

instructions

bamix

recipes

bamix[®] of Switzerland

**Världens första stavmixer
som håller generation efter generation.**

bamix tillverkas i Schweiz sedan 1954.

Det är i Mettlen, i hjärtat av Schweiz, som **bamix** uppfann världens första stavmixer.

Idag är det den enda stavmixern som helt och hållet tillverkas i Europa.

Den ypperliga kvalitén vid utförandet gör **bamix** till en utomordentligt pålitlig partner under många år och det är skälet till att ett stort antal kockar använder Bamix i sitt arbete.



1954 uppfanns den första stavmixern i världen av Bamix .

1955 visades den upp för omvärlden och presenterades på Hannover International Fair.

1961 designar Prins Sigvard Bernadotte en av Bamix första mixerstavar. Den praktiska och moderna designen har fortsatt att utmärka Bamix, och dagens mixerstavar är snarlika den prinsen designade.

Fram till idag fortsätter Bamix att utvecklas med tidens design och färger utan att tumma på kvalitet och funktion.



Varför köpa en bamix?

Lätt att placera,
tar liten plats, alltid
nära till hands.

Bamix är ensamma
om att använda
den överlägsna
AC-motorn.

Detta ger:

- Mycket kraftfull
användning trots låg
energiförbrukning
- Lång livslängd
- Hög verkningsgrad
(hur effektivt motorn
utnyttjar energin)
- Tyst och vibrationsfri
användning

Till Bamix finns fyra
skivor och knivar som
gör att du lätt lagar
soppor, majonnäser,
smoothies med mera.

Rengörs snabbt i
rinnande vatten då
den är vattentät upp
till knapparna.

Mångsidig.

”Öppen” konstruktion
gör att ingredienserna
cirkulerar optimalt.



bamix®

**Världens första stavmixer
som håller generation efter generation.**

Swissline

200 W / 17000 varv/min



Swissline på ställ levereras med:

Skål 900 ml



Processor



Stjärnkniv



Slät skiva



Hålskiva

Bamix 200

200 W / 17000 varv/min



Bamix 200
levereras med:



Stjärnkniv



Slät skiva



Hålskiva




Färgerna kan komma att
ändras efter säsong.

Gastro Professional

200 W / 17000 varv/min

350 W / 22000 varv/min



A woman with dark hair, wearing a white long-sleeved shirt and a black apron, is smiling at the camera. She is holding a white Bamix immersion blender in a stainless steel pot on a gas stove. The pot contains a yellow liquid. In the background, there are green plants and a window. The overall scene is bright and clean.

Bamix är en av de mest använda mixerstavarna i världen.

Tack vare hållbarheten och den effektiva verkningsgraden använder restauranger och konditorier Bamix runt om i världen .

Bamix används till exempel av Restaurang Mathias Dahlgren, Grand Hotel i Stockholm, Restaurangakademien och NK Konditori i Stockholm.

Bruksanvisning



Hastighet

Hastighet 1 används vid mindre mängder (t ex när vätskan inte täcker skyddskåpan) samt för lätta och luftiga rätter. Hastighet 2 används mest för hårda livsmedel och vid stora mängder.



Roterar

Låt apparaten rotera med hjälp av handleden under arbetets gång, höj den sakta och låt den sedan sjunka ner i massan. Ju längre tid du mixar desto mer finfördelad blir massan. Så blandas en god smoothie på bästa sätt.



För uppåt

Låt Bamix vila några sekunder i botten av skålen. Håll den där efter snett och för den långsamt uppåt längs kanten på skålen. När massan stannar och inte stiger längre, för ner apparaten i botten på skålen och börja om med samma rörelse tills massan är fast. Används vid tillagning av majonnäs och lattemjök.



Blanda

För ner Bamix snett i massan, sätt igång apparaten och blanda mycket långsamt. Stäng av innan Bamix lyfts upp för att förhindra att det stänker när du tillagar exempelvis soppor.

SliceSy®



Med SliceSy förvandlas Bamix till en riktig matberedare.

Levereras med fem nummerade skivor som strimlar fint, medel, grovt och skär tunt och grovt. En hackkniv medföljer också.

SliceSy
river
skivar
hackar



Användningsområden:

- råa grönsaker
- gratänger
- tartar

Processor

Finfördelar och maler.



*Extra
tillbehör
pulverskiva*



Användningsområden:

- torkad frukt och torra grönsaker
- choklad
- kryddor
- örter
- barnmat
- ost och nötter

Mixerstativ

Passar till alla Bamix stavmixer utom Professional. Har även hållare för knivtillbehören. Kan stå fritt på bänken eller skruvas upp på väggen. Finns i färgerna svart och vitt.



