

# Komo

MÜHLEN. FLOCKER. MIXER.



 traditionell

solide

nachhaltig



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.

Genießen, sich durch dieses Ritual entschleunigen. 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.

# Komo

MÜHLEN. FLOCKER. MIXER.

Mach's frisch,  
sei komo!

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 ausgesiebten 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 gemahlene 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 feinstens vermahlen. So 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 über 35 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.

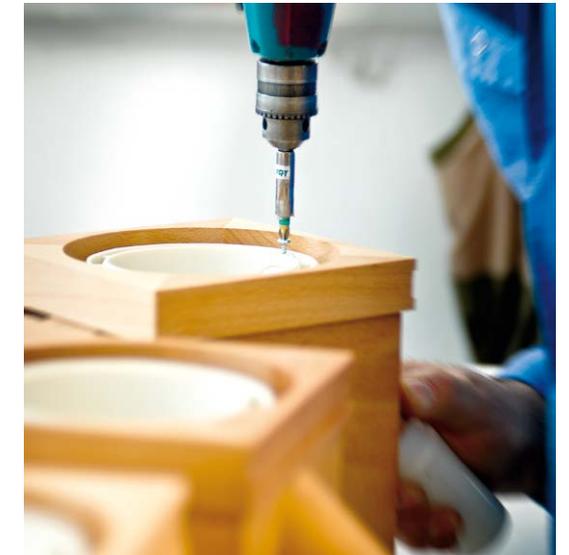
Wir legen höchsten Wert auf eine ökologische Ausrichtung unserer Produktionsstätte und Zulieferer. Mit unseren Partnern verbindet uns eine langjährige Zusammenarbeit. Nur so können wir unsere hohen Qualitätsstandards garantieren.

**Unsere Geräte werden, entsprechend allen hohen Anforderungen sämtlicher Prüfstellen, mit viel Liebe hergestellt.** Zudem sichern wir die Qualität durch persönliche Prüfungen und

Endkontrollen und natürlich entwickeln wir unsere Produkte 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
- nachhaltig in der gesamten Produktionskette



Unser know-how reiches und erfinderisches Mahlwerk ist viel mehr als nur Steine und Motor. Es ist innovativ und ausgeklügelt.

**Unser großer Vorteil:** Eine Federung zwischen den Mahlsteinen sorgt dafür, dass diese nicht stark aufeinander gepresst werden müssen, um fein zu mahlen. Das schont die Steine und unsere Nerven. Das haben uns viele Kunden bestätigt, die sich unterschiedliche Mühlen vorführen ließen. Denn die Federung verhindert das laute Schleifgeräusch der Steine in der Stellung „fein“ aufeinander, sobald der Mahlvorgang beendet ist. Für diese Entwicklung hatte das Patenam 1998 ein Patent erteilt, worauf wir mächtig stolz sind.



Bei unseren Industriemotoren werden keine Verschleißteile verbaut. Deshalb sind sie wartungsfrei und umweltfreundlich. Sie laufen und laufen und laufen - und das jahrzehntelang in aller Ruhe. Die hohe Qualität unserer Industriemotoren wird durch ein Siegel vom TÜV SÜD in München zusätzlich bestätigt.



Alle KoMo Mühlen sind mit einem **Spezial-Mahlstein aus Edelmetall-Keramik** ausgestattet. Diese einzigartige Mischung wurde 1985 gemeinsam mit einem Experten realisiert. Der Mahlstein ermöglicht eine effektive, aber schonende Mahl-technik für das vitaminreiche Mahlgut. Edelmetall-Keramik-Steine benötigen einen geringen Energie-einsatz, sie sind dauerhaft rau und müssen nicht nachgeschärft werden. Sie mahlen Grobes superfein, sind unverwundlich 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 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 es auch auf das 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, vor allem weil wir unseren Gehäusen mit biologischen Pflanzenölen den letzten Schliff geben. Dies empfehlen wir auch zur regelmäßigen Nachbehandlung.



## LEICHT ZU BEDIENEN...

Eine Mühle muss einfach alles können. Sie muss grob mahlen oder auch sehr fein. Und wenn es 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 uns sicher, dass Sie diese Qualität, aufgebaut auf den wertschätzenden Umgang mit Mensch und Natur, sowie 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, Kamut, Einkorn, Gerste, Grünkern, ...



## HARTGETREIDE

Mais, Reis, Hirse, Quinoa, Amaranth, Buchweizen, Hagebuttenkerne, ...



## ÖLSAATEN

Hafer, Mohn, Leinsamen, Chia Samen, Sesam, ...



## GEWÜRZE

Pfeffer, Chilischoten, Senfkörner, Kümmel, Fenchel, Koriander, ...



## HÜLSENFRÜCHTE

Kichererbsen, Bohnen, Erbsen, Linsen, Sojabohnen, Lupinen, ...



## KAFFEE

Alle Sorten als geröstete Bohnen.

