

Komo

Die Mühlenbauer





**Unsere Nahrungsmittel sollten Heilmittel,
unsere Heilmittel Nahrungsmittel sein.**

Hippokrates von Kos (460 bis etwa 377 v. Chr.), griechischer Arzt, »Vater der Heilkunde«

MAHLZEIT!

Beste und nachhaltige Qualität,
unvergleichlich im Geschmack, individuelle,
kreative Kompositionen, gesundheitlicher
Mehrwert – das alles kann eine ausgewogene
Ernährung leisten.

Dazu müssen Sie Hand anlegen, wortwörtlich,
selber machen, mit viel Freude Neues
ausprobieren. Kochen und Backen wird wieder
Kultur und Hochwertigkeit der Anspruch an gutes
Essen.

Komo
Die Mühlenbauer

Genießen, sich durch dieses Ritual ent-
schleunigen; eine neue Wertschätzung für die
Fülle und die Vielfalt unverfälschter Lebensmittel
kennenlernen; dem Miteinander und Füreinander
neuen Raum geben.

Der Duft von frischem Brot aus Ihrer eigenen
„Manufaktur“, genau so, wie Sie es haben wollen,
und das jederzeit.

**Einfach.
Echt.
Hausgemacht.**

Mit selbstgemahlenem Mehl sparen Sie nicht nur Geld, Sie können auch noch sichergehen, dass es immer frisch ist und alle für den Körper wichtigen Inhaltsstoffe vorhanden sind. Das ganze Korn ist praktisch unbegrenzt lagerfähig, das wussten schon die alten Ägypter. Die Mühle ist hier ihr ganz persönlicher, in der Feinheit stufenlos einstellbarer Dosenöffner für das Korn. Anders als bei industriell hergestellten und mehrfach ausgiebten Auszugsmehlen enthält frisch gemahlene Mehl den ganzen Getreidekörper inklusive der wertvollen Schale. Es duftet gleich ganz anders beim Herstellen des eigenen Mehls, denn hier können sich die ätherischen Öle sowie die Aromastoffe frisch und ganzheitlich entfalten.

Frisch gemahlene Mehl schmeckt einfach besser, denn neben den Vitalstoffen enthält es auch die Aromastoffe. Ähnlich wie bei frisch gemahlenem Kaffee würden diese durch die Lagerung verloren gehen.

Alles spricht für eine eigene ...

Mit unseren Getreidemühlen können Sie alle Getreidearten, Hülsenfrüchte, Gewürze oder kleine, nicht ölhaltige Saaten und sogar Kaffee feinst vermahlen. Da bleiben die Vitalstoffe und Ballaststoffe des vollen Kornes wie Magnesium, Eisen, B-Vitamine oder wertvolles, pflanzliches Eiweiß erhalten.

Das, was Sie brauchen, in bester Bioverfügbarkeit, volles Korn aus gutem Grund aus der Natur für Ihre Natur. Sie werden den Unterschied schmecken und nichts anderes mehr wollen.

Wir wissen, wovon wir Ihnen erzählen.

Wir leben seit 30 Jahren diesen Traum und haben viel Herzblut und Know-how in die Entwicklung unserer KoMo Mühlen gesteckt – und wir sind sicher: das sind die richtig Guten, nicht umsonst geben wir auch **12 Jahre Garantie**.



Nach dem Motto
„Überflüssiges vermeiden und für das Wesentliche sein Bestes geben“
bauen wir unsere Mühlen mit heimischen Hölzern.

Wir legen höchsten Wert auf eine ökologische Ausrichtung unserer Produktionsstätte und Zulieferer. Mit unseren Partnern verbindet uns eine langjährige Zusammenarbeit. Nur so können wir unsere hohen Qualitätsstandards garantieren.

Wir sichern die Qualität durch persönliche Prüfungen und Endkontrollen. Und wir entwickeln unsere Produkte selbstverständlich auch ständig weiter.

Unsere Mühlen sind

- einfach in der Bedienung,
- leicht zu reinigen,
- klein genug für Miniküchen,
- groß genug für Familien und Profiköche,
- wohltuend leise,
- mit einer schonenden, aber effizienten Mahltechnik ausgestattet,
- exakt und leicht verstellbar
- und nachhaltig in der gesamten Produktionskette.



Das Herz jeder Mühle ist das **KoMo Mahlwerk**. Unser Mahlwerk ist patentiert, denn es ist viel mehr als nur Steine und Motor.

Unser großer Vorteil: Eine Federung zwischen den Mahlsteinen verhindert das laute Schleifgeräusch der Steine in der Stellung „fein“, sobald der Mahlvorgang beendet ist. Damit schonen wir die Steine und Ihre Nerven. Unverwüstliches Material, sorgfältig aufeinander abgestimmt, und eine innovative Mahlwerkskonzeption gewährleisten das reibungslose Zusammenspiel der Kräfte. Die eigens für unsere Industriemotoren entwickelte Aufhängung sorgt für eine angenehme Laufruhe.



Bei unseren Industriemotoren werden keine Verschleißteile verbaut. Deshalb sind sie wartungsfrei und umweltfreundlich. Sie laufen und laufen und laufen – und zwar jahrzehntelang und in aller Ruhe.

Alle KoMo Mühlen sind mit einem **Spezial-Mahlstein aus Korund-Keramik** ausgestattet. Dieser Verbundwerkstoff wurde 1985 gemeinsam mit einem Steinhersteller realisiert. Der Mahlstein ermöglicht eine effektive, aber schonende Mahltechnik für das vitaminreiche Mahlgut. Korund-Keramik-Steine benötigen einen geringen Energieeinsatz, sie sind dauerhaft rau und müssen nicht nachgeschärft werden. Sie mahlen Grobes superfein, sie sind unverwüstlich und belastbar.



Die **exakt verstellbare Feinheit** für jedes Mahlgut ist ein weiteres Qualitätsmerkmal aller KoMo Mühlen. Einfach den Trichter entlang der Skala drehen. Benutzerfreundlicher geht es kaum. Die Gehäuse, in solider Handwerkskunst aus hochwertigen Hölzern gebaut, besitzen eine geölte Oberfläche, so dass sie sich mit feinem Schleifpapier auch nach Jahren mühelos reinigen und immer wieder frisch ölen lassen. Danach sehen sie aus wie neu.



