

bamix[®]
of Switzerland

*Simply Healthy
Healthy Simply*

bamix[®] ile yıl boyunca sağlıklı yemekler



Made in Switzerland
since 1954

bamix® Aksesuarları



Doğrar

Çok Amaçlı Bıçak

Çorbalarda, soslarda ve bebek mamalarında sebzeleri ve pişmiş etleri ezme için bamix® çok amaçlı bıçak; tatlılar, reçeller, dondurmalar ve şerbetler için taze ve donmuş meyve ve çilekleri kıymak için. Çok amaçlı bıçak, serinletici içecekler ve kokteyller için buz küplerini bile kırar.



Karıştırır

Çırpıcı Bıçak

bamix® çırpma bıçağı, gözleme karışımları ve yumurta hamurları, salata soslari, mayonez, patates püresi, kokteyller ve shakeler için ideal bir araçtır.



Havalandırır

Karıştırıcı Bıçak

bamix® karıştırıcı bıçağı lezzetli köpüklü krem şanti, çırpılmış yumurta akı, frappé, sufler ve diğer tatlıları hazırlar; soslari ve shakeleri karıştırır ve hatta az yağlı sütü mükemmel bir köpük haline getirir.



Parçalar

Et Doğrayıcı

bamix® et doğrayıcı, hem çiğ hem de pişmiş etlerin yanı sıra balık ve uzun lifli sebzeleri keser, doğrar ve püre haline getirir.



Doğrayıcı

Otlari ve baharatları seven insanlar için, bamix® doğrayıcı kesinlikle bir zorunluluktur: hiçbir şey taze çekilmiş tarçın, hindistan cevizi veya biberden daha iyi ve daha egzotik olamaz.



Toz Haline Getirir

PowderDisc

bamix® PowderDisc, bamix® Doğrayıcı için bir aksesuardır - kuru gıda maddelerinin toz haline getirilmesi için tasarlanmıştır.



Made in Switzerland
since 1954





Hazne Seti

Kapaklı, 400 ml, 600 ml, ölçek işaretleri, darbeye dayanıklı. Mikrodalgaya uygun değildir.



Sürahi

Kapaklı, 1000 ml, ölçek işaretleri, darbeye dayanıklı. Mikrodalgaya uygun değildir.



Cam Hazne Seti

Borosilikattan yapılmış, siyah PP kapaklı, 400 ml ve 700 ml'lik 2 adet cam hazne seti.



Öğütücü

bamix® öğütücü mülşinizi bir ziyafete dönüştürür. Üzerine fındık serpilmiş taze öğütülmüş malzemeler sizi enerjiyle doldurur. Taze çekilmiş çekirdeklerden yapılan tam aromalı kahve ile kahvaltınızın tadını çıkarın.



bamix® SliceSy®

Mükemmel **bamix®** aksesuarı. Doğrama, rendeleme, dilimleme, öğütme - hepsi çok kısa sürede yapılır. Karıştırmak için ve hamur karıştırmak için. Malzemelerin SliceSy® içinde sıkışmasını önlemek için özel ara parça ile. Tüm işlenmiş gıdaları tek seferde SliceSy®'den çıkarmak için kullanışlı ek parça ile.

bamix® SliceSy® Aksesuarlar



SliceSy® ince rende no.1



SliceSy® orta rende, no.2



SliceSy® kalın rende, no.3



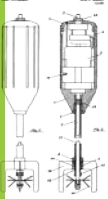
SliceSy® ince dilimleyici, no.4



SliceSy® kalın dilimleyici, no.5



SliceSy® doğrama bıçağı



Mükemmel Sadelik. Sadece Mükemmellik. 1954'ten beri.

Roger Perrinjaquet, ilk taşınabilir mutfak robotu olan yeni bir mutfak aletinin temelini atıyor. O buna "battre" ve "mikser" - çırpma ve karıştırmanın bir kombinasyonu olan **bamix®** diyor.

Tasarımcılar Acton Bjørn ve Kont Sigvard Bernadotte, **bamix®**'e dahiyane ergonomik şekli verdiler. Bugün bile **bamix®**, "20. Yüzyılın Klasik Tasarım Yılı"na girmesini sağlayan bu kusursuz ikonik tasarımı sahiptir.