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



# WELCHES GERÄT PASST?

Was möchten Sie verarbeiten? Mit Hilfe dieser Tabelle finden Sie schnell heraus, welches Gerät welches Mahlgut verarbeitet. Sollte Ihr Mahlgut hier nicht aufgeführt sein wenden Sie sich bitte gerne direkt an uns oder sehen Sie auf unserem YouTube Kanal (komobio) nach. Wir erweitern diese Liste laufend. Unsere Kontaktdaten finden Sie auf der letzten Seite.

|                 | WEICHGETREIDE | HARTGETREIDE | ÖLSAATEN    | GEWÜRZE | HÜLSENFRÜCHTE | KAFFEE |
|-----------------|---------------|--------------|-------------|---------|---------------|--------|
| FIDIBUS 21      | ✓             | X            | X           | ✓       | X             | X      |
| MAGIC           | ✓             | X            | X           | ✓       | X             | X      |
| KOMOMIO         | ✓             | ✓            | X           | ✓       | ✓             | ✓      |
| FIDIBUS CLASSIC | ✓             | ✓            | X           | ✓       | ✓             | ✓      |
| FIDIBUS MEDIUM  | ✓             | ✓            | X           | ✓       | ✓             | ✓      |
| PK 1            | ✓             | ✓            | X           | ✓       | ✓             | ✓      |
| FIDIBUS XL      | ✓             | ✓            | X           | ✓       | ✓             | ✓      |
| FIDIBUS XL PLUS | ✓             | ✓            | X           | ✓       | ✓             | ✓      |
| JUMBO           | ✓             | ✓            | X           | ✓       | ✓             | ✓      |
| FIDIFLOC 21     | ✓             | X            | NUR FLOCKER | ✓       | X             | X      |
| FIDIFLOC MEDIUM | ✓             | ✓            | NUR FLOCKER | ✓       | ✓             | ✓      |
| DUETT 100       | ✓             | ✓            | NUR FLOCKER | ✓       | ✓             | ✓      |
| DUETT 200       | ✓             | ✓            | NUR FLOCKER | ✓       | ✓             | ✓      |
| FLOCINO         | ✓             | X            | ✓           | ✓       | X             | X      |
| FLICFLOC        | ✓             | X            | ✓           | ✓       | X             | X      |
| FLOCMAN         | ✓             | X            | ✓           | ✓       | X             | X      |
| HANDMÜHLE       | ✓             | ✓            | X           | ✓       | ✓             | X      |

## HANDFLOCKER

### 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 nickelfreien Edelstahlwalzen 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 (natürlich BPA-frei) 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.



## HAUSHALTSGRÖSSE 1 – 5 PERSONEN

## HANDFLOCKER

### 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 nickelfreie 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.



## HAUSHALTSGRÖSSE 1 – 5 PERSONEN



|  | TECHNISCHE DATEN* | Quetschleistung bei Hafer fein (g/min) | Trichterfüllmenge bei Hafer (g) | Quetschwerk                                  | Klemmbereich Tischklammer – Klemmlänge (cm) |          | Gewicht (Kg) | Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas (cm) | Höhe (cm) | Breite (cm) | Tiefe (cm) | Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt) | Lieferumfang                              | Garantie |
|--|-------------------|--|---------------------------------|--|---|----------|--------------|--|-----------|-------------|------------|---|---|----------|
|  | FLOCINO           | 130                                    | 200                             | Walzen und Achsen aus nickelfreien Edelstahl | min. 1,5                                    | max. 5,7 | 1,7          | 6,7                                    | 16,2      | 9,3         | 12,3       | Gehäuse und Trichter aus lebensmittelechtem Kunststoff                | Flocker, 2 Schraubzwingen, Trichterdeckel | 3 Jahre  |
|  | FLICFLOC          | 130                                    | 100                             | Walzen und Achsen aus nickelfreien Edelstahl | min. 1,5                                    | max. 5,7 | 1,7          | 8,8                                    | 18,8      | 12,1        | 12,2       | 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 **Edelkorund-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 Weichgetreidesorten, Ölsaaten und Gewürze. Flocken kann nicht schöner sein. Das Quetschwerk mit abgeschrägten nickelfreien 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 Gleichstrommotor (Watt) | Mahlleistung bei Weizen fein (g/min) | Quetschleistung bei Hafer fein (g/min) | Trichterfüllmenge bei Weizen (Mühle)   bei Hafer (Flocker) (g) | Ø Mahlsteine (cm) | Quetschwerk                                  | Klemmbereich Tischklammer – Klemmlänge (cm) | Lautstärke (db) | Gewicht (Kg) | Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas (cm) | Höhe (cm) | Breite (cm) | Tiefe (cm) | Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt) | Lieferumfang                                  | Garantie |
|--|-------------------|----------------------------------|--------------------------------------|--|--|-------------------|--|---|-----------------|--------------|--|-----------|-------------|------------|---|---|----------|
|   | HANDMÜHLE         |                                  | 50                                   |  | 600  | 8                 |  | min. 1,7 max. 5,7                           |                 | 2,5          | 10,3                                   | 21,5      | 14,0        | 15,5       | Ahorn massiv/Edelstahl  | Mühle mit Deckel, Schale und 2 Schraubzwingen | 3 Jahre  |
|  | ELEKTRO-ANTRIEB   | 140                              | 50                                   |  |  |                   |  |   | 62              | 4,5          |  | 23,0      | 13,9        | 23,0       | Ahorn massiv-lackiert/Edelstahl                                       | Antrieb                                       | 3 Jahre  |
|  | FLOCMAN           | 140                              |                                      | 90                                     | 600  |                   | Walzen und Achsen aus nickelfreien Edelstahl |   | 40              | 6,2          | 10,5                                   | 31,0      | 14,0        | 28,0       | Buche massiv/Edelstahl  | Flocker mit Deckel, Porzellanschale           | 3 Jahre  |

