

Kleine Mühle große Wirkung



Mia Mola: meine Mühle.

Mit der Mia Mola mahlen Sie spielend leicht Ihr tägliches Getreide – und das ganz ohne elektrischen Strom. Durch die speziell geformten, sehr leichtgängigen Kornkraft-Mahlsteine erreichen Sie eine überdurchschnittlich hohe Drehfrequenz.

Dadurch drehen Sie die Kurbel mit sehr geringem Kraftaufwand. Das ermöglicht ein entspanntes Mahlen – auch über längere Zeit und somit auch für größere Mengen.



Ausgereift und kraftvoll

Schön hochwertig

Dank des leichtgängigen Mahlwerks und hochwertig kugelgelagerter Steinachse lässt sich die Kurbel spielend leicht drehen. Der gleitgelagerte, ergonomisch geformte Knauf liegt gut in der Hand. Der Trichter lässt sich leicht befüllen und das große Füllvolumen ermöglicht, dass Ihnen nicht die Puste ausgeht.

Das kann sich zeigen

Das sich selbstzentrierende Kegelmahlwerk aus Naturmaterialien hat sich bereits seit Jahrzehnten bestens bewährt. Es arbeitet nahezu rückstandsfrei und braucht, bei regelmäßigem Gebrauch nicht gereinigt zu werden.

Durchweg grün

Alle Hölzer, die Kornkraft verwendet, stammen aus heimischer Forstwirtschaft. Die gewachste und seidig polierte Oberfläche verbindet sympathisches Aussehen mit ökologischer Konsequenz.

Mit festem Halt

Mit den beiden mitgelieferten, stabilen Klemmzwingen halten Sie die Mühle sicher an Tischplatten mit einer Stärke bis zu 5 cm. Die Gummifüße an der Unterseite schonen Ihre Arbeitsplatte. Die mitgelieferte Schüssel passt perfekt in den vorgesehenen Ausschnitt und der große Durchmesser sorgt dafür, dass Ihr Mahlgut auch sicher dort landet, wo es hingehört.

Da sind Sie sicher:

Die Entwicklung und die Herstellung aller Kornkraft-Produkte erfolgt bei uns im Saarland. Für alles, was unser Haus verlässt, stehen wir gerade, ohne wenn und aber.

Mahlgut: Alle Getreidearten einschließlich Speisemais. Jedoch kein Popcornmais. Hafer lässt sich nur grob vermahlen, Ölsaaten nur unter Beimischung von Getreide. Maximal 1:10

Mahlfeinheit: Stufenlos einstellbar - von Müsli bis mehlfein. Wiederholgenaueres Verstellen dank Einstellskala.

Kurbel: Mahlsteinachse kugelgelagert, Kurbelknauf gleitgelagert (dadurch leichtgängig und wartungsfrei).

Mahlstein: Naturkorund in Magnesit-Salz-Bindung

Leistung: Müslischrot: 100 Gramm/Minute
Feinmehl: 50 Gramm/Minute (bezogen auf Weizen)

Füllmenge: 350 Gramm

Gehäuse: Massives Buchenholz aus heimischer Forstwirtschaft

Oberfläche: Mit Auro Bienenwachs Balsam behandelt.

Höhe: 32 cm

Breite: 24 cm

Tiefe: 18 cm

Kurbelradius: 14 cm

Kurbelknauf: 5 cm Durchmesser

Gewicht: 2,4 kg

Zubehör: Eine passende Schüssel und zwei stabile Tischzwingen sind im Lieferumfang enthalten

