

2020/2021

Einbauprogramm

CASO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK





CASO Design

Innovative Küchentechnik – für die, die genießen.

CASO ist eine der ersten Marken, die mit mobilen Küchengeräten die Verschmelzung der Küche mit den alltäglichen Lebensräumen thematisierte.

In den letzten Jahren haben wir diese Grundidee stetig weiterentwickelt und es uns zur Aufgabe gemacht, Produkte zu entwerfen, die Ihnen mehr Bedienkomfort und Freude bieten: Durch starke Funktionen, ästhetische Formen und einfach gute Ideen.

Dabei haben wir viele neue Bereiche betreten und uns als eine innovative Marke nachhaltig positioniert. Dies gelingt uns vor allen Dingen durch den Einsatz moderner Technologien, einer konsequenten Design-Strategie und intuitiven Bedienkonzepten.

Peter Braukmann, Bernd Braukmann

Visionäre Technik

Die digitale Entwicklung eröffnet spannende, neue Möglichkeiten, die Küchengeräte noch einfacher und besser zu bedienen. Die Verbindung von intelligenten Bedienkonzepten mit vertrauten Produktfeldern führt zu neuen Anwendungen und innovativen Produktkonzepten. Darüber hinaus ermöglichen neue Technologien eine Verbesserung bisheriger Zubereitungsmethoden. Eine spannende Zeit!

Klares & zeitloses Produktdesign

Wenn wir über Design und Form sprechen, verstehen wir Design nicht nur funktional, wie es der klassische Slogan „Form follows Function“ vermittelt. Für uns bedeutet es vielmehr das Lebens- und Anwendungsumfeld um das Produkt herum zu reflektieren und über die reine Funktion hinaus nach einer Form zu suchen, die intuitiv vertraut ist, die inspiriert und sich positiv in das Lebensumfeld einfügt.

Lebendige Themen

Unser Leben lädt zu einer farbenfrohen, lebendigen und sich immer entwickelnden Vielfalt ein, die kaum Wünsche offen lässt. Unser Fokus gilt den Genussmomenten und einer modernen Zubereitung von Gerichten, Snacks, Getränken und vielem mehr – mit Freunden, Familie und Menschen, mit denen wir gerne zusammen sind.

Invented in Germany





CASO DESIGN

Einbaugeräte Weinkühlen

Geschmack ist eine Frage der Temperatur.

Ob ein Rotwein mit aromatischem Bukett, ein spritziger Weißwein, ein gekühltes Kellerbier oder coole Drinks zur Sommerzeit: Mit den CASO Cooling & Wine Geräten genießen Sie immer richtig!



Das Kompressionsverfahren mit individuell einstellbarem Temperatur-Regulierungssystem schafft ein optimales Langzeitklima für Ihre guten Weine. Dank des vibrationsarmen Kompressors und besonderer Stoßdämpfer lässt der Weinschrank Ihrem Wein die Ruhe, die er zum Reifen braucht.



Die aktive Lüftung sorgt in jeder Temperaturzone für eine Luftzirkulation, die eine gleichmäßige Temperatur erzeugt. So entsteht in Wechselwirkung mit der Wärme des Kompressors und den Luftströmen eine ideale Luftfeuchtigkeit.

Die kugelgelagerten Auszüge mit Holzlagerböden lassen sich leicht herausziehen. Die Kippvorrichtung ermöglicht es, den Wein gut sichtbar zu präsentieren.



Push-to-open

Die Türen der WineDeluxe Serie lassen sich sehr elegant mit einem leichten „Fingerpush“ öffnen.

Einbau-Weintemperierer mit Kompressortechnik

WineDeluxe E 18

NEU

Die Türen der WineDeluxe Serie lassen sich sehr elegant mit einem leichten „Fingerpush“ öffnen.



Push To Open



Soft-close Scharniere

5–20 °C



Push To Open

Modell **WineDeluxe E 18**
 EAN 4038437077100
 Art.-Nr. 7710

Beschreibung

- Design Einbau-Weinkühlschrank für die Lagerung von bis zu 18 Flaschen (bis zu 310 mm Höhe)*
- Für jede 45er Nischenhöhe
- Eine Temperaturzone elektronisch einstellbar von 5 – 20 °C**
- Push-to-open Türsteuerung
- Soft-close Hettich Scharniere
- Laufruhiger Kompressor sorgt für eine schonende und ruhige Weinlagerung
- Aktive Lüftung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung
- 3-lagiges Isolierglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
- Sensor-Touch Steuerung
- LED Temperaturanzeige der Kühlzone
- Zuschaltbare, weiße Innenraumbeleuchtung
- Kugelgelagerte, herausnehmbare Holz-lagerböden
- Türanschlag wechselbar

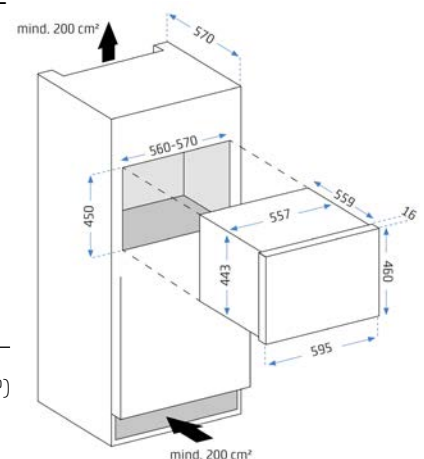
Maße/Gewicht 557 x 443 x 559 mm
 Anschlusswerte/ 220–240V; 50Hz
 Leistung 85 Watt
 VPE 1

Art.-Nr./Preise **7710, WineDeluxe E 18**

999,00 € (UVP)

