

bamix®

of Switzerland

Menagros AG
Hauptstrasse 23 CH-9517 Mettlen (TG)/Switzerland
Phone 071 634 60 15
info@bamix.ch www.bamix.ch



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, SWISSLINE D weiss Artikel Nr. 1000.001



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Stativ SwissLine grau, Krug 1000 ml mit Deckel schwarz, Processor weiss
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:	7610497620723

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 Eiswürfeln 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 (Einzelbilder, Setbild, Moodbild):

https://drive.google.com/drive/folders/1t_FwHc208v1h2WU1aeumT-7q7ebuBZ0Q

Video Link:

Einführung englisch: 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.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, SWISSLINE D elfenbein
 Artikel Nr. 1000.002



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	elfenbein, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Stativ SwissLine grau, Krug 1000 ml mit Deckel schwarz, Processor weiss
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:	7610497620730

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 Eiswürfeln 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 (Einzelbilder, Setbild, Moodbild):

<https://drive.google.com/drive/folders/1JpDRX3ivBYDBn0FX2tRP6RrTIH3xULL7>

Video Link:

Einführung englisch: 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.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, SWISSLINE D anthrazit Artikel Nr. 1000.003



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	anthrazit, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
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:	7610497620747

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 Kürbiscrèmesuppe 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 Eiswürfeln 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 (Einzelbilder, Setbild, Moodbild):

https://drive.google.com/drive/folders/11EugG880ZYI4EfdUsIk86Ber14Bdh_92

Video Link:

Einführung englisch: 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.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, SWISSLINE D lime
 Artikel Nr. 1000.004



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	lime, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
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 28.06 x 38.3 cm, 12.100 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620754

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 Eiswürfeln 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 (Einzelbilder, Setbild, Moodbild):

https://drive.google.com/drive/folders/11inAnkUhlfmB-Vk53TmHFO_0d4BrxwOd

Video Link:

Einführung englisch: 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.



bamix® M200, SWISSLINE D beschichtet
 Artikel Nr. 1000.005



- pürieren
- mixen
- hacken
- schlagen
- aufschäumen
- verbinden
- emulgieren
- mahlen
- raffeln
- schneiden
- reiben

bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	silber beschichtet, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
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 28.06 x 38.3 cm, 12.100 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620761

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 (Einzelbilder, Setbild, Moodbild):

<https://drive.google.com/drive/folders/1ch5hGHEgATHKqZh2Y5bCO1qoOgPxbBie>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

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

Mahlen deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=oPL7duVerWY>

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, SWISSLINE D schwarz Artikel Nr. 1000.006



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
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 28.06 x 38.3 cm, 12.100 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620778

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 Kürbiscrèmesuppe 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 (Einzelbilder, Setbild, Moodbild):

<https://drive.google.com/drive/folders/1xfbh2SUDg3D9Ka8JCW9OITwxAbrH2Kbe>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

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

Mahlen deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=oPL7duVerWY>

Genial einfach. Einfach genial.

bamix®

of Switzerland

Menagros AG
Hauptstrasse 23 CH-9517 Mettlen (TG)/Switzerland
Phone 071 634 60 15
info@bamix.ch www.bamix.ch



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, SWISSLINE D rot CH Artikel Nr. 1000.007



bamix® - seit über 60 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 mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Stativ SwissLine rot, Krug 1000 ml mit Deckel schwarz, Processor weiss
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 28.06 x 38.3 cm, 12.100 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620785

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 Kürbiscrèmesuppe 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 Eiswürfeln 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 (Einzelbilder, Setbild, Moodbild):

<https://drive.google.com/drive/folders/1bGV95BwgZppDNGLGvezaMXXIHlrHlrXv>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

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

Mahlen deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=oPL7duVerWY>

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, BBQ C schwarz
 Artikel Nr. 1002.001



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter schwarz mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Fleisch-/Gemüse messer, Stativ DeLuxe schwarz, Becher 400 ml und 600 ml mit Deckel schwarz, Processor schwarz, Schürze, Rezeptheft BBQ
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	37.5 x 28.5 x 12 cm, 2.656 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	61.5 x 28.6 x 38.3 cm, 13.921 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497621102

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Barbecue

Da werden selbst die stärksten Männer schwach, denn das bamix® „BBQ“-Set lässt absolut keine Wünsche offen. Im Nu zerkleinert, hackt, püriert oder verquirlt der bamix® M200 „BBQ“ kraftvoll und effizient Zutaten für Marinaden, Dips, Dressings und vieles mehr.

Feuer und Flamme für puren Genuss

Was auch immer auf den Grill kommt, wird begleitet von würzigem Drumherum. Damit das flott zubereitet werden kann, gibt es den bamix® M200 „BBQ“ in stylischem Schwarz mit umfangreichem Zubehör. Mit seinem langlebigen, kraftvollen AC-Motor „Made in Switzerland“ püriert, hackt und zerkleinert er alle Zutaten, von der Avocado für die leckere Guacamole bis hin zu Zwiebeln für Dressings und Dips. Das Spiralkabel ist bis zu ca. 160 cm ausziehbar und sorgt so für Bewegungsfreiheit bei der Zubereitung.

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):

Gerät: https://drive.google.com/drive/folders/10NOWNDJcF0_xW6wjO2Dap63rxooOPGni

Rezepte: <https://drive.google.com/drive/folders/1V02I-Pzz1IcxFvn3O-xHc1DQJ0BakhUO>

Video Link:

Guacamole englisch: <https://www.youtube.com/watch?v=smjDS2-IW1w>

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

bamix®

of Switzerland

Menagros AG

Hauptstrasse 23 CH-9517 Mettlen (TG)/Switzerland

Phone 071 634 60 15

info@bamix.ch www.bamix.ch



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, SIMPLY HEALTHY D weiss Artikel Nr. 1002.101



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Stativ DeLuxe weiss, Processor weiss, Rezeptheft Simply Healthy
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 2.042 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.5 x 24.5 x 38 cm, 10.850 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497621126

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Simply Healthy für gesundes Kochen

Mit bamix® Simply Healthy ist das gesunde und einfache Kochen jetzt noch einfacher. Mit dem umfangreichen Zubehör können Sie hacken, pürieren, rühren, mixen, schneiden, emulgieren, mahlen, hobeln und vieles mehr.

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):

Gerät: <https://drive.google.com/drive/folders/1U6a-pQGNPgfJdS7822SKFTsrDC0gzxJf>

Rezepte: <https://drive.google.com/drive/folders/1sZlmX1eLgwHVkkjCVlVn-O9lqF4jnnVW>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

Gesunde und leckere Smoothies englisch: <https://www.youtube.com/watch?v=9shd8u-Vm9SQ>

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, SWEET DELIGHTS D rot Artikel Nr. 1002.202



bamix® - seit über 60 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 mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Stativ DeLuxe schwarz, Processor schwarz, Rezeptheft Sweet Delights
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 2.042 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.5 x 24.5 x 38 cm, 10.850 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497621195

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Sweet Delights für feine Dessertkreationen

Mit bamix® Sweet Delights sind Ihren Dessertkreationen keine Grenzen mehr gesetzt. Mit dem umfangreichen Zubehör können Sie hacken, pürieren, rühren, mixen, schneiden, emulgieren, mahlen, hobeln, leichte Teige kneten und vieles mehr.

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):

Gerät: https://drive.google.com/drive/folders/1M_VOFZvwCWghtw5SxJymUHXqME9QI9Pr

Rezepte: <https://drive.google.com/drive/folders/1bbHuME2ijVj5ViJzDz1RugHMmQhF1YI>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

Schnelle, selbergemachte Teige englisch: <https://www.youtube.com/watch?v=GXvujVbludY->

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



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, DELUXE C weiss-lichtgrau
 Artikel Nr. 1010.001



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter anthrazit mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Hacker, Stativ DeLuxe schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 1.757 kg
Versandeanheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.6 x 24.5 x 38 cm, 9.426 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620440

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® DeLuxe mit der Mühle, um Gewürzvariationen herzustellen.

Ein unersetzbarer Küchenhelfer. bamix® DeLuxe – der Mixer, der beinahe alle Küchenarbeiten problemlos zu bewältigen vermag. Der Stabmixer macht das Zubereiten jeglicher Speisen zum Kinderspiel, von Suppen bis hin zu Shakes - immer perfekt verarbeitet. Der Zauber-mixer DeLuxe ist ein unersetzbarer Küchenhelfer, der mit seinen vielen Zubehörteilen in jeder Küche Platz findet.

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/1PVM78__Nx43fDSif3v35lPL3juF7N8Yr

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, DELUXE C schwarz
 Artikel Nr. 1010.002



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter chrom mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Hacker, Stativ DeLuxe schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 1.757 kg
Versandeanheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.6 x 24.5 x 38 cm, 9.426 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620457

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® DeLuxe mit der Mühle, um Gewürzvariationen herzustellen.

Ein unersetzbarer Küchenhelfer. bamix® DeLuxe – der Mixer, der beinahe alle Küchenarbeiten problemlos zu bewältigen vermag. Der Stabmixer macht das Zubereiten jeglicher Speisen zum Kinderspiel, von Suppen bis hin zu Shakes - immer perfekt verarbeitet. Der Zaubermixer DeLuxe ist ein unersetzbarer Küchenhelfer, der mit seinen vielen Zubehörteilen in jeder Küche Platz findet.

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/1Isr8q0cgtv-miOtrVSM07XM_mnIOkxKe

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, DELUXE C rot Artikel Nr. 1010.003



bamix® - seit über 60 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:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Hacker, Stativ DeLuxe schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 1.757 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.6 x 24.5 x 38 cm, 9.426 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620464

Genial einfach. Einfach genial.



Online-Text:

bamix® DeLuxe mit der Mühle, um Gewürzvariationen herzustellen.

