

**bamix**<sup>®</sup>  
of Switzerland



MIX YOUR VISIONS

## Bamix® Mono

### Komplett med:

Multibladd, visp, hackare och 600 ml mixkanna med lock och väggstativ. Instruktionsmanual och recept (engelsk) ingår.

### TEKNISK DATA:

- 140 W stark växelströmsmotor
- Två-vägg isolering
- Dubbla reglage
- 2 hastighetsinställningar:
- Hastighet 1: 10 000 rpm
- Hastighet 2: 15 000-16 000 rpm



## Bamix® Classic

### Komplett med:

Multibladd, visp, hackare och stativ. Instruktionsmanual och recept (engelsk) ingår.

### TEKNISK DATA:

- 140 W stark växelströmsmotor
- Två-vägg isolering
- Dubbla reglage med gummerat handtag
- 2 hastighetsinställningar:
- Hastighet 1: 10 000 rpm
- Hastighet 2: 15 000-16 000 rpm



## Bamix® De Luxe

### Komplett med:

2 hastighetsinställningar.  
Grinder, multiblåd, visp och  
hackare och De Luxe stativ.  
Instruktionsmanual och recept  
(engelsk) ingår.



### TEKNISK DATA:

- 160 W stark växelströmsmotor
- Två-väggisolering
- Dubbla reglage
- 2 hastighetsinställningar:
- Hastighet 1: 10 000-11 500 rpm
- Hastighet 2: 15 000-16 500 rpm

## Bamix® Swissline

### Komplett med:

Multiblåd, visp, hackare,  
processor, mixbägare  
900 ml och Swissline  
bordställ. Instruktions-  
manual och receptbok  
(engelsk) medföljer.



### TEKNISK DATA:

- 200-250 W stark växelströmsmotor
- Två-väggisolering
- Dubbla reglage med gummerat handtag
- 2 hastighetsinställningar:
- Hastighet 1: 12 000-13 000 rpm
- Hastighet 2: 17 000-18 000 rpm

## Bamix® Superbox

### Komplett med:

Multibladd, visp, hackare, köttblad och mixerkanna 1000 ml, processor samt SliceSy® svart med 6 olika knivar och rivjärn samt stativ till mixern.



### TEKNISK DATA:

- 200-250 W stark växelströmsmotor
- Två-väggisolering
- Dubbla reglage med gummerat handtag
- 2 hastighetsinställningar:
  - Hastighet 1: 12 000-13 000 rpm
  - Hastighet 2: 17 000-18 000 rpm



### Hastighet

Som en generell regel, arbeta med hastighetsläge 2, speciellt när det arbetas med hårda råvaror och stora mängder. Arbeta med hastighetsläge 1 om vätskan inte täcker hela skyddet på säkerhets-skyddet (med 4 utstickande ben) och även när råvarorna ska vara lätta och fluffiga.



### Uppåtgående rörelse används vid t ex visp

Låt bamix® vila ett par sekunder på botten av skålen. Efter det håll den med en vinkel och dra blendern sakta uppåt mot sidan av skålen. När ingredienserna inte längre följer med bamix® uppåt, för ned den igen till botten och upprepa rörelsen till alla ingredienserna är vispade till önskad tjocklek. Lämpligt vid vispa grädde eller majonnäs.



### Handledsrörelse används vid t ex hacka och mosa

Vid bearbetning använd en lätt roterande rörelse från handleden, dra upp bamix® en bit och för därefter ned bamix® igen mot ingredienserna (tryck eller slå inte). Resultatet blir desto finare ju längre arbetet fortskrider. Lämpligt vid t ex hacka nötter eller potatispuré.

**Tips:** Täcker över skålens övre kant med din fria hand för att undvika spill.



### Blanda

För ned bamix® snett mot ingredienserna, starta maskinen och rör långsamt mixern upp och ned i skålen (kom ihåg att hög hastighet gör hela jobbet). Innan bamix® tas ur skålen, stäng av maskinen för att undvika stänk.

## SliceSy®

River grönsaker, frukt och ost. Till perfekt storlek när du vill att det ska kokas eller ugnsbakas snabbt (t ex när grönsaker ska förberedas till soppa). River potatis till perfekta strimlor (t ex till Rösti) och rödbetor, men också till andra grönsaker, frukt och ost till gratinering. Skär grönsaker (morötter, potatis etc. ), frukt (äpplen), ost och kokt ägg i 2 mm tunna skivor. Hackar grönsaker (lök, chili etc.) frukt, kött, nötter till exempelvis tårtor och patéer.

### OBSERVERA!

Bladen till det här universalverktyget är rakbladsvassa! Hantera dem varsamt för att undvika skador.



## Visp

Vilken livlig liten sak. Vispar pannkakor, omeletter och slår smetblandningar. Puréer, potatismos på ingen tid all. Gör puddingar krämiga. Emulgerar t ex salladsdressing. Din majonnäs är färdig på sekunder (utan onaturliga tillsatser). Du kan mixa din cocktail bättre än en bartender. Vispen för alla smetblandningar med en tunn eller krämig konsistens.



## Multiblad

Strimlar, hackar och purear råa såväl som kokta grönsaker, färsk eller frusen frukt, kokt kött. Slätar ut soppor och såser. Purea babyomat direkt i pannan på spisen - utan att behöva hälla maten mellan olika bunkar, som dessutom genererar mer disk. Mixar deg för kakor, bakverk, omeletter. Strimlar frukt och bär för dessert eller sylt. Krossar även is till smoothies.



