

CASO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

KOMPETENZBUCH

2020/2021



2020/2021

**EIN BUCH
FÜR DIE, DIE
GENIEßEN**

KOMPETENZBUCH

Fühlen Sie sich inspiriert und eingeladen, die CASO Themen zu entdecken – jetzt in unserem neu gestalteten **Kompetenzbuch**.

In acht Kapiteln stellen wir Produkte vor, die einen hohen Designanspruch erfüllen, mit innovativer digitaler Technik neue Anwendungsmöglichkeiten erschließen und fantastische Genussmomente eröffnen.

Genießen Sie die Zeit mit CASO Design.

Innovative Küchentechnik –
Für die, die genießen.

CASO DESIGN

WAS UNS ANTREIBT



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



CASO DESIGN

WAS CASO PRODUKTE AUSMACHT

In einer sich ständig wandelnden Zeit verknüpfen wir modernste Technologien mit Trends, den täglichen und auch besonderen Themen.

Das Design in unserem Namen steht für Kreativität, Inspiration und der Aufgabe, dass sich die Produkte durch eine durchdachte Formensprache harmonisch in Ihr Lebensumfeld einbinden.



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!

Bedienung
Effizienz
Energieverbrauch
IoT - Internet of Things
Nachhaltigkeit
Innovation

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.

Material
Haptik
Proportion
Farbe
Form
Intuition

Lebendige Themen

Unser Leben lädt zu einer farnefrohen, 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.

Kochen
Genuss
Freunde
Familie
Wohnen
Gesundheit



EINFACH GENUSSVOLL LEBEN

Innovative Küchentechnik – Für die, die genießen.
Erfahren Sie in diesem Buch wie CASO DESIGN
technische Innovationen für wunderbare
Genussmomente nutzt. Viel Vergnügen!





ENTDECKE

DIE NEUEN CASO THEMEN

CASO Design ist eine junge und gleichzeitig erfahrene Marke. Wir verfügen über Kompetenz in verschiedenen Themenbereichen und entwickeln dieses Produktspektrum ständig weiter.

Mit dem Kompetenzbuch gehen wir einen weiteren Schritt und gliedern das Produktportfolio in neue Themenbereiche.

Die Themenbereiche sind in insgesamt **acht Kapitel** aufgeteilt. Innerhalb dieser Kapitel stellen wir **verschiedene Produktserien** vor.

Viel Vergnügen!

KOCHEN & BACKEN



DAMPFGARER, MIKROWELLE, GRILL UND HEISSLUFT

Die besten Koch- und Backmethoden für Ihre Lieblingsgerichte.

S. 12

NEXT WATER



NEXT WATER

Die neuen Turbo-Heißwasserspender: In Sekunden heißes Wasser auf gewählter Temperatur für Tee, Babynahrung oder Kaffee.

S. 128

INDUKTION



INDUKTION

Flexible Induktionsgeräte bereichern jede Küche und jeden Ort, an dem gekocht werden soll.

S. 48

VAKUUM & SOUSVIDE



VAKUUMIERER & SOUSVIDE

Der Trend der Sterneküche wird zum Trend für jeden Genießer. Frische, Qualität und fantastischer Geschmack!

S. 68

COFFEE EXPERIENCE



KAFFEE, TEE & MEHR

Mit den CASO DESIGN Geräten echten Kaffeegenuss zelebrieren.

S. 110

KITCHEN TOOLS



DESIGN-MIXER & ENTSAFTER

Gesunde und vitaminreiche Smoothies schmecken perfekt und sind Teil eines vitalen Lebensstils.

S. 142

COOLING & WINE



WEINKÜHLSCHRÄNKE

Wein richtig lagern, damit er seinen vollen Geschmack entfalten kann. Das ermöglichen unsere Weinkühlschränke.

S. 174

LIFESTYLE



ALLES FÜR IHR WOHLBEFINDEN

Wohlfühlen und entspannen - wir zeigen Ihnen, wie Sie ihre Wohnung in eine Wellness-Oase verwandeln.

S. 206

KOCHEN & BACKEN



KAPITEL I

KOCHEN & BACKEN



Intelligente Funktionen in kompakten Geräten.

Eine Auswahl der besten Zubereitungsmethoden: Inverter-Mikrowellentechnik, Dampfgaren, Heißluft mit High Convection oder Grillen. Modulare Produktreihen mit modernstem Bedienkomfort, das ist CASO Design.

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.

Verschiedene Design- und Produktlinien mit innovativen, technischen Funktionen.

In der Kochen & Backen Serie stellen wir Ihnen umfangreiche und moderne Produktreihen mit Funktionen wie Heißluft, Dampfgaren oder Grillen vor.

Lernen Sie die unterschiedlichen Bedienansätze von analog bis digital kennen und erweitern Sie mit CASO Design das Spektrum der Anwendungsmöglichkeiten.



CASO DAMPFGARER

Schonend gegart für herzhaften und vitaminreichen Genuss.

- Moderne Dampfgarer mit Touchbedienung für vitaminreiche und herzhaftere Gerichte
- Besonders schonende Zubereitung



S. 16

CASO ÖFEN

Moderne Kompaktöfen mit Touchbedienfunktion und umfassendem Zubehör.

- 5-fach Funktion für die perfekte Zubereitungsmethode
- Backgenuss von Pizza, Kuchen bis Grillhähnchen



S. 18

CASO FRITTEUSEN

Heißluftfritteusen für leckere Snacks & mehr.

- High-Speed-Heißluftfunktion
- Ideal für fettreduzierte Zubereitung jeglicher Speisen



S. 20

CASO MIKROWELLEN & MEHR

Die CASO Design Multifunktionsgeräte mit vielen Garfunktionen und intuitiver Bedienung.

- Moderne Mikrowellentechnik für gleichmäßiges Garen
- Heißluftfunktionen zum Backen
- Grillfunktion



S. 24

NATÜRLICHER GENUSS KANN SO EINFACH SEIN.



Gesund, lecker und kein bisschen Arbeit

Als Genießer verstehen wir Kochen sowieso nicht als Arbeit, aber der Steam Chef übernimmt die Zubereitung in maximaler Perfektion selbst: Heißer Wasserdampf läßt das frische Gemüse oder den feinen Fisch schonend garen. Die Struktur des Garguts bleibt erhalten: Brokkoli, Blumenkohl und Co werden knackig und saftig. Fisch behält seine Form ohne zu verkochen und Geflügel oder Fleisch trocknen nicht aus und werden wunderbar aromatisch auf den idealen Garpunkt hin zubereitet.

Präzise Leistungssteuerung

Die Kombination der Dampfgartechnik mit Umluft und Grill ermöglichen ein sehr großes Anwendungsspektrum. Mit den vielseitigen Programmfunktionen können wunderbar saftige Kuchen oder herzaftige Tarts in dem energiesparenden Steam Chef zubereitet werden. Auch hier ist der Aufwand durch die Kombinationsprogramme sehr gering. Das Gargut muß eigentlich nur leicht gewürzt oder portioniert werden. Die Hitze- und Garzeitsteuerung wird automatisch in 5 °C-Schritten optimal gesteuert.



Smart & multifunktional

Der Steam Chef misst nur ca. halb so viel wie ein Einbaubackofen und bietet ein Vielfaches an Funktionen: Flexible und bequeme Technik für zum Beispiel den Singlehaushalt oder als Ergänzung in der kreativen Küche: Dampfgaren, Heißluft, Oberhitze, Unterhitze, Grillen, Auftauen und natürlich die verschiedenen Kombiprogramme in einem Gerät.

Die Phantasie isst mit

CASO Design spricht mit dem Steam Chef diejenigen an, die gesund und gleichzeitig schmackhaft bei kleinem Aufwand genießen oder wertige Lebensmittel mit Bedacht zubereiten möchten. Ein Bummel auf dem Wochenmarkt wird mit einem so smarten "Beikoch" zu einer phantasievollen Erlebnistour! Denn mit dieser Gartechnik wird das ein oder andere Lebensmittel vielleicht in einem ganz neuen Lichte schmecken!

DESIGN DAMPFBACKOFEN

STEAM CHEF



Art. 3066

besondere
Funktionen



- + **Kompakter freistehender Dampfbackofen für schonendes Garen, Braten und Backen**
- + **Außen knusprig und innen saftiges Ergebnis durch 11 individuell einstellbare Funktionen**
- + Vielseitig durch Dampfgaren, Heißluft, Oberhitze, Unterhitze, Grillen, Auftauen und verschiedene Kombiprogramme
- + Temperatur in 10 °C Schritten von 40 °C bis 220 °C einstellbar
- + Dampffunktion in 5 °C Schritten von 80 °C bis 115 °C einstellbar
- + **Zusätzlich: 10 voreingestellte Programme für die perfekte Zubereitung von z.B.: Fisch, Gemüse, Kuchen, Hähnchen etc.**
- + Einfache und intuitive Bedienung durch das LED Display und dem Sensor-Touch Bedienfeld
- + **Hochwertiger 25 Liter Edelstahl Garraum***
- + Herausnehmbarer Wassertank (Kapazität: 1,2 l)
- + Isolierte Glasfront mit hochwertigem Design-Aluminiumgriff
- + **Präzise Timerfunktion von 1 Min. bis 3 Stunden (in 1-Minuten Schritten)**
- + Helle, zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + Leichte und schnelle Reinigung des Innenraums dank integriertem Reinigungsprogramm
- + Vielseitiges Zubehör: Lochblech, Backblech und Ofenhandschuh



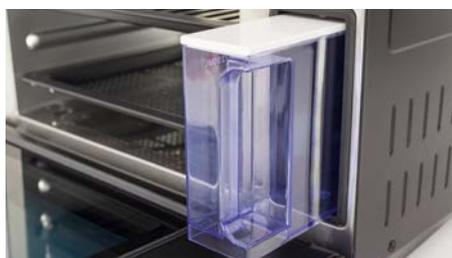
Zubehör:



Lochblech zum Dampfgaren



Backblech zum Backen



* laut Herstellerangabe

ÖFEN

TO 20



Art. 2970

besondere Funktionen → **Easy Clean** **Cool Touch** **5in1**

Frische Brötchen zum Frühstück? Oder einen leckeren "Afterwork-Snack"? Der Design-Backofen TO 20 ist zu jeder Zeit eine verlässliche Größe für Snacks und mehr.

- + **Extra wärme-isoliertes Cool-Touch Gehäuse (erfüllt den neuesten EK1-Standard)**
- + Kapazität: ca. 20 Liter*
- + Leistungsstarke Edelstahl-Heizelemente
- + **Wertige Antihafbeschichtung im Innenraum für leichte Reinigung**
- + **5-fach Funktion:**
Umluft, Drehspieß mit Motor, Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze
- + Stufenlose Temperatureinstellung von 70 °C – 230 °C
- + **Perfekt geeignet für Tiefkühlpizza und Aufbackbrötchen**
- + Präziser Timer (0 – 120 Minuten)
- + Antihafbeschichtetes Backblech
- + Praktische Innenraumbeleuchtung
- + Krümelblech aus wertigem Edelstahl
- + Inklusive praktischer Entnahmehilfen für Grillrost und Drehspieß



ÖFEN

TO 26 ELECTRONIC



Art. 2972

besondere Funktionen → **Easy Clean** **Cool Touch** **5in1** **Jetzt inkl. Pizzastein**

Ob knusprige Pizza, saftige Braten und Aufläufe oder leckere Kuchen. Mit dem Design-Backofen TO 26 gelingen tolle Gerichte auf Knopfdruck – Steckdose genügt.

- + **Extra wärme-isoliertes Cool-Touch Gehäuse (erfüllt den neuesten EK1-Standard)**
- + Kapazität: ca. 26 Liter*
- + Leistung: max. 1650 Watt
- + **5-fach Funktion:**
Umluft, Drehspieß mit Motor, Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze
- + Inkl. 9 verschiedener Automatikprogramme
- + **Intuitive Sensor-Touch Bedienung**
- + Praktische Innenraumbeleuchtung
- + Programmierbarer Timer 0 - 4 h 59 min
- + Präzise Temperaturregelung von 30 ° - 230 °C
- + Antihafbeschichtetes Backblech und Grillrost
- + Praktische Entnahmehilfe
- + **Inkl. Pizzastein**
- + Krümelschublade
- + Leichte Reinigung: Innenraum mit hochwertiger Antihafbeschichtung



*laut Herstellerangabe

ÖFEN

TO 32 ELECTRONIC



Praktischer Drehspeiß (mit Motor)

Art. 2973



besondere Funktionen →

Easy Clean

Cool Touch

5in1

Jetzt inkl. Pizzastein

Durch seinen extra großen Garraum mit 32 Litern Kapazität ist auch die Zubereitung größerer Snack-Portionen kein Problem mehr. Oder wie wäre es mit einem knusprigen Grillhähnchen vom Drehspeiß?

Beschreibung wie TO 26 Electronic, ergänzend:

- + Kapazität: ca. 32 Liter*
- + Leistung: max. 1870 Watt



CRÊPES MAKER

CM 1300



Art. 2930

besondere Funktionen



- + Design Crêpes Maker aus gebürstetem Edelstahl
- + **Extra große Backfläche mit 33 cm Durchmesser**
- + Modernes Zylinder-Design
- + Leistung: ca. 1300 Watt
- + **Hochwertige Antihaft-Beschichtung von ILAG**
- + **Sehr gleichmäßige Hitzeverteilung durch untergelötetes Heizelement**
- + Farbwechsel-LED zur Anzeige der erreichten Temperatur
- + 8-Hitzestufen mit praktischem Schieberegler
- + Inklusive Teigverteiler und Crêpes-Wender aus Holz



FRITTEUSEN

AF 200



Art. 3172

besondere Funktionen



- + Heißluftfritteuse zum fettreduzierten Frittieren
- + **Frittierkorb mit 3 Liter Nutzinhalt**
- + **High-End Sensor-Touch-Bedienung mit LCD-Display**
- + 6 automatische Programme
- + **High-Volume Heißluft-Zirkulationstechnologie**
- + Temperatur in 5 °C Schritten von 60 – 200 °C regelbar
- + Präziser 1 – 60 Minuten Timer
- + **Innenraum aus Edelstahl für eine leichte Reinigung**
- + Langes Netzkabel
- + Sicherheitsverriegelung
- + Thermoisoliertes, hitzebeständiges Gehäuse
- + Automatische Abschaltung



FRITTEUSEN

AF 250



Art. 3171

FRITTEUSEN

AF 400



Art. 3177

besondere Funktionen



Edelstahl Innenraum



besondere Funktionen



Edelstahl Innenraum



- + Fettreduzierte Zubereitung jeglicher Speisen - für ein knuspriges, gleichmäßiges Ergebnis außen und ein zugleich saftiges Inneres
- + **Perfekte und schnelle Backergebnisse durch die innovative CASO Luftstrom-Technologie für eine bessere und effizientere Wärmeverteilung**
- + **Großer Frittierkorb mit 3 Liter Nutzvolumen**
- + **Innenraum aus Edelstahl für eine leichte Reinigung**
- + Temperatur präzise in 5 °C Schritten von 60 – 200 °C regelbar
- + **Vorheiz- und Warmhaltefunktion**
- + Präziser 1 – 60 Minuten Timer
- + Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten: Erhitzen, Frittieren, Braten, Rösten, Grillen, Backen und Warmhalten
- + **4 auswählbare Programme: Vorheizen, Erwärmen, Warmhalten, Auftauen**
- + Einfache Bedienung durch ein Sensor-Touch
- + **Sicherheitsverriegelung für Entnahme des Frittierkorbs**

Mit der Heißluftfritteuse AF400 gelingen knusprige Pommes-Frites und vieles mehr sehr schnell und lecker. Die High-Volume Technologie sorgt für eine perfekte Luftzirkulation im Garbehälter. Probieren Sie auch Röstis, Chicken Wings, Frühlingsrollen, Fischstäbchen, Muffins oder Frühstücksbrötchen aus!

