

bamix[®]
of Switzerland

www.bamix.ru



БЛЕНДЕР, КОТОРЫЙ ЗАМЕНЯЕТ КУХОННЫЙ КОМБАЙН



1950 Швейцарский изобретатель Роже Перинжакé запатентовал устройство, позже ставшее известным как ручной, стержневой или погружной блендер, и дал ему имя «бамикс» (от сочетания французских слов *battre* и *mixer*, то есть «взбивать» и «смешивать»).

1954 Роже Перинжакé продает права на *bamix* компании ESGE, которая основана в 1953 как производственная компания для небольших электрических приборов. В конце 1954 ESGE выпускает первую партию блендеров *bamix*.

1955 Прибор был продемонстрирован на международной выставке в Ганновере, после чего *bamix* под названием *Zauberstab®* (*magic wand*) становится популярным на немецком рынке.

1984 *Bamix* празднует свое тридцатилетие. Не так много брендов, которые достигают такого возраста, оставаясь при этом весьма и весьма популярными.

1991 После запроса от шеф-поваров длину *bamix* увеличивают на 5 см. Данная модель известна как *Gastro*.

1995 Дизайн *bamix* не менялся с 1961 года, теперь же в оформлении кнопок добавляются «мягкие» прорезиненные элементы.

2001 *Bamix* заявлен в книге «50 классических дизайнов XX века».

2005 Гордон Рамзи, знаменитый британский шеф-повар и телеведущий, высоко оценивает универсальность и прочность блендера *bamix*. Сотрудничество со всемирно известной британской звездой привело к появлению новой модели блендера под названием «Рамзи», которую уже можно заказать в ряде стран.

▶ **Более 50 лет назад появился первый погружной блендер**

Во всем мире этот блендер знают под именем «bamix»





► Уникальные технические характеристики

По надежности и долговечности блендеру bamix нет равных

Bamix - единственный блендер с мотором переменного тока, который обеспечивает более мощную и длительную работу блендера (свыше 5 минут). Мотор не перегружается и 100% мощности передает на режущую насадку (без уменьшения КПД). Благодаря идеальной балансировке ротора двигателя, блендер работает очень тихо, не вибрирует и не бьется в руках на высоких скоростях вращения ротора, достигающих до 22 000 оборотов в минуту.

Швейцарская фирма ESGE AG специализируется исключительно на производстве погружных блендеров. На сегодняшний день продано более 13 миллионов блендеров Bamix, 90% из которых экспортированы в 35 стран. Компания ESGE до сих пор осуществляет ремонт блендеров, которым уже более 35 лет.

Все производство от создания деталей до конечной сборки осуществляется в Швейцарии - это позволяет контролировать качество используемых материалов и отбирать действительно самые лучшие из них.





► Безграничные возможности



Насадка для взбивания

Взбивание сливок и яичного белка; приготовление соуса, суфле, блюд для диетического питания.



Насадка для перемешивания

Смешивание и взбалтывание шейков, напитков; приготовление омлета, майонеза, супа-пюре, косметических эмульсий.



Насадка-нож для рубки мяса и овощей

Измельчение, резка мяса, рыбы и длинноволокнистых овощей, например: сельдерея, спаржи или фенхеля.



Многофункциональная насадка

Рубка, измельчение сырых и вареных овощей; фруктов, ягод, как свежих, так и замороженных; вареного мяса; приготовление пюре, мороженого, щербета; крошка льда.





Рубит Измельчает

Смешивает
Взбалтывает
Разрыхляет

Овощной суп

1 отварная картофелина, 1 морковь,
1 помидор, 1 маленький кусочек красного
стручкового перца, 1 сельдерей, петрушка
1 бульонный кубик.

Поместите все ингредиенты в
блендерную чашу и измельчите до
получения однородной массы, используя
многофункциональную насадку.
Добавьте доведенной до кипения воды и
быстро смешайте.



► Многофункциональная насадка



Волшебница на кухне

- она измельчает, рубит и смешивает все,
включая замороженные продукты и кубики льда.
Благодаря возможности использования блендера
непосредственно в кастрюле прямо на кухонной
плите, не нужно лишний раз переливать ингредиенты
из одной емкости в другую.



bamix® of Switzerland



Взбивает Насыщает воздухом Создает эмульсии

► Насадка для взбивания



Неоспоримый аргумент,

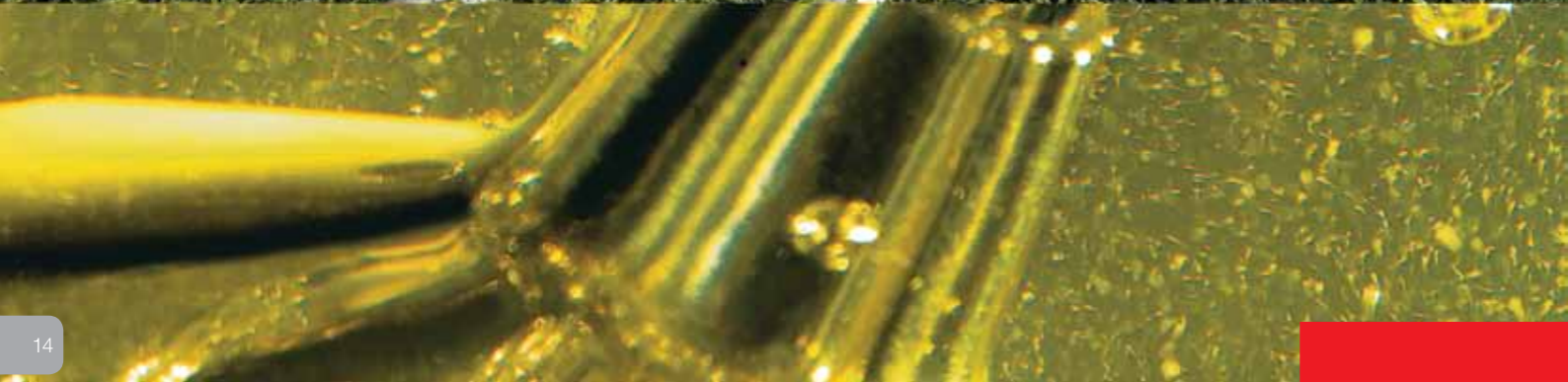
что... Эта насадка заставляет появляться как по волшебству невероятно легкие соусы и шейки. Теперь Вы можете не беспокоиться о том, что пенка воздушного капучино растает на Ваших глазах.

