

Komo





Unser Firmensitz in Otzberg-Lengfeld bei Darmstadt. Hier kommen Biomasseheizung, Solarzellen und Fotovoltaik zum Einsatz. Und Wolfgang Mock, der als leidenschaftlicher Hobbykoch in dieser Idylle auch die Rezepte für neue KoMo-Mühlen austüfelt. Oft im Zusammenspiel mit Peter Koidl. Ansonsten treten unsere Mühlen von hier aus ihren Weg nach Deutschland, Mittel- und Nordeuropa an. Oder in die große, weite Welt. Mit schönen Grüßen aus der deutschen Provinz!

Seit über 25 Jahren Mit Liebe handgefertigt – Mühlen für die gute Küche

Wir sind Europa im Kleinen. Klingt vollmundig, ist aber im Ansatz richtig. Denn unsere ersten Pioniertaten haben wir noch im Alleingang hingelegt. Wolfgang Mock entwickelt seit Jahrzehnten erfolgreich Getreidemühlen in Deutschland. Peter Koidl, passionierter Mühlenbauer aus Österreich, ist ebenfalls schon über 25 Jahre lang eine innovative Kraft auf dem Mühlenmarkt.

Es gab mehr als genug Gemeinsamkeiten zwischen uns, da hätte Konkurrenz sich angeboten. Aber Kooperation war uns viel lieber. So sind wir vor zehn Jahren eine gleichberechtigte Verbindung eingegangen. Produktentwicklung, Vertrieb, Verwaltung – alles unter einem Dach, aber an zwei Standorten. KoMo, das ist Ko wie Koidl und Mo wie Mock. Jeder arbeitet in seinem Land, beide aber gern und gut zusammen. Gemeinsamer Markt ist nur ein anderer Begriff dafür.

Die EU ist größer. Das Prinzip ist gleich.





FIDIBUS 21

Klein, aber fein: Die Fidibus 21 misst gerade einmal 32 cm in der Höhe, nimmt es aber an Leistungsstärke mit den ganz großen Getreidemühlen locker auf. Im schönen Gehäuse aus Buche Multiplex steckt ein 250 Watt starker Industriemotor, der 100 g Feinmehl aus z.B. Weizen in der Minute mahlt. Ob Grünkern, Gerste oder Dinkel, es passen 850 g in ihren Trichter. Genug für die Zubereitung von einem Kilo Vollkornbrot. Das macht die Fidibus 21 geeignet für die kleine Küche, den kleinen Haushalt und für alle, die die Genusswelt der Vollwertküche für sich erst noch entdecken wollen.

Technische Daten FIDIBUS 21			
Mahlleistung bei Weizen fein	ca. 100 g/min	Lautstärke bei Dinkel fein	ca. 70 db
Trichterfüllmenge bei Weizen	ca. 850 g	Gewicht	6,2 kg
∅ Mahlsteine (Korund-Keramik)	75 mm	Unterstellhöhe für Schüssel	120 mm
Leistung Industriemotor	250 W	Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	320-160-155
Gehäuse aus Buche Multiplex/Trichter und Trichterdeckel aus Buche massiv	Oberfläche: Bio-Pflanzenöl	Garantie	12 Jahre



FIDIBUS CLASSIC

Volle Kraft voraus: Unser Klassiker mit revolutionärer Mahlwerkskonzeption, die für das reibungslose Zusammenspiel der Kräfte und für angenehme Laufruhe sorgt. Außen massives heimisches Buchenholz mit klassischer Holzverzapfung. Innen selbstschärfende Mahlsteine aus Korund-Keramik und ein kräftiger 360-Watt-Industriemotor. Der Trichter fasst ein ganzes Kilo Gerste, Grünkern, Hirse, Reis, Roggen, Weizen oder Dinkel und verwandelt das Getreide pro Minute mühelos in 100 g feines Mehl. Kompromisslos gut.

