



"**BAMIX**" – to skrót od słów "battre" (ubijać) i "mixer" (mikser). Nazwa znana od 1950 roku, w którym szwajcarski inżynier Roger Perrinjaquet opatentował nowe urządzenie - pierwszy mikser ręczny. Od tej chwili triumfalnie zagościł w kuchniach i dziś używa go codziennie ponad 11 milionów jego zadowolonych nabywców. Bamix® jest w stu procentach produktem szwajcarskim.



Blender ręczny szwajcarskiej firmy BAMIX, w odróżnieniu od innych podobnych, ma unikalny ultraszybki silnik osiągający 17000 obrotów na minutę, co w połączeniu z pomysłowymi końcówkami daje idealne efekty pracy i jest jego głównym atutem. Używa się go w tych przypadkach, gdy ilość miksowanych produktów jest niewielka, a użycie blendera z dużym kielichem jest niewygodne ze względu na jego rozmiary. Pracuje w dowolnym naczyniu, także bezpośrednio w garnku podczas gotowania. Toteż dobrze jest przechowywać go pod ręką, tuż w pobliżu kucharki. W wyposażeniu standardowym przewidziano do tego celu specjalną podstawkę, którą można w razie potrzeby przykręcić do ściany.

**Wymienne końcówki** ze stali nierdzewnej będące w wyposażeniu, otwierają duży wachlarz wykorzystania nadzwyczajnej szybkości obrotów urządzenia i przeznaczone są do różnych zastosowań: rozdrabniania, ubijania, ubijania z rozdrabnianiem.



**Nóż gwiazda** – jest ostry i specjalnie wyprofilowany do najbardziej skutecznego rozdrabniania. Służy do przygotowywania kremowych zup i sosów, purée z gotowanego mięsa, posiłków dla dzieci. Wszystko wygodnie, bezpośrednio w garnku, bez potrzeby przelewania do innych naczyń i eskalacji zmywania. Tą końcówką można idealnie rozdrobnić owoce na mus do deseru lub w trakcie smażenia dżemów. Owoce mrożone zamieniają się dzięki niej w delikatne sorbety, wzbogacając koktajle, podobnie jak inne zimne napoje w rozkruszone kostki lodu.



**Tarcza ubijająca** – gładki talerzyk, odchylony od pionowej osi pod niewielkim kątem, dzięki czemu podczas szybkich obrotów wywołuje efekt ubijania. Jest najlepszą końcówką do napowietrzania wszelkich mas które powinny być puszyste i lekkie, jak piany z białek, kremy, suflety, flany i desery typu tiramisu. Wytrawni kucharze posługują się nim przyrządzając puszysty beszamel czy sos holenderski, które dochodzą tym sposobem do idealnej, homogenicznej emulsji. Tarczą ubijającą można zaskakująco i spektakularnie **spienić odtłuszczone mleko**, które odchudzającym się zastąpi z powodzeniem bitą śmietaną do kawy lub deseru.



**Tarcza miksująca** oprócz ubijania ma także funkcję rozdrabniającą, toteż posłuży dobrze do przyrządzenia np. majonezu, omeletu, past do kanapek, a także ziemniaczanego purée, sosów i dipów sałatkowych. Nadaje się świetnie do puszystych, kremowych shake'ów i orzeźwiających napojów z owoców.



**Nożyk do mięsa** posieka świeże lub gotowane mięso lub ryby, jak również włókniste warzywa. Nie wchodzi w skład wyposażenia standardowego.



BAMIX może wprawić w ruch większy nożyk znajdujący się w osobnym naczynku z pokrywką i zadziała w ten sposób jak **młynek**. Naczynko wykonane jest z antyudarowego, przezroczystego poliwęglanu, dzięki czemu można kontrolować przebieg i efekt mielenia. Młynek przeznaczony jest mielenia suchych składników - jak twardych serów, suszonych grzybów, czekolady, cukru, przypraw, suchej bułki, orzechów, zbóż i kasz. Dobrze poradzi sobie także ze świeżymi produktami i posieka czosnek, natkę, cebulę, zioła, jajka na twardo, miękkie mięso na porcyjkę tataru, i inne.