Ein unersetzbarer Küchenhelfer. bamix® DeLuxe – der Mixer, der beinahe alle Küchenarbeiten problemlos zu bewältigen vermag. Der Stabmixer macht das Zubereiten jeglicher Speisen zum Kinderspiel, von Suppen bis hin zu Shakes - immer perfekt verarbeitet. Der Zaubermixer DeLuxe ist ein unersetzbarer Küchenhelfer, der mit seinen vielen Zubehörteilen in jeder Küche Platz findet.

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/1F8LhP_zlr1zrAGJL-dVnz5kaMPROIm2m

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, DELUXE C elfenbein
 Artikel Nr. 1010.004



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	elfenbein, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter chrom mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Hacker, Stativ DeLuxe schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 1.757 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.6 x 24.5 x 38 cm, 9.426 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620471

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® DeLuxe mit der Mühle, um Gewürzvariationen herzustellen.

Ein unersetzbarer Küchenhelfer. bamix® DeLuxe – der Mixer, der beinahe alle Küchenarbeiten problemlos zu bewältigen vermag. Der Stabmixer macht das Zubereiten jeglicher Speisen zum Kinderspiel, von Suppen bis hin zu Shakes - immer perfekt verarbeitet. Der Zauber-mixer DeLuxe ist ein unersetzbarer Küchenhelfer, der mit seinen vielen Zubehörteilen in jeder Küche Platz findet.

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/1O86JVSDgxmEyD8W4wW3wNkmmhbrYro6Z>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, DELUXE C rot metallisiert
 Artikel Nr. 1010.005



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	rot metallisiert, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter chrom mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Hacker, Stativ DeLuxe schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 1.757 kg
Versandeanheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.6 x 24.5 x 38 cm, 9.426 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620488

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® DeLuxe mit der Mühle, um Gewürzvariationen herzustellen.

Ein unersetzbarer Küchenhelfer. bamix® DeLuxe – der Mixer, der beinahe alle Küchenarbeiten problemlos zu bewältigen vermag. Der Stabmixer macht das Zubereiten jeglicher Speisen zum Kinderspiel, von Suppen bis hin zu Shakes - immer perfekt verarbeitet. Der Zauber-mixer DeLuxe ist ein unersetzbarer Küchenhelfer, der mit seinen vielen Zubehörteilen in jeder Küche Platz findet.

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/12bH6h-EG89uzG-wiYcd2sfqVnCW2ct7U>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, DELUXE C silber beschichtet
 Artikel Nr. 1010.006



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	silber beschichtet, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter chrom mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Hacker, Stativ DeLuxe schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 1.757 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.6 x 24.5 x 38 cm, 9.426 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620495

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® DeLuxe mit der Mühle, um Gewürzvariationen herzustellen.

Ein unersetzbarer Küchenhelfer. bamix® DeLuxe – der Mixer, der beinahe alle Küchenarbeiten problemlos zu bewältigen vermag. Der Stabmixer macht das Zubereiten jeglicher Speisen zum Kinderspiel, von Suppen bis hin zu Shakes - immer perfekt verarbeitet. Der Zauber-mixer DeLuxe ist ein unersetzbarer Küchenhelfer, der mit seinen vielen Zubehörteilen in jeder Küche Platz findet.

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/1s67ZMBKnl1ffMVXBVNQcgDQ3n5jyeSD>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, DELUXE C lime
 Artikel Nr. 1010.007



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	lime, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter chrom mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Hacker, Stativ DeLuxe schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 1.757 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.6 x 24.5 x 38 cm, 9.426 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620501

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® DeLuxe mit der Mühle, um Gewürzvariationen herzustellen.

Ein unersetzbarer Küchenhelfer. bamix® DeLuxe – der Mixer, der beinahe alle Küchenarbeiten problemlos zu bewältigen vermag. Der Stabmixer macht das Zubereiten jeglicher Speisen zum Kinderspiel, von Suppen bis hin zu Shakes - immer perfekt verarbeitet. Der Zauber-mixer DeLuxe ist ein unersetzbarer Küchenhelfer, der mit seinen vielen Zubehörteilen in jeder Küche Platz findet.

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/1zGw9Zd8AKaYs-3uma7eNwA9znPDwHppd>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, DELUXE D weiss-lichtgrau
 Artikel Nr. 1010.021



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe rot
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Hacker, Stativ DeLuxe schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 1.757 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.6 x 24.5 x 38 cm, 9.426 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620587

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix[®] DeLux mit der Mühle, um Gewürzvariationen herzustellen.

Ein unersetzbarer Küchenhelfer. bamix[®] DeLux – der Mixer, der beinahe alle Küchenarbeiten problemlos zu bewältigen vermag. Der Stabmixer macht das Zubereiten jeglicher Speisen zum Kinderspiel, von Suppen bis hin zu Shakes - immer perfekt verarbeitet. Der Zauber-mixer DeLux ist ein unersetzbarer Küchenhelfer, der mit seinen vielen Zubehörteilen in jeder Küche Platz findet.

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/1cG7RgBEMTQa5tE_lr3s8yi-RofzVQyfQ

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, DELUXE D schwarz
 Artikel Nr. 1010.022



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Hacker, Stativ DeLuxe schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 1.757 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.6 x 24.5 x 38 cm, 9.426 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620594

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix[®] DeLuxe mit der Mühle, um Gewürzvariationen herzustellen.

Ein unersetzbarer Küchenhelfer. bamix[®] DeLuxe – der Mixer, der beinahe alle Küchenarbeiten problemlos zu bewältigen vermag. Der Stabmixer macht das Zubereiten jeglicher Speisen zum Kinderspiel, von Suppen bis hin zu Shakes - immer perfekt verarbeitet. Der Zauber-mixer DeLuxe ist ein unersetzbarer Küchenhelfer, der mit seinen vielen Zubehörteilen in jeder Küche Platz findet.

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/1eljS3hMKvNx1v9O97Rgi3dDYKqQ-2CSL>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, DELUXE D rot
 Artikel Nr. 1010.023



bamix® - seit über 60 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 mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Hacker, Stativ DeLuxe schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 1.757 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.6 x 24.5 x 38 cm, 9.426 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620600

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix[®] DeLuxe mit der Mühle, um Gewürzvariationen herzustellen.

Ein unersetzbarer Küchenhelfer. bamix[®] DeLuxe – der Mixer, der beinahe alle Küchenarbeiten problemlos zu bewältigen vermag. Der Stabmixer macht das Zubereiten jeglicher Speisen zum Kinderspiel, von Suppen bis hin zu Shakes - immer perfekt verarbeitet. Der Zauber-mixer DeLuxe ist ein unersetzbarer Küchenhelfer, der mit seinen vielen Zubehörteilen in jeder Küche Platz findet.

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/1Bm_EvPw56sbAwxWRTHFDZfHgcreSlTae

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, DELUXE D elfenbein
 Artikel Nr. 1010.024



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	elfenbein, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Hacker, Stativ DeLuxe schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 1.757 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.6 x 24.5 x 38 cm, 9.426 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620617

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® DeLuxe mit der Mühle, um Gewürzvariationen herzustellen.

Ein unersetzbarer Küchenhelfer. bamix® DeLuxe – der Mixer, der beinahe alle Küchenarbeiten problemlos zu bewältigen vermag. Der Stabmixer macht das Zubereiten jeglicher Speisen zum Kinderspiel, von Suppen bis hin zu Shakes - immer perfekt verarbeitet. Der Zauber-mixer DeLuxe ist ein unersetzbarer Küchenhelfer, der mit seinen vielen Zubehörteilen in jeder Küche Platz findet.

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/1kDyLcoGuyNIEJCYmO2Jp4UhAsKgMRK3y>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, DELUXE D silber beschichtet Artikel Nr. 1010.025



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	silber beschichtet, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Hacker, Stativ DeLuxe schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 1.757 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.6 x 24.5 x 38 cm, 9.426 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620624

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® DeLuxe mit der Mühle, um Gewürzvariationen herzustellen.

Ein unersetzbarer Küchenhelfer. bamix® DeLuxe – der Mixer, der beinahe alle Küchenarbeiten problemlos zu bewältigen vermag. Der Stabmixer macht das Zubereiten jeglicher Speisen zum Kinderspiel, von Suppen bis hin zu Shakes - immer perfekt verarbeitet. Der Zauber-mixer DeLuxe ist ein unersetzbarer Küchenhelfer, der mit seinen vielen Zubehörteilen in jeder Küche Platz findet.

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/1OmjO7iLJaXYjZTbFq2GoOaugdHyaAx_Q

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, DELUXE D anthrazit
 Artikel Nr. 1010.026



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	anthrazit, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Hacker, Stativ DeLuxe schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11 cm, 1.757 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.6 x 24.5 x 38 cm, 9.426 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497620631

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® DeLuxe mit der Mühle, um Gewürzvariationen herzustellen.

Ein unersetzbarer Küchenhelfer. bamix® DeLuxe – der Mixer, der beinahe alle Küchenarbeiten problemlos zu bewältigen vermag. Der Stabmixer macht das Zubereiten jeglicher Speisen zum Kinderspiel, von Suppen bis hin zu Shakes - immer perfekt verarbeitet. Der Zauber-mixer DeLuxe ist ein unersetzbarer Küchenhelfer, der mit seinen vielen Zubehörteilen in jeder Küche Platz findet.

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/1rlfgdmhwxRO9DAh7LCqykq4uoXnLfbz3>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, toGo D lime
 Artikel Nr. 1011.105



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	lime, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Fleisch-/Gemüsemesser, Thermobecher, Rezeptheft toGo
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36.7 x 23.5 x 11.0 cm, 2.132 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	56.5 x 24.5 x 38 cm, 11.300 kg
Palettenmenge:	120 Stk
EAN Code:	7610497621041

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® toGo - den Lieblingssmoothie immer mit dabei.

Mit dem bamix® toGo ist eine ausgewogene Ernährung ein Kinderspiel. Der wohl kleinste und effizienteste Küchenhelfer kommt in Begleitung von vier verschiedenen Aufsätzen, einem praktischen Isolierbecher und einem Smoothie-Rezeptheft. Zerkleinern, pürieren, mixen, aufschäumen, aufschlagen und vieles mehr ist mit dem stylischen Allroundtalent denkbar einfach.