Technische Daten FIDIBUS CLASSIC			
Mahlleistung bei Weizen fein	ca. 100 g/min	Lautstärke bei Dinkel fein	ca. 70 db
Trichterfüllmenge bei Weizen	ca. 1000 g	Gewicht	8,0 kg
∅ Mahlsteine (Korund-Keramik)	85 mm	Unterstellhöhe für Schüssel	130 mm
Leistung Industriemotor	360 W	Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	330-152-152
Gehäuse/Trichter/Trichterdeckel aus Buche massiv/Traditionelle Holzverzapfung	Oberfläche: Bio-Pflanzenöl	Garantie	12 Jahre



FIDIBUS MEDIUM

Aus zwei mach eins: Dieses Modell ist die perfekte Mischung aus unserem Erfolgs-Modell Fidibus 21 und der grundsoliden Fidibus Classic: Im kleinen, leicht verlängerten Gehäuse der Fidibus 21 steckt jetzt der stärkere 360-Watt-Motor in Begleitung der größeren Steine der Fidibus Classic, die durch gar nichts kleinzukriegen sind. Und das Beste daran: Diese Hochleistung im Kleinformat ist auch noch unvergleichlich schonend für den Geldbeutel.

Technische Daten FIDIBUS MEDIUM			
Mahlleistung bei Weizen fein	ca. 100 g/min	Lautstärke bei Dinkel fein	ca. 70 db
Trichterfüllmenge bei Weizen	ca. 850 g	Gewicht	7,0 kg
∅ Mahlsteine (Korund-Keramik)	85 mm	Unterstellhöhe für Schüssel	140 mm
Leistung Industriemotor	360 W	Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	331-160-155
Gehäuse aus Buche Multiplex/Trichter und Trichterdeckel aus Buche massiv	Oberfläche: Bio-Pflanzenöl	Garantie	12 Jahre



FIDIBUS XL

Wenn's um mehr geht: Mit ihrem 600-Watt-Industriemotor und einem Trichter, der 1,2 Kilogramm Getreide fasst, kommt diese außergewöhnliche Mühle schneller zum Ziel als ihre kleineren Geschwister. In gerade einmal 7 Minuten Mahlzeit steht genügend Mehl für zwei Brote auf dem Tisch. Ein zuverlässiger Partner, wenn es um dauerhafte Auslastung und große Belastung geht. Für Großküchen und Vollkorn-Liebhaber aller Art.

Technische Daten FIDIBUS XL			
Mahlleistung bei Weizen fein	ca. 200 g/min	Lautstärke bei Dinkel fein	ca. 72 db
Trichterfüllmenge bei Weizen	ca. 1200 g	Gewicht	9,0 kg
∅ Mahlsteine (Korund-Keramik)	85 mm	Unterstellhöhe für Schüssel	160 mm
Leistung Industriemotor	600 W	Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	365-165-165
Gehäuse/Trichter/Trichterdeckel aus Buche massiv/ Traditionelle Holzverzapfung	Oberfläche: Bio-Pflanzenöl	Garantie	12 Jahre





MAGIC

Verchromte 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 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 es glänzend mögen.

Technische Daten MAGIC			
Mahlleistung bei Weizen fein	ca. 100 g/min	Lautstärke bei Dinkel fein	ca. 70 db
Trichterfüllmenge bei Weizen	ca. 850 g	Gewicht	6,6 kg
∅ Mahlsteine (Korund-Keramik)	75 mm	Unterstellhöhe für Schüssel	145 mm
Leistung Industriemotor	250 W	Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	345-170-165
Gehäuse aus Buche massiv/Edelstahl gebürstet/Trichterdeckel aus Buche massiv	Holz-Oberfl.: Bio-Pflanzenöl	Garantie	12 Jahre

PK 1

Unser Prachtstück mit Ecken und Kanten. Seit 1992 stetig auf Erfolgskurs. So gut, wie die PK 1 aussieht, mahlt sie auch. Mit starkem Industriemotor und den harten Korund-Keramik-Steinen ist sie für Dauerbelastung und hohe Beanspruchung bestens gerüstet. 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!



Technische Daten PK 1			
Mahlleistung bei Weizen fein	ca. 100 g/min	Lautstärke bei Dinkel fein	ca. 70 db
Trichterfüllmenge bei Weizen	ca. 1000 g	Gewicht	8,0 kg
∅ Mahlsteine (Korund-Keramik)	85 mm	Unterstellhöhe für Schüssel	130 mm
Leistung Industriemotor	360 W	Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	400-210-240
Gehäuse/Trichter und Trichterdeckel aus Buche massiv	Oberfläche: Bio-Pflanzenöl	Garantie	12 Jahre

Mit dem KoMo-Wechsel-Mahlwerk können erstmals Kaffee, Gewürze, glutenfreie und glutenhaltige Getreide in einer Mühle verarbeitet werden. 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* einsetzen und ist nach Gebrauch einfach zu reinigen.

* Möglich bei allen KoMo-Mühlen, die ab Sommer 2011 ausgeliefert werden.