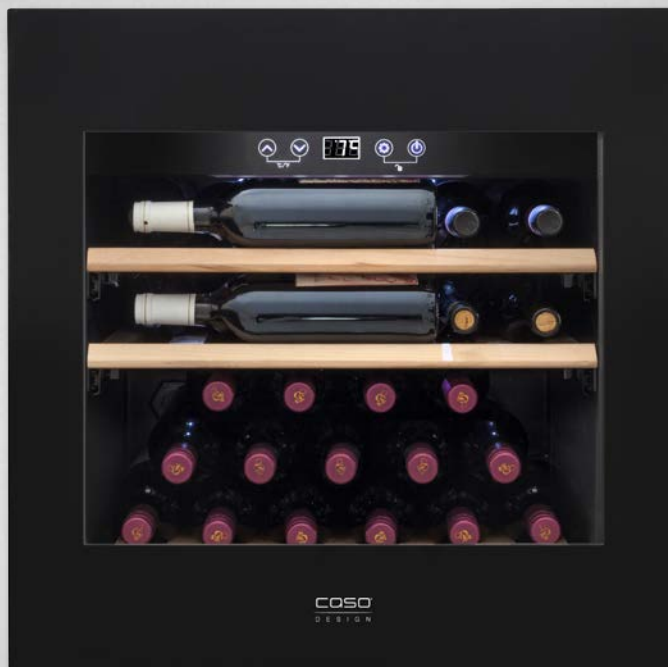


Für 45er Nischenhöhe,
 Anschlag wechselbar



Einbau-Weintemperierer mit Kompressortechnik

WineDeluxe E 29



Push To Open



Soft-close Scharniere



Kippvorrichtung zur Präsentation

5 – 20 °C

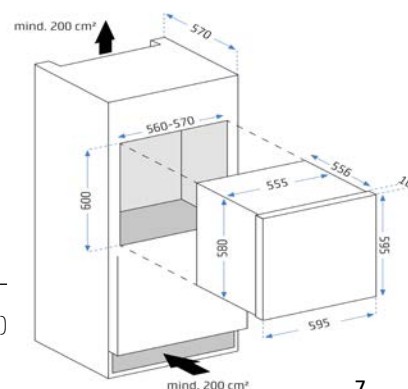


NEU

Push To Open



Für 60er Nischenhöhe, Anschlag wechselbar



Modell
EAN
Art.-Nr.

WineDeluxe E 29
4038437077117
7711

Beschreibung

- Design Einbau-Weinkühlschrank für die Lagerung von bis zu 29 Flaschen (bis zu 310 mm Höhe)*
- Für jede 60er Nischenhöhe
- Eine Temperaturzone elektronisch einstellbar von 5 – 20 °C**
- Push-to-open Türsteuerung
- Soft-close Hettich Scharniere
- Laufruhiger Kompressor sorgt für eine schonende und ruhige Weinlagerung
- Aktive Lüftung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung
- 3-lagiges Isolierglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
- Sensor-Touch Steuerung
- LED Temperaturanzeige der Kühlzone
- Zuschaltbare, weiße Innenraumbeleuchtung
- Kugelgelagerte, herausnehmbare Holzlagerböden
- Ein Holzlagerboden mit Kippvorrichtung zur Präsentation Ihrer Weinflaschen
- Türanschlag wechselbar

Maße/Gewicht
Anschlusswerte/
Leistung
VPE

555 x 580 x 556 mm
220-240V; 50Hz
85 Watt
1

Art.-Nr./Preise

7711, WineDeluxe E 29

1.349,00 € (UVP)

*Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche

**Der erreichbare Wert im Innenraum kann dabei nicht über der Umgebungstemperatur am Aufstellort liegen

Einbau-Weinkühlschränke mit Kompressortechnik

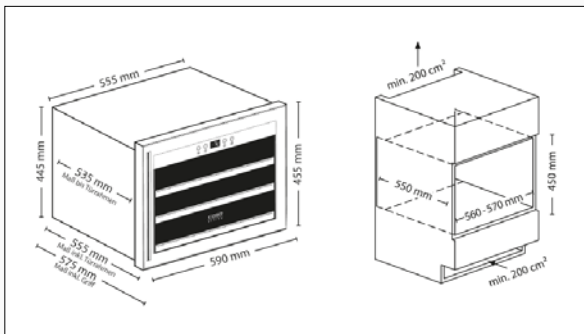
WineSafe Serie



Modell	WineSafe 18 EB Black / 18 EB Inox	
Art.-Nr.	627, WineSafe 18 EB Black 629, WineSafe 18 EB Inox	
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Hochwertiger Weintemperierer mit Kompressortechnik • Sensor-Touch-Steuerung • Temperatur elektronisch einstellbar von 5 – 20 °C** • Lagerung von bis zu 18 Flaschen (bis zu 310 mm Höhe)* • 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz • Hervorragende thermische Isolierung für sparsamsten Verbrauch 	<ul style="list-style-type: none"> • LED Temperaturanzeige der Kühlzone • Kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden • Zuschaltbare Innenraumbeleutung • Sehr leise • Zeitloses Design mit eleganter Glasfront und <ul style="list-style-type: none"> - minimalistischem Griff (WineSafe 18 EB Black) - Edelstahlrahmen und minimalistischem Griff (WineSafe 18 EB Inox)
Maße/Gewicht	627 & 629 590 x 455 x 555 mm (ohne Griff) 590 x 455 x 575 mm (mit Griff) 28,5 kg	
Anschlusswerte/ Leistung VPE	230 V, 50 Hz 60 Watt 1 Stück	
Art.-Nr./Preise	627, WineSafe 18 EB Black, Schwarz 629, WineSafe 18 EB Inox, Edelstahl	590,00 € (UVP) 630,00 € (UVP)



Achtung! Kein Küchenmöbel-Standard-Einbaumaß!



