

## SliceSy®

Le SliceSy® permet de transformer le Bamix® en un véritable robot. Le SliceSy® râpe, tranche, hache... Fourni avec 5 râpes (julienne fine, moyenne, épaisse, et lamelles fines et épaisses) numérotées et 1 couteau hachoir. Fonctionne avec le DeLuxe et le SwissLine.



MX150064



Noir  
MX150060



Rouge  
MX150080



### Usages

- crudités (carottes râpées, betteraves...)
- gratins (dauphinois, de courgettes...)
- tartares (de bœuf, de saumon...)...

## Gobelets



### • Gobelet 400 ml

Idéal pour les petites quantités. La taille parfaite pour la préparation d'une mayonnaise avec 1 œuf, ou bien pour battre un ou deux blancs d'œufs en neige. Le gobelet, avec son couvercle, permet de conserver la mayonnaise ou d'autres aliments plusieurs semaines au frigo.

### • Gobelet 600 ml

Les gobelets Bamix® sont l'outil de travail idéal pour travailler avec votre Bamix®. Grâce à leur couvercle, ils permettent une excellente conservation des aliments. Ils sont fabriqués en S.A.N (un matériau sans Bisphénol A qui résiste aux chocs et aux coups). Ils conviennent au micro-ondes, à la congélation et au lave-vaisselle.

### • Cruche 1000 ml avec poignée

La cruche Bamix® est graduée en millilitres, les graduations vont de 100 en 100 jusqu'à 1000 ml. Mesurez vos liquides grâce à ce produit, très simple d'utilisation.

#### Inclus avec les modèles

	Mono	DeLuxe	SwissLine	Anniversaire	Bamix® Box
400 ml	○	○	○	○	○
600 ml	●	○	○	○	○
1000 ml	○	○	●	●	●

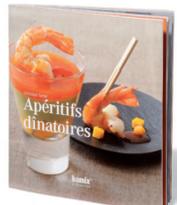
## Livres de recettes

Une collection de livres de recettes conçues par le Chef Christian Turbé, pour vous aider à maîtriser les usages et accessoires de votre Bamix®, et pour découvrir les nombreuses possibilités de votre mixeur plongeant.



### • Les Essentiels

24 recettes pour vous familiariser avec Bamix®. Des préparations de base (mayonnaise, blancs en neige)... aux recettes de Chef, découvrez l'étendue des possibilités qu'offre Bamix® pour une cuisine gourmande au quotidien.



### • Apéritifs dînatoires

24 recettes à réaliser avec Bamix® pour réussir vos cocktails dînatoires. Mises en bouches, dips, tartines, verrines et gourmandises sucrées, réunissez vos proches autour de recettes originales et faciles à réaliser.

## Couteau étoile

#### Inclus avec les modèles

Mono	DeLuxe	SwissLine	Anniversaire	Bamix® Box
●	●	●	●	●



### Notre champion toutes catégories.

Il broie, hache et réduit tout en purée, même les glaçons et les surgelés. Vous pouvez aussi l'utiliser directement dans la casserole, ce qui vous dispense de la tâche fastidieuse de transvaser.

#### Usages :

- potages
- tapenades
- guacamole
- glaces
- sorbets
- compotes
- smoothies
- milk shakes...



### Smoothie aux framboises

Tout mélanger dans le gobelet Bamix® avec le couteau étoile.

#### Pour 4 personnes

- 100 g de framboises congelées
- 1/2 banane
- 3 glaçons
- 1 cs de sucre
- 1 yaourt nature
- 1 dl de jus d'orange
- 1 dl d'eau minérale

## Couteau hachoir

#### Inclus avec les modèles

Mono	DeLuxe	SwissLine	Anniversaire	Bamix® Box
●	●	●	●	●



### Des possibilités insoupçonnées s'ouvrent à vous.

Travaillez comme un grand chef. Les substances fibreuses deviennent moelleuses et crémeuses.

#### Usages :

- viandes crues (tartare de bœuf)
- viandes cuites
- poissons crus (mousse de saumon...)
- poissons cuits
- légumes filandreux (poireaux, asperges...)
- préparation des confitures (rhubarbe...)

