

Huishoud

bamix®



**Brilliantly simple.
Simply brilliant.**



bamix® is een product dat sinds 1954 in Zwitserland wordt gemaakt.

In Mettlen, hartje Zwitserland, werd de eerste **bamix®** staafmixer uitgevonden. Momenteel is het de enige staafmixer die volledig in Europa wordt gemaakt.

Dankzij zijn uitstekende afwerkingskwaliteit is een **bamix®** staafmixer een bijzonder betrouwbare partner waarop u jaren lang kunt rekenen.

Dat is ook de reden waarom tal van chef-koks hem gebruiken.

Waarom kiezen voor **bamix®** ?

- **Veelzijdig;**
De veelzijdigheid van **bamix®** kent geen grenzen. **bamix®** kan gebruikt worden, zowel in een smal fragiel glas, als in een grote soepkom.
- **Polyvalent;**
Met de 3 hulpstukken die bij elke **bamix®** inbegrepen zijn, vervangt uw **bamix®** een foodprocessor.
- **Handig;**
Door zijn ergonomische handgreep ligt de **bamix®** goed in de hand en kan men de knoppen bedienen met de top van de vinger. De onderdelen zijn zeer makkelijk te vervangen.
- **Reiniging;**
Door de buitengewone waterdichtheid, kan de **bamix®** worden gereinigd onder stromend water.
- **Opbergen;**
Het opbergen van uw **bamix®** wordt zeer makkelijk door het bijgeleverd ophangstelsel of statief.
- **Kwaliteit;**
De eerste klas Zwitserse kwaliteit maakt van **bamix®** een onmisbaar element in uw keuken. De motor werd speciaal ontwikkeld voor **bamix®** en gefabriceerd in de **bamix®** fabriek in Zwitserland.
- **Zuinig;**
De motor verbruikt minder dan 200W en produceert door de wisselstroommotor toch een maximaal vermogen. (tot 18000 toeren/min)
- **Kan hersteld worden;**
bamix® kan altijd worden hersteld. Ook na de garantieperiode. Veel van onze onderdelen zijn al meer dan 30 jaar dezelfde. Eigen hersteldienst.

Een veelzijdige tijd– en geldbesparende staafmixer.

Elke bamix[®] is

- een hoogprecies kwaliteitsproduct
- uitgerust met een sterke krachtige motor
- geschikt voor de dagelijkse karweitjes in de keuken
- uitgerust met een ergonomisch gevormde handgreep
- voorzien van 2 snelheden
- eenvoudig te bedienen
- ook geschikt voor linkshandigen

Motor

Voor het verlaten van de fabriek moeten de mixers een grondige controle ondergaan

- Om losse contacten te vermijden worden alle elektrische schakelingen loodvrij gesoldeerd
- Elke motor moet 10 min. draaien om afgifte van warmte en vibratie te testen
- Elk toestel wordt aangedreven met dubbel gelaagde rollager en gevulkaniseerde koppeling voor duurzaamheid en veiligheid

Officieel veiligheidscertificaat voor verschillende landen

Alle onderdelen die met voeding in contact komen, zijn van superieure kwaliteit, roestvrij en nemen geen smaak of geur op.

Garantie

De staafmixers genieten van 25 maanden algemene garantie en 10 jaar garantie op de motor.

bamix® Mono

140W



De **bamix® Mono** heeft een motor van 140W. Met de 2 snelheden klopt, hakt en mixt de **bamix® Mono** alle voedingswaren.

Standaard geleverd met

- Motorsterkte van 140 W
- De drie hulpstukken (klopper, mender en multimes)
- Wandhouder
- Mengbeker 600ml met deksel

Verkrijgbaar in de kleuren: rood, zwart, zilver en lime.

Toerental 2 snelheden:

snelheid 1
+/- 10.000 per min
snelheid 2
+/- 12.000 per min



Art. 102.152



Art. 102.004



Art. 102.048



Art. 102.046

bamix® Mono M200

200W

Special Edition !



Standaard geleverd met

- Motorsterkte van 200 W
- De drie hulpstukken (klopper, menger en multimes)

Verkrijgbaar in hout en koper.

Toerental 2 snelheden:

snelheid 1:

+/- 12.000 per min

snelheid 2:

+/- 17.000 per min

bamix® DeLuxe

160W



De **bamix® DeLuxe** heeft een motor van 160W. Met de 2 snelheden klopt, hakt en mixt de **bamix® DeLuxe** alle voedingswaren.

