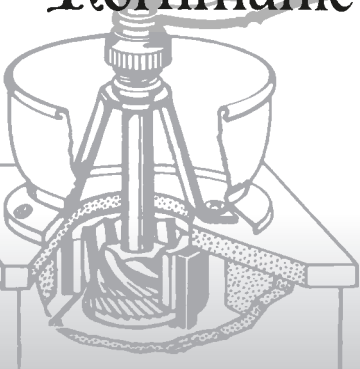


Korbmühle



ZASSENHAUS

since 1867



Warum eine Kornmühle von Zassenhaus?

Erstklassiges Material, hervorragende Qualität und präzise Funktion – dafür steht Zassenhaus als führender Hersteller manueller Kaffee- und Kornmühlen seit 1867. Das original Zassenhaus-Mahlwerk der Kornmühle wird aus robustem Spezialstahl gefertigt und erhält durch seine besondere Härtung eine extra lange Lebensdauer. Mit leichtem Dreh an der Rändelschraube fixieren Sie stufenlos den gewünschten Mahlgrad. So erhalten Sie ein gleichbleibendes Mahlergebnis.

Einstellung:

Mit der Rändelschraube unterhalb der Kurbel lässt sich der Mahlgrad regulieren. Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhalten Sie eine gröbere Mahlkörnung, durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn eine feinere.

Frisch gemahlene Körnerfrüchte schmecken besser, sind gesünder und haben einen höheren Nährwert. Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Roggen und Weizen werden als Frischkost zu Getreidebrei, Müsli oder zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck verwendet. Wichtig ist jedoch, das

Getreide erst kurz vor dem Gebrauch zu mahlen, weil nur das frisch gemahlene Korn noch alle Vitamine sowie Eisen, Kalium und Kupfer enthält. Es verliert unter dem Einfluss des Luftsauerstoffes seine Vitalstoffe und gerade diese brauchen wir, um den Stoffwechsel zu aktivieren und die Verdauung anzuregen.



Ölsaat mahlen:

Sie können auch kleinere Mengen Ölsaaten (Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam, etc.) oder Gewürze frisch mahlen. Zur Reinigung der Mühle nach Gebrauch von Ölsaaten oder Gewürzen mahlen Sie einfach eine Handvoll trockenes Getreide (z.B. Reis oder Weizen) bei grober Einstellung; dadurch wird das anhaftende Fett aus dem Stahlmahlwerk entfernt.

25 Jahre Garantie auf das Mahlwerk

Why choose a Zassenhaus cereal mill?

First-class material, excellent quality and precise function is what the name Zassenhaus, the leading manufacturer of manual coffee and cereal mills, stands for since 1867. The Zassenhaus cereal mills are built to grind cereal the PERFECT way. The original Zassenhaus conical burr grinder, machined from high grade tool steel and hardened, guarantees to produce a proper grind and to maintain its optimum cutting edges.

Adjustment:

With the knurled adjusting nut which is located below the crank the grind can be adjusted. For a coarse grind turn the nut clockwise, for a finer grind turn counter clockwise.

Freshly ground cereals taste better, are healthier and have a higher nutritional value. Barley, oat, millet, maize, rice, rye and wheat are used for fresh food, mash or for baking cakes, bread and cookies. It is important to grind the cereals shortly before use because only fresh ground cereals contain vitamins, iron, potassium and copper. It loses its

vitality substances under oxygen, but these are what we need to activate our metabolism and stimulate the digestive system.



Grinding oilseeds:

You can as well freshly grind small quantities of oilseeds, such as linseed, sunflower seeds, sesame seeds as well as spices. To clean the steel grinding mechanism after using oilseeds or spices please grind a handful of cereal (rice or wheat) selecting gross adjustment. This way, the fat will be removed.

25 years warranty on the mechanism

Pourquoi choisir un moulin à céréal de Zassenhaus?

Un matériel de première choix, une qualité excellente et une fonction précise – tout cela est représenté par Zassenhaus – fabricant de premier plan des moulins à café et céréals manuels depuis 1867. Le broyeur original de Zassenhaus du moulin à céréal est fabriqué en acier robuste et obtient une extra longue durabilité grâce à sa trempe particulière. Avec rotation légère vous pouvez fixer en continu la vis moletée au niveau désiré. Comme ça on obtient un résultat constant.

Ajustage:

On peut régler le niveau à l'aide de la vis moletée au-dessous de la manivelle. En tournant en sens horaire vous obtiendrez un grain gros, en tournant en sens antihoraire un grain fin. Les céréales fraîchement moulues ont plus de saveur, sont plus sains et plus nutritives. Orge, avoine, millet, maïs, riz, seigle et blé sont utilisés pour préparer de la bouillie de céréale, muesli ou pour faire du pain, de la tarte et des biscuits. Pourtant il est très important de moudre les céréales jusqu'avant

l'usage, parce que ceci maintient tous les vitamines, du fer, du potassium et du cuivre. Être en contact avec l'air les céréales perdent leurs nutritives dont nous avons besoin pour activer notre métabolisme et animer la digestion.



Moudre de la graine oléagineuse :

Vous pouvez aussi moudre fraîchement des petites quantités de graine oléagineuse (graine de lin, graine de tournesol, sésame, etc.) ou des épices. Pour nettoyer le moulin après l'utilisation avec des graines oléagineuses ou des épices, moulez simplement une poignée de céréale sèche (p.ex. du riz ou blé) à niveau gros. Comme ça, la graisse sera enlevée du broyeur en acier.

25 ans de garantie pour le broyeur

Perché scegliere una macina cereali di Zassenhaus?

