

# Komo

MÜHLEN. FLOCKER. MIXER.



#KOMOFAMILY #FRESHMAKER #KOMOMILLS #KOMOFLAKERS #KOMOBLENDERS



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 auf 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 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 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, die wie bei frisch gemahlenem Kaffee 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.

Alles was Sie brauchen, in bester Bioverfügbarkeit, ist volles Korn aus der Natur. Sie werden den Unterschied schmecken und nichts anderes mehr wollen.

#### **Wir wissen, wovon wir Ihnen erzählen.**

Wir leben seit über 35 Jahren unseren Traum, haben viel Herzblut und Know-how in die Entwicklung der KoMo Geräte gesteckt und wir sind sicher: das sind die richtig Guten, nicht umsonst geben wir bis zu **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. 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 verhindert das laute Schleifgeräusch der Steine in der Stellung „fein“, sobald der Mahlvorgang beendet ist. Damit schonen wir die Steine und Ihre Nerven. Unverwüstliches Material, sorgfältig aufeinander abgestimmt und eine innovative Mahlwerkskonzeption gewährleisten das reibungslose Zusammenspiel der Kräfte. Die eigens für unsere Industriemotoren entwickelte Aufhängung sorgt für eine angenehme Laufruhe.



Bei unseren Industriemotoren werden keine Verschleißteile verbaut. Deshalb sind sie wartungsfrei und umweltfreundlich. Sie laufen und laufen und laufen - und 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 **Sonder-Mahlstein aus Edelmetall-Keramik** ausgestattet. Diese einzigartige Mischung wurde 1985 gemeinsam mit einem Experten realisiert. Der Mahlstein ermöglicht eine effektive, aber schonende Mahltechnik für das vitaminreiche Mahlgut. Edelmetall-Keramiksteine benötigen einen geringen Energieeinsatz, sie sind dauerhaft rau und müssen nicht nachgeschärft werden. Sie mahlen Grobes superfein, sind unverwüstlich und belastbar.



Die **exakte und stufenlose Feineinstellung** 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, sodass 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 Äußere an. Stabilität und Haltbarkeit, das gilt für die Technik im Inneren nicht weniger als für das Gehäuse selbst. Sie ist aus hochwertigem, heimischem Holz, weil es nichts Besseres gibt.

Handwerklich gut verarbeitetes Holz hält viel 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. 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“. Alles stufenlos und ohne Begrenzung. So entfällt bei unseren Geräten das lästige Nachjustieren ersatzlos.



Im Handumdrehen ist die Mühle 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 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 wird. 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. fetthaltig 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
HANDMÜHLE	✓	✓	X	✓	✓	X
FIDIBUS 21	✓	X	X	✓	X	X
MAGIC	✓	X	X	✓	X	X
KOMOMIO ECO	✓	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

## 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 und nickelfreien Edelstahlwalzen kinderleicht 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 enthalten.



## 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 so einfach wie möglich? Die Wahl ist uns nicht schwergefallen. Jetzt drehen sich zwei kegelförmige, nickelfreie Edelstahlwalzen in hochwertigen Kugellagern, fast wie von allein. Den FLICFLOC einfach mit einer Zwinde am Tisch befestigen und schon geht es los. Die Lieferung erfolgt mit Schraubzwinde 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	24,4	11,3	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	12,4	12,2	Gehäuse aus formstabiler Buche Multiplex	Flocker, 1 Schraubzwinde, 1 Glas	3 Jahre

# 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.



**STUFENLOS  
EINSTELLBAR**



# HAUSHALTSGRÖSSE 1 – 5 PERSONEN



# HANDMÜHLE UND ANTRIEB

## HANDMÜHLE

Bei dieser edlen und stabilen Handmühle können Sie sehen, wie Ihr frisches Korn zu feinem Mehl vermahlen wird. Selbstverständlich mit dem bewährten Mahlwerk aus Edelkorund-Keramik, das alle Getreidesorten, Mais und sogar Kichererbsen stufenlos vermahlt. Von groben Schrot bis hin zu feinem Mehl. Die extra große Kurbel und ein spezielles Mahlsteindesign 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*	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
	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
	HANDMÜHLE		50		600	8		min. 1,7 max. 5,7		2,5	10,3	31,4	16,0	16,0	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

Mach's frisch, sei komo!

# WELTNEUHEIT!

## KOMOMIO ECO 250 WATT

### KOMOMIO ECO

Die neueste Innovation aus unserem Haus, die **erste** Getreidemühle weltweit mit einem Trichter aus Kork. Kork ist eines der nachhaltigsten Materialien der Welt, 100 % biologisch abbaubar und kann dadurch auch abfallfrei recyclet werden. Zudem ist unsere neue KoMoMio **ECO** mit einem energieeffizienten 250 Watt Motor ausgestattet damit sie noch umweltfreundlicher ihr Getreide selbst herstellen können - weil unsere Ressourcen wichtig sind.