Technische Daten WECHSEL-MAHLWERK			
Lieferumfang	1 Mahlkammereinsatz, 1 Paar Mahlsteine, 1 Bürste, 1 Inbusschlüssel	Material Mahlkammereinsatz	Silikon, spülmaschi- nengeeignet
Gewicht	750 - 820 g	Material Mahlsteine	Korund-Keramik
Garantie	2 Jahre		
Für jede KoMo-Mühle erhalten Sie das passende Wechsel-Mahlwerk:			
Wechsel-Mahlwerk 250	für die 250-Watt-Mühlen Fidibus 21, Fidibus Magic, FidiFloc 21; Mahlsteindurchmesser: 75 mm		
Wechsel-Mahlwerk 360	für die 360-Watt-Mühlen Fidibus Medium, Fidibus Classic, PK1, FidiFloc Medium, Duett 100; Mahlsteindurchmesser: 85 mm		
Wechsel-Mahlwerk 600	für die 600-Watt-Mühlen Fidibus XL, Duett 200; Mahlsteindurchmesser: 85 mm		

KoMo 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 Steindesign 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!



Technische Daten	HAND- MÜHLE	ELEKTRO- ANTRIEB		HAND- MÜHLE	ELEKTRO- ANTRIEB
Mahlleistung bei Weizen fein	ca. 50 g/min	ca. 50 g/min	Lautstärke bei Dinkel fein	ca. 60 db	ca. 62 db
Trichterfüllmenge bei Weizen	ca. 600 g	–	Abmaße: H x T x B mm	305-127-161	240-140-215
Ø Mahlsteine (Korund-Keramik)	80 mm	–	Gewicht	2,5 kg	4,5 kg
Gehäuse/Trichter/Trichter- deckel/Auffangbehälter	Ahorn massiv/ Edelstahl	Ahorn massiv/ Edelstahl	Leistung Gleichstrommotor	–	140 W
Oberflächenbehandlung	Bio- Klarlack	Bio-Klarlack (Ahorn)	Garantie	3 Jahre	3 Jahre



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 fiel uns nicht schwer: Jetzt drehen sich zwei kegelförmige Edelstahl-Walzen in hochwertigen Kugellagern. Fast wie von allein. Oder von Kinderhand betrieben. Den FlicFloc einfach mit einer Zwinde am Tisch befestigen – und schon geht's los. Lieferung mit Zwinde und passendem Glas.

Technische Daten FLICFLOC		
Quetschmenge bei Hafer fein 55 – 65 U/pm	ca. 80 – 100 g/min	Gehäuse aus formstabilem Multiplex Buche
Trichterfüllmenge bei Hafer	ca. 100 g	Walzen und Achsen aus Edelstahl
Gewicht	1,7 kg	Lieferumfang: Flocker, 1 Schraubzwinde, 1 Glas
Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	185-130-120	Quetscht alle Getreidearten (kein Mais!), Ölsaaten, Kräuter
Unterstellhöhe für Glas	80 mm	Garantie: 3 Jahre

FLOCINO

Frische Flocken im Handumdrehen. Zum Kochen und Backen, fürs Müsli und alles, was Verzierungen braucht. Wie der FlicFloc quetscht auch der Flocino mit angeschrägten Walzen und großer Leichtigkeit Getreideflocken für den täglichen Bedarf und findet deshalb viele Fans in Kindergärten. 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.



Technische Daten FLOCINO		
Quetschmenge bei Hafer fein 55 – 65 U/pm	ca. 80 – 100 g/min	Gehäuse und Trichter aus lebensmittelechtem Kunststoff Ständer und Trichterdeckel aus Buche massiv/geölt
Trichterfüllmenge bei Hafer	ca. 200 g	Walzen und Achsen aus Edelstahl
Gewicht	1,7 kg	Lieferumfang: Flocker, 2 Schraubzwingen, Trichterdeckel
Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	245-93-120	Quetscht alle Getreidearten (kein Mais!), Ölsaaten, Kräuter
Unterstellhöhe für Schüssel	80 mm	Garantie: 3 Jahre



FLOCMAN

Diese Beziehung ist von Dauer. Geräuscharm, pflegeleicht und stets in Bestform: Die flüsterleise elektrische Flockenquetsche, die 100 g vollaromatische Getreideflocken in der Minute herstellt. Geeignet für alle Getreidesorten (außer Mais), Ölsaaten und Gewürze. Garantie: 12 Jahre.