- + Fettfreie Heißluftfritteuse
- + **Extra großflächiger Frittierkorb mit 3,2 Liter Nutzvolumen für optimales Frittieren, Backen und Garen**
- + **Display mit Sensor-Touch-Bedienung**
- + Leistungsstarke 2.050 Watt
- + **Innenraum aus Edelstahl für eine leichte Reinigung**
- + **Intelligente Heißluft Zirkulationstechnologie für eine bessere und effizientere Wärmeverteilung**
- + Temperatur in 5 °C-Schritten von 60 – 200 °C regelbar
- + Präziser 1 – 60 Minuten Timer
- + Praktische Sicherheitsverriegelung
- + Oberteil zur besseren Reinigung komplett abnehmbar
- + Thermoisoliertes, hitzebeständiges Gehäuse
- + Automatische Abschaltung

BARBECUE ZUBEHÖR

Art. 3169



- + Zum einfachen Grillen, Garen und Backen
- + Große Frittierpfanne zur Zubereitung von Steak, Fleischspießen, Fisch, Burgern etc.
- + Praktisches Grillrost
- + Drei große Fleischspieße



Heißluft Zirkulationstechnologie

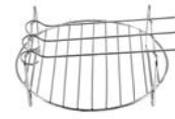


DAMPFBACKOFEN
ÖFEN


Produktname	Steam Chef	TO 20	TO 26 electronic	TO 32 electronic
Art.Nr.	3066	2970	2972	2973
EAN	40 38437 03066 2	40 38437 02970 3	40 38437 02972 7	40 38437 02973 4
Gehäusefarbe	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Bedienung	Sensor-Touch	Manuell	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Innenraum	Edelstahl Garraum	CASO Easy Clean	CASO Easy Clean	CASO Easy Clean
Automatische Programme	11 Programme		9 Programme	9 Programme
Automatisches Abschalten	▪	▪	▪	▪
Temperatur	40°C – 220°C	70 – 230 °C	30 – 230 °C	30 – 230 °C
Thermoisoliertes Gehäuse	▪	▪	▪	▪
Timer	1 – 180 Min.	1 – 120 Min.	0 – 4:59 h	0 – 2:30 h
Drehspieß mit Motor		▪	▪	▪
Innenraumbelichtung	▪	▪	▪	▪
Display	LED		LED	LED
Zubehör	Lochblech, Backblech und Ofenhandschuh	Backblech, Grillrost & Drehspieß	Backblech, Grillrost, Pizzastein & Drehspieß	Backblech, Grillrost, Pizzastein & Drehspieß
Leistung	2100 Watt	max. 1650 Watt	max. 1650 Watt	max. 1870 Watt
Spannung	220 – 240 V- 50/60 Hz	220 – 240 V- 50 Hz	220 – 240 V- 50 Hz	220 – 240 V- 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	510 x 350 x 495 mm	450 x 270 x 390 mm	480 x 300 x 400 mm	540 x 345 x 410 mm
Garraum (BxHxT)	350 x 210 x 300 mm	300 x 170 x 290 mm	350 x 200 x 300 mm	360 x 240 x 310 mm
Gewicht	13,4 kg	7,05 kg	8,5 kg	9,8 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1

CRÊPES MAKER

FRITTEUSEN



Produktname	CM 1300	AF 200	AF 250	AF 250 Barbecue-Zubehör	AF 400
Art.Nr.	2930	3172	3171	3169	3177
EAN	40 38437 02930 7	40 38437 03172 0	40 38437 03171 3	40 38437 03169 0	40 38437 03177 5
Gehäuse / Farbe	gebürstetes Metall	Schwarz	Schwarz	Edelstahl	Schwarz
Bedienung	Manuell	Sensor-Touch	Sensor-Touch		Sensor-Touch
Innenraum		Edelstahl	Edelstahl		Edelstahl
Wärmeisolierte Griffe		■	■		■
Automatisches Abschalten		■	■		■
Thermoisoliertes Gehäuse		■	■		■
Sicherheitsverriegelung		■	■		■
Timer		■	■		■
Vorheiz- und Warmhaltefunktion			■		
Low Fat		■	■		■
Korbvolumen		3 Liter	3 Liter		3,2 Liter
Zubehör	Crêpes Wender Teig-Verteiler				
Leistung	1300 Watt	max. 1400 Watt	1400 Watt		2050 Watt
Spannung	220 - 240V - 50/60 Hz	220 - 240V - 50/60 Hz	220 - 240V - 50/60 Hz		220 - 240V - 50 Hz
Maße (BxHxT)	330 x 100 x 355 mm	280 x 315 x 335 mm	285 x 300 x 370 mm	200 x 140 x 300 mm	330 x 330 x 410 mm
Gewicht	1,9 kg	4,95 kg	4,4 kg	0,38 kg	6,8 kg
Prüfzeichen	CE	GS / CE	GS / CE	CE	GS / CE
VPE	2	1	1	4	1

CASO MIKROWELLEN & MEHR

ANALOG

Kompakte Mikrowellengeräte mit analogem Bedienkonzept.

- Direkte Bedienung
- Mikrowellenfunktion



S. 28

HIGH CONVECTION

Wie ein Backofen, nur schneller & energiesparsamer.

- Mikrowellen mit sehr leistungsstarken Heißluftfunktionen für beste Backergebnisse



S. 41

TASTE DESIGN

Perfekte Funktionen, intuitive Bedienung und markantem Designgriff.

- Mikrowellenfunktion
- Grillfunktion
- Heißluft



S. 38

TASTE INVERTER

Mikrowellengerät mit extra großen Bedientasten und deutscher Beschriftung.

- Mikrowellenfunktion
- Grillfunktion
- Heißluft



S. 40

STYLE DESIGN

Die beliebte verspiegelte CASO Design Serie für multifunktionale Anwendungen.

- Mikrowellenfunktion
- Grillfunktion
- Heißluft



S. 30

STYLE CERAMIC

Basierend auf der STYLE DESIGN Serie ermöglicht der Keramikboden besonders große Garformen.

- Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- Ideal auch für eckige Auflaufformen oder große Teller/Platten



S. 34

WAVE CERAMIC/INVERTER

Die modernste Generation der Mikrowellentechnik mit Invertertechnologie

- Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- Inverter-Mikrowellentechnologie für sehr gleichmäßige Garmethoden
- Heißluft



S. 42

CASO EINBAU

Multifunktionale Einbaugeräte

- Designfronten
- Touch-Bedienung
- Variable Garfunktionen



S. 44



Keramikboden

Der Keramikboden mit Mikrowellenreflektor sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen, sodass das Gargut von allen Seiten perfekt zubereitet wird. Der ebene Boden ist sehr leicht zu reinigen und ermöglicht auch das Arbeiten mit großen, eckigen Auflaufformen.



Mehr Raum für große Backformen



CASO-Easy-Clean-Lackierung

Die Spezial-Antihaftbeschichtung sorgt für eine sehr leicht zu reinigende Oberfläche. So können Rückstände leicht entfernt werden.

Die CASO-Easy-Clean-Lackierung ist in verschiedenen Modellen (siehe Beschreibung) verfügbar.



INVERTER

Inverter

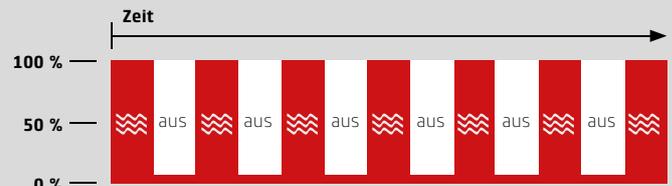
Inverter = „Echte Leistungssteuerung“

Die Invertertechnologie regelt die Leistung der Mikrowelle konstant, also linear. Bislang wird die Leistung von Mikrowellen überwiegend über Zeitintervalle gesteuert: Eine niedrige Leistungsstufe wird durch Unterbrechung der nicht regelbaren Maximalleistung erreicht.

Schonender & genauer

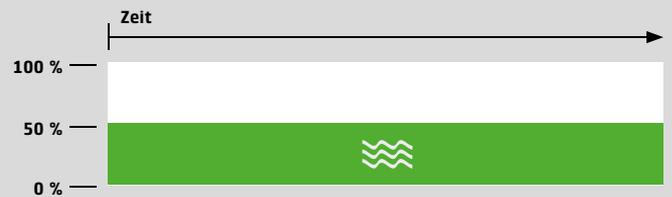
Die Invertertechnologie ermöglicht es, das Gargut schonender aufzutauen und gleichmäßiger zu erhitzen. Dadurch bleibt der Geschmack des Gargutes erhalten.

Standard-Technologie



Leistungssteuerung durch Intervalle mit Standard-Mikrowellentechnologie. Beispiel: 50 % Leistung (ca. 450 Watt)

Invertertechnik



Lineare Leistungssteuerung bei neuer Mikrowellen-Invertertechnik. Beispiel: 50 % Leistung (ca. 450 Watt)



High Convection

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

Mit der neuen Heißlufttechnologie "High Convection" sind Gartemperaturen bis 240 °C möglich. Saftige Kuchen oder krosse Pizzaböden lassen sich in diesem Kombigerät perfekt zubereiten. Genau nach dem CASO Prinzip: Eine vollwertige Alternative zu einem Ofen, nur kompakter und mobiler.



SERIE: ANALOG

M 20 EASY



Art. 3309

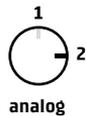
SERIE: ANALOG

M 20 ECOSTYLE



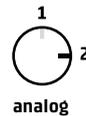
Art. 3307

besondere Funktionen



analog

besondere Funktionen



analog

That's why I'm easy!

Die EASY-Mikrowelle bietet einfachsten Bedienkomfort gepaart mit einem hochwertigen Designgehäuse. Style & Funktion in einem!

- + Mikrowelle 700 Watt
- + 5 Leistungsstufen
- + Innenraum mit hochwertiger **CASO-Easy-Clean-Lackierung** für einfachste Reinigung
- + **Sehr einfache Bedienung, nur zwei Bedienregler**
- + Ca. 20 Liter Garraum*
- + Glasdrehsteller 25,5 cm
- + 35 Min. Timer- und Auftaufunktion

Stylischer Küchenhelfer

Die M 20 Ecostyle kombiniert ein wertiges Design mit einem intuitiven Bedienkonzept. Unverzichtbar im Haushalt!

- + Mikrowelle 700 Watt
- + 6 Leistungsstufen
- + Innenraum mit hochwertiger **CASO-Easy-Clean-Lackierung** für einfachste Reinigung
- + **Sehr einfache Bedienung, nur zwei Bedienregler**
- + Ca. 20 Liter Garraum*
- + Glasdrehsteller 25,5 cm
- + 30 Min. Timer- und Auftaufunktion
- + Garraumbeleuchtung
- + Auftaufunktion



CASO Analog Serie

Für einfachsten Bedienkomfort steht die CASO Mikrowellen-Analog Serie. Über große Drehknöpfe mit gut lesbarer Beschriftung lassen sich alle Funktionen der Mikrowelle leicht und direkt einstellen.

Design

Das mattierte dunkelgraue an den Rändern des abgerundeten Gehäuses wirkt sehr wertig und modern. Die Tür lässt sich über die großen Griffe einfach öffnen und schließen.

*laut Herstellerangabe

SERIE: ANALOG

MG 20 ECOSTYLE CERAMIC



Art. 3316

**Kompakte Mikrowelle mit Keramikboden**

Schnelle Mikrowellengerichte sind mit analoger Bedienung kein Problem. Der große Keramikinnenraum kann sehr leicht gereinigt werden.

- + **Mikrowelle 700 Watt**
- + 5 Mikrowellenleistungsstufen und Grillfunktion
- + **Grill 1000 Watt**
- + **Keramikboden mit Mikrowellenreflektor**
- + Schnelle Reinigung durch glatten Keramikboden
- + Innenraum mit hochwertiger **CASO-Easy-Clean-Lackierung** für einfachste Reinigung
- + Garen auf bis zu 2 Ebenen möglich durch Einschubrost
- + 20 Liter Garraum*
- + Präziser Timer mit 30 Minuten Endsignal
- + Edle Optik mit silbernem Gehäuse

/// Modellvariante

Art. 3311

M 20 ECOSTYLE PRO NEU

Abbildung wie MG 20 Ecostyle Ceramic

- + **800 Watt Mikrowellenleistung**
- + **6 Leistungsstufen**
- + Innenraum mit hochwertiger **CASO-Easy-Clean-Lackierung** für einfachste Reinigung
- + Kapazität: ca. 20 Liter*
- + Glasdrehsteller mit 24,5 cm Ø
- + Intuitive Steuerung über Drehregler
- + Edle Optik mit silbernem Gehäuse
- + Präziser 30 Minuten Timer mit Endsignal

*laut Herstellerangabe

SERIE: ANALOG

MG 25 ECOSTYLE CERAMIC



Art. 3329

**Perfekt kombiniert!**

Viele CASO Design Mikrowellengeräte verfügen über ergänzende Garfunktionen wie z. B. einen Quarzgrill. In Kombination mit einem Keramikboden eignet sich das wunderbar für leckere Aufläufe.

- + Kapazität: ca. 25 Liter*
- + 900 Watt Mikrowellenleistung
- + **Inkl. Quarzgrill mit leistungsstarken 1000 Watt für eine gleichmäßige Bräunung ohne Vorheizen**
- + **Mit innovativem Keramikboden**
 - größere Nutzfläche (als vergleichbare Geräte mit Drehteller)
 - kein Drehteller notwendig
 - auch für eckige Teller und Auflaufformen
 - einfache Reinigung
- + Intuitive Steuerung über Drehregler
- + Edle Optik mit silbernem Gehäuse
- + Garen auf bis zu 2 Ebenen dank Einschubrost
- + Präziser 30 Minuten Timer mit Endsignal
- + 5 Mikrowellenstufen
- + 3 Kombiprogramme (Mikrowelle + Grill)
- + 1 Grillprogramm
- + Innenraum mit hochwertiger **CASO-Easy-Clean-Lackierung** für einfachste Reinigung

STYLE DESIGN & ENJOY CERAMIC SERIE

EIN VARIABLES SYSTEM IN ZEITLOSEM DESIGN

Mit Relinggriff

Die Designserie gibt es in zwei Ausführungen. Die 20 Liter Geräte sind mit einem Relinggriff ausgestattet.



Automatischer Türöffner

Die 25 und 30 Liter Modelle verfügen über einen automatischen Türöffner unterhalb des Steuerrades.



Multifunktional, ein Alleskönner

Die Flexibilität im Alltag gewinnt mehr und mehr an Bedeutung. Das Kochen mit CASO Geräten wird nun an jedem Ort möglich. Mit den CASO Multifunktionsgeräten verfügen Sie über die Möglichkeit, Speisen schneller und energiesparender als in einem Ofen zu garen. Die Grundfunktionen Mikrowelle, Heißluft und Grill und viele ergänzende Einstellungen ermöglichen es, alle Gerichte Ihrer Wahl einfach und lecker zuzubereiten: Multifunktional und alles in einem mobilen, smarten Gerät.

Modernes, zeitloses und intuitives Design

Zwei Dinge machen diese Mikrowellenserie zu einem Design-Erlebnis: Die hochwertige, vollverspiegelte Glasfront, in einem wertigen Gehäuse eingefasst, und die intuitive Bedienung mit selbsterklärenden Piktogrammen. Ein weiteres Beispiel, welches das Designprinzip von CASO verdeutlicht: Ein Produkt zu gestalten, das sich in Form und Funktion nahtlos in den Alltag integriert und im technischen Anspruch und Bedienkomfort führend ist.

STYLE DESIGN

M 20 ELECTRONIC 1 IN 1



Art. 3315

besondere Funktionen



Vollverspiegelt



Design Mikrowelle mit Black-Glass

Die wertige Anmutung der mit Black-Glass verspiegelten Front sieht in jeder Küche stylisch aus!

- + 800 Watt Mikrowelle
- + **Edelstahlgehäuse innen & außen**
- + Ca. 20 Liter Garraum*
- + Elektronische Steuerung
- + Elektronische Digitalanzeige / Digitaluhr + Timer
- + Sound On/Off – individuell einstellbar
- + 5 Leistungsstufen
- + 8 Kochprogramme
- + 60-Minuten-Timer mit Endsignal
- + Glasdreheller / Spiegelfront
- + Garraumbeleuchtung

STYLE DESIGN

MG 20 MENU 2 IN 1



Art. 3320

besondere Funktionen



Vollverspiegelt



Ein kleines Mikrowellen-Highlight

Die MG 20 ist mit der verspiegelten Front technisch und optisch die ideale Kompakt-Mikrowelle. Die Bedienung ist durch die Piktogramme sehr leicht zu verstehen. Viele Gerichte lassen sich mit den Automatikprogrammen punktgenau zubereiten.

+ Mikrowelle 800 Watt, 5 Leistungsstufen

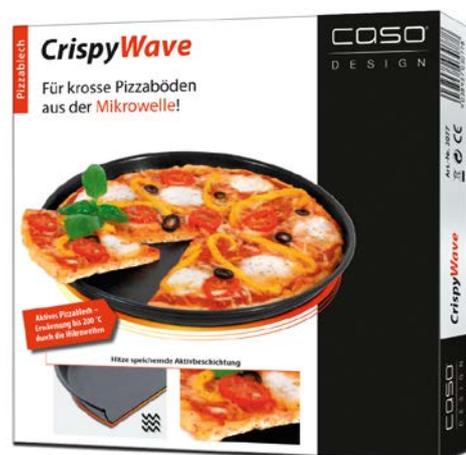
+ Grill 1000 Watt

- + Ca. 20 Liter Garraum*
- + 14 automatische Kochprogramme
- + 5 Mikrowellenleistungsstufen
- + 2 Kombiprogramme
- + Glasdreheller / Spiegelfront
- + Garraumbeleuchtung



Art. 3077

Die Kombinationen aus Heißluft, Mikrowelle und Grill ermöglichen die Zubereitung von knusprigen Pizzen, Aufbackbrötchen oder Lasagnen. Nutzen Sie auch das als Zubehör erhältliche **Pizzabackblech CrispyWave** (Art. 3077).