Skålar

Bamix skålar är de idealiska tillbehören när du arbetar med din Bamix. De är anpassade i olika storlekar beroende på vad du tillagar och utformade efter att passa Bamix. Skålarna tillverkas i polycarbonat, ett material som tål stötar och slag samt värme upp till 150°C. Det innebär att de tål mikrovågsugn, maskindisk och djupfrysning. Tillhörande lock gör att skålarna inte enbart kan användas i arbetet med Bamix utan gör dem även till utmärkt förvaring av olika typer av livsmedel.

Skål 400 ml



Skål 600 ml



Skål 900 ml



Stjärnkniv



Ingår i alla Bamix

Vår "champion" i alla klasser.

Den krossar, hackar och förvandlar allt till puré, t.o.m isbitar och frysta varor.

Du kan även använda den direkt i kastrullen, vilket gör att du slipper byta kärl.

Användningsområden:

- soppor
- tapenades
- guacamole
- glass
- sorbet
- kompott
- smoothies
- milkshake

Smoothie med hallon

4 personer

- 100 g frysta hallon
- 1/2 banan
- 3 isbitar
- 1 msk socker
- 1 dl yoghurt (naturell)
- 1 dl apelsinjuice
- 1 dl mineralvatten

Blanda allt i Bamixskålen med stjärnkniven.



Slät skiva



Ingår i alla Bamix

En fantastisk visp.

Den ger skum på såser, soppor, fungerar som lattevisp. Vispar grädde, béchamel och hollandaise. Rör samman milkshake, sabayonne och tirmisù. Den blandar såser, gör allt som behövs lätt och luftigt.

Användningsområden:

- vispgrädde
- sabayonne
- chokladmousse
- tirmisù
- milkshake
- omelett

Tiramisù

4 personer

2 äggulor

50 g socker

rivet citronskal

300 g mascarpone

2 dl kaffe med 1 tsk socker

2 äggvitor

2 tsk amaretto eller kaffelikör

150 g savoiardikex



Vispa äggulorna och sockret med den släta skivan tills blandningen är pösig. Tillsätt finrivet citronskal och mascarpone. Vispa äggvitorna till hårt skum med den släta skivan, blanda den sedan försiktigt med den andra smeten. Lägg ett lager med savoiardikex i en form, håll sedan droppvis över kaffeblandningen och amaretton. Täck med hälften av smeten. Lägg ett nytt lager med kex, droppa över kaffe och likör och bred över resten av smeten. Ställ formen i kylskåpet under minst 6 timmar, pudra över kakao före servering.

Hålskiva



Ingår i alla Bamix

En fantastisk blandare.

Hålskivan används för att tillaga fluffiga blandningar, t ex majonnäs. Den passar bra för alla såser och tjockare blandningar. Tack vare den speciella formen blir de lätta och luftiga. Passar även till att blanda pannkakssmet.

Användningsområden:

- grönsakspuréer
- majonnäser
- cocktails
- pannkakssmet
- aioli
- béarnaisesås

Majonnäs

- 2,5 dl olja
- 1 msk pressad citron
- 1 msk senap
- 1 ägg (med eller utan vita)
- 1 krm salt
- 1 krm peppar



Blanda alla ingredienser, utom oljan, i en stor skål och blanda väl med hålskivan. Håll därefter i oljan i en tunn stråle medan du fortsätter att blanda. Fortsätt tills majonnäsen har tjocknat.

För att lyckas med majonnäsen bör alla ingredienser ha rumstemperatur.

Hackkniv



Extra tillbehör

**Oanade möjligheter
öppnar sig.**

Arbeta som ett proffs!
Fiberrika ingredienser blir
luftiga och krämiga.

Användningsområden:

- rått kött
- kokt kött
- rå fisk
- kokt fisk
- fiberrika grönsaker
- förbereda sylt

Sparrissoppa

4 personer

- 300 g sparris
- 40 g smör
- 40 g mjöl, salt och peppar
- 1 msk buljong
- 7 dl vatten
- 1 dl crème fraiche
- lite persilja
- 1/2 tsk socker

Skölj och skala sparrisen väl. Skär av sparrisknopparna. Koka sparrisen och knopparna långsamt i 7 dl lättsaltat vatten, tillsatt även lite socker i vattnet. Tag upp sparrisknopparna och spar dem till garnering. Mosa resten i kastrullen med stjärnkniven. Värm smöret i en annan kastrull, rör i mjölet och låt fräsa en stund. Häll därefter i den mosade sparrisen. Tillsätt buljong och crème fraiche. Låt koka upp och mosa lite med stjärnkniven igen medan det kokar. Tillsätt kryddor och färsk persilja, garnera med sparrisknoppar. Servera.



Garanti

10 års service-
garanti. I övrigt
gäller konsument-
köplagen.





Konsumentkontakt:
Dafra Försäljning AB | Tel 08 - 681 00 50 | www.dafra.se