

bamix®

of Switzerland

PROFESSIONAL



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



bamix tillverkade världens första stavmixer redan 1954. Tillverkningen sker fortfarande i samma fabrik i Mettlen, i hjärtat av Schweiz. Idag är det den enda mixerstaven som helt och hållet tillverkas i Europa.

Den förstklassiga kvaliteten gör Bamix till en 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 prinsens designade.

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



Varför köpa en bamix?

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

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

Detta ger:

- Mycket kraftfull
användning trots låg
energiförbrukning
- Lång livslängd
- Tyst och vibrationsfri
användning



Till Bamix finns tillbehör
som gör att du lätt
lagar soppor, majon
näser, smoothies med
mera.

Rengörs snabbt och
enkelt i rinnande
vatten.

Öppen konstruktion gör
att ingredienserna cirku-
lerar optimalt.

Fri från klorparaffiner.

Tillbehören passar alla
maskiner, även äldre
modeller.

bamix®

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

Bamix 200

Professional Daily

200W / 17000 varv/min



Professionell stavmixer som både kan användas i restaurangköket och hemma.

Tystgående och stark tack vare sin unika motorkonstruktion.

Låg elförbrukning (motorn förbrukar mindre än 200W) med maximal styrka (ända till 17 000 varv/min). Rengörs snabbt och enkelt i rinnande vatten då den är vattentät upp till elsladden.

Skaftet är 9 cm

Finns i färgerna svart och vit

Tillbehör



Väggfäste



Stjärnkniv



Skål 600 ml med lock



Slät skiva



Hålskiva

Bamix Gastro 200 Professional

200W / 17000 varv/min

Restaurangmodell med låg elförbrukning (motorn förbrukar mindre än 200W) med maximal styrka ända till 17 000 varv/min.

Tystgående och stark tack vare sin unika motorkonstruktion.

Rengörs snabbt och enkelt i rinnande vatten då den är vattentät upp till elsladden.

Skافتet är 13,5 cm

Finns i färgerna svart och vit



Tillbehör



Stjärnkniv



Slät skiva



Hålskiva



Väggfäste

Bamix Gastro 350 Professional

350W / 22000 varv/min

Restaurangmodell med 350W motor, extra långt skaft och maximalt 22 000 varv i minuten.

Tystgående och stark tack vare sin unika motorkonstruktion.

Rengörs snabbt och enkelt i rinnande vatten då den är vattentät upp till elsladden.

Skaftet är 23,5 cm

350 W
23,5 cm

Tillbehör



Stjärnkniv



Slät skiva



Hålskiva



Väggfäste

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.

Rotera



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.

Föra uppåt



Låt Bamix vila några sekunder i botten av skålen. Håll den därefter 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 tillredning av majonnäs och lattenmjölk.

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 din Bamix till en riktig matberedare.

Levereras med fem numrerade skivor som strimlar fint, medel, grovt och skär tunt och grovt. En hackkniv medföljer också. SliceSy® finns i färgerna svart och vit.



Användningsområden:

- råa grönsaker
- gratänger
- tartar

Processor

Finfördelar och maler.
Gör t ex ditt eget vaniljsocker
eller mal din egen vaniljstång.
Finns i färgerna svart och vit.



Användningsområden:

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

Mixerstativ

Passar alla Bamix modeller med skaft upp till 9 cm och har hållare för knivtillbehören. Kan stå fritt på bänken eller skruvas upp på väggen. Finns i färgerna svart och vit.



Väggfäste

Förvara din Bamix nära till hands! Bamix Väggfäste passar till alla Bamix Stavmixer och skruvas enkelt upp på väggen.



Behållare

Bamix behållare är anpassade i olika storlekar beroende på vad du mixar och utformade för att passa Bamix. Behållarna tål mikrovågsugn, maskindisk och djupfrysning. Fria från BPA.

Set Behållare 400 ml och 600 ml med lock, Behållare med handtag 1000 ml.

*Extra
tillbehör
lock*



Stjärnkniv



Stjärnkniven krossar, hackar och förvandlar allt till puré, till och med isbitar och frysta ingredienser.

Användningsområden:

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

Slät skiva



Den släta skivan fungerar som en visp och blandar såser och soppor.

Användningsområden:

- vispgrädde
- sabayonne
- chokladmousse
- tiramisù
- milkshake
- omelett

Hålskiva



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.

Användningsområden:

- grönsakspuréeer
- majonnäser
- cocktails
- pannkakssmet
- aioli
- béarnaisesås

Hackkniv



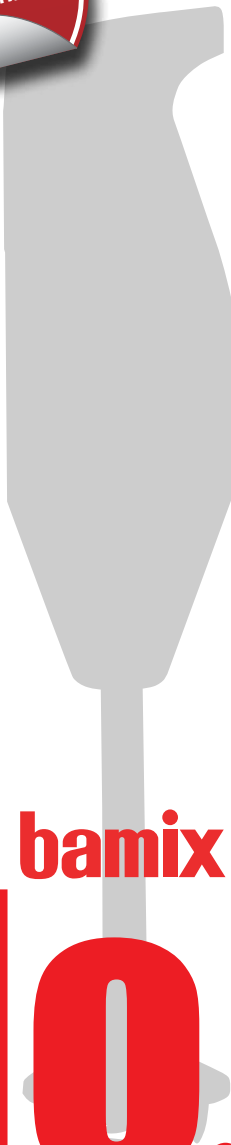
Extra tillbehör

Hackkniven används för att mixa kött och förbereda sylt. Den gör fiberrika ingredienser luftiga och krämiga.

Användningsområden:

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

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



bamix

No. 1

Konsumentkontakt:

Dafra Försäljning AB | Tel 08 - 558 077 30 | www.dafra.se