*laut Herstellerangabe

STYLE DESIGN

MCG 25 CHEF 3 IN 1



Art. 3350



KLICK!-Tür



Vollverspiegelt



Edelstahl Innenraum

Ein vollwertiger Ofen – nur etwas praktischer

Mit dem kompakten Multitalent können Sie schneller und energiesparender auftauen, erhitzen, backen und grillen als mit einem großen Backofen. Und die Kombination von Mikrowelle, Grill und Heißluftofen im edlen Edelstahlgehäuse mit Spiegelfront sieht auch noch ausgesprochen gut aus.

- + Mikrowelle 900 Watt, 10 Leistungsstufen
- + Heißluft 1950 Watt, 10 Leistungsstufen bis 200 °C
- + Grill 1950 Watt
- + Ca. 25 Liter Garraum*, Edelstahlinnenraum
- + Spiegelfront / Glasdrehteller
- + 9 automatische Kochprogramme

STYLE DESIGN

MCG 30 CHEF 3 IN 1



Art. 3370



Vollverspiegelt



KLICK!-Tür



Edelstahl Innenraum

Maximaler Raum

Die multifunktionale Design Mikrowelle MCG 30 chef mit Grill- und Heißluftfunktion sorgt in der Küche für kulinarische Genüsse und ist durch die praktischen Funktionen leicht zu bedienen.

- + Mikrowelle 900 Watt, 5 Mikrowellenleistungsstufen
- + Grill 1250 Watt
- + Heißluft 2200 Watt, 10 Heißluftstufen bis 200 °C
- + Ca. 30 Liter Garraum*, Edelstahlinnenraum
- + Spiegelfront / Glasdrehteller
- + 9 automatische Kochprogramme
- + 2 Kombiprogramme Mikrowelle und Grill
- + 4 Kombiprogramme Mikrowelle und Heißluft
- + inkl. Stand-Grillrost, Pizzabackblech



*laut Herstellerangabe

CERAMIC



Keramikboden mit Mikrowellenreflektor

Der Keramikboden mit Mikrowellenreflektor sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen, sodass das Gargut von allen Seiten perfekt zubereitet wird. Der ebene Boden ist sehr leicht zu reinigen und ermöglicht auch das Arbeiten mit großen eckigen Auflaufformen.



Kein Drehteller notwendig



Keramikboden -
Sehr **leichte Reinigung** aufgrund
der ebenen Fläche.

**kreativ
 kochen**

CERAMIC-Böden, ideal für
große Formen zum Backen,
Erwärmen oder Garen.



Im Vergleich zum
gleichen Volumenmodell
mit Drehteller



STYLE CERAMIC

MG 20 CERAMIC MENU 2 IN 1



Art. 3323

besondere Funktionen



800
Watt
Leistung

STYLE CERAMIC

MCG 25 CERAMIC CHEF 3 in 1



Art. 3351

besondere Funktionen



Mit Mikrowellenreflektor

Das kleinste Modell der Style Ceramic Serie verfügt über einen Keramikboden mit Mikrowellenreflektor. Dieser sorgt für eine sehr gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen.

- + 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

/// Modellvariante



Art. 3331

MG25 CERAMIC MENU 2 IN 1

- + Mikrowelle 900 Watt
- + Grill 1000 Watt
- + Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- + 10 automatische Kochprogramme
- + 10 Mikrowellenleistungsstufen
- + 25 Liter Garraum*
- + 2 Kombiprogramme

Ein vollwertiger Ofen – nur etwas praktischer

Mit dem kompakten Multitalent können Sie schneller und energiesparender auftauen, erhitzen, backen und grillen als mit einem großen Backofen – und die Kombination von Mikrowelle, Grill und Heißluftofen im edlen Edelstahlgehäuse mit Spiegelfront sieht auch noch ausgesprochen gut aus.

- + Mikrowelle 900 Watt, 10 Mikrowellenleistungsstufen
- + Grill 1200 Watt
- + Heißluft 2050 Watt, 10 Heißluftstufen bis 200 °C
- + Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- + 25 Liter Garraum*, Edelstahlinnenraum
- + Einschubrost zum gleichzeitigen Auftauen und Garen auf 2 Ebenen
- + Spiegelfront
- + 9 automatische Kochprogramme
- + Schnelle Reinigung durch glatten Keramikboden
- + 95 Minuten Timer mit Endsignal
- + Vorheizfunktion
- + 2 Kombiprogramme Mikrowelle & Grill
- + 4 Kombiprogramme Mikrowelle & Heißluft



*laut Herstellerangabe

STYLE CERAMIC

MCG 30 CERAMIC CHEF 3 in 1



Art. 3371

besondere Funktionen

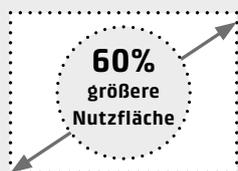


KLIKK!-Tür

Maximaler Raum

Die multifunktionale Design-Mikrowelle MCG30 Ceramic mit Grill- und Heißlufteinrichtung sorgt in der Küche für kulinarische Genüsse und ist durch die praktischen Funktionen leicht zu bedienen.

- + Mikrowelle 900 Watt, 10 Mikrowellenleistungsstufen
- + Grill 1100 Watt
- + Heißluft 2100 Watt, 10 Heißluftstufen bis 200 °C
- + Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- + 30 Liter Garraum*, Edelstahlinnenraum
- + Spiegelfront
- + 9 automatische Kochprogramme
- + 95 Minuten Timer mit Endsignal
- + Vorheizfunktion
- + 4 Kombiprogramme Mikrowelle und Heißluft
- + 2 Kombiprogramme Mikrowelle und Grill
- + Einschubrost zum gleichzeitigen Garen auf zwei Ebenen



Im Vergleich zum gleichen Volumenmodell mit Drehteller

STYLE CERAMIC INVERTER

MIG 25 CERAMIC



Art. 3335

besondere Funktionen



INVERTER

Keramikboden und Invertertechnik

Die Invertertechnologie regelt die Leistung der Mikrowelle konstant, also linear. So werden die Speisen besonders gleichmäßig gegart.

- + Kapazität: ca. 25 Liter*
- + Inverter-Technologie für besonders schonendes und gleichmäßiges Garen
- + Verspiegelte Glastür
- + Innovativer Keramik-Reflektorboden
- + Hochwertiger Edelstahlinnenraum
- + Garen auf bis zu zwei Ebenen durch Einschubrost möglich
- + Edles, silber lackiertes Gehäuse
- + Starke 900 Watt Mikrowellenleistung
- + Inkl. Grillfunktion mit 1000 Watt
- + 5 Mikrowellenstufen
- + 14 Automatik-Programme
- + Präziser 95 Minuten Timer mit Endsignal
- + 2 Kombi-Programme



*laut Herstellerangabe

ANALOG-SERIE
STYLE SERIE


Produktname	M 20 EASY	M 20 ECOSTYLE	M 20 ECOSTYLE PRO	MG 20 ECOSTYLE Ceramic	M 20 electronic	MG 20 menu	MCG 25 chef
Art.Nr.	3309	3307	3311	3316	3315	3320	3350
EAN	40 38437 03309 0	40 38437 03307 6	40 38437 03311 3	40 38437 03316 8	40 38437 03315 1	40 38437 03320 5	40 38437 03350 2
Gehäusefarbe/Material	Anthrazit	Anthrazit	Silber	Silber	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Innenraum Material	CASO-Easy-Clean-Lackierung	CASO-Easy-Clean-Lackierung	CASO-Easy-Clean-Lackierung	CASO-Easy-Clean-Lackierung	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Front	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	verspiegelt	verspiegelt	verspiegelt
Mikrowelle	700 Watt	700 Watt	800 Watt	700 Watt	800 Watt	800 Watt	900 Watt
Mikrowellenstufen	5	6	6	5	5	5	10
Grill				1000 Watt		1000 Watt	1950 Watt
Doppelgrill							
Heißluft							1950 Watt
Temperaturen							110 – 200 °C
Heißluftstufen							10
Drehteller Ø	25,5 cm	25,5 cm	24,5 cm		24,5 cm	24,5 cm	27 cm
Keramikboden	-	-		■	-	-	-
Kochprogramme					8	14	9
Kombiprogramme						2	6
Vorheizfunktion					■	■	■
Sound ON/OFF					■	■	■
Display					LED	LED	LED
Timer	max. 35 Min.	max. 30 Min.	max. 30 Min.	max. 30 Min.	max. 60 Min.	max. 60 Min.	max. 95 Min.
Zubehör				Grillrost		Stand-Grillrost	Pizzabackblech
Garraum (BxHxT)	255 x 175 x 260 mm ca. 20 L*	290 x 180 x 260 mm ca. 20 L*	ca. 20 L*	286 x 188 x 292 mm ca. 20 L*	290 x 180 x 290 mm ca. 20 L*	295 x 180 x 290 mm ca. 20 L*	315 x 190 x 345 mm ca. 25 L*
Maße (BxHxT)	445 x 260 x 365 mm	455 x 265 x 365 mm	448 x 268 x 356 mm	465 x 275 x 400 mm	455 x 255 x 400 mm	460 x 260 x 400 mm	485 x 280 x 415 mm
Gewicht	9,6 kg	10,2 kg	11,3 kg	12 kg	10,5 kg	11,6 kg	14,9 kg
Spannung	230 V- 50 Hz	230-240 V- 50 Hz	230-240 V- 50 Hz	230 V- 50 Hz	230-240 V- 50 Hz	230 V- 50 Hz	230-240 V- 50 Hz
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1	1	1



STYLE CERAMIC & INVERTER SERIE

CERAMIC



MCG30 chef	CrispyWave	MG 20 Ceramic menu	MG 25 Ceramic menu	MIG 25 Ceramic	MCG 25 Ceramic chef	MCG 30 Ceramic chef
3370	3077	3323	3331	3335	3351	3371
40 38437 03370 0	40 38437 03077 8	40 38437 03323 6	40 38437 03331 1	40 38437 03335 9	40 38437 03351 9	40 38437 03371 7
Silber		Edelstahl	Silber	Silber	Edelstahl	Silber
Edelstahl		Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
verspiegelt		verspiegelt	verspiegelt	verspiegelt	verspiegelt	verspiegelt
900 Watt		800 Watt	900 Watt	900 Watt INVERTER	900 Watt	900 Watt
5		5	10	5	10	10
1250 Watt		1000 Watt	1000 Watt	1000 Watt	1200 Watt	1100 Watt
2200 Watt					2050 Watt	2100 Watt
110 – 200 °C					110–200 °C	110–200 °C
10					10	10
31,5 cm		-	-	-	-	-
-		Keramikboden	Keramikboden	Keramikboden	Keramikboden	Keramikboden
9		14	10	14	9	9
6		2	2	2	6	6
▪					▪	▪
▪		▪	▪		▪	▪
LED		LED	LED	LED	LED	LED
max. 95 Min.		max. 60 Min.	max. 95 Min.	max. 95 Min.	max. 95 Min.	max. 95 Min.
Stand-Grillrost, Pizzabackblech		Grillrost	Grillrost	Grillrost	Grillrost, Backblech	Stand-Grillrost, Backblech
350 x 195 x 360 mm		270 x 180 x 290 mm	320 x 190 x 290 mm	310 x 200 x 290 mm	310 x 190 x 315 mm	350 x 190 x 330 mm
ca. 30 L*		ca. 20 L*	ca. 25 L*	ca. 25 L*	ca. 25 L*	ca. 30 L*
540 x 300 x 420 mm		460 x 270 x 400 mm	500 x 290 x 375 mm	500 x 290 x 410 mm	490 x 285 x 480 mm	540 x 310 x 500 mm
16,2 kg		12,3 kg	13,4 kg	10,0 kg	16,8 kg	18,6 kg
230-240 V- 50 Hz		230 V- 50 Hz	230 V- 50 Hz			
GS / CE		GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
1		1	1	1	1	1

TASTE DESIGN

SEMI-DIGITALE
STEUERUNG



TASTE CERAMIC

BMG 20 Ceramic



Art. 3317

besondere
Funktionen



semi-digital

Die Designserie von CASO mit dunkler Glasfront, designtem, großen Griff und verschiedenen Direktfunktionen mit sehr einfacher Bedienung.

- + Mikrowelle 800 Watt
- + Grill 1000 Watt
- + Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- + Ca. 20 Liter Garraum*
- + Leichte und schnelle Reinigung durch **CASO-Easy-Clean-Lackierung**
- + Intuitive semi-digitale Steuerung
- + Bedruckung in deutscher Sprache
- + 9 automatische Kochprogramme
- + 5 Mikrowellenstufen
- + 1 Kombiprogramm Mikrowelle 55 % & Grill 45 %
- + 1 Kombiprogramm Mikrowelle 30 % & Grill 70 %
- + Präziser 95 Minuten Timer mit Endsignal
- + Garen auf bis zu 2 Ebenen durch Einschubrost
- + Edle Optik mit silbernem Gehäuse

/// Modellvariante

Art. 3319

BMG 20

- + Ohne Keramikboden
- + Glasdrehteller
(24,5 cm Durchmesser)
- + Praktisches Standrost



*laut Herstellerangabe

TASTE DESIGN

BMCG 25



Art. 3349



TASTE DESIGN

BMG 30



Art. 3332



Ergänzend zu der Mikrowellen- und Grillfunktion kann die BMCG als vollwertiger Ofen eingesetzt werden: Die Heißluftfunktion eignet sich zum Backen und lässt sich mit Kombinationsprogrammen variabel steuern.

- + Mikrowelle 900 Watt
- + Grill 1000 Watt
- + Heißluft 1950 Watt
- + Ca. 25 Liter Garraum*
- + Edelstahlinnenraum
- + Elektronische Digitalanzeige / Digitaluhr + Timer
- + Intuitive semi-digitale Steuerung
- + Bedruckung in deutscher Sprache
- + 5 Mikrowellenleistungsstufen
- + 9 praktische Automatikprogramme
- + Glasdreheller mit 27 cm Durchmesser
- + Präziser 95 Minuten Timer mit Endsignal

Im Vergleich zur BMG 20 verfügt die BMG 30 über einen größeren Innenraum und stärkere Leistungsdaten.

- + Mikrowelle 900 Watt
- + Grill 1050 Watt
- + Ca. 30 Liter Garraum*
- + Caso-Easy-Clean-Lackierung
- + Intuitive semi-digitale Steuerung
- + Bedruckung in deutscher Sprache
- + Glasdreheller
- + 9 praktische Automatikprogramme
- + 5 Mikrowellenstufen
- + Glasdreheller mit 31,5 cm Durchmesser
- + Präziser 95 Minuten Timer mit Endsignal
- + Edle Optik mit schwarzem Gehäuse
- + 2 Kombiprogramme

/// Modellvariante

Art. 3348

BMCG 25

Beschreibung wie Art. 3349:
+ mit englischer Beschriftung



/// Modellvariante

Art. 3338

BMG 30

Beschreibung wie Art. 3332:
+ mit englischer Beschriftung



TASTE INVERTER

MIG 25



Art. 3334

TASTE INVERTER

MI 30 CERAMIC



Art. 3336

besondere Funktionen

INVERTER

1-6



semi-digital

besondere Funktionen



INVERTER

1-6



semi-digital

- + Kapazität: ca. 25 Liter*
- + **Inverter-Technologie für besonders schonendes und gleichmäßiges Garen**
- + Intuitive semi-digitale Steuerung
- + **Extra große Beschriftung mit Icons**
- + Edle Optik mit silbernem Gehäuse
- + **Innenraum mit hochwertiger Caso-Easy-Clean-Lackierung für einfachste Reinigung**
- + Starke 900 Watt Mikrowellenleistung
- + Inkl. Grillfunktion mit 1000 Watt
- + Mit rundem Stand-Grillrost
- + Glasdrehsteller mit 20,5 cm Durchmesser
- + 5 Mikrowellenstufen
- + 9 Automatik-Programme
- + Präziser 95 Minuten Timer mit Endsignal
- + 2 Kombi-Programme



- + Kapazität: ca. 30 Liter*
- + Inverter-Technologie für besonders schonendes und gleichmäßiges Garen
- + **Innovativer Keramik-Reflektorboden**
- + Intuitive semi-digitale Steuerung
- + **Extra große Beschriftung mit Icons**
- + Hochwertiger **Edelstahlinnenraum**
- + Edles Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
- + **Extra starke 1000 Watt Mikrowellenleistung**
- + 5 Mikrowellenstufen
- + 8 Automatik-Programme (inkl. Auftaufunktion)
- + Präziser 95 Minuten Timer mit Endsignal



*laut Herstellerangabe

SMG 20



Art. 3324

besondere
Funktionen



HIGH CONVECTION

HCMG 25



240° Heißluft

Art. 3354

besondere
Funktionen



2500
Watt
Leistung

Kompaktversion mit 20 Liter Volumen

Die SMG 20 vereint die wichtigsten Basics einer guten Mikrowelle: Eine sehr gute Verarbeitung, funktionelle automatische Programme und eine verlässliche Leistung!