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):

Gerät: <https://drive.google.com/drive/folders/1ymq8NAQFFlpjUSE-P9RwYaHD3g3BaJ1X>

Rezepte: https://drive.google.com/drive/folders/1nuyZl28_3g2PZXaTgk2Ok2x22UiAxCPa

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

Gesunde und leckere Smoothies englisch: <https://www.youtube.com/watch?v=9shd8uVm9S-Q&t=19s>

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, MONO C silber beschichtet Artikel Nr. 1020.000



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	silber beschichtet, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter chrom mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Becher 600 ml mit Deckel schwarz, Wandhalter schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36 x 14 x 9.5 cm, 1.436 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	29 x 24.1 x 36 cm, 7.600 kg
Palettenmenge:	240 Stk
EAN Code:	7610497623113

Genial einfach. Einfach genial.



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 Zubehöerteilen 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.

Video Link:

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

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

pürieren
mixen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, MONO C weiss-lichtgrau Artikel Nr. 1020.001



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter anthrazit mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, 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
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	29 x 24.1 x 36 cm, 7.600 kg
Palettenmenge:	240 Stk
EAN Code:	7610497620280

Genial einfach. Einfach genial.



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 Zubehöerteilen 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/1WHjyCGgOGpS2kAg-gFNS9KcmPMoo8nai>

Video Link:

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

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

pürieren
mixen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, MONO C schwarz Artikel Nr. 1020.002



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter anthrazit mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, 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
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	29 x 24.1 x 36 cm, 7.600 kg
Palettenmenge:	240 Stk
EAN Code:	7610497620297

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 Zubehöerteilen 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/1PP_SDYpMc4eeZveYHbXQPCl03C2kQfk6

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.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, MONO C rot Artikel Nr. 1020.003



bamix® - seit über 60 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:	spiralisiert, 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
Versandeinheit:	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 Zubehöerteilen 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.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, MONO C elfenbein Artikel Nr. 1020.004



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	elfenbein, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter chrom mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, 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
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	29 x 24.1 x 36 cm, 7.600 kg
Palettenmenge:	240 Stk
EAN Code:	7610497620310

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 Zubehöerteilen 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/1K-xz9YgghSrHOaUT1u7HvviwEDclvWvq>

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.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, MONO D silber beschichtet Artikel Nr. 1020.010



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	silber beschichtet, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Becher 600 ml mit Deckel schwarz, Wandhalter schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36 x 14 x 9.5 cm, 1.436 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	29 x 24.1 x 36 cm, 7.600 kg
Palettenmenge:	240 Stk
EAN Code:	7610497623120

Genial einfach. Einfach genial.



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 Zubehöerteilen 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.

Video Link:

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

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

pürieren
mixen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Genial einfach. Einfach genial.

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® M200, MONO D weiss-lichtgrau Artikel Nr. 1020.011



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe rot
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, 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
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	29 x 24.1 x 36 cm, 7.600 kg
Palettenmenge:	240 Stk
EAN Code:	7610497620365

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 Zubehöerteilen 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/1yeuyrd3LRTaZ6dlykm6lahqmSC8NIgeJ>

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.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, MONO D schwarz
 Artikel Nr. 1020.012



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, 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
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	29 x 24.1 x 36 cm, 7.600 kg
Palettenmenge:	240 Stk
EAN Code:	7610497620372

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 Zubehöerteilen 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/1Di81ShDScwnT-e3fxs4X3n9s7x8iBtMi>

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.

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® M200, MONO D rot Artikel Nr. 1020.013



bamix® - seit über 60 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 mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, 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
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	29 x 24.1 x 36 cm, 7.600 kg
Palettenmenge:	240 Stk
EAN Code:	7610497620389

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 Zubehöerteilen 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/1132QIvC6Kb36wq8ZLQJtXCldrpjELjss>

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.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, MONO D elfenbein Artikel Nr. 1020.014



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	elfenbein, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, 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
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	29 x 24.1 x 36 cm, 7.600 kg
Palettenmenge:	240 Stk
EAN Code:	7610497620396

Genial einfach. Einfach genial.



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 Zubehöerteilen 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/1xP2UaiwCDvzAcIBzAXb8wd7SaC90KISP>

Video Link:

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

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

pürieren
mixen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Genial einfach. Einfach genial.

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® M160, ONE weiss
Artikel Nr. 1021.001



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	160 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 16'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter anthrazit mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 17.5 x 10.5 cm, 1.270 kg
Versandeinheit:	10 Stk
Umverpackung:	35.7 x 32.2 x 42 cm, 13.200 kg
Palettenmenge:	360 Stk
EAN Code:	7610497620105

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® One - Die Nr. 1 in Ihrer Küche

Der bamix® One Stabmixer mit kraftvollem 160-Watt-Motor für zuverlässige Hilfe auch bei den schwierigsten Küchenarbeiten. Der Stabmixer hat zwei Geschwindigkeitsstufen und ein praktisches Spiralkabel für viel Flexibilität. Das Produkt wird mit einem Multifunktionsmesser und einer Gebrauchsanweisung 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/1qVwXTOn2pCGVPXdH2mSfE8_Vpt4Zlo

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>

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® M160, ONE rot
Artikel Nr. 1021.002



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	160 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 16'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	rot, Druckfarbe weiss
Schalter:	Sicherheitsschalter anthrazit mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 17.5 x 10.5 cm, 1.270 kg
Versandeinheit:	10 Stk
Umverpackung:	35.7 x 32.2 x 42 cm, 13.200 kg
Palettenmenge:	360 Stk
EAN Code:	7610497620112

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix[®] One - Die Nr. 1 in Ihrer Küche

Der bamix[®] One Stabmixer mit kraftvollem 160-Watt-Motor für zuverlässige Hilfe auch bei den schwierigsten Küchenarbeiten. Der Stabmixer hat zwei Geschwindigkeitsstufen und ein praktisches Spiralkabel für viel Flexibilität. Das Produkt wird mit einem Multifunktionsmesser und einer Gebrauchsanweisung 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/1GYJS8z2G-Rfs-yQ-U9_Zo1V9g5Qzw-ob

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>

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® M160, ONE schwarz
Artikel Nr. 1021.003



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	160 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 16'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter anthrazit mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 17.5 x 10.5 cm, 1.270 kg
Versandeinheit:	10 Stk
Umverpackung:	35.7 x 32.2 x 42 cm, 13.200 kg
Palettenmenge:	360 Stk
EAN Code:	7610497620129

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® One - Die Nr. 1 in Ihrer Küche

Der bamix® One Stabmixer mit kraftvollem 160-Watt-Motor für zuverlässige Hilfe auch bei den schwierigsten Küchenarbeiten. Der Stabmixer hat zwei Geschwindigkeitsstufen und ein praktisches Spiralkabel für viel Flexibilität. Das Produkt wird mit einem Multifunktionsmesser und einer Gebrauchsanweisung 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/1R-54GAj90tVECHM9Y1dgtigEwoqFmXpj>

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>

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 weiss Artikel Nr. 1022.001



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:	weiss, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter anthrazit 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:	7610497620167

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/1phwtDjKDW0__3RLv88vKSIrStStOTI7RE

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>

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

bamix®

of Switzerland

Menagros AG
Hauptstrasse 23 CH-9517 Mettlen (TG)/Switzerland
Phone +71 634 60 15
info@bamix.ch www.bamix.ch



pürieren
mixen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M250, PRIME rot
Artikel Nr. 1022.002



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:	rot, Druckfarbe weiss
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:	7610497620174

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/1IJEvt7CfXxyjvYhxutrXyfe00fSdHmzh>

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>

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>



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M350, MAXX weiss Artikel Nr. 1023.001



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	350 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 22'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe schwarz
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:	7610497620228

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Maxx - Unser Highend Modell

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

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/1BEoqg8_kWleXrP5YQvuGMHnq7zMUR8Bl

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>

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® M350, MAXX rot
Artikel Nr. 1023.002



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	350 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 22'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	rot, Druckfarbe weiss
Schalter:	Sicherheitsschalter chrom mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesher, 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:	7610497620235

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix[®] Maxx - Unser Highend Modell

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

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/16rXfaTckbCZ0TEngxYS4ZosSp-dLn2_8

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>

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® M350, MAXX schwarz Artikel Nr. 1023.003



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	350 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[®] Maxx - Unser Highend Modell

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

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/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>

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[®] EO140, CLASSIC anthrazit, Dichtungsring schwarz
Artikel Nr. 1025.001



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

Leistung:	140 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 15'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	anthrazit, Druckfarbe weiss Dichtungsring schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser
Gesamtlänge:	35 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 17.5 x 10.5 cm, 1.095 kg
Versandeinheit:	10 Stk
Umverpackung:	35.7 x 32.2 x 42 cm, 13.000 kg
Palettenmenge:	360 Stk
EAN Code:	7610497620006

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Classic - Der modische Akzent in Ihrer Küche

Der bamix® Classic besticht durch sein zeitloses Design und seine farbenfrohen Varianten. Ob in der Schulküche oder in Ihrer Design-Küche, der bamix® Classic setzt unverkennbare Akzente. Die einfache Handhabung dieses Mixers macht das Arbeiten in der Küche zu einem wahren Erlebnis. Crèmes, eine Mousse, Schlagrahm oder schmackhafte Suppen sind mit dem handlichen bamix® Classic in kürzester Zeit zubereitet.