### Velouté d'asperges

Laver et bien peler les asperges. Couper les pointes. Cuire doucement les asperges et les pointes dans 7 dl d'eau légèrement salée à laquelle on a ajouté un peu de sucre. Sortir les pointes et les garder pour la garniture de la soupe. Passer le tout au couteau hachoir dans la marmite. Chauffer du beurre dans une seconde casserole et y faire blondir la farine. Y verser les asperges hachées. Ajouter le bouillon et la crème fraîche. Porter à ébullition et passer encore le tout finement au couteau hachoir pendant la cuisson. Ajouter des épices et du persil frais et servir.



#### Pour 4 personnes

- 300 g d'asperges
- 40 g de beurre
- 40 g de farine, sel, poivre
- 1 cs de bouillon
- 7 dl d'eau
- 1 dl de crème fraîche
- Un peu de persil
- 1/2 cc de sucre

## Disque fouet

#### Inclus avec les modèles

Mono	DeLuxe	SwissLine	Anniversaire	Bamix® Box
●	●	●	●	●



### Un argument percutant.

Il monte les blancs en neige, bat la crème fraîche. Il monte les sauces béchamel et hollandaise, homogénéise les milk shakes, les flans, les sabayons ou les tiramisus. Il émulsionne les sauces. Il allège et aère tout ce qui doit l'être.

#### Usages :

- blancs en neige
- crème chantilly
- crème fouettée
- sabayons
- mousse au chocolat
- tiramisu
- milk shakes
- sauce béarnaise
- omelettes

### Tiramisu

Batte les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange clair avec le disque fouet. Ajouter le zeste de citron et le mascarpone. Monter les blancs d'œufs avec le disque fouet et les incorporer délicatement à la masse précédente. Disposer une couche de biscuits dans un moule et l'arroser goutte à goutte avec le mélange de café et d'amarretto, recouvrir avec la moitié de la crème. Disposer une deuxième couche de biscuits, l'arroser et étaler le reste de la crème. Placer le moule au frigo pendant un minimum 6 heures, saupoudrer de cacao avant de servir.



#### Pour 4 personnes

- 2 jaunes d'œufs
- 1 cs de sucre
- 50 g de sucre
- 2 blancs d'œufs
- Zeste de citron
- 2 cs d'amarretto ou liqueur de café
- 300 g de mascarpone
- 150 g de biscuits à la cuillère
- 2 dl de café avec 1 cs de sucre

## Disque mélangeur

#### Inclus avec les modèles

Mono	DeLuxe	SwissLine	Anniversaire	Bamix® Box
●	●	●	●	●



### Un batteur qui en abat.

Le mélangeur sert à préparer une purée onctueuse, comme à monter une mayonnaise. Il se prête bien à toutes les sauces et crèmes épaisses, car grâce à sa forme spéciale, elles deviennent légères et aérées. Il permet aussi de travailler les pâtes à crêpes.

#### Usages :

- purées de légumes
- mayonnaises
- sauce cocktail
- pâte à crêpes



### Mayonnaise

Vérifier que tous les ingrédients soient à température ambiante. Déposer dans un gobelet Bamix® l'œuf, la moutarde et la pincée de sel. Verser l'huile en une seule fois. Monter le disque mélangeur sur le Bamix®. Placer le Bamix® au fond du récipient, actionner la vitesse 1 sans bouger l'appareil. Lorsque le mélange se crée, incliner légèrement le Bamix® et remonter délicatement le long de la paroi. Répéter le geste jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Contrôler l'assaisonnement.

- 1 œuf
- 1 cs de moutarde
- 400 ml d'huile
- 1 pincée de sel

**bamix®**  
of Switzerland



**bamix®** est un produit fabriqué en Suisse depuis 1954.

C'est à Mettlen, au cœur de la Suisse, que **bamix®** inventa le premier mixeur plongeant. C'est aujourd'hui le seul mixeur plongeant intégralement fabriqué en Europe.

L'excellente qualité de finition fait du **bamix®** un partenaire extrêmement fiable pendant de longues années, c'est la raison pour laquelle de nombreux chefs travaillent avec.



