bamix®
of Switzerland



+ CATALOGUE REVENDEURS **2019**

SOMMAIRE +

3 — Pourquoi choisir Bamix® ?
4 — Notre histoire
6 — Coffret Jamie Oliver
8 — Pop !
10 — Mono
12 — DeLuxe
14 — SwissLine
16 — Black Edition
18 — Bamix® Box
20 — Coffret Mix&Go
21 — Coffret Barbecue
22 — Coffret Babyline
23 — Coffret Pâtisserie
24 — Luxury Line
26 — SliceSy®
28 — Accessoires
30 — Mobilier et outils marketing
32 — Questions / réponses
Les bons gestes
33 — Index
34 — Récapitulatif des accessoires fournis

POURQUOI CHOISIR BAMIX ?



FABRICATION SUISSE

— Tous les Bamix® sont fabriqués en Suisse avec une très forte exigence de qualité. Chaque appareil est soigneusement testé tout au long du processus de fabrication. L'excellente qualité de finition du Bamix® en fait un partenaire extrêmement fiable pendant de longues années, c'est la raison pour laquelle de nombreux Chefs l'utilisent.

POLYVALENCE

— Les 4 disques Bamix® permettent de réaliser une grande variété de préparations : mayonnaise, blancs en neige, glaces, smoothies, milk shakes, tartares de viande, potages, veloutés...

CONFORT D'UTILISATION

— Le Bamix® possède un moteur à courant alternatif qui le rend particulièrement silencieux. Grâce à sa coupole ouverte, la circulation des aliments est optimale, aucun geste répétitif n'est nécessaire pour réaliser les différentes préparations.

NETTOYAGE RAPIDE

— Le Bamix® peut être nettoyé sous l'eau, grâce à une étanchéité remarquable.

RANGEMENT FACILE

— Le Bamix® dispose d'un encombrement minimal, il est donc bien adapté aux petites cuisines.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

— Le moteur du Bamix® consomme moins de 200 watts, tout en assurant une vitesse inégalée (jusqu'à 20000 tours/minute).

GARANTIE À VIE

— Le moteur et le mécanisme du Bamix® bénéficient d'une garantie à vie. La main d'œuvre liée à une réparation ainsi que les accessoires sont garantis 2 ans à partir de la date d'achat.*

* Conditions de garantie complètes disponibles sur www.bamix.fr



NOTRE HISTOIRE

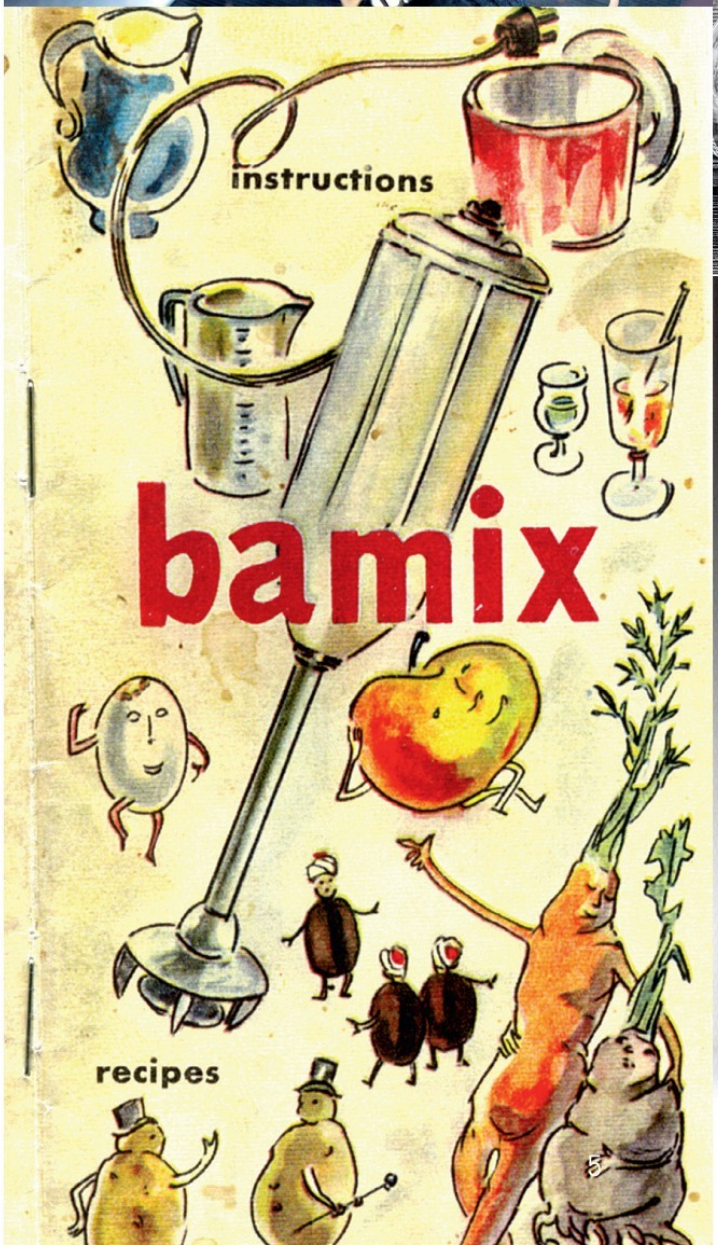
Fidèle à l'idée de son créateur, Roger Perrinjaquet (en 1950), Bamix a traversé les décennies et sa silhouette emblématique a conquis le monde entier. Chaque année, plus de 400 000 Bamix sont produits à Mettlen, en Suisse, où l'on cultive depuis 60 ans la même passion pour l'excellence.