Mach's frisch, sei komo!

## 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 perfekten Mahlsteinen 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 Industriemotor (Watt) | Mahlleistung bei Weizen fein (g/min) | Trichterfüllmenge bei Weizen (g) | Ø Mahlsteine (cm) | Lautstärke bei Dinkel fein (db) | Gewicht (Kg) | Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas (cm) | Höhe (cm) | Breite (cm) | Tiefe (cm) | Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt) | Lieferumfang     | Garantie |
|--|-------------------|--------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------------|--------------|--|-----------|-------------|------------|---|------------------|----------|
|  | FIDIBUS 21        | 250                            | 100                                  | 850                              | 7,5               | 70                              | 6,2          | 11,6                                   | 32,4      | 15,3        | 21,3       | Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv                     | Mühle mit Deckel | 12 Jahre |
|  | MAGIC             | 250                            | 100                                  | 850                              | 7,5               | 70                              | 6,6          | 13,8                                   | 25,0      | 16,3        | 20,3       | 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 **Edelkorund**-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 **Edelkorund**-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!



|  | TECHNISCHE DATEN* | Leistung Industriemotor (Watt) | Mahlleistung bei Weizen fein (g/min) | Trichterfüllmenge bei Weizen (g) | Ø Mahlsteine (cm) | Lautstärke bei Dinkel fein (db) | Gewicht (Kg) | Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas (cm) | Höhe (cm) | Breite (cm) | Tiefe (cm) | Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt) | Lieferumfang     | Garantie |
|--|-------------------|--------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------------|--------------|--|-----------|-------------|------------|---|------------------|----------|
|   | FIDIBUS CLASSIC   | 360                            | 100                                  | 1000                             | 8,5               | 70                              | 8,0          | 12,3                                   | 33,0      | 16,0        | 21,3       | Buche massiv, Holzverzapfung  | Mühle mit Deckel | 12 Jahre |
|  | FIDIBUS MEDIUM    | 360                            | 100                                  | 850                              | 8,5               | 70                              | 7,0          | 11,6                                   | 32,4      | 15,3        | 21,3       | Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv                     | Mühle mit Deckel | 12 Jahre |
|  | PK 1              | 360                            | 100                                  | 1000                             | 8,5               | 70                              | 8,0          | 10,3                                   | 37,5      | 21,0        | 23,2       | Buche massiv  | Mühle mit Deckel | 12 Jahre |

# GETREIDEMÜHLE 400 WATT

## JETZT WIRD BUNT GEMAHLEN!

### KOMOMIO



Mit der KoMoMio werden Getreidemöhlen richtig bunt! In gleich 6 Farben sorgt unsere neue leistungsfähige Getreidemühle nicht nur für Farbe in Ihrer Küche, sondern vor allem für täglich frisch gemahlenes Getreide. Und das heißt: Deutlich mehr Nährstoffe und ein besserer Geschmack! Die KoMoMio ist mit kraftvollen 400 Watt für Einsteiger UND Backprofis ein perfekter Begleiter. Innovativ sind nicht nur die trendigen Farben, sondern auch die Kombination aus Holz und Arboblend®, einem innovativen Recyclingmaterial. Eine coole Kombination aus Bewährtem und jeder Menge Innovation ist unsere neue KoMoMio also. Und das Preis-Leistungs-Verhältnis ist wirklich unschlagbar!

