

# 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