100 % İsveç Yapımı

bamix® dayanıklılık ve performans açısından benzersizdir. Elle yapılan işlerin yüksek oranı nedeniyle ömürlük bir üründür ve mutfaktaki en zorlu görevlerin bile üstesinden başarıyla gelir. Tüm parçalar İsviçre'deki tedarikçilerden gelir ve yüksek kaliteli malzemelerden yapılmıştır. %100 İsviçre'de üretilmiştir, sürdürülebilir, onarılabilir ve sonuç olarak kaynak tasarrufu sağlar. Bugüne kadar, İsviçre'deki Mettlen, **bamix®** için tek üretim yeridir.

ÖMÜR BOYU GARANTİ

Sürdürülebilirliği seviyoruz! Bu nedenle, yıllardır İsviçre'de en yüksek kalitede el blenderleri geliştiriyor ve üretiyoruz. Yüksek kalite standardımız sayesinde **bamix®** motorunuz için size ömür boyu garanti veriyoruz.

- **bamix®** özgün ve benzersizdir.
- **bamix®** 25 yılı aşkın kullanım için kalite ve dayanıklılık sunan tek markadır.
- **bamix®** en baştan beri sürdürülebilirlik fikrini benimsemiştir. Bu gerçekler, **bamix®**'in motorda ömür boyu garanti vaadi verebilecek tek marka olmasının temelidir.

bamix® uygulamasıyla her zaman hazırsınız.

bamix® uygulaması size sayısız avantaj sunar. Tariflerimize tam erişime ek olarak, özel Jamie Oliver tariflerinin yanı sıra bir alışveriş listesi özelliği de bulacaksınız



YENİ TARİFLERE AÇ MISINIZ?

Tüm bamix® Sweet Delights tarifleri
bamix® uygulamasında mevcuttur.

www.bamix.com

Daha fazlası için!

Vegan Mayonez

* | ⌚ 5 dakika | 🍴 yaklaşık 150 g | Aksesuarlar



Malzemeler

50 ml soya sütü
100 ml zeytinyağı
½ çay kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı hardal
Tuz
1 çay kaşığı şeker (soya sütü şekerli değilse)

Vegan mayonez için soya sütü, yağ, limon suyu ve hardalı 400 ml'lik **bamix®** haznesinin içine dökün. **bamix® çırpıcı** ile kremsi bir kıvam alana kadar karıştırın. Bitmiş vegan mayonezi tuzla ve istenirse şekerle tatlandırın.

İpucu

Vegan mayonezin tadı diğer mayonezlere benzer ve aynı şekilde kullanılabilir.

100 g için besin değeri

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
547,00 kcal	3,90 g	56,80 g	0,80 g





Humus

* | 🕒 10 Dakika | 🍴 yaklaşık 450 g | Aksesuarlar 🍷

Malzemeler

250 g nohut
1 diş sarımsak
150 ml soğuk su
150 g tahin
30 ml zeytinyağı
Limon suyu
Tuz

Hazırlanışı

Pişmiş nohutu, bir diş sarımsağı ve tahini **bamix® çok amaçlı bıçağı** kullanarak püre haline getirin.

bamix® çok amaçlı bıçağı kullanarak soğuk suyu ekleyin ve her şeyi kremi bir karışım halinde püre haline getirin. Son olarak, kalan malzemeleri karıştırın ve humusu tatlandırmak için baharat ekleyin.

İpucu

Üzerine biraz yağ gezdirmek de sunumu güzelleştirebilir, - tercihinize bağlı olarak zeytinyağı veya başka bir yağ kullanabilirsiniz. Baharat karışımı da başka bir seçenek olabilir.