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/1Lzdg8xY_Yu4fMB0hLOvOz6YQW8dlk1Sw

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>



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® EO140, CLASSIC lime, Dichtungsring schwarz Artikel Nr. 1025.002



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	140 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 15'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	lime, Druckfarbe schwarz Dichtungsring schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser
Gesamtlänge:	35 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 17.5 x 10.5 cm, 1.095 kg
Versandeinheit:	10 Stk
Umverpackung:	35.7 x 32.2 x 42 cm, 13.000 kg
Palettenmenge:	360 Stk
EAN Code:	7610497620013

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Classic - Der modische Akzent in Ihrer Küche

Der bamix® Classic besticht durch sein zeitloses Design und seine farbenfrohen Varianten. Ob in der Schulküche oder in Ihrer Design-Küche, der bamix® Classic setzt unverkennbare Akzente. Die einfache Handhabung dieses Mixers macht das Arbeiten in der Küche zu einem wahren Erlebnis. Crèmes, eine Mousse, Schlagrahm oder schmackhafte Suppen sind mit dem handlichen bamix® Classic in kürzester Zeit zubereitet.

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/1H-MHmh1sq9K_8iuGGX_uvwrst7qLTfxs

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>

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® EO140, CLASSIC schwarz, Dichtungsring weiss
Artikel Nr. 1025.003



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	140 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 15'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe weiss Dichtungsring weiss
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser
Gesamtlänge:	35 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 17.5 x 10.5 cm, 1.095 kg
Versandeinheit:	10 Stk
Umverpackung:	35.7 x 32.2 x 42 cm, 13.000 kg
Palettenmenge:	360 Stk
EAN Code:	7610497620020

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Classic - Der modische Akzent in Ihrer Küche

Der bamix® Classic besticht durch sein zeitloses Design und seine farbenfrohen Varianten. Ob in der Schulküche oder in Ihrer Design-Küche, der bamix® Classic setzt unverkennbare Akzente. Die einfache Handhabung dieses Mixers macht das Arbeiten in der Küche zu einem wahren Erlebnis. Crèmes, eine Mousse, Schlagrahm oder schmackhafte Suppen sind mit dem handlichen bamix® Classic in kürzester Zeit zubereitet.

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/14q6H5leMDY91jYmAePu_xlITLFoGTn1g

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>

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® EO140, CLASSIC weiss, Dichtungsring schwarz Artikel Nr. 1025.004



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	140 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 15'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe schwarz Dichtungsring schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser
Gesamtlänge:	35 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 17.5 x 10.5 cm, 1.095 kg
Versandeinheit:	10 Stk
Umverpackung:	35.7 x 32.2 x 42 cm, 13.000 kg
Palettenmenge:	360 Stk
EAN Code:	7610497620037

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Classic - Der modische Akzent in Ihrer Küche

Der bamix® Classic besticht durch sein zeitloses Design und seine farbenfrohen Varianten. Ob in der Schulküche oder in Ihrer Design-Küche, der bamix® Classic setzt unverkennbare Akzente. Die einfache Handhabung dieses Mixers macht das Arbeiten in der Küche zu einem wahren Erlebnis. Crèmes, eine Mousse, Schlagrahm oder schmackhafte Suppen sind mit dem handlichen bamix® Classic in kürzester Zeit zubereitet.

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/1ltJ-79HizCvm6sRnw5CX44ViwD7J2Zs4>

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>



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® EO140, CLASSIC rot, Dichtungsring weiss Artikel Nr. 1025.005



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	140 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 15'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	rot, Druckfarbe weiss Dichtungsring weiss
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser
Gesamtlänge:	35 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 17.5 x 10.5 cm, 1.095 kg
Versandeinheit:	10 Stk
Umverpackung:	35.7 x 32.2 x 42 cm, 13.000 kg
Palettenmenge:	360 Stk
EAN Code:	7610497620044

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Classic - Der modische Akzent in Ihrer Küche

Der bamix® Classic besticht durch sein zeitloses Design und seine farbenfrohen Varianten. Ob in der Schulküche oder in Ihrer Design-Küche, der bamix® Classic setzt unverkennbare Akzente. Die einfache Handhabung dieses Mixers macht das Arbeiten in der Küche zu einem wahren Erlebnis. Crèmes, eine Mousse, Schlagrahm oder schmackhafte Suppen sind mit dem handlichen bamix® Classic in kürzester Zeit zubereitet.

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/1ehTI97kBsFhLC5IslD5_kEqn5k0Hebi

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>

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[®] M200, MONO PRO-1 weiss-lichtgrau
Artikel Nr. 1031.001



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

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe rot
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	gestreckt, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Wandhalter weiss
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36 x 14 x 9.5 cm, 1.316 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	29 x 24.1 x 36 cm, 7.000 kg
Palettenmenge:	240 Stk
EAN Code:	7610497621300

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Mono PRO-1 - Von Profis für Profis

Professionelle Leistung in Standardgrösse für den Profikoch oder den erfahrenen Hobbykoch. Lassen Sie sich nicht von seiner Grösse täuschen: Der bamix® MONO Pro-1 ist die harten Anforderungen in der Grossküche ebenso geeignet wie für den erfahrenen Hobbykoch. Er verfügt über einen 200W-Motor und zwei leistungsstarke Geschwindigkeitsstufen und 3 Edelstahlaufsteckteile. Nicht nur in Privathaushalten ist das kraftvolle Multitalent seit Jahrzehnten ein bewährter und beliebter Küchenhelfer. Profiköche stellen seine Leistung gerne unter Beweis, denn der robuste und langlebige Wechselstrommotor „Made in Switzerland“ hält den harten Anforderungen des Gastronomiealltags problemlos stand!

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 über 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/1ums8N9oI0tjAeb6JR2lFWHFiaNLRDA-M>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

Tipps und Tricks Hacken, Pürieren, Mixen, Rühren deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=rQMz9ldZzRA&t=68s>

Tipps und Tricks Emulgieren deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=fjTra9NwjN8>

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mixen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, MONO PRO-1 schwarz Artikel Nr. 1031.002



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	gestreckt, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Wandhalter schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	36 x 14 x 9.5 cm, 1.316 kg
Versandeinheit:	5 Stk
Umverpackung:	29 x 24.1 x 36 cm, 7.000 kg
Palettenmenge:	240 Stk
EAN Code:	7610497621317

Genial einfach. Einfach genial.



Online-Text:

bamix® Mono PRO-1 - Von Profis für Profis

Professionelle Leistung in Standardgrösse für den Profikoch oder den erfahrenen Hobbykoch. Lassen Sie sich nicht von seiner Grösse täuschen: Der bamix® MONO Pro-1 ist die harten Anforderungen in der Grossküche ebenso geeignet wie für den erfahrenen Hobbykoch. Er verfügt über einen 200W-Motor und zwei leistungsstarke Geschwindigkeitsstufen und 3 Edelstahlaufsteckteile. Nicht nur in Privathaushalten ist das kraftvolle Multitalent seit Jahrzehnten ein bewährter und beliebter Küchenhelfer. Profiköche stellen seine Leistung gerne unter Beweis, denn der robuste und langlebige Wechselstrommotor „Made in Switzerland“ hält den harten Anforderungen des Gastronomiealltags problemlos stand!

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 über 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/1RcmDfv4XzIAQ91YRlfQziouphuKL4-Ag>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

Tipps und Tricks Hacken, Pürieren, Mixen, Rühren deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=rQMz9ldZzRA&t=68s>

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

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

pürieren
mixen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Genial einfach. Einfach genial.

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® G200, GASTRO PRO-2 weiss-lichtgrau Artikel Nr. 1032.001



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe rot
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	gestreckt, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Wandhalter weiss
Gesamtlänge:	39.5 cm
Gewicht des Gerätes:	1000 g netto
Verpackung:	40.6 x 13 x 6.9 cm, 1.350 kg
Versandeinheit:	6 Stk
Umverpackung:	27.5 x 22.5 x 42.5 cm, 8.550 kg
Palettenmenge:	270 Stk
EAN Code:	7610497621324

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Gastro PRO-2 - Von Profis für Profis

Professionelle Leistung in Standardgrösse für den Profikoch oder den erfahrenen Hobbykoch. Lassen Sie sich nicht von seiner Grösse täuschen: Der bamix® GASTRO PRO-2 ist die harten Anforderungen in der Grossküche ebenso geeignet wie für den erfahrenen Hobbykoch. Er verfügt über einen 200W-Motor und zwei leistungsstarke Geschwindigkeitsstufen und 3 Edelstahlaufsteckteile. Nicht nur in Privathaushalten ist das kraftvolle Multitalent seit Jahrzehnten ein bewährter und beliebter Küchenhelfer. Profiköche stellen seine Leistung gerne unter Beweis, denn der robuste und langlebige Wechselstrommotor „Made in Switzerland“ hält den harten Anforderungen des Gastronomiealltags problemlos stand!

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 über 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/1XbHvdVUtuc6OcULs3FxdihhxoAQvaq-F>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

Tipps und Tricks Hacken, Pürieren, Mixen, Rühren deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=rQMz9ldZzRA&t=68s>

Tipps und Tricks Emulgieren deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=fjTra9NwjN8>

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



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® G200, GASTRO PRO-2 schwarz Artikel Nr. 1032.002



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	gestreckt, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Wandhalter schwarz
Gesamtlänge:	39.5 cm
Gewicht des Gerätes:	1000 g netto
Verpackung:	40.6 x 13 x 6.9 cm, 1.350 kg
Versandeinheit:	6 Stk
Umverpackung:	27.5 x 22.5 x 42.5 cm, 8.550 kg
Palettenmenge:	270 Stk
EAN Code:	7610497621331

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Gastro PRO-2 - Von Profis für Profis

Professionelle Leistung in Standardgrösse für den Profikoch oder den erfahrenen Hobbykoch. Lassen Sie sich nicht von seiner Grösse täuschen: Der bamix® GASTRO PRO-2 ist die harten Anforderungen in der Grossküche ebenso geeignet wie für den erfahrenen Hobbykoch. Er verfügt über einen 200W-Motor und zwei leistungsstarke Geschwindigkeitsstufen und 3 Edelstahlaufsteckteile. Nicht nur in Privathaushalten ist das kraftvolle Multitalent seit Jahrzehnten ein bewährter und beliebter Küchenhelfer. Profiköche stellen seine Leistung gerne unter Beweis, denn der robuste und langlebige Wechselstrommotor „Made in Switzerland“ hält den harten Anforderungen des Gastronomiealltags problemlos stand!