Zeitlos schön und solide: unser KoMo Gehäuse

Harte Schale, harter Kern. Bei uns kommt's auch aufs Äußerliche an. Wie es im Inneren unserer Mühlen zugeht, das sieht man ihnen schon von Weitem an: Stabilität und Haltbarkeit – das gilt für die topmoderne Technik im Gehäuse nicht weniger als für die Schale selbst. Sie ist aus hochwertigem, heimischem Holz, weil es nichts Besseres gibt.

Handwerklich gut verarbeitetes Holz hält allem stand und sieht gut aus. Bei uns wird es mit biologischen Pflanzenölen vorbehandelt und zur regelmäßigen Nachbehandlung empfohlen.



Leicht zu bedienen.

Eine Mühle muss einfach alles können. Sie muss grob mahlen. Oder auch sehr fein. Und wenn's einmal knirscht, muss auch ein prüfender Blick ins Innere erlaubt sein. Das alles möglichst einfach.

Bei unseren Mühlen drehen Sie den Trichter entlang einer Skala exakt auf den gewünschten Feinheitsgrad. Von „ganz grob“ bis „ganz fein“. Wenn die Steine im Laufe vieler Jahre leicht abgenutzt sind: einfach den Trichter etwas weiter in Richtung „fein“ drehen. Das lästige Nachjustieren entfällt bei uns ersatzlos.



Im Handumdrehen ist die Mühle auch ohne Werkzeug leicht zu öffnen: den Trichter etwa zwei Umdrehungen in Richtung „grob“ bewegen und schon ist das Mahlwerk frei zugänglich.

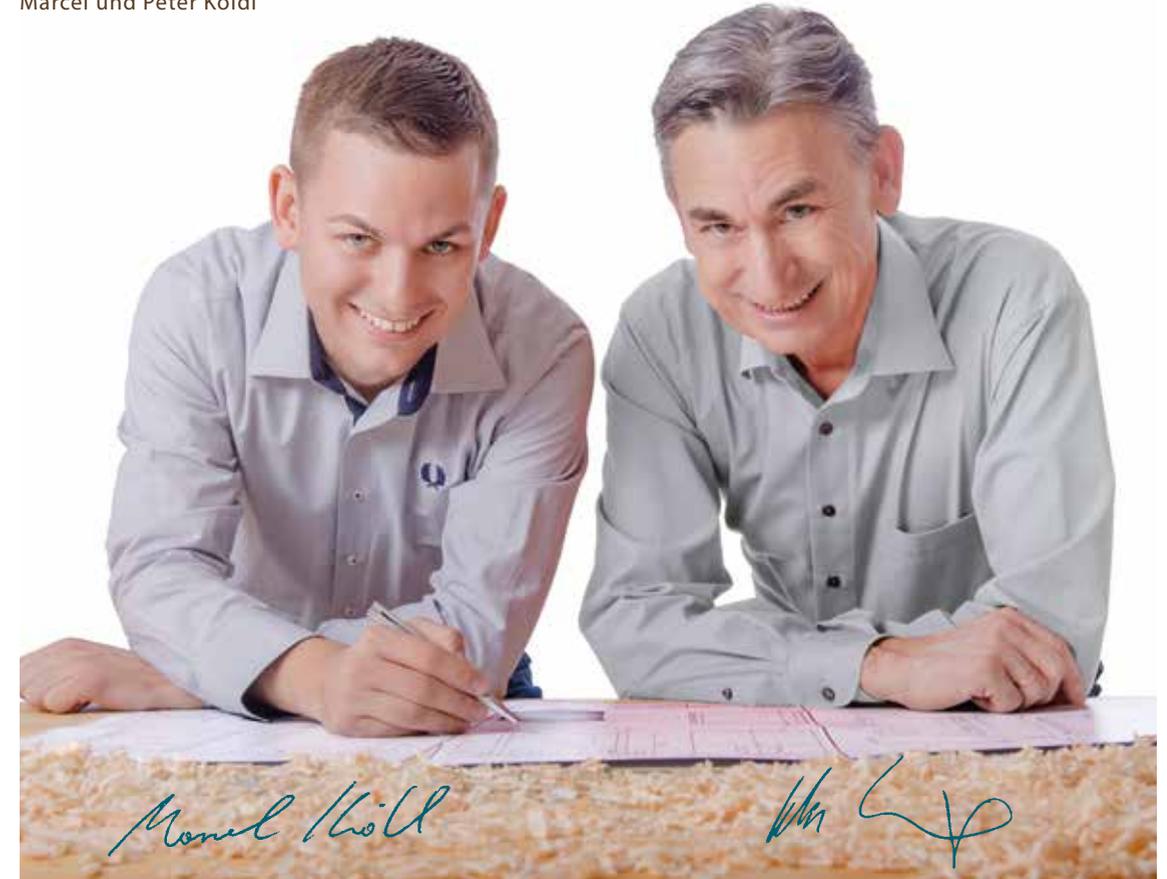
Um die hohe Qualität der Mühlen auch weiterhin zu gewährleisten, stellen wir die Mühlen ausschließlich in Österreich her. Sie werden dort von Hand zusammengebaut und vor der Auslieferung eingemahlen. Auf Wunsch auch glutenfrei.

Die Einhaltung dieser hohen Qualitätsmaßstäbe ist Grundlage unseres täglichen Handelns und seit Jahren ein substanzieller Baustein unserer Firmenphilosophie.

Wir sind sicher, dass diese Qualität, aufgebaut auf den wertschätzenden Umgang mit Mensch und Natur, dass unsere Dankbarkeit und unsere Leidenschaft für vollwertiges Essen bis in Ihre Küche spürbar werden. Eine eigene Getreidemühle ist die Basis für Genuss und Gesundheit!

Also dann:

MAHLZEIT! wünschen Ihnen Marcel und Peter Koidl



ROHSTOFFÜBERSICHT

An diesen **6 Zeichen** können Sie schnell erkennen, welches Mahlgut mit welchem Gerät verarbeitet werden kann. Welche Rohstoffe sich hinter einer Mahlgut-Gruppe verbergen, finden Sie hier heraus:



WEICHGETREIDE

Weizen, Dinkel, Roggen, ...



HARTGETREIDE

Mais, Reis, Hirse, ...



ÖLSAATEN

Hafer, Mohn, Leinsamen, ...



GEWÜRZE

Pfeffer, Chilischoten, Senfkörner, ...



HÜLSENFRÜCHTE

Kichererbsen, Bohnen, Erbsen, ...



KAFFEE

Alle Sorten als geröstete Bohnen.



