

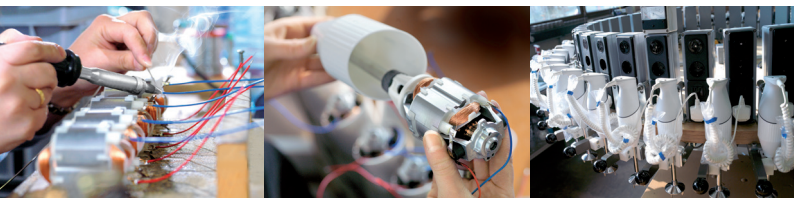
# **bamix**®

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, majonäser, smoothies med mera.

Rengörs snabbt och enkelt i rinnande vatten.

Öppen konstruktion gör att ingredienserna cirkulerar 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



# 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.

Skaftet är 13,5 cm

Tillbehör



# 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 sakt och låt den sedan sjunka ner i massan. Ju längre tid du mixer 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 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 tillredning 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 din 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® 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 mixer 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
- tapenades
- guacamole
- glass
- sorbet
- kompott
- smoothies
- milkshake

# 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:

- grönsaksapuréer
- majonnäser
- cocktails
- pannkakssmet
- aioli
- béarnaisesås

# Slät skiva



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

## Användningsområden:

- vispgräddde
- sabayonne
- chokladmousse
- tiramisù
- milkshake
- omelett

# Hackkniv

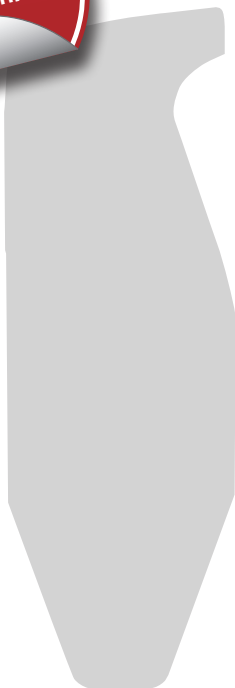


*Extra tillbehör*  
Hackkniven används för att mixa kött och förbereda sylt. Den gör fiberrika ingredienser luftiga och krämiga.

## 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](http://www.dafra.se)

**bamix**<sup>®</sup> of Switzerland