

—M250—



bamix

おいしさ広がる多機能ハンディフードプロセッサー



バーミックスは1954年にスイスで生まれたハンディフードプロセッサー。長年にわたって培われた信頼の品質と使いやすさで、世界各国の主婦からプロの皆様まで、広く愛用されています。片手で握って使う簡単操作、パワフルなモーターでスピーディーに調理、アタッチメントを使い分けて多機能に活躍。しかもお手入れも簡単です。バーミックスは、毎日のお料理を手早く、おいしく、楽しく作るお手伝いをします。2008年春から登場のバーミックスM250は、モーターもよりパワーアップ。フードプロセッサーとして使えるバーミックス・スライシーも加わり、料理の幅がよりいっそう広がります。

バーミックスは、 片手で握って使うフードプロセッサー

使い方はいたってシンプル。モーターから伸びる回転軸の先にアタッチメントをつけてスイッチをオン。アタッチメントが回転して、食材をつぶしたり、泡立てたりします。

いろいろな道具の機能を一台でこなします

代表的な機能は、つぶす、混ぜる、泡立てる、する、砕くなど。従来のミキサー、ミル、泡立て器、すり鉢などの仕事を一台でこなします。

スライシーを組み合わせれば、さらにフードプロセッサーの機能も併せ持ちます。

鍋からコップまで、 手近な容器で使えます

アタッチメントを囲むガードカバーの直径は6cm。これ以上の口径がある容器なら、バーミックスを直接差し込んで使えます。

2色から選べます

ボディのカラーは、ホホワイトとレッドの2色。キッチンに似合うバーミックスが見つかります。
※ベーシックセットはホホワイトのみ。



◎パワフル

モーターは毎分17,000回転/12,000回転の2段階。定格時間は5分間。バーミックスM250は、従来機種M200より、トルク(回転する力)は2倍にアップ。マヨネーズは約10秒、4人分のポタージュスープは約20秒、練りごまは約2分など、手間のかかる作業も楽々こなします。

マヨネーズ
約10秒



ポタージュ
約20秒



練りごま
約2分



◎手加減自在

手元のスイッチで手早くON/OFF。手の延長のような感覚で調理の手加減ができるので、デリケートな調節も自由自在です。たとえばマッシュポテトのつぶし具合やホイップの硬さなど、目で確かめながら、好みのものに仕上げられます。



◎コンパクト

コンパクトな専用スタンドに、付属品もまとめてスッキリ収納。いつでも手の届くところに置けるから、使いたい時にサッと使える。この手軽さが、いっそう出番を多くします。



スタンドの後ろにすべてのアタッチメント、ツール&ブラシが収まります。



◎簡単洗浄

使用後は水か湯の中で先端を洗い流すだけなのでとても簡単。また先端部やアタッチメントは金属製なので、熱湯消毒ができて衛生的。離乳食作りになどにも安心です。

*熱湯消毒は80度以下、3分以内
*食器洗浄機では洗えません。



◎信頼の高品質

発売以来一貫して基本設計に変更なく、スイスクラフトマンの手で常に検証と細かな改善を重ねて作り上げた、成熟した高い品質と耐久性を誇ります。親子2代3代と愛用されるご家庭が多いことも、確かな品質と信頼の証。3年間の無料保証も自信の表れです。



1960年頃。ごく初期のバーミックス(M60)。

6つのアタッチメントの機能

アタッチメントでできること

[ミンサー]



つぶす／すりおろす

野菜や果物、加熱した肉や魚などを、なめらかに裏ごし状につぶすことができます。



野菜を煮る



つぶす



ポタージュに

- 生野菜や果物をつぶす、すりおろす
(ジュース、シェイク、スムージー、大根おろし、山芋のどろろなど)
- 加熱した野菜や芋、肉、魚をつぶす
(ポタージュ、レバーペースト、ディップ、そばろ、白あえなど)
- チーズケーキやシュー生地を練り混ぜる
- 離乳食

[ウィスク]



混ぜ合わせる

液状の材料を混ぜ合わせるのに使います。とろみのあるものもきれいに混ぜられます。



卵とオイル、調味料



混ぜる



マヨネーズに

- マヨネーズ
- ドレッシング
- ホワイトソース
- カスタードクリーム
- バターと砂糖、卵などを混ぜ合わせる
(クッキーやバターケーキなどの生地)

[ビーター]



