



bamix[®]

of Switzerland

Visita il sito: www.bamix.it

Visita la pagina @bamixitalia sui social



BAMIX



bamix[®]
of Switzerland

Nato in Svizzera più di 60 anni fa, Bamix[®] è ad oggi l'unico mixer ad immersione riparabile.

Il frullatore Bamix[®] è tutt'ora prodotto a Mettlen, nel cantone di Turgovia, e si distingue anche per il rinomato made in Switzerland 100%. La famosa precisione svizzera, sinonimo di affidabilità rende Bamix[®] un prodotto unico nel suo genere che dura tutta la vita e che accompagna ogni tua ricetta.

Nei primi anni Cinquanta, l'ingegnere svizzero M. Roger Perrinjaquet inventò il primo frullatore a immersione e lo chiamò Bamix[®], acronimo di battere e mixare.

Da allora Bamix[®] è entrato a far parte di milioni di cucine e, grazie alla sua multifunzionalità, è diventato un utensile da cucina essenziale ed uno dei robot da cucina di maggior successo nel suo genere.

Ancor oggi, dove il sano e l'alta qualità hanno preso il sopravvento, Bamix[®] si distingue come un efficace aiuto in cucina, esattamente come negli anni cinquanta, quando semplicità e velocità erano importanti.

Bamix[®] non pone limiti alla creatività e alla libertà di ogni sperimentazione, vi segue sempre!

Distribuito in Italia da:

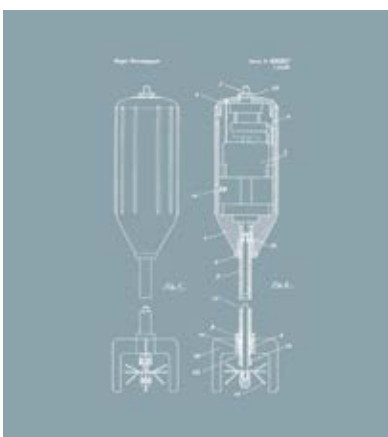
 **KÜNZI**
PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936





Da oltre 60 anni Bamix® conquista le cucine di tutto il mondo. Ideato dall'inventore svizzero Roger Perrinjaquet, il primo Bamix® è stato venduto nel 1954 e da allora l'apparecchio è diventato il compagno di fiducia degli amanti del cibo in tutto il mondo. Ogni anno, nello stabilimento della ESGE AG di Mettlen, in Svizzera, vengono prodotti circa 400.000 esemplari.

Il primo Robot ad immersione in grado di:
sminuzzare, mixare, frullare, emulsionare,
montare, impastare, tritare (anche il ghiaccio)
tutto in meno di un minuto...



Velocità

La velocità 2 si utilizza per i cibi solidi e in grande quantità. La velocità 1 si utilizza per piccole quantità, ad esempio se il liquido non supera completamente la cupola di protezione a 4 denti, e con composti spumosi come la panna montata.



Frullare

Quando si frulla con Bamix® bisogna far roteare lentamente il polso, alzandolo lievemente e farlo ricadere sul composto. Non serve schiacciare o battere. La grana della macinatura dipende dal tempo di utilizzo.



Montare

Appoggiare il Bamix® sul fondo del bicchiere e, tenendolo leggermente inclinato, alzarlo lungo la parete del contenitore. Quando il composto non aumenterà più di volume, riposizionarlo sul fondo e ripetere fino al raggiungimento della consistenza desiderata.



Mixare

Immergere il Bamix® lievemente inclinato nel composto da mixare, accenderlo e ruotare molto lentamente. La lama farà il suo lavoro, per questo non serve forza. Spegnerlo prima di estrarlo dal cibo per evitare schizzi.





La versatilità di Bamix vi consentirà di utilizzarlo sempre, per ogni ricetta. **Quattro lame** intercambiabili per riuscire in ogni impresa!



Lama multiuso
BX MULTI



Mixer
BX WHISK



Lama Per Carne E Verdura
BX MEAT



Frusta
BX BEATER



BX BIC600



BX BIC400



Mixer

BX WHISK

Ideale per preparazioni cremose e spesse. Emulsiona condimenti, creme, pasta per crêpes, omelette e pastelle. Frulla la purea e monta in pochi istanti la maionese. Mixa i cocktail.