Flocken kann nicht schöner sein. Das Quetschwerk mit abgeschrägten 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 handgefertigten Keramikschale.

Technische Daten FLOCMAN			
Quetschmenge bei Weizen fein 55 – 65 U/pm	ca. 80 – 100 g/min	Lautstärke bei Dinkel fein	ca. 40 db
Trichterfüllmenge bei Weizen	ca. 600 g	Gewicht	6,2 kg
Quetschwerk: kegelförmige, schräge Walzen	Edelstahl	Unterstellhöhe für Schüssel	120 mm
Leistung Gleichstrommotor	140 W	Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	320-290-150
Gehäuse aus Buche massiv/Edelstahl/Trichter und Trichterdeckel aus Buche massiv	Oberfläche: Bio-Pflanzenöl	Garantie	12 Jahre



FIDIFLOC

Alles unter einer Haube. Das smarte Kombigerät* aus Getreidemühle und Handflocker hält jedem Ansturm von Getreide stand und schafft durch seine schlanken Abmaße Platz auf der Arbeitsfläche. Bei dieser schlaun Gerätekombination kommt der Handflocker ohne eine zusätzliche Befestigung an der Tischkante aus. Und wenn der Handflocker einmal auf Reisen geht, lässt er sich mit einem Handgriff aus dem Gehäuse nehmen. Wie versprochen: kompakt, flexibel und dennoch günstig!



* Bitte beachten Sie, dass das Gerät zur Benutzung des Handflockers an einer Tischkante platziert werden muss.

Technische Daten FIDIFLOC	
Gehäuse aus Buche Multiplex und Buche massiv	Oberfläche: Bio-Pflanzenöl
Gewicht bei 250 W (Fidibus 21)	8,7 kg
Gewicht bei 360 W (Fidibus Medium)	9,7 kg
Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	343-154-276
Leistung	Siehe Einzelgeräte Fidibus 21 (250 W) oder Fidibus Medium (360 W) und FlicFloc
Garantie	Siehe Einzelgeräte

Technische Daten zur integrierten Fidibus 21 oder Fidibus Medium finden Sie auf Seite 4 und 6.



DUETT

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 den Kuchen und dazu gleich noch Mohn gequetscht. In der Duett 100 sind die solide Fidibus Classic und der geräuscharme FlocMan locker flockig eine dauerhafte Bindung miteinander eingegangen. Mit der strapazierfähigen Technik der Fidibus XL auch unter dem Namen Duett 200 erhältlich. Lieferung erfolgt mit einer passenden Keramikschale. Im Preis unschlagbar – denn das Ganze kostet weniger als die Summe seiner Teile.

Technische Daten DUETT	100	200		100	200
Mahlleistung bei Weizen fein	ca. 100 g/min	ca. 200 g/min	Lautstärke bei Dinkel fein	ca. 70 db	ca. 72 db
Trichterfüllmenge bei Weizen	ca. 1200 g	ca. 1200 g	Gewicht	15,5 kg	17,5 kg
∅ Mahlsteine (Korund-Keramik)	85 mm	85 mm	Unterstellhöhe für Schüssel	180 mm	180 mm
Leistung Industriemotor	360 W	600 W	Garantie	12 Jahre	12 Jahre
Gehäuse aus Buche Multiplex/Trichter und Trichterdeckel aus Buche massiv	Oberfl.: Bio-Pflanzenöl	Oberfl.: Bio-Pflanzenöl	Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	405-220-332	405-220-332

Technische Daten zum integrierten Elektro-Flocker finden Sie auf Seite 14 zu FlocMan.

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. Das macht Freude!



Technische Daten JUMBO			
Mahlleistung bei Weizen fein	ca. 350 g/min	Gehäuse aus Buche Multiplex	Oberfl.: Bio-Pflanzenöl
Trichterfüllmenge bei Weizen	ca. 3 kg	Lautstärke bei Dinkel fein	ca. 72 db
∅ Mahlsteine (Korund-Keramik)	130 mm	Gewicht	32 kg
Leistung Industriemotor	750 W	Garantie	2 Jahre
Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	560-455-280	Lieferumfang	Mühle mit Tüthenhalterung



Alle Getreidemühlen werden von Hand kalibriert und vor der Auslieferung von uns eingemahlen – auf Wunsch auch glutenfrei.

Wir liefern Ihre Mühle gerne wahlweise mit 100 oder 110 Volt.