泡立てる

卵白や生クリームの泡立てに使用します。短時間で好みの加減に泡立てることができます。



生クリーム



泡立てる



ホイップクリームに

- 生クリームの泡立て
注意)ロングライフタイプの生クリームには泡立ちにくいものがあります。
- 卵白の泡立て
注意)全卵の共立ちは出来ません。卵白の泡立ては可能ですが、泡のキメが細かいため、ケーキを高く膨らませるには不向きです。また、泡立ての際には、口径の狭い縦長容器を使用してください。

[ニューミンサー]



ミンチにする

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。 ※別売品



いわしのつみれの材料



つぶし混ぜる



いわしのつみれに

- 魚のすり身
- イカ、エビのすり身
- 肉を挽く
(薄切りの牛肉・豚肉、皮なしの鶏肉など)
- ミンチした魚や肉と他の材料をこね混ぜる
(ハンバーグ、つみれ、餃子など)
- 大量の挽肉、魚のすり身などには、「バミックス・スライシー」が適します。
食材の量やお好みによってお選びください。

[スーパーグラインダー]



砕く／刻む

乾燥した材料や固い材料を粉碎するのに使います。野菜のみじん切りにも使えます。



ごまをする



すりごま

練りごま



ごまドレッシングに

- 野菜のみじん切り
(にんじん、パセリ、たまねぎなど)
- すりごま、練りごま
- コーヒー豆を挽く
- パン粉(生パン粉、乾燥パン粉)
- 煮干や昆布の粉碎(ふりかけやダシに)
- ナッツや豆の粉碎
(ピーナッツバター、きな粉など)

[パウダーディスク]

粉末状に砕く



※ベーシックセットには付属しません。

粉末状に粉碎するときにスーパーグラインダーにセットして使用します。



煎茶

砕く



粉茶に

- スーパーグラインダーで砕いてから、さらにパウダーディスクで粉末状に。
- 粉だし(かつお節、昆布、干し椎茸など)
 - きなこ(炒り大豆)
 - こしょう(スーパーグラインダーで粗びき、パウダーディスクで粉末状)



バーミックス・スライシーは、バーミックスの
パワーを活用して、さらに便利に材料の
下ごしらえができる新しいアタッチメント。
野菜をみじん切りにしたり、挽肉や魚介
類のすり身を作ったり、タルト生地を混ぜ
たりと、多用途に活躍します。

※バーミックスM250専用のアタッチメントです。
バーミックスM200でも使用可能ですが、作業
時間、仕上がりになどに若干の差異があります。

使いかたは簡単です！

プッシャー、カバー、チョッピングナイフ、インナープレート、ボウル。
これがバーミックス・スライシーのセット内容です。使い方はいたって
簡単。下図のようにボウルにインナープレートとチョッピングナイフを
取り付け、材料を入れてからカバーをはめて(投入口にはプッシャーを
セット)、バーミックスをセットしてスイッチを入れるだけです。



スライシーの基本機能

野菜のみじん切り、挽肉、魚介類のすり身 いずれも、よりきれいに仕上がるようになりました

にんじんでも、玉ねぎでも、まるで包丁で切ったようなきれいなみじん
切りに。キャベツ、れんこん、しいたけ、ピーマンなども同様です。
挽肉や魚介類のすり身も、きれいな仕上がりが特長。牛挽肉ならば、
かたまり肉や薄切り肉から、好みの状態に挽くことができます。



タルト、シャーベットなどデザート作りにも役立ちます

タルトやスコーン、チーズ
ケーキなどの生地を混ぜ
るのにも便利。凍らせた
果物にシロップを加えて
つぶし混ぜれば、あっ
というまにフルーツシャ
ーベットも作れます。



別売品をセットしてさらに便利に

細切り、スライスもバーミックスで！

別売品のディスクセットを、バーミックス・スライシーにセットして
使用すると、細切りや、スライスも簡単に。さまざまな野菜の
下ごしらえに重宝します。
また、ごく細かい細切り、粗い細切り、厚いスライスができる
ブレードも単品ずつ別売で用意しました。

■ ディスクセット使用例(にんじん)



細切り



スライス



料理研究家 **有元葉子**さん

バーミックスを使うようになってから20年以上。とても安心して使える道具だと信頼しています。毎日使っていますが、普通ならすり鉢や裏ごし器を使うような手間のかかる作業も早くできてほんとうに便利。コンパクトで使いやすいのもいいですね。きちんとした道具を使うと料理の楽しさがわかります。バーミックスを使いこなして、いろいろな料理に挑戦してはいかがですか。