1 MIXEUR, 4 EMBOUTS DES POSSIBILITÉS INFINIES

— Mayonnaise, sorbets, blancs en neige, smoothies, soupes, guacamole, tapenades, milk-shakes, tartares, veloutés, glaces, granités, Chantilly, pâte à crêpes, compotes, confitures, **et bien plus encore...**









5



+ ACCESSOIRES FOURNIS



— Disque mélangeur



— Disque fouet



— Couteau étoile



— Livre de recettes Jamie Oliver





ANTHRACITE
Réf : MX102900



+ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE : 200 watts
VITESSE 1 : 16 000 tours/min
VITESSE 2 : 18 000 tours/min
Compatible avec le SliceSy®
Support sur pied/mural
Cordon plat



+
ACCESSOIRE
FOURNI



—
Couteau
étoile

POP !



ORANGE
Réf. MX125098
—
VERT
Réf. MX125100
—
BLANC
Réf. MX125128

ROUGE
Réf. MX125130
—
NOIR
Réf. MX125131

+ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE : 120 watts
VITESSE 1 : 8 000 tours/min
VITESSE 2 : 10 000 tours/min
Non compatible avec le SliceSy®
Cordon plat
Aucun support fourni



+ ACCESSOIRES FOURNIS



— Disque mélangeur



— Disque fouet



— Couteau étoile



— Gobelet 600 ml

MONO +



BLANC
Réf. MX102344
—
ROUGE
Réf. MX102345



+ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE : 140 watts
VITESSE 1 : 10 000 tours/min
VITESSE 2 : 12 000 tours/min
Non compatible avec le SliceSy®
Support mural
Cordon plat



+ ACCESSOIRES FOURNIS



— Disque mélangeur



— Disque fouet



— Couteau étoile



— Moulin 100 ml

+ DELUXE



ARGENT
Réf. MX101256
—
NOIR
Réf. MX101257



+ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE : 160 watts
VITESSE 1 : 12 000 tours/min
VITESSE 2 : 14 000 tours/min
Compatible avec le SliceSy®
Support sur pied/mural
Cordon plat



+ ACCESSOIRES FOURNIS



— Disque mélangeur

— Disque fouet

— Couteau hachoir

— Couteau étoile

— Processeur 200 ml

— Cruche 1 000 ml

SWISSLINE



ROUGE
Réf. MX100080
—
ORANGE VIF
Réf. MX100901
—
ORANGE
Réf. MX100907
—
JAUNE
Réf. MX100900
—
VERT ANIS
Réf. MX100913

BLEU LAGON
Réf. MX100902
—
TURQUOISE
Réf. MX100903
—
MENTHE
Réf. MX100904
—
ROSE POUDRÉ
Réf. MX100908
—
CRÈME
Réf. MX100906