Grundsätzlich gilt: Man kann alles mahlen, was nicht öl- bzw. fetthaltig oder feucht ist.

WELCHES GERÄT PASST?

Was möchten Sie verarbeiten?

Mit Hilfe dieser Tabelle finden Sie schnell heraus, welches Gerät welches Mahlgut verarbeitet.

						
	WEICHGETREIDE	HARTGETREIDE	ÖLSAATEN	GEWÜRZE	HÜLSENFRÜCHTE	KAFFEE
FIDIBUS 21	✓	-	-	✓	-	-
MAGIC	✓	-	-	✓	-	-
FIDIBUS CLASSIC	✓	✓	-	✓	✓	✓
FIDIBUS MEDIUM	✓	✓	-	✓	✓	✓
PK 1	✓	✓	-	✓	✓	✓
FIDIBUS XL	✓	✓	-	✓	✓	✓
FIDIBUS XL PLUS	✓	✓	-	✓	✓	✓
JUMBO	✓	✓	-	✓	✓	✓
FIDIFLOC 21	✓	-	nur Flocker	✓	-	-
FIDIFLOC MEDIUM	✓	✓	nur Flocker	✓	✓	✓
DUETT 100	✓	✓	nur Flocker	✓	✓	✓
DUETT 200	✓	✓	nur Flocker	✓	✓	✓
FLOCINO	✓	-	✓	✓	-	-
FLICFLOC	✓	-	✓	✓	-	-
FLOCMAN	✓	-	✓	✓	-	-
HANDMÜHLE	✓	✓	-	✓	✓	-

HANDFLOCKER

HAUSHALTSGRÖSSE 1 – 5 PERSONEN

HANDFLOCKER

HAUSHALTSGRÖSSE 1 – 5 PERSONEN

FLOCINO



Frische Flocken im Handumdrehen.



Zum Kochen und Backen, fürs Müsli und für alles, was Verzierung braucht. Der FLOCINO quetscht – wie auch der FLICFLOC – mit angeschrägten Walzen und großer



Leichtigkeit Getreideflocken für den täglichen Bedarf und findet deshalb viele



Fans in Kindergärten. Die Flockendicke ist einstellbar. Das Tischmodell ist mit



einem Trichter aus weißem Kunststoff und einem Trichterdeckel aus massiver



Buche ausgestattet. Dank des raffinierten

Walzenwerks genügt ein kurzer Kurbelradius von nur 17 cm. So findet der

FLOCINO auch noch in der kleinsten Küche Platz. Passende Schraubzwingen sind im

Lieferumfang dabei.



FLICFLOC

Ganz schön durchgedreht: stimmt, das Rad muss nicht mehr neu erfunden

werden. Aber ist das schon Grund genug, auch Walzen in Zylinderform auf

Ewigkeiten treu zu bleiben? Oder spart man sich den Kraftaufwand und macht das

Kurbeln lieber kinderleicht? Die Wahl ist uns nicht schwergefallen: Jetzt drehen

sich zwei kegelförmige Edelstahl-Walzen in hochwertigen Kugellagern. Fast wie

von allein. Oder von Kinderhand. Den FLICFLOC einfach mit einer Zwinge am

Tisch befestigen – und schon geht's los. Lieferung mit Schraubzwinge und

passendem Glas.



	TECHNISCHE DATEN*	Leistung Gleichstrom- oder Industriemotor	Mahlleistung bei Weizen fein	Quetschmenge bei Hafer fein	Trichterfüllmenge bei Weizen (Mühle) bei Hafer (Flocker)	Ø Mahlsteine (Korund-Keramik)	Quetschwerk	Klemmbereich Tischklammer – Klemmlänge in mm		Lautstärke bei Dinkel fein	Gewicht	Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas	Höhe in mm	Breite in mm	Tiefe in mm	Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt)	Zertifizierung	Lieferumfang	Garantie
	FLOCINO	–	–	80 – 130 g/min	200 g	–	Walzen und Achsen aus Edelstahl	min. 15	max. 57	–	1,7 kg	67 mm	162	93	123	Gehäuse und Trichter aus lebensmittelechtem Kunststoff	–	Flocker, 2 Schraubzwingen, Trichterdeckel	3 Jahre
	FLICFLOC	–	–	80 – 130 g/min	100 g	–	Walzen und Achsen aus Edelstahl	min. 15	max. 57	–	1,7 kg	88 mm	188	121	122	Gehäuse aus formstabiler Buche Multiplex	–	Flocker, 1 Schraubzwinge, 1 Glas	3 Jahre

HANDMÜHLE UND ANTRIEB

HANDMÜHLE

-  Bei dieser edlen und stabilen Handmühle können Sie zusehen, wie Ihr gutes Korn zu feinem Mehl vermahlen wird.
-  Selbstverständlich mit dem bewährten Mahlwerk aus Korund-Keramik, das alle Getreide, Mais und sogar Kichererbsen stufenlos vermahlt. Von grobem Schrot bis hin zu feinem Mehl. Die extra große Kurbel und ein spezielles Mahlstein-Design sorgen für eine leichtgängige Bedienung.
-  Mit zwei Schraubzwingen an der Arbeitsplatte befestigt, können Sie sich auf die Standsicherheit der Mühle verlassen.

ELEKTRO-ANTRIEB

Wir haben einen kleinen, leisen elektrischen Antrieb entwickelt, mit dem sich die Handmühlen nachrüsten lassen – für alle Fälle!

HAUSHALTSGRÖSSE 1 – 2 PERSONEN



ELEKTROFLOCKER 140 WATT

FLOCMAN

Diese Beziehung ist von Dauer. Geräuscharm, pflegeleicht und stets in Bestform: die flüsterleise elektrische Flockenquetsche, die 90 g vollaromatische Getreideflocken in der Minute herstellt. Geeignet für alle Getreidesorten (außer Mais), Ölsaaten und Gewürze. Flocken kann nicht schöner sein. Das Quetschwerk mit abgeschragten Edelstahlwalzen befindet sich in einem Gehäuse aus massiver Buche. Zur Reinigung lässt es sich mit einem Griff und ohne zusätzliches Werkzeug entnehmen. Wir liefern den FLOCMAN mit einer passenden Schale.