毎日のお料理をもっとおいしくしてくれます

バーミックスの使い方はアイデア次第で限りなく広がります。面倒な調理の手間を省きながら、ひと味違う料理に仕上げる強い味方です。



和風ハンバーグ

薄切り牛肉を挽くのも、たまねぎを刻むのも、材料を混ぜ合わせるのもバーミックスで。大根おろしと醤油味のソースがさっぱりした味わいの一品。

たまねぎのドレッシング

材料を合わせてバーミックスで一気に。スパイスの効いた手作りドレッシングも簡単です。

そらまめのポタージュ

そらまめをスープで煮て、バーミックスでなめらかに。旬の材料で季節を味わうポタージュも手軽にできます。



バーミックスがあればお菓子作りも気軽に楽しく

泡立てる、混ぜ合わせるといった作業が多いお菓子作りにもバーミックスが活躍。毎日のおやつやデザートなども手軽に、簡単に手作りできます。



クレープ

短時間でしっかりと生地を混ぜ合わせるのにも最適。りんごの甘露を包み、グラニュー糖と溶かしバターをかけて。

ごまアイス

黒ごまをスーパーグラインダーでよくすって、アイスクリームと混ぜるのもバーミックス。もう一度冷やせばできあがり。

おせち料理やパーティ料理もやっぱりバーミックス

毎日の料理だけでなく、お正月のおせち、クリスマスディナー、パーティ料理など、バーミックスはさまざまな料理作りに一年中大活躍します。

きんとん

ゆでたさつまいもを熱いうちにバーミックスでなめらかに。アツという間に裏ごし状態になります。

イカのたらこ和え

たらこに酒をふり、スーパーグラインダーで軽くほぐします。イカと和えればいどりのきれいな一品も簡単に。



つくね

鶏肉を挽肉状にし、その他の材料と混ぜ合わせるのもバーミックス。盛り付けにお正月らしい演出を。



忙しくても手作りのおいしい離乳食を食べさせたい、安心できる素材を選んで作りたい、そんな願いをもつママの力強い味方となるパーミックス。つぶすのが得意、容器を選ばない、手加減自在、熱湯消毒ができるなど、パーミックスの特長は離乳食作りにも最適。愛情たっぷりの離乳食を、気軽に、簡単に手作りができます。離乳食卒業後の食事やお弁当、おやつ作りにも活躍。長く便利に使えます。

赤ちゃんの月齢に合わせてつぶし加減は自由自在



初期 すりつぶす

中期 つぶす

後期 刻む

初めての離乳食、少量でもなめらかに舌触り良くすりつぶせます。

ちょっと歯ごたえのある、微妙なつぶし加減も思いのままです。

しっかり噛めるようになってきた頃にふさわしいつぶし方も簡単に。

少量でもつぶすことができます

鍋やコップ、食器の中で、手軽に作業できるパーミックス。小さな容器の中で、少量でも上手につぶせます。



スピーディだから忙しいママでも気軽に手作り

簡単に使えるだけでなく、繊維質のものでも手早くつぶせる頼もしいパワーのパーミックス。だから「手作りしたいけれど、時間がなくて」という忙しいママでも気軽に使いこなせます。

いつも衛生的に使えてお手入れも簡単です

離乳食作りでは特に衛生面が気になりますが、パーミックスなら先端部分もアタッチメントも熱湯消毒ができるので安心。使用後の洗浄も簡単なので、気軽に離乳食が作れます。

*長時間の熱湯消毒はできません。

大人の食事からの「取り分け離乳食」もとても簡単

大人用の食材や料理を利用して作る「取り分け離乳食」もパーミックスの得意技。味付け前の材料を分けてすりつぶしたり、薄味の煮物なら、できあがったものから取り分けてつぶしたり。とても簡単に離乳食が作れます。



ほうれん草と白身魚のおかゆ

ゆでた白身魚とほうれん草をつぶして、おかゆをつぶしたものにかけます。



ほうれん草のカップケーキ

市販のホットケーキミックスに、つぶしたほうれん草を混ぜ電子レンジで加熱します。



かぶの鶏あんかけ

細かくつぶした鶏だんごをだしを合わせ、粗めにつぶしたかぶにかけます。

「私も離乳食づくりはパーミックス。

(江上料理学院副院長)

