

bamix[®]
of Switzerland

Menagros AG

Hauptstrasse 23 CH-9517 Mettlen (TG)/Switzerland

Phone +71 634 60 15

info@bamix.ch www.bamix.ch



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix[®] M250, PRIME schwarz
Artikel Nr. 1022.003



bamix[®] - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	250 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 19'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter chrom mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 17.5 x 10.5 cm, 1.300 kg
Versandeinheit:	10 Stk
Umverpackung:	35.7 x 32.2 x 42 cm, 13.500 kg
Palettenmenge:	360 Stk
EAN Code:	7610497620181

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Prime - Der Premium-Stabmixer

Der bamix® Prime Stabmixer mit kraftvollem 250-Watt-Motor für zuverlässige Hilfe selbst bei den schwierigsten Küchenaufgaben. Der Stabmixer verfügt über zwei Geschwindigkeitsstufen und ein praktisches Spiralkabel, das viel Flexibilität bietet. Das Produkt wird mit dem bamix® Multimesser, bamix® Quirl und einem bamix® Schneebesens sowie einer Bedienungsanleitung geliefert. Lebenslange Garantie auf den Motor.

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 (Einzelbilder, Setbild, Moodbild):

<https://drive.google.com/drive/folders/1MuJFiC5yIUIMdOck70W-vWSWIFHW34LO>

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=fjTrA9NwjN8&t=6s>

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