100 g için besin değeri

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
324,50 kcal	10,00 g	25,40 g	11,50 g



Enginar ve Zeytin Şeritleri

* | 🕒 10 Dakika | 🍴 4 Kişilik | Aksesuarlar 

Malzemeler

Fesleğenli vegan zeytin şeritleri için

300 g yeşil zeytin
1 yemek kaşığı kapari
1 diş sarımsak,
Biraz fesleğen
Zeytinyağı
Limon suyu
Tuz ve biber

Ançuez ile siyah zeytinli şeritler için

300 g siyah zeytin
2 yemek kaşığı kapari
1 diş sarımsak,
5 ançuez
Zeytinyağı
Limon
Tuz ve bibier

Enginarlı şeritler için

5-6 enginar kökü veya kalbi
100 g yeşil zeytin
2 diş sarımsak
Zeytinyağı
Limon suyu
Tuz ve biber

Hazırlanışı

Fesleğenli vegan zeytin şeritleri için

bamix® çok amaçlı bıçağı kullanarak zeytinleri kapari, diş sarımsak ve fesleğen yapraklarıyla püre haline getirin. Zeytinyağını azar azar ekleyerek kremi bir karışım elde edin. Biraz limon suyu, tuz ve karabiberle tatlandırın.

Ançuezli & Siyah Zeytinli şeritleri için

bamix® çok amaçlı bıçağı kullanarak zeytinleri kapari, diş sarımsak ve ançuez ile püre haline getirin. Zeytinyağını azar azar ekleyerek kremi bir karışım elde edin. Biraz limon suyu, tuz ve karabiberle tatlandırın.

Enginarlı şeritler için

Enginar diplerini kısaca yıkayın ve **bamix® çok amaçlı bıçağı** kullanarak zeytin ve sarımsakla birlikte püre haline getirin. Bu karışıma krema kıvamına gelene kadar yavaş yavaş biraz zeytinyağı ekleyin. Limon suyu, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

100 g için besin değeri - Fesleğenli vegan zeytin şeritler için

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
143,50 kcal	2,90 g	13,40 g	1,70 g

100 g için besin değeri - Ançuez ile siyah zeytinli şeritler için

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
295,10 kcal	4,40 g	28,10 g	3,80 g

100 g için besin değeri - Enginar şeritler için

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
133,60 kcal	3,80 g	11,80 g	1,7 g

Havuç ve Hindistan Cevizi Çorbası



15 Dakika



4 Kişilik

Aksesuarlar



Malzemeler

4 yemek kaşığı tereyağı
1 küçük soğan, ince doğranmış
Kaya tuzu
1/4 çay kaşığı karabiber
450 g havuç, ince doğranmış
500 ml sebze suyu
Hindistan cevizi sütü (400 ml)
1 limon otu sapı, kesilmiş ve soyulmuş
1 çay kaşığı ince rendelenmiş zencefil
2 yemek kaşığı tatlı biber sosu

Servis için biber yağı, çtır arpacık soğanı ve kişniş

Hazırlanışı

Orta boy bir tavada tereyağını orta ateşte eritin. Köpürmeye ve biraz kızarmaya başlayınca, doğranmış soğanı, 1 tatlı kaşığı tuzu ve karabiberi ekleyin ve karıştırın, soğan pembeleşinceye kadar yaklaşık 2 dakika çevirin. İnce kıyılmış havuçları ekleyin. Havuçlar yumuşayınca ve soğan altın sarısı renk alana kadar 18-20 dakika pişirin.

Tencereye sebze suyu, hindistan cevizi sütü, limon otu ve zencefil ekleyin. Hepsini kaynatın, sıcaklığı biraz azaltın, kapağını kapatın (arada açık bırakarak) ve yaklaşık 40 dakika pişirin.

Biber sosuyla karıştırın, ocaktan alın ve hafifçe soğumaya bırakın. Ocaktan almadan önce limon otunu ekleyin. **bamix® çok amaçlı bıçağı** kullanarak çorbayı tavada tamamen pürüzsüz olana kadar püre haline getirin. Tuzla tatlandırın. Servis yapmadan önce çorbayı **bamix® çırpıcı** ile kısaca karıştırın. Çorbayı kasele servis edin ve biber yağı, çtır arpacık soğanı ve kişniş ile süsleyin.