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 über 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/1dro0BrRH-Dbtesk72y-w7BTPPr7O6DleO>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

Tipps und Tricks Hacken, Pürieren, Mixen, Rühren deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=rQMz9ldZzRA&t=68s>

Tipps und Tricks Emulgieren deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=fjTra9NwjN8>

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

bamix®

of Switzerland

Menagros AG

Hauptstrasse 23 CH-9517 Mettlen (TG)/Switzerland

Phone +71 634 60 15

info@bamix.ch www.bamix.ch



pürieren
mixen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® G350, GASTRO PRO-3 weiss-lichtgrau Artikel Nr. 1033.001



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	350 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 22'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe rot
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	gestreckt, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Wandhalter weiss
Gesamtlänge:	49.5 cm
Gewicht des Gerätes:	1200 g netto
Verpackung:	51 x 13 x 7.2 cm, 1.470 kg
Versandeinheit:	6 Stk
Umverpackung:	27.5 x 23 x 53 cm, 9.450 kg
Palettenmenge:	270 Stk
EAN Code:	7610497621348

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Gastro PRO-3 - Von Profis für Profis

Professionelle Leistung in Standardgrösse für den Profikoch oder den erfahrenen Hobbykoch. Lassen Sie sich nicht von seiner Grösse täuschen: Der bamix® GASTRO PRO-3 ist die harten Anforderungen in der Grossküche ebenso geeignet wie für den erfahrenen Hobbykoch. Er verfügt über einen 200W-Motor und zwei leistungsstarke Geschwindigkeitsstufen und 3 Edelstahlauflaufsteckteile. Nicht nur in Privathaushalten ist das kraftvolle Multitalent seit Jahrzehnten ein bewährter und beliebter Küchenhelfer. Profiköche stellen seine Leistung gerne unter Beweis, denn der robuste und langlebige Wechselstrommotor „Made in Switzerland“ hält den harten Anforderungen des Gastronomiealltags problemlos stand!

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 über 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/1KuY4vvYiTrAeppmHayZgTkF2pXCC2tz>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

Tipps und Tricks Hacken, Pürieren, Mixen, Rühren deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=rQMz9ldZzRA&t=68s>

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

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



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® G350, GASTRO PRO-3 schwarz Artikel Nr. 1033.002



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	350 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 22'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	gestreckt, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Wandhalter schwarz
Gesamtlänge:	49.5 cm
Gewicht des Gerätes:	1200 g netto
Verpackung:	51 x 13 x 7.2 cm, 1.470 kg
Versandeinheit:	6 Stk
Umverpackung:	27.5 x 23 x 53 cm, 9.450 kg
Palettenmenge:	270 Stk
EAN Code:	7610497621355

Genial einfach. Einfach genial.



Online-Text:

bamix® Gastro PRO-3 - Von Profis für Profis

Professionelle Leistung in Standardgrösse für den Profikoch oder den erfahrenen Hobbykoch. Lassen Sie sich nicht von seiner Grösse täuschen: Der bamix® MONO Pro-1 ist die harten Anforderungen in der Grossküche ebenso geeignet wie für den erfahrenen Hobbykoch. Er verfügt über einen 200W-Motor und zwei leistungsstarke Geschwindigkeitsstufen und 3 Edelstahlaufsteckteile. Nicht nur in Privathaushalten ist das kraftvolle Multitalent seit Jahrzehnten ein bewährter und beliebter Küchenhelfer. Profiköche stellen seine Leistung gerne unter Beweis, denn der robuste und langlebige Wechselstrommotor „Made in Switzerland“ hält den harten Anforderungen des Gastronomiealltags problemlos stand!

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 über 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/1wKlem7_GcofEPp8lz5EhLfdfQBShB-3a

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

Tipps und Tricks Hacken, Pürieren, Mixen, Rühren deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=rQMz9ldZzRA&t=68s>

Tipps und Tricks Emulgieren deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=fjTra9NwjN8>

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

pürieren
mixen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, SUPERBOX D weiss
 Artikel Nr. 1050.001



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Fleisch-/Gemüsemesser, Stativ SwissLine weiss, Krug 1000 ml mit Deckel schwarz, Processor weiss, Pulverscheibe, SliceSy weiss
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 39 x 15.5 cm, 3.638 kg
Versandeinheit:	4 Stk
Umverpackung:	66 x 40 x 43 cm, 15.653 kg
Palettenmenge:	64 Stk
EAN Code:	7610497620860

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Superbox - Das Powerpaket

Mit der Superbox benötigen sie praktisch keine weiteren Küchengeräte mehr. Die Superbox mit der ganzen Vielfalt der bamix®-Funktionen ist mühelos in der Lage zu hacken, schneiden, mixen, aufzuschäumen, zu pulverisieren, emulgieren, zerkleinern, raspeln und vieles mehr. Ob Saucen, Suppen, Dressings, Pestos oder süsses und salziges Gebäck, Kuchen und Desserts, Glacés, Smoothies oder auch Dips, Marinaden und Mayonnaisen – alles ist möglich, mühelos und mit geringem Aufwand. Gleichzeitig ist der bamix® mit seinem Zubehör platzsparend, einfach zu reinigen und wird sich ein Leben lang bewähren.

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/1mf2p_0LT66L5jlsTzCop0hDWXQlcbB

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyI

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

Selbstgemachter Teig englisch: <https://www.youtube.com/watch?v=GXvujVbludY&t=304s>

Tipps und Tricks Steif schlagen, aufschlagen, aufschäumen deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=UF7tjDC2Zz0&t=1s>

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, SUPERBOX D anthrazit
 Artikel Nr. 1050.003



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	anthrazit, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Fleisch-/Gemüsemesser, Stativ SwissLine grau, Krug 1000 ml mit Deckel schwarz, Processor schwarz, Pulverscheibe, SliceSy schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 39 x 15.5 cm, 3.638 kg
Versandeinheit:	4 Stk
Umverpackung:	66 x 40 x 43 cm, 15.653 kg
Palettenmenge:	64 Stk
EAN Code:	7610497620884

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix[®] Superbox - Das Powerpaket

Mit der Superbox benötigen sie praktisch keine weiteren Küchengeräte mehr. Die Superbox mit der ganzen Vielfalt der bamix[®]-Funktionen ist mühelos in der Lage zu hacken, schneiden, mixen, aufzuschäumen, zu pulverisieren, emulgieren, zerkleinern, raspeln und vieles mehr. Ob Saucen, Suppen, Dressings, Pestos oder süsses und salziges Gebäck, Kuchen und Desserts, Glacés, Smoothies oder auch Dips, Marinaden und Mayonnaisen – alles ist möglich, mühelos und mit geringem Aufwand. Gleichzeitig ist der bamix[®] mit seinem Zubehör platzsparend, einfach zu reinigen und wird sich ein Leben lang bewähren.

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/1mf2p_0LT66L5jlsTzCop0hDWXQlcbB

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyI

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

Selbstgemachter Teig englisch: <https://www.youtube.com/watch?v=GXvujVbludY&t=304s>

Tipps und Tricks Steif schlagen, aufschlagen, aufschäumen deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=UF7tjDC2Zz0&t=1s>

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, SUPERBOX D silber beschichtet
 Artikel Nr. 1050.005



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	silber beschichtet, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Fleisch-/Gemüsemesser, Stativ SwissLine schwarz, Krug 1000 ml mit Deckel schwarz, Processor schwarz, Pulverscheibe, SliceSy schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 39 x 15.5 cm, 3.638 kg
Versandeinheit:	4 Stk
Umverpackung:	66 x 40 x 43 cm, 15.653 kg
Palettenmenge:	64 Stk
EAN Code:	7610497620907

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Superbox - Das Powerpaket

Mit der Superbox benötigen sie praktisch keine weiteren Küchengeräte mehr. Die Superbox mit der ganzen Vielfalt der bamix®-Funktionen ist mühelos in der Lage zu hacken, schneiden, mixen, aufzuschäumen, zu pulverisieren, emulgieren, zerkleinern, raspeln und vieles mehr. Ob Saucen, Suppen, Dressings, Pestos oder süsses und salziges Gebäck, Kuchen und Desserts, Glacés, Smoothies oder auch Dips, Marinaden und Mayonnaisen – alles ist möglich, mühelos und mit geringem Aufwand. Gleichzeitig ist der bamix® mit seinem Zubehör platzsparend, einfach zu reinigen und wird sich ein Leben lang bewähren.

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/1mf2p_0LT66L5jlsTzCop0hDWXQlcbB

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyI

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

Selbstgemachter Teig englisch: <https://www.youtube.com/watch?v=GXvujVbludY&t=304s>

Tipps und Tricks Steif schlagen, aufschlagen, aufschäumen deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=UF7tjDC2Zz0&t=1s>

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, SUPERBOX D schwarz
 Artikel Nr. 1050.006



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Fleisch-/Gemüsemesser, Stativ SwissLine schwarz, Krug 1000 ml mit Deckel schwarz, Processor schwarz, Pulverscheibe, SliceSy schwarz
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 39 x 15.5 cm, 3.638 kg
Versandeinheit:	4 Stk
Umverpackung:	66 x 40 x 43 cm, 15.653 kg
Palettenmenge:	64 Stk
EAN Code:	7610497620914

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Superbox - Das Powerpaket

Mit der Superbox benötigen sie praktisch keine weiteren Küchengeräte mehr. Die Superbox mit der ganzen Vielfalt der bamix®-Funktionen ist mühelos in der Lage zu hacken, schneiden, mixen, aufzuschäumen, zu pulverisieren, emulgieren, zerkleinern, raspeln und vieles mehr. Ob Saucen, Suppen, Dressings, Pestos oder süsses und salziges Gebäck, Kuchen und Desserts, Glacés, Smoothies oder auch Dips, Marinaden und Mayonnaisen – alles ist möglich, mühelos und mit geringem Aufwand. Gleichzeitig ist der bamix® mit seinem Zubehör platzsparend, einfach zu reinigen und wird sich ein Leben lang bewähren.