Standaard geleverd met:

- Motorsterkte van 160W
- De drie hulpstukken (klopper, menger en multimes)
- Hakker
- Statief

Verkrijgbaar in de kleuren wit, zilver en zwart

Toerental 2 snelheden:

snelheid 1

+/- 10.000 per min

snelheid 2

+/- 16.000 per min



Art. 101.111



Art. 101.099

bamix® Swissline

200W

Standaard verkrijgbaar in wit, zilver & rood



Art. 100.992

De **bamix® Swissline** is het meest complete model. De motor heeft een sterkte van 200W, ook hier klopt, hakt en mixt de **bamix® Swissline** met twee snelheden.

Bij de **bamix® Swissline** wordt geleverd:

- Motorsterkte van 200W
- Krulsnoer
- Drie hulpstukken
Multimes, klopper en menger



- Processormolen



- 1l kruik



Toerental 2 snelheden:

snelheid 1:
+/- 12.000 per min

snelheid 2:
+/- 17.000 per min



Art. 100.021



Art. 100.003

bamix® ColorLine

200W



Blue Lagoon



Turquoise



Mint



Plain White



Cream



Baby Pink



Night Blue



Lime Green



Yellow



Mango



Bright Orange

Light Pastell ColorLine

Lagoon Blue

Art. 100.902



Turquoise

Art. 100.903



Mint

Art. 100.904



Plain White

Art. 100.905



Cream

Art. 100.906



Baby Pink

Art. 100.908



Fancy Flash ColorLine

Lime

Art. 100.913



Yellow

Art. 100.900



Mango

Art. 100.907



Orange

Art. 100.901



Urban Chique ColorLine

Night Blue

Art. 100.912



bamix® compact box

Art. 105.096



De **bamix®** compact box omvat:

- Een SliceSy met 6 hulpstukken
- Een zilveren **bamix®** M200 mixer, met de uitvoering van een Deluxe maar met de motor van de Swissline (200W)
- 3 hulpstukken (klopper, menger en multimes)
- Opbergstatief
- 1l kruik

Toerental 2 snelheden:

snelheid 1:

+/- 12.000 per min

snelheid 2:

+/- 17.000 per min

Toebehoren en onderhoud



Hakmolen

Art. 430.001



Voor het fijnmalen van zowel droge als vloeibare ingrediënten

- kazen
- gedroogde groenten
- chocolade
- broodkruim
- Kruiden (nootmuskaat, peperbolletjes,..)
- pesto

Tip: Het mes kan uit de hakker genomen worden om makkelijker te reinigen.

Processormolen



Art. 440.010

Fijnmalen van zowel droge als vloeibare bereidingen

- Harde kaas
- Chocolade
- Suiker tot poedersuiker
- Kruiden (nootmuskaat, vanille,..)
- Koffie
- Brood tot broodkruim
- Noten
- Granen
- Baby voeding
- Kleine hoeveelheden vis of vlees



Art. 440.005

Verkrijgbaar in wit en zwart

Pulverschijf

Art. 440.011



De pulverschijf werd enkel ontwikkeld voor gebruik met de processormolen

- Enkel om kleine hoeveelheden droge producten fijn te malen.
- Open de processormolen, plaats ingrediënten in het toestel, doe daar de pulverschijf op en sluit de processormolen. Plaats de Bamix en schakel op stand II.
- Gebruik ong. 30 sec., laten koelen gedurende ong. 1min, daarna kan men weer verder werken.
- Tijdens gebruik treed er een kleurwijziging op, dit beïnvloedt de werking van de pulverschijf niet.
- Wacht met openen tot het poeder is weggetrokken.

Gebruiken voor het fijnmalen van

- gedroogde bonen
- gedroogde kruiden zoals peper, mosterd, zaden, enz.



Slicesy Compact en veelzijdig!



- De Slicesy hakt, raspt en snijdt rauwkost in schijfjes
- Past op elk type Bamix. (hoe oud of hoe jong ook)
- Wordt standaard geleverd met:
 - ⇒ 3 raspen: fijn, medium, grof.
 - ⇒ 2 schijfjessnijders: fijn en medium
 - ⇒ 1 hakmes
- Beschikbaar in wit, zwart en rood.

Hulpstukken



Multifunctioneel mes Art. 794.001

Snippert, hakt, pureert

- rauwe en gekookte groenten
- soepen
- ijsblokjes
- vruchten (bessen,..)
- babyvoeding
- gekookt vlees
- diepvriesvruchten tot vruchtenijs
- milkshakes, smoothies
- compotes
- ijsroom, sorbets
- guacamole

--> voor alle zware substanties



Gladdeschijf of klopper Art. 794.003

Emulgeert, klutst, klopt luchtig

- eiwit
- slagroom
- magere melk
- chocolademousse, flan
- sabayon
- milkshakes
- soepen
- sausen (béchamel, hollandaise, ..)
- luchtige degen (biscuitdeeg, ...)