Банановый фрэппе

4-5 кубиков льда, 1-2 банана, ванилин или ванильный сахар, сок лайма, 300 мл молока.

С помощью многофункциональной насадки измельчить бананы, лед, ванилин и сок лайма. Добавить охлажденное молоко и взбить, используя **насадку для взбивания**. Такой напиток можно приготовить с клубникой, малиной, апельсинами и другими фруктами





Взбалтывает
Делает пюре
Смешивает

► **Насадка для перемешивания**



Легкость и однородность

Используя насадку для перемешивания, Вы можете сотворить майонезное чудо и подобрать ключ к созданию беспроегршных кондитерских изделий и пудингов.

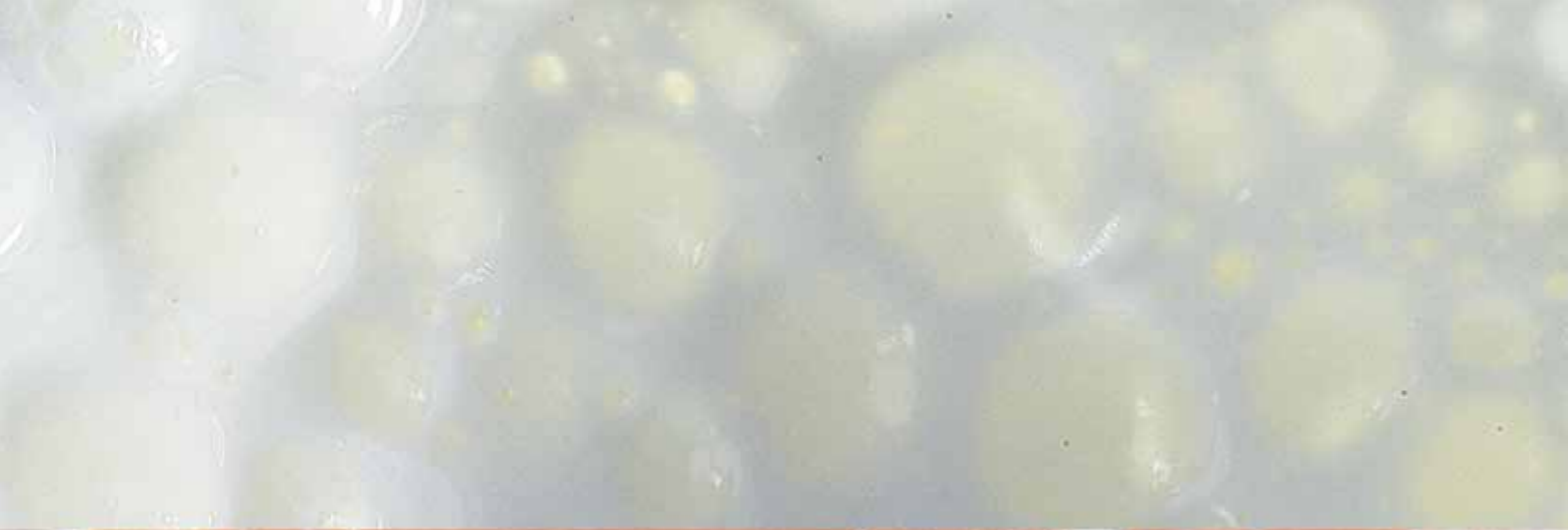


Как приготовить настоящий домашний майонез?

Поместите в блендерную чашу яйцо комнатной температуры, сок лимона (1 ст. ложку), добавьте уксус (1 ч. ложку), горчицу (1 ст. ложку), перец и соль, небольшими порциями добавьте растительное масло (250 мл). Используя **насадку для перемешивания** на первой скорости, смешайте все ингредиенты.

Чтобы приготовить легкий майонез, вместо яиц возьмите 200 мл сливок 15%-й жирности и чуть меньше растительного масла (150-200 мл).





Рубит Измельчает Режет

► Насадка для рубки мяса



Когда невозможное вдруг становится возможным

Теперь и Вы, как истинный гурман, можете легко превратить мясо любой степени жесткости в нежнейшее пюре.

Нож для рубки мяса и овощей идеально подходит для приготовления мясного или рыбного фарша в небольших количествах. Кроме того, этот нож может использоваться для измельчения длинноволокнистых овощей, например сельдерея, спаржи или фенхеля. Нож для рубки мяса и овощей следует использовать для приготовления порций весом не более половины килограмма. Перед приготовлением мясо необходимо освободить от костей и сухожилий и нарезать его на небольшие кусочки (величиной с грецкий орех).

