

bamix[®]
of Switzerland



DEMO Draaiboek

Hulpstukken



Multimesje

Snippert, hakt en pureert

- rauwe en gekookte groenten
- soepen
- sauzen
- ijsblokjes
- vruchten
- babyvoeding
- diepvriesvruchten tot vruchtenijs
- milkshakes, smoothies
- compotes
- zware degen



Klopper

Emulgeert, klutst en klopt luchtig

- dipsauzen
- eiwit
- slagroom
- schuim
- mousse
- sabayon
- opschuimen van soepen
- sauzen (béchamel, hollandaise, ..)
- luchtige degen



Menger

Roert en mixt alles licht en luchtig

- milkshakes
- mayonaise
- cocktails
- groentepuree
- aardappelpuree
- slasauzen
- mayonaise
- vloeibare degen (pannenkoekenbeslag,...)



Vleesmes

Snijdt, hakt, maakt vezelachtige substanties zacht en romig

- rauw vlees (rundtartaar)
- gebakken vlees
- rauwe vis (zalmousse...)
- gebakken vis
- draderige groenten (asperges...)
- confituur (rabarber...)
- pompoen

Accessoires



Hakmolen

Fijnmalen van zowel droge als vloeibare ingrediënten

- kazen
- gedroogde groenten
- chocolade
- broodkruim
- kruiden (nootmuskaat, peperbolletjes,..)
- pesto

Processormolen

Fijnmalen van zowel droge als vloeibare ingrediënten

- harde kaas
- chocolade
- suiker tot poedersuiker
- kruiden (nootmuskaat, vanille,..)
- koffie
- brood tot broodkruim
- noten
- granen

Poederschijf

Fijnmalen van kleine hoeveelheden van droge producten

- gedroogde bonen
- gedroogde kruiden zoals peper, mosterd, zaden, enz. (pannenkoekenbeslag,...)

SliceSy

Hakt, raspt en snijdt rauwkost in schijfjes

- 3 raspen: fijn, medium, grof.
- 2 schijfjessnijders: fijn en medium
- 1 hakmes

Opbouw demo



- Zorg dat je demotafel op de juiste manier klaarstaat (zie bijlage)
- Presenteer de bamix® goed zichtbaar en niet achter de groenten of potten
- Leg de 4 hulpstukken op een rijtje klaar
- Zet de foodprocessor steeds gereinigd vooraan
- Plaats de SliceSy achteraan op je demotafel en neem deze pas nadat je de volledige demonstratie hebt laten zien.

Spreek de klant aan en vraag: kent u bamix®?

- bamix® is een volledig keukenapparaat en geen gewone staafmixer
- Hij doet 17.000 toeren per minuut en maakt snel en zonder veel onderhoud alle bereidingen waar u anders een foodprocessor of blender voor nodig hebt
- Neemt veel minder plaats in dan andere grote toestellen
- Door de snelheid van 17.000 toeren per minuut hebt u zoveel extra mogelijkheden en voordelen
- We kunnen van magere melk slagroom maken, rauwe groenten, bevroren fruit, ijs, ... hakken.
- Levenslange motorgarantie en Swissmade

Dit is de opening voor u de demo start. Maak de klant eerst attent alvorens u de effectieve demo start. Werk altijd volgens de vaste demonstratie.

Voorbeeld: de bamix® is een Zwitsers keukenapparaat en heeft een zeer lange levensduur. Ik ga jullie nu tonen wat de bamix® kan.

1 Suiker

Start met klontjes fijn te maken in de processormolen. Terwijl je dit doet, vertel je de klant wat je hier nog meer in kan klaarmaken (merk op naar de klant dat dit niet kan met een ander toestel). Onderandere: babyvoeding, pesto, kruiden, guacamole, kaas, noten, chocolade, ...

Zet ondertussen ook je waterketel aan zodat het water al kookt voor het volgende recept.
Benadruk telkens hoe makkelijk het onderhoud is, spoelen en hij is proper.

2 Soep van rauwe groenten

Leg de 4 verschillende mesjes uit, laat ze zien en vertel waar je ze voor gebruikt. Plaats het multimesje op het toestel. Laat de klant zien hoe gemakkelijk dit is.

Laat nu zien hoe de bamix® werkt en maak een soepje van rauwe groenten. Neem een beker en doe hierin een halve wortel, een stukje ajuin, een beetje selder, wat peterselie en een bouillonblokje. Houd de bamix® bovenaan in de beker en laat het toestel eerst op snelheid

komen alvorens u de groenten fijnhakt (zeg dit ook tegen de klant). Je kan met bamix® een volle emmer peterselie fijnhakken, alleen moet je het toestel eerst op snelheid laten komen alvorens je begint te hakken.