Art. 627 WineSafe 18 EB Black



5-20 °C

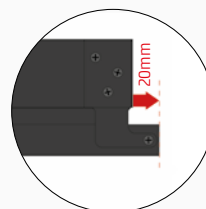
Art. 629 WineSafe 18 EB Inox



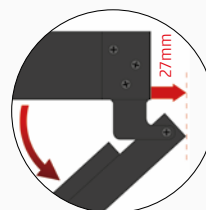
5-20 °C



Weinkühler-Scharnier von oben



Problemloses Öffnen bei 19mm Korpusmaß



Weinkühlschränke mit Kompressortechnik

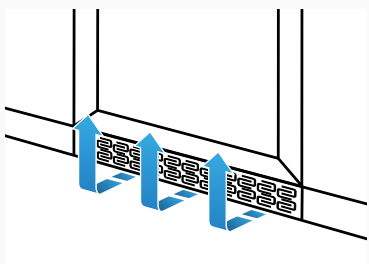
WineChef Pro- / WineChef Pro black Serie



Art Name	Weinkühlschränke mit Kompressortechnik WineChef Pro black / WineChef Pro	
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Hochwertiger Weinkühlschrank mit Kompressortechnik • Über das integrierte WiFi Modul mit der CASO Control App von praktisch überall bequem steuerbar (Infos S. 18) • CASO Control App überwacht und meldet etwaige Fehler in sekundenschnelle auf Ihr Smartphone • Zwei getrennte Temperaturzonen, einzeln regelbar für Weiß- oder Rotwein • Dank Kühlung über den Gerätesockel freistehend oder unterbaufähig • Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen: Sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt • Sensor-Touch Bedienung • Temperatur elektronisch einstellbar von 5–20 °C *** 	
Maße (BxHxT)	<ul style="list-style-type: none"> 772 und 773: 595 x 825 x 625 mm 776 und 777: 598 x 1630 x 740 mm 779 und 780: 596 x 1860 x 740 mm 	
Anschlusswerte/ Leistung VPE	<ul style="list-style-type: none"> 230 V ~ 50 Hz 60 / 55 / 55 Watt 1 Stück 	
Art.-Nr. / Preise	<p>Rahmen in Schwarz</p> <p>773, WineChef Pro 40 black 990,00 € (UVP)</p> <p>777, WineChef Pro 126-2D black 1.490,00 € (UVP)</p> <p>780, WineChef Pro 180 black 1.650,00 € (UVP)</p>	<p>Rahmen in Edelstahl</p> <p>772, WineChef Pro 40 990,00 € (UVP)</p> <p>776, WineChef Pro 126-2D 1.490,00 € (UVP)</p> <p>779, WineChef Pro 180 1.650,00 € (UVP)</p>



Mit Kippvorrichtung bei WineChef Pro 126-2D und WineChef Pro 180



Umbau- und unterbaufähig dank Frontbelüftung



WineChef Pro 40 black



WineChef Pro 126-2D black



WineChef Pro 180 black



*Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche
 **Der erreichbare Wert im Innenraum kann dabei nicht über der Umgebungstemperatur am Aufstellort liegen



Loungetisch mit Soundbar und Getränke Kühler

Sound & Cool



Modell
EAN
Art.-Nr.

Sound & Cool
4038437007909
790

Beschreibung

SOUNDBAR:

- Klangvolle Soundbar mit 2.0 Stereo Lautsprecher (60 Watt Leistung insg.)
- ANSCHLÜSSE: Musik abspielbar über Bluetooth Schnittstelle und AUX-Anschluss
- Aufladen von USB-fähigen-Geräten möglich
- (2 x USB-Anschluss: 5V/1A 5V/2.1A)
- Große Glasoberfläche mit LED Touch-Display

LOUNGE-TISCH:

- Edle Glasplatte mit bis zu 70 kg belastbar

GETRÄNKEKÜHLER:

- Temperaturzonen einzeln einstellbar von 1 - 12 °C
- Sehr leise: Nur 36 db
- Hervorragende thermische Isolierung für sparsamsten Verbrauch Volumen der Kühlzonen 130 Liter (pro Kühlzone 65 Liter)
- LED-Beleuchtung in jeder Kühlzone
- Akustisches Signal bei zu langer Öffnungsdauer
- Behälter in den einzelnen Kühlzonen herausnehmbar



Maße/Gewicht
Anschlusswerte/
Leistung
VPE

1305 x 460 x 665 mm, 55 kg
230 V ~ 50 Hz
60 Watt (Lautsprecher)
1

Art.-Nr./Preise

790

1.299,00 € (UVP)

*Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche

**Der erreichbare Wert im Innenraum kann dabei nicht über der Umgebungstemperatur am Aufstellort liegen

Cooling Outdoor Counter & Cool



Modell	Counter & Cool	
EAN	4038437006810	
Art.-Nr.	681	
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Edelstahl-Umbauschrank für CASO Barbecue-Cooler mit abnehmbaren Seitenteilen • Mit eingebautem Barbecue-Cooler mit einem Lagervolumen von ca. 63 Liter • Hochwertige Edelstahl-Ausführung • Ideal für überdachte Terrassen etc. dank Spritzwasserschutz • Energieeffizienzklasse A • Eine Temperaturzone, manuell einstellbar von 0 – 10 °C • Kompressortechnik 	<ul style="list-style-type: none"> • Zuschaltbare LED-Innenraumbeleuchtung • Herausnehmbare Einlegeböden • 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Lichtschutz • Schublade mit Selbsteinzug • Seitenteile bis 25 Kilo belastbar • Leicht abwaschbar und sehr hygienisch • Mit vier stabilen Schwenk-Rollen zum einfachen Transport • Vordere Rollen mit Feststellbremse
Maße/Gewicht	1010 x 985 x 600 mm 1010 x 985 x 620 mm (mit Griff)	
Anschlusswerte/ Leistung	220-240V, 50/60 Hz 138 kWh/a	
VPE	1	
Art.-Nr./Preise	681, Counter & Cool (Barbecue Cooler und Umbauschrank) 680, Barbecue Cooler R (Rechtsanschlag) 683, Barbecue Cooler L (Linksanschlag) 682, Umbauschrank für Barbecue Cooler	1.249,00 € (UVP) 519,99 € (UVP) 519,99 € (UVP) 899,00 € (UVP)

