

bamix バーミックス

バーミックスは1954年スイスで生まれ、世界各国のプロに広く愛用されている
ハンディフードプロセッサです。

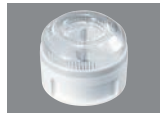
これ1本で多彩な能力!! 刻む・つぶす・砕く・混ぜる・泡立てる



①バーミックスガストロ

ページコード	商品コード	価格
300	6-0383-0101	3527810 ¥45,000
電源:単相100V (50/60Hz) 300W モーター回転数:毎分17,500回転(高速) / 13,000回転(低速) サイズ:φ65×395 定格時間:5分 重さ(本体):1.1kg コードの長さ:1.7m 付属品:アタッチメント3種(ミンサー、ピーター、ウイスク)、壁掛ホルダー ※容器はφ6.5cm以上の物をご使用ください。		

別売交換部品



⑤ニューミンサー

ページコード	商品コード	価格
6-0383-0501	3527961	¥2,800
生の肉や魚介類など繊維の強い材料を好みの状態につぶすことができます。		

⑥スーパーグラインダー(丸型)

ページコード	商品コード	価格
6-0383-0601	3527950	¥7,000
容量:250ml ごまをすったり、コーヒーを挽いたり、乾燥した材料の粉碎用や、少量の野菜の刻みに。		

⑦パウダーディスク

ページコード	商品コード	価格
6-0383-0701	3527940	¥1,200
容量:125ml スーパーグラインダーにセットして、材料を粉末状にすることができます。		

⑧クッキングジャグ&カップセット

ページコード	商品コード	価格
6-0383-0801	7362300	¥2,500
ジャグ容量:1,200ml 110×90×H185 カップ容量:460ml φ80×H130 材質:ポリプロピレン		

一台でつぶす・きざむ・混ぜる・砕く・泡立てるが全てできます。

“つぶす、混ぜる、刻む、おろす”の1台4役



⑨クイックブレンダー DX DK5205

ページコード	商品コード	価格
6-0383-0901	4023401	¥16,000
本体:φ60×H350 電源:単相100V (50/60Hz) 消費電力:120W 重量:960g コード長さ:1.7m モーター回転数:高速:約12,000回転/分、 低速:約6,000回転/分 定格時間:3分(グラインダー使用時30秒) 付属品:アタッチメント6種(ミンサー・ジュースピーター・ マッシャー・ウイスク・グラインダー) 立て掛けスタンド、クリーナー、掃除ブラシ		

<p>ミンサー ・生の肉や魚をつぶす、きざむ</p>	<p>マッシャー ・野菜・果物をつぶし混ぜる</p>	<p>グラインダー ・煮干し・お茶葉などの乾燥物を砕く</p>
<p>ウイスク ・トロミのある材料を混ぜ合わせる</p>	<p>ピーター ・生クリームを泡立てる</p>	<p>ジュース ・野菜・果物をかき混ぜジュースを作る</p>

付属品交換部品

	ページコード	商品コード	価格
⑩ミンサー	000DK5205P5	6-0383-1001	4023451 ¥500
⑪マッシャー	000DK5205P6	6-0383-1101	4023461 ¥500
⑫グラインダー	000DK5205M1	6-0383-1201	4023481 ¥2,400
⑬ウイスク	000DK5205P9	6-0383-1301	4023441 ¥500
⑭ピーター	000DK5205P8	6-0383-1401	4023471 ¥500
⑮ジュース	000DK5205P7	6-0383-1501	4023491 ¥500



⑬ブラウン マルチクイックハンドブレンダー

ページコード	商品コード	価格
MQ7030XG	6-0383-1601	8797993 ¥20,000
サイズ:70×70×H400(ブレンダー使用時) 電源:単相100V (50/60Hz) 消費電力:400W 重量:910g(ブレンダー装着時) コード長さ:1.2m 付属品:専用計量カップ(600ml)、専用スパチュラ、 レンジブック、ブレンダー、チョッパー付 ●1台4役。おろしディスク搭載で、大根おろし等の野菜をおろす作業も簡単に! ●400W/ワフルモーターと独自のパワーベルプラス ●お手入れ簡単!だから毎日使いたくなる! ●Braun/ハンドブレンダーを使って時短料理が作れるオリジナルレンジブック付		



付属品交換部品

MQ7030XG部品	⑬ブレンダー	⑭ボール
商品コード/価格	6-0383-1701 8797994 ¥9,900	6-0383-1801 8797999 ¥3,400
モーター回転数	13,800/分	—
連続使用時間目安	60秒	—
寸法	205(H)×φ66mm	—
重量	277g	—
耐熱温度	100℃	—

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