# HAUSHALTSGRÖSSE 3-5 PERSONEN



# ERHÄLTICH IN 6 FARBEN

### Eckdaten:

- Leistet 100 g Feinmehl pro Minute, bei gröberer Einstellung sogar die mehrfache Menge
- Mahlt neben Getreide (wie Reis, Hirse, Mais) auch Hülsenfrüchte, Gewürze und Kaffee
- Steine aus Edelkorund und Keramik
- 12 Jahre Garantie
- Gewicht 7 Kg
- kommt glutenfrei ab Werk

### Die Highlights:

- Motorleistung: 400 Watt
- Wartungsfreier und extrem leistungsfähiger Industriemotor
- Trichterfüllmenge: 1200 g (Weizen)
- In 6 trendigen Farben:  
**SCHWARZ • BLAU • NATUR • GRÜN • ROT • GELB**
- Innovatives Gehäuse aus Arboblend® und Holz



|  | TECHNISCHE DATEN* | Leistung Industriemotor (Watt) | Mahlleistung bei Weizen fein (g/min) | Trichterfüllmenge bei Weizen (g) | Ø Mahlsteine (cm) | Lautstärke bei Dinkel fein (db) | Gewicht (Kg) | Unterstellhöhe für Schüssel/Glas (cm) | Höhe (cm) | Breite (cm) | Tiefe (cm) | Material  | Lieferumfang     | Garantie |
|--|-------------------|--------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------------|--------------|---------------------------------------|-----------|-------------|------------|---|------------------|----------|
|  | KoMoMio           | 400                            | 100                                  | 1200                             | 8,5               | 70                              | 7            | 13                                    | 37,5      | 16,5        | 16         | Gehäuse aus Holz und Arboblend, Trichter aus Buchenholz | Mühle mit Deckel | 12 Jahre |

Mach's frisch, sei komo!

## KOMBIGERÄTE 250/360 WATT

### 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 schlaun Gerätekombination kommt der integrierte FLICFLOC 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. 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!



\* Bitte beachten Sie, dass das Gerät zur Benutzung des Handflockers an einer Tischkante oder auf der Getreideschublade (siehe Zubehör Seite 37) platziert werden muss.

## HAUSHALTSGRÖSSE 1 – 5 PERSONEN

## KOMBIGERÄTE 360 WATT

### DUETT 100

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

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



|  | TECHNISCHE DATEN* | Leistung Industriemotor (Watt) | Mahlleistung bei Weizen fein (g/min) | Quetschleistung bei Hafer fein (g/min) | Trichterfüllmenge bei Weizen (Mühle)   bei Hafer (Flocker) (g) | Ø Mahlsteine (cm) | Quetschwerk                                  | Lautstärke bei Dinkel fein (db) | Gewicht (Kg) | Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas (cm) | Höhe (cm) | Breite (cm) | Tiefe (cm) | Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt) | Lieferumfang                                     | Garantie                    |
|--|-------------------|--------------------------------|--------------------------------------|--|--|-------------------|--|---------------------------------|--------------|--|-----------|-------------|------------|---|--|-----------------------------|
|  | FIDIFLOC 21       | 250                            | 100                                  | 130                                    | 850   190  | 7,5               | Walzen und Achsen aus nickelfreien Edelstahl | 70                              | 8,7          | 13,0                                   | 33,7      | 27,9        | 21,5       | Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv                     | Mühle mit Deckel, Flocker, 1 Schraubzwinde, Glas | 12 Jahre/ 3 Jahre (Flocker) |
|  | FIDIFLOC MEDIUM   | 360                            | 100                                  | 130                                    | 850   190  | 8,5               | Walzen und Achsen aus nickelfreien Edelstahl | 70                              | 9,7          | 13,0                                   | 33,7      | 27,9        | 21,5       | Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv                     | Mühle mit Deckel, Flocker, 1 Schraubzwinde, Glas | 12 Jahre/ 3 Jahre (Flocker) |
|  | DUETT 100         | 360                            | 100                                  | 90                                     | 1200   200   | 8,5               | Walzen und Achsen aus nickelfreien Edelstahl | 70                              | 15,5         | 16,8                                   | 39,5      | 33,5        | 23,2       | Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv                     | Mühle mit Deckel, Porzellanschale                | 12 Jahre/ 3 Jahre (Flocker) |

## KOMBIGERÄTE 600 WATT

### DUETT 200

Ein starkes Doppel:

Frisch mahlen und flocken mit einem Meisterstück. Der schlichte Alleskönner arbeitet (auch gleichzeitig) mit zwei unabhängigen optimalen 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 Industriemotor (Watt) | Mahlleistung bei Weizen fein (g/min) | Quetschleistung bei Hafer fein (g/min) | Trichterfüllmenge bei Weizen (Mühle)   bei Hafer (Flocker) (g) | Ø Mahlsteine (cm) | Quetschwerk                                  | Lautstärke bei Dinkel fein (db) | Gewicht (Kg) | Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas (cm) | Höhe (cm) | Breite (cm) | Tiefe (cm) | Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt) | Lieferumfang                      | Garantie                       |
|--|-------------------|--------------------------------|--------------------------------------|--|--|-------------------|--|---------------------------------|--------------|--|-----------|-------------|------------|---|-----------------------------------|--------------------------------|
|  | DUETT 200         | 600                            | 200                                  | 90                                     | 1200   200   | 8,5               | Walzen und Achsen aus nickelfreien Edelstahl | 72                              | 17,5         | 16,8                                   | 39,5      | 33,5        | 23,2       | Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv                     | Mühle mit Deckel, Porzellanschale | 12 Jahre/<br>3 Jahre (Flocker) |
|  | FIDIBUS XL        | 600                            | 200                                  |  | 1200   | 8,5               |  | 72                              | 9,0          | 14,2                                   | 36,7      | 17,3        | 23,2       | Buche massiv, Holzverzapfung Trichter aus Buche massiv                | Mühle mit Deckel                  | 12 Jahre                       |

Mach's frisch, sei komo!