Toutes les pièces en contact avec les aliments sont de qualité supérieure, compatibles avec les denrées alimentaires, inoxydables et ne prennent ni goût ni odeur.

## Pourquoi acheter un bamix® ?

**Économie d'énergie** (moteur consommant moins de 200 watts) mais puissance maximale (jusqu'à 18 000 tours/min).

**Nettoyage rapide** sous l'eau, grâce à une étanchéité remarquable.

**Polyvalent**, les 4 disques fournis avec chaque Bamix® permettent de réaliser des potages, mayonnaises, blancs en neige, smoothies, etc.



**Silencieux et puissant** grâce à son moteur à courant alternatif.

**Rangement facile**, encombrement minimal, pour un usage confortable.

**Coupoles « ouverte »** pour une circulation des aliments optimale.

## Mono 140W

- Puissance **140 watts**
- Vitesse 1 : 10 000 tours/min
- Vitesse 2 : 12 000 tours/min
- Support fourni : mural
- Gobelet fourni : 600 ml
- Cordon : plat



Le Mono sur son support mural



LE MONO COMPREND

Gobelet 600 ml  
Couteau étoile  
Disque fouet  
Couteau hachoir  
Disque mélangeur



Blanc MX102116

Autre coloris :



Rouge MX102117

## DeLuxe 160W

- Puissance **160 watts**
- Vitesse 1 : 12 000 tours/min
- Vitesse 2 : 14 000 tours/min
- Support fourni : sur pied/mural
- Cordon : plat



Le DeLuxe sur son support



LE DELUXE COMPREND

Moulin 100 ml  
Couteau étoile  
Disque fouet  
Couteau hachoir  
Disque mélangeur



Noir MX101084

Autre coloris :



Argent MX101083

## SwissLine 200W

- Puissance **200 watts**
- Vitesse 1 : 16 000 tours/min
- Vitesse 2 : 18 000 tours/min
- Support fourni : sur pied
- Cruche fournie : 1000 ml
- Cordon : spirale



Le SwissLine sur son support



LE SWISSLINE COMPREND

Processeur 200 ml  
Cruche 1000 ml  
Couteau étoile  
Couteau hachoir  
Disque fouet  
Disque mélangeur



Rouge Croix Suisse MX100080

Autres coloris :



Blanc MX100082



Argent MX100081



Noir MX100108

## Coffret Anniversaire 200W

- Contient :**
- Un SwissLine rouge avec Croix Suisse (200W)
  - Un support exclusif, avec rangement des embouts en façade
  - Un processeur 200 ml
  - Un disque poudre pour processeur
  - Les 4 embouts fournis avec chaque Bamix
  - Une cruche 1000 ml
  - Un DVD avec les conseils d'utilisation
  - Un packaging exclusif



Coffret Anniversaire spécial 60 ans MX100248

## Bamix® Box 200W

- Contient :**
- Un SwissLine (200W)
  - Un bol à râper SliceSy avec couvercle
  - Un processeur 200 ml
  - Un disque poudre pour processeur
  - Les 4 embouts fournis avec chaque Bamix
  - Une cruche 1000 ml

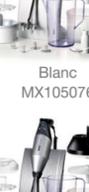


Rouge MX105077

Autres coloris :



Noir MX105025



Blanc MX105076



Argent MX105082

## Garantie

- Les moteurs et pièces des mixeurs plongeants Bamix® distribués par Emile&Co sont garantis à vie (hors accessoires).
- La main d'œuvre liée à une réparation sur un Bamix® portant la mention Emile&Co ou la Bourguignonne Distribution est garantie 2 ans à compter de la date d'achat, ainsi que les accessoires Bamix® (SliceSy®, gobelets, couteaux, disques...).
- Les pièces, moteurs, accessoires et main-d'œuvre des Bamix® ne portant pas la mention Emile&Co ou La Bourguignonne Distribution ne bénéficient d'aucune garantie.



Bamix® France / Emile&Co  
24, rue Georges de Vichy - 71110 Marcigny - France  
Tél. + 33 (0)3 85 25 50 40 - Fax + 33 (0)3 85 25 50 59  
www.bamix.fr