## Grinder

Lämplig för alla ingredienser. Maler torra råvaror, såsom torkade grönsaker, hård ost, choklad till kakor och dekoration, socker till florsocker, kryddor som kanel, vanilj, chili och t o m muskot till dina asiatiska rätter, torkad svamp, alla typer av nötter, jordnötter till jordnötssmör, frön. Hackar alla typer av färska kryddor, kokat ägg, torkat bröd till ströbröd - även färskt bröd för fyllning med mera.



## Processor

Lämplig för torra och blöta ingredienser. Maler och hackar alla typer av torra eller blöta ingredienser, såsom torkade grönsaker, ost, choklad, socker så det blir florsocker, kryddor och örter såsom kanel, vanilj, chili även muskot; vitlök, lök, pepparrot, kaffe, torkat bröd till ströbröd, torkad fisk och svamp, alla sorters nötter (även kokosnöt), korn och frön, små mängder av kött och kokat ägg. Maler små kvantiteter av barnmat.



## Beater

Ett allround redskap. Vispar äggvita, grädde, soufflé och milkshakes. Människor som tänker på sin vikt kan till och med göra dietgrädde genom att vispa lättmjölk till grädde. Vispa bechamel- och holländsesås. Homogenisera shakes och puddingar, zabaglione eller tiramisu. Emulgera såser. För allt som ska vara lätt och fluffigt.




















## Kött- och grönsakskniv\*

Oanade möjligheter. Arbetar som en gourmetkock. Användbar till alla ingredienser som ska vara släta och krämiga. Hackar och purear kokat eller rått kött, kokad eller rå fisk, men också grönsaker med grova fibrer.

\*finns som tillbehör



	Basic	Classic	Mono	De Luxe	Ga
					
<b>Power</b>	120 W	120 W	140 W	160 W	
<b>Straight cordset</b>	✓	✓	✓	✓	
<b>Coiled cordset</b>					
<b>Multi-purpose blade</b> 	✓	✓	✓	✓	
<b>Whisk</b> 			✓	✓	
<b>Beater</b> 			✓	✓	
<b>Meat Mincer</b> 					
<b>Processor (wet &amp; dry)</b> 					
<b>Grinder (dry)</b> 				✓	
<b>Recipes/Manuals</b>	✓	✓	✓	✓	
<b>Mayo Beaker (400ml)</b> 					
<b>Multi Beaker (600ml)</b> 			✓		
<b>Jug (1000ml)</b> 					
<b>Wall Bracket</b> 			✓		
<b>Stand</b> 				✓	
<b>SliceSy®/PowderDisc</b> 					
<b>Speed</b>					
<b>-Speed Setting I rpm</b>	7'000	7'000	10'000	10'000	
<b>-Speed Setting II rpm</b>	12'000	12'000	15'000	16'000	

\* The anniversary models will be delivered with an upgrade: cutter guard in chrome, coiled cordset, meat mincer, Mono with 200



Model	Gastro 200	Gastro 350	SwissLine	Superbox	Anniversary models	
					Mono*	SwissLine*
						
Power	200 W	350 W	200-250 W	200-250 W	200 W	200 W
✓						
✓						
✓						
✓						
Price 1	12'000	18'000	12'000-13'000	12'000-13'000	12'000	12'000
Price 2	17'000	22'000	17'000-18'000	17'000-18'000	17'000	17'000

Mono with 200W power, SwissLine with the new table stand and these models are available till end of 2014 only.

# Varför Bamix®

## Mångsidighet

Mångsidigheten av bamix® gör att det finns inga begränsningar. Den kan användas i små och sköra glas såväl som i stora och varma grytor på spisen. Tack vare dennes dubbelisolerade vattentäta hölje, kan den användas ända upp på handtaget.

## Händighet

Sin omiskännliga och anatomiskt optimerad design gör bamix® väldigt lätt att hantera och manövrera med bara fingertopparna. Tillbehören kan lätt bytas.

## Kvalitet

Den förstklassiska schweiziska kvaliteten gör bamix® till en problemfri och långvarig stöd i köket. Alla tillbehör är i rostfritt stål och kan ersättas om så behövs. Motorn är speciellt utformad till bamix®, är tillverkad i fabriken i Schweiz.

## Var kan den användas

Hemma eller på semestern (camping). Oavsett, så används den av professionella kockar i restauranger och kök på sjukhus och äldreboenden.

## Reparationservice

Nu för tiden är de flesta stavmixrar billiga förbrukningsvaror – inte bamix®!

Många av våra enheter har använts i mer än 30 år och fungerar fortfarande... och det finns fortfarande reservdelar.

## Varför Bamix®

### Företag och produktion

Varje ny generation upptäcker bamix® stavmixer av sig själva. Huvudfokus på 1950-talet var t ex att underlätta arbetet i köket och bamix® blev snabbt en ovärderlig hjälp i oräkneliga hem.

### ESGE Ltd.

Är det schweiziska företaget som tillverkar bamix®. ESGE Ltd. ligger i Thurgau, Schweiz, fabriken har legat på samma ställe sedan starten och är den enda fabriken i hela världen som producerar bamix®. bamix® är mycket uppskattat av professionella kockar såväl av krävande hobbykockar världen över.

I Sverige distribueras bamix® av F&H of Scandinavia AB – Skandinavien största grossistverksamhet inom husgeråd.

Besök gärna vår hemsida

**[www.bamix.se](http://www.bamix.se)**

för mer information.

F&H of Scandinavia AB

Kanalvägen 18, 5 tr

194 61 Upplands Väsby

[info@fh-ab.se](mailto:info@fh-ab.se)

08-446 33 44