## GETREIDEMÜHLEN FÜR PROFIS

### 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 37).



## GETREIDEMÜHLEN FÜR PROFIS

### JUMBO

Das Arbeitstier unter den Mühlen, das alle Getreidearten und sogar Mais zu feinem Mehl verarbeitet. Extra große Mahlsteine aus **Edelkorund**-Keramik sowie ein leistungsstarker Industriemotor geben der JUMBO die Kraft, die sie für den Einsatz in Läden, Restaurants und Großküchen benötigt. Besonders praktisch ist auch der großzügige Trichter mit satten 3 KG Fassungsvermögen. 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*      | Leistung Industriemotor (Watt) | Mahlleistung bei Weizen fein (g/min) | Trichterfüllmenge bei Weizen (g) | Ø Mahlsteine (cm) | Lautstärke bei Dinkel fein (db) | Gewicht (Kg) | Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas (cm) | Höhe (cm) | Breite (cm) | Tiefe (cm) | Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt) | Lieferumfang             | Garantie |
|--|------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------------|--------------|--|-----------|-------------|------------|---|--------------------------|----------|
|  | <b>FIDIBUS XL PLUS</b> | 600                            | 200                                  | 1200                             | 8,5               | 72                              | 11,0         | 16,8                                   | 39,7      | 17,9        | 23,0       | Buche massiv, Holzverzapfung  | Mühle mit Deckel         | 2 Jahre  |
|  | <b>JUMBO</b>           | 750                            | 350                                  | 3000                             | 13,0              | 72                              | 32,0         | 13,8                                   | 56,1      | 29,1        | 51,1       | Buche Multiplex   | Mühle mit Tütenhalterung | 2 Jahre  |

Mach's frisch, sei komo!

# MIXER 1400 WATT

## 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 kompakt auf Qualität ausgelegten Antrieb mit 1.400 Watt 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.

## HAUSHALTSGRÖSSE AB 1 PERSON



## ERHÄLTICH IN 6 FARBEN

### 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, nickelfrei
- abnehmbarer Kork-Griff
- 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, Dressings u.v.m.
- zum Zerkleinern von Kaffeebohnen, Nüssen etc.
- umweltfreundlich und fair in Österreich hergestellt

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 • BLAU • CREME • GRÜN • ROT • GELB**



|  | TECHNISCHE DATEN* | Motorleistung (Watt/PS) | Drehzahl (U/min) | Füllmenge Behälter (L) | Gewicht (Kg) | Höhe (cm) | Breite (cm) | Tiefe (cm) | Gehäuse        | Behälter         | Lieferumfang  | Garantie |
|--|-------------------|-------------------------|------------------|------------------------|--------------|-----------|-------------|------------|----------------|------------------|---------------|----------|
|  | KoMoMix+          | 1400 / 1,9              | 30.000           | 1,7                    | 4,5          | 46,5      | 22,5        | 23,0       | Buche Vollholz | Tritan, BPA-frei | Mixer, Stößel | 3 Jahre  |



Mach's frisch, sei komo!

# HÄUFIGE FRAGEN

## WIE SETZT SICH DER PREIS ZUSAMMEN?

Unsere Geräte werden ausschließlich in Österreich und mit viel Liebe zum Detail gefertigt. Das bedeutet faire Löhne und nachhaltige Arbeitsplätze für uns. Menschen mit Behinderungen zu unterstützen ist unsere tiefste Überzeugung und das schon seit mehr als 30 Jahren. Deshalb werden unsere Geräte in einer geschützten Werkstätte in Tirol erzeugt. Den Mitarbeitern wird so ein selbstbestimmtes und gleichberechtigtes Leben ermöglicht - und das bei gleicher Entlohnung. Jedes Produkt wird vor der Auslieferung von Hand auf Herz und Nieren getestet und abschließend, mittels elektronischem Eintrag der Seriennummer, genau dokumentiert. Bei den verwendeten Materialien machen wir keine Kompromisse. So verwenden wir nur hochqualitative, langlebige und umweltfreundliche Materialien. Um lange, umweltbelastende Transportwege zu vermeiden setzen wir auf regionale Lieferanten - auch wenn diese etwas teurer sind. Das geht bis zur nachhaltigen Verpackung die aus recyceltem Karton besteht und ohne Kunststoff auskommt. So wie dieses Prospekt das auf FSC zertifiziertem Papier gedruckt wurde. Zusätzlich erhalten alle unsere Industriemotoren ein Zertifikat vom TÜV SÜD in München und das Holz unsere Geräte ist PEFC zertifiziert - so garantieren wir eine nachhaltige, regionale Forstwirtschaft.

