

Lavorare con Bamix Gastro 200

Il materiale, il design e la lavorazione di massima qualità è la priorità di Bamix, oggi e in futuro



In linea di massima, è meglio lavorare sempre sulla velocità 2. Utilizzate la velocità 1 se il liquido non supera completamente la cupola di protezione a 4 denti, e quando state trattando composti spumosi come la panna montata.



Movimento di polso

Mentre frullate con il Bamix, fate roteare lentamente il polso, alzate lievemente e fatelo ricadere sopra il composto (senza schiacciare o battere). La finezza della macinatura dipende dal tempo di mix.

Consiglio: Coprite il boccale con la mano libera per evitare schizzi.



Montare a neve

Appoggiate per qualche secondo il **Bamix®** sul fondo del boccale. Poi, tenendolo leggermente angolato, tiratelo su verso l'alto lungo la parete del boccale. Quando gli ingredienti non montano più, riappoggiatelo sul fondo e ripetete l'operazione finché gli ingredienti non raggiungono la fermezza desiderata.



Mixer

Immergete il **Bamix®** con una lieve inclinazione nel composto da mixare, accendetelo e girate molto lentamente (ricordate: è la lama che fa il lavoro).