Design Eiswürfelbereiter IceChef Pro



Modell **IceChef Pro**
 EAN **4038437033021**
 Art.-Nr. **3302**

Beschreibung

- Schnelle Eiswürfelbereitung in 6 - 13 min dank Kompressortechnik
- Produziert ca. 500 g Eiswürfel / h*
- Zwei Eiswürfelgrößen, klein & groß
- Einstellbare Reinigungsfunktion
- Einfache Bedienung und Übersicht per LCD Display
- Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- Transparenter Deckel für das Beobachten der Eiswürfelproduktion ohne das Gerät zu öffnen
- Praktisch herausnehmbarer Eiswürfelbehälter (1,3 l)
- Großer Wassertank mit einem Volumen von 2,2 l
- Inkl. handlicher Eisschaufel



Maße/Gewicht **250 x 325 x 370 mm**
 Anschlusswerte/ **220-240V, 50Hz**
 Leistung **120 Watt**
 VPE **1**

Art.-Nr./Preise **3302, IceChef Pro**

189,99 € (UVP)



CASO®
DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

CASO DESIGN

Kochen & Backen

Wählen Sie die beste Garmethode aus!

High Convection für Kuchen und Gebäck,
Dampfgaren für vitaminreiches Gemüse oder
einen Grill für ein knuspriges Brathähnchen?

Die CASO Design Mikrowellen, Öfen und Fritteusen verfügen über unterschiedliche technische Funktionen, sodass für jede Idee die passende Garmethode gewählt werden kann.

CASO steht für innovative Küchentechnik. Aus dieser Vision entstand diese leistungsstarke Heißlufttechnologie. Bislang wurden Öfen und Mikrowellen getrennt genutzt.

Intuitive Bedienung

Die weiterentwickelte LCD-Anzeige (bei Selection E25 MGS) ermöglicht eine verbesserte intuitive und einfache Bedienung. Der elegante Türöffner per Fingertipp lässt einen Griff schnell vergessen. Das Gerät lässt sich in jede Küche perfekt einbinden, es passt perfekt zu jeder Oberfläche.



Einbaumikrowelle + Grill + Heißluft **EMCG 32**



Modell
EAN
Art.-Nr.

EMCG 32
4038437030365
3036

Beschreibung

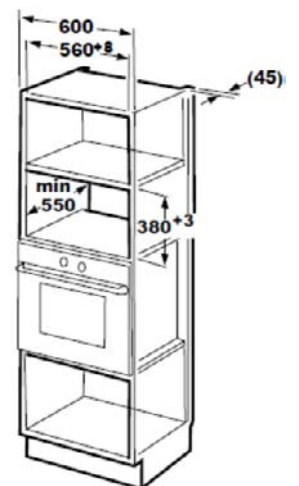
- Edelstahl gebürsteter Rahmen
- Ca. 32 Liter Garraum*
- 1000 Watt Mikrowelle
- 2500 Watt Heißluft
- 1100 Watt Grill
- 5 Mikrowellenleistungsstufen
- 10 Heißlufttemperaturen
140 – 230 °C
- 10 automatische Kochprogramme
- Kombiprogramme Mikrowelle & Heißluft & Grill
- 95 Minuten Timer mit Endsignal
- Glasdrehteller
- Digitaluhr
- Hochwertiger Edelstahlinnenraum
- Garraumbeleuchtung

Gerätemaß/Gewicht
Einbaumaß
Anschlusswerte
VPE

595 x 390 x 480 mm, 20,2 kg
560 x 380 x 550 mm, (38er Nischenhöhe)
230V -50Hz
1 Stück

Art.-Nr./Preise

3036, EMCG 32 299,00 € (UVP)



Einbaumikrowelle + Grill

Selection E 25 MGS



NEU

Modell
EAN
Art.-Nr.

Selection E 25 MGS
4038437073201
7320

Beschreibung

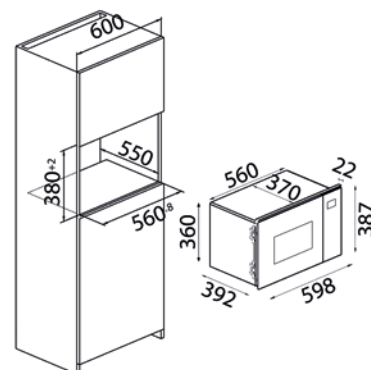
- Design Einbaumikrowelle für 38er Nischenhöhe
- Leistungsstarke 900 Watt Mikrowelle und 1000 Watt
- Quarzgrill Edelstahlinnenraum mit großem 25 Liter Garraum*
- Edles 'Black-Glass' Design
- LCD-Display mit Digitaluhranzeige
- Touch-Bedienfeld für eine intuitive Bedienung
- Automatische Sensor-Touch Türöffnung
- Mit praktischer Schnellstart-Funktion
- 5 Mikrowellenleistungsstufen
- 8 automatische Kochprogramme
- Kombiprogramme (Mikrowelle + Grill)
- Mit Auftauautomatik
- Timer einstellbar bis 95 Minuten
- Großer Glasdreheller mit 31,5 cm Ø
- Mit integrierter Garraumbeleuchtung
- Zubehör: Grill-Rost

Gerätemaß/Gewicht
Einbaumaß
Anschlusswerte
VPE

598 x 387 x 392 mm, 16,2 kg
560 x 380 x 550 (38er Nischenhöhe)
220-240V, 50/60 Hz
1 Stück

Art.-Nr./Preise

7320, Selection E 25 MGS 349,00 € (UVP)