Per: maionese, purea di patate, cocktail, budini, crème caramel, crêpes...

Lama per carne e verdura

BX MEAT

Lama per sminuzzare, tritare e omogeneizzare carne e pesce e per tritare le verdure fibrose e filamentose.

Per: carne cruda o cotta, pesce crudo o cotto, verdure filamentose...

Lama multiuso

BX MULTI

La lama universale di Bamix®. Tritura, taglia e mescola tutto anche cibi congelati ed i cubetti di ghiaccio. Si utilizza direttamente nelle pentole sui fornelli senza la necessità di altri contenitori.

Per: minestre, creme, pesto, marmellate, gelato, frullati, frappé, pasta per pizza, impasti dolci...

Frusta

BX BEATER

Ideale per tutto ciò che deve essere leggero e soffice, omogeneo e leggero. Monta panna e latte scremato, albumi, mousse. Emulsiona salse, creme e frappé.

Per: panna, cappuccino, mousse di cioccolato, zabaione, tiramisù, albumi a neve besciamella, frappé...

BX BIC600

Bicchiere con coperchio.

- Antiurto
- Resistente fino a +150°C
- Adatto al microonde
- Adatto al congelatore
- Adatto alla lavastoviglie
- Capacità: 600 ml

BX BIC400

Bicchiere come BX BIC600 ma con una capienza differente.

- Capacità: 400 ml



Mono Bianco
BX M180 WH

- Colore bianco



7 610497 603580



Gastro 200
BX G200

- Colore bianco



7 610497 600121



Gastro 350
BX G350

- Colore bianco



7 610497 600978

Mono Bianco
BX M180 WH

Mono, precisione svizzera in un piccolo robot da cucina.

- Lama per carne e verdura
- Lama multiuso
- Frusta
- Mixer
- Supporto da muro
- Bicchiere
- Potenza motore: 180W
- Motore AC
- Doppio isolamento
- Lunghezza asta: 14 cm

Gastro 200
BX G200

Gastro, la versione professionale del piccolo robot da cucina.

- Lama per carne e verdura
- Lama multiuso
- Frusta
- Mixer
- Supporto da muro
- Potenza motore: 200W
- Motore AC
- Doppio isolamento
- Velocità: 12.000 giri/minuto
17.000 giri/minuto
- Lunghezza asta: 19 cm

Gastro 350
BX G350

Gastro, la versione professionale più potente del piccolo robot da cucina.

- Lama per carne e verdura
- Lama multiuso
- Frusta
- Mixer
- Supporto da muro
- Potenza motore: 350W
- Motore AC
- Doppio isolamento
- Velocità: 18.000 giri/minuto
22.000 giri/minuto
- Lunghezza asta: 28,7 cm



Mono Nero
BX M180 BK

• Colore nero



7

610497608660



Gastro 200
BX G200 BK

• Colore nero



7

610497608674



Gastro 350
BX G350 BK

• Colore nero



7

610497608684

Mono Nero
BX M180 BK

Mono, precisione svizzera in un piccolo robot da cucina.

- Lama per carne e verdura
- Lama multiuso
- Frusta
- Mixer
- Supporto da muro
- Bicchiere
- Potenza motore: 180W
- Motore AC
- Doppio isolamento
- Lunghezza asta: 14 cm

Gastro 200
BX G200 BK

Gastro, la versione professionale del piccolo robot da cucina.

- Lama per carne e verdura
- Lama multiuso
- Frusta
- Mixer
- Supporto da muro
- Potenza motore: 200W
- Motore AC
- Doppio isolamento
- Velocità: 12.000 giri/minuto
17.000 giri/minuto
- Lunghezza asta: 19 cm

Gastro 350
BX G350 BK

Gastro, la versione professionale più potente del piccolo robot da cucina.

- Lama per carne e verdura
- Lama multiuso
- Frusta
- Mixer
- Supporto da muro
- Potenza motore: 350W
- Motore AC
- Doppio isolamento
- Velocità: 18.000 giri/minuto
22.000 giri/minuto
- Lunghezza asta: 28,7 cm