

Catalogue No.

20511-303

303 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、ビーター、ウィスク)、
壁掛ホルダー
※容器はφ6.5cm以上の物をご使用ください。

別売パーツ



- ⑤ニューミンサー 
- 3527960 ¥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) 
- 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 
- 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、ブレンダー、
ウィスク、ミンサー、マッシャー、
ジュース、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
⑩DK5200 スタンド	4023410 ¥2,000	⑮DK5200 マッシャー	4023460 ¥700
⑪DK5200 ブレンダー	4023420 ¥2,800	⑯DK5200 ジュース	4023470 ¥700
⑫DK5200 ブレンダー	4023430 ¥3,800	⑰DK5200 グラインダー式	4023480 ¥3,000
⑬DK5200 ウィスク	4023440 ¥2,000	⑱ブレンディア計量カップ	4023490 ¥800
⑭DK5200 ミンサー	4023450 ¥700		

“つぶす、きざむ、泡立てる、混ぜる”の1台4役



- ⑲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、
レシピブック、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
機能付

付属品

MQ735部品	⑲ブレンダー	⑲チョッパー	⑲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 —



- ⑳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
かなみじん切り、すりおろしに最適です。



- ㉑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。シェークやランゲキにも便利。
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。