HAUSHALTSGRÖSSE 1 – 5 PERSONEN



	TECHNISCHE DATEN*	Leistung Gleichstrom- oder Industriemotor	Mahlleistung bei Weizen fein	Quetschmenge bei Hafer fein	Trichterfüllmenge bei Weizen (Mühle) bei Hafer (Flocker)	Ø Mahlsteine (Korund-Keramik)	Quetschwerk	Klemmbereich Tischklammer – Klemmlänge in mm	Lautstärke bei Dinkel fein	Gewicht	Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas	Höhe in mm	Breite in mm	Tiefe in mm	Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt)	Zertifizierung	Lieferumfang	Garantie
	HANDMÜHLE	–	50 g/min	–	600 g	80 mm	–	min. 17 max. 57	60 db	2,5 kg	103 mm	215	140	155	Ahorn massiv/Edelstahl	–	Mühle mit Deckel, Schale	3 Jahre
	ELEKTRO-ANTRIEB	140 WATT	50 g/min	–	–	–	–	–	62 db	4,5 kg	–	230	139	230	Ahorn massiv-lackiert/Edelstahl		Antrieb	3 Jahre
	FLOCMAN	140 WATT	–	90 g/min	600 g	–	Walzen und Achsen aus Edelstahl	–	40 db	6,2 kg	105 mm	310	140	280	Buche massiv/Edelstahl		Flocker mit Deckel, Porzellanschale	3 Jahre

GETREIDEMÜHLEN 250 WATT

FIDIBUS 21

Klein, aber fein: Die FIDIBUS 21 misst gerade einmal 32 cm in der Höhe und kann es an Leistungsstärke mit den ganz großen Getreidemühlen locker aufnehmen. Im schönen Gehäuse aus Buche Multiplex steckt ein 250 Watt starker Industriemotor, der 100 g Feinmehl in der Minute mahlt. Ob Grünkern, Gerste oder Dinkel – es passen 850 g Weichgetreide in den Vollholz-Trichter. Genug, um 1 kg Vollkornbrot zuzubereiten. Dadurch eignet sich die FIDIBUS 21 besonders für die kleine Küche, den kleinen Haushalt und für alle, die die Genusswelt der Vollwertküche für sich erst noch entdecken möchten.

HAUSHALTSGRÖSSE 1 – 2 PERSONEN



GETREIDEMÜHLEN 250 WATT

MAGIC

Edelstahl Motorhaube: gnadenlos modern und strahlend schön. Das ist keine Zauberei, sondern einfach Naturholz und präzise Technik in formvollendeter Verbindung. Der Edelstahl verleiht dem klassischen Mühlengehäuse aus massiver Buche moderne Eleganz. Wie alle Getreidemühlen von KoMo ist dieses kleine Wunderwerk mit einem starken Industriemotor und den perfekt justierten Steinen ausgestattet. Die Mühle kombiniert einen edlen Auftritt mit dem soliden Innenleben der FIDIBUS 21. Ganz schön praktisch für die Küche und für alle, die einen glänzenden Auftritt zu schätzen wissen.

HAUSHALTSGRÖSSE 1 – 2 PERSONEN



	TECHNISCHE DATEN*	Leistung Gleichstrom- oder Industriemotor	Mahlleistung bei Weizen fein	Quetschmenge bei Hafer fein	Trichterfüllmenge bei Weizen (Mühle) bei Hafer (Flocker)	Ø Mahlsteine (Korund-Keramik)	Quetschwerk	Klemmbereich Tischklammer – Klemmlänge in mm	Lautstärke bei Dinkel fein	Gewicht	Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas	Höhe in mm	Breite in mm	Tiefe in mm	Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt)	Zertifizierung	Lieferumfang	Garantie
	FIDIBUS 21	250 WATT	100 g/min	–	850 g	75 mm	–	–	70 db	6,2 kg	116 mm	324	153	213	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv		Mühle mit Deckel	12 Jahre
	MAGIC	250 WATT	100 g/min	–	850 g	75 mm	–	–	70 db	6,6 kg	138 mm	250	163	203	Buche massiv/Edelstahl gebürstet		Mühle mit Deckel	12 Jahre

GETREIDEMÜHLEN 360 WATT

FIDIBUS CLASSIC

-  Volle Kraft voraus: unser Klassiker mit revolutionärer Mahlwerkskonzeption, die für das reibungslose Zusammenspiel der Kräfte und für eine angenehme Laufruhe sorgt. Außen massives, heimisches Buchenholz mit klassischer Holzverzapfung. Innen selbstschärfende Mahlsteine aus Korund-Keramik und ein kräftiger 360 Watt Industriemotor.
-  Dieser Motor gibt die richtige Kraft, um auch Hartgetreide, Hülsenfrüchte und Kaffeebohnen zu vermahlen.
-  Der Trichter fasst ein ganzes Kilo Mahlgut und verwandelt es pro Minute mühelos in 100 g feines Mehl.
-  Das ist kompromisslos gut.

HAUSHALTSGRÖSSE 3 – 5 PERSONEN



GETREIDEMÜHLEN 360 WATT

FIDIBUS MEDIUM

Aus zwei mach eins: Dieses Modell ist die perfekte Mischung aus unserem Erfolgsmodell FIDIBUS 21 und der grundsoliden FIDIBUS CLASSIC. Im kleinen Gehäuse der FIDIBUS 21 stecken ein starker 360 Watt Motor und die größeren Steine der FIDIBUS CLASSIC. Und diese sind durch gar nichts kleinzukriegen. Das Beste daran: Diese Hochleistung im Kleinformat ist unvergleichlich schonend für Ihren Geldbeutel.

PK 1

Unser Prachtstück mit Ecken und Kanten. Seit 1992 stetig auf Erfolgskurs. So gut, wie die PK 1 aussieht, mahlt sie auch. Mit dem starken 360 Watt Industriemotor und den harten Korund-Keramik-Steinen kann auch die PK 1 Hartgetreide, Hülsenfrüchte und Kaffeebohnen mühelos vermahlen. Ein Drehen des Trichters genügt, um die gewünschte Feinheit einzustellen. Das Mahlwerk öffnen Sie im Nu und ohne jedes Werkzeug. Wie bei allen KoMo Mühlen. Einfach genial!

