

Catalogue No.

20367-582

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

調理機械

厨房用品

582

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ーです。

これ1本で多彩な能力!! 刻む・つぶす・砕く・混ぜる・泡立てる

NEW

②⑩バーミックスガストロ M300

3527810 ¥36,000
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、パーター、ウィスク)、
壁掛ホルダー
※容器はφ6cm以上の物をご使用ください。



つぶす	②ミンサー 3527910 ¥1,500	果物のピューレ、トマトソースやお鍋の中でポタージュもできます。魚介類のすり身、ハンバーグもできます。
混ぜる	③ウィスク 3527920 ¥1,500	マヨネーズやドレッシングもあっという間です。ホワイトソースにもお薦めです。
泡立てる	④パーター 3527930 ¥1,500	生クリーム、卵白の泡立てに、しっとりときめ細かな泡立ちで、口あたりのよいムース状のソースが仕上がります。

別売パーツ



⑤ニューミンサー ¥1,800
肉や魚、繊維の多い野菜などをつぶすときに、あらかじめ、筋や骨を取り除き、半解凍状態でご使用ください。



⑥スーパーグラインダー(丸型) ¥4,500
容量:250ml
3527950 ¥2,500
ジャグ容量:1,200ml
容量:125ml
3527940 ¥1,200
容量:125ml
スーパーグラインダーよりもさらに細くしたいときに使うアタッチメント



⑦パウダーディスク ¥2,500
容量:125ml
3527940 ¥1,200
容量:125ml
スーパーグラインダーよりもさらに細くしたいときに使うアタッチメント



⑧クッキングジャグ&カップセット ¥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

“つぶす、きざむ、泡立てる、混ぜる”の1台4役



②⑪ブラウン マルチキック ハンドブレンダー MQ735

8797992 ¥19,000
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:890g(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、
レンジブック付
※専用計量カップ



スイッチ部分で自分の感覚で
スピードコントロールができる
スマートスピードテクノロジー
機能付

付属品

MR555MCA-MQ735	⑩ブレンダー	⑪チョッパー	⑫ミキサー
商品コード/価格	8797911 ¥3,600	8797920 ¥3,600	8797930 ¥2,400
モーター 回転数	スピード1 5,400±1,000回 スピード2 9,200±1,000回 ターボ 11,400±800回	1,350±250回 2,300±250回 2,825±200回	410±80回 715±80回 910±80回
連続使用時間の目安	60秒	45秒	120秒
寸法	210(L)×73(D)mm	180(L)×145(D)mm	277(L)×67(D)mm
重量	191g	324g	93g
耐熱温度	100℃	85℃	85℃

※MR555MCA(白色)とMQ735(黒色)の部品は互換性があります。

— MR555MCA・MQ735用別売パーツ —



⑬ハーブチョッパー ¥3,000
8797940
ヨーロッパではいろいろなハーブを細かくみじん切りにして、ドレッシングやソースの下ごしらえに使っています。刃の回転数が11,500回/分と高速で、ハーブ類の粉碎やすりこまなど、より細かなみじん切り、すりおろしに最適です。



⑭大容量チョッパー ¥5,400
8797950
大容量のチョッパー。肉類で400g、玉ねぎにじんじんなどは250gまで入れることができます。シェークやパンケーキにも便利。さらに、製氷皿で作った氷を細かくラップシェイクにする専用アタッチメントがついています。

コードレスなので場所を選ばない優れたもの



⑮ブラウン マルチキック コードレス MR730c.c.

6755400 ¥31,000
サイズ:64×64×H398(ブレンダー装着時)
電源:単相100V(50/60Hz)
充電時間:約2時間
連続使用時間のめやす:約20分
重量:796g(ブレンダー装着時)
チョッパー容量:500ml
※スピード調節機能はありません。
※付属品のチョッパーは⑬と共通です。
※⑬、⑭もご使用できます。

「つぶす」・「混ぜる」・「きざむ」1台3役
～ブラウン マルチキックの特長～

- 握りやすく、扱いラク
独自の人間工学に基づいたスリム&フィット形状のグリップ。すっと手になじむだけでなく、しっかり持てて滑りにくいので、ハイパワーでの使用時でも手軽に扱えます。
- 周囲が汚れない、飛び散り防止設計
ブレンダーの回転刃カバーには飛び散りを防止する独自の設計を採用しています。キッチンや衣服を汚す心配が少ないので、いつでもどこでも安心してお使いいただけます。
- 使いたい機能に、手軽にチェンジ
「ボタンを押す」の簡単な操作でパーツ交換が可能。使いたい機能にすぐチェンジできるので、お料理の段取りや流れを妨げることなくスムーズに調理ができます。
- 調理中の鍋にそのまま使えます。
ブレンダーの耐熱温度は100℃。ポタージュやパスタソースなどを作る際も、鍋やボウルの中で直接調理できます。ご使用時は、必ず鍋を火からおろし、ブレンダー先端部を材料の中にしっかり入れてください。
- 食洗機対応で、カンタンお手入れ
(※本体、チョッパー接続部、充電スタンド以外は食器洗浄機で洗えます。)

〈付属品〉



⑬ブレンダーシャフト部 ¥3,600
6755500



⑭専用計量カップ ¥900
6755600
容量:600ml



⑮泡立器 ¥2,400
6755800

つぶす・混ぜる1台2役



⑮ブラウン マルチキック ハンドブレンダー MQ500

7873910 ¥8,100
サイズ:69×H381
電源:単相100V(50/60Hz) 350W
回転数:無負荷時/通常運転
12,800/± 950回
無負荷時/ターボ
14,000/±1,100回
連続使用時間の目安:1分 重量:718g
コード長さ:1.2m 計量カップ容量:600ml
●「つぶす」・「混ぜる」の2つのベーシック機能に
絞ったシンプルで使いやすい入門モデル
●全面ソフトグリップ採用で、持ち手が滑りにくく、
疲れにくい設計
※計量カップは⑭と共通です。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

25 抜型・流し型

26 ベーカーリ
関連商品
ジョシヨ

19 調理機
械

20 炊飯器・
ジャー

21 電磁調理
器・コン
ロ類

22 電子レンジ・
オvens・
バスター

23 デコレーション
用品

24 ケーキ
モールド
焼型