* laut Angabe des Herstellers

Mikrowelle mit Keramikboden + Grill

MG 20 Ceramic menu 2 in 1 / MCG 25 Ceramic chef 3 in 1

Modell	MG 20 Ceramic menu 2 in 1	MCG 25 Ceramic chef 3 in 1
EAN	4038437033236	4038437033519
Art.-Nr.	3323	3351
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Mikrowelle 800 Watt • 5 Mikrowellenleistungsstufen • Grill 1000 Watt • Keramikboden mit Mikrowellenreflektor • Schnelle Reinigung durch glatten Keramikboden • Einschubrost zum gleichzeitigen Auftauen und Garen auf 2 Ebenen • 14 automatische Kochprogramme • 2 Kombiprogramme • 20 Liter Garraum*, Edelstahlinnenraum • Garraumbeleuchtung 	<ul style="list-style-type: none"> • Mikrowelle 900 Watt • 10 Mikrowellenleistungsstufen • Grill 1200 Watt • Heißluft 2050 Watt, 10 Heißluftstufen bis 200 °C • Keramikboden mit Mikrowellenreflektor • Schnelle Reinigung durch glatten Keramikboden • 25 Liter Garraum*, Edelstahlinnenraum • Einschubrost zum gleichzeitigen Auftauen und Garen auf 2 Ebenen • Spiegelfront • 9 automatische Kochprogramme • 2 Kombiprogramme Mikrowelle & Grill • 4 Kombiprogramme Mikrowelle & Heißluft • 95 Minuten Timer mit Endsignal • Vorheizfunktion
Maße/Gewicht	460 x 270 x 400 mm – 12,3 kg	490 x 285 x 480 mm – 16,8 kg
Anschlusswerte/	230V; 50Hz	230V; 50Hz
Leistung	800 W / 1000 W	900 W / 1200 W
VPE	1	1
Art.-Nr./Preise	Art.Nr. 3323	UVP 149,99 €
		Art.Nr. 3351
		UVP 209,99 €

Induktionskochfeld

S-Line 3500



Modell **S-Line 3500**
 Art.-Nr. **4038437022278**
 EAN **2227**

Beschreibung

- **Optimale Effizienz durch PowerSharing Technologie**
- Max. 3500 Watt
- Modernes Design - ein Schmuckstück in jeder Küche mit umlaufenden Rand in gebürstetem Edelstahl
- Präzisionskochen mit Smart Control
- **12 Leistungs- und Temperaturstufen**
- **Ganzglas-Oberfläche mit Sensor-Touch**
- **Display und großer Digitalanzeige**
- Timerfunktion von 1 - 180 min
- Einstellbarer Temperaturbereich von 60 – 240 °C
- Sicher durch automatische Topferkennung und Überhitzungsschutz

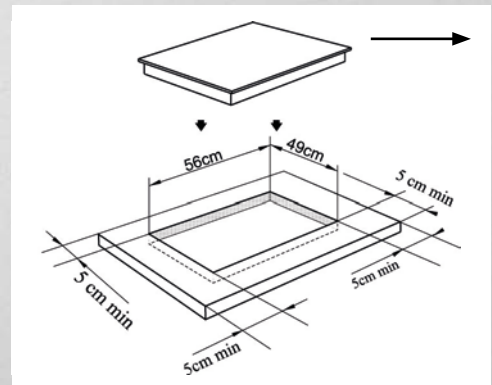
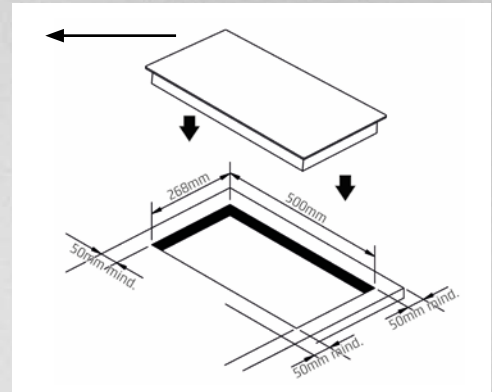
Maße **542 x 59 x 357 mm**
 Anschlusswerte/
 Leistung **230–240 V - 50 Hz**
 VPE **max. 3500 Watt**
2

Art.-Nr./Preise **Art.Nr. 2227**

UVP 199,99 €

Einbau-Induktionskochfeld mit 2 Kochzonen

MASTER E2



Modell
EAN
Art.-Nr.

MASTER E2
4038437030419
3041

Beschreibung

- Induktionskochfeld mit 2 Kochzonen
- 3500 Watt - 1500 Watt & 2000 Watt
- 230 V Stecker-Anschluss
- Ganzglas-Schott Ceran® Oberfläche aus umweltfreundlichem Ceran Suprema®
- Sensor-Touch Bedienung
- Leicht lesbare, große Digitalanzeige
- Timer und Leistungsstufen bei jedem Kochfeld individuell einstellbar

- 9 Leistungsstufen pro Kochfeld
- Timerfunktion 1 – 99 min im 1 min-Intervall
- Lock (Fixierung der Einstellungen / Kindersicherung)
- Sicher durch automatische Topferkennung
- Automatischer Überhitzungsschutz
- Automatische Abschaltung bei Nichtgebrauch
- Sehr einfache und leichte Reinigung