- + Mikrowelle 800 Watt
- + Grill 1000 Watt
- + Ca. 20 Liter Garraum*, Edelstahlinnenraum
- + **Front Edelstahl gebürstet, Spiegelglas**
- + Glasdrehteller
- + 8 automatische Kochprogramme
- + 2 Auftauprogramme
- + 2 Kombiprogramme
- + Intuitive Bedienung durch leicht verständliche Programme

Heißlufttechnologie "High Convection"

Stark wie ein ganzer Herd, doppelt so schnell und nur halb so groß. Mit der High Convection Heißlufttechnik leistet dieses Multifunktionsgerät ganze Arbeit: Mit bis zu **240 °C Hitze** können Sie Brötchen, Kuchen oder Pizzen backen. Die Aufheizzeit ist aufgrund der Raumkapazität sehr kurz. Die Grill- und Mikrowellenfunktionen runden alles ab.

+ Heißluft 2500 Watt, High Convection- Heißluft bis 240 °C

- + Mikrowelle 900 Watt
- + Grill 1100 Watt
- + Ca. 25 Liter Garraum*, Edelstahlinnenraum
- + Verspiegelte Front, Front Edelstahl gebürstet
- + Glasdrehteller mit 31,5 cm Durchmesser
- + 10 automatische Kochprogramme
- + 4 Kombiprogramme



HIGH-END-MIKROWELLEN

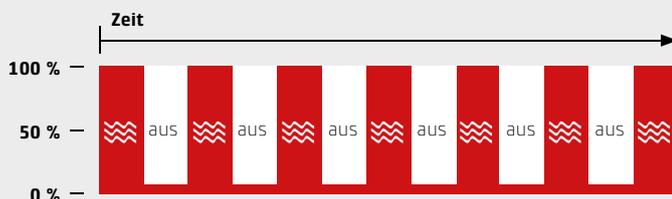
Wave DESIGN MIT INVERTERTECHNIK

TESTMAGAZIN - URTEIL	
Caso IMCG 25	
GUT	86,9 %
Im Test: 11 Kombi-Mikrowellen Testurteile: 2x sehr gut, 8x gut, 1x befriedigend www.etm-testmagazin.de	Heft 04/2016

TESTURTEIL	
Haus & Garten Test	
Endnote 1,7	
gut	
Caso IMCG25	
Effiziente Hochleistungsmikrowelle im edlen Gewand	
Im Test: Mikrowellen mit Grill und Heißluftfunktion Ausgabe 4/2016 - www.hausgarten-test.de	



Standard-Technologie

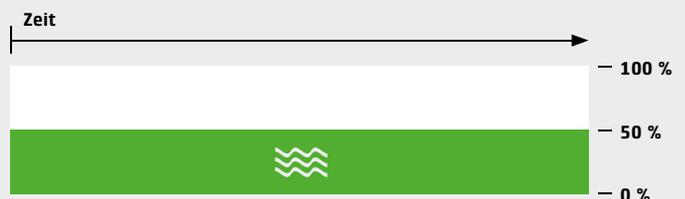


Leistungssteuerung durch Intervalle mit Standard-Mikrowellentechnologie. Beispiel: 50% Leistung (ca. 450 Watt)

Inverter = „Echte Leistungssteuerung“

Die Invertertechnologie regelt die Leistung der Mikrowelle konstant, also linear. Bislang wird die Leistung von Mikrowellen überwiegend über Zeitintervalle gesteuert: eine niedrige Leistungsstufe wird durch Unterbrechung der nicht regelbaren Maximalleistung erreicht.

Invertertechnik



Lineare Leistungssteuerung bei neuer Mikrowellen-Invertertechnik. Beispiel: 50% Leistung (ca. 450 Watt)

Vorteile: Schonender & genauer

Die Invertertechnik ermöglicht es, das Gargut gleichmäßiger und schonender zu erhitzen. Dadurch bleibt der Geschmack des Gargutes erhalten.



Automatische Programme

Natürlich verfügen alle Modelle mit Invertertechnik über automatische Funktions- und Menüprogramme. Damit gelingen Ihre Lieblingsgerichte noch besser und auch schneller.



Keramikboden mit Mikrowellenreflektor

Der Keramikboden mit Mikrowellenreflektor sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen, so dass das Gargut von allen Seiten perfekt zubereitet wird. Der ebene Boden ist sehr leicht zu reinigen und ermöglicht auch das Arbeiten mit großen eckigen Auflaufformen.

WAVE

IMCG 25 Ceramic 3 in 1



Art. 3359

besondere
Funktionen



INVERTER

Eine starke Kombination

Egal ob Kuchen, Baguette, Muffins oder Pizza – alles wird gleichmäßig gebacken. In Kombination mit der Heißluftfunktion ist dieses Multifunktionsgerät die perfekte Variante für den Hausgebrauch. Ihre Speisen werden durch die Inverter-Technologie gleichmäßiger und schonender aufgetaut und erhitzt. Sie werden von der Leistung überrascht sein – und vom Design!

+ Inverter-Mikrowelle 900 Watt

+ Grill 2050 Watt

+ Heißluft 2050 Watt (110-200°C)

+ Keramikboden

+ Ca. 25 Liter Garraum*, Edelstahlinnenraum

+ Front Aluminium gebürstet, Black Glass

+ Sensor-Touch Steuerung

+ 5 Mikrowellenleistungsstufen

+ 14 automatische Kochprogramme

+ Sensor-Touch Steuerung

+ 6 Kombiprogramme

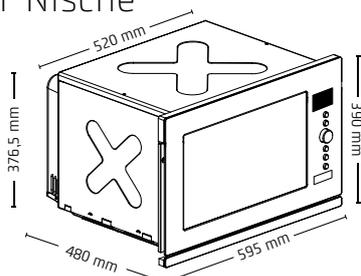
+ 5 Mikrowellenleistungsstufen

EINBAUGERÄTE

MIKROWELLE UND BACKEN IN EINEM GERÄT



38er Nische



EINBAU

EMGS 25 PREMIUM



Art. 3345

besondere Funktionen



EINBAU

EMCG 32



Art. 3036

besondere Funktionen



1000
Watt
Mikrowelle

2500
Watt

Die EMGS 25 PREMIUM von CASO ist eine leistungsstarke Premium-Einbau-Mikrowelle mit hochwertig verarbeiteten Edelstahlapplikationen. Funktion und Design richten sich, in ihrer Klarheit und Reduziertheit, ganz nach der CASO Design Philosophie. Mit nur 4 mm Abstand zwischen Gehäuse und Rahmen wurde das Design mit dem höchsten Maß an Präzision umgesetzt.

Mit der EMCG 32 bietet CASO eine sehr leistungsstarke Einbaumikrowelle mit einem großen und sehr wertigen Rahmen aus gebürstetem Edelstahl. **Optimal zum Backen durch die schnelle Aufheizzeit.**

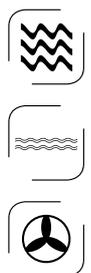
+ Einbaumikrowelle mit Touch-Bedienung

- + Ca. 25 Liter Garraum*
- + **900 Watt Mikrowelle**
- + **1000 Watt Quartzgrill**
- + 5 Mikrowellenleistungsstufen
- + 8 automatische Kochprogramme
- + ECO-Mode, Auftauprogramme
- + Kombiprogramme Mikrowelle & Grill
- + Glasdrehteller
- + Digitaluhr
- + **Edelstahlinnenraum**
- + LED-Garraumbeleuchtung
- + Automatische Türöffnung
- + Zubehör: Stand-Grillrost



+ Einbaumikrowelle aus gebürstetem Edelstahl

- + 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
- + **Edelstahlinnenraum**
- + Garraumbeleuchtung



Intuitive Bedienung

Die weiterentwickelte LED Anzeige 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.

*laut Herstellerangabe

TASTE SERIE


Produktname	BMG 20	BMG 20 Ceramic	BMCG 25	BMCG 25	BMG 30	BMG 30
Art.Nr.	3319	3317	3348	3349	3332	3338
EAN	40 38437 03319 9	40 38437 03317 5	40 38437 03348 9	40 38437 03349 6	40 38437 03332 8	40 38437 03338 0
Gehäusefarbe/Material	Schwarz	Silber	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Innenraum Material	CASO-Clean Schutzlackierung	CASO-Clean Schutzlackierung	Edelstahl	Edelstahl	CASO-Clean Schutzlackierung	CASO-Clean Schutzlackierung
Front	dunkles Glas					
Mikrowelle	800 Watt	800 Watt	900 Watt	900 Watt	900 Watt	900 Watt
Mikrowellenstufen	5	5	5	5	5	5
Grill	1000 Watt	1000 Watt	1000 Watt	1000 Watt	1050 Watt	1050 Watt
Heißluft			1950 Watt	1950 Watt		
Temperaturen			110–200 °C	110–200 °C		
Heißluftstufen			10	10		
Timer	max. 95 Min.					
Drehteller Ø	24,5 cm		27 cm	27 cm	31,5 cm	31,5 cm
Keramikboden		■				
Kochprogramme	9	9	9	9	9	9
Kombiprogramme	2	2	2	2	2	2
Vorheizfunktion						
Display	LED	LED	LED	LED	LED	LED
Zubehör	Stand-Grillrost	Grillrost	Stand-Grillrost, Backblech	Stand-Grillrost, Backblech	Stand-Grillrost	Stand-Grillrost
Garraum (BxHxT)	290 x 180 x 255 mm ca. 20 L*	285 x 170 x 295 mm ca. 20 L*	315 x 180 x 315 mm ca. 25 L*	315 x 180 x 315 mm ca. 25 L*	350 x 190 x 330 mm ca. 30 L*	350 x 190 x 330 mm ca. 30 L*
Maße (BxHxT)	460 x 260 x 360 mm	465 x 275 x 400 mm	495 x 280 x 440 mm	495 x 280 x 440 mm	540 x 300 x 440 mm	540 x 300 x 440 mm
Nischenmaße (BxHxT)						
Gewicht	11,2 kg	12,6 kg	14,5 kg	14,5 kg	15,1 kg	15 kg
Spannung	230-240 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230-240 V - 50 Hz	230-240 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Prüfzeichen	GS / CE					
VPE	1	1	1	1	1	1

TASTE INVERTER SERIE



HC SERIE



WAVE



EINBAU



MIG 25	MI 30 CERAMIC	SMG 20	HCMG 25	IMCG 25 CERAMIC	EMGS 25 PREMIUM	EMCG 32
3334	3336	3324	3354	3359	3345	3036
40 38437 03334 2	40 38437 03336 6	40 38437 03324 3	40 38437 03354 0	40 38437 03359 5	40 38437 03345 8	40 3843 703036 5
Silber	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Aluminium / Schwarz	Black Glass	Edelstahl
CASO-Clean Schutzlackierung	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
dunkles Glas	dunkles Glas	Verspiegelt / Edelstahl	Verspiegelt / Edelstahl	Black Glass / Aluminium	dunkles Glas / Edelstahl	dunkles Glas / Edelstahl
900 Watt INVERTER	1000 Watt INVERTER	800 Watt	900 Watt	900 Watt	900 Watt	1000 Watt
5	5	5	5	5	5	5
1000 Watt		1000 Watt	1100 Watt	2050 Watt	1000 Watt	1100 Watt
			2500 Watt	2050 Watt		2500 Watt
			150–240 °C	110 – 200 °C		140 – 230 °C
			10	10		
max. 95 Min.	max. 95 Min.	max. 95 Min.	max. 95 Min.	max. 99 Min.	max. 95 Min.	max. 95 Min.
20,5 cm		24,5 cm	31,5 cm		31,5 cm	31,5 cm
	▪			▪		
9	8	8	10	14	8	10
2		2	4	6	2	4
			▪	▪		▪
LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED
Stand-Grillrost		Stand-Grillrost	Stand-Grillrost	Grillrost, Crispy Wave	Stand-Grillrost	Stand-Grillrost
315 x 195 x 325 mm	330 x 215 x 335 mm	280 x 180 x 275 mm	325 x 200 x 335 mm	304 x 190 x 314 mm	330 x 218 x 337 mm	340 x 230 x 340 mm
ca. 25 L*	ca. 30 L*	ca. 20 L*	ca. 25 L*	ca. 25 L*	ca. 25 L*	ca. 32 L*
490 x 290 x 440 mm	545 x 310 x 450 mm	460 x 290 x 345 mm	515 x 305 x 465 mm	514 x 305 x 499 mm	595 x 380 x 390 mm	595 x 390 x 480 mm
					600 x 380 x 550 mm	600 x 380 x 550 mm
10,1 kg	11,5 kg	11,9 kg	18,7 kg	14,0 kg	16,2 kg	20,2 kg
230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
1	1	1	1	1	1	1

INDUKTION



KAPITEL II

MOBILE INDUKTION



Smarte Induktion – für perfekte Ergebnisse.

Perfekte Kontrolle ist die Basis für optimale Kochergebnisse. Induktion ist schnell, sicher und energiesparend. Mit dem neuen Thermometer wird eine gradgenaue Kontrolle der Temperatur für ein garantiert perfektes Ergebnis ermöglicht.

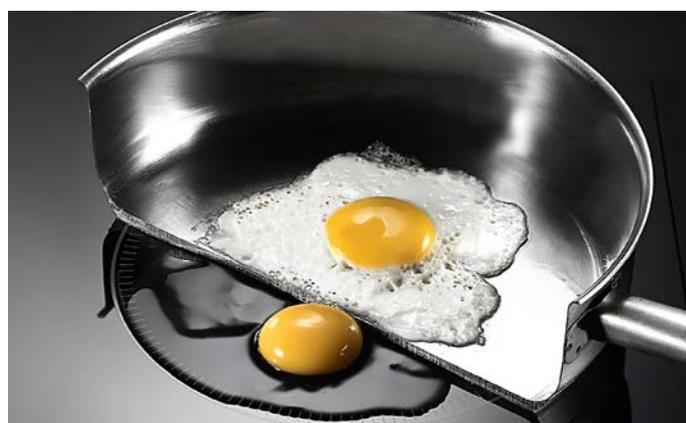
DIE HITZE ENTSTEHT NUR IM TOPF, DA WO SIE SEIN SOLL.

Die mobilen Kochfelder von CASO sind sehr flexibel einsetzbar und arbeiten alle mit modernster Induktionstechnologie. So entsteht ein Kochgefühl, als wenn Sie mit Gas kochen: Schnell & direkt!

Die Induktionsfelder eignen sich als vollwertige Kochfelder, als Warmhaltefelder, für Kochevents oder für den Einsatz in der mobilen Gastronomie.

So funktioniert Induktion, die schnelle und direkte Art zu kochen.

Durch moderne Induktionstechnologie wird die Hitze direkt im Topf erzeugt. Das ermöglicht ein schnelleres, direkteres und energiesparendes Kochen! Die Kochfläche erhitzt sich nicht, sondern nimmt nur die abstrahlende Wärme des Topfes an. So kann nichts im Topf anbrennen – ein sicheres Kochvergnügen.



CASO START

Praktische und sehr schnelle Induktionskochfelder für den flexiblen Einsatz

- Mobile Einzelkochfelder
- Touch-Bedienung
- Variable Kochfunktionen



S. 54

CASO CREATION

Moderne Induktionskochfelder mit leistungsstarken Funktionen für großes Kochvergnügen.

- Mobile Einzel- und Doppelkochfelder
- Touch-Bedienung
- High-End Kochfunktionen



S. 54

CASO CONTROL

Großartige Menüs auf den Punkt perfekt gegart mit digitalen technischen Funktionen

- Mobile Einzelkochfelder
- Touch-Bedienung
- High-End Kochfunktionen
- Perfekte Temperatursteuerung



S. 58

CASO FUN

Kreatives Koch- und Genussvergnügen mitten am Tisch.