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/13n_nDu41XhvPLqrG-bil560t41f0dozJ

Video Link:

inführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyI

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

Selbstgemachter Teig englisch: <https://www.youtube.com/watch?v=GXvujVbludY&t=304s>

Tipps und Tricks Steif schlagen, aufschlagen, aufschäumen deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=UF7tjDC2Zz0&t=1s>

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



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® M200, SUPERBOX D rot CH
 Artikel Nr. 1050.007



bamix® - seit über 60 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 mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Fleisch-/Gemüsemesser, Stativ SwissLine rot, Krug 1000 ml mit Deckel schwarz, Processor weiss, Pulverscheibe, SliceSy rot
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 39 x 15.5 cm, 3.638 kg
Versandeinheit:	4 Stk
Umverpackung:	66 x 40 x 43 cm, 15.653 kg
Palettenmenge:	64 Stk
EAN Code:	7610497620921

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Superbox - Das Powerpaket

Mit der Superbox benötigen sie praktisch keine weiteren Küchengeräte mehr. Die Superbox mit der ganzen Vielfalt der bamix®-Funktionen ist mühelos in der Lage zu hacken, schneiden, mixen, aufzuschäumen, zu pulverisieren, emulgieren, zerkleinern, raspeln und vieles mehr. Ob Saucen, Suppen, Dressings, Pestos oder süsses und salziges Gebäck, Kuchen und Desserts, Glacés, Smoothies oder auch Dips, Marinaden und Mayonnaisen – alles ist möglich, mühelos und mit geringem Aufwand. Gleichzeitig ist der bamix® mit seinem Zubehör platzsparend, einfach zu reinigen und wird sich ein Leben lang bewähren.

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/1kFyw08gewRWGkHrQA0vLIZ2NioD-SM9z>

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyI

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

Selbstgemachter Teig englisch: <https://www.youtube.com/watch?v=GXvujVbludY&t=304s>

Tipps und Tricks Steif schlagen, aufschlagen, aufschäumen deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=UF7tjDC2Zz0&t=1s>

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

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® M200, BAKING C elfenbein Artikel Nr. 1051.003



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Leistung:	200 W, 220-240 V, 50/60 Hz, 2-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 17'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	elfenbein, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter chrom mit Impulskontakt
Kabel:	spiralisiert, schwarz
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Fleisch-/Gemüse- messer, Stativ SwissLine grau, Becher 400 ml und 600 ml mit Deckel schwarz, Processor weiss, Pulverscheibe, SliceSy weiss, Rezeptheft Baking
Gesamtlänge:	34 cm
Gewicht des Gerätes:	940 g netto
Verpackung:	41 x 39 x 15.5 cm, 4.218 kg
Versandeinheit:	4 Stk
Umverpackung:	66 x 40 x 43 cm, 17.972 kg
Palettenmenge:	64 Stk
EAN Code:	7610497621263

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® Baking - Der Alleskönner

Die kleinste Küchenmaschine der Welt wird Sie begeistern. Kombiniert mit exklusivem Zubehör kreieren Sie mit dem kompetenten Multitalent, in bewährter Schweizer Qualität, in Nu leckere und kreative Genussmomente für jeden Tag.

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 über 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/1QbesYpNrwi-LNzL_6SUbBcld7qTU5sN

Video Link:

Einführung englisch: https://www.youtube.com/watch?v=8m_TnlvAPyl

Selbstgemachte Wähe englisch: <https://www.youtube.com/watch?v=GXvujVbludY>

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

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

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® cordless schwarz Artikel Nr. 1120.001



bamix® cordless - mehr Freiheit geht nicht

Spannung Mixer:
Leistung Batterie:
Umdrehungszahl:
Gehäuse:
Schalter:

Zubehör:

Gesamtlänge:
Gewicht des Gerätes:
Verpackung:
Versandeinheit:
Umverpackung:
Palettenmenge:
EAN Code:

DC Spannung 12.3 V
Lithium Ionen, 25.92 Wh, 2-Stufentechnik
bis zu 13'000 Umdrehungen/Minute
schwarz, Druckfarbe silber
Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus
rutschfestem Elastomer

Multimesser, Schlagscheibe, Quirl,
Ladestation schwarz

36.0 cm
665 g netto
45 x 30 x 10 cm, 2.148 kg
4 Stk
47 x 37.5 x 31 cm, 9.276 kg
80 Stk
7610497621423

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® cordless - Für mehr Flexibilität. Egal wann. Egal wo.

Der neue bamix® cordless für mehr Flexibilität in der Küche. Egal wann, egal wo.

Die Innovation von bamix® – der Erfinder des Stabmixers – produziert in der Schweiz seit 1954. Der neue bamix® cordless ist die neueste Innovation von bamix®. Der bamix® cordless bietet einen völlig neuen Komfort bei der Zubereitung von Speisen.

Der Schweizer Ingenieur Roger Perrinjaquet erfindet ein völlig neuartiges Küchengerät. Am 6. März 1950 meldet er ein Patent für ein „appareil ménager portatif“ (tragbares Haushaltsgerät) an. Er nennt das neue Gerät „bamix“, eine Abkürzung des Französischen „battre et mixer“ (schlagen und mixen). Der neue bamix® cordless ist innovativ, langlebig und ein verlässlicher Partner in der Küche.

Der bamix® cordless ist nicht nur ein Stabmixer, sondern die kleinste Küchenmaschine der Welt. Die verschiedenen Aufsätze und Werkzeuge ermöglichen den Einsatz für nahezu jeden kulinarischen Zweck.

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 über 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/1YQIpxgE_cxmiZ-SkHuXxbXVLcQfQlAl

Video Link:

bamix® cordless: <https://drive.google.com/drive/folders/1wmWHw5N0ObChB1mOFly-Q9w7GQt3KUQN>

Genial einfach. Einfach genial.

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® cordless weiss Artikel Nr. 1120.002



bamix® cordless - mehr Freiheit geht nicht

Spannung Mixer:
Leistung Batterie:
Umdrehungszahl:
Gehäuse:
Schalter:

Zubehör:

Gesamtlänge:
Gewicht des Gerätes:
Verpackung:
Versandseinheit:
Umverpackung:
Palettenmenge:
EAN Code:

DC Spannung 12.3 V
Lithium Ionen, 25.92 Wh, 2-Stufentechnik
bis zu 13'000 Umdrehungen/Minute
weiss, Druckfarbe schwarz
Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus
rutschfestem Elastomer

Multimesser, Schlagscheibe, Quirl,
Ladestation schwarz

36.0 cm
665 g netto
45 x 30 x 10 cm, 2.148 kg
4 Stk
47 x 37.5 x 31 cm, 9.276 kg
80 Stk
7610497621430

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® cordless - Für mehr Flexibilität. Egal wann. Egal wo.

Der neue bamix® cordless für mehr Flexibilität in der Küche. Egal wann, egal wo.

Die Innovation von bamix® – der Erfinder des Stabmixers – produziert in der Schweiz seit 1954. Der neue bamix® cordless ist die neueste Innovation von bamix®. Der bamix® cordless bietet einen völlig neuen Komfort bei der Zubereitung von Speisen.

Der Schweizer Ingenieur Roger Perrinjaquet erfindet ein völlig neuartiges Küchengerät. Am 6. März 1950 meldet er ein Patent für ein „appareil ménager portatif“ (tragbares Haushaltsgerät) an. Er nennt das neue Gerät „bamix“, eine Abkürzung des Französischen „battre et mixer“ (schlagen und mixen). Der neue bamix® cordless ist innovativ, langlebig und ein verlässlicher Partner in der Küche.

Der bamix® cordless ist nicht nur ein Stabmixer, sondern die kleinste Küchenmaschine der Welt. Die verschiedenen Aufsätze und Werkzeuge ermöglichen den Einsatz für nahezu jeden kulinarischen Zweck.

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 über 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/1SWnpHVuuFnEWEjEEUUpzwI5VoU1YFoMVE>

Video Link:

bamix® cordless: <https://drive.google.com/drive/folders/1wmWHw5N0ObChB1mOFIxy-Q9w7GQt3KUQN>

Genial einfach. Einfach genial.

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® cordless rot Artikel Nr. 1120.003



bamix® cordless - mehr Freiheit geht nicht

Spannung Mixer:
Leistung Batterie:
Umdrehungszahl:
Gehäuse:
Schalter:

Zubehör:

Gesamtlänge:
Gewicht des Gerätes:
Verpackung:
Versandseinheit:
Umverpackung:
Palettenmenge:
EAN Code:

DC Spannung 12.3 V
Lithium Ionen, 25.92 Wh, 2-Stufentechnik
bis zu 13'000 Umdrehungen/Minute
rot, Druckfarbe weiss
Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus
rutschfestem Elastomer

Multimesser, Schlagscheibe, Quirl,
Ladestation schwarz

36.0 cm
665 g netto
45 x 30 x 10 cm, 2.148 kg
4 Stk
47 x 37.5 x 31 cm, 9.276 kg
80 Stk
7610497621447

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® cordless - Für mehr Flexibilität. Egal wann. Egal wo.

Der neue bamix® cordless für mehr Flexibilität in der Küche. Egal wann, egal wo.

Die Innovation von bamix® – der Erfinder des Stabmixers – produziert in der Schweiz seit 1954. Der neue bamix® cordless ist die neueste Innovation von bamix®. Der bamix® cordless bietet einen völlig neuen Komfort bei der Zubereitung von Speisen.

Der Schweizer Ingenieur Roger Perrinjaquet erfindet ein völlig neuartiges Küchengerät. Am 6. März 1950 meldet er ein Patent für ein „appareil ménager portatif“ (tragbares Haushaltsgerät) an. Er nennt das neue Gerät „bamix“, eine Abkürzung des Französischen „battre et mixer“ (schlagen und mixen). Der neue bamix® cordless ist innovativ, langlebig und ein verlässlicher Partner in der Küche.

