

**bamix**<sup>®</sup>  
of Switzerland

**Menagros AG**

Hauptstrasse 23 CH-9517 Mettlen (TG)/Switzerland

Phone +41 71 634 60 15

info@menagros.ch www.menagros.ch



pürieren  
mischen  
hacken  
schlagen  
aufschäumen  
verbinden  
emulgieren  
mahlen  
raffeln  
schneiden  
reiben

**bamix<sup>®</sup> M300, MAXX schwarz**  
Artikel Nr. 1023.003



**bamix<sup>®</sup> - seit über 70 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer**

Leistung:	300 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 22'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter chrom mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Fleisch-/Gemüsemesser
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	1127 g netto
Verpackung:	41 x 17.5 x 10.5 cm, 1.320 kg
Versandeinheit:	10 Stk
Umverpackung:	35.7 x 32.2 x 42 cm, 13.700 kg
Palettenmenge:	360 Stk
EAN Code:	7610497620242

**Genial einfach. Einfach genial.**



pürieren  
mischen  
hacken  
schlagen  
aufschäumen  
verbinden  
emulgieren  
mahlen  
raffeln  
schneiden  
reiben

## Online-Text:

### bamix<sup>®</sup> Maxx - Unser Highend Modell

Der bamix<sup>®</sup> Maxx ist ein unschlagbares, kraftvolles Gerät mit 350 W und maximalen Umdrehungen und Geschwindigkeiten. Die Hobbyköche unter euch werden ihn feiern.

## Werbetext bamix<sup>®</sup> allgemein:

### Aussergewöhnliches Design made 100% in Switzerland

Die vom Schweizer Roger Perrinjaquet erfundene Küchenmaschine bamix<sup>®</sup> wurde 1954 erstmals verkauft und begeistert seither Köchinnen und Köche rund um den Erdball. Der Name bamix<sup>®</sup> steht für die Abkürzung „battre et mixer“ (schlagen und mixen). Heute, in einem leicht modernisierten Kleid und ausgestattet mit zusätzlichen Werkzeugen, ist der bamix<sup>®</sup> der erste Stabmixer und gleichzeitig die kleinste Küchenmaschine der Welt mit einem beeindruckend leistungsfähigen Motor. Der Schwerpunkt liegt im Herstellen und Vertreiben von Universal-Stabmixern der Marke bamix<sup>®</sup>. Seit 60 Jahren zeichnen sich diese durch höchste Qualität und Langlebigkeit aus. Bei bamix<sup>®</sup> geht es um die Freude und den Spass am Tun! Diese Philosophie war schon 1950, dem Jahr der bamix<sup>®</sup>-Erfindung, ein wesentlicher Grundpfeiler von Roger Perrinjaquet. Geändert hat sich daran bis heute nichts, im Gegenteil: Mit neuen Farben und Zubehör sorgt bamix<sup>®</sup> dafür, dass die Premium-Küchengeräte zum Eyecatcher werden - und als Design-Highlight durchaus einen kleinen Ehrenplatz verdienen. Universell und original Swiss Made: Leistungsstärke für nahezu alle Küchenarbeiten vom Hobbykoch zum Küchenprofi – der bamix<sup>®</sup> hält sämtlichen Küchenherausforderungen stand und ist der Universelle unter den Stabmixern. Frische Kräuter, Früchte, knackiges Gemüse, Nüsse oder leckere Smoothies: Der bamix<sup>®</sup> eignet sich zum Pürieren, Passieren, Emulgieren, Schlagen, Mahlen, Raspeln, Scheiben schneiden oder Hacken. Mit dem Schweizer Qualitätsprodukt lässt es sich zudem bequem und sicher im heissen Kochtopf, in der Kunststoffschüssel, der Karaffe oder im Schraubglas arbeiten - ganz ohne Spritzen und mit anschliessender, kinderleichter Reinigung.

## Bilder Link (Einzelbilder, Setbild, Moodbild):

<https://drive.google.com/drive/folders/1kIEFhHiByc7uWx3iZNyCEvdZNgnj5KOp>

## Video Link:

Bamix: <https://www.youtube.com/watch?v=Yk3DFE4UlQY&t=84s>

Tipps und Tricks Hacken, pürieren, mixen, rühren, leicht kneten deutsch:

<https://www.youtube.com/watch?v=rQMz9ldZzRA>

Tipps und Tricks Verbinden, emulgieren, sämig rühren: <https://www.youtube.com/watch?v=f-jTrA9NwjN8&t=6s>

Tipps und Tricks Steif schlagen, aufschlagen, aufschäumen: <https://www.youtube.com/watch?v=UF7tjDC2Zz0>