- Induktions-FonDue

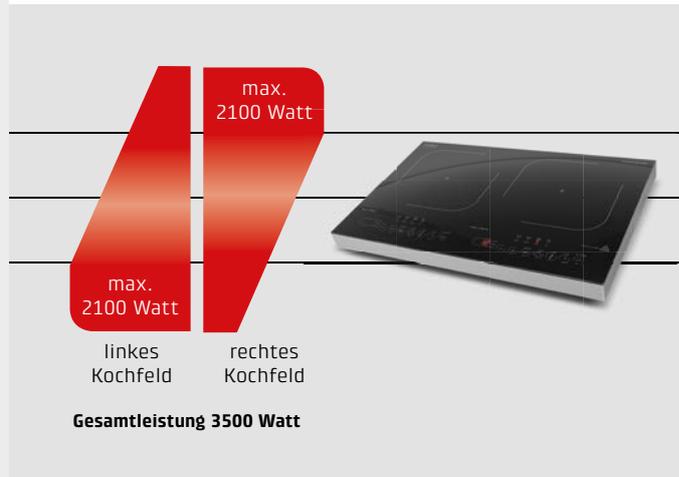


S. 64



Induktion – Hitze direkt im Topf

Durch moderne Induktionstechnologie wird die Hitze direkt im Topf erzeugt. Das ermöglicht ein **schnelleres, direkteres und energiesparendes** Kochen! Die Kochfläche erhitzt sich nicht, sondern nimmt nur die abstrahlende Wärme des Topfes an. So kann nichts darauf anbrennen – ein sicheres Kochvergnügen.



PowerSharing Technologie

Optimale Effizienz: Die beiden Kochfelder teilen sich über das PowerSharing 3500 Watt. Nutzen Sie nur die linke oder rechte Kochplatte, haben diese max. 2100 Watt. Schalten Sie die zweite Platte hinzu, werden 3500 Watt Leistung auf beide Kochfelder verteilt.



Temperature Control

Perfekte Kontrolle ist die Basis für optimale Kochergebnisse. Die neu entwickelte Temperaturkontrolle ergänzt das Induktionskochen mit dieser Dimension – schnell, sicher, energiesparend und perfekt kontrolliert.

Mit der Kombination des Präzisionsthermometers erfährt das Induktionskochen völlig neue Möglichkeiten der Hitzesteuerung. Für jedes Menü können Sie die perfekte Gartemperatur einstellen und diese über eine beliebige Zeit automatisch halten.

Multifunktional

Kochen, Braten, Warmhalten, Fondue, SousVide & Kerntemperaturgaren





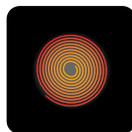
Flexibel: PLUG & COOK

Die mobilen Kochfelder von CASO sind sehr flexibel einsetzbar. Die Induktionsfelder eignen sich als vollwertige Kochfelder, als Warmhaltefelder, für Kochevents oder für den Einsatz in der mobilen Gastronomie. Es genügt eine einfache Steckdose für volle Power!



Digital: Sensor-Touch Steuerung

Die Produkte verfügen über Sensor-Systeme unter Glas oder Touchpads. So lassen sich viele Funktionen einfach ansteuern. Über Direkt-Funktionen können für eine Zeitspanne verschiedene Einstellungen angesteuert werden, z. B. Simmern, Köcheln, Kochen oder scharf anbraten.



Equal-Heat Technologie

Optimale Hitzeverteilung durch eine größere Induktionsspule und gleichmäßiger Energieentwicklung.



Präzisionskochen mit Smart Control

Die Induktionskochfelder haben unterschiedliche Abstufungen der Leistung. Mit Smart Control lassen sich 12 Leistungsstufen für eine sehr feine Abstufung der Hitze erreichen: Ideal im unteren Temperaturbereich zum Warmhalten, Schmelzen und Simmern.

START / Basiskochfeld

Comfort C 2000



Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2006

besondere Funktionen



Das Induktionskochfeld Comfort C 2000 ist der Einstieg in das moderne Kochen. Ideal als flexible "Küche" oder als Ergänzung am Buffet.

- + Mobiles Einzelinduktionskochfeld
- + 2000 Watt Leistung
- + **Sensor Touch Display** (Bedienung unter Glas) und große Digitalanzeige
- + **10 Temperatur- und Leistungsstufen**
- + Temperaturstufen von 60 - 200 °C einstellbar
- + **Booster-Funktion** – volle Leistung
- + **Keep Warm** – hält Ihre Speisen bei ca. 60 °C warm
- + Kindersicherung
- + Timer-Funktion bis zu 180 Minuten
- + **Glaskeramik Ganzglasoberfläche**
- + Sehr einfache und leichte Reinigung
- + Sicher durch automatische Topferkennung und Überhitzungsschutz

CREATION / Steuerung mit 12 Stufen

Pro Menu 2100



Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2224

besondere Funktionen



Die Pro Menu 2100 und 3500 bieten volle Induktionsleistung: Schnelligkeit, automatische Topferkennung und 12 Leistungsstufen zur feinen Regulierung der Temperatur. Die platzsparenden Geräte sind mobil einsetzbar und verfügen über eine Ganzglas-oberfläche, eingefasst in einem wertigen schwarzen Rahmen.

- + Mobiles Einzelinduktionskochfeld
- + 2100 Watt Leistung
- + **Smart Control: 12 Temperatur- und Leistungsstufen**
- + **Glaskeramik Ganzglasoberfläche**
- + **Temperaturstufen von 60 – 240 °C einstellbar**
- + **Sensor Touch Bedienung**
- + Timerfunktion: 1 – 180 Minuten mit 1-Minuten-Intervall
- + Automatischer Sicherungsschalter zum Schutz vor Überhitzung
- + Sicher durch automatische Topferkennung
- + Große Digitalanzeige

/// Modellvariante

Art. 2226

PRO MENU 3500

- + 2er-Kochfeld 3500 Watt max.
- + **Links: 1500 Watt**
- + **Rechts: 2000 Watt**



CREATION / Steuerung mit 12 Stufen

S-Line 2100



Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2225

besondere Funktionen



Die hochwertig verarbeiteten Kochfelder der S-Line Serie sind Highlights in jeder Umgebung. Der gebürstete Edelstahlrahmen schließt elegant mit der Ganzglas-Oberfläche ab. Umfangreiche Funktionen, wie z.B. PowerSharing (S-Line 3500) versprechen entspannte und direkte Kochfreude.

- + Mobiles Einzelinduktionskochfeld
- + Leistungsstarke 2100 Watt
- + **Smart Control: 12 Leistungs- und Temperaturstufen**
- + **Hochwertiger Edelstahlrahmen**
- + **Glaskeramik Ganzglasoberfläche**
- + **Temperaturstufen von 60 – 240 °C einstellbar**
- + Sensor Touch Bedienung
- + Timerfunktion: 1 – 180 Minuten mit 1-Minuten-Intervall
- + Überhitzungsschutz
- + Automatische Topferkennung
- + Große Digitalanzeige
- + Sehr einfache und leichte Reinigung

/// Modellvariante

Art. 2227

S-Line 3500

- + 2er-Kochfeld 3500 Watt max.
- + **Power Sharing Technologie:**
Max. 2100 Watt bei einseitiger Nutzung



ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
CASO Germany S-Line 2100	
SEHR GUT	93,31 %
Im Test: 9 Induktions-Kochfelder Testurteile: 4× sehr gut, 5× gut www.etm-testmagazin.de	
Heft 07/2016	



CREATION / Steuerung mit 7 Direktfunktionen

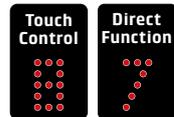
VARIOUS 2000



Art. 2002



besondere Funktionen



Die Various 2000: ein extrem flaches, mobiles Induktionskochfeld mit vielen Direktfunktionen.

- + Mobiles Einzelinduktionskochfeld, 2000 Watt
- + **Sensor-Touch Display** (Bedienung unter Glas) mit großer Digitalanzeige
- + **8 Leistungs- und Temperaturstufen** (60 – 200 °C)
- + **7 verschiedene Direktfunktionen**
- + Timer bis zu 120 Minuten
- + Glaskeramik Ganzglasoberfläche
- + Sehr einfache und leichte Reinigung
- + Sicher durch automatische Topferkennung und Überhitzungsschutz

EXTREM FLACH – 40 mm



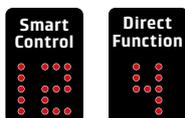
CREATION / Steuerung mit 12 Stufen

ProGourmet 2100



Art. 2232

besondere Funktionen



Direktes Handling

Die mobilen Kochfelder der ProGourmets verfügen über praktische Direktsteuerungs-Funktionen und 12 einstellbare Leistungsstufen.

- + Leistungsstarke 2100 Watt
- + **Smart Control: 12 präzise Leistungs- und Temperaturstufen**
- + **Inkl. 4 praktischer Direktfunktionen:**
 - Heat I (Stufe 1)
 - Heat II (Stufe 2)
 - Boil (Stufe 8)
 - Fry (Stufe 10)
- + **Glaskeramik Ganzglasoberfläche:** besonders leicht zu reinigen
- + Temperaturstufen von 60 – 240 °C einstellbar
- + Sensor-Touch-Bedienung: Tastenbedienung unter Glas
- + Timerfunktion: 1 – 180 Minuten mit 1-Minuten-Intervall
- + Automatischer Sicherungsschalter zum Schutz vor Überhitzung
- + Sicher durch automatische Topferkennung
- + Gut lesbare Digitalanzeige

Modellvariante

ProGourmet 3500

Art. 2233

- + Doppelkochfeld 3500 Watt max.
- + **Power Sharing Technologie**
Max. 2100 Watt bei einseitiger Nutzung



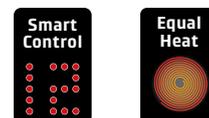
CREATION / Steuerung mit 12 Stufen

Maitre 2400



Art. 2230

besondere Funktionen



Beste Performance

Die Maitre Design-Serie verfügt über eine perfekt ausbalancierte Induktionsspule für ein absolut gleichmäßiges Wärmefeld.

- + Mobiles Einzelinduktionskochfeld
- + Leistungsstarke 2400 Watt
- + **Smart Control: 12 präzise Leistungs- und Temperaturstufen**
- + Glaskeramik Ganzglasoberfläche: besonders leicht zu reinigen
- + **Temperaturstufen von 60 – 240 °C einstellbar**
- + Sensor-Touch-Bedienung: Tastenbedienung unter Glas
- + **Timerfunktion 1 – 180 Minuten im 1-Minuten-Intervall**
- + Automatischer Sicherungsschalter zum Schutz vor Überhitzung
- + Sicher durch automatische Topferkennung
- + Große Digitalanzeige
- + Sehr einfache und leichte Reinigung
- + Modernes Design mit gut lesbarem Display

Modellvariante

Maitre 3500

Art. 2231

- + Doppelkochfeld 3500 Watt max.
- + **Power Sharing Technologie**
Max. 2400 Watt bei einseitiger Nutzung



DIE PERFEKTE TEMPERATUR MACHT ES MÖGLICH.



1000 und 1 Idee: Variable Kochtechniken mit einem Gerät.

Die Kombination einer Induktionskochplatte mit der CASO ThermoControl-Technik ist so inspirierend, dass man den "digitalen Kochlöffel" gar nicht mehr aus der Hand geben möchte. Unendlich viele Rezepte, ob Gemüse, Fisch oder Fleisch, können durch die gradgenaue Temperaturmessung in 1 °C Schritten präzise zubereitet werden. Dabei wird die durch das Garthermometer gemessene Temperatur mit der Hitzesteuerung der Induktionsplatte automatisch abgeglichen, sodass eine sehr genaue Temperatur möglich ist. Werfen wir also einen Blick auf die drei wichtigsten Zubereitungsarten.

1) Braten: Fleisch und Fisch

Zwischen der optimalen Kerntemperatur eines Rumpsteaks von Rare über Medium bis Done liegen nur ca. 8 °C (Durchschnittswert). Bei ca. 50 °C ist es Rare, bei 54 °C

bereits Medium und bei 58 °C Done. Mit der bekannten Faustregel von 3 Minuten Bratzeit je Seite für Medium ist es sehr schwierig, je nach Fleischdicke, den Temperaturpunkt genau zu treffen. Das ThermoControl-Thermometer von CASO Design zeigt die genaue Temperatur auf dem Display der Kochplatte an und schaltet sich mit Erreichen der Zieltemperatur automatisch ab.

2) Kochen, Warmhalten & Auftauen: Suppen & Co

Wenn Sie eine Suppe oder einen leckeren Eintopf zubereiten, empfiehlt es sich die Temperatur bei 95 °C zu halten – wir sprechen dann vom Köcheln. Da die Garzeiten mit bis zu 3 Stunden relativ lang sein können, schützt die ThermoControl-Technik so auch vor dem unliebsamen Anbrennen. Umgekehrt ist beim Auftauen (gerade bei größeren Mengen an Suppe oder Eintöpfen) wichtig, dass der Inhalt nicht nur aufgewärmt, sondern langsam und gleichmäßig erhitzt wird, damit nichts verkocht. Durch das Thermometer kann das Kochfeld auch für ein Buffet als Warmhalteplatte verwendet werden.

CONTROL / Mobiles Kochfeld mit Temperaturkontrolle

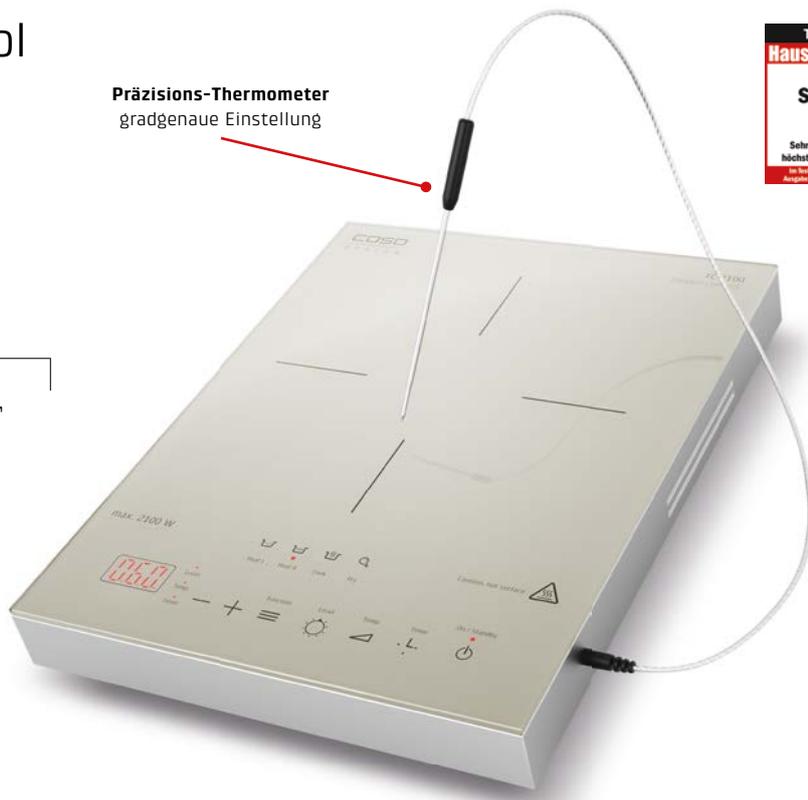
TC 2100 ThermoControl



Präzisions-Thermometer
gradgenaue Einstellung

Multifunktional

Kochen, Braten, Warmhalten, Fondue,
SousVide & Kerntemperaturgaren



Induktionskochfeld
steckerfertig für 230V

Art. 2223

besondere
Funktionen



2100
Watt
Leistung

3) SousVide (Niedertemperaturgaren)

Die TC 2400 lässt sich durch die 1 °C-Schritte wie ein SousVide-Garer verwenden. In Kombination mit einem CASO Vakuuierier und einem großen Topf sind Köche in der Lage im Niedertemperaturbereich zu arbeiten und Fleisch, Fisch oder Gemüse wunderbar schonend und besonders gleichmäßig zuzubereiten (Vitamine und Aromastoffe bleiben erhalten). Dazu müssen Sie nur das Gargut in einem CASO Vakuumbbeutel verschweißen und dieses dann im warmen Wasserbad im Niedertemperaturbereich garen lassen, der ideale Einstieg in das SousVide-Garen. Wenn Sie dann auf den Geschmack gekommen sind, schauen Sie sich die CASO SousVide-Garer mit automatischer Wasserumwälzung an!



Mehr Möglichkeiten

Mit der Kombination des Präzisionsthermometers erfährt das Induktionskochen völlig neue Möglichkeiten der Hitzesteuerung. Für jedes Menü können Sie die perfekte Gartemperatur einstellen und diese über eine beliebige Zeit automatisch halten.

