

# Moulins Hawos Easy et Oktini : profitez pleinement des nutriments des céréales.

**NOUVEAUTÉ !**

- ✓ Conception simple en 3 éléments
- ✓ Meule en céramique de corindon
- ✓ Démontage et nettoyage facile
- ✓ Choix de la finesse de mouture

- ✓ Capacité de l'entonnoir
- ✓ Meule en céramique de corindon
- ✓ Poignée de réglage de la mouture ultra-pratique
- ✓ Système auto-nettoyant
- ✓ Inclut tous les perfectionnements de la gamme Hawos

**EASY**

**PRIX BAS**  
**219€**

**OKTINI**

**298€**  
**Spécial lancement !**



## L'intérêt des farines moulues maison n'est plus à prouver, notamment sur le plan de l'intérêt nutritionnel.

En effet, les farines industrielles sont fabriquées avec du blé dépourvu de son germe, pourtant très riche en vitamine E et en acides gras. Par ailleurs, le stockage des farines favorise leur oxydation (celle-ci commence dès 15 jours après la mouture) et leur fait perdre une grande partie de leur saveur. Voici donc une sélection de moulins domestiques de qualité, adaptés à la mouture de toutes les céréales (blé, seigle, orge, avoine, sarrasin, maïs, riz, millet...) pour optimiser la saveur et les qualités nutritionnelles de vos pains, pâtisseries, sauces, crêpes...

### Deux moulins de très haute qualité

Fabrication traditionnelle artisanale, matériaux de haute qualité, moteurs très silencieux et sécurisés par un disjoncteur...

L'Easy et l'Oktini ont toutes les qualités, plus une : un système de meules en **céramique de corindon** - un minéral très dur, particulièrement adapté aux moutures fines. Grâce à leurs moteurs industriels à fort pourcentage de cuivre, l'échauffement de la farine (source d'oxydation) est extrêmement réduit. Ils conviennent pour la mouture de **toutes les céréales** : riz, amarante, blé, épeautre, millet, seigle, maïs **et même le soja**.

Conçus pour moudre sans diffuser de poussière et pour se démonter et se remonter facilement, ces moulins Hawos **sont d'un usage et d'un entretien particulièrement aisés**. Chaque appareil subit un test rigoureux en fin de fabrication, pour vous garantir un investissement de longue durée.

	Easy	Oktini
<b>Matériau</b>	Contreplaqué hêtre huilé (huile de lin)	Hêtre massif Huilé (huile de lin)
<b>Capacité entonnoir (blé)</b>	560 g +/-	650 g +/-
<b>Diamètre meule</b>	70 mm	70 mm
<b>Poids</b>	7.9 kg	6.65 kg
<b>Dimensions</b>	330hx150lx150p	335hx190 diamètre
<b>Consommation</b>	360 w	360 w
<b>Volume sonore</b>	72 db	70 db
<b>Sécurité</b>	Disjoncteur du moteur en cas de surtension ou d'échauffement excessif	Disjoncteur du moteur en cas de surtension ou d'échauffement excessif
<b>Production farine/min</b>	Fin 100 g / gros 250 g +/-	Fin 100 g / gros 250 g +/-
<b>Usage conseillé</b>	1 à 4 pers	1 à 4 pers
<b>Garantie</b>	5 ans en usage familial (2 ans si usage professionnel)	5 ans en usage familial (2 ans si usage professionnel)
<b>Les avantages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faible surface d'encombrement (15 x 15cm)</li> <li>• Excellent rapport qualité/prix</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglage de mouture ultra-facile</li> <li>• Système auto-nettoyant (par un système de brosse intégré)</li> <li>• Silencieux</li> <li>• Bois massif et beau design</li> </ul>



### Les Moulins

Ref : EASY - Le moulin Easy

**219€ Seulement !**

Ref : OKTI - Le moulin Oktini

**298€ Prix de lancement**