手早くできるので便利です。」江上佳奈美先生

子育てをしているととにかく忙しいのですが、短時間で手早く調理できるパーミックスは本当に便利で重宝。それに市販の離乳食は添加物などが心配ですが、自分で作るから材料もはっきりしていて安心。小さい頃から本物のおいしさを教えてあげるのにも役立っていると思います。



写真提供：株式会社カタログハウス

お年寄り・病人の食事作りにもパーミックス

固くて噛みにくい食材を、食べやすい状態につぶしたりみじん切りにしたりが簡単にできるパーミックスは、お年寄りや病人の食事作りにも活躍。家族と同じ料理から取り分けて作れば、気分的にも楽しく食欲増進につながることでしょ。レシピ集「パーミックスで作ろうおいしい手作り介護食」もご活用ください▶詳細はP.21

バーミックスを使えば、今まで「ちょっと面倒…」と感じていた調理もとても手軽に。だから、作ってみたかった健康に良い料理を、安心・安全な材料で手作りができます。しかも取り扱いが簡単だからきつと長続き。ご家族の健康維持を考えた食事作りにも大活躍します。

ポタージュ、ジュースなど

繊維が豊富な野菜のポタージュや果物のジュースなど、新鮮な旬の食材をたっぷりおいしく食べられます。



味噌、マヨネーズ、豆腐など

市販品は添加物が心配…という食品も、材料から自分の目で選んでバーミックスで手作りすれば安心です。



でんぶ、鮭そぼろ、ふりかけなど

新鮮な魚を使ったでんぶや鮭そぼろ。昆布やごまなどの体に良い材料で、おいしいふりかけや粉だしも作れます。

レバーペースト、ジャムなど

旬の果物で作ったジャムや、自家製レバーペーストは朝食に最適。砂糖や塩分の調節も思いのままです。

とびきりおいしいオリジナル青汁「フレッシュミックス」

バーミックスで作るとっておきの健康メニュー「フレッシュミックス」は、緑黄色野菜を中心に果物をプラスしたおいしくてヘルシーな食べるジュース。おいしく作るコツは甘味ととろみのもとになるバナナと、変色と酸化防止のレモンを入れること。基本のレシピを参考に季節の材料でいろいろな組み合わせをお試しください。



材料 (2~4人分)

野菜…小松菜2株、パセリ、キャベツなど適宜。
果物…バナナ1本、レモン1個、キウイ、リンゴなど適宜。

作り方●材料それぞれを一口大に切り、ミキサーでなめらかになるまでつぶします。



緑黄色野菜は破碎することで、よりβカロチンの吸収が高まります。

「こんなに細かくつぶしてしまって、野菜に含まれる栄養素はだいじょうぶ?」とは、誰も気になるところ。確かにビタミンCはとてもデリケートで多少は失われますが、βカロチン、ミネラルは、野菜を破碎することで吸収率はアップします。大根の葉、春菊、小松菜、ホウレン草などの緑黄色野菜には、βカロチンをはじめ各種のビタミン類が豊富に含まれているほか、カルシウム、鉄などのミネラル、食物繊維も多く、これらの供給源として重要です。βカロチンはビタミンAの前駆体ですが、βカロチンそのものに抗酸化作用があるため、ガンや動脈硬化の発症を抑える働きがあることで注目されています。このβカロチンは細胞の中に存在しているため、野菜を破碎したほうが吸収されやすくなります。

野菜は種類を多く、しかも毎日たっぷり食べたいもの。でも、おいしくないとか、面倒だからといった理由で敬遠されているのが実情のようです。バーミックスでつぶし混ぜるだけのフレッシュミックスはいずれもクリアして、しかもとてもおいしい。時間のない朝でも、簡単に作れてたっぷり食べられるのも嬉しいですね。私も毎朝食べています。



医学博士 横山淳一氏
東京慈恵会医科大学 内科学助教授

専門は糖尿病をはじめ代謝・内分泌疾患。仕事柄、食への関心が深く「食はいのち」の信条のもとに患者指導にあっている。著書に「コレステロールの知識と食事療法」「高血圧の知識と食事療法」(西東社刊)、「南イタリアの家庭料理」(保健同人社刊)など。

