



Comparación de molinos

¿Qué molino manual me conviene más?

Cereales	MH 4	MH 8		
Trigo	----	----	² Maíz El maíz alimentario normal, como es habitual en Austria o Alemania, puede molerse con los molinos manuales. Sin embargo, consume más energía. Hay muchos tipos diferentes de maíz. Sobre todo en Italia hay variedades muy antiguas, especialmente duras, algunas de las cuales sabemos que no se pueden moler. Lamentablemente, no podemos probar y enumerar todos los tipos de maíz.	
Escanda	----	----		
Centeno	----	----		
Einkorn	----	----		
Trigo sarraceno	----	----	Lo que no se puede moler: En general, no se pueden moler semillas que contengan aceite, como:	Debido a su consistencia, no se puede triturar:
Avena	X	X	Semillas de lino Semillas de mostaza Semillas de girasol Semillas de amapola Semillas de calabaza Frutos secos Almendras	Sal Azúcar Té Flores Hojas Capullos Hierbas Brotes bosques pequeños Pequeños frutos secos y bayas Castañas Varios núcleos
Mijo	---	---		
Mijo marrón	---	---		
Arroz	----	----		
Kamut ¹	X	X		
Maíz ²	---	---		
Soja	---	-		
Quinoa	---	---		
Lentes	---	---		
Amaranto	X	X	No se recomienda moler el café. El color y el olor penetran en la muela, la limpieza es muy difícil. Si sólo se va a moler café, póngase en contacto con	
Garbanzos	X	X	Contacto	
Guisantes	---	---	LEYENDA: ---- muy bueno --- Bien.	-- en pequeñas cantidades hasta 250 g aprox. • no recomendable X ¡Estás dañando el molino!
Sésamo	X	X		