- + **Gradgenaues Braten und Kochen dank innovativem, präzisiertem ThermoControl Thermometer für exakte Temperatursteuerung**
- + **Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen**
- + **Perfekt für punktgenaues Braten von Steak oder Roastbeef, für SousVide und Warmhalten von Speisen**
- + Automatische Topferkennung (12 – 24 cm Ø)
- + Zwei Funktionsweisen des ThermoControl Thermometers:
 - Halten der Temperatur (z.B. für Sous Vide, Fondue oder Warmhalten von Speisen)
 - Automatische Abschaltung bei Erreichen der Temperatur
- + Glaskeramik-Ganzglasoberfläche
- + Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- + Leistungsstarke 2100 Watt
- + **FineTemp: bis auf 1 °C genau:**
 - **Temperaturbereich Thermometer: 40 – 160 °C**
 - **Temperaturbereich Induktion: 60 – 240 °C**
- + 4 Direktfunktionen
- + Timer-Funktion von 1 – 180 Minuten mit 1-Minuten-Intervall
- + Auch für die Zubereitung von Babynahrung geeignet
- + Inkl. praktischem Halter für das Thermometer
- + Antirutschfüße

DIE PERFEKTE TEMPERATUR MACHT ES MÖGLICH.



Temperaturkontrolle

Perfekte Kontrolle ist die Basis für optimale Kochergebnisse. Die neu entwickelte Temperaturkontrolle ergänzt das Induktionskochen mit dieser Dimension – schnell, sicher, energiesparend & perfekt kontrolliert.



TC 2100 & TC 2400 ThermoControl – die Multitalente
Kochen, Braten, Warmhalten, Fondue, SousVide & Kerntemperaturgaren

CONTROL / Mobiles Kochfeld mit Temperaturkontrolle

TC 2400 ThermoControl **NEU****Temperaturkontrolle**

Perfekte Kontrolle ist die Basis für optimale Kochergebnisse. Die neuentwickelte TC 2400 mit Temperaturkontrolle ergänzt das Induktionskochen mit dieser Dimension – schnell, sicher, energiesparend & perfekt kontrolliert.



Art. 2235



Induktionskochfeld steckerfertig für 230V

besondere
Funktionen



2400
Watt
Leistung

**Mobiles Kochfeld mit Temperaturkontrolle**

- + **Gradgenaues Braten und Kochen** dank innovativem, präzisiertem ThermoControl-Thermometer für eine exakte Temperatursteuerung
- + Perfekt geeignet z.B. für SousVide, Warmhalten von Speisen, punktgenaues Braten von Fleisch und Fisch mittels Kerntemperaturfühler
- + **Einstellbarer Temperaturbereich von 40 - 160 °C**, dank **FineTemp** bis auf **1 °C genau**
- + Inkl. Halterung für das Thermometer
- + Leistungsstarke 2400 Watt
- + **Englaufende Induktionsspule für ein gleichmäßiges Hitze**feld
- + Automatische Topferkennung für Töpfe von 12 - 26 cm Durchmesser
- + Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- + Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen
- + Wählbare Timer-Funktion bis 180 Minuten
- + **Induktionsplatte auch ohne ThermoControl-Thermometer nutzbar** – einstellbarer Temperaturbereich von 60 - 240°C

CONTROL / Mobiles Kochfeld

ProChef 3500 **NEU**



Art. 2364

besondere Funktionen



3500
Watt
Leistung



Induktionskochfeld steckerfertig für 230V

- + **Leistungsstarke 3500 Watt**
- + Hochwertiges extra flaches Edelstahlgehäuse
- + Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen
- + **Intuitive Sensor-Touch Bedienung**
- + Timer-Funktion bis bis 23 Stunden und 59 Minuten
- + Temperatur präzise einstellbar von 60 - 240°C (in 10 °C-Schritten)
- + Automatische Topferkennung (12 - 26 cm Ø)
- + Mit praktischer Warmhalte-Funktion (70 °C)
- + **Strapazierfähige, schwarze Glasoberfläche**
- + Überhitzungsschutz
- + Sicherer Stand durch Antirutschfüße



GROßES INDUKTIONSKOCHFELD MIT POWER- SHARING

CONTROL / Mobile Induktionsplatte mit 3 Kochfeldern

Master P3 Plus



Induktionskochfeld
steckerfertig für 230V

Art. 2151

PowerSharing
Technologie



Optimale Effizienz:

Die beiden linken Kochfelder teilen sich über das PowerSharing 2100 Watt. Nutzen Sie nur die vordere linke Kochplatte, hat diese max. 2100 Watt. Schalten Sie die zweite hintere Platte hinzu, wird die Leistung auf beide Kochfelder verteilt.

besondere
Funktionen

PST
PowerSharing
Technology



3500
Watt
Leistung

- + **Induktionskochfeld mit 3 Kochzonen 3500 Watt:**
1 x 1400 Watt (rechts), 1 x 1000 Watt (hinten links),
1 x bis zu 2100 Watt mit PowerSharing (vorne links)
- + Ganzglasoberfläche
- + Sehr einfache und leichte Reinigung
- + Sensor-Touch-Bedienung
- + Leicht lesbare, große Digitalanzeige
- + **Timer, Leistungsstufen und Temperatur bei jedem Kochfeld individuell einstellbar**
- + **10 Leistungsstufen pro Zone (hinteres Kochfeld 5)**
- + Temperaturvorwahl ca. 60 °C – 240 °C einstellbar
- + Timerfunktion 1 – 180 Minuten im 1 Minutenintervall
- + Sicher durch automatische Topferkennung
- + Automatischer Überhitzungsschutz
- + Lock-Funktion (Tastensperre/Kindersicherung)
- + Rahmen aus gebürstetem Edelstahl

FUN

Induktions FonDue Set



Auch in weiß erhältlich
Art. 2280



Induktionskochfeld
steckerfertig für 230 V

Art. 2282 (Schwarz)



besondere
Funktionen

GENUSS
AM TISCH

Fondue perfekt genießen. Die Induktionstechnik garantiert eine gleichmäßige Erwärmung des hochwertigen Fonduetopfes aus Edelstahl- und Aluminium-Mehrschichtmaterial. Das ist sehr sicher und sauber (keine offene Flamme am Tisch). **Ideal für ein Öl-, Brühen- oder Käsefondue.** Durch die sehr gleichmäßige Wärmeverteilung haftet auch der Käse nicht an.

- + Elektrisches Fondue und Tischkochfeld mit Induktionstechnik für 8 Personen
- + **Ideal als mobiles Tischkochfeld oder am Buffet zum Warmhalten für Saucen und Suppen – auch mit anderen induktionsfähigen Töpfen nutzbar.**
- + Sehr gleichmäßige Erwärmung des hochwertigen Fonduetopfes: Ideal für Öl- und Käsefondue – durch die sehr gleichmäßige
- + Wärmeverteilung haftet der Käse nicht an.
- + Lieferumfang: Fonduepfopf aus Edelstahl- und Aluminium, Mehrschichtmaterial inkl. Spritzschutz, Tischkochfeld und 8 Fondue-Gabeln
- + Sehr sicher und sauber - keine offene Flamme am Tisch
- + 60 – 240 °C Temperatureinstellung
- + Timer bis 180 Minuten
- + Sehr leiser Lüfter

3 in 1

Induktion:
FonDue, Wokkochfeld
(Wok nicht enthalten)
& Tischkochfeld



Ideal auch als mobiles
Tischkochfeld zum
Warmhalten für Saucen
und Suppen oder als
Kochfeld am Buffet geeignet –
auch mit anderen induktions-
fähigen Töpfen nutzbar.



MOBILE INDUKTION



Produktname	Comfort C2000	Pro Menu 2100	Pro Menu 3500	S-Line 2100	S-Line 3500	Various 2000
Art.Nr.	2006	2224	2226	2225	2227	2002
EAN	40 38437 02006 9	40 38437 02224 7	40 38437 02226 1	4 038437 02225 4	4 038437 02227 8	40 38437 02002 1
Gehäusefarbe	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Edelstahlrahmen	Edelstahlrahmen	Schwarz
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Felder	1	1	2	1	2	1
Topfgröße Ø	12–22 cm	12–24 cm	12–24 cm	12–24 cm	12–24 cm	12–24 cm
Leistung	2000 Watt	2100 Watt	3500 Watt	2100 Watt	max. 3500 Watt	2000 Watt
Booster	▪					
Leistungstufen	10	12	12	12	12	8
Temperaturstufen	10	12	12	12	12	8
Temperatur	60 – 200°C	60 – 240°C	60 – 240°C	60 – 240°C	60 – 240°C	60 – 200°C
Auto. Topferkennung	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Timerfunktion	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Keep Warm	▪					▪
Power Sharing					▪	
Smart Control		▪	▪	▪	▪	
Überhitzungsschutz	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Zubehör						
Display	Rot	Rot	Rot	Rot	Rot	Rot
Maße (BxHxT)	280 x 65 x 370 mm	280 x 60 x 365 mm	545 x 60 x 360 mm	277 x 58 x 357 mm	542 x 59 x 357 mm	290 x 40 x 380 mm
Gewicht	2,5 kg	2,5 kg	4,9 kg	2,6 kg	5,0 kg	2,5 kg
Spannung	230 – 240 V - 50/60 Hz	230 – 240 V - 50 Hz				
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	2	2	2	2	2	2

MOBILE INDUKTION


Produktname	ProGourmet 2100	ProGourmet 3500	Maitre 2400	Maitre 3500	TC 2100 Thermo Control	TC 2400 Thermo Control
Art.Nr.	2232	2233	2230	2231	2223	2235
EAN	40 38437 02232 2	40 38437 02233 9	40 38437 02230 8	40 38437 02231 5	40 38437 02223 0	40 38437 02235 3
Gehäusefarbe	Edelstahl	Edelstahl	Schwarz	Schwarz	Edelstahl	Schwarz
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Felder	1	2	1	2	1	1
Topfgröße Ø	12–24 cm	12–24 cm	12–26 cm	12–26 cm	12–24 cm	12–26 cm
Leistung	2100 Watt	3500 Watt	2400 Watt	max. 3500 Watt	2100 Watt	2400 Watt
Booster						
Leistungstufen	12	12	12	12	12	12
Temperaturstufen	12	12	12	12	in 1 °C Schritten	in 1 °C Schritten
Temperatur	60 – 240°C	60 – 240°C	60 – 240°C	60 – 240°C	60 – 240°C Sensor: 40 – 160 °C in 1 °C	60 – 240°C Sensor: 40 – 160 °C in 1 °C
Auto. Topferkennung	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Timerfunktion	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Keep Warm						
Power Sharing		▪		▪		
Smart Control	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Überhitzungsschutz	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Zubehör					Thermometer	Thermometer
Display	Rot	Rot	Rot	Rot	Rot	Rot
Maße (BxHxT)	275 x 60 x 370 mm	545 x 60 x 365 mm	300 x 60 x 370 mm	600 x 60 x 370 mm	280 x 60 x 370 mm	300 x 60 x 370 mm
Gewicht	2,5 kg	5,0 kg	3,0 kg	5,6 kg	2,2 kg	3,0 kg
Spannung	220-240 V-50/60 Hz	220-240 V-50/60 Hz	220-240 V-50/60 Hz	220-240 V-50/60 Hz	230 V-50 Hz	220-240 V-50/60 Hz
Prüfzeichen	GS/CE	GS/CE	GS/CE	GS/CE	GS/CE	GS/CE
VPE	2	2	2	1	2	2

MOBILE INDUKTION



FonDue



Produktname	ProChef 3500	Master P3 Plus	FonDue (schwarz)	FonDue
Art.Nr.	2364	2151	2282	2280
EAN	40 38437 02364 0	40 38437 02151 6	40 38437 02282 7	40 38437 02280 3
Gehäusefarbe	Edelstahl	Edelstahl	Schwarz / Edelstahl	Weiß / Edelstahl
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Soft-Touch	Soft-Touch
Felder	1	3	1	1
Topfgröße Ø	12–26 cm	12–24 cm	unten 20 cm	unten 20 cm
Leistung	3500 Watt	3500 Watt	1000 Watt	1000 Watt
Booster				
Leistungstufen	12	10		
Temperaturstufen	19	10	10	10
Temperatur	60 – 240 °C	60 – 240 °C	60 – 240 °C	60 – 240 °C
Auto. Topferkennung	▪	▪	▪	▪
Timerfunktion	▪	▪	▪	▪
Keep Warm	▪			
Power Sharing		▪		
Smart Control	▪			
Überhitzungsschutz	▪	▪	▪	▪
Zubehör			8 FonDue Gabeln	8 FonDue Gabeln
Display	Rot	Rot	Rot	Rot
Maße (BxHxT)	320 x 90 x 420 mm	535 x 65 x 530 mm	260 x 105 x 260 mm	260 x 105 x 260 mm
Gewicht	4,4 kg	7,7 kg	1,8 kg	1,8 kg
Spannung	220-240 V-50/60 Hz	220-240 V-50/60 Hz	220-240 V, 50/60 Hz	220-240 V, 50/60 Hz
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1

VAKUUM & SOUSVIDE



KAPITEL III

VAKUUM & SOUSVIDE



Mehr Freude & Genuss an Ihren Lebensmitteln

Als Qualitätsmarke steht CASO 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.

FRISCH UND
PERFEKT
ZUBEREITET

VAKUUMIER-
SYSTEME
& SOUSVIDE

CASO VC
CASO VC (mit Edelstahlfront)

- Modulare Vakuumsysteme
- Umfangreiche Vakuumier-Funktionen
- Optional mit Edelstahlfront



S. 76

CASO GASTRO

- Vakuumierer mit kraftvollen Pumpen und sehr stabiler Bauweise im Edelstahlgehäuse
- Für die Gastronomie geeignet



S. 90

CASO SOUSVIDE STICKS

- Garen im Vakuumbbeutel
- Fantastische Geschmackserlebnisse
- Stick-System: SousVide-Sticks können in jedem großen Kochbehälter genutzt werden



S. 98

CASO Advanced

- Modulare Vakuumsysteme
- Umfangreiche Vakuumier-Funktionen
- Mit Edelstahlapplikationen



S. 82

CASO GOURMETVAC

- Modulare Vakuumsysteme
- Umfangreiche Vakuumier-Funktionen
- Modernste automatische Verschlusstechnik
- Kraftvolle Kolbenpumpe



S. 85

CASO SOUSVIDE CENTER

- Garen im Vakuumbbeutel
- Fantastische Geschmackserlebnisse
- Komplettsysteme für mehrere Portionen



S. 100

CASO ZUBEHÖR

- Premiumzubehör für Vakuumierer
- Food Manager App zur übersichtlichen Lebensmittellagerung



S. 104

VERLIEBT IN FRISCHE & GUTEN GESCHMACK

Bestens ausgezeichnet und ausgezeichnete Frische.
 "The winner takes it all"

Mit CASO vakuumieren Sie premium. Die Vakuumsysteme VC 15 und VC 150 sind Testsieger mit bester Vakuumierleistung und komfortabler Handhabung. Das Schöne, viele andere unserer Modelle schneiden ebenso gut ab!



TESTMAGAZIN Caseo VC300 Pro SEHR GUT Im Test: 9 Vakuumierer Testurteile: 2x sehr gut, 7x gut	TESTSIEGER Stiftung Warentest test GUT(2,0) Getestet: CASO Vakuumierer VC 10 Im Test: 6 Vakuumierer Ausgabe: www.test.de	TESTURTEIL Haus & Garten Test 4.2012 (1,3) sehr gut Caseo VC10 Stark, schnell und sehr einfach zu bedienen
TESTURTEIL Haus & Garten Test 4.2012 (1,5) gut Caseo VC200 Bietet die höchste Vakuumleistung im Testfeld	TESTSIEGER Haus & Garten Test 3.2014 (1,4) sehr gut Caseo VC100 Im Test: Vakuumierer bis 100 Euro Sehr hohe Vakuumierleistung, komfortable Handhabung	

Vakuumiersysteme für jede Anwendung und fantastisches Premium-Zubehör für die Verarbeitung.

Koch- & reißfeste Beutel und Rollen mit Rippen-Struktur sorgen für ein perfektes Vakuum. Sie sind in unterschiedlichen Größen erhältlich. Die Folie ist mikro-wellenfest und eignet sich ideal für SousVide Gerichte. Die CASO Vakuumierer versiegeln das Gut absolut luftdicht mit zwei Schweißnähten. Die Schweißzeit kann zusätz-lich über eine Funktion gesteuert werden und ermög-licht die Verarbeitung unterschiedlicher Folien (Kaffee, Chipstüten, etc.). Per Kreuzverschweißung lassen sich größere Beutel verarbeiten.