Der bamix® cordless ist nicht nur ein Stabmixer, sondern die kleinste Küchenmaschine der Welt. Die verschiedenen Aufsätze und Werkzeuge ermöglichen den Einsatz für nahezu jeden kulinarischen Zweck.

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 über 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/1vBKQyv2dOq2gF1ivDlm1lj89xKGh6rU>

Video Link:

bamix® cordless: <https://drive.google.com/drive/folders/1wmWHw5N0ObChB1mOFly-Q9w7GQt3KUQN>

Genial einfach. Einfach genial.

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® cordless PLUS schwarz Artikel Nr. 1121.001



bamix® cordless PLUS - mehr Freiheit geht nicht

Spannung Mixer:

DC Spannung 12.3 V

Leistung Batterie:

Lithium Ionen, 25.92 Wh, 3-Stufentechnik

Umdrehungszahl:

bis zu 14'000 Umdrehungen/Minute

Booster bis zu 15'000 Umdrehungen/Minute

Gehäuse:

schwarz, Druckfarbe silber

Schalter:

Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus

rutschfestem Elastomer

Zubehör:

Multimesser, Schlagscheibe, Quirl,

Ladestation schwarz

Gesamtlänge:

36.0 cm

Gewicht des Gerätes:

665 g netto

Verpackung:

45 x 30 x 10 cm, 2.148 kg

Versandeinheit:

4 Stk

Umverpackung:

47 x 37.5 x 31 cm, 9.276 kg

Palettenmenge:

80 Stk

EAN Code:

7610497621485

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® cordless PLUS - Für mehr Flexibilität. Egal wann. Egal wo.

Der neue bamix® cordless für mehr Flexibilität in der Küche. Egal wann, egal wo.

Die Innovation von bamix® – der Erfinder des Stabmixers – produziert in der Schweiz seit 1954. Der neue bamix® cordless ist die neueste Innovation von bamix®. Der bamix® cordless bietet einen völlig neuen Komfort bei der Zubereitung von Speisen.

Der Schweizer Ingenieur Roger Perrinjaquet erfindet ein völlig neuartiges Küchengerät. Am 6. März 1950 meldet er ein Patent für ein „appareil ménager portatif“ (tragbares Haushaltsgerät) an. Er nennt das neue Gerät „bamix“, eine Abkürzung des Französischen „battre et mixer“ (schlagen und mixen). Der neue bamix® cordless ist innovativ, langlebig und ein verlässlicher Partner in der Küche.

Der bamix® cordless ist nicht nur ein Stabmixer, sondern die kleinste Küchenmaschine der Welt. Die verschiedenen Aufsätze und Werkzeuge ermöglichen den Einsatz für nahezu jeden kulinarischen Zweck.

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 über 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/1j-A3n8E2Yu3_AKGdADNy_hYnJDN-R9qN

Video Link:

bamix® cordless: <https://drive.google.com/drive/folders/1wmWHw5N0ObChB1mOFlyx-Q9w7GQt3KUQN>

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® cordless PLUS weiss
 Artikel Nr. 1121.002



bamix® cordless PLUS - mehr Freiheit geht nicht

Spannung Mixer:	DC Spannung 12.3 V
Leistung Batterie:	Lithium Ionen, 25.92 Wh, 3-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 14'000 Umdrehungen/Minute Booster bis zu 15'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Ladestation schwarz
Gesamtlänge:	36.0 cm
Gewicht des Gerätes:	665 g netto
Verpackung:	45 x 30 x 10 cm, 2.148 kg
Versandeinheit:	4 Stk
Umverpackung:	47 x 37.5 x 31 cm, 9.276 kg
Palettenmenge:	80 Stk
EAN Code:	7610497621492

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® cordless PLUS - Für mehr Flexibilität. Egal wann. Egal wo.

Der neue bamix® cordless für mehr Flexibilität in der Küche. Egal wann, egal wo.

Die Innovation von bamix® – der Erfinder des Stabmixers – produziert in der Schweiz seit 1954. Der neue bamix® cordless ist die neueste Innovation von bamix®. Der bamix® cordless bietet einen völlig neuen Komfort bei der Zubereitung von Speisen.

Der Schweizer Ingenieur Roger Perrinjaquet erfindet ein völlig neuartiges Küchengerät. Am 6. März 1950 meldet er ein Patent für ein „appareil ménager portatif“ (tragbares Haushaltsgerät) an. Er nennt das neue Gerät „bamix“, eine Abkürzung des Französischen „battre et mixer“ (schlagen und mixen). Der neue bamix® cordless ist innovativ, langlebig und ein verlässlicher Partner in der Küche.

Der bamix® cordless ist nicht nur ein Stabmixer, sondern die kleinste Küchenmaschine der Welt. Die verschiedenen Aufsätze und Werkzeuge ermöglichen den Einsatz für nahezu jeden kulinarischen Zweck.

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 über 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/1-QWZMEhVRztLaTiX8LdIQV2ohvi5HQNe>

Video Link:

bamix® cordless: <https://drive.google.com/drive/folders/1wmWHw5N0ObChB1mOFly-Q9w7GQt3KUQN>

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® cordless PLUS rot
 Artikel Nr. 1121.003



bamix® cordless PLUS - mehr Freiheit geht nicht

Spannung Mixer:	DC Spannung 12.3 V
Leistung Batterie:	Lithium Ionen, 25.92 Wh, 3-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 14'000 Umdrehungen/Minute Booster bis zu 15'000 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	rot, Druckfarbe weiss
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Ladestation schwarz
Gesamtlänge:	36.0 cm
Gewicht des Gerätes:	665 g netto
Verpackung:	45 x 30 x 10 cm, 2.148 kg
Versandeinheit:	4 Stk
Umverpackung:	47 x 37.5 x 31 cm, 9.276 kg
Palettenmenge:	80 Stk
EAN Code:	7610497621508

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® cordless PLUS - Für mehr Flexibilität. Egal wann. Egal wo.

Der neue bamix® cordless für mehr Flexibilität in der Küche. Egal wann, egal wo.

Die Innovation von bamix® – der Erfinder des Stabmixers – produziert in der Schweiz seit 1954. Der neue bamix® cordless ist die neueste Innovation von bamix®. Der bamix® cordless bietet einen völlig neuen Komfort bei der Zubereitung von Speisen.

Der Schweizer Ingenieur Roger Perrinjaquet erfindet ein völlig neuartiges Küchengerät. Am 6. März 1950 meldet er ein Patent für ein „appareil ménager portatif“ (tragbares Haushaltsgerät) an. Er nennt das neue Gerät „bamix“, eine Abkürzung des Französischen „battre et mixer“ (schlagen und mixen). Der neue bamix® cordless ist innovativ, langlebig und ein verlässlicher Partner in der Küche.

Der bamix® cordless ist nicht nur ein Stabmixer, sondern die kleinste Küchenmaschine der Welt. Die verschiedenen Aufsätze und Werkzeuge ermöglichen den Einsatz für nahezu jeden kulinarischen Zweck.

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 über 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/1UVUoJ-8VqqhdK_vG3dKOwMI2nkFSdyC6

Video Link:

bamix® cordless: <https://drive.google.com/drive/folders/1wmWHw5N0ObChB1mOFlyx-Q9w7GQt3KUQN>

Genial einfach. Einfach genial.



bamix® cordless PRO schwarz
 Artikel Nr. 1132.001



bamix® cordless PRO - mehr Freiheit geht nicht

Spannung Mixer:	DC Spannung 12.3 V
Leistung Batterie:	Lithium Ionen, 25.92 Wh, 3-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 14'000 Umdrehungen/Minute Booster bis zu 15'500 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	schwarz, Druckfarbe silber
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Ladestation schwarz
Gesamtlänge:	41.0 cm
Gewicht des Gerätes:	700 g netto
Verpackung:	45 x 30 x 10 cm, 2.181 kg
Versandeinheit:	4 Stk
Umverpackung:	47 x 37.5 x 31 cm, 9.428 kg
Palettenmenge:	80 Stk
EAN Code:	7610497621546

- pürieren
- mixen
- hacken
- schlagen
- aufschäumen
- verbinden
- emulgieren
- mahlen
- raffeln
- schneiden
- reiben

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® cordless PRO - Für mehr Flexibilität. Egal wann. Egal wo.

Der neue bamix® cordless für mehr Flexibilität in der Küche. Egal wann, egal wo.

Die Innovation von bamix® – der Erfinder des Stabmixers – produziert in der Schweiz seit 1954. Der neue bamix® cordless ist die neueste Innovation von bamix®. Der bamix® cordless bietet einen völlig neuen Komfort bei der Zubereitung von Speisen.

Der Schweizer Ingenieur Roger Perrinjaquet erfindet ein völlig neuartiges Küchengerät. Am 6. März 1950 meldet er ein Patent für ein „appareil ménager portatif“ (tragbares Haushaltsgerät) an. Er nennt das neue Gerät „bamix“, eine Abkürzung des Französischen „battre et mixer“ (schlagen und mixen). Der neue bamix® cordless ist innovativ, langlebig und ein verlässlicher Partner in der Küche.

Der bamix® cordless ist nicht nur ein Stabmixer, sondern die kleinste Küchenmaschine der Welt. Die verschiedenen Aufsätze und Werkzeuge ermöglichen den Einsatz für nahezu jeden kulinarischen Zweck.

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 über 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/1NsaqEPi3d1hymIKMqGzKXLiltIXxzELQ>

Video Link:

bamix® cordless: <https://drive.google.com/drive/folders/1wmWHw5N0ObChB1mOFlyx-Q9w7GQt3KUQN>

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

bamix® cordless PRO weiss
 Artikel Nr. 1132.002



bamix® cordless PRO - mehr Freiheit geht nicht

Spannung Mixer:	DC Spannung 12.3 V
Leistung Batterie:	Lithium Ionen, 25.92 Wh, 3-Stufentechnik
Umdrehungszahl:	bis zu 14'000 Umdrehungen/Minute Booster bis zu 15'500 Umdrehungen/Minute
Gehäuse:	weiss, Druckfarbe schwarz
Schalter:	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer
Zubehör:	Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Ladestation weiss
Gesamtlänge:	41.0 cm
Gewicht des Gerätes:	700 g netto
Verpackung:	45 x 30 x 10 cm, 2.181 kg
Versandeinheit:	4 Stk
Umverpackung:	47 x 37.5 x 31 cm, 9.428 kg
Palettenmenge:	80 Stk
EAN Code:	7610497621553

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® cordless PRO - Für mehr Flexibilität. Egal wann. Egal wo.