Laat de klant proeven. **Zorg dat je niet te veel groenten gebruikt en dat de soep fijn genoeg is. Herhaal hoe makkelijk het onderhoud is, spoelen en hij is proper.**

3 Slagroom

Verwijder nu het multimesje en plaats de klopper op de bamix®. Je neemt een kleinere maatbeker en de gekoelde magere melk.

Vertel de klant dat je slagroom gaat maken van magere melk, de melk moet goed gekoeld zijn (max 4°). Je kan een volledige fles gedurende een uur of 200 ml gedurende 15 minuten in de diepvries zetten.

Giet een 200 ml gekoelde melk in de beker, plaats de bamix® op de bodem van de beker, schakel het apparaat aan en laat de klopper even ronddraaien. Kom met de bamix® recht

naar boven en maak zodra je bovenaan de vloeistof bent, een op- en neergaande beweging (niet roeren) lucht in kloppen tot je de juiste consistentie hebt bereikt.

Voeg nu de gemalen poedersuiker toe en laat de klant proeven. Vertel de klant dat je ook andere smaken kunt toevoegen, zoals koffie of chocolade. Je kunt de opgeklopte melk ook mengen met fruit of confituur en opnieuw invriezen om soft ijs te maken.

Herhaal hoe makkelijk het onderhoud is, spoelen en hij is proper.

4 Weense koffie

Neem nu een kleine beker of een wijnglas, doe hierin een klein beetje water en een flinke hoeveelheid oploskoffie (1 of 2 eetlepels). Laat de klant zien dat je ook in kleine hoeveelheden kunt werken. Met bamix® kun je zowel met grote als zeer kleine hoeveelheden werken. 15 liter soep of 1 eiwitje kan je niet met een gewone staafmixer of foodprocessor.

Klop het mengsel op en laat de klant goed zien hoe dik het wordt zonder morsen of spatten. Je kan dit mengsel nu onder de magere melk mengen en een beetje Amaretto toevoegen om een Weense koffie te maken. Laat de klant proeven. **Herhaal hoe makkelijk het onderhoud is, spoelen en hij is proper.**

5 Groenten

Neem nu de Slicesy, laat de verschillende onderdelen zien en leg uit waarvoor ze dienen.

Plaats de cutter in de SliceSy en start met het mixen van een ajuin. Laat direct het resultaat zien en vertel de klant dat je nu kleine stukjes hebt, maar geen moes. Je kan de ajuin zo gebruiken om bijvoorbeeld te serveren met gerookte zalm.

Doe nu een halve wortel, een stukje selder en een beetje peterselie bij de ajuin en cutter dit fijn. Vertel de klant dat je zo zeer snel zeer fijne bouillongroentjes kan maken of groentjes voor een pastasaus. Met de cutter kan je ook vis-, vlees- en groentebereidingen maken zoals een tonijnsla, hummus, fijn gehakt met kruiden, patés,...

Toon nu duidelijk hoe makkelijk de Slicesy leeggemaakt kan worden. Laat de verschillende raspers zien en gebruik er 1 van. Laat de 2 schijven zien en gebruik er 1 van.

Van de SliceSy mag alleen het bakje en het inzetstuk in de vaatwasser, nooit het aandrijfwerk (bovenstuk). De schijf kan na gebruik van

worteltjes verkleurd zijn. Er zijn geen detergents nodig om dit te verhelpen. Je kan wat olie op een keukenpapiertje doen, even wrijven over het oppervlak en de verkleuring is weg.

Herhaal hoe makkelijk het onderhoud is, spoelen en hij is proper.