## HAUSHALTSGRÖSSE 1-2 PERSONEN



## 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 Vollholztrichter. Genug um 1 kg Vollkornbrot zuzubereiten. So eignet sich die FIDIBUS 21 besonders für die kleine Küche, den kleinen Haushalt und für alle, die die Genusswelt der Vollwertküche erst noch für sich entdecken möchten.



## 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
	KoMoMioECO	250	100	750	7,5	70	5,9	13	36,5	16,5	19,0	Holz und Arboblend, Trichter aus Kork	Mühle mit Deckel	12 Jahre
	FIDIBUS 21	250	100	850	7,5	70	6,2	11,6	33,5	18,5	22,5	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv	Mühle mit Deckel	12 Jahre

Mach's frisch, sei komo!

## GETREIDEMÜHLEN 250 WATT



### MAGIC

Edelstahl, gnadenlos modern und strahlend schön. Das ist keine Zauberei, sondern 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

## 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 Edelmetall-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 feinstes Mehl. Das ist kompromisslos gut.



	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
	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
	FIDIBUS CLASSIC	360	100	1000	8,5	70	8,0	12,3	34,5	20,0	23,0	Buche massiv, Holzverzapfung	Mühle mit Deckel	12 Jahre

## GETREIDEMÜHLEN 360 WATT



### FIDIBUS MEDIUM

Im kleinen, einfacheren Gehäuse der FIDIBUS 21 stecken ein starker 360 Watt Motor und die großen Steine der FIDIBUS CLASSIC. Das Beste daran: Diese Getreidemühle im Kleinformat, mit starkem Innenleben, 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!

## HAUSHALTSGRÖSSE 3 – 5 PERSONEN



## GETREIDEMÜHLE 360 WATT

### KOMOMIO

Mit der KoMoMio werden Getreidemühlen richtig bunt. Mit gleich 6 Farben sorgt unsere leistungsfähige Getreidemühle nicht nur für Farbe in Ihrer Küche, sondern vor allem für täglich frisch gemahlene Getreide. Das heißt: Deutlich mehr Nährstoffe und ein besserer Geschmack. Die KoMoMio ist mit ihrem kraftvollen Motor für Einsteiger UND Backprofis ein perfekter Begleiter. Innovativ sind nicht nur die trendigen Farben, sondern auch die Kombination aus Holz und einem innovativen Recyclingmaterial, das bei uns das Plastik am Gehäuse ersetzt. Eine coole Kombination aus Bewährtem und jeder Menge Innovation.

**Erhältlich in 6 trendigen Farben: BLAU, GRÜN, SCHWARZ, ROT, GELB, NATUR**



## HAUSHALTSGRÖSSE 3-5 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)	Material	Lieferumfang	Garantie
	FIDIBUS MEDIUM	360	100	850	8,5	70	7,0	11,6	33,7	18,5	22,9	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv	Mühle mit Deckel	12 Jahre
	PK 1	360	100	1000	8,5	70	8,0	10,3	41	21,5	23,2	Buche massiv	Mühle mit Deckel	12 Jahre
	KoMoMio	360	100	1200	8,5	70	7	13	37,5	16,5	19,0	Holz und Arbolend, Trichter aus Buchenholz	Mühle mit Deckel	12 Jahre

## 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. Wenn der Handflocker einmal auf Reisen geht, lässt er sich mit einem Handgriff aus dem Gehäuse nehmen. Die FIDIFLOC gibt es mit einem 250 Watt oder 360 Watt Industriemotor, ähnlich wie bei der FIDIBUS 21 und FIDIBUS MEDIUM. Alles kompakt, flexibel und dennoch günstig!



## 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 feinstes Mehl 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. Im Lieferumfang ist unsere hochwertige KoMo Porzellanschale enthalten.



	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 Schraubzwinge, 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 Schraubzwinge, 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)

Mach's frisch, sei komo!

## KOMBIGERÄTE 600 WATT



### DUETT 200

Ein starkes Doppel. Frisch mahlen und flocken mit einem Meisterstück. Der schlichte Alleskönner arbeitet (auch gleichzeitig) mit zwei unabhängigen starken Antrieben. In der DUETT 200 steckt die strapazierfähige Technik der FIDIBUS XL und der geräuscharme FLOCMAN. Im Lieferumfang ist unsere hochwertige KoMo Porzellanschale enthalten.



## HAUSHALTSGRÖSSE AB 5 PERSONEN

## GETREIDEMÜHLEN 600 WATT

### FIDIBUS XL

Wenn es 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 3 Minuten Mahlzeit steht so genug Mehl für ein Brot auf dem Tisch. Ein zuverlässiger Partner, wenn es um die volle Bandbreite beim Mahlgut, einer kontinuierlichen Auslastung und hoher Belastbarkeit geht.