HAUSHALTSGRÖSSE 3 – 5 PERSONEN



	TECHNISCHE DATEN*	Leistung Gleichstrom- oder Industriemotor	Mahlleistung bei Weizen fein	Quetschmenge bei Hafer fein	Trichterfüllmenge bei Weizen (Mühle) bei Hafer (Flocker)	Ø Mahlsteine (Korund-Keramik)	Quetschwerk	Klemmbereich Tischklammer – Klemmlänge in mm	Lautstärke bei Dinkel fein	Gewicht	Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas	Höhe in mm	Breite in mm	Tiefe in mm	Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt)	Zertifizierung	Lieferumfang	Garantie
	FIDIBUS CLASSIC	360 WATT	100 g/min	–	1000 g	85 mm	–	–	70 db	8,0 kg	123 mm	330	160	213	Buche massiv, Holzverzapfung	 	Mühle mit Deckel	12 Jahre
	FIDIBUS MEDIUM	360 WATT	100 g/min	–	850 g	85 mm	–	–	70 db	7,0 kg	116 mm	324	153	213	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv	 	Mühle mit Deckel	12 Jahre
	PK 1	360 WATT	100 g/min	–	1000 g	85 mm	–	–	70 db	8,0 kg	103 mm	375	210	232	Buche massiv	 	Mühle mit Deckel	12 Jahre

KOMBIGERÄTE 250/360 WATT

HAUSHALTSGRÖSSE 1 – 5 PERSONEN

KOMBIGERÄTE 360 WATT

HAUSHALTSGRÖSSE 3 – 5 PERSONEN

FIDIFLOC 21 und FIDIFLOC MEDIUM

Alles unter einer Haube.

Das smarte Kombigerät aus Getreidemühle und Handflocker schafft durch seine schlanken Maße Platz

auf der Arbeitsfläche. Bei dieser

schlauen Gerätekombination kommt

der integrierte FLICFLOC ohne eine

zusätzliche Befestigung an der Tisch-

kante aus. Und wenn der Handflocker

einmal auf Reisen geht, lässt er sich

mit einem Handgriff aus dem Gehäuse

nehmen. Schön praktisch ist dazu die

Getreideschublade, auf die sich das

Gerät stellen lässt.* Den FIDIFLOC gibt

es mit einem 250 Watt oder 360 Watt

Industriemotor. Wie versprochen: alles

kompakt, flexibel und dennoch günstig!



DUETT 100

Hier geht alles Hand in Hand: frisch gemahlen und geflockt.

Das Designer-Meisterstück ist schlicht ein Alleskönner: zwei Antriebe,

die optimal eingestellt sind und

unabhängig voneinander arbeiten,

gerne auch zur gleichen Zeit. So kann

der Tag beginnen: morgens frische

Flocken, mittags feines Mehl für das

Mittagessen und für den Kuchen frisch

gequetschten Mohn. In der DUETT 100

sind die solide FIDIBUS CLASSIC und der

geräuscharme FLOCMAN locker flockig

eine dauerhafte Bindung eingegangen.

Die Lieferung erfolgt mit einer

passenden Schale.



* Bitte beachten Sie, dass das Gerät zur Benutzung des Handflockers an einer Tischkante oder auf der Getreideschublade (siehe Zubehör Seite 31) platziert werden muss.

	TECHNISCHE DATEN*	Leistung Gleichstrom- oder Industriemotor	Mahlleistung bei Weizen fein	Quetschmenge bei Hafer fein	Trichterfüllmenge bei Weizen (Mühle) bei Hafer (Flocker)	Ø Mahlsteine (Korund-Keramik)	Quetschwerk	Klemmbereich Tischklammer – Klemmlänge in mm	Lautstärke bei Dinkel fein	Gewicht	Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas	Höhe in mm	Breite in mm	Tiefe in mm	Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt)	Zertifizierung	Lieferumfang	Garantie
	FIDIFLOC 21	250 WATT	100 g/min	80 – 130 g/min	850 g 190 g	75 mm	Walzen und Achsen aus Edelstahl	– –	70 db	8,7 kg	130 mm	337	279	215	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv		Mühle mit Deckel, Flocker, 1 Schraubzwinde, Glas	12 Jahre/ 3 Jahre (Flocker)
	FIDIFLOC MEDIUM	360 WATT	100 g/min	80 – 130 g/min	850 g 190 g	85 mm	Walzen und Achsen aus Edelstahl	– –	70 db	9,7 kg	130 mm	337	279	215	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv		Mühle mit Deckel, Flocker, 1 Schraubzwinde, Glas	12 Jahre/ 3 Jahre (Flocker)
	DUETT 100	360 WATT	100 g/min	90 g/min	1200 g 200 g	85 mm	Walzen und Achsen aus Edelstahl	– –	70 db	15,5 kg	168 mm	395	335	232	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv		Mühle mit Deckel, Porzellanschale	12 Jahre

KOMBIGERÄTE 600 WATT

DUETT 200

-  Ein starkes Doppel: frisch mahlen und flocken mit einem Meisterstück. Der schlichte Alleskönner arbeitet – auch gleichzeitig – mit zwei unabhängigen, optimal eingestellten Antrieben. In der
-  DUETT 200 steckt die strapazierfähige Technik der FIDIBUS XL und der geräuscharme FLOCMAN. Die Lieferung erfolgt mit einer passenden Schale. Das Ganze ist im Preis unschlagbar und kostet dabei weniger als die Summe seiner Teile.
- 
- 
- 
- 



HAUSHALTSGRÖSSE AB 5 PERSONEN

GETREIDEMÜHLEN 600 WATT

FIDIBUS XL

Wenn's um mehr geht:
Mit ihrem 600 Watt Industriemotor und einem Trichter, der 1,2 kg Getreide fasst, kommt diese außergewöhnliche Mühle doppelt so schnell zum Ziel wie ihre kleineren Geschwister. In gerade einmal 7 Minuten Mahlzeit steht genügend Mehl für zwei Brote auf dem Tisch. Ein zuverlässiger Partner, wenn es um die volle Bandbreite beim Mahlgut, eine kontinuierliche Auslastung und hohe Belastbarkeit geht.

