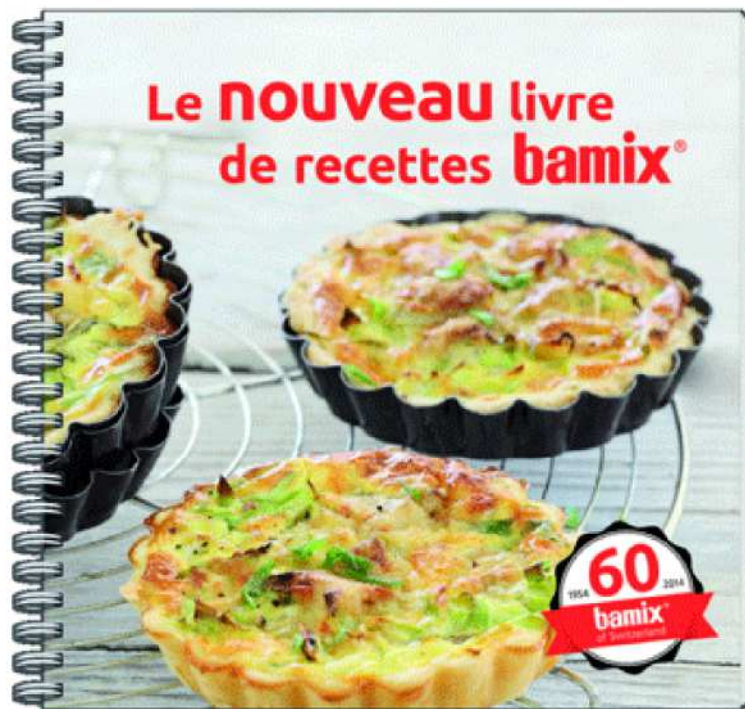


Das neue bamix® Kochbuch

Mettlen, 1. Oktober 2013; Zum Auftakt des Jubiläumsjahres 2014 ist eben „Das neue bamix® Kochbuch“ erschienen. Die vom Schweizer Roger Perrinjaquet erfundene, 1954 erstmals lancierte Küchenmaschine, feiert nächstes Jahr ihren 60. Geburtstag.



Die Rezepte im Buch sind neu entwickelt und zeigen, wie mit dem bamix® schnell ein optimales Resultat erzielt werden kann. Ein spezielles Augenmerk galt dem methodischen und didaktischen Aufbau. So ist die Publikation Kochbuch und Anleitung in Einem. Denn der kleine Tausendsassa bamix® kann neben den Funktionen schlagen und mixen auch hacken, pürieren, rühren, emulgieren, steif schlagen, aufschäumen, schneiden und kneten. So findet man im rund 100seitigen Buch alles über den bamix® inklusive Tipps und Tricks. Diese sind über QR-Codes auf Video-Clips anzusehen. Plus gibt es über 40 Rezepte in den 4 Kapiteln Snacks, Fleisch & Co., Pasta, Kartoffeln & Co. sowie Süsses und Gebäck zum Nachkochen. „Das neue bamix® Kochbuch“ ist zum Preis von CHF 34.50 bei www.bamix.ch oder an den Messen am bamix®-Stand erhältlich, erstmals an der Olma in St. Gallen vom 10. bis 20. Oktober 2013.