	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/ 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 Läden, 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 zu feinstem Mehl verarbeitet. Extra große Mahlsteine aus Edelmetall-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 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 massiven, österreichischen Buchenholz gefertigt. Damit wird der Mixer nicht nur nachhaltiger, sondern auch ruhiger. Durch seinen kompromisslos 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. Jedes Produkt wird vor der Auslieferung 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. 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 Edelmetalle sind zwei der härtesten Rohstoffe der Welt und damit quasi unverwundlich. Unsere, von Experten hergestellten Steine sind zudem selbstschärfend und damit nahezu verschleißfrei.

## WAS PASSIERT, WENN ICH FALSCHES, 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 grob mahlen
- Bei starker Verschmutzung diese Behandlung wiederholen.
- Sollte sich trotzdem keine Besserung einstellen, können die Steine auch mit einer geeigneten Bürste gereinigt werden - siehe Zubehör Seite 38

▶ 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.

## 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 VERMAHLEN 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, sodass 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 aufsetzen. 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

Wenn es noch feiner sein darf erhalten Sie bei uns, in unserem Shop, noch zwei weitere Einsätze: 0,25 mm und 0,50 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

### WECHSELMAHLWERK

Mit dem Wechselmahlwerk 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 Wechselmahlwerk 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
	WECHSELM AHLWERK	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, sodass 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. Unsere Siebe sind in zwei Größen erhältlich: 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

Handgefertigte Peddigrohrkörbchen in langer oder runder Ausführung, mit Leinenhaube. Der Vorteil der Leinenhaube: Man braucht kein extra Tuch zum Zudecken des Teiglings oder man lässt den Teig einfach direkt auf dem Leinen gehen. So gibt es anschließend keine Teigreste zwischen den Rillen der Peddigrohrkörbchen. Unsere Körbchen sind aus unbehandeltem Peddigrohr gearbeitet und sind groß genug für 1 kg Brotteig.



## ZUBEHÖR

### PORZELLANSCHALE

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

### TÜTENHALTER

Einfach praktisch ist dieser Tötenhalter für die FIDIBUS XL Möhlen. Mit Hilfe der Holzspange lassen sich die Töten an den Mehlauslauf klemmen, sodass 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.



## ZUBEHÖR

### FreshMaker Pflegewachsöl

Die perfekte Pflege für Ihre Komo Produkte aus geöltem Buchenholz. Holz lebt und benötigt ab und zu Pflege um die schöne Optik zu bewahren. Unser Pflegewachsöl bringt in die Jahre gekommene Geräte wieder auf Hochglanz! Das FRESHMAKER-Pflegeset enthält ein feines Schleifvlies und ein Baumwolltuch. Damit gehören durch den Gebrauch entstandene kleine Kratzer und Verschmutzungen der Vergangenheit an.



### Edles Bäckermesser

Mit diesem edlen Bäckermesser aus Walnussholz, macht das einschneiden und verzieren gleich doppelt soviel Spaß. Es schmiegt sich in Ihre Hände und gleitet beinahe von allein durch den Teigling. Mit den praktischen Klemmschrauben, können Sie jederzeit im Handumdrehen die Klinge tauschen. Zusammen mit dem Klingenschutz und dem praktischen Täschchen, lässt es sich auch immer sicher verstauen.



### Reinigungsbürste

Zur einfachen Reinigung der Mahlkammer und des Auslaufs unserer Getreidemöhlen.



## ZUBEHÖR

### Brotbeutel

Brotbeutel aus 100 % Naturleinen. Dieser Brotbeutel hält Ihr Brot lange frisch und saftig. Da Leinen bis zu 35 % seines Eigengewichts an Luftfeuchtigkeit aufnimmt und diese an die sich im Brotbeutel befindlichen Backwaren abgibt, eignet sich der Brotbeutel hervorragend zur Frischhaltung und Lagerung von Bäckereiware.



### KoMo Schneidebrett

Wunderschönes Holz-Schneidebrett mit eingebrennten KoMo Logo aus PEFC zertifiziertem Holz, nachhaltig und regional. Ein MUSS für jeden KoMo Fan! Optional auch mit persönlicher Gravur.



### KoMo Stofftasche

Zeigen Sie jedem, dass Sie auch zu den #freshmakern gehören. Mit unserer neuen, umweltfreundlichen KoMo Stofftasche – perfekt zum Einkauf von Getreide und natürlich allem anderen.



Wir erweitern unser Zubehör laufend, schauen Sie am besten regelmäßig bei uns auf der Homepage unter [www.komo.bio](http://www.komo.bio) vorbei.



## REZEPT - KINDERLEICHTES VOLLKORNBROT

Dieses Brot gelingt in Windeseile. Es stammt aus dem sehr empfehlenswerten Buch "Bio-Backen mit Kindern" von Gudrun Ambros, bio-verlag Schaaheim.

