

Catalogue No.

20480-299

299

ハンドブレンダー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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



①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、バーター、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。

別売パーツ



⑤ニューミンサー

3527960 ¥2,300
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
でのご使用ください。

⑥スーパーグラインダー(丸型)

3527950 ¥5,500
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

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

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。



⑨ブレンディア DK-5200

本体:φ55×H345 4023400 ¥25,000
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:180W
重量:640g コード長さ:1.7m
回転数:Hi17,000/分 Lo12,000/分
定格時間:約5分
セット内容:本体、スタンド、ブレンダー、
ウィスク、ミンサー、マッシャー、
ジュースャー、グラインダー式、
専用カップ、クリーナー、ブラシ



付属品

商品コード	価格	商品コード	価格
10 DK5200 スタンド	4023410 ¥2,000	15 DK5200 マッシャー	4023460 ¥700
11 DK5200 ブレンダー	4023420 ¥2,800	16 DK5200 ジュースャー	4023470 ¥700
12 DK5200 プレンダー	4023430 ¥3,800	17 DK5200 グラインダー式	4023480 ¥3,000
13 DK5200 ウィスク	4023440 ¥2,000	18 ブレンディア計量カップ	4023490 ¥800
14 DK5200 ミンサー	4023450 ¥700		

“つぶす、きざむ、泡立てる、混ぜる”の1台4役



⑩ブラウン マルチクイック 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、
レンヒック、ブレンダー、チョッパー、
ミキサー付
※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
搭載付

付属品

MQ735部品	20ブレンダー	21チョッパー	22ミキサー
商品コード/価格	8797912 ¥3,600	8797913 ¥3,600	8797914 ¥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℃

— MQ735用別売パーツ —



⑬ハーブチョッパー

8797915 ¥3,000
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みなど、より細
かなみじん切、すりおろしに最適です。



⑭大容量チョッパー

8797916 ¥5,400
大容量のチョッパー。肉類で400g、玉ね
ぎ・にんじんなどは250gまで入れることが
できます。シェークやバレンギにも便利。
さらに、製氷皿で作った氷を細かいクラッ
シュアイスにする専用アタッチメントがつ
いています。