Technische Daten*	FIDIBUS 21	FIDIBUS CLASSIC	FIDIBUS MEDIUM	FIDIBUS XL	MAGIC	PK1	FLOCMAN	DUETT 100	DUETT 200	JUMBO
Mahlleistung bei Weizen fein Quetschmenge bei Weizen fein 55 – 56U/pm	ca. 100 g/min	ca. 100 g/min	ca. 100 g/min	ca. 200 g/min	ca. 100 g/min	ca. 100 g/min	ca. 80-100 g/min	ca. 100 g/min	ca. 200 g/min	ca. 350 g/min
Trichterfüllmenge bei Weizen	ca. 850 g	ca. 1000 g	ca. 850 g	ca. 1200 g	ca. 850 g	ca. 1000 g	ca. 600 g	ca. 1200 g	ca. 1200 g	ca. 3 kg
Ø Mahlsteine (Korund-Keramik)	75 mm	85 mm	85 mm	85 mm	75 mm	85 mm	–	85 mm	85 mm	130 mm
Flockwerk	–	–	–	–	–	–	Walzen und Achsen aus Edelstahl	Walzen und Achsen aus Edelstahl	Walzen und Achsen aus Edelstahl	–
Leistung Industriemotor	250 W	360 W	360 W	600 W	250 W	360 W	140W (Gleichstrom)	360 W	600 W	750 W
Lautstärke bei Dinkel fein	ca. 70 db	ca. 70 db	ca. 70 db	ca. 72 db	ca. 70 db	ca. 70 db	ca. 40 db	ca. 70 db	ca. 72 db	ca. 72 db
Gewicht	6,2 kg	8,0 kg	7,0 kg	9,0 kg	6,6 kg	8,0 kg	6,2 kg	15,5 kg	17,5 kg	32 kg
Unterstellhöhe für Schüssel	120 mm	130 mm	140 mm	160 mm	145 mm	130 mm	120 mm	180 mm	180 mm	–
Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	320-160-155	330-152-152	331-160-155	365-165-165	345-170-165	400-210-240	320-290-150	405-220-332	405-220-332	560-455-280
Gehäuse Oberflächenbehandlung: biologisches Pflanzenöl Trichterdeckel aus Buche massiv	Buche Multiplex Trichter aus Buche massiv	Gehäuse/Trichter aus Buche massiv/ Traditionelle Holzverzapfung	Buche Multiplex Trichter aus Buche massiv	Gehäuse/Trichter aus Buche massiv/ Traditionelle Holzverzapfung	Buche massiv/ Edelstahl gebürstet	Gehäuse/Trichter aus Buche massiv	Gehäuse/Trichter aus Buche massiv/ Edelstahl	Buche Multiplex Trichter aus Buche massiv	Buche Multiplex Trichter aus Buche massiv	Buche Multiplex
Zertifizierung										
Lieferumfang	Mühle mit Deckel und austauschbarem Mahlkammer-einsatz	Mühle mit Deckel und austauschbarem Mahlkammer-einsatz	Mühle mit Deckel und austauschbarem Mahlkammer-einsatz	Mühle mit Deckel und austauschbarem Mahlkammer-einsatz	Mühle mit Deckel und austauschbarem Mahlkammer-einsatz	Mühle mit Deckel und austauschbarem Mahlkammer-einsatz	Gerät mit Deckel, Keramikschale	Mühle mit Deckel und austauschbarem Mahlkammer-einsatz, Keramikschale	Mühle mit Deckel und austauschbarem Mahlkammer-einsatz, Keramikschale	Mühle mit Tütenhalterung
Garantie	12 Jahre	12 Jahre	12 Jahre	12 Jahre	12 Jahre	12 Jahre	12 Jahre	12 Jahre	12 Jahre	2 Jahre

* kleine technische Änderungen vorbehalten



ZIRBENHOLZSCHALEN

Der Wohlgeruch der Zirbe steckt in diesen Holzschalen, die sich durch einen natürlichen hohen Ölanteil auszeichnen. Formschön und vielseitig einsetzbar. In einem kleinen Handwerksbetrieb in Tirol gedrechselt, mit geschmeidig-glatter Oberfläche und in vier Größen erhältlich: ø 16 cm, 20 cm, 25 cm und 30 cm.



PEDDIGROHRKÖRBCHEN

Wohlgeformt und durchgerillt: So sehen echte Bäckerbrote aus. Auch selbst gemacht. 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.