BLANC
Réf. MX100905
—
ARGENT
Réf. MX100081
—
BLEU NUIT
Réf. MX100912
—
NOIR
Réf. MX100108



+ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE : 200 watts
VITESSE 1 : 16 000 tours/min
VITESSE 2 : 18 000 tours/min
Compatible avec le SliceSy®
Support sur pied
Cordon spirale



+ ACCESSOIRES FOURNIS



— Disque mélangeur

— Disque fouet

— Couteau hachoir

— Couteau étoile

— Processeur 200 ml

— 2 gobelets 400 et 1000 ml avec couvercle

+ BLACK EDITION



NOIR
Réf : MX100239



+ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE : 250 watts
VITESSE 1 : 18 000 tours/min
VITESSE 2 : 20 000 tours/min
Compatible avec le SliceSy®
Support sur pied
Cordon spirale



+ ACCESSOIRES FOURNIS



— Bol à râper SliceSy®



— Râpe n° 1 : julienne fine



— Râpe n° 2 : julienne moyenne



— Râpe n° 3 : julienne épaisse



— Râpe n° 4 : lamelles fines



— Râpe n° 5 : lamelles épaisses



— Couteau hachoir

BAMIX® BOX



NOIR
Réf. MX105025
—
BLANC
Réf. MX105127



ROUGE
Réf. MX105077
—
ARGENT
Réf. MX105082







SWISSLINE
200 W



—
Cruche
1000 ml



—
Processeur
200 ml



—
Disque poudre
pour processeur



—
Couteau
étoile



—
Couteau
hachoir



—
Disque
fouet



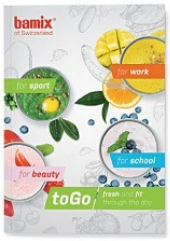
—
Disque
mélangeur

COFFRET MIX&GO



MIXER ET EMPORTER DIRECTEMENT UN SMOOTHIE OU UNE SOUPE !

— Au sport, dans les transports ou au bureau, le récipient thermos conserve à la bonne température et permet de boire à la bouteille. Le livre offre plus de 30 idées de recettes rapides et saines à emporter!







VERT ANIS
Réf. MX101906

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE : 180 watts
VITESSE 1 : 14 000 tours/min
VITESSE 2 : 16 000 tours/min
Compatible avec le SliceSy®
Cordon spirale
Aucun support fourni

ACCESSOIRES FOURNIS



— Disque mélangeur



— Disque fouet



— 1 récipient isotherme en acier inoxydable 500 ml



— Couteau hachoir



— Couteau étoile

— Ce pack comprend 1 livre de recettes.

RÉINVENTER LA CUISINE AU BARBECUE AVEC BAMIX !

— Marinades, sauces, vinaigrette... de nombreuses recettes pour accompagner les préparations au barbecue. Le livre de recettes et le tablier complètent ce coffret.







NOIR
Réf. MX100801



+ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE : 200 watts
VITESSE 1 : 16 000 tours/min
VITESSE 2 : 18 000 tours/min
Compatible avec le SliceSy®
Support sur pied/mural
Cordon spirale

+ ACCESSOIRES FOURNIS


— Disque mélangeur


— Disque fouet


— Couteau hachoir


— Couteau étoile


— Processeur 200 ml


— Disque poudre pour processeur


— 2 gobelets avec couvercle 400 ml et 600 ml

— Ce pack comprend 1 livre de recettes et 1 tablier.



COFFRET BABYLINE

DES REPAS SAINS, RAPIDES ET FAITS MAISON POUR BÉBÉ !

— Finis les petits pots industriels, le Baby Line de Bamix permet de réaliser en un tour de main des compotes et purées maison, de les conserver et de les réchauffer dans le petit récipient en verre fourni. Doté d'un livre de 24 recettes pour varier les préparations.





BLANC
Réf. MX101254

+ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE : 200 watts
VITESSE 1 : 16 000 tours/min
VITESSE 2 : 18 000 tours/min
Compatible avec le SliceSy®
Support sur pied/mural
Cordon spirale

+ ACCESSOIRES FOURNIS


— Disque mélangeur


— Disque fouet


— Couteau étoile


— 1 récipient en verre avec couvercle 220 ml, compatible micro-ondes, lave-vaisselle et congélateur


— 1 gobelet 400 ml avec couvercle

— Ce pack comprend 1 livre de recettes.