これまでにお寄せいただいた、ご愛用者からのお便りの一部をご紹介します。
バーミックスをお使いになった方のさまざまな感想を、どうぞ参考になさって
ください。

結婚祝いにと母に買ってもらったバーミックスですが、こんなに
使い易いとは思いませんでした。付属のハンドブックを見ながら
毎日利用しています。料理のレパートリーがとて増えそうなので、
毎日ワクワクしています。
(埼玉県／廣沢さん)

通販誌で見て以来、ずっと欲しいと思っていましたが、値段を考え、
他社の類似品(13,000円)を購入しました。ところが、やはり類似品
はあくまで類似品、使いにくく、結局バーミックスを今回購入しました。
一度使ってみて違いははっきり、あまりの使いやすさに感動です。
(千葉県／春日さん)

いろいろな料理を楽しめて、手間な作業もこれ1本で楽にこなせて、
おいしいものが食べられるバーミックスは最高です。
(神奈川県／日高さん)

テレビで何年も前から見ていてその機能にいつも感心させられて
いました。入手した時、本当に嬉しかったです。嚙下障害のための
献立に役立ち、よかったです。長く使わせていただきます。
(熊本県／松村さん)

雑誌で見た感じよりずっと大きいので少し残念ですが、パワーと
掃除のしやすさを考えると、じゅうぶんオツリがきます。モデル
チェンジのサイクルが早い国産にはうんざりしておりました。半永久
的パーツ供給というのは、さすがスイスだと思います。大変嬉しい
です。20年も30年も使い続けていきたいと思ひます。
(北海道／森元さん)

何にでも気軽に使え、思ったより使い易かったです。嫁入り
道具に…と、この4月の結婚にそなえて一番にそろえて正解でした。
(長崎県／春間さん)



4月に生まれた子供の離乳食を作り始めてみましたが、一生懸命
作っても、のどごしのよいトロリとした感じにならず食べにくそうなので、
これはバーミックスしかない、と思い、ついに(前々からほしいと思
っていたのですが)購入して作ってみました。やっぱりすごいですね。
どんどん食べてくれるようになりました。「上の子の時に会って
いたら」と思わせるすごいですぐれ物だと思います。(広島／三反田さん)

ミキサー、ジューサーだと場所をとり、出し入れ、そうじがめんどう
だったが、バーミックスの使い心地はすごく良い。(神奈川県／内藤さん)

マンションの狭いキッチンで、つり戸棚の中に眠っているジューサー、
ミキサーの代わりに購入しました。とりあえず、野菜嫌いの娘の為に、
ポタージュ作りから始めています。圧力鍋+バーミックスで、15分
ほどで野菜のポタージュが出来て感激!あの裏ごしの苦労は
何だったのでしょうか?
(東京都／小林さん)

1台目を24年間使って、ようやく2台目に替えました。今でもとにかく
便利です。なにしろ他の調理器に比べて後片づけがラク。よく季節
の野菜でポタージュを作りますが、鍋の中で使えるので本当に
助かります。使っているうちに思わぬ発見があったり、アイデアと
工夫で何倍も活きる器械ですね。
(東京都／岡田さん)

色は2色。セット内容も充実

バーミックスM250は、ホワイトとレッドの2色(ベーシックセットはホワイトのみ)。ベーシックセットと、付属品が充実した割安なデラックスセット、スライシーセットの計3種類のセットから選べます。いずれもバーミックスの基本機能は同じです。
※ホワイトのスタンドはグレイ、レッドのスタンドは白です。



バーミックス M250 ベーシックセット

¥27,825(本体価格¥26,500)

○ ホワイト



- **セット内容**
- バーミックス M250
- [付属品]
- ミンサー
- ウィスク
- ピーター
- スーパーグラインダー
- スタンド
- ツール&ブラシ
- バーミックス取扱説明書
- ※化粧箱入

M250各セットには
ニューミンサーは
付属していません。

バーミックス M250 デラックスセット

¥32,550(本体価格¥31,000)

○ ホワイト ● レッド



- **セット内容**
- バーミックス M250
- [付属品]
- ベーシックセット付属品
- パウダーディスク
- バーミックス基本のクッキング
- クッキングジャグ&カップ
- ※化粧箱入

バーミックス M250 スライシーセット

¥38,325(本体価格¥36,500)