## WAS MACHT DIE STEINE IN EINER KOMO MÜHLE SO BESONDERS HOCHWERTIG?

Keramik und **Edelkorund** sind zwei der härtesten Rohstoffe der Welt und damit quasi unverwüstlich. Unsere, von Experten hergestellten Steine sind zudem selbstschärfend und damit nahezu verschleißfrei.

## WAS PASSIERT, WENN ICH FALSCH, ZU FEUCHTE ODER ZU ÖLHALTIGE ZUTATEN MAHLE?

Dank unserer durchdachten Technik geht in den meisten Fällen nichts kaputt sondern die Mahlsteine verunreinigen nur leicht

## WIE KANN ICH MEINE MAHLSTEINE REINIGEN?

- Feinheitseinstellung durch Verdrehen des Trichters auf grob drehen
- Trichter durch Einschalten entleeren
- Ca. 2 Handvoll Langkornreis einfüllen und mahlen
- Bei starker Verschmutzung diese Behandlung wiederholen

 Auf unserem Youtube Kanal (komobio) finden Sie auch ein entsprechendes Video. Bei normalen Gebrauch ist es nicht notwendig die Steine zu reinigen.

## KANN MEINE MÜHLE ÜBERHITZEN?

Nein, alle Geräte von KoMo sind mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bei haushaltsüblichen Mengen kommt dieser nicht zum Einsatz. Sollte er dennoch ausgelöst werden, bitte die Mühle ausschalten, vom Netz nehmen und doppelt so lang auskühlen lassen wie sie verwendet wurde.

## KOMMEN MEINE FLOCKEN MIT KUNSTSTOFF IN BERÜHRUNG?

Unsere Flockenquetschen und Kombigeräte verfügen alle über nickelfreie Edelstahl-Walzen. Ihre Flocken kommen lediglich beim Flocino am Trichter mit lebensmittelechtem BPA-freien Kunststoff in Berührung, bei dem Sie keine Bedenken haben müssen.

## WIE LANGE BEKOMME ICH ERSATZTEILE?

Machen Sie sich keine Sorgen, uns gibt es schon seit über 35 Jahren und wir haben vor, mindestens weitere 35 Jahre unsere Geräte herzustellen. Wir sind immer bemüht auch unsere ältesten Geräte noch zu reparieren, damit Sie Ihr Schmuckstück nicht entsorgen müssen und so die Umwelt nicht belasten.

## WIE KANN ICH FESTSTELLEN, OB EINE BESTIMME SORTE GEWÜRZE ODER ANDERES MAHLGUT IN MEINER GETREIDEMÜHLE GEMAHLT WERDEN KANN?

Bitte beachten Sie hier unsere Mahlgutübersicht auf Seite 11. Zudem haben wir auch auf unserer Homepage wichtige Infos zum Thema 'Was darf ich mahlen oder flocken' für Sie bereit gestellt.

## WIE SEHE ICH, DASS DIE MAHLSTEINE IN DER MÜHLE VERSCHLISSEN SIND?

Sobald das Mehl nicht mehr fein genug wird ist das ein Anzeichen dafür, dass die Mahlsteine am Ende ihrer Lebenszeit sind. Dies ist aber in der Regel erst nach über 20 Jahren der Fall, da sich unsere mustergeschützten Steine von selbst nachschärfen.

## WAS WENN ICH EINE GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT HABE? KANN ICH EINE GETREIDEMÜHLE BEKOMMEN, DIE GLUTENFREI EINGEMAHLEN WURDE?

Kein Problem! Wenn Sie uns bei Ihrer Bestellung mitteilen, dass Sie die Getreidemühle ihrer Wahl glutenfrei eingemahlen bekommen möchten, machen wir das natürlich gerne und kostenlos. Wir verwenden dann zum Einmahlen Reis, so dass das Mahlwerk nicht mit glutenhaltigem Getreide in Berührung kommt.

# 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. Aussieben lassen sich alle Getreidesorten, von Dinkel über Reis bis hin zu Mais.



### TIPP!

Streuen Sie die ausgesiebte Kleie vor dem backen über das Gebäck und Sie haben wieder das volle Korn.