Maße
Anschlusswerte/
Leistung
VPE

290 x 60 x 520 mm
230 V / 50 Hz
3500 Watt (1500 Watt + 2000 Watt)
1 Stück

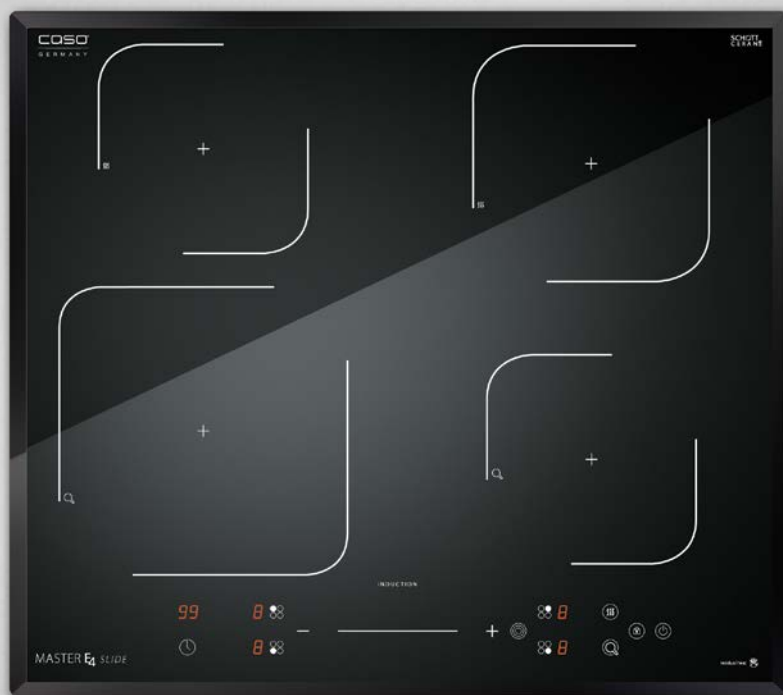
Art.-Nr./Preise

3041, Master E2

229,00 € (UVP)

Einbau-Induktionskochfeld mit 4 Kochzonen

MASTER E4 Slide



Modell	MASTER E4 Slide	
EAN	4038437030402	
Art.-Nr.	3040	
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Induktionskochfeld mit 4 Kochzonen • 6800 Watt / max. 7200 Watt (2x 2000 Watt, 2x 1500 Watt) • Slide Funktion: Regulierung der Leistung über Touch-Fader (Slider) • Ganzglas-Schott Ceran® Oberfläche • Sehr einfache und leichte Reinigung • Geschliffener Glasrand (Facettenschliff) • Sensor-Touch Bedienung • Booster-Funktion auf allen 4 Kochzonen • Warmhaltefunktion auf den hinteren Kochfeldern 	<ul style="list-style-type: none"> • Fry-Funktion zum Anbraten von Fleisch auf den vorderen Kochfeldern • Leicht lesbare, große Digitalanzeige für jede Zone • Timer und Leistungsstufen für jede Kochzone individuell einstellbar • 15 Leistungsstufen pro Kochfeld • Timerfunktion 1 –99 min im 1 min-Intervall • Hold (Fixierung der Einstellungen / Kindersicherung) • Sicher durch automatische Topferkennung • Automatischer Überhitzungsschutz • Automatische Abschaltung bei Nichtgebrauch
Maße	590 x 60 x 520 mm	
Anschlusswerte/	3-N 230/400 V Herdanschluss	
Leistung	6800-7200 Watt (2x 2000 Watt, 2x 1500 Watt)	
VPE	1 Stück	
Art.-Nr./Preise	3040, Master E4	549,00 € (UVP)

Kaffeevollautomat

Café Crema One



Modell **Café Crema One**
 EAN **4038437018813**
 Art.-Nr. **1881**

Beschreibung

- Platzsparend dank besonders schlankem Design
- Vorbrüh-Funktion für perfektes Kaffeearoma
- Display mit intuitiver Sensor-Touch Bedienung
- Innovatives Heizsystem: im Handumdrehen startbereit
- Praktische Heißwasser-Funktion
- Dampfdüse für das Erwärmen und Aufschäumen von Milch
- Extra leises Edelstahl-Kegelmahlwerk
- Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf bis 160mm Tassenhöhe
- Integrierte Tassenbeleuchtung
- Leichte Reinigung durch entnehmbare Brüheinheit
- Großzügiger Bohnenbehälter mit 160 g Kapazität
- Pumpendruck: max. 19 bar
- Energiesparende Abschaltautomatik
- Hochwertige Edelstahl-Abtropffläche
- Kaffeesatzbehälter von vorne entnehmbar

Maße/Gewicht **180 x 335 x 370 mm, 7,7 kg**
 Anschlusswerte/
 Leistung **220-240V, 50/60 Hz**
1350 Watt

Art.-Nr./Preise **1881, Café Crema One**

449,00 € (UVP)

Turbo-Heißwasserspender

HW 660

NEXT WATER – WASSERKOCHEN WEITER GEDACHT

Für viele Teesorten oder auch Babynahrung ist es wichtig, das Wasser nicht zu heiß zu verwenden, da Tee sonst bitter wird oder wertvolle Vitamine verkochen. Die Temperatur bei den modernen CASO Design Turbo-Heißwasserspendern kann, so wie Sie es möchten, präzise eingestellt werden.

Die Geräte eignen sich auch für das Aufbrühen von Instantgerichten oder dem Zubereiten anderer heißer Getränke. Wasserfilter sorgen für optimale Wasserqualität.



Modell	HW 660
EAN	403843701879 0
Art.-Nr.	1879

perfecthot 

40°C 50°C 60°C 70°C 80°C 90°C 100°C
gradgenau • schnell • energiesparend

Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Perfekt für die Zubereitung von Tee, löslichem Kaffee, Instant-Nudeln, Babynahrung etc. • Spart Zeit: 100 °C heißes Wasser in wenigen Sekunden • dank leistungsstarken 2600 Watt • Energiesparend: 50 % gegenüber handelsüblichen Wasserkochern • 8 Mengenausgaben für bedarfsgerechten Bezug: 100 / 150 / 200 / 250 / 300 / 350 / 400 ml und kontinuierlich • 7 verschiedene Temperatureinstellungen: 40 – 100 °C (in 10 °C Schritten) • Abnehmbarer, leicht zu befüllender 2,7 Liter Wassertank • Direktwahltaste für die perfekte Zubereitung von Babynahrung (40 °C) • Integrierte Entkalkungserinnerung • Edles Design aus hochwertigem Edelstahl • Inkl. Wasserfilter für die perfekte Wasserqualität
--------------	---

Maße/Gewicht	155 x 315 x 255 mm, 2,4 kg
Anschlusswerte/Leistung	220-240V, 50/60 Hz max. 2600 Watt

Art.-Nr./Preise	1879, HW 660
-----------------	--------------

109,99 € (UVP)



CASO®
DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

CASO DESIGN

Vakuumieren & SousVide



Mehr Freude & Genuss an Ihren Lebensmitteln

Als Qualitätsmarke steht CASO Design für einen nachhaltigen, wertschätzenden und auch kreativen Umgang mit unseren Lebensmitteln. Wir arbeiten kontinuierlich daran, Ihnen mehr Frische, eine bessere Lagerung und einen intensiveren Genuss zu ermöglichen.

