manuelle Flockenquetsche	Elektrische Flockenquetsche
	ca. 50 g Flocken/min (Hafer)	El Flocko Grande: ca. 80 g Flocken/min (Hafer)
Garantie	2 Jahre	10 Jahre
Maße B x T x H	205 x 150 x 290 mm	130 x 270 x 300 mm

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

Toni	Tonkeimer
Keimgerät	Keimgerät
3 Keimschalen, 1 Bodenschale, 1 Deckel	3 Keimschalen, 1 Bodenschale, 1 Deckel
2 Jahre	2 Jahre
140 x 140 x 150 mm	180 x 180 x 240 mm

Keime und Sprossen mit Frischegarantie

Sprossen und Keime aus eigenem Anbau – da weiß man, was man hat. Schon innerhalb weniger Tage kann die Ernte beginnen. Mit den hawos-Keimgeräten aus Ton ist das kein Hexenwerk, denn der Samen liegt wie im Gartenboden: dunkel und feucht! Interessant: Der Ton kann bis zu 10 % seines Gewichts an Wasser aufsaugen. Die kleinen, knackig-frischen Essensbegleiter aus eigenem Anbau stecken voller Vitalstoffe wie Vitamine, Eiweiße und Kohlenhydrate und bereichern Ihre Mahlzeiten auch geschmacklich. Für Salate, Rohkostplatten, zu Obst und Gemüse, aber auch in Reis- und Kartoffelgerichten oder beim Backen – Keime und Sprossen sind wertvolle und leckere Bestandteile einer vollwertigen Ernährung.

hawos.



hawos Toni



hawos.

Ihr Fachhändler:

Starke Mühlen – Feines Mehl

hawos Kornmühlen GmbH
Massenheimer Weg 25
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