LE COFFRET COMPLET POUR LA PÂTISSERIE !

— Un équipement complet pour réaliser facilement des cupcakes, des gâteaux mais aussi des pâtes brisées ou sablées avec le SliceSy. Le livre de recettes offre un large choix de recettes et de nombreux conseils.



CRÈME
Réf. MX105903

+ COFFRET PÂTISSERIE



+ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE : 200 watts
VITESSE 1 : 16 000 tours/min
VITESSE 2 : 18 000 tours/min
Compatible avec le SliceSy®
Support sur pied
Cordon spirale

+ ACCESSOIRES FOURNIS


— Disque poudre pour processeur


— Processeur 200 ml


— Disque mélangeur


— Disque fouet


— 1 SliceSy avec 5 râpes et couteau hachoir


— Couteau hachoir


— Couteau étoile


— 3 gobelets avec couvercle 400 ml, 600 ml et 1 000 ml

— Ce pack comprend 1 livre de recettes.



+ ACCESSOIRES FOURNIS



— Disque mélangeur



— Disque fouet



— Couteau hachoir



— Couteau étoile



— Processeur 200 ml



— Disque poudre pour processeur



— 3 gobelets avec couvercle 400 ml, 600 ml et 1 000 ml

LUXURY LINE

Modèles plaqués or 24 carats



GOLD
Réf. MX100950

—

GOLD&BLACK
Réf. MX100953

—

BLACK&GOLD
Réf. MX100952

—

WHITE&GOLD
Réf. MX100951



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE : 200 watts
VITESSE 1 : 16 000 tours/min
VITESSE 2 : 18 000 tours/min

Coffret premium
Compatible avec le SliceSy®
Support sur pied
Cordon spirale



+ ACCESSOIRES FOURNIS



Couteau hachoir
—



Râpe n° 1 : julienne fine
—



Râpe n° 2 : julienne moyenne
—



Râpe n° 3 : julienne épaisse
—

SLICESY®

Le SliceSy® permet de transformer le Bamix® en un véritable robot. Le SliceSy® râpe, tranche, hache...

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







NOIR
Réf. MX150060
—
BLANC
Réf. MX150064
—
ROUGE
Réf. MX150080
—





Râpe n° 4 : lamelles fines
—



Râpe n° 5: lamelles épaisses
—

+ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Compatible avec les modèles Bamix dont la motorisation est supérieure ou égale à 160 W (ne fonctionne pas avec les modèles Pop! et Mono).

EMBOUTS +



COUTEAU HACHOIR

Réf. MX460006

—

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



COUTEAU ÉTOILE

Réf. MX794001

—

USAGES :
- potages
- tapenades
- guacamole
- glaces
- sorbets
- compotes
- smoothies...



DISQUE FOUET

Réf. MX794003

—

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



DISQUE MÉLANGEUR

Réf. MX794005

—

USAGES :
- purées de légumes
- mayonnaise
- sauce cocktail
- pâte à crêpes...

+ ACCESSOIRES

GOBELETS +



SET DE 2 GOBELETS GRADUÉS 400 ML ET 600 ML (livrés avec couvercle)

Réf. MX450019

—



CRUCHE 1000 ML AVEC POIGNÉE (livrée sans couvercle)

Réf. MX790024

—

Fabriqués en Tritan, garantis sans Bisphénol A, les gobelets Bamix® sont particulièrement résistants et vont au micro-ondes, au congélateur et au lave- vaisselle. Lorsqu'ils sont fournis avec un couvercle, ils permettent une excellente conservation des aliments.

ACCESSOIRES +



MOULIN

Réf. MX430001

—

Broie et moud : fruits et légumes secs, chocolat, épices, herbes, œufs durs, nourriture pour bébés...

Capacité : 100 ml.

Compatible avec tous les modèles Bamix®.



PROCESSEUR

Réf. MX440010

—

Broie et moud : fruits et légumes secs, chocolat, épices, herbes, œufs durs, nourriture pour bébés...

Capacité : 200 ml.

Compatible avec tous les modèles Bamix®.



DISQUE POUDRE POUR PROCESSEUR

Réf. MX440011

—

S'insère dans le Processeur pour moudre très finement de petites quantités : grains de poivre, amande ou sucre par exemple.

