

December 2010

Tak til Gitte fra Hellerup for dette input.

bamix[®]
of Switzerland

"Jeg mangler en hurtig guide til Bamix værktøjernes primære funktioner, som jeg eksempelvis kan klæbe bag på min SwissLine stander, hænge på opslagstavlen eller lignende"

Kære Gitte

"Her er første version, håber du kan bruge den. Stor tak for dit input og dit Bamix engagement"

Hilsen Kenneth - Bamix i Danmark

www.bamix.dk

tryllestaven@bamix.dk

Bamix attachments - værktøjerne der gør Bamix til køkkenets "Tryllestav"

Standard alle Bamix



Multifunktionsbladet: Er ikke skarpt og skal ikke være det.

Det er alene Bamix mange kræfter der gør bladet effektivt.

- Alt det hårde arbejde hvor ingredienser skal smadres
- Isterninger, frosne bær og smoothies etc.
- Supper
- *Der skal hovedsagligt arbejdes på højeste hastighed*

Standard alle Bamix



Piskeskiven: Skal være lidt "skæv" i betrækket.

- Alt der skal gøres luftigt og let
- Flødeskum, iskold mini-/skummetmælk til "flødeskum"
- Saucen der skal gøres luftig og let inden servering
- *Der skal hovedsagligt arbejdes på laveste hastighed*

Standard alle Bamix



Piskeskiven med huller:

- Når ulige ingredienser skal samles, emulgeres eller homogeniseres og måske når saucen skal reddes
- Mayonnaise, dressing, bearnaise
- *Der skal hovedsagligt arbejdes på laveste hastighed*

Ekstra tilbehør



Dog incl. udvalgte Bamix modeller

Skarp kniv:

- Når råvarer skal skæres/snittes og ikke bare smadres
- Fiske- og kødfars
- Grovfibrede grøntsager
- *Der skal hovedsagligt arbejdes på højeste hastighed*

Generelle råd:

- Eksperimentér og giv Bamix masser af udfordringer, Bamix er skabt til det
- Lad ikke værktøjet "bo" på Bamix, afmonteres efter hvert brug
- Hvis værktøjet bliver løst så tjek manualen side 45 eller www.bamix.dk
- Husk at vedligeholde din Bamix - tjek manualen
- Bamix er meget lydsvag og arbejder kraftfuldt selvom det ikke lyder sådan