

Møllerens egen hjemmekværn



Vidste du at brød er langt sundere og betydeligt mere velsmagende når der bruges friskkværnet mel? Mal selv din yndlingsmel og brug den derefter omgående i dit bagværk og anden madlavning. At leve økologisk er sagen!

Metusalem ville have valgt **Hawos** hvis han levede

idag! **5 års garanti**

2 år hvis varen bruges kommercielt.



**Hawos
Oktagon 1**



**Hawos
Oktagon 1**



**Hawos
Queen 1**

OE-004: **Queen 1** 220V
Smukt Europæisk håndværk i bøgefiner. Ægte stenmølleværk. Corundum i keramik, Kapacitet: Mølletragt ca. 1300 gr. 125 gr. pr. minut når du maler fint mel.

1590,20

OE-005: **Oktagon 1** 220V
Fornemt ekstra solidt Europæisk håndværk i bøg. Ægte stenmølleværk. Corundum i keramik, Kapacitet: Mølletragt ca. 1100 gr. 125 gr. pr. minut når du maler fint mel.

2070,00



hawos.

Uddrag af Ralf pigges interessante omtale som den står skrevet på det Engelske sprog:

- how nice that you would like to find out about grain mills and natural foods.

We would be glad to show you our mills and other products having everything to do with natural foods, since, when nutrition-conscious people switch over to whole foods, the decision for self-milled grain is among the first steps.

"Castrated" was the word my father used for shop-bought flour. And like him, I have always preferred to eat bread, cake and muesli made at home from freshly ground cereals. To us castrated flour was something white, tasteless, which lasted forever! not even suitable for mice. In our family, having freshly ground flour every day was a matter of fact. After all, great-grandfather Garbe came from Hamelin famous not only for the Pied Piper, but also for its mills and worked there as a grain and feed merchant.

Some of my early holidays were spent near a windmill. I would sit and watch the miller for hours; listening to him talking about how mills are built and how they work. Since 1977 I have been producing grain mills for household use. I am particularly fond of our **hawos** grain mills, each of which is of outstanding quality and has its own individually characteristic beauty.....

Møllerens egne hjemme Müsli valsemaskiner



OE001: **Flocker Phönix**
Solid hånddrevnen model.
639,00



OE002: **Flocker Electric**
220V
1919,00

Lidt om mel og brugen af din nye kværn:

Kværnen er meget vigtig for ernæringen. Er mel blot en måned gammel kan det vigtige e-vitamin være faldet med ikke mindre end 20%. Brug derfor altid din friskmalede mel straks for bedste sundhedsværdi og smag.

De to røde transportskruer fjernes under overdelen inden formalingen. Du kan male fra meget fin til grov mel ved at indstille håndtaget fra 1 - 6. Tænd kværnen inden kornet kommer i og sluk først når kværnen er tom. Kornet skal være tørt. Ikke olieholdige frø kun: Byg, durum, emmer, enkorn, guinoa, hirse, majs (ikke den poppende), hvede, ris, rug & spelt. Havre skal være ristet og malet eller blandet med hvede rug eller spelt. Kan let rengøres med støvsuger f. eks. hvert kvartal. Meget lang garanti på Hawos kvalitets maskiner. Undgå dog fremmedlegemer i formalingen for at styrke garantien. Vi leverer fragtfrit blot din samlede ordre kommer over kr. 2000,00.

Du må gerne bestille garn, farver og andet kreativt med for at opnå fragtfri levering!

hawos.