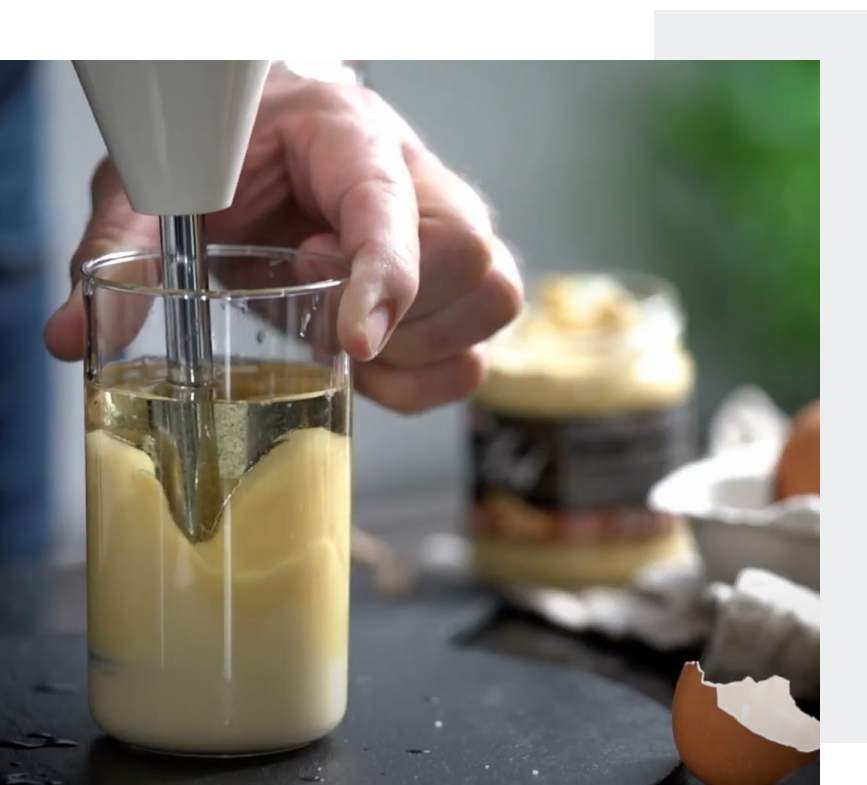


6 Mayonaise

Gebruik een pot waarop een deksel kan (bv. een confituurpot). Start met voldoende olie (minimum 8 cm, afhankelijk van de diameter van de pot). Na de olie voeg je een volledig ei toe, azijn of citroen, mosterd en kruiden met peper en zout. Plaats de menger op de staaf. Zet de bamix® op de bodem van de pot en druk op snelheid 1.

Laat het toestel op de bodem draaien zonder zelf met het toestel te draaien. Zodra er een dikke bol ontstaat mag je al duwend op de massa naar boven komen.

Nu kan je ook extra olie toevoegen naargelang de gewenste hoeveelheid die je wil maken. Ga nog even naar beneden en zodat alle olie mooi gemengd is. Deksel op de pot en klaar. Reinig nu de bamix® met warm water.



Tot zover de klassieke demo.

TIP:
Op Facebook vind je verschillende video's van receptjes.

Neem de tijd om ze te bekijken, vertel over de video's tegen de klant en gebruik ze tijdens je demo.

Extra recepten

Mango Lassi

Gebruik het multimesje en klopper

Benodigheden:

Yoghurt, bevroren mango, citroensap, kurkuma en eventueel een beetje honig

Gebruik het multimesje om de bevroren mango fijn te mixen. Zet dan de klopper op de bamix® en voeg de rest toe.

Smoothie

Gebruik de menger

Benodigheden:

1 rijpe banaan, koude melk, klein lepeltje oploskoffie

Plet de banaan met de menger, voeg de melk en de oploskoffie toe en voeg voor het serveren de havermout als topping toe.

Chocopasta

Gebruik de processormolen

Benodigheden:

Hazelnoten, pure chocolade, kokosolie, vanillepoeder, eventueel een beetje honing

Mix eerst de chocolade fijn en vervolgens de hazelnoten. Voeg de vanillepoeder en een beetje honing toe en vervolgens de kokosolie.



Extra recepten

Komkommersoepje met basilicum

Gebruik het multimesje en poederschijf

Benodigheden:

Komkommer, ajuin, bouillonblokje, gedroogde basilicum

Neem een grote beker en doe daarin een halve komkommer en een stukje ajuin. Mix dit fijn met het multimesje, voeg het bouillonblokje toe. Heet water toevoegen en nog even verder fijn mixen.

Doe de basilicum in de processormolen en plaats de poederschijf in de molen. Mix de basilicum tot poeder. Gebruik een halve theelepel in de soep. Let op: hiervan niet te veel te gebruiken. Dit soepje kan koud of warm geserveerd worden.



Basilicumolie

Gebruik het multimesje

Benodigheden:

Olijfolie, basilicum (vers) en een teentje look

Hak de look en de basilicum fijn, voeg de olijfolie toe en mix alles nog eens goed door. Je kan deze olie makkelijk een 6 tal weken bewaren.

Marsepein

Gebruik de SliceSy, klopper en processormolen

Benodigheden:

Amandelen (schilfers of poeder kan ook), poedersuiker, citroensap, eiwit, harde koekjes (bv. speculaas)

Mix eerst de suiker tot poedersuiker, maal daarna de amandelen fijn in de processormolen. Klop het eiwit op met de klopper. Mix alles nog eens door mekaar

met het citroensap in de SliceSy door gebruik te maken van de cutter.