KERAMIKSCHALE

Wunderschöne, schlichte Schale aus der Keramikwerkstatt Hemberger in Michelstadt im Odenwald. Die Schalen werden in der kleinen Werkstatt von Hand gefertigt. Keine ist wie die andere, jede hat ihren ganz eigenen Charakter. Alle aber fangen das frisch gemahlene Getreide oder Flockengut stilvoll auf. Eine ideale Ergänzung zu unseren Getreidemühlen.



MEHLSIEB

Gut gesiebt hält besser: Vollkornmehl ist ohne Kleie klebefester. 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).



GETREIDESPEICHER

Muss man haben: Unsere hochwertigen Getreidespeicher sind eine anwendungsfreundliche und pflegeleichte Ergänzung für die Vollwertküche und dabei auch noch eine Augenweide. Das Getreide ist 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 GETREIDESPEICHER	Zweikammerspeicher	Dreikammerspeicher
Fassungsvermögen in kg	ca. 9	ca. 13,5
Abmaße: Höhe x Tiefe x Breite mm	505-143-275	505-143-405
Gehäuse aus Buche Multiplex/Plexiglaseinsatz/Edelstahlschieber 18/10		



SIEBAUFSATZ

Es muss nicht jeden Tag Vollkorn sein! Ein fein gesiebtes und von Kleie befreites 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 fix und fein gesiebtes Mehl aus dem Auslauf heraus. Siebeinsätze sind in 3 verschiedenen Maschenweiten enthalten. Aus sieben lassen sich alle Getreidesorten, von Dinkel über Reis bis hin zu Mais.

Unsere Anleitung als Video-Clip finden Sie unter [YouTube](#): KoMo Getreidemühlen - Sieb auswechseln



Technische Daten SIEBAUFSATZ			
Fassungsvermögen in g	ca. 400	Maschenweite Siebeinsatz 1 (fein)	0,63 mm
Abmaße: Höhe x ø mm	270-130	Maschenweite Siebeinsatz 2 (mittel)	0,80 mm
Material Deckel	Buche massiv geölt	Maschenweite Siebeinsatz 3 (grob)	1,25 mm
Material Verbindungselement	Buche Multiplex geölt	Gewicht	900 g
Material Behälter	Plexiglas	Garantie	3 Jahre

»Überflüssiges vermeiden und für das Wesentliche sein Bestes geben.«

Nach diesem Grundsatz bauen wir die solide KoMo-Mühlentechnik auf – und entwickeln die KoMo-Mühlen ständig weiter. Damit sie nie zum Stillstand kommen.

Das Herz jeder Mühle ist das Mahlwerk. Bei uns sind seine einzelnen Bausteine mit Liebe zum Detail konstruiert, in unverwüstlichen Materialien gebaut und sorgfältig aufeinander abgestimmt. Eine innovative Mahlwerkskonzeption gewährleistet das reibungslose Zusammenspiel der Kräfte und die Aufhängung der Industriemotoren aus Spezialgummi die angenehme Laufruhe. Die leistungsstarken Motoren werden speziell angefertigt und schaffen auch locker den Bedarf von Großfamilien.

Alle KoMo-Mühlen sind mit einem Mahlstein aus Korund-Keramik ausgestattet. Die Idee für diesen Verbundwerkstoff hatte Wolfgang Mock 1985, und zusammen mit dem Steinhersteller wurde sie noch im gleichen Jahr realisiert. Dieser neue Mahlstein ermöglicht eine effektive, aber schonende Mahltechnik für das vitaminreiche Mahlgut. Keramik-Korund-Steine benötigen einen geringen Energieeinsatz, sind dauerhaft rau und müssen nicht nachgeschärft werden.

Die exakt verstellbare Feinheit des Mahlgutes 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, weisen geölte Oberflächen auf, so dass sie sich mit feinem Schleifpapier mühelos reinigen und

immer wieder frisch ölen lassen. Danach sehen sie dann aus wie neu.

Wir verwenden Hölzer aus heimischer zertifizierter Forstwirtschaft.

Mit einer KoMo-Mühle können Sie alle Getreidearten, aber auch große Körner und kleine Saaten fein vermahlen, sofern diese nicht ölhaltig sind. Hafer und Gewürze lassen sich wiederum hervorragend in unseren Flockenquetschen verarbeiten.

Um die hohe Qualität der Mühlen auch weiterhin zu gewährleisten, stellen wir die Mühlen ausschließlich in Deutschland und 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 und unsere Leidenschaft für gutes Essen bis in Ihre Küche spürbar werden. Wir wünschen guten Appetit.