CASO DESIGN Food Manager

Mit der neuen CASO DESIGN Food Manager App haben Sie die perfekte Übersicht über Ihre gelagerten Le-bensmittel. Per Scan von Aufklebern zur Beschriftung können Daten der zu lagernden Lebensmittel mit der App angelegt werden. Sie können sich jederzeit ein Bild über die Vorräte im Kühlschrank oder der Tiefkühltru-he machen und sehen, welche Waren verfügbar sind, fehlen oder aufgebraucht werden müssen. Erfahren Sie mehr über die kostenlose App und deren praktische Anwendungsfunktionen und fangen Sie jetzt schon an, nachhaltiger mit den Lebensmitteln umzugehen.

www.myfoodmanager.de

PREMIUM VAKUUMIER-SYSTEME VON CASO DESIGN

Mit der Vakuumtechnologie von CASO DESIGN genießen Sie Ihre Lebensmittel stets frisch und in Fünf-Sterne-Qualität.

Entdecken Sie die Vorteile der innovativen Systeme, die in verschiedenen Ausführungen viele Möglichkeiten bieten, Genuss und Frische neu zu definieren.



— VIELSEITIGE FUNKTIONEN FÜR DEN PERFEKTEN FRISCHEGENUSS —



Verliebt in Frische

Ihre Lebensmittel werden mit einer Vakuumleistung von ca. 90 % bei -0,8 bar sicher vakuumiert. So bleiben diese ohne Konservierungsstoffe länger frisch. Ideal auch für die Portionierung & Lagerung von Waren oder das Kochen à la SousVide.



Schweißzeitregulierung

Um auch bei feuchtem Vakuumiergut eine festversiegelte Schweißnaht sicherzustellen, wird mit der Einstellung „feucht“ eine längere Schweißzeit eingestellt als dies bei „trocken“ der Fall ist. Bei dieser längeren Schweißzeit werden die Lebensmittel auch dann sicher verschlossen, wenn sich Flüssigkeit unter die Schweißnaht befindet.



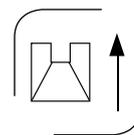
Doppelte Schweißnaht

Für die perfekte Lagerung und den optimalen Schutz der Lebensmittel sind zwei Dinge wichtig: Eine fest versiegelte Schweißnaht und qualitativ hochwertiges Material des Vakuumbutels. Eine doppelte Schweißnaht verschließt den Vakuumbutel mit zwei parallelen Schweißnähten in einem Vakuumiervorgang. So bleibt der Inhalt bestens geschützt.



Soft Vacuum System // Pulse-Funktion

Die „Soft Vacuum System“-Funktion zur Regulierung der Vakuumstärke garantiert das optimale Vakuum weicher Lebensmittel. Mit der SVS-Funktion wird die Vakuumstärke manuell schrittweise reguliert, so dass die Lebensmittel nicht zusammengepresst werden. // Mit der manuellen Pulse-Funktion werden weiche Lebensmittel schonend vakuumiert.



Herausnehmbare Vakuumkammer

Die herausnehmbare Vakuumkammer ermöglicht eine sehr einfache Reinigung. Flüssige Rückstände werden in dieser zurückgehalten, so dass diese einfach gereinigt werden kann.



Rollenfach & Cutter

Ein durchdachtes System: Die Folienrolle in die Box einsetzen und wie eine Küchenrolle zur direkten Verarbeitung abrollen. Anschließend mit dem integrierten Cutter auf die gewünschte Länge zuschneiden, befüllen und verarbeiten.



Für SousVide Gerichte

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. CASO Design bietet ein aufeinander abgestimmtes System: Die Vakuumbbeutel und Folienrollen sind absolut kochfest. Mit den Vakuumierern verschweißen Sie die gefüllten Beutel mit doppelter Schweißnaht.

VC 6

HOHE LEISTUNG AUF
KLEINSTEM RAUM



Art. 1337

besondere Funktionen
30 cm
4 L

+ Leistungsstarkes, vollautomatisches Vakuumsystem (Vakuumieren & Verschweißen)

- + Hochwertige Design-Edelstahlfront
- + **Kompakt und leise im Betrieb**
- + **Separate Schweißfunktion**
- + **Für eine Schweißnaht von bis zu 30 cm bei beliebiger Länge**
- + Einfache und intuitive Bedienung
- + Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- + Leichte und schnelle Reinigung der Vakuumkammer
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Anschluss von Vakuumbehältern möglich
- + Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm)



UNSCHLAGBARE FRISCHE – VERGLEICHEN SIE SELBST:

		Nicht Vakuumiert*	Direkt Vakuumiert*	
		Tage	Tage	
FRISCH	Rindfleisch	3 – 4	8 – 9	
	Geflügel	2 – 3	6 – 9	
	Ganzer Fisch	1 – 3	4 – 5	
	Wild	2 – 3	5 – 7	
	Schweinegeschnetzeltes	4 – 6	20 – 25	
	Hart- und Halbhartkäse	15 – 20	25 – 60	
	Gemüse	1 – 3	7 – 10	
GEKOCHT	Früchte	5 – 7	14 – 20	
	Suppen, Pürees, Teigwaren und Risotto	2 – 3	8 – 10	
	Gerolltes und gebratenes Fleisch	2 – 3	8 – 10	
DIVERSES	Nachspeisen mit Früchten oder Rahm	2 – 3	8 – 10	
			Monate	Monate
	TK	Fleisch	4 – 6	15 – 20
		Fisch	3 – 4	10 – 12
		Gemüse	8 – 10	18 – 24
	DIVERSES	Brot	1 – 2	6 – 8
		Kekse	4 – 6	12
		Teigwaren	5 – 6	12
		Reis	5 – 6	12
		Mehl	4 – 5	12
Gemahlener Kaffee		2 – 3	12	
Gefriergetrocknete Produkte		1 – 2	12	

*Bei Einhaltung der entsprechenden Hygienebedingungen während des Verpackungsvorganges.

VC / Basic Vakuumsystem

VC 9



Art. 1339

besondere Funktionen

30 cm

9 L



Der VC 9 ist das Basismodell der CASO Vakuumierer.

- + **Vollautomatisches Vakuumsystem**
(Vakuumierung & Versiegelung)
- + **Schweißnaht bis 30 cm bei beliebiger Länge**
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm)
- + Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst

VC / Vakuumsystem mit 30 cm Schweißnaht

VC 10



Art. 1340

besondere Funktionen

30 cm

9 L



Mit einer Schweißnaht von bis zu 30 cm Länge erfüllt der VC 10 alle Grundbedingungen für sehr gute Vakuumergebnisse – ein „Vakuumpfi“ mit ausgezeichneter Bewertung.

- + **Vollautomatisches Vakuumsystem**
(Vakuumierung & Versiegelung)
- + **Vakuumpfi-Stop-Control:** Dank Stopptaste kann der Vakuumvorgang bei empfindlichen Lebensmitteln verkürzt werden.
- + **Separate Schweißfunktion**
- + **Schweißnaht bis 30 cm bei beliebiger Länge**
- + Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm) und Vakuumierschlauch



VC / Vakuumiersystem

VC 100



Art. 1380

besondere Funktionen



Der VC 100 versiegelt die Vakuumbutel mit einer doppelten Schweißnaht. Diese eignet sich insbesondere dazu Lebensmittel über einen längeren Zeitraum, wie zum Beispiel in der Tiefkühltruhe, zu lagern.

- + Vollautomatisches Vakuumiersystem
- + **Doppelte Schweißnaht** bis 30 cm bei beliebiger Länge
- + **Vakuüm-Stop-Control:** Dank Stoptaste kann der Vakuümiervorgang bei empfindlichen Lebensmitteln verkürzt werden.
- + Perfekt für empfindliche Ware
- + **Herausnehmbare Vakuümkammer - leichte Reinigung**
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm)
- + Inkl. Vakuümschlauch für Behälter



VC / Mit Cutter & Folienbox

VC 200



Art. 1390

besondere Funktionen



Aufbauend auf dem VC 100 bietet der VC 200 integriertes Spezialzubehör: Mit dem Rollenfach und dem ausklappbaren Cutter können Folienrollen schnell & einfach verarbeitet werden.

- Ausführung wie VC 100, zusätzlich:
- + **Rollenfach mit Abrollmechanik** : Einfach die Rolle in die Box einfügen und wie eine Küchenrolle die Folien zur direkten Verarbeitung abrollen
 - + **Ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen**
 - + **Inkl. 2 Gratis Profi-Folienrollen (1x 20 x 300 cm und 1x 28 x 300 cm)**



VC / Das All-in-one-Gerät mit Soft Vakuum System

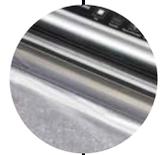
VC 300 PRO

Praktisches Rollenfach

SCHNEIDEN



BODEN VERSCHWEIßEN



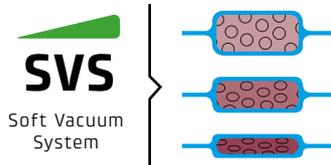
PRODUKT VAKUUMIEREN



Art. 1392



besondere Funktionen



- + Vollautomatisches Vakuumsystem
- + **Doppelte Schweißnaht** bis 30 cm bei beliebiger Länge
- + **Regulierbare Schweißzeit (für feuchte oder trockene Waren)**
- + **Regulierbare Vakuumstärke (SVS) – per Taste regulieren Sie stufenlos die Vakuumstärke**
- + **Rollenfach mit Abrollmechanik:** Einfach die Rolle in die Box einfügen und wie eine Küchenrolle die Folien zur direkten Verarbeitung abrollen
- + **Ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen**
- + **Herausnehmbare Vakuumkammer - leichte Reinigung**
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 2 Profi-Folienrollen (1x 22 x 300 cm & 1x 28 x 300 cm) & Vakuumschlauch für Behälter



Soft Vakuum System / Vakuumregulierung

Über die Funktion der Vakuumregulierung kann die Vakuumstärke individuell eingestellt werden. Speziell für weiche Lebensmittel kann der Druck per Taste angepasst werden, so dass sie nicht zusammengepresst werden.

Regulierbare Schweißzeit

Für eine perfekte Schweißnaht und Vakuumversiegelung bei trockenen oder feuchten Lebensmitteln

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Caso VC300 Pro	
SEHR GUT	92,1 %
Im Test: 9 Vakuuierer Testurteile: 2x sehr gut, 7x gut	Heft 08/2014

VC / Vakuumiersystem

VC 15



Perfektes Handling mit CASO Vakuuierern:
Fester Verschluss für ein optimales Vakuum und eine sichere Schweißnaht.



Art. 1371

besondere Funktionen



- + Vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- + **Vakuum-Stop-Control:** Dank Stoptaste kann der Vakuumiervorgang bei empfindlichen Lebensmitteln verkürzt werden.
- + **Separate Schweißfunktion**
- + **Hochwertige Edelstahlfront**
- + Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- + **Schweißnaht bei max. 30 cm und beliebiger Länge**
- + Vollautomatische Vakuumierung und Versiegelung
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Kompaktes Design, geringes Gewicht
- + Inkl. Vakuumierschlauch für Behälter



VC / Mit herausnehmbarer Vakuumkammer

VC 150



Art. 1382

besondere Funktionen



Der VC 150 versiegelt die Vakuumbeutel mit einer doppelten Schweißnaht. Diese eignet sich insbesondere dazu, Lebensmittel über einen längeren Zeitraum, wie zum Beispiel in der Tiefkühltruhe, zu lagern.

- + Vollautomatisches Vakuumiersystem
- + **Gehäuse mit wertiger Edelstahlfront**
- + **Einstellung der Schweißzeit** (trockene oder feuchte Lebensmittel). Die regulierbare Schweißzeit ist die optimale Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel – ideal zum SousVide-Garen
- + **Doppelte Schweißnaht** bis 30 cm bei beliebiger Länge
- + **Vakuum-Stop-Control:** Dank Stoptaste kann der Vakuumiervorgang bei empfindlichen Lebensmitteln verkürzt werden.
- + **Herausnehmbare Vakuumkammer**
- + Praktische Behälterfunktion
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm)
- + Inkl. Vakuumierschlauch für Behälter



VC / Mit Cutter & Folienbox

VC 250



Art. 1389

besondere Funktionen



Basierend auf dem VC 150 bietet der VC 250 integriertes Spezialzubehör: Mit dem Rollenfach und dem ausklappbaren Cutter können Folienrollen schnell und einfach verarbeitet werden.

Ausführung wie VC 150, zusätzlich:

- + **Rollenfach mit Abrollmechanik**: Einfach die Rolle in die Box einfügen und wie eine Küchenrolle die Folien zur direkten Verarbeitung abrollen
- + **Ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen**
- + **Inkl. 2 Gratis Profi-Folienrollen** (20 x 300 mm, 30 x 300 cm) & Vakuumschlauch für Behälter



VC / Mit Soft-Vacuum System

VC 350



Art. 1394

besondere Funktionen



Der VC 350 ist das best ausgestattete VC Advanced Edelstahl Modell: Wertige Edelstahlapplikation, SVS-Vakuum Funktion und allen Zusatzfunktion der darunter liegenden Modelle.

Ausführung wie VC 150 und 250, zusätzlich:

- + **Soft Vacuum System**: Manuell regulierbare Vakuumstärke, ideal für weiche oder empfindliche Lebensmittel
- + Inkl. 2 gratis Profi-Folienrollen (20 x 300 mm, 30 x 300 cm) & Vakuumschlauch für Behälter



ADVANCED / Mit 50er Multi-Zyklus

VR 190 ADVANCED **NEU**



Art. 1520

besondere Funktionen



- + Kompakter Design Vakuümierer
- + Mit automatischer Vakuümier-Verschließ Funktion
- + **Manuell regulierbare, stufenlose Vakuümstärke (SVS): 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 Vakuümbehältern möglich*
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm), 1 Vakuümschlauch

ADVANCED / Mit 75er Multi-Zyklus

VR 390 ADVANCED **NEU**



Art. 1522

besondere Funktionen



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

kreativ kochen

Multi-Zyklen

Die neuen Modelle der CASO Design Advanced Vakuümsysteme ermöglichen bis zu 150 Vakuümier-vorgänge non-stop hintereinander.



*Vakuümbehälter nicht im Lieferumfang enthalten

ADVANCED / Mit 100er Multi-Zyklus

VRH 490 ADVANCED **NEU**



Art. 1525

besondere Funktionen



+ Vielseitige Funktionen:

- Automatisches Vakuumieren und Verschweißen
- Manuelles Verschweißen
- Manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke (SVS): ideal für Empfindliche Lebensmittel
- Vakuumbehälter Funktion*
- Regulierbare Schweißzeit für trockene und feuchte Lebensmittel
- + Schweißnaht mit max. 30 cm Breite bei beliebiger Beutellänge
- + **Praktischer Verschlussgriff für eine bequeme Einhandbedienung**
- + 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



ADVANCED / Mit 150er Multi-Zyklus

VRH 690 ADVANCED **NEU**



Art. 1527

besondere Funktionen



+ Vielseitige Funktionen:

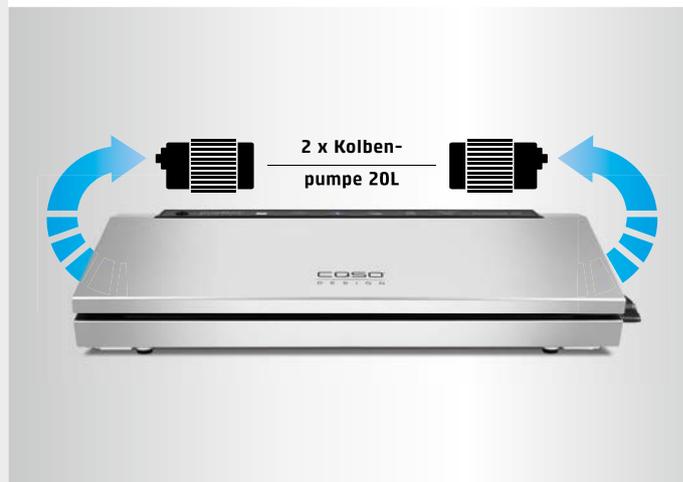
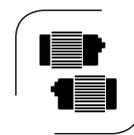
- Automatisches Vakuumieren und Schweißen
- **3 regulierbare Schweißzeiten für trockene und feuchte Lebensmittel**
- Regulierbare Vakuumstärke für harte und weiche Lebensmittel
- Manuelles Verschweißen
- Vakuumbehälter*- und Marinierfunktion
- **Manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke (SVS): ideal für empfindliche Lebensmittel**
- + **Langlebige Doppel-Kolbenpumpe mit bis zu 20 Liter/min und einem maximalen Unterdruck von -0,9 bar**
- + Doppelte Schweißnaht mit max. 30 cm Breite bei beliebiger Beutellänge
- + **Integriertes Rollenfach mit praktischem Cutter**
- + Bequeme Einhandbedienung durch klappbaren Verschlussgriff
- + Praktische Fortschrittsanzeige
- + **Herausnehmbare Vakuumkammer für eine leichte Reinigung**
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm, 1 Vakuumschlauch





Flügelverschluss

CASO Design bezieht jedes Detail in die Entwicklung moderner Produkte ein. Der funktionale Flügelverschluss macht das Vakuumieren jetzt noch einfacher. Durch Drehen des Flügels wird der Schweißbalken automatisch dicht an die Folie gepresst und rastet ein, sodass der Beutel perfekt und absolut luftdicht verschlossen wird.