CASO Design bietet Vakuumiersysteme für jede Anwendung und fantastisches Premium-Zubehör für die Verarbeitung. Die CASO Vakuumierer versiegeln das Gut absolut luftdicht mit bis zu zwei Schweißnähten. Die Schweißzeit kann zusätzlich über eine Funktion gesteuert werden und ermöglicht die Verarbeitung unterschiedlicher Folien.

CASO DESIGN Blum Tandembox Schlau verstaut ist gut gebaut!

Die CASO Design Vakuumierer können wunderbar mit den maßgeschneiderten Boxen in die Schubkastensysteme der Küche integriert werden. So erhalten Sie eine zusätzliche Arbeitsfläche und können zum Beispiel zubereitete Lebensmittel direkt portionieren.



Balkenvakuuierer & Box VR 190 advanced



NEU

Art Name
Beschreibung

**Balkenvakuuierer
VR 190 advanced**

- Kompakter Design Vakuuierer
- Automatisches Vakuuieren und Verschweißen
- Manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke: ideal für empfindliche Lebensmittel
- Für eine Schweißnaht von bis zu 30 cm bei beliebiger Beutellänge
- Hochwertige Edelstahlfront
- Leise im Betrieb
- Einfache und intuitive Bedienung
- Anschluss von Vakuumbehältern möglich*
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm), 1 Vakuuiererschlauch

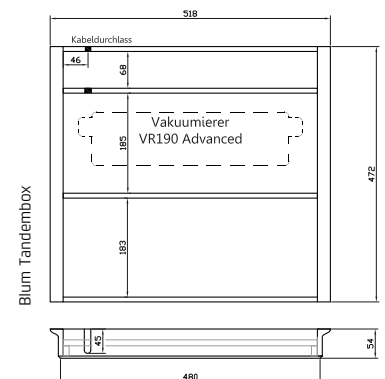


Maße/Gewicht
Anschlusswerte/
Leistung

370 x 65 x 90 mm, 1,1 kg
220-240V, 50 Hz
100 Watt

Art.-Nr./Preise

1520, VR 190 advanced inkl. 299,99 € (UVP)
7120, Blum Tandembox 299,99 € (UVP)
7125, Hettich ProfiPlus 299,99 € (UVP)



*Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten

Balkenvakuuierer & Box VR 390 advanced



NEU

Art Name
Beschreibung

**Balkenvakuuierer
VR 390 advanced**

- Vielseitige Funktionen:
- Automatisches Vakuumieren und Verschweißen
- Regulierbare Schweißzeit für trockene und feuchte Lebensmittel
- Einstellbare Vakuumstärke (normal /schonend)
- Manuelles Verschweißen
- Vakuumbehälter-Funktion*
- Schweißnaht mit max. 30 cm Breite bei beliebiger Beutellänge
- Langlebige Vakuumpumpe mit bis zu 12 Liter/min und einem maximalen Unterdruck von -0,8 bar
- Hochwertige Design Edelstahlfront
- Herausnehmbare Vakuumkammer für eine leichte Reinigung
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm), 1 Vakuumschlauch



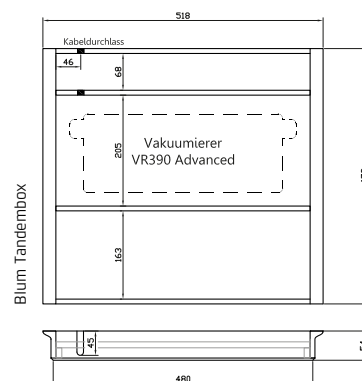
Maße/Gewicht
Anschlusswerte/
Leistung

365 x 70 x 140 mm, 1,47 kg
220-240V, 50 Hz
110 Watt

Art.-Nr./Preise

1522, VR 390 advanced inkl.
7126, Blum Tandembox
7131, Hettich ProfiPlus

349,99 € (UVP)
349,99 € (UVP)



Profi-Kammervakuumierer & Box **VacuChef 40**



NEU

Art Name **Profi-Kammervakuumierer
VacuChef 40**

Beschreibung

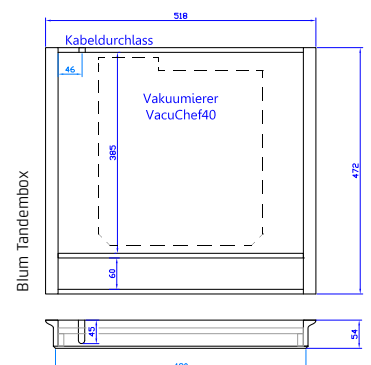
- Ideal zum Frischhalten & Marinieren
- Kammergröße BxHxT:
260 x 45 x 260 mm (ca. 3 Liter)
- Starke Profi-Vakuumpumpe:
70 Liter / Minute
- Nahezu 100% Vakuum
- Doppelte Schweißnaht für Beutel bis 25 cm Breite
- Mit integriertem Beutelklemmbügel für die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer
- Praktische Prozessanzeige
- Hochwertige Verarbeitung: Gehäuse aus Edelstahl und Glasdeckel aus Temperglas
- Vielseitige Funktionen:
Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln mit individuellen Einstellungen für harte und weiche, sowie trockene und feuchte Lebensmittel
- Manuelles Versiegeln
- Automatisches Marinieren im Vakuumbeutel
- Auch für das Vakuumieren von Frischebehältern geeignet (Vakuumschlauch enthalten)
- Vakuumieren auch außerhalb des Gerätes mit Strukturbeuteln möglich
- Einfache, intuitive Bedienung



