



pürieren  
mischen  
hacken  
schlagen  
aufschäumen  
verbinden  
emulgieren  
mahlen  
raffeln  
schneiden  
reiben

## **bamix® M200, SWISSLINE SPECIAL EDITION C Oak Charcoal** Artikel Nr. 1002.509



### **bamix® - seit über 70 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer**

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	Oak Charcoal
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Stativ SwissLine grau, Krug 1000 ml mit Deckel schwarz, Processor schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	37.5 x 28.5 x 12 cm, 2.260 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	61.5 x 28.6 x 38.3 cm, 12.100 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497625018

**Genial einfach. Einfach genial.**



pürieren  
mischen  
hacken  
schlagen  
aufschäumen  
verbinden  
emulgieren  
mahlen  
raffeln  
schneiden  
reiben

## Online-Text:

bamix® SwissLine für den ambitionierten Hobby-Koch, mit umfangreichem Zubehör

Der bamix® SwissLine mit erhöhter Leistung erledigt alle Arbeiten in der Küche mühelos. Als Pürierstab perfekt einsetzbar, um alle Suppen, von Kürbiscremesuppe bis hin zu Schaumsuppen, perfekt zuzubereiten. Der Zaubermixer SwissLine ist mehr als ein Küchenhelfer, der herkömmliche Küchenmaschinen weitgehend ersetzen kann, da er mit seinen vielen Zubehörtteilen die gleichen Aufgaben schneller und einfacher erledigt.

Sahne und Eiweiss steif schlagen, Saucen perfekt verbinden, aber auch kraftvoll Kartoffelstock und leichte Teige zubereiten meistert er ohne grosse Kraftanstrengung. Mit dem leistungsstarken Motor schafft diese Küchenmaschine mühelos das Zerkleinern von Eiskwürfeln oder die Zubereitung von Glacé und Desserts aus gefrorenen Früchten. Sorbets und Smoothies sind so einfach zu mixen. Mit der Mühle mahlen Sie harte Gewürze (Muskat, Pfeffer, Zimt) sowie auch frische und getrocknete Kräuter. Auch kleine Mengen sind einfach zu handhaben. Pestos zubereiten gelingt einfach, schnell und frisch im Processor.

## Werbetext bamix® allgemein:

Aussergewöhnliches Design made 100% in Switzerland

Die vom Schweizer Roger Perrinjaquet erfundene Küchenmaschine bamix® wurde 1954 erstmals verkauft und begeistert seither Köchinnen und Köche rund um den Erdball. Der Name bamix® steht für die Abkürzung „battre et mixer“ (schlagen und mixen). Heute, in einem leicht modernisierten Kleid und ausgestattet mit zusätzlichen Werkzeugen, ist der bamix® 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®. Seit 60 Jahren zeichnen sich diese durch höchste Qualität und Langlebigkeit aus. Bei bamix® geht es um die Freude und den Spass am Tun! Diese Philosophie war schon 1950, dem Jahr der bamix®-Erfindung, ein wesentlicher Grundpfeiler von Roger Perrinjaquet. Geändert hat sich daran bis heute nichts, im Gegenteil: Mit neuen Farben und Zubehör sorgt bamix® 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® hält sämtlichen Küchenherausforderungen stand und ist der Universelle unter den Stabmixern. Frische Kräuter, Früchte, knackiges Gemüse, Nüsse oder leckere Smoothies: Der bamix® 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 (Einzelbild):

<https://drive.google.com/file/d/1OctRzEA9hIZ5f3gSnyqeMpA39MchVDcT/view>

## Video Link:

Einführung englisch: [https://www.youtube.com/watch?v=8m\\_TnlvAPyl](https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl)

Nutella selbstgemacht englisch: <https://www.youtube.com/watch?v=CTdPbHWN-zg>

Tipps und Tricks Emulgieren deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=fjTrA9NwjN8>

Tipps und Tricks Mahlen deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=oPL7duVerwY>

**Genial einfach. Einfach genial.**