+ MOBILIER



— **Un nouveau concept** de mobilier pour créer un vrai univers de marque avec Bamix.



TABLETTE « 360° »

6 emplacements
Ø 35 cm - H 40 cm

Réf. MX795062



TABLETTE « PLAN INCLINÉ »

5 emplacements
65 x 32,5 cm

Réf. MX795058



TABLETTE 3 EMPLACEMENTS

L 40 x l 21 x H 41,5 cm

Réf. MX795020

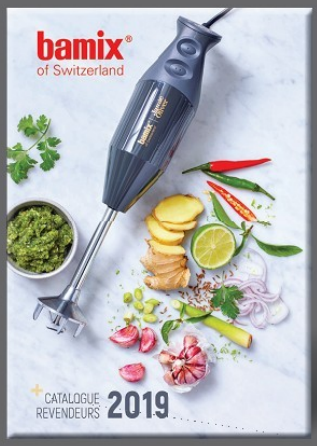


COMPTOIR CUBE

L 65,4 x l 65,4 x H 94 cm

Réf. MX795057

+ LES OUTILS MARKETING



CATALOGUE REVENDEURS

Réf. MXCATFR19



LIVRET CONSOMMATEURS

Réf. MXCL18



GRAND COMPTOIR AMOVIBLE

L 180 x l 60 x H 100 cm

Réf. MX795056



PRÉSENTOIR MURAL 160 CM

4 étagères
L 100 x l 35,4 x H 160 cm

Réf. MX795051



PRÉSENTOIR MURAL 220 CM

4 étagères + 5 emplacements + 1 PLV
L 100 x l 35,4 x H 220 cm

Réf. MX795050



PANNEAU RÉTROÉCLAIRÉ

L 100 x l 60 x H 220 cm

Réf. MX795063

+ QUESTIONS RÉPONSES

QUELS RÉCIPIENTS UTILISER AVEC BAMIX® ?

— Bamix® peut être utilisé dans toutes sortes de récipients ou directement dans une casserole placée sur le feu. Les récipients étroits et hauts comme les gobelets Bamix® sont toutefois les mieux adaptés.

Pour réussir facilement votre mayonnaise, utilisez de préférence le gobelet 400 ml.

COMMENT NETTOYER SON BAMIX® ?

— Nettoyez votre Bamix® dès que vous avez fini de vous en servir en le passant sous l'eau. Pour nettoyer l'appareil de façon plus poussée, maintenez-le dans un récipient d'eau chaude avec un peu de produit vaisselle et faites-le fonctionner quelques secondes. N'immergez jamais totalement un Bamix : l'étanchéité s'arrête au milieu de la coque pour un modèle Pop !, Mono ou DeLuxe et aux boutons poussoirs pour un SwissLine ou une Black Edition.

QUE FAIRE SI LES DISQUES NE TIENNENT PLUS SUFFISAMMENT SUR L'AXE ?

— À l'aide d'une pince, serrez légèrement les languettes du disque vers l'intérieur. Une fois resserré, le disque tiendra à nouveau parfaitement sur l'axe.

QUE FAIRE EN CAS DE RETOUR D'UN BAMIX® DÉFECTUEUX ?

— En aucun cas, ne procédez à un échange standard d'un appareil Bamix®.

Vérifiez qu'il s'agit bien d'un modèle Bamix® domestique (longueur de la tige : 12,8 cm). Récupérez le ticket de caisse du Bamix® déclaré défectueux et faites-en une photocopie.

Appelez Emile&Co au 03 85 25 50 40 pour déclarer le problème et obtenir un numéro de SAV. Pour votre sécurité, ne branchez pas un appareil Bamix® défectueux.

+ LES BONS GESTES



VITESSE

La **vitesse I** est utilisée pour de petites quantités ainsi que pour les préparations légères et aérées : mayonnaise ou blancs en neige par exemple. La **vitesse II** est utilisée le plus souvent pour des aliments durs et de grandes quantités.



MONTER

Maintenez le Bamix® durant quelques secondes au fond du récipient. La coupole doit être immergée. Ensuite inclinez-le et remontez lentement le long des parois du récipient. Lorsque la masse ne monte plus, descendez l'appareil au fond et répétez l'opération jusqu'à ce que la masse soit ferme.



