



pürieren
 mixen
 hacken
 schlagen
 aufschäumen
 verbinden
 emulgieren
 mahlen
 raffeln
 schneiden
 reiben

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



bamix® - seit über 70 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 70 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
mischen
hacken
schlagen
aufschäumen
verbinden
emulgieren
mahlen
raffeln
schneiden
reiben

Genial einfach. Einfach genial.