**Siebeinsatz 1**  
fein  
Maschenweite  
0,63 mm



**Siebeinsatz 2**  
mittel  
Maschenweite  
0,80 mm



**Siebeinsatz 3**  
grob  
Maschenweite  
1,25 mm



|  | TECHNISCHE DATEN | Fassungsvermögen (g) | Höhe (cm) | Breite (cm) | Tiefe (cm) | Gewicht (Kg) | Material                   | Lieferumfang                   | Garantie |
|--|------------------|----------------------|-----------|-------------|------------|--------------|----------------------------|--------------------------------|----------|
|  | SIEBAUFSATZ      | 400                  | 26,0      | 13,6        | 13,6       | 0,7          | Buche Multiplex, Plexiglas | 1 Siebaufsatz, Deckel, 3 Siebe | 3 Jahre  |

# ZUBEHÖR

## WECHSEL-MAHLWERK

Mit dem Wechsel-Mahlwerk können Sie Kaffee, Gewürze oder auch glutenfreies und glutenhaltiges Getreide in einer Mühle verarbeiten. Normal benötigen Sie dafür zwei oder mehrere Geräte um zu vermeiden, dass die Steine den Geschmack bzw. Geruch von z.B. Kaffee annehmen und das Mehl dann beim nächsten Mahlvorgang danach schmeckt. Mit unserem Wechsel-Mahlwerk können Sie die Steine einfach mit einem Handgriff wechseln und haben so zwei Geräte in einem und Ihre Aromen bleiben getrennt.



|  | TECHNISCHE DATEN | Gewicht (g) | Material Mehlkammereinsatz     | Material Mahlsteine | Lieferumfang  | Garantie |
|--|------------------|-------------|--------------------------------|---------------------|---|----------|
|  | WECHSEL-MAHLWERK | 750-820     | Silikon, spülmaschinengeeignet | Edelkorund-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 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. Mit der Wandhalterung können Sie 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 (Kg) | Höhe (cm) | Breite (cm) | Tiefe (cm) | Gewicht (Kg) | Material  | Garantie |
|---|-----------------------------|-----------------------|-----------|-------------|------------|--------------|---|----------|
|  | EINKAMMER-GETREIDESPEICHER  | 2,5                   | 64,2      | 13,7        | 14,2       | 1,9          | Buche Multiplex, Plexiglas, nickelfreie Edelstahlschieber | 3 Jahre  |
|  | DREIKAMMER-GETREIDESPEICHER | 13,5                  | 52,2      | 40,4        | 14,2       | 5,6          | Buche Multiplex, Plexiglas, nickelfreie 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 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 Getreidemühen.



### TÜTENHALTER

Einfach praktisch ist dieser Tüthenhalter für die FIDIBUS XL Mühen. Mit Hilfe der Holzspange lassen sich die Tüten 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.



Wir erweitern unsere Zubehör laufend, schauen Sie am besten regelmäßig bei [www.komo.bio](http://www.komo.bio) vorbei.