--> voor alles wat schuimig en luchtig moet zijn



Hulpstukken



Gaatjesschijf of menger Art. 794.005

Roert en mixt alles licht en luchtig

- milkshakes
- mayonaise
- cocktails
- groentepuree
- aardappelpuree
- slasausen
- mayonaise
- vloeibare degen (pannenkoekenbeslag,...)

--> voor alles wat crèmeachtig en dikvloeibaar is



Vleesmes Art. 460.006

Snijdt, hakt en maakt vezelachtige substanties zacht en romig

- rauw vlees (rundtartaar)
- gebakken vlees
- rauwe vis (zalmousse...)
- gebakken vis
- draderige groenten (peren, asperges...)
- confituur (rabarber...)
- pompoen

Let op!!

Dit mes is niet vaatwasbestendig!



Toebehoren

Stootbestendig, onbreekbaar en hittebestendig tot 150°C.
Geschikt voor gebruik in de vriezer en magnetron. Non-toxic en vaatwasbestendig.
De specifieke vorm zorgt ervoor dat u zeer prettig met de Bamix in deze bekens kunt werken.



Mayo-bekers



Art. 790.005

Inhoud: 400ml (voor kleine hoeveelheden)

Kan ook als set besteld worden. Art. 450.006



Art. 790.003

Inhoud: 600ml

1l kruik



Art. 790.006

1 liter kruik met handvat.
Deksel is apart verkrijgbaar.

Bamix handbewegingen

Hakken; plaats het multimesje op het toestel, start op de hoogste snelheid. Laat het toestel eerst op snelheid komen alvorens u het toestel laat neerkomen op de ingrediënten.

Toestel op en neer laten gaan met een forse beweging tot u de gewenste fijnheid hebt bereikt.

Wordt gebruikt voor het hakken van rauwe groenten ,fruit , bevroren groenten en fruit en om ijs te hakken.

Passeren; plaats het multimesje op het toestel en dompel de voet van het toestel net onder de oppervlakte van te mixen vloeistof.

Apparaat op de hoogste snelheid inschakelen en tegen de wijzers van de klok werken (er moet niet naar de bodem van de kom of kookpot gegaan worden). Door zijn snelheid gaat het toestel de groenten aanzuigen en bovenaan alles fijn mixen.

Wordt gebruikt voor het passeren van soepen en sausen.

Kloppen; plaats de klopper op het toestel. zet het toestel op de bodem van de pot waarin de op te kloppen vloeistof zich bevindt.

Start op de hoogste snelheid en laat het toestel even op de bodem draaien, trek de vloeistof naar boven tot de vloeistof niet meer stijgt en blijf nu bovenaan net onder de oppervlakte een op en neer gaande beweging maken tot de gewenste dikte bereikt is.

Wordt gebruikt om eiwitten en slagroom op te kloppen.

Mengen; plaatst de menger op het toestel, zet het toestel op de bodem van de kom waarin zich de verschillende ingrediënten bevinden die u wenst te mengen.

Start op de laagste snelheid en laat het toestel een aantal seconden op de bodem alles samen vermengen, kom dan traag met toestel naar boven een beetje duwend op de compacte massa.

Zodra de massa gemengd is kan u nog een paar keer op en neer naar de bodem gaan (echter niet roeren of draaien met het toestel).

Wordt gebruikt om mayonaise en dressings te bereiden.

Opzetten en wisselen van de hulpstukken



- Zet het hulpstuk zo loodrecht mogelijk op de as en wel zo dat de pen van de aandrijf-as precies in de kerf van het hulpstuk past. Door het centreren gaat het opzetten gemakkelijker.
- Voor het verwijderen van het hulpstuk; het gewoon recht van de as aftrekken.
- Verwijder en reinig de hulpstukken na elk gebruik.

Tip: voor het wisselen van de hulpstukken steeds voor de veiligheid de stekker uit het stopcontact halen.

Reinigen



Reinigen:

- De reiniging is heel eenvoudig
- Hulpstuk afnemen en schoonmaken
- Staaf na ieder gebruik onder stromend water reinigen.
(apparaat niet inschakelen.)
- Bij hardnekkige etensresten Bamix in een pot met heet water laten draaien.