

JOOSEF-MYLLY

2012

netissä: www.myllyt.fi

MYLLYJEN VALMISTUS:
OULUN VERHOILUTALO
Kurikkahaantie 6
90440 Kempele
PUHELIN
0400-555888
E-MAIL

Ohjeita ja reseptejä
nettisivuilla

www.myllyt.fi

Joosef-myllyn partio-malli sopii jokaiseen kotiin ja kukkaraan.

MYLLYN IDEA PÄHKINÄNKUORSSA

MYLLYN TARKOITUS

Vehnän jyvä niinkuin kaikki muutkin siemenet on yksi luonnon suurista ihmeistä. Kun sade vuosien kuivuuden jälkeen kastelee autiomaan, puhkeaa se pian valtaisaan väriloistoon. Autiomaan karussa kuivassa hiekassa on lintujen tuomia siemeniä joiden kuori suojaa kaikki siemenen sisällä olevat ainesosat ainutlaatuisella tavalla, niin että ne säilyvät "elävinä" uskomattoman pitkiä aikoja. Tuoreissa vastajauhetuissa jauhoissa sinä saat ne kaikki ainesosat ravinnoksesi ilman säilöntäaineita suojattuna Luojan suunnittelemin säilöntämenetelmin.

SOVELTUVUUS

Joosef-myllyt on suunniteltu vehnän, rukiin, speltin ja ohran jauhamiseen.

TAKUU

Myllyllä on 3 vuoden takuu. Myllyä ei saa kastella eikä sitä saa käyttää tyhjänä. Mylly ei myöskään ole leikkikalua eikä sitä saa antaa lasten käyttöön. Myllyä si tarvitse pestä vedellä eikä sitä saa kastella.



Kivien välissä olevasta raosta varisee valmis jauho pohjalevyllä



Silikonilasta lakaisee jauhot joka kierroksella.



Vehnäpeltä

Mylly on kokonaan kotimaista
tuotantoa ja muutamien
pohjoissuomalaisen
ammattilaisten yhteistyön tulos
Tämä takaa varaosien saannin
ja takuuasioiden joustavan ja
nopean hoidon.

Muutamia ohjeita ja vinkkejä myllyn käyttöön.

Myllyn alaosassa on ura josta jauhot karisevat alas astiaan jokaisella kiven pyörähdyksellä.



MYLLYN OSAT

Myllyn yläosa, jossa on kiinni ylempi kivi, kiinnitetään seuraavasti. Musta muovipusla asetetaan alimmaisiksi ja sen päälle tulee laakeri. Laakerin päälle kierretään musta muovinen kiristyspyörä, jolla säädetään kiven tiukkuus. (kuva alla)



Lopuksi laitetaan paikoilleen lukitusmutteri. (kuva alla)



Lukitusmutteri kierretään tiukkaan mustaa muovista kiristyspyörää vasten. Tällöin mylly pysyy samalla tiukkuudella koko jauhamisen ajan. Tiukkuuden säätö tehdään kiristämällä ja löysäämällä kiristyspyörää.

YLEISTÄ

Myllyllä voi jauhaa erittäin hienoa jauhoa leivonnaisia varten ja portaattomasti karheampaa jauhoa puuroja ja sämpylöitä varten. Kiviä ei kuitenkaan saa vääntää niin tiukalle että ne hiertävät toisiaan vasten jarruttaen kiertämistä. Se aiheuttaisi turhaa kiven kulumista ja kivipölyn siirtymistä ruokaan. Kivet kestävät normaalissa käytössä todella pitkään. Testikäytössä ei olla havaittu vielä näkyvää kiven kulumista. Myllyä pyöritetään myötäpäivään (kellon viisarien kulkusuuntaan). Mylly kannattaa silloin tällöin purkaa osiin ja puhdistaa puhtaalla kuivalla pensselillä tai pullasutilla.



Myllyn kiinnitys onnistuu kaikilla puristimilla

25 kilosta vehnää
saa jauhettua tuoretta
jauhoa viiteensataan
puuroannokseen.

Reseptejä
nettisivuilta

T. Jukka Kauppila

MYLLYJEN VALMISTUS:
PULUN VERHOILUTALO
Kurikkahaantie 6
90440 Kempele