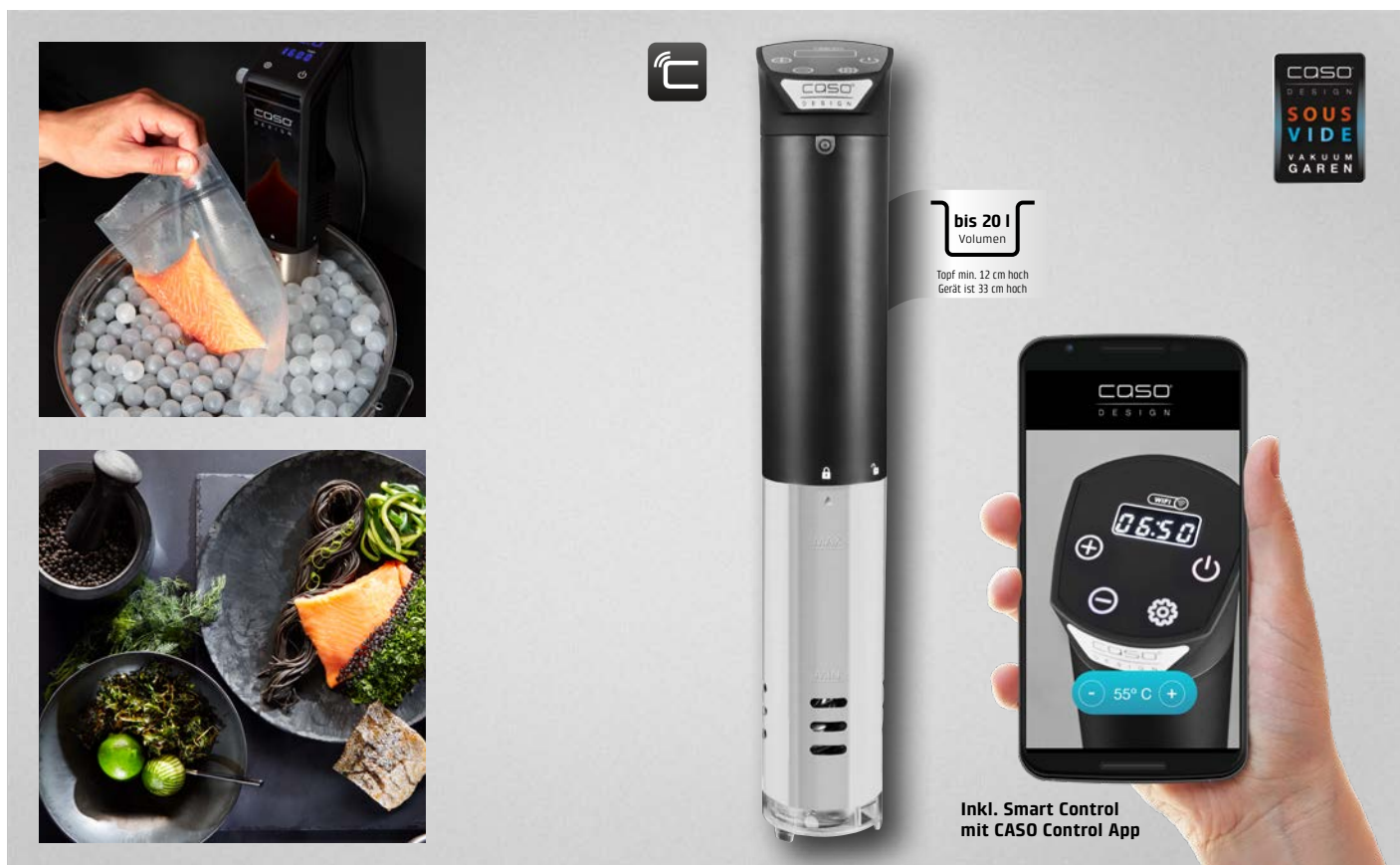
Maße/Gewicht 320 x 175 x 355 mm
Anschlusswerte/ 220 - 240V, 50 Hz
Leistung 280 Watt

Art.-Nr. / Preise
1417, VacuChef 40 inkl.
7132, Blum Tandembox
7137, Hettich ProfiPlus

529,99 € (UVP)
529,99 € (UVP)



SousVide Stick SV 1200 Smart



Art **SousVide Stick SV 1200 Smart**
 Art.-Nr. **1328**

Beschreibung

- SousVide Garer mit praktischer Klammerbefestigung für flexibles SousVide Garen auf Sternenniveau
- Perfekt für Fleisch, Fisch und Gemüse
- Zusätzlich geeignet zur Erwärmung von Babynahrung im Glas, zum Temperieren von Kuvertüre im Wasserbad, die Zubereitung von Joghurt und zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten
- Schnelles Erhitzen des Wassers dank leistungsstarken 1200 Watt
- Gerät komplett wasserfest nach IPX-7-Standard
- Präzise Temperaturregelung bis 90 °C in 0,5 °C Schritten (32-194 °F)
- Timerfunktion: Einstellbar in 1 min-Schritten bis 99 h 59 min
- Erwärmt bis zu 20 Liter Wasser auf 0,5 °C genau
- Smart Control: SousVide Garer mit der CASO Control App steuer-, kontrollier- und ablesbar
- Einfache Bedienung des LED Displays per Sensor-Touch-Steuerung
- 3D-Zirkulation: Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung
- Kompakter SousVide Garer: Platzsparende Aufbewahrung & leichte Reinigung
- Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet*

Maße/Gewicht **60 x 330 x 85 mm, 1 kg**
 Anschlusswerte/
 Leistung **220-240V, 50/60 Hz**
1200 Watt

Art.-Nr./Preise **1328, SV 1200 Smart**

109,99 € (UVP)

*Abhängig von der Isolierung des Behälters

CASO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

Stand: 07/2020

CASO Design
by Braukmann GmbH
Raiffeisenstr. 9
59757 Arnsberg

Onlineshop
www.caso-design.de

www.caso-design.de