Acılı Chili Biber

Sıcak biber yağını oldukça hızlı bir şekilde hazırlamak istiyorsanız ve saatlerce veya günlerce bekleyemiyorsanız, bir püf noktası var: Biberleri yıkayın ve **bamix® doğrayıcı** ile iri doğrayın. Yağı küçük bir tavada orta ila yüksek sıcaklıkta ısıtın. Biberleri kızgın yağa atıp, kokusu çıkana kadar düşük ısıda 3-4 dakika kızartın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Veya, biberleri birkaç gün boyunca zeytinyağının içine koyarak bekletin.

Kavrulmuş soğan/arpacık soğanı için

bamix® SliceSy® 4 no'lu diskini kullanarak soğanları/arpacık soğanlarını ince halkalar halinde dilimleyin. Daha sonra az yağda altın sarısı olana kadar dikkatlice kızartın. Pişenleri bir kağıt havlu üzerine koyun ve yağını çekmesini bekleyin.

100 g için besin değeri

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
85,90 kcal	5,00 g	6,70 g	0,80 g





Vegan Brokoli ve Patates Çorbası

** | ⌚ 25 Dakika | 🍴 4 Kişilik | Aksesuarlar



Malzemeler

400 g patates
2-3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı
hindistan cevizi yağı
1 l sebze suyu
100 ml hindistan
cevizi sütü
Küçük hindistan
cevizi
Tuz ve biber
Kabak çekirdeği yağı
(isteğe bağlı)

Hazırlanışı

Brokoliyi yıkayın, saplarından parçalara ayırın ve sapın yumuşak kısımlarını doğrayın. Patatesleri soyun ve ayrıca küpler halinde doğrayın. Sarımsakları soyun ve **bamix® SliceSy®** kullanarak kabaca doğrayın.

Hindistan cevizi yağını büyük bir tavada ısıtın. Sarımsakları kısa süreli tavada çevirin, sebze suyunu ve ardından sebzeleri ekleyin. Sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Hindistan cevizi sütünü ekleyin. **bamix® çok amaçlı bıçakla** püre haline getirin, tuz ve karabiberle tatlandırın ve istenirse **bamix® doğrayıcıda** taze çekilmiş hindistan cevizi ve biraz kabak çekirdeği yağı ile servis yapın. Servis yapmadan önce **bamix® çırpıcı** ile kısa süre karıştırmayı unutmayın.

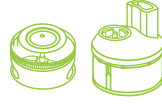


100 g için besin değeri

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
110,90 kcal	9,50 g	6,70 g	2,40 g

Nohut ve Mangolu Piring

* | 🕒 20 Dakika | 🍴 4 Kişilik | Aksesuarlar



Malzemeler

1 çay kaşığı kimyon tohumu
1 çay kaşığı kişniş tohumu
1/2 çay kaşığı karabiber
3 karanfil
6 yeşil kakule tanesi
1 siyah kakule tanesi
400 g basmati piring
1 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
2 soğan, ince halkalar şeklinde doğranmış
1 yemek kaşığı salça
2 çay kaşığı sarımsak, ince doğranmış
1 çay kaşığı zencefil
1-2 çay kaşığı baharatlı mango turşusu
800 g konserve nohut, kuru Himalaya tuzu
400 ml hindistancevizi sütü
1 küçük bir demet kişniş, kalın doğranmış
Servis için yoğurt

Hazırlanışı

Pirinci süzgeçte temiz su akana kadar yıkayın, ardından 30 dakika suda bekletin.

Hindistan cevizi yağını düşük sıcaklıkta büyük bir tavada eritin. Kimyon tohumları, kişniş tohumları, karabiber, karanfil ve yeşil ve siyah kakule tanelerini cızırdamaya başlayana kadar yaklaşık 1 dakika tavada çevirin.

bamix® SliceSy®de soğan, sarımsak ve zencefil doğrama bıçağını kullanarak ince ince doğrayın. Baharatlara soğan, salça, sarımsak ve zencefil ekleyin ve 5 dakika daha kızartın. Mango turşusu ve nohutları karıştırın, biraz tuz ekleyin ve her şeyi orta ateşte 10 dakika pişirin.

Pirinci bir süzgeçte süzün ve tavadaki karışıma ekleyin. 600 ml su ve hindistan cevizi sütü ekleyin ve iyice karıştırın.