Der neue bamix® cordless für mehr Flexibilität in der Küche. Egal wann, egal wo.

Die Innovation von bamix® – der Erfinder des Stabmixers – produziert in der Schweiz seit 1954. Der neue bamix® cordless ist die neueste Innovation von bamix®. Der bamix® cordless bietet einen völlig neuen Komfort bei der Zubereitung von Speisen.

Der Schweizer Ingenieur Roger Perrinjaquet erfindet ein völlig neuartiges Küchengerät. Am 6. März 1950 meldet er ein Patent für ein „appareil ménager portatif“ (tragbares Haushaltsgerät) an. Er nennt das neue Gerät „bamix“, eine Abkürzung des Französischen „battre et mixer“ (schlagen und mixen). Der neue bamix® cordless ist innovativ, langlebig und ein verlässlicher Partner in der Küche.

Der bamix® cordless ist nicht nur ein Stabmixer, sondern die kleinste Küchenmaschine der Welt. Die verschiedenen Aufsätze und Werkzeuge ermöglichen den Einsatz für nahezu jeden kulinarischen Zweck.

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 über 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/1jJmhjcgIbBmgHOfgVCmCw9yrFNN47MT3>

Video Link:

bamix® cordless: <https://drive.google.com/drive/folders/1wmWHw5N0ObChB1mOFIxy-Q9w7GQt3KUQN>

Genial einfach. Einfach genial.

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® cordless PRO rot Artikel Nr. 1132.003



bamix® cordless PRO - mehr Freiheit geht nicht

Spannung Mixer:

Leistung Batterie:

Umdrehungszahl:

Gehäuse:

Schalter:

Zubehör:

Gesamtlänge:

Gewicht des Gerätes:

Verpackung:

Versandeinheit:

Umverpackung:

Palettenmenge:

EAN Code:

DC Spannung 12.3 V

Lithium Ionen, 25.92 Wh, 3-Stufentechnik

bis zu 14'000 Umdrehungen/Minute

Booster bis zu 15'500 Umdrehungen/Minute

rot, Druckfarbe weiss

Sicherheitsschalter mit Impulskontakt aus

rutschfestem Elastomer

Multimesser, Schlagscheibe, Quirl,

Ladestation rot

41.0 cm

700 g netto

45 x 30 x 10 cm, 2.181 kg

4 Stk

47 x 37.5 x 31 cm, 9.428 kg

80 Stk

7610497621560

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® cordless PRO - Für mehr Flexibilität. Egal wann. Egal wo.

Der neue bamix® cordless für mehr Flexibilität in der Küche. Egal wann, egal wo.

Die Innovation von bamix® – der Erfinder des Stabmixers – produziert in der Schweiz seit 1954. Der neue bamix® cordless ist die neueste Innovation von bamix®. Der bamix® cordless bietet einen völlig neuen Komfort bei der Zubereitung von Speisen.

Der Schweizer Ingenieur Roger Perrinjaquet erfindet ein völlig neuartiges Küchengerät. Am 6. März 1950 meldet er ein Patent für ein „appareil ménager portatif“ (tragbares Haushaltsgerät) an. Er nennt das neue Gerät „bamix“, eine Abkürzung des Französischen „battre et mixer“ (schlagen und mixen). Der neue bamix® cordless ist innovativ, langlebig und ein verlässlicher Partner in der Küche.

Der bamix® cordless ist nicht nur ein Stabmixer, sondern die kleinste Küchenmaschine der Welt. Die verschiedenen Aufsätze und Werkzeuge ermöglichen den Einsatz für nahezu jeden kulinarischen Zweck.

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 über 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/1BF5Qv-9Fzytqx2CRxng2nwlgb3RwpYDz>

Video Link:

bamix® cordless: <https://drive.google.com/drive/folders/1wmWHw5N0ObChB1mOFlyx-Q9w7GQt3KUQN>

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® SliceSy lichtgrau Artikel Nr. 1500.001



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Antrieb:	mit jeglichem bamix® Modell ab mindestens 180 W
Farbe:	lichtgrau, Druckfarbe rot
Zubehör:	Einlegeteller, Scheibenträger, Hackmesser, Raspel Nr. 1, 2, 3 (fein, mittel, grob), Scheibenschneider Nr. 4, 5 (fein, grob), Bedienungsanleitung
Höhe:	19.5 cm
Durchmesser:	15 cm
Gewicht:	650 g netto
Volumen:	730 ml
Verpackung:	23.5 x 16 x 15 cm - 0.930 kg
Versandeinheit:	10 Stk
Umverpackung:	49 x 33 x 40.5 cm - 10,060 kg
Palettenmenge:	200 Stk
EAN Code:	7610497621607

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® SliceSy - für alle die den Komfort lieben

Zusammen mit dem bamix®-Stabmixer ist der SliceSy® die perfekte „All-in-One“-Kuchenmaschine. Ein unentbehrliches Zubehör für alle, die den Komfort lieben.

Mit dem Zubehör SliceSy® sind Sie in der Lage, schnell und stromsparend Früchte und Gemüse in drei verschiedenen Grössen zu raffeln oder zu hobeln. Obst oder Gemüse kann perfekt in 2 verschiedenen Grössen geschnitten und schonend, ohne dass wertvolle Vitamine verloren gehen, weiterverarbeitet werden. Selbst hauchdünne Scheiben für Ihre Pizza oder den Früchte- oder Gemüsekuchen gelingen blitzartig. Die Vielzahl an Einsätzen deckt alle Ansprüche ab.

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/166Vw8ISljkEwaqWORjx_ExygEe19NsXM

Video Link:

bamix SliceSy: <https://www.youtube.com/watch?v=FdVLlJjWLo>

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® SliceSy weiss Artikel Nr. 1500.002



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Antrieb: mit jeglichem bamix® Modell ab mindestens 180 W
 Farbe: weiss, Druckfarbe schwarz
 Zubehör: Einlegeteller, Scheibenträger, Hackmesser, Raspel
 Nr. 1, 2, 3 (fein, mittel, grob), Scheibenschneider
 Nr. 4, 5 (fein, grob), Bedienungsanleitung
 Höhe: 19.5 cm
 Durchmesser: 15 cm
 Gewicht: 650 g netto
 Volumen: 730 ml
 Verpackung: 23.5 x 16 x 15 cm - 0.930 kg
 Versandeinheit: 10 Stk
 Umverpackung: 49 x 33 x 40.5 cm - 10,060 kg
 Palettenmenge: 200 Stk
 EAN Code: 7610497621614

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® SliceSy - für alle die den Komfort lieben

Zusammen mit dem bamix®-Stabmixer ist der SliceSy® die perfekte „All-in-One“-Kuchenmaschine. Ein unentbehrliches Zubehör für alle, die den Komfort lieben.

Mit dem Zubehör SliceSy® sind Sie in der Lage, schnell und stromsparend Früchte und Gemüse in drei verschiedenen Grössen zu raffeln oder zu hobeln. Obst oder Gemüse kann perfekt in 2 verschiedenen Grössen geschnitten und schonend, ohne dass wertvolle Vitamine verloren gehen, weiterverarbeitet werden. Selbst hauchdünne Scheiben für Ihre Pizza oder den Früchte- oder Gemüsekuchen gelingen blitzartig. Die Vielzahl an Einsätzen deckt alle Ansprüche ab.

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/1DcfEz6Q9Y3-W4nFSaZb93yn6BaL9W4-X>

Video Link:

bamix SliceSy: <https://www.youtube.com/watch?v=fdVLIjJwLo>

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mixen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

bamix® SliceSy schwarz Artikel Nr. 1500.003



bamix® - seit über 60 Jahren ein unentbehrlicher Küchenhelfer

Antrieb: mit jeglichem bamix® Modell ab mindestens 180 W
 Farbe: schwarz, Druckfarbe silber
 Zubehör: Einlegeteller, Scheibenträger, Hackmesser, Raspel Nr. 1, 2, 3 (fein, mittel, grob), Scheibenschneider Nr. 4, 5 (fein, grob), Bedienungsanleitung
 Höhe: 19.5 cm
 Durchmesser: 15 cm
 Gewicht: 650 g netto
 Volumen: 730 ml
 Verpackung: 23.5 x 16 x 15 cm - 0.930 kg
 Versandeinheit: 10 Stk
 Umverpackung: 49 x 33 x 40.5 cm - 10,060 kg
 Palettenmenge: 200 Stk
 EAN Code: 7610497621621

Genial einfach. Einfach genial.



pürieren
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Online-Text:

bamix® SliceSy - für alle die den Komfort lieben

Zusammen mit dem bamix®-Stabmixer ist der SliceSy® die perfekte „All-in-One“-Kuchenmaschine. Ein unentbehrliches Zubehör für alle, die den Komfort lieben.

Mit dem Zubehör SliceSy® sind Sie in der Lage, schnell und stromsparend Früchte und Gemüse in drei verschiedenen Grössen zu raffeln oder zu hobeln. Obst oder Gemüse kann perfekt in 2 verschiedenen Grössen geschnitten und schonend, ohne dass wertvolle Vitamine verloren gehen, weiterverarbeitet werden. Selbst hauchdünne Scheiben für Ihre Pizza oder den Früchte- oder Gemüsekuchen gelingen blitzartig. Die Vielzahl an Einsätzen deckt alle Ansprüche ab.

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/1-4g2gm25VajvqT-LDBqI_cS-ILbPOB2D

Video Link:

bamix SliceSy: <https://www.youtube.com/watch?v=FdVLlJjJwLo>

Genial einfach. Einfach genial.