MIXER

Plongez le Bamix® de biais dans la masse, enclenchez et mélangez très lentement. Stoppez l'appareil avant de le sortir afin d'éviter les éclaboussures.



TOURNER

Durant le travail, faites tourner lentement l'appareil avec le poignet, soulevez-le légèrement et laissez-le retomber dans la masse. La finesse du mélange est déterminée par la durée du mixage.

INDEX +

REF.	DÉSIGNATION	CODE EAN	DIMENSIONS DU PRODUIT (CM)	DIMENSIONS DU PACKAGING (CM)	POIDS DU MIXEUR SEUL	POIDS DU PRODUIT AVEC PACKAGING	COLISAGE	PAGE CATALOGUE
MX102900	Coffret Jamie Oliver	7610497610588	12 x 6 x 35	36 x 23 x 11	957	1 665	1	7
MX125098	Pop! Orange	7610497604341	12 x 6 x 35	37 x 12 x 7	937	1 190	1	9
MX125100	Pop! Vert	7610497604365	12 x 6 x 35	37 x 12 x 7	937	1 190	1	9
MX125128	Pop! Blanc	7610497604914	12 x 6 x 35	37 x 12 x 7	937	1 190	1	9
MX125130	Pop! Rouge	7610497604983	12 x 6 x 35	37 x 12 x 7	937	1 190	1	9
MX125131	Pop! Noir	7610497604990	12 x 6 x 35	37 x 12 x 7	937	1 190	1	9
MX102344	Mono blanc	7610497607403	12 x 6 x 35	36 x 14 x 9	939	1 486	1	11
MX102345	Mono rouge	7610497607410	12 x 6 x 35	36 x 14 x 9	939	1 486	1	11
MX101256	DeLuxe argent	7610497607427	12 x 6 x 35	36 x 23 x 11	937	1 643	1	13
MX101257	DeLuxe noir	7610497607434	12 x 6 x 35	36 x 23 x 11	937	1 643	1	13
MX100080	SwissLine rouge/croix Suisse	7610497600787	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	15
MX100081	SwissLine argent	7610497600572	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	16
MX100108	SwissLine noir	7610497601302	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	16
MX100900	SwissLine ColorLine jaune	7610497606703	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	15
MX100901	SwissLine ColorLine orange vif	7610497606710	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	15
MX100902	SwissLine ColorLine bleu lagon	7610497606727	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	15
MX100903	SwissLine ColorLine turquoise	7610497606734	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	15
MX100904	SwissLine menthe	7610497606741	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	16
MX100905	SwissLine ColorLine blanc	7610497606758	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	16
MX100906	SwissLine ColorLine crème	7610497606765	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	16
MX100907	SwissLine ColorLine orange	7610497606772	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	15
MX100908	SwissLine ColorLine rose poudré	7610497606789	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	16
MX100912	SwissLine ColorLine bleu nuit	7610497606826	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	16
MX100913	SwissLine ColorLine vert anis	7610497606833	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	957	2 235	1	15
MX100239	Black Edition	7610497606659	12 x 6 x 35	39 x 28 x 7	957	2 620	1	17
MX105025	Coffret Bamix®box - noir	7610497601777	12 x 6 x 35	41 x 39,5 x 16	957	2 097	1	19
MX105127	Coffret Bamix®box - blanc	7610497909446	12 x 6 x 35	41 x 39,5 x 16	957	2 097	1	19
MX105077	Coffret Bamix®box - rouge	7610497601968	12 x 6 x 35	41 x 39,5 x 16	957	2 097	1	19
MX105082	Coffret Bamix®box - argent	7610497603665	12 x 6 x 35	41 x 39,5 x 16	957	2 097	1	19
MX101906	Coffret Mix&Go	7610497609018	12 x 6 x 35	36 x 23 x 11	957	1 800	1	20
MX100801	Coffret Barbecue	7610497609025	12 x 6 x 35	37 x 29 x 12	937	2 200	1	21
MX101254	Coffret Babyline	7610497607106	12 x 6 x 35	36 x 23 x 11	937	2 200	1	22
MX105903	Coffret Pâtisserie	7610497609032	12 x 6 x 35	41 x 39,5 x 16	937	2 097	1	23
MX100950	Luxury Line Gold	7610497608073	12 x 6 x 35	39,5 x 34,5 x 15,5	937	4 540	1	25
MX100951	Luxury Line White&Gold	7610497608080	12 x 6 x 35	39,5 x 34,5 x 15,5	937	4 540	1	25
MX100952	Luxury Line Black&Gold	7610497608097	12 x 6 x 35	39,5 x 34,5 x 15,5	937	4 540	1	25
MX100953	Luxury Line Gold&Black	7610497608103	12 x 6 x 35	39,5 x 34,5 x 15,5	937	4 540	1	25
MX150060	SliceSy - noir	7610497601012	14,2 x 14 ,2 x 19	16 x 16 x 23		919	1	27
MX150064	SliceSy - blanc	7610497600435	14,2 x 14 ,2 x 19	16 x 16 x 23		919	1	27
MX150080	SliceSy - rouge	7610497602965	14,2 x 14 ,2 x 19	16 x 16 x 23		919	1	27
MX460006	Couteau hachoir	7610497600138	4 x 2 x 2	4 x 2 x 2		14	1	28
MX794001	Couteau étoile	7610497600145	4 x 3 x 3	4 x 3 x 3		6	1	28
MX794003	Disque fouet	7610497600152	4 x 4 x 2	4 x 4 x 2		11	1	28
MX794005	Disque mélangeur	7610497600169	4 x 4 x 2	4 x 4 x 2		11	1	28
MX430001	Moulin 100 ml	7610497600107	11 x 11 x 8	12 x 12 x 9,5		165	1	29
MX440010	Processeur 200 ml	7610497600091	12 x 12 x 9	13 x 13 x 10		260	1	29
MX440011	Disque poudre pour processeur 200 ml	7610497600947	10 x 10 x 4	10 x 10 x 4		42	1	30
MX450019	Set de 2 gobelets gradués, 400 et 600 ml	7610497607830	10 x 10 x 15	10 x 10 x 15		178	1	30
MX790024	Cruche 1000 ml avec poignée	7610497607793	14,5 x 10,4 x 16	14,5 x 10,4 x 16		181	1	30