|  | TECHNISCHE DATEN* | Leistung Motor (Watt) | Mahlleistung bei Weizen fein (g/min) | Quetschleistung bei Hafer fein (g/min) | Trichterfüllmenge (g) | Ø Mahlsteine (cm) | Lautstärke (db) | Gewicht (Kg) | Unterstellhöhe für Schüssel/ Glas (cm) | Höhe (cm) | Breite (cm) | Tiefe (cm) | Gehäuse (alle Holzoberflächen aus Buche mit Bio-Pflanzenöl behandelt) | Lieferumfang                                     | Garantie                       |
|--|-------------------|-----------------------|--------------------------------------|--|-----------------------|-------------------|-----------------|--------------|--|-----------|-------------|------------|---|--|--------------------------------|
|    | FLOCINO           |                       |                                      | 130                                    | 200                   |                   |                 | 1,7          | 6,7                                    | 16,2      | 9,3         | 12,3       | Gehäuse und Trichter aus lebensmittelechtem Kunststoff                | Flocker, 2 Schraubzwingen, Trichterdeckel        | 3 Jahre                        |
|    | FLICFLOC          |                       |                                      | 130                                    | 100                   |                   |                 | 1,7          | 8,8                                    | 18,8      | 12,1        | 12,2       | Gehäuse aus formstabiler Buche Multiplex                              | Flocker, 1 Schraubzwinge, 1 Glas                 | 3 Jahre                        |
|    | HANDMÜHLE         |                       | 50                                   |  | 600                   | 8,0               |                 | 2,5          | 10,3                                   | 21,5      | 14,0        | 15,5       | Ahorn massiv/Edelstahl  | Mühle mit Deckel, Schale                         | 3 Jahre                        |
|    | ELEKTRO-ANTRIEB   | 140                   | 50                                   |  |                       |                   | 62              | 4,5          |  | 23,0      | 13,9        | 23,0       | Ahorn massiv-lackiert/Edelstahl                                       | Antrieb  | 3 Jahre                        |
|    | FLOCMAN           | 140                   |                                      | 90                                     | 600                   |                   | 40              | 6,2          | 10,5                                   | 31,0      | 14,0        | 28,0       | Buche massiv/Edelstahl  | Flocker mit Deckel, Porzellanschale              | 3 Jahre                        |
|    | FIDIBUS 21        | 250                   | 100                                  |  | 850                   | 7,5               | 70              | 6,2          | 11,6                                   | 32,4      | 15,3        | 21,3       | Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv                     | Mühle mit Deckel                                 | 12 Jahre                       |
|    | MAGIC             | 250                   | 100                                  |  | 850                   | 7,5               | 70              | 6,6          | 13,8                                   | 25,0      | 16,3        | 20,3       | Buche massiv/Edelstahl gebürstet                                      | Mühle mit Deckel                                 | 12 Jahre                       |
|    | FIDIFLOC 21       | 250                   | 100                                  | 130                                    | 850   190             | 7,5               | 70              | 8,7          | 13,0                                   | 33,7      | 27,9        | 21,5       | Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv                     | Mühle mit Deckel, Flocker, 1 Schraubzwinge, Glas | 12 Jahre/<br>3 Jahre (Flocker) |
|    | FIDIBUS CLASSIC   | 360                   | 100                                  |  | 1000                  | 8,5               | 70              | 8,0          | 12,3                                   | 33,0      | 16,0        | 21,3       | Buche massiv, Holzverzapfung  | Mühle mit Deckel                                 | 12 Jahre                       |
|    | FIDIBUS MEDIUM    | 360                   | 100                                  |  | 850                   | 8,5               | 70              | 7,0          | 11,6                                   | 32,4      | 15,3        | 21,3       | Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv                     | Mühle mit Deckel                                 | 12 Jahre                       |
|    | PK 1              | 360                   | 100                                  |  | 1000                  | 8,5               | 70              | 8,0          | 10,3                                   | 37,5      | 21,0        | 23,2       | Buche massiv  | Mühle mit Deckel                                 | 12 Jahre                       |
|    | FIDIFLOC MEDIUM   | 360                   | 100                                  | 130                                    | 850   190             | 8,5               | 70              | 9,7          | 13,0                                   | 33,7      | 27,9        | 21,5       | Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv                     | Mühle mit Deckel, Flocker, 1 Schraubzwinge, Glas | 12 Jahre/<br>3 Jahre (Flocker) |
|    | DUETT 100         | 360                   | 100                                  | 90                                     | 1200   200            | 8,5               | 70              | 15,5         | 16,8                                   | 39,5      | 33,5        | 23,2       | Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv                     | Mühle mit Deckel, Porzellanschale                | 12 Jahre/<br>3 Jahre (Flocker) |
|    | KoMoMio           | 400                   | 100                                  |  | 1200                  | 8,5               | 70              | 7            | 13,0                                   | 37,5      | 16,5        | 16,0       | Holz und Arboblend, Trichter aus Buche massiv                         | Mühle mit Deckel                                 | 12 Jahre                       |
|    | DUETT 200         | 600                   | 200                                  | 90                                     | 1200   200            | 8,5               | 72              | 17,5         | 16,8                                   | 39,5      | 33,5        | 23,2       | Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv                     | Mühle mit Deckel, Porzellanschale                | 12 Jahre/<br>3 Jahre (Flocker) |
|   | FIDIBUS XL        | 600                   | 200                                  |  | 1200                  | 8,5               | 72              | 9,0          | 14,2                                   | 36,7      | 17,3        | 23,2       | Buche massiv, Holzverzapfung Trichter aus Buche massiv                | Mühle mit Deckel                                 | 12 Jahre                       |
|  | FIDIBUS XL PLUS   | 600                   | 200                                  |  | 1200                  | 8,5               | 72              | 11,0         | 16,8                                   | 39,7      | 17,9        | 23,0       | Buche massiv, Holzverzapfung  | Mühle mit Deckel                                 | 2 Jahre                        |
|  | JUMBO             | 750                   | 350                                  |  | 3000                  | 13,0              | 72              | 32,0         | 13,8                                   | 56,1      | 29,1        | 51,1       | Buche Multiplex   | Mühle mit Tütenhalterung                         | 2 Jahre                        |
|  | KoMoMix+          | 1400                  |                                      |  | 1,7 Liter             |                   |                 | 4,5          |  | 46,5      | 22,5        | 23,0       | Buche Vollholz, Behälter: Tritan, BPA-frei                            | Mixer, Stößel                                    | 2 Jahre                        |

\* Technische Änderungen vorbehalten!

# KoMo

WIR SIND FÜR SIE DA!

## KoMo ÖSTERREICH

KoMo GmbH & Co. KG  
Penningdörfel 6  
6361 Hopfgarten  
T: +43 (0)5335 2016  
komo@komo.bio

## KoMo DEUTSCHLAND

KoMo GmbH  
Rupert-Mayer-Straße 44  
81379 München  
T: +49 (0)89 2441 0559  
komo@komo.gmbh

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 auf Youtube  unter: komobio

Sie finden uns auch auf Instagram  und Facebook  unter: komo.bio

If this is not your language, please have a look at our homepage ([www.komo.bio/downloads](http://www.komo.bio/downloads)).



[www.komo.bio](http://www.komo.bio)

Händlerstempel

Mach's frisch, sei komo!



© KoMo GmbH & Co. KG, Jänner 2022