HAUSHALTSGRÖSSE AB 5 PERSONEN



	TECHNISCHE DATEN*	Leistung Gleichstrom- oder Industriemotor	Mahlleistung bei Weizen fein	Quetschmenge bei Hafer fein	Trichterfüllmenge bei Weizen (Mühle) bei Hafer (Flocker)	Ø Mahlsteine (Korund-Keramik)	Quetschwerk	Klemmbereich Tischklammer – Klemmlänge in mm	Lautstärke bei Dinkel fein	Gewicht	Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas	Höhe in mm	Breite in mm	Tiefe in mm	Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt)	Zertifizierung	Lieferumfang	Garantie
	DUETT 200	600 WATT	200 g/min	90 g/min	1200 g 200g	85 mm	Walzen und Achsen aus Edelstahl	–	72 db	17,5 kg	168 mm	395	335	232	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv		Mühle mit Deckel, Porzellanschale	12 Jahre
	FIDIBUS XL	600 WATT	200 g/min	–	1200 g	85 mm	–	72 db	9,0 kg	142 mm	367	173	232	Buche massiv, Holzverzapfung Trichter aus Buche massiv		Mühle mit Deckel	12 Jahre	

GETREIDEMÜHLEN FÜR PROFIS

NONSTOP 

FIDIBUS XL Plus

-  Mit ihrem besonders leistungsfähigen 600 Watt Industriemotor und
-  bemerkenswert schlanken Maßen mahlt diese Mühle nahezu alles, was ihr in den Trichter kommt und kennt dabei
-  keinen Feierabend. Sie ist auf dauerhafte Belastbarkeit eingestellt und kann nonstop stundenlang mahlen. Das macht sie zur
-  idealen Mühle für alle Ladner, Großküchen, Großfamilien, Hausgemeinschaften, Freundeskreise und Kindergärten. Ein
-  zuverlässiger Partner für den Alltag. Als Zubehör gibt es auch den praktischen
-  Tütenhalter (Seite 31).



GETREIDEMÜHLEN FÜR PROFIS

JUMBO

Das Arbeitstier unter den Mühlen, das alle Getreidearten und sogar Mais zu feinem Mehl verarbeitet. Extra große Mahlsteine aus Korund-Keramik sowie ein leistungsstarker Industriemotor geben der JUMBO die Kraft, die sie für den Einsatz in Läden, Restaurants und Großküchen benötigt. Das Gehäuse ist robust und mit einem großen Hebel zur stufenlosen Einstellung des Mahlgrades ausgestattet. Ein Blick auf die Anleitungsgrafik auf der Front genügt, um die genial einfache Bedienung des Gerätes nachzuvollziehen. Eine Halterung sorgt dafür, dass das Mahlgut auch direkt in der Tüte landen kann. Nicht zuletzt wegen dem großen, praktischen Trichter. Das macht Freude!



	TECHNISCHE DATEN*	Leistung Gleichstrom- oder Industriemotor	Mahlleistung bei Weizen fein	Quetschmenge bei Hafer fein	Trichterfüllmenge bei Weizen (Mühle) bei Hafer (Flocker)	Ø Mahlsteine (Korund-Keramik)	Quetschwerk	Klemmbereich Tischklammer – Klemmlänge in mm	Lautstärke bei Dinkel fein	Gewicht	Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas	Höhe in mm	Breite in mm	Tiefe in mm	Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt)	Zertifizierung	Lieferumfang	Garantie
	FIDIBUS XL PLUS	600 WATT	200 g/min	–	1200 g	85 mm	–	–	72 db	11,0 kg	168 mm	397	179	230	Buche massiv, Holzverzapfung	 	Mühle mit Deckel	2 Jahre
	JUMBO	750 WATT	350 g/min	–	3000 g	130 mm	–	–	72 db	32,0 kg	138 mm	561	291	511	Buche Multiplex	–	Mühle mit Tütenhalterung	2 Jahre

MIXER 1400 WATT

HAUSHALTSGRÖSSE AB 1 PERSON

KOMOMIX+



Unser neuer KoMoMix+ wurde wie all unsere anderen Produkte zur Gänze selbst entwickelt. Dabei besticht er nicht nur durch seine Optik, sondern vor allem durch seine inneren Werte. Das Gehäuse wird aus massivem österreichischen Buchenholz gefertigt. Damit wird der Mixer nicht nur nachhaltiger, sondern auch ruhiger. Durch seinen kompromisslos auf Qualität ausgelegten Antrieb mit 1.400 W Leistung und über 30.000 Umdrehungen pro Minute garantiert er eine lange Lebensdauer und viel Freude bei der Verwendung. Mit seinen 8 Messern zerkleinert er dabei nahezu alles und löst gerade die für die Verdauung wichtigen Bestandteile aus den Zutaten heraus.



	TECHNISCHE DATEN*	Leistung Motor	Drehzahl	Füllmenge Behälter	Gewicht	Höhe in mm	Breite in mm	Tiefe in mm	Gehäuse	Behälter	Lieferumfang	Garantie
	KOMOMIX+	1400 WATT	30.000 U/min	1,7 Liter	4,5 kg	465	225	230	Buche Vollholz	Tritan, BPA-frei	Mixer, Stößel	2 Jahre

ERHÄLTlich IN 6 FARBEN

Der KoMoMix+ ist verfügbar in 6 trendigen Farben. Bestimmt finden Sie so die passende Farbe für Ihren Geschmack sowie für Ihre Küche. Die erhältlichen Farben sind: Schwarz, Cyan, Ei, Mint, Rot und Gelb.

Eckdaten:

- + 30.000 Umdrehungen/Minute
- + 1.400 Watt
- + BPA-freier Behälter aus Tritan mit 1,7 l Fassungsvermögen
- + herausnehmbares 8-fach Schneidemesser zur leichten Reinigung
- + Stößel inkludiert
- + Gehäuse aus Buchen-Vollholz
- + einfache Handhabung über einen One-Touch-Drehknopf mit integriertem Pulsschalter
- + zur kinderleichten und schnellen Herstellung von Smoothies, Eis, Aufstrichen, Nussmus, Dressings u.v.m.
- + zum Zerkleinern von Kaffeebohnen, Nüssen und Getreide
- + umweltfreundlich und fair in Österreich hergestellt



ZUBEHÖR

SIEBAUFSATZ

Es muss nicht jeden Tag Vollkorn sein! Ein fein gesiebt und von Kleie befreites, frisches Mehl ist klebfester und für einige Feingebäcke besser geeignet. Der Aufsatz zum Aussieben des frisch gemahlene Getreides lässt sich mit wenigen Handgriffen auf alle KoMo Mühlen setzen. Das Siebgut wird in den Plexiglas-Trichter gefüllt und fällt als fein gesiebt Mehl aus dem Auslauf heraus. Siebeinsätze sind in 3 verschiedenen Maschenweiten enthalten. Ausgießen lassen sich alle Getreidesorten, von Dinkel über Reis bis hin zu Mais.



