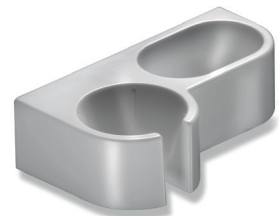




pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, MONO C rot
Artikel Nr. 1020.003



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:	rot, Druckfarbe weiss
Schalter:	Sicherheitsschalter chrom mit Impulskontakt
Kabel:	gestreckt, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Becher 600 ml mit Deckel schwarz, Wandhalter weiss
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36 x 14 x 9.5 cm, 1.436 kg
Versandereinheit:	5 Stk
Umverpackung:	29 x 24.1 x 36 cm, 7.600 kg
Palettenmenge:	240 Stk
EAN Code:	7610497620303

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Mono - Der kleine Tausendsassa

Der bamix® Mono sorgt durch die spezielle Schutzhauben-Technologie von bamix® nachweislich für feinere und gleichmässige Ergebnisse. Mit dem einzigartigen Antispritzdesign für sauberes Arbeiten hebt sich der bamix® von anderen Produkten deutlich ab. Der bamix® ist ein innovativer Küchenhelfer, mit dessen Hilfe im Handumdrehen Frisches und Gesundes für die ganze Familie zubereitet werden kann. Die grosse Auswahl an Zubehör macht den bamix® zu einem sehr vielseitigen Arbeitsgerät, denn der bamix® kann mehr als nur pürieren und mixen. Mit den einzigartigen Zubehörteilen werden beinahe alle Arbeiten in der Küche in Sekundenschnelle erledigt.

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/1kU2iyfjqlBL_B3WZVcwzc14wS5G67v5

Video Link:

Mayonnaise englisch: <https://www.youtube.com/watch?v=TKw8LHDC2I8>

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

Genial einfach. Einfach genial.