RÉCAPITULATIF
DES ACCESSOIRES FOURNIS

EMBOUTS	POP !	MONO	DELUXE	SWISSLINE	BLACK EDITION	BAMIX® BOX
 COUTEAU ÉTOILE	✔	✔	✔	✔	✔	✔
 COUTEAU HACHOIR				✔	✔	✔
 DISQUE FOUET		✔	✔	✔	✔	✔
 DISQUE MÉLANGEUR		✔	✔	✔	✔	✔
SUPPORTS	**POP !**	**MONO**	**DELUXE**	**SWISSLINE**	**BLACK EDITION**	**BAMIX® BOX**
SUPPORT MURAL		✔				
SUPPORT MURAL OU SUR PIED			✔			
SUPPORT SUR PIED AVEC RANGEMENT DES EMBOUTS				✔	✔	✔
GOBELETS	**POP !**	**MONO**	**DELUXE**	**SWISSLINE**	**BLACK EDITION**	**BAMIX® BOX**
 GOBELET 400 ML					✔	
 GOBELET 600 ML		✔				
 CRUCHE 1000 ML				✔	✔	✔
ACCESSOIRES	**POP !**	**MONO**	**DELUXE**	**SWISSLINE**	**BLACK EDITION**	**BAMIX® BOX**
 MOULIN 100 ML			✔			
 PROCESSEUR 200 ML				✔	✔	✔
 DISQUE POUDRE POUR PROCESSEUR						✔
 HACHOIR MULTIFONCTIONS SLICESY®						✔

Conception HEURE D'ÉTÉ


SliceSy®
by
bamix® of Switzerland
bamix® of Switzerland

bamix®
of Switzerland

"Bamix est un véritable allié, conçu pour durer toute une vie. C'est un outil fantastique pour cuisiner des aliments frais et savoureux très rapidement et avec la plus grande facilité."



Emile & co
BEST COOKING TOOLS

Distributeur exclusif retail en France de la marque Bamix

24 rue Georges de Vichy - 71110 Marcigny
Tél. 03 85 25 50 40 - Fax : 03 85 25 50 59
info@emileandco.com - www.emileandco.com

MXCATFR19