Siebeinsatz 1
fein
Maschenweite
0,63 mm

Siebeinsatz 2
mittel
Maschenweite
0,80 mm

Siebeinsatz 3
grob
Maschenweite
1,25 mm



	TECHNISCHE DATEN	Fassungsvermögen	Höhe in mm	Breite in mm	Tiefe in mm	Gewicht	Material	Lieferumfang	Garantie
	SIEBAUFSATZ	400 g	260	136	136	0,7 kg	Buche Multiplex, Plexiglas	1 Siebaufsatz, Deckel, 3 Siebe	3 Jahre

ZUBEHÖR

WECHSEL-MAHLWERK

Mit dem KoMo Wechsel-Mahlwerk können Kaffee, Gewürze oder auch glutenfreie und glutenhaltige Getreide in einer Mühle verarbeitet werden. Hierfür wird bei einem Wechsel des Mahlgutes einfach das Mahlwerk ausgetauscht, so dass Sie gluten- und aromafrei weitermahlen können. Das Mahlwerk besteht aus einem wechselbaren Mahlkammer-Einsatz aus Silikon, der mit einem zweiten Satz Mahlsteine geliefert wird. Er lässt sich mit wenigen Handgriffen in die Mühle (möglich bei allen KoMo Mühlen, die ab Sommer 2011 ausgeliefert worden sind) einsetzen und ist nach Gebrauch einfach zu reinigen. Sie erhalten für jeden KoMo Mühlentyp das geeignete Wechsel-Mahlwerk. Fragen Sie nach!



	TECHNISCHE DATEN	Gewicht	Material Mahlkammereinsatz	Material Mahlsteine	Lieferumfang	Garantie
	WECHSEL-MAHLWERK	750-820 g	Silikon, spülmaschinengeeignet	Korund-Keramik	1 Mahlkammer-Einsatz, 1 Paar Mahlsteine, 1 Bürste, 1 Inbusschlüssel	3 Jahre

ZUBEHÖR

EINKAMMER-GETREIDESPEICHER

Stehendes Getreide ist ein Leckerbissen für alle Schädlinge. In diesem Speicher gelagertes Getreide wird automatisch bei jeder Getreideentnahme ein wenig bewegt, so dass sich kein Schädling darin einnisten kann. Das Getreide kann mit einer Hand entnommen werden und rieselt gleich in den Messbehälter. Zum leichten Nachfüllen des Speichers lässt sich der Zylinder abnehmen. Sie können mehrere Speicher nebeneinander hängen und so Ihre Getreidevorräte beliebig erweitern.



Zylinder zur Befüllung abnehmen

Einlauf des Getreides in den Messbehälter

Entnahme des Getreides im Messbehälter



ZUBEHÖR

DREIKAMMER-GETREIDESPEICHER

Muss man haben: Unsere hochwertigen Getreidespeicher sind eine anwendungsfreundliche und pflegeleichte Ergänzung für die Vollwertküche und dabei auch noch eine Augenweide. Beim Dreikammer-Speicher ist das Getreide über den Edelstahlschieber leicht und gut dosiert zu entnehmen und wird optimal durchlüftet. Durch die nach außen gewölbte Sichtscheibe haben Sie Ihre Vorräte immer gut im Blick. Der Speicher ist aus strapazierfähiger Buche Multiplex hergestellt und wird mit einer Wandhalterung geliefert.



	TECHNISCHE DATEN	Fassungsvermögen	Höhe in mm	Breite in mm	Tiefe in mm	Gewicht	Material	Garantie
	EINKAMMER-GETREIDESPEICHER	2,5 kg	642	137	142	1,9 kg	Buche Multiplex, Plexiglas, Edelstahlschieber	3 Jahre
	DREIKAMMER-GETREIDESPEICHER	13,5 kg	522	404	142	5,6 kg	Buche Multiplex, Plexiglas, Edelstahlschieber	3 Jahre

ZUBEHÖR

MEHLSIEB

Gut gesiebt hält besser: Vollkornmehl ist ohne Kleie klebfester. Eine wichtige Eigenschaft, wenn es um die Zubereitung von sehr feinen Gebäcken geht. Da kommen unsere Mehlsiebe zum Einsatz: Die Kleie einfach aus dem Mehl sieben und als gesunden Zusatz für das Frühstücksmüsli nutzen. Siebe erhältlich in zwei Größen: ø 18 cm (mit grober und feiner Masche) und ø 20 cm (nur feine Masche).



ZIRBENHOLZSCHALEN

Der Wohlgeruch der Zirbe steckt in diesen Holzschalen, die sich durch einen natürlichen, hohen Ölanteil auszeichnen. Formsön und vielseitig einsetzbar. Mit geschmeidig-glatte Oberfläche und in vier Größen erhältlich: ø 16 cm, ø 20 cm, ø 25 cm und ø 30 cm.



PEDDIGROHRKÖRBCHEN

Wohlgeformt und durchgerillt, so sehen echte – auch selbstgemachte – Bäckerbrote aus. Dafür Peddigrohrkörbchen bemehlen, Teig hineinlegen, mit einem sauberen Tuch abdecken und gehen lassen. Unsere Körbchen sind aus unbehandeltem Peddigrohr gearbeitet, rund oder lang, aber immer groß genug für 1 kg Brotteig.



ZUBEHÖR

PORZELLANSCHALE

Eine wunderschöne, handgefertigte und schlichte Schale. Keine ist wie die andere, jede hat ihren ganz eigenen Charakter. Sie fangen das frisch gemahlene Getreide oder Flockengut stilvoll auf. Eine ideale Ergänzung zu unseren Getreidemöhlen.



TÜTENHALTER

Einfach praktisch ist dieser Tötenhalter für die FIDIBUS XL Möhlen. Mit Hilfe der hufeisenförmigen Holzspange lassen sich die Töten an den Mehlauslauf klemmen, so dass das Mahlgut direkt und staubarm einlaufen kann.



SCHUBLADE

Diese schöne Schublade aus Buche Multiplex macht Ihre FIDIFLOC zur Getreidestation mit Vorratshaltung. Das Gerät wird auf die Schublade gestellt und mit den beiden Stiften gehalten. In der Schublade lagern Sie gleich die Wochenration Ihres Lieblingsgetreides und haben damit alles an einem Ort. Schöner Nebeneffekt: Sie müssen die FIDIFLOC zum Kurbeln nicht mehr an einer Tischkante platzieren.