Materiale di prima classe, eccellente qualità e funzionamento preciso - per questo Zassenhaus è conosciuto - come fabbricatore di primo piano di molini manuali di caffè e cereali dal 1867. Il dispositivo originale di macinatura di Zassenhaus del molino di cereali viene fabbricato di un robusto ferro speciale e ottiene grazie alla tempra particolare una lunga durata della vita. Per fissare la finezza desiderata continua, far girare leggera la vite con testa cilindrica zigrinata con colletto alto. Così riceverete un risultato costante.

Impostazione:

Con la vite a testa cilindrica zigrinata con colletto alto situata sotto la manovella si può regolare la finezza dei cereali. Girando in senso orario riceverete granelli grezzi, girando in senso antiorario polvere sottile. I cereali macinati freschi hanno un sapore migliore, sono più sani e hanno un valore nutritivo più alto. Orzo, avena, miglio, mais, riso, segale e frumento sono utilizzati come cibo fresco per preparare pappa cereale, müsli o

per cuocere pane, torte e biscotti. È molto importante tuttavia, di macinare i cereali soltanto poco prima dell'uso perché solamente grano macinato fresco preserva tutte le vitamine, ferro, potassio e rame. Venendo in contatto con l'ossigeno, i cereali perdono i loro nutrienti che servono ad attivare il metabolismo ed eccitare la digestione.



Macinare semi oleosi:

Si possono anche macinare fresco piccole quantità di semi oleosi (seme di lino, seme di girasole, sesamo, etc.) oppure macinare spezie. Per pulire la macina dopo l'uso di semi oleosi o spezie, macinate semplicemente un pugno di grani secchi (per esempio riso o frumento) con finezza a granelli grezzi. Così si scioglie il grasso aderente dal meccanismo di ferro.

**25 anni di garanzia sul dispositivo
di macinatura**

Porque elegir un molinillo cereal de Zassenhaus?

Material de primera clase, excelente calidad y operación precisa. Eso es que Zassenhaus se conoceis, un fabricante destacado de molinillos manuales de café y cereal desde 1867. El molino original de Zassenhaus del molinillo cereal es fabricado de acero robusto especial y contiene un tiempo de duración mayor por su temple particular. Con una rotación del tornillo moleteado podeís fijar con progresión continua la fineza deseada. Así recibeís un resultado constante.

Ajuste:

Con el tornillo moleteado que es debajo de la manivela podeís regular la fineza. Giráís en sentido horario obtenéis un graneado rudo, giráís en sentido antihorario un graneado fino. Cereales recién molidos gustan mejor, son sanos y tienen más valores nutritivos. Cebada, avena, mijo, maíz, arroz, centeno y trigo son utilizados como comida fresca para preparar papilla de cereal, muesli o para cocer pan, tortas y masitas. Es muy importante pero que los cereales vienen molidos

solamente poco antes del uso porque solo recién molidos cereales contienen todas las vitaminas, hierro, potasio y cobre. Se los cereales vienen en contacto con oxígeno pierdan los nutrientes que nosotros necesitamos para activar el metabolismo y estimular la digestión.



Molinar siembra oleosa:

Podeís también molinar frescas cantidades pequeñas de siembra oleosa (semilla de lino, pipa de girasol, sésamo, etc.) o especias. Limpiáis el molinillo después del uso con siembras oleosas o especias, simple molináis un puñado de cereales secos (por ejemplo arroz o trigo) con fineza graneada ruda. Así se quita el graso del molino de acero.

25 años de garantía del molino

Waarom een graanmolen van Zassenhaus?

De beste materialen, uitstekende kwaliteit en perfecte functionaliteit – daarvoor staat Zassenhaus als marktleider op het gebied van koffie- en graanmolens sinds 1867. Het originele Zassenhaus maalwerk van de graanmolen wordt uit robuust staal vervaardigd en heeft dankzij een speciaal hardingsproces een extra lange levensduur. De maalgraad laat zich gemakkelijk instellen met de gekartelde stelschroef. Zo verkrijgt men een gelijkblijvend maalresultaat.

Instelling

Met de gekartelde stelschroef onder de slinger kan de maalgraad worden ingesteld. Door in de richting van de wijzers van de klok te draaien wordt de instelling grover, door tegen de richting van de wijzers van de klok in te draaien wordt de maalgraad fijner.

Vers gemalen granen smaken beter, zijn gezonder en hebben een hogere voedingswaarde. Gerst, haver, gierst, maïs, rijst, rogge en tarwe worden vers gegeten als pap of in muesli en worden gebruikt voor het bakken van brood, taart en

gebak. Het is echter wel van belang, de granen pas kort voor gebruik te malen, omdat alleen vers gemalen graan nog alle vitamines zoals IJzer, Kalium en Koper bevat. Onder invloed van de zuurstof in de lucht verliest het graan deze vitale stoffen, en juist deze stoffen heeft het lichaam nodig om de stofwisseling en de spijsvertering te activeren.



Oliezaad malen:

Ook kleinere hoeveelheden oliezaad (lijnzaad, zonnebloempitten, sesam enz.) of kruiden kunnen vers worden gemalen. Om de graanmolen hierna te reinigen eenvoudig een handje droge rijst vermalen bij een grovere instelling. Hierdoor worden de achtergebleven vetten uit het stalen maalwerk verwijderd.

**25 jaar garantie op het
precisie maalwerk**

25 Jahre Garantie auf das Mahlwerk





Kornmühle

Das Zassenhaus- Qualitäts-Mahlwerk Made in Germany



Zassenhaus International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
www.zassenhaus.com