## Dostępne modele:

### **BAMIX DE LUXE L180**



Kolory: czerwony, kremowy, srebrno-czarny, czarny, granatowy, ciemnoniebieski, jasnoniebieski, różowy, pomarańczowo-czarny, zielono-czarny

Wyposażenie standardowe:

- końcówki wymienne wykonane ze stali nierdzewnej:
  - nóż gwiazda,
  - tarcza ubijająca,
  - tarcza miksująca
- młynek
- podstawka z organizerem do końcówek



Dane techniczne:

silnik 230 V, 50 Hz  
moc **180 W**  
obroty/min 12000 (I bieg) / 17000(II bieg)  
długość całkowita 34 cm  
waga 850 g  
długość przewodu 1,9 m (przewód skręcony)



### **BAMIX DE LUXE L160**



Kolor szary (dwa odcienie)

Wyposażenie standardowe:

- końcówki wymienne wykonane ze stali nierdzewnej:
  - nóż gwiazda,
  - tarcza ubijająca,
  - tarcza miksująca
- młynek
- podstawka z organizerem do końcówek

Dane techniczne:

silnik 230 V, 50 Hz  
moc **160 W**  
obroty/min 10000 (I bieg) / 16000(II bieg)  
długość całkowita 34 cm  
waga 850 g  
długość przewodu 1,9 m (przewód prosty)

### **BAMIX DE MONO140**



Kolor szary (dwa odcienie)

Wyposażenie standardowe:

- końcówki wymienne wykonane ze stali nierdzewnej:
  - nóż gwiazda,
  - tarcza ubijająca,
  - tarcza miksująca
- pojemnik 600 ml z poliwęglanu z pokrywką
- uchwyt ścienny z organizerem do końcówek

Dane techniczne:

silnik 230 V, 50 Hz  
moc **140 W**  
obroty/min 10000 (I bieg) / 15000(II bieg)  
długość całkowita 34 cm  
waga 850 g  
długość przewodu 1,9 m (przewód prosty)

## Naczynia dodatkowe

Mikser ręczny może pracować w dowolnym naczyniu, także bezpośrednio w garnku podczas gotowania. Najwygodniejsze są naczynia stosunkowo wąskie i wysokie, poleca się wyższe kubki i szklanki. Proponujemy specjalne **naczynka**, które swoim kształtem i wymiarami są idealnie przystosowane do pracy z mikserem ręcznym. Wykonane z nietłukącego się, przezroczystego poliwęglanu, są odporne na uderzenia i na temperaturę do 150°C. Dzięki dopasowanym pokrywkom mogą być używane do przechowywania otrzymanych produktów. Nadają się do kuchenek mikrofalowych i zamrażarek.



### **Naczynko do majonezu**

Wielkość idealna do zrobienia porcji majonezu lub ubicia białek z 1 do 2 jajek  
Wykonane z poliwęglanu, odporne na temp. do 150°C,  
w wyposażeniu szczelna pokrywka  
Pojemność: 0,4 litra,  
Wysokość: 12 cm  
Średnica: 7 cm



### **Naczynko uniwersalne**

Wykonane z poliwęglanu, odporne na temp. do 150°C,  
ma naniesioną podziałkę  
w wyposażeniu szczelna pokrywka  
Pojemność: 0,6 litra  
Wysokość: 14 cm  
Średnica: 9 cm



### **Dzbanek z dziobkiem do wylewania**

Wykonane z poliwęglanu, odporne na temp. do 150°C,  
ma naniesioną podziałkę  
w wyposażeniu szczelna pokrywka  
Pojemność: 0,8 litra  
Wysokość: 16 cm  
Średnica: 11 cm