○ ホワイト ● レッド

2008年6月より発売



- **セット内容**
- バーミックス M250
- [付属品]
- ベーシックセット付属品
- バーミックス・スライシー
- パウダーディスク
- バーミックス基本のクッキング
- スライシー・クッキングブック
- ※化粧箱入



■バーミックスM250仕様

定格電圧：100V	定格消費電力：250W	定格周波数：50/60Hz
モーター回転数：毎分17,000回転(高速)／12,000回転(低速)2段切り替え		
定格時間(連続使用可能時間)：5分 大きさ：長さ34cm×直径6.5cm		
重量(本体)：970g コードの長さ：170cm スイスESGE社製 本体保証期間：3年		
ボディケース：ナイロン製 シャフト：真鍮クロムメッキ製		
ガードカバー：アルミニウム合金製 回転軸・アタッチメント：ステンレス製		

※ツール&ブラシ、パウダーディスク、ジャグ&カップは日本製です。

別売品

ニューミンサー ¥1,890(本体価格¥1,800) スイス製

繊維の強い材料を好みの状態につぶすことができるアタッチメント。少量の肉や魚介類をつぶすときに便利です。



パウダーディスク ¥1,260(本体価格¥1,200) 日本製 アクリル製

スーパーグラインダーにセットして使用すると、材料がより細かな粉末に砕けるアタッチメント。粉だしや粉茶やきなこ作りにも活用できます。



※パウダーディスクを使用する場合の連続運転は30秒までです。
※バーミックスM133に付属するスーパーグラインダーには使用できません、1994年以前に製造されたもの(底面がネジ止め)には対応できません。

●価格は2008年5月のものです。変動の可能性もありますので購入時にご確認ください。

バーミックス・スライシーとその付属品

バーミックス・スライシーと、その別売品を組み合わせることで、より便利に、より多用途に使いこなすことができます。

バーミックス・スライシー

バーミックス・本体をセットして、フードプロセッサーとして使えるアタッチメント。野菜のみじん切り、挽肉、魚介類のすり身などを、従来のアタッチメントより、よりきれいに、大量にこなすことができます。

¥9,240(本体価格¥8,800) スイス製
ボウルの容量：1,100ml(適正容量550ml)
保証期間：1年

【主な材質】

ポリアセタール、ポリプロピレン、ステンレス

※バーミックスM200でも使用可能ですが、作業時間、仕上がりに、若干の差異があります。



ディスクセット

バーミックス・スライシーで野菜を細切りや、スライスするための道具をセットにしました。セット内容はブレードディスク、ブレード2(細切り用)、ブレード4(スライス用)の3点。ブレードディスクに、用途に応じたブレードを取り付け、バーミックス・スライシーにセットし、投入口に野菜を入れてプッシャーで押すだけ、と使い方も簡単です。

¥2,625(本体価格¥2,500) スイス製
保証期間：1年

【材質】

ブレードディスク：ポリアセタール

ブレード：ステンレス



ブレード3種 (各単品販売)

ブレードディスクにセットして使うブレードを、さらに3種類単品で用意しました。

ブレード1、3
¥1,575(本体価格¥1,500)

ブレード5
¥2,100(本体価格¥2,000)

スイス製 保証期間：1年

【材質】 ステンレス



ブレード1

ごく細い細切り用

ブレード3

粗い細切り用

ブレード5

厚いスライス用

バーミックス・スライシーの特長、機能など、詳しい説明は、P.7、8をご覧ください。

バーミックス専用容器

バーミックスをよりスピーディーに効率よく使えるように、専用容器をご用意しました。いずれも、材料が飛び散りにくく、注ぎやすい形状に加え、計量目盛りと保存に便利なふた付きです。

※クッキングボウル、クッキングジャグ&カップには、中の状態を見やすい「透明窓」も付いています。

クッキングボウル

材料の飛び散りを防ぐ中ぶたが付いている専用容器。注ぎ口と把手が付いた使い勝手の良いデザインです。飛び散りを気にせず、思いきりバーミックスを動かして操作できるので、作業効率がアップ! 材料がかたよりにくいように、底には丸みを付けました。

¥2,625(本体価格¥2,500) 日本製

容量：2,400ml

【材質】 本体：ポリプロピレン

中ぶた、外ぶた：ポリエチレン

電子レンジ
使用不可



中ぶたの開口部からバーミックスを挿し込んでつぶせば、飛び散りの心配が不要です。

クッキングジャグ&カップ

用途に応じて使い分けできる大小2サイズの容器セット。材料が飛び散りにくい縦長デザインです。大きなクッキングジャグは毎日のお料理作りに、小さなクッキングカップはマヨネーズなど少量の調理に重宝します。

