

**bamix**<sup>®</sup>  
of Switzerland



## BAMIX SUPERBOX M200

Marque	<b>Bamix</b>
Référence	<b>MX1050007</b>
Code EAN	7610497620921
Code douanier	85094000
Colisage	1
Garantie	réparable à vie - garantie 2 ans - moteur garantie à vie hors main d'oeuvre

<b>Dimensions article</b>	
Longueur (en cm)	41
Largeur (en cm)	39,5
Hauteur (en cm)	16

<b>Dimensions packaging</b>	
Longueur (en cm)	0
Largeur (en cm)	0
Hauteur (en cm)	0

Poids net (g)	957
Poids brut (g)	3406

### Descriptif/argumentaire:

Coffret le plus complet chez Bamix, avec cette Box rien ne peut vous arrêter en cuisine : dessert crémeux, tarte aux fruits, hors-d'œuvre, crudités, tartares, gratins, sauces maison...La Bamix Box contient le mixeur plongeant SwissLine, modèle emblématique de la marque. Avec sa puissance de 200 W et ses 18 000 tours/minute, il vient à bout de n'importe quelle préparation en un temps record ! En véritable assistant grâce à ses 4 embouts, il vous aidera à préparer de délicieuses recettes de l'entrée au dessert, même les plus élaborées et créatives.Sa simplicité d'utilisation et sa rapidité d'exécution en font un allié pour la cuisine de tous les jours.Découvrez toute une panoplie d'accessoires, grâce auxquels votre mixeur plongeant remplacera un bon nombre d'autres robots de cuisine (sorbetière, blender, hachoir...) :- Le couteau étoile, l'embout le plus polyvalent permettant de mixer, hacher, broyer même des ingrédients surgelés.- Le couteau hachoir, quant à lui, coupe franchement tous les fruits et légumes filandreux (poireaux, asperges, rhubarbe...) mais aussi les viandes et poissons crus ou cuits.- Le disque fouet vous permettra de fouetter et battre les liquides pour monter des blancs en neige réaliser une chantilly, un milk-shake, un flan... ou encore émulsionner une sauce.- Le disque mélangeur est idéal pour travailler les sauces et crèmes épaisses, lisser une pâte à crêpes, monter une mayonnaise...- Un mini-hachoir d'une contenance de 200 ml pour broyer et mouder de petites quantités de fruits secs, chocolat, herbes fraîches... Pour l'utiliser sur de très petites quantités, insérez le disque poudre. Vous pourrez transformer un grain de poivre en une poudre extrêmement fine.- Le SliceSy, un hachoir multifonctions, munis de 5 râpes (julienne fine, moyenne et grossière, rondelles fines ou épaisses) et d'une grande lame hachoir. Sa capacité de 1 L est idéale pour préparer des crudités, une pâte brisée pour un fond de tarte, un tartare de saumon finement haché...- Une cruche de 1L graduée avec poignée, pour les préparations liquides qui doivent ensuite être transvasées (smoothie, compote...) ou des sauces, chantilly, blancs en neige qui nécessitent l'utilisation des disques fouet ou mélangeur.Pour nettoyer votre mixeur plongeant SwissLine, passez-le directement sous l'eau du robinet, il est étanche jusqu'au-dessus des boutons poussoir. Ensuite, posez-le sur son support sur pied jusqu'à la prochaine utilisation !