Rol de marsepein in een folie en laat een uur rusten in de koelkast. Doe enkele koekjes in de SliceSy en maak hiervan een crumble. Haal de marsepein uit de koelkast er rol hier bolletjes van. Haal de bolletjes door de crumble.

Vergeet niet om alle raspn van de SliceSy te tonen.

Extra recepten

Smoothie van sinaasappelbloesem en zomerfruit

Gebruik het multimesje

Benodigheden:

1 banaan
400 ml vers geperst sinaasappelsap
1 mango
2 koffielepels sinaasappelbloesemwater
1 koffielepel kaneel

1 eetlepel sinaasappelbloesemwater
10 g. geschilde verse gember
Sap van een halve limoen
Honing of agavesiroop naar keuze



Meng alle ingrediënten tot de textuur homogeen is, schenk in en geniet meteen!

Koude soep van avocado

Gebruik het multimesje

Benodigheden:

4 rijpe avocado's
Sap van 1 limoen (naar wens)
500 ml water
60 ml olijfolie
4 ijsblokjes
Zeezout en vers gemalen peper
Chilipoeder (naar wens)

Doe de avocado's in een blender met wat limoensap, al het water, de olijfolie, de ijsblokjes, wat peper, wat zeezout en wat chilipoeder. Pureer tot een smeuïge soep.

Proef en voeg naar smaak meer limoensap, zeezout, peper en/of chilipoeder toe. Mix opnieuw een minuut en serveer.



Koud rucola soepje

Gebruik het multimesje

Benodigheden:

150 g rucola
4 lente-uien
1 sinaasappel
2 teentjes knoflook
400 g volle yoghurt
100 g (zure) room
600 ml groentenbouillon
zwarte peper en zout uit de molen

Spoel de rucola en zwier droog. Maak de lente-uitjes schoon en snij ze in fijne ringen. Pel de knoflook. Spoel de sinaasappel en haal met de processormolen reepjes uit de schil. Pers het sap uit.

Pureer de rucola, knoflook en lente uitjes, samen met de bouillon en het sinaasappelsap. Voeg de yoghurt en zure room toe en mix nog even door.

Breng de soep op smaak met peper en zout, verdeel ze over de kommetjes en garneer met de sinaasappelschillen.

Over Bodart & Co

Bodart & Co is sinds 1975 officiële verdeler voor België & Luxemburg.

Als importeur van **hoogwaardige keuken- en koffieapparaten** (elektrisch en niet-elektrisch) verdelen wij verder naar elektro-zaken, design- en kookshops, koffiebranderijen, ... Particulieren kunnen terecht op één van de beurzen waar wij aan deelnemen en in onze winkel te Wilrijk.

Service en onderhoud gebeurt door onze eigen serviceafdeling te Wilrijk.

ONZE MERKEN

- **JURA**: volautomatische koffie-apparaten en toebehoren uit Zwitserland
- **BAMIX**[®]: keukentoestel uit Zwitserland
- **DUALIT**: toasters, blenders uit Verenigd Koninkrijk



Bodart & Co
Terbekehofdreef 60 - 62 | 2610 Wilrijk | België
TEL. +32 3 260 67 60

INFO@BODARTSERVICEHOUSE.BE
WWW.BODARTSERVICEHOUSE.BE

bodart / **bamix**
& **co** / **Dualit**
jura

Vragen? Contacteer ons!



U kan ons bereiken via onderstaande gegevens.

Customer Support	+32 3 260 67 64	helpdesk@bodartservicehouse.be
Customer Care	+32 3 260 67 60	info@bodartservicehouse.be
Orders / info dealers	+32 3 280 10 76	order@bodartservicehouse.be
Invoicing	+32 3 280 10 71	facturatie@bodartservicehouse.be
Accountancy	+32 3 280 10 70	boekhouding@bodartservicehouse.be
Events	+32 3 280 10 73	events@bodartservicehouse.be
Marketing	+32 3 280 10 75	marketing@bodartservicehouse.be



Bodart & Co
Terbekehofdreef 60 - 62 | 2610 Wilrijk | België
TEL. +32 3 260 67 60

INFO@BODARTSERVICEHOUSE.BE
WWW.BODARTSERVICEHOUSE.BE

ON 0412.742.225
IBAN CODE BE10 4062 0545 5104
SWIFT CODE KREDBEBB

bamix[®]
of Switzerland