¥2,625(本体価格¥2,500) 日本製

容量：クッキングジャグ 1,200ml

クッキングカップ 460ml

【材質】 本体：ポリプロピレン ふた：ポリエチレン

電子レンジ
使用不可



ガラスピッチャー

丈夫なガラス製容器。材料が飛び散りにくい縦長の形状に加え、底の丸み、把手など作業効率を考慮してデザインしました。ピッチャーなど他用途にもご利用いただけます。

¥2,625(本体価格¥2,500) 日本製

容量：1,000ml 重量：1,300g

【材質】 本体：ガラス(ソーダガラス)

ふた：ポリエチレン

電子レンジ
使用不可



※食器洗浄機は、70℃以下の低温でご利用ください。

バーミックス基本のクッキング

野菜、肉、魚介のおかず、ソースやたれからお菓子まで、合計107点のレシピを掲載。バーミックスで手軽に作れ、毎日の食事作りに役立つレシピを厳選しました。

¥2,100 (本体価格¥2,000)



スープ&ジュース

スープとジュースがテーマ。有元葉子さん、小林カツ代さんほか、計9名の料理研究家からいただいた簡単で野菜たっぷりのレシピ計92点を掲載しました。

¥1,470 (本体価格¥1,400)



バーミックスで作ろう おいしい手作り介護食

バーミックスで簡単に作れる、おいしくて身体にやさしい介護食レシピ計42点を掲載しました。新鮮な材料を使って、家族と同じ味や香りを楽しめます。

¥840 (本体価格¥800)



バーミックス・スライシー らくらくクッキング

バーミックス・スライシーを使った手軽な家庭料理とお菓子のレシピを計41点掲載。料理の幅が広がる上、スライシー活用法も把握できます。

¥840 (本体価格¥800)



●本書掲載の本文、写真、イラスト等の無断複写、複製転載を禁じます。

修理や部品の購入はいつでも対応いたします

バーミックスの保証期間は3年。万一の故障やアタッチメントの補充はいつでも対応いたします。便利に使える優秀な道具だからこそ、末永く快適に使っていただきたく、チェリーテラスとESGE社が責任を持って品質管理とアフターサービスを行います。



バーミックス料理教室を開催しています

チェリーテラス・代官山では、バーミックスの基本的な操作方法から実際のお料理作りまで、ていねいにご説明する料理教室を開催しています。購入されたばかりの方からもっとレポートリーを増やしたい方まで、どなたにもバーミックスの楽しさを実感していただけます。



※詳しくは、ホームページをご覧になるか、チェリーテラス・代官山へお尋ねください。
チェリーテラス・代官山 TEL03-3770-8728(11:00-19:00 月曜定休)

ホームページのご案内

[チェリーテラスのホームページ] www.cherryterrace.co.jp

特長、アタッチメントの説明、店頭デモンストレーションのご案内など、バーミックスに関する情報満載です。どうぞご利用ください。

◎バーミックスQ&Aも掲載!

操作、故障や修理、お手入れ方法などさまざまな質疑応答を掲載した「バーミックスQ&A」をご覧になれます。

[食とレシピのサイト] www.e-gohan.com

「おいしく、楽しく、健康に」をモットーに、レシピや連載コラムを掲載した食の情報サイト。バーミックス使用レシピも約350点以上掲載中です。

バーミックス取扱説明DVDのご案内

操作方法、お手入れ方法などをわかりやすくご案内するDVD(無料)を用意しました。ご希望の方は、バーミックスの箱に同封した「保証登録カード」にてお申し込みください。

※VHSの用意もあります。

bamix



「おいしく、簡単、健康」に
バーミックスを使いこなすレシピ満載!

www.e-gohan.com

総輸入発売元

株式会社 **チェリーテラス**

www.cherryterrace.co.jp

[オフィス&ショールーム]

〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町29-9

ヒルサイドテラスD棟1&2F

Tel:03-3780-6808 Fax:03-3770-5268

 **CHERRY
TERRACE**

本書掲載の文章、写真をいかなる目的においても、無断で転載、複製することを固く禁じます。
再生紙を使用しています。