Su kaynadığında, sıcaklığı düşürün. Tavaya sıkıca oturan bir kapak yerleştirin ve piring pişene ve tüm suyu çekene kadar 15-20 dakika pişirin. Ateşten alın; kakule kabuklarını ve karanfilleri çıkarın.

bamix® doğrayıcıda kişniş kalın şekilde doğrayın. Kişniş karıştırın ve sıcak veya hatta oda sıcaklığında servis yapın. Yoğurdu ayrı olarak servis edin.

100 g için besin değeri

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
117,00 kcal	12,80 g	5,50 g	3,30 g





Hindistan Cevizi Sütli Ispanak ve Nohut

** | 🕒 30 Dakika | 🍴 4 Kişilik | Aksesuarlar



Malzemeler

240 g ispanak yaprağı
3 yemek kaşığı hindistan cevizi yağı
2 orta boy soğan, ince doğranmış
Deniz tuzu
2 çay kaşığı sarımsak, ince doğranmış
1 çay kaşığı zencefil, ince doğranmış
1-2 yeşil biber
6-8 kurutulmuş domates, ince doğranmış
1 çay kaşığı salça
1/2 çay kaşığı toz şeker
400 g konserve nohut, süzölmüş
400 ml hindistan cevizi sütü
2 yemek kaşığı limon suyu
1 rendelenmiş limon
1 küçük bir demet taze kişniş, kalın doğranmış
1 çay kaşığı kimyon tohumu
1 çay kaşığı kahverengi hardal
1 çay kaşığı çemen otu yaprağı
1 çubuk tarçın
2,5 cm uzunluğunda 1 defne yaprağı
1/2 çay kaşığı öğütölmüş zerdeçal
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
4 yeşil kakule tanesi
1 tatlı kaşığı rezene tohumu

Hazırlanışı

Bir tencerede suyu kaynatın. Ispanağı 1 dakika haşlayın, sonra süzün. Soğuk suyla durulayın ve bir süzgeçte iyice süzün. Mümkün olduğunca fazla suyunu atması için süzgeci sallayın.

bamix® et doğrama bıçağı ile hafifçe soğutulmuş ispanağı püre haline getirin ve bir kenara koyun. Kimyon ve kahverengi hardal tohumlarını yağsız küçük bir tavada kokuları çıkana kadar yaklaşık 1 dakika ısıtın, ardından **bamix®**

Doğrayıcı'da kalın şekilde doğrayın. Aynı tavada kakule tanelerini ve rezene tohumlarını kokusu çıkana kadar yaklaşık 1 dakika ısıtın, sonra kenara alın.

Hindistan cevizi yağını düşük sıcaklıkta büyük bir tavada eritin. Tarçın çubuğu, defne yaprağı, doğranmış soğan ve biraz deniz tuzu ekleyin ve 5 dakika pişirin. Öğütölmüş zerdeçal ve kırmızı biberi ekleyin ve 1 dakika ısıtın.

bamix® SliceSy® ve doğrama bıçağını kullanarak sarımsak ve zencefili ince ince doğrayın. Sarımsak ve zencefili yeşil biberlere, kuru domateslere, salçaya ve toz şeker ekleyin ve karıştırın. Her şeyi düşük ısıda 10 dakika pişirin.

bamix® Doğrayıcı'dan baharatları ve süzölmüş nohutları ekleyin. Nohutlar altın sarısı olana kadar orta ateşte birkaç dakika pişirin.

Püre haline getirilmiş ispanak ve kavrulmuş kakule tanelerini, rezene tohumlarını ve çemen yapraklarını ekleyin, iyice karıştırın ve her şeyi düşük sıcaklıkta 5 dakika pişirin. Hindistan cevizi sütü ve limon suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. Sıcaklığı azaltın ve kapağını kapatarak 15 dakika pişirin. Ateşten alın. Kakule tanelerini çıkarın. Üzerine limon kabuğu rendesi ve taze kişniş serperek servis yapın. Ekmek üzerinde veya pilav ile servis yapın.

