Produktinformation

Handgetreidemühle Farina

Art-Nr.: HAW-FAR



198,00 EUR

inkl. 19% USt. zzgl. Versand

Lieferung **Sa. 28. Nov. - So. 29. Nov. 2026**

Handgetreidemühle Kornkraft Farina Traumhaft ... mit der Kornkraft Farina können Sie alle Getreidearten mahlen

Kornkraft Farina - Feineinstellung Die Mahlfeinheit der Farina ist stufenlos einstellbar von grobem Schrot bis zu feinem Mehl. Durch die große Kurbel und sehr stabile Tischhalterung geht das Mahlen mit Farina von Kornkraft leicht von der Hand.
Besonders Kinder mahlen gern von Hand. Handmahlen ist kinderleicht. In vielen Kindergärten und Schulen ist die Kornkraft Farina seit Jahren im Einsatz. Da die Mahlsteine an dieser Handgetreidemühle sehr gut sichtbar sind, lässt sich sehr gut nachvollziehen, wie genau das Getreide gemahlen wird. Auch ein Grund, warum die Handmühle Farina in vielen Schulungseinrichtungen im "pädagogischen Einsatz" ist

Das Gehäuse der Farina wird aus einheimischem Lärchenholz gefertigt und anschließend mit natürlichem Bienenwachsbalsam behandelt. Die großzügige Kurbel ist kugelgelagert und daurch sehr leichtgängig. Das Herz der Mühle ist ein robustes Steinmahlwerk aus Naxos-Basalt in Magnesit-Salz-Bindung.

Produktinformation

Technische Daten

Handgetreidemühle Kornkraft Farina

- Mahlleistung bei 80 U/min:
  ca. 90 g/min grob ca. 35 g/min fein
- mahlt alle Getreide, auch Mais!
- Gehäuse: Lärche massiv
- Oberflächenveredelung: Bienenwachs
- stabile Tischzwinge für bis zu 60 mm dicke Platten im Lieferumfang
- Höhe / Breite / Tiefe: 340 / 140 / 160 mm
- Durchmesser: 75 mm
- Kurbelradius: 190 mm
- Gewicht: 1800 g
- Fassungsvermögen des Trichters: 450 g
- Garantie: **10 Jahre**