Herzliche Grüße

Ihr Wolfgang Mock und Peter Koidl



Die Mahlsteine

Gute Mahlsteine gab es schon vor unserer Zeit: Es gibt sie noch bis heute, z.B. den ca. 1870 entwickelten Korund-Magnesit-Mahlstein. Effektiv, aber empfindlich gegenüber Steinchen im Getreide und störanfällig im Gebrauch. Solche Sensibelchen sind nichts für uns. Wir wollten Steine, die, wenn's drauf ankommt, auch mal hart sein können gegen sich selbst. Für die klein Beigeben nicht in Frage kommt. Eine Idee von Wolfgang Mock. Mit Keramik und Korund schuf er vor über 20 Jahren ein robustes Mahlwerk und eine für Mahlzwecke neue Verbindung. Diese Korund-Keramik-Mahlsteine sind rau an der Oberfläche und nutzen sich kaum ab. Sie mahlen Grobes superfein. Sie sind unverwüstlich und belastbar. In einem Wort: Sie sind steinhart und mittlerweile Stand der Technik.

Umweltfreundlicher Motor

Leistungsstark mit anderen PS. Bei uns steht PS eher für: Macht wenig Krach und seine Sache richtig gut. Unsere Industriemotoren sind auf treue Dienste ausgelegt. Sie laufen und laufen und laufen – und zwar jahrzehntelang. Und das in aller Ruhe.

Das Mahlwerk

Das Mahlwerk ist mehr als Steine und Motor. Denn auf das Zusammenspiel der Teile kommt es an. Der große Vorteil der KoMo-Getreidemöhlen: Eine Federung zwischen den Mahlsteinen verhindert das laute Schleifgeräusch der Steine in der Stellung „fein“ aufeinander, sobald der Mahlvorgang beendet ist. Damit schonen wir die Steine und Ihre Nerven. Kunden, die sich unterschiedliche Möhlen vorführen ließen, haben uns diese Qualität bestätigt.

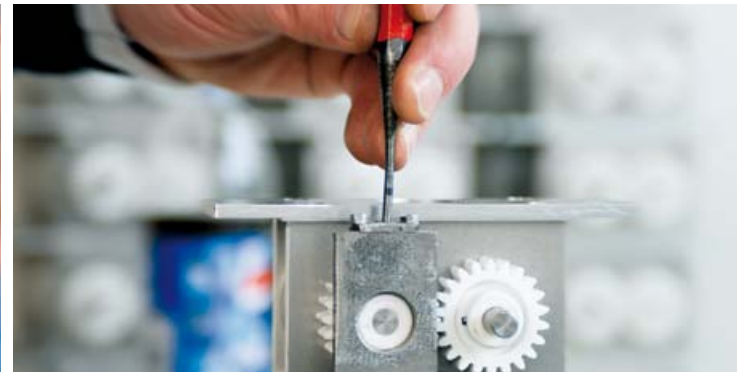
Für diese Entwicklung hatte das Patentamt 1998 ein Patent erteilt, worauf wir mächtig stolz sind.

Grundsolides Gehäuse

Harte Schale, harter Kern. Bei uns kommt's auch aufs Äußerliche an. Wie es im Inneren unserer Möhlen zugeht, das sieht man ihnen schon von ferne an: Stabilität und Haltbarkeit – das gilt für die topmoderne Technik im Gehäuse nicht weniger als für die Schale selbst. Sie ist aus hochwertigem 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. Denn Schönheit liegt auch in den Händen des Benutzers.

Müheleose Handhabung

Eine Möhle sollte alles können. Am besten ohne jede Einmischung von außen. Sie muss grob mahlen. Oder auch sehr fein. Und wenn's mal knirscht, muss auch ein prüfender Blick ins Innere erlaubt sein. Das alles möglichst reibungslos. Wie das zu machen ist? Wir haben lange nachgedacht, um Ihnen Kopfzerbrechen zu ersparen. Einfacher geht's wirklich kaum: Bei unseren Möhlen 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 Nach-Justieren 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. Da bleiben einfach keine Fragen offen.