100 g için besin değeri

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
89,10 kcal	11,40 g	3,40 g	2,60 g

Egzotik Karnabahar Topları



40 Dakika



4 Kişilik

Aksesuarlar



Malzemeler

1 çay kaşığı kimyon tohumu
1 çay kaşığı kişniş tohumu
1 büyük karnabahar
rendelenmiş
1 orta büyüklükte patates
kabuğuyla pişirilmiş
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 küçük bir demet kişniş, kalın
şekilde doğranmış
1 çay kaşığı zencefil, ince
rendelenmiş
2 yemek kaşığı mısır unu
1/4 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı ayçiçeği yağı
Deniz tuzu
Kızartma için ayçiçek yağı

Sos için

1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kahverengi hardal
tohumu
1 tarçın çubuğu
2.5 cm uzunluğunda 1 defne yaprağı
1 çay kaşığı öğütülmüş zerdeçal
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı rezene tohumu
2 karanfil
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 orta boy soğan, ince doğranmış
2 yemek kaşığı salça
2 çay kaşığı sarımsak, ince
doğranmış
2 taze yeşil biber, doğranmış
1 çay kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı yoğurt

Hazırlanışı

Kimyon tohumlarını ve kişniş tohumlarını küçük bir tavada yağsız olarak yaklaşık 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin, ardından **bamix® Doğrayıcı** ile kalın şekilde doğrayın.

Karnabaharı **bamix® SliceSy®** 3 numaralı rende ile rendeleyin ve büyük bir tavada düşük sıcaklıkta 5-7 dakika pişirin. Bu işlem sırasında tüm suyun buharlaşması gerekir. Ocaktan indirip geniş bir kaseye alın.

Patatesi soyun ve karnabahara ekleyin. Ardından **bamix® Doğrayıcı** karışımını ve toplar için diğer tüm malzemeleri ekleyin, yoğurun ve deniz tuzu ile tatlandırın. Daha sonra karışımdan golf topu büyüklüğünde parçalar oluşturmak için ellerinizi kullanın. Karışım birbirine yapışmazsa, biraz mısır unu ekleyin.

Kızartmak için ayçiçek yağın kızdırın. Küçük partiler halinde, topları altın kahverengi olana kadar 2-3 dakika kızartın. Keççe yardımıyla alıp, fazla yağın alması için bir kağıt havlu üzerine koyun.

Sos için

Sos için yağı bir tavada kızdırın. Kimyon tohumlarını, kahverengi hardal tohumlarını, tarçın çubuğunu ve defne yaprağını kokusu çıkana kadar 1 dakika tavada çevirin. **bamix® SliceSy®**'de soğanı doğrayıcı bıçağıyla ince ince doğrayın, ekleyin ve hafif altın rengi olana kadar pişirin. Toz zerdeçal, kırmızı pul biber, domates salçası ekleyin, sarımsak, biber ve toz şekeri 5 dakika pişirin. 280 ml su ve sade yoğurdu karıştırın, tavaya ekleyin ve kısaca kaynatın, ardından altını kısın.

Rezene tohumlarını ve karanfilleri ekleyin ve her şeyi 5 dakika pişirin, ardından tuzlayın. Ateşten alın. Karanfilleri çıkarın. Kişniş, limon suyunu karıştırın. Kızarmış topları sosun içine koyun, tencerenin kapağını kapatın ve topların ısınmasını ve 5 dakika daha pişmesini sağlayın.

100 g için besin değeri

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
214,90 kcal	17,20 g	54,90 g	5,80 g





bamix[®]
of Switzerland

**YENİ
BAMIX[®] APP**

Download from the
App Store

GET IT ON
Google Play

şimdi indir!

"Simply Healthy - Healthy Simply"
sağlıklı tarif arayan herkesi düşünüyoruz.
Daha fazla tarif için www.bamix.com.tr
web sitemizi ziyaret edebilir veya dilerseniz
ücretsiz **bamix**[®] uygulamasını
cep telefonunuza indirebilirsiniz.

Yemek pişirirken iyi eğlenceler!

ESGE AG | Hauptstrasse 21 | CH-9517 Mettlen | Switzerland
info@bamix.com | www.bamix.com