ALLE GERÄTE AUF EINEN BLICK



	TECHNISCHE DATEN*	Leistung Gleichstrom- oder Industriemotor	Mahlleistung bei Weizen fein	Quetschmenge bei Hafer fein	Trichterfüllmenge bei Weizen (Mühle) bei Hafer (Flocker) Behälter – Mixer	Ø Mahlsteine (Korund-Keramik)	Quetschwerk	Klemmbereich Tischklammer – Klemmlänge in mm		Lautstärke bei Dinkel fein	Gewicht	Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas	Höhe in mm	Breite in mm	Tiefe in mm	Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt)	Zertifizierung	Lieferumfang	Garantie
	FLOCINO	–	–	80 – 130 g/min	200 g	–	Walzen und Achsen aus Edelstahl	min. 15	max. 57	–	1,7 kg	67 mm	162	93	123	Gehäuse und Trichter aus lebensmittelechtem Kunststoff	–	Flocker, 2 Schraubzwingen, Trichterdeckel	3 Jahre
	FLICFLOC	–	–	80 – 130 g/min	100 g	–	Walzen und Achsen aus Edelstahl	min. 15	max. 57	–	1,7 kg	88 mm	188	121	122	Gehäuse aus formstabiler Buche Multiplex	–	Flocker, 1 Schraubzwinge, 1 Glas	3 Jahre
	HANDMÜHLE	–	50 g/min	–	600 g	80 mm	–	min. 17	max. 57	60 db	2,5 kg	103 mm	215	140	155	Ahorn massiv/Edelstahl	–	Mühle mit Deckel, Schale	3 Jahre
	ELEKTRO-ANTRIEB	140 WATT	50 g/min	–	–	–	–	–	–	62 db	4,5 kg	–	230	139	230	Ahorn massiv-lackiert/Edelstahl		Antrieb	3 Jahre
	FLOCMAN	140 WATT	–	90 g/min	600 g	–	Walzen und Achsen aus Edelstahl	–	–	40 db	6,2 kg	105 mm	310	140	280	Buche massiv/Edelstahl		Flocker mit Deckel, Porzellanschale	3 Jahre
	FIDIBUS 21	250 WATT	100 g/min	–	850 g	75 mm	–	–	–	70 db	6,2 kg	116 mm	324	153	213	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv		Mühle mit Deckel	12 Jahre
	MAGIC	250 WATT	100 g/min	–	850 g	75 mm	–	–	–	70 db	6,6 kg	138 mm	250	163	203	Buche massiv/Edelstahl gebürstet		Mühle mit Deckel	12 Jahre
	FIDIFLOC 21	250 WATT	100 g/min	80 – 130 g/min	850 g 190 g	75 mm	Walzen und Achsen aus Edelstahl	–	–	70 db	8,7 kg	130 mm	337	279	215	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv		Mühle mit Deckel, Flocker, 1 Schraubzwinge, Glas	12 Jahre/ 3 Jahre (Flocker)
	FIDIBUS CLASSIC	360 WATT	100 g/min	–	1000 g	85 mm	–	–	–	70 db	8,0 kg	123 mm	330	160	213	Buche massiv, Holzverzapfung		Mühle mit Deckel	12 Jahre
	FIDIBUS MEDIUM	360 WATT	100 g/min	–	850 g	85 mm	–	–	–	70 db	7,0 kg	116 mm	324	153	213	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv		Mühle mit Deckel	12 Jahre
	PK 1	360 WATT	100 g/min	–	1000 g	85 mm	–	–	–	70 db	8,0 kg	103 mm	375	210	232	Buche massiv		Mühle mit Deckel	12 Jahre
	FIDIFLOC MEDIUM	360 WATT	100 g/min	80 – 130 g/min	850 g 190 g	85 mm	Walzen und Achsen aus Edelstahl	–	–	70 db	9,7 kg	130 mm	337	279	215	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv		Mühle mit Deckel, Flocker, 1 Schraubzwinge, Glas	12 Jahre/ 3 Jahre (Flocker)
	DUETT 100	360 WATT	100 g/min	90 g/min	1200 g 200 g	85 mm	Walzen und Achsen aus Edelstahl	–	–	70 db	15,5 kg	168 mm	395	335	232	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv		Mühle mit Deckel, Porzellanschale	12 Jahre
	DUETT 200	600 WATT	200 g/min	90 g/min	1200 g 200g	85 mm	Walzen und Achsen aus Edelstahl	–	–	72 db	17,5 kg	168 mm	395	335	232	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv		Mühle mit Deckel, Porzellanschale	12 Jahre
	FIDIBUS XL	600 WATT	200 g/min	–	1200 g	85 mm	–	–	–	72 db	9,0 kg	142 mm	367	173	232	Buche massiv, Holzverzapfung Trichter aus Buche massiv		Mühle mit Deckel	12 Jahre
	FIDIBUS XL PLUS	600 WATT	200 g/min	–	1200 g	85 mm	–	–	–	72 db	11,0 kg	168 mm	397	179	230	Buche massiv, Holzverzapfung		Mühle mit Deckel	2 Jahre
	JUMBO	750 WATT	350 g/min	–	3000 g	130 mm	–	–	–	72 db	32,0 kg	138 mm	561	291	511	Buche Multiplex	–	Mühle mit Tütenhalterung	2 Jahre
	KOMOMIX+	1400 WATT	–	–	1,7 Liter	–	–	–	–	–	4,5 kg	–	465	225	230	Buche Vollholz, Behälter: Tritan, BPA-frei	–	Mixer, Stößel	2 Jahre

WIR SIND FÜR SIE DA

UNSER KUNDENDIENST IST FÜR SIE

24 STUNDEN AM TAG UND 7 TAGE DIE WOCHE

TELEFONISCH ERREICHBAR: +49 (0)89 2030 4613 4

KoMo ÖSTERREICH

KoMo GmbH & Co. KG
Penningdörfel 6, 6361 Hopfgarten
T: +43 (0)5335 20160, F: +43 (0)5335 20164
komo@komo.bio

KoMo DEUTSCHLAND

KoMo GmbH
Rupert-Mayer-Straße 44, 81379 München
T: +49 (0)89 2030 4613 4, F: +49 (0)89 2030 4613 5
komo@komo.gmbh

www.komo.bio

© KoMo GmbH & Co. KG, September 2017

Weitere Informationen zu unseren Produkten, Bezugsquellen und Rezepten zur vollwertigen Küche finden Sie unter **www.komo.bio**

Alle unsere Videos wie z. B. Anleitungen zu Mühlen und Flockern finden Sie bei: **You Tube** komogmbh

Sie finden uns auch auf Instagram  und Facebook  unter [komo.bio](https://www.facebook.com/komo.bio)

KoMo
Die Mühlenbauer



Händlerstempel