Nachhaltige Produktion

Es muss nicht immer der Billiglohnsektor sein. Dass wirtschaftliches Handeln auch ganz anders geht, beweisen wir seit vielen Jahren. In altbewährter Partnerschaft mit den Geschützten Werkstätten im Herzen von Tirol. Sie bieten Menschen mit und ohne Behinderungen Arbeit, legen dabei höchsten Wert auf marktübliche Entlohnung und eine ökologische Ausrichtung in der Produktauswahl. Die Non-Profit-Organisation mit moderner Unternehmensführung und einem breiten Kundenstamm fertigt unsere Holzgehäuse schon seit 20 Jahren. Mit moder-

nen Maschinen und erstklassiger Präzision. So entstehen unsere Mühlengehäuse in solider Handwerkskunst aus hochwertigen Hölzern überwiegend heimischer Herkunft. Seit 2006 sind die Werkstätten auch mit der Montage beauftragt, damit wir uns in aller Ruhe auf Entwicklung und Vertrieb konzentrieren können.

Die Mitarbeiter dort schätzen unsere Mühlen. Und wir freuen uns, mit unseren Aufträgen ein erfolgreiches soziales Projekt zu unterstützen.

Qualitätssicherung

Wir arbeiten mit Menschen, denen wir vertrauen, damit die Mühlen laufen, wie sie sollen.

Peter Koidl hat eine langjährige Beziehung zu den Geschützten Werkstätten, die er seit den Anfängen bei der Gestaltung ihrer Produktions-

abläufe berät. Schon seine Penningberger Kornmühlen hat er dort montieren lassen. Das kommt KoMo auch heute noch zugute. Peter Koidl ist immer noch fast jede Woche vor Ort. Zur Endkontrolle und zur Qualitätsprüfung.

Denn gute Konstruktion und Technik machen noch kein hochwertiges Qualitätsprodukt. Das weiß der Mühlenpionier aus jahrelanger Praxis. Erst eine solide Fertigung schafft Produkte, die auf Dauer Freude bereiten. Da kommt es seinen Mitarbeitern zugute, dass er mit Rat und Tat zur Seite steht.

Unsere Stärken auf einen Blick

Die KoMo-Getreidemühlen haben viele Namen und viele Vorzüge. So viele, dass es nicht so einfach ist, nach einmal Lesen auch schon alle in Erinnerung zu behalten. Was unseren Korn-

mühlen gemeinsam ist, wird daher hier noch einmal kurz und bündig für Sie auf den Punkt gebracht:

- einfach zu bedienen, exakt verstellbar
- problemlos zu reinigen, mit einem Griff zu öffnen
- klein genug, um Platz in der engsten Küche zu finden
- wohltuend leise
- mahlen fein zum Gelingen Ihrer Vollkorn-Rezepte
- patentierte Federung zur Schonung des Mahlwerks
- auf jede elektrische Haushaltsmühle gibt es 12 Jahre Garantie



KoMo DEUTSCHLAND

KoMo GmbH
Habitzheimer Straße 14
D-64853 Otzberg-Lengfeld
Fon: +49 (0) 6162 960351
Fax: +49 (0) 6162 960353
komo@frischmahlen.de

KoMo ÖSTERREICH

KoMo Koidl KG
Penningdörfel 6
A-6361 Hopfgarten
Fon: +43 (0) 5335 20160
Fax: +43 (0) 5335 20164
komo@frischmahlen.at

Weitere Informationen zu unseren
Produkten, Bezugsquellen und Rezepte
zur vollwertigen Küche finden Sie unter:
www.frischmahlen.com

Kurzanleitungen zu unseren Mühlen und Flockern
finden Sie bei [YouTube](https://www.youtube.com) :
KoMo Getreidemühlen - Die Mühlenbauer
KoMo Getreidemühlen - Mahlstein Reinigen
Duett und FlocMan - Flockwerk ausbauen

© KoMo GmbH, Otzberg-Lengfeld, Januar 2012
Konzept und Gestaltung: www.informationdesign.de
Text: Anne Vonderstein (www.textetage.com)
und www.informationdesign.de
Fotografie: Andreas Goinar
Titel: Stockfood, Montage Andreas Goinar
Produktion: Lokaydruck



Unser Firmensitz im österreichischen Hopfgarten, unweit von Kitzbühel, im Herzen von Tirol. Hinter diesen Mauern entwickelt und entwirft Peter Koidl KoMo-Getreidemühlen. Oft im Zusammenspiel mit Wolfgang Mock. Ansonsten geht's von hier aus mit den Mühlen quer durch Österreich, Süd- und Osteuropa. Außerdem sehen Sie unsere Schaltzentrale für Steuerung und Qualitätssicherung – auch wenn Sie Ihren Augen jetzt kaum trauen mögen!



Komo

Händlerstempel