



Har du en
bamix®
behöver du
inga andra
köksredskap.

bamix®



Suveränt enkel.

Dessa ord säger allt.

Helt enkelt suverän

bamix® är den oslagbara universal-köksmaskinen som kan allt, och du kommer aldrig att ångra att du valde en bamix®

Med din bamix® och dess tillbehör kan du vispa, mosa, dela, röra, blanda, snitta, mixa, mala, smula sönder, riva, skära och hacka, och du behöver inga andra köksmaskiner.

bamix® är 100% schweizisk handgjord kvalitet, skapad för att hålla i många år. Den är allsidig, extremt lätt att hantera, enkel att rengöra, elegant att se på och säker att använda.

bamix® kan inte jämföras med något annat.

Den är i en klass för sig själv.

En schweizisk succé med stora krafter

bamix® handtillverkas i Schweiz sedan 1954.

Den är världens minsta, men ändå mest effektiva
och allsidiga köksmaskin till alla uppgifter i köket.

Ett oundgängligt hjälpmedel för gourmeter
och professionella över hela världen, eftersom den arbetar
suveränt snabbt och effektivt, och går att lita på.

Motorn är en kraftig växelströmsmotor som
samtidigt är extremt dämpad. Transmissionen
med kniven är fastskruvad direkt på motorn.

Det betyder att den ingående strömmen
omsätts direkt till kraftfull effektivitet,
och så är det 100% garanti på alla reservdelar.





EN
MASKIN
+
OLIKA
TILLBEHÖR
=
ALLA
KÖKSUPPGIFTER



Multifunktionsbladet till allt det tunga

Lök + gurka + tomat + isbitar + kryddor + olja



Gazpacho



- Hackar och mosar råa och kokta grönsaker, frukter, bär, babymat, kokt kött
- Krossar isbitar
- Finfördelar soppor och såser
- Rör om kak- och omelettsmet



Vispad grädde

Vispar och skummar
äggvita, grädde,
soppor, såser



Från grädde till vispad grädde på under 30 sek.



Vispskivan
till det skummande och luftiga

Kött- och grönsakskniven till det grova

Tomater + paprika + lök + vitlök + chililök + chili + kassia + kummin + limejuice



Salsa

- Hackar och finfördelar kött och fisk, både rå och kokt
- Hackar grönsaker med långa fibrer



Aioli



Blandskivan med hål
till det krämiga och tjockflytande

Rör och blandar
pannakakssmet, våffelsmet,
salladsdressing, potatismos,
aioli, majonnäs, drinkar



Ägg + salt + olja + vitlök

Processorn till hackandet





- Hackar nötter, mandlar, sädeskorn, kryddor och kryddörter, choklad, lök, ost
- Hackar socker till florsocker och bröd till ströbröd
- Maler kaffe

SliceSy® Container till det mesta



- Hackar, river, snittar
- Rör om- och blandar små degar





7 bra anledningar att välja bamix®

- Klarar de flesta köksuppgifter och kan användas direkt i varma grytor
- Drar in ingredienserna till bladet, skvätter inte och suger sig inte fast till behållarens botten
- De fyra benen förhindrar att behållarens botten skadas
- Enkel rengöring av själva mixerdelen - skölj under varmt kranvatten. Tar inte åt sig lukt eller färg. Alla tillbehörsdelar kan diskas i maskin
- Snygg design i många färger
- Made in Switzerland. Alla bamix® stavmixers är tillverkade, monterade och kvalitetssäkrade i bamix' egen produktionshall i Schweiz
- 2 + 10 års garanti!



Det tekniska

- 140, 160, 180 eller 200 watt med kraftig AC-motor
- Dubbel isolering
- Två hastigheter



KANNA MED LOCK
1 LITER



BÄGARE MED LOCK
600 ML



BÄGARE MED LOCK
400 ML



MULTIFUNKTIONSBLAD



VISPSKIVA



VISPSKIVA MED HÅL



KÖTT- OCH GRÖNSAKSKNIV



PULVERSKIVA



PROCESSOR



SLICESY®



KVARN



STÄLL



bamix[®]