KoMo MIO

GETREIDE MAHLEN WIRD ENDLICH BUNT!

MADE IN AUSTRIA

Cooles Design!

Unsere neue Getreidemühle gibt es in 6 Farben. Warum auch nicht?

Mahlt (fast) alles!

Die KoMoMio mahlt nicht nur Weizen oder Dinkel, sie kann viel mehr. Auch Reis oder Pseudo-Getreide wie Amaranth und Quinoa mahlt sie problemlos, genauso wie Hülsenfrüchte, z.B. Kichererbsen oder Linsen. Das ist nicht nur für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit interessant. Auch Gewürze wie Pfeffer oder Kaffee kann man mit der KoMoMio frisch mahlen.

Jede Menge POWER

- Mahlt 100 g Feinmehl (bei Weizen) pro Minute, bei gröberer Einstellung sogar die mehrfache Menge
- Mahlt fast alle Getreide (auch Reis, Hirse, Mais)
- Motorleistung: 400 Watt
- Steine aus Korund und Keramik
- Wartungsfreier und extrem leistungsfähiger Industriemotor

Innovative MATERIALIEN

Holz und ARboblend

Mit der KoMoMio sind wir auch in Hinblick auf die verwendeten Materialien neue Wege gegangen. Neben dem gewohnten Holz sind Teile der Mio aus Arboblend gefertigt worden, einem innovativen Recyclingmaterial, das auch als "flüssiges Holz" bezeichnet wird.

Warum selber mahlen?

Dafür gibt es eine Menge guter Gründe. Hier mal die wichtigsten:

- Deutlich **mehr Nährstoffe** als bei gekauftem Mehl, weil das volle Getreide gemahlen wird, inklusive dem Getreidekorn und der Schale, die wertvolle Vitamine und Proteine bieten.
- Immer **frisch**: Du mahlst nur soviel, wie du benötigst.
- **Abwechslung**: Warum nicht auch mal aus Quinoa oder Kichererbsen Mehl mahlen und damit backen?
- **Geschmack**: Frisch schmeckt einfach besser!
- Bessere **Backeigenschaften**....und vieles mehr!

Homemade baking ist "in"

Seit wenigen Jahren ist Getreide mahlen und Backen wieder angesagt! Das sieht man an neuen modernen Bäckereien, die keine Fertigware aufbacken, sondern direkt vor Ort frisches Sauerteig-Brot und viele andere Backwaren herstellen. Und man sieht es in den Sozialen Medien, wo man unter Hashtags wie #sourdoughbread oder #homebaking unzählige Bilder von Selbstgebackenem entdecken kann. Die Backbewegung sorgt dafür, dass auch Getreidemühlen plötzlich "sexy" sind. In über 30 Länder exportiert KoMo bereits seine Geräte, die man auf Fotos aus der ganzen Welt bei Instagram & Co. unter Hashtags wie #komograinmill entdeckt.

Made in Austria

Fair und nachhahltig

- Komplett in Österreich produziert
- Wir arbeiten möglichst mit regionalen Zulieferern
- Verwendete Materialien sind so umweltfreundlich wie möglich
- Wir sparen Verpackungs-material, bereits beim Einkauf
- Faire Löhne

Jede Menge Möglichkeiten

Fazit

- Modernes, außergewöhnliches Design in 6 Farben
- Innovatives Gehäuse aus Arboblend® und Vollholz
- Mahlt fast alle Getreide (auch Reis, Hirse, Mais)
- Mahlt 100 g Feinmehl pro Minute (bei Weizen)
- Steine aus Korund und Keramik
- Wartungsfreier & extrem leistungsfähiger 400 Watt Industriemotor
- Made in Austria, fair und nachhaltig
- Extrem gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- 12 Jahre Garantie

KoMo - Handwerk seit 1985

Wir bauen Getreidemühlen und Flocker – und das schon seit über 30 Jahren! Unsere Leidenschaft für perfekte Geräte hat auf der ganzen Welt Fans gefunden. Wir sind so sehr von der Qualität überzeugt, dass wir gleich ganze 12 Jahre Garantie auf unsere Mühlen geben.

Mehr erfahren Sie auf **www.komo.bio**

Schreib uns!

Die KoMoMio ist ab sofort weltweit erhältlich.

Bei Fragen kontaktieren
Sie uns gerne jederzeit:
komo@komo.bio
T: +43 (0)5335 20160,
F: +43 (0)5335 20164
www.komo.bio

KoMo

Social Media

Für mehr Infos zu unseren Produkten und unserem Unternehmen besuchen Sie uns bitte auf **www.komo.bio.**

Videos zu den Geräten finden Sie auf YouTube unter **komogmbh**.

Auf Facebook und Instagram sind wir jeweils unter **komo.bio** zu finden.