Viel Spaß beim Nachbacken!

### Zutaten:

- 350 g frisch gemahlenes Dinkelmehl
- 150 g frisch gemahlenes Roggenmehl
- 1 Tütchen Trockenhefe
- ½ TL Honig
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 2 TL Meersalz
- 2 EL Apfelessig
- 75 g gemischte Saaten (Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Mohn, Kürbiskerne)
- je ¼ TL gemahlener Koriander, Kümmel und Fenchel



### Zubereitung:

- Trockenhefe und Honig in der Hälfte des lauwarmen Wassers auflösen.
- Circa 10 Minuten quellen lassen.
- Dinkel und Roggen in der Getreidemühle fein mahlen.
- Das Mehl mit Salz, Apfelessig, den Saaten und Gewürzen in einer Schüssel mischen.
- Hefegemisch sowie restliches Wasser zugeben und das Ganze zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
- Den Teig nicht ruhen lassen, sondern sofort in eine eingefettete und mit Sesam und/oder Sonnenblumenkernen (ganz nach Geschmack) ausgestreute Kastenform füllen.
- Das Brot in den kalten Ofen schieben und bei 200°C (Heißluft 180°C) etwa 75 Minuten backen.
- Den Rand des Brotes mit einem Messer aus der Form lösen und das Brot auf einem Kuchengitter auskühlen und schmecken lassen :)

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten + ca. 75 Minuten Backzeit

**Portionen:** 1 Brotlaib

## REZEPT - PORRIDGE

Mit diesem Frühstücks-Haferbrei (Porridge) starten Sie kraftvoll und gesund in einen neuen Tag. Hier das einfache und schnelle Rezept.

### Zutaten:

- 125 g frisch geflockte Haferflocken
- 500 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 125 g Mandeln
- 1 Prise Zimt
- Früchte nach Wahl



### Zubereitung:

- Haferflocken, Milch und Salz in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen
- 2-3 Minuten leicht köcheln lassen, bis eine breiige Konsistenz entsteht.
- Die Mandeln und Früchte grob hacken.
- Porridge auskühlen lassen
- in einer Schale anrichten
- Die Mandeln und Früchte dazugeben
- Mit Zimt bestreuen und schmecken lassen :)

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten Gesamtzeit

**Portionen:** 4 Portionen



### TIPPI!

Auf unserer Homepage unter [www.komo.bio/rezepte](http://www.komo.bio/rezepte) finden Sie laufend neue Rezepte zum Ausprobieren.

	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	24,4	11,3	15,6	Gehäuse und Trichter aus lebensmittelechtem Kunststoff	Flocker, 2 Schraubzwingen, Trichterdeckel	3 Jahre
	FLICFLOC			130	100			1,7	8,8	18,8	12,4	12,2	Gehäuse aus formstabiler Buche Multiplex	Flocker, 1 Schraubzwinge, 1 Glas	3 Jahre
	HANDMÜHLE		50		600	8,0		2,5	10,3	31,4	16,0	16,0	Ahorn massiv/Edelstahl	Mühle mit Deckel, Schale, 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		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	33,5	18,5	22,5	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv	Mühle mit Deckel	12 Jahre
	KoMoMio ECO	250	100		750	7,5	70	5,9	13,0	36,5	16,5	19,0	Holz und Arboblend, Trichter aus Kork	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/ 3 Jahre (Flocker)
	KoMoMio	360	100		1200	8,5	70	7,0	13,0	37,5	16,5	19,0	Holz und Arboblend, Trichter aus Buche massiv	Mühle mit Deckel	12 Jahre
	FIDIBUS CLASSIC	360	100		1000	8,5	70	8,0	12,3	34,5	20,0	23,0	Buche massiv, Holzverzapfung	Mühle mit Deckel	12 Jahre
	FIDIBUS MEDIUM	360	100		850	8,5	70	7,0	11,6	33,7	18,5	22,9	Buche massiv/Multiplex, Trichter aus Buche massiv	Mühle mit Deckel	12 Jahre
	PK 1	360	100		1000	8,5	70	8,0	10,3	41,0	21,5	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/ 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/ 3 Jahre (Flocker)
	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/ 3 Jahre (Flocker)
	FIDIBUS XL	600	200		1200	8,5	72	9,0	14,2	36,7	17,3	23,2	Buche massiv, Holzverzapfung	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	3 Jahre

\* Technische Änderungen vorbehalten!

# KoMo

WIR SIND FÜR SIE DA!

## KoMo ÖSTERREICH

KoMo GmbH & Co. KG  
Mühlthal 4  
6305 Itter  
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



© KoMo GmbH & Co. KG, Februar 2023

Mach's frisch, sei komo!