Doppelpumpe (GourmetVAC 480)

Die gesteigerte Vakuumleistung von 15 Litern/Minute sorgt für perfekte, schnelle und sichere Vakuumier-Ergebnisse. Der GourmetVAC 480 ist mit einer Doppel-Kolbenpumpe ausgestattet und bietet satte 20 Liter Vakuumpower je Minute. Damit erfüllt dieses Gerät mit seinem Leistungsvermögen Profi-Standards – für Köche mit dem besonderen Anspruch.



V-Memory



V-MEMORY (GourmetVAC 480)

Die V-MEMORY-Funktion erlaubt es individuelle Vakuumiervorgänge zu wiederholen. Wenn zum Beispiel Früchte vakuumiert werden sollen, ist es nützlich den ersten Beutel mit der Pulse-Funktion zu vakuumieren, damit die Früchte nicht gequetscht werden und platzen. Anschließend können die Folgemengen mit Hilfe der V-MEMORY-Taste dem vorherigen Vorgang entsprechend automatisch verarbeitet werden.



Automatic Lock (GourmetVAC 480)

Mit der neuen Auto-Close Funktion verschließt der GourmetVAC 480 die Vakuumkammer automatisch. Sie legen den Beutel nur auf den Schweißbalken und schließen den Deckel – ein Andrücken oder Verriegeln ist nicht notwendig. Sobald Sie den Vakuumiervorgang starten, erzeugt das Gerät einen Unterdruck und verschließt die Kammer. Dann beginnt der Vakuumiervorgang. Alles vollautomatisch!

GOURMETVAC / High-End Vakuumsystem

GourmetVAC 180

DAS HIGH-END-VAKUUMIER-SYSTEM VON CASO DESIGN



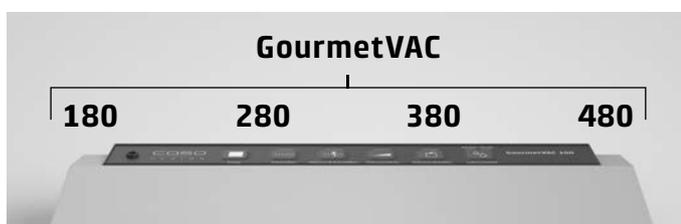
Art. 1384

besondere
Funktionen

EINE PLATTFORM –
VIELE FUNKTIONEN

Die Serie der neuen GourmetVAC-Modelle wächst mit ihren Anforderungen. Das Einstiegsmodell 180 verfügt schon über umfangreiche Funktionen: Eine kraftvolle 9 Liter/Minute Vakuumpumpe, doppelte Schweißnähte für absolut luftdichten Vakuumschutz, eine herausnehmbare Vakuunkammer für eine leichte Reinigung von Restflüssigkeiten und einer intuitiv, einfachen Bedienleiste. Die auf den GourmetVAC 180 aufbauenden Modelle werden um weitere praktische Ideen ergänzt: Cutter, Folienabroller, Memory-Funktion und einstellbaren Vakuumgraden.

- + **Sicher Vakuumieren mit doppelter Schweißnaht**
- + Funktionales, flaches Design für sehr ruhiges Arbeiten
- + **Schweißnaht bei max. 30 cm bei beliebiger Länge, ideal für Fisch und Fleisch**
- + **Einfach zu reinigen dank herausnehmbarer Vakuunkammer**
- + **Vakuum-Stop-Control:** Dank Vakuum-Stopptaste kann die Vakuumstärke variabel eingestellt werden.
- + Kolbenpumpe (9L/min) und kraftvoller Motor
- + **Patentierter Verschlussgriff für einfaches Verschließen**
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Vielseitige Funktionen: manuelles Verschweißen, automatisches Vakuumieren und Schweißen
- + Inkl. 10 Beutel (20 x 30 cm) und Vakuumschlauch



GourmetVAC 280



Art. 1385

besondere Funktionen



Beschreibung wie 180er ergänzend mit:

- + Mit praktischem Cutter zum Zuschneiden von Folienrollen
- + Leistungsstarke Kolbenpumpe (15 liter/min)
- + Zusätzliche Funktionen: **Soft Vacuum System, Vakuumbehälter-Funktion**
- + Regulierbare Schweißzeit - ideal für trockene oder feuchte Lebensmittel



Durch Drehen des Flügels wird der Schweißbalken automatisch dicht an die Folie gepresst und rastet ein, sodass der Beutel perfekt und absolut luftdicht verschlossen wird.



GOURMETVAC / High-End Vakuumsystem

GourmetVAC 380



Art. 1386

besondere Funktionen →

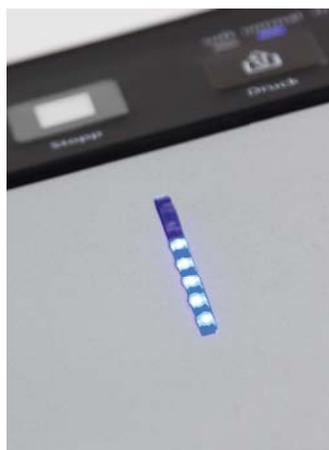


Beschreibung wie 280er ergänzend mit:

- + Integriertes Rollenfach
- + Fortschrittsanzeige
- + Zwei unterschiedliche Vakuumstärken
- + Inkl. Vakuumschlauch für Vakuumbehälter*
- + Praktische Marinier-Funktion
- + Inkl. 1x Profi-Folienrollen (20 x 300 cm) und 1x Profi-Folienrollen (30 x 300 cm)



Ein durchdachtes System: Die Folienrolle in die Box einfügen und wie eine Küchenrolle zur direkten Verarbeitung abrollen. Anschließend mit dem integrierten Cutter auf die gewünschte Länge zuschneiden.



Ein LED-Balken informiert Sie über den Fortschritt des Vakuumprozesses. So behalten Sie alle automatischen Stufen gut im Blick. Ein Teil der CASO Philosophie ist es, Informationstechnik so einzusetzen, dass der Verarbeitungsprozess nachvollziehbar und in der Interaktion mit dem Anwender bis ins kleinste Detail durchdacht ist.



GourmetVAC 480



Art. 1387

besondere Funktionen



Volle Vakuumleistung: Die Ausführung des Topproduktes mit doppelter Vakuumpumpe ist premium. Hier bleiben in Punkto Verarbeitungsgeschwindigkeit, Ausstattung und Zubehör keine Wünsche offen.

GourmetVAC 480

Beschreibung wie 380er ergänzend mit:

- + **Doppel-Vakuumpumpe mit 20 L/Min.**
- + **Automatisches Verschlussystem**
- + **Innovative Memory-Funktion zum Speichern der letzten Vakuumstärke**



HC / High-End Vakuumsystem

HC 170



Art. 1358

besondere
Funktionen



- + **Starke, langlebige Vakuumpumpe mit bis zu 9 Liter/min und einem max. Unterdruck von -0,75 bar**
- + **Luftdichtes Verschließen für Folien bis 30 cm Breite und mit extra dicker und stabiler Schweißnaht (2,5 mm)**
- + **Vielseitige Ausstattung:**
 - Individuelle Einstellung für trockene und feuchte Lebensmittel
 - Manuelle Pulse-Funktion für ein schonendes Vakuumieren von weichen Lebensmitteln
 - Vakuumbehälter-Funktion
- + **Praktische, entnehmbare Vakuumkammer für eine einfache und schnelle Reinigung**
- + Einfache Verfolgung des Fortschritts mithilfe der LED Prozessanzeige
- + Intuitive und simple Bedienung mit deutscher Beschriftung
- + **Praktischer Verschlussgriff für eine bequeme Einhandbedienung**
- + Inklusive 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm und Vakuumschlauch für Vakuumbehälter*



* Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten

FASTVAC 500



TOP HANDLING!



Art. 1409

besondere Funktionen



Volle Vakuumleistung: Die Ausführung des Topproduktes mit doppelter Vakuumpumpe ist premium. Hier bleiben in Punkto Verarbeitungsgeschwindigkeit, Ausstattung und Zubehör keine Wünsche offen. Das Gerät eignet sich ideal im Gastrobetrieb (Küche, Fleisch-, Fisch oder Gemüseverarbeitung, SousVide, etc.) und auch für Anwender mit sehr häufigem Gebrauch.

- + Professionelles Edelstahl-Vakuumsystem
- + **Doppelte Kolbenpumpe (20 L/min.) und kraftvoller Motor, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, maximales Vakuum: -0,9 Bar**
- + Innenliegender Rollenbehälter
- + **Eingebauter Cutter zum Zuschneiden der Beutel**
- + Funktionales Design für ein sehr ruhiges Arbeiten (unter 68 dB)
- + Sichere Versiegelung mit doppelter Schweißnaht bis zu 30 cm
- + Breite bei beliebiger Länge
- + **Patentierter Verschlussgriff für eine sehr einfache und praktische Anwendung**
- + Vielseitige Funktionen: dreistufiges Verschweißen, zwei Vakuumstufen, Pulse-Funktion, Vakuumbehälter-Funktion, automatisches Vakuumieren, Marinieren und Schweißen
- + Prozessanzeige und Soft-Touch Bedienung
- + Ideal auch in Kleingewerblichen Küchen
- + Vakuumierschlauch für Vakuumbehälter*
- + Inkl. Folienrollen (1x 20 x 300 cm, 1x 28 x 300 cm)

* Vakuumbhälter nicht im Lieferumfang enthalten



kreativ kochen

Ein leistungsstarker Vakuumierer und ein SousVide Center: Die perfekte Kombination für einen aromaintensiven Genuss.

KAMMERVAKUUMIERER / Gastro-Vakuumsystem

VACUCHEF 40



Besonders leistungsstark, besonders vakuumiert!

Ein Kammervakuumierer wird oftmals in der professionellen Gastronomie eingesetzt. Es ist besonders leicht feuchte oder flüssige Speisen (Suppen) oder große Mengen zu vakuumieren.

Ein Kammervakuumierer funktioniert in drei Stufen: In Stufe eins wird im geschlossenen Gerät der Beutel mit Speisen einem Unterdruck ausgesetzt, wodurch diesem die Luft entzogen wird. In Stufe zwei wird in dem hermetisch abgeschlossenen Gerät der offene Beutel im Vakuum mit einer doppelten Siegelnaht verschweißt, wodurch der Beutel komplett geschlossen wird. Zuletzt wird in Stufe drei der Druckausgleich eingeleitet, sodass das Produkt entnommen werden kann.

Art. 1417

besondere
Funktionen



Profi-Kammervakuumierer VacuChef 40

- + **Kompakter Kammervakuumierer, ideal zum Frischhalten und 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 zu einer Breite von 25 cm**
- + Mit integriertem Beutelklemmbügel für die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer
- + **Vielseitige Funktionen:**
 - Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln mit individuellen Einstellungen für harte und weiche, sowie trockene und feuchte Lebensmittel
 - Manuelles Versiegeln
 - Automatisches Marinieren im Vakuumbbeutel
 - Auch für das Vakuumieren von Frischebehältern geeignet (notwendiger Vakuumschlauch im Lieferumfang enthalten)
- + Praktische Prozess-Anzeige
- + **Hochwertige Verarbeitung: Gehäuse aus Edelstahl und Glasdeckel aus Temperedglas**
- + Vakuumieren auch außerhalb des Gerätes mit Strukturbeuteln möglich
- + **Einfache und intuitive Bedienung durch Touch-Bedienfeld**
- + Zubehör im Lieferumfang:
 - 20 Vakuumbbeutel 25 x 28 cm
 - 1 Vakuumschlauch für Frischebehälter



VAKUUMIERSYSTEME VC


Produktname	VC 6	VC 9	VC 10	VC 100	VC 200	VC 300 PRO
Art.Nr.	1337	1339	1340	1380	1390	1392
EAN	40 3843701337 5	40 38437 01339 9	40 38437 01340 5	40 38437 01380 1	40 38437 01390 0	40 38437 01392 4
Gehäusefarbe	Edelstahl / Schwarz	Silber / Schwarz	Silber	Silber	Silber	Silber
Schweißnaht	Einfach, bis 30 cm	Einfach, bis 30 cm	Einfach, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm
Bedienung	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel
Vakuumpumpe	4 L / min.	9 L / min.	9 L / min.	12 L / min.	12 L / min.	12 L / min.
Vakuulkammer	integriert	integriert	integriert	herausnehmbar	herausnehmbar	herausnehmbar
Temp.-Überwachung	■	■	■	■	■	■
Vakuum-Stop-Control			■	■	■	■
Schweißzeitregulierung						■
Autom. Behälter-Funktion				■	■	■
Integrierter Cutter					■	■
Folienbox					■	■
SVS Vakuumregulierung oder Pulse-Funktion						■
Doppelpumpensystem						
Fortschrittsanzeige						
V-Memory						
Automatic Lock						
Marinierfunktion						
Leistung	80 Watt	100 Watt	110 Watt	120 Watt	120 Watt	120 Watt
Spannung	220-240V- 50 Hz	220-240V- 50 Hz	220-240V- 50 Hz	220-240V- 50 Hz	220-240V- 50 Hz	220-240V- 50 Hz
Maße (BxHxT)	400 x 60 x 100 mm	370 x 75 x 145 mm	355 x 90 x 155 mm	385 x 90 x 170 mm	390 x 85 x 170 mm	390 x 85 x 170 mm
Gewicht	1,1 kg	1,2 kg	1,4 kg	1,8 kg	1,9 kg	1,9 kg
Zubehör	+ Vakuumschlauch für Behälter + 10 Profi-Beutel (20 x 30 cm)	+ 10 Profi-Beutel (20 x 30 cm)	+ Vakuumschlauch für Behälter + 10 Profi-Beutel (20 x 30 cm)	+ Vakuumschlauch für Behälter + 10 Profi-Beutel (20 x 30 cm)	+ Vakuumschlauch für Behälter + 2 Profi-Folienrollen (1 Rolle 22 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm)	+ Vakuumschlauch für Behälter + 2 Profi-Folienrollen (1 Rolle 22 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm)
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	4	2	2	2	2	2

VAKUUMIERSYSTEME VC (EDELSTAHL)



Produktname	VC 15	VC 150	VC 250	VC 350
Art.Nr.	1371	1382	1389	1394
EAN	40 38437 01371 9	40 38437 01382 5	40 38437 01389 4	40 38437 01394 8
Gehäuse / Farbe	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl / Schwarz
Bedienung	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel
Schweißnaht	Einfach, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm
Vakuumpumpe	9 L / min.	12 L / min.	12 L / min.	12 L / min.
Vakuunkammer	herausnehmbar	herausnehmbar	herausnehmbar	herausnehmbar
Temp.-Überwachung	■	■	■	■
Vakuum-Stop-Control		■	■	■
Schweißzeitregulierung		■	■	■
Autom. Behälter-Funktion		■	■	■
Integrierter Cutter			■	■
Folienbox			■	■
SVS Vakuumregulierung oder Pulse-Funktion				■
Doppelpumpensystem				
Fortschrittsanzeige				
V-Memory				
Automatic Lock				
Marinierfunktion				
Leistung	110 Watt	120 Watt	120 Watt	120 Watt
Spannung	220-240V- 50 Hz	220-240V- 50 Hz	220-240V- 50 Hz	220-240V- 50 Hz
Maße (BxHxT)	360 x 90 x 150 mm	390 x 90 x 173 mm	390 x 90 x 173 mm	390 x 90 x 173 mm
Gewicht	1,5 kg	1,9 kg	2,0 kg	2,0 kg
Zubehör	+ Vakuumschlauch für Behälter + 10 Profi-Beutel 22 x 30 cm	+ Vakuumschlauch für Behälter + 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm	+ Vakuumschlauch für Behälter + 1x Profi-Folienrollen 20 x 300 cm, 30 x 300 cm	+ Vakuumschlauch für Behälter + 1x Profi-Folienrollen 20 x 300 cm, 30 x 300 cm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	2	2	2	2

VAKUUMIERSYSTEME ADVANCED
VAKUUMIERSYSTEME HC


Produktname	VR 190 advanced	VR 390 advanced	VRH 490 advanced	VRH 690 advanced	HC 170
Art.Nr.	1520	1522	1525	1527	1358
EAN	40 38437 01520 1	40 38437 01522 5	40 38437 01525 6	40 38437 01527 0	40 38437 01358 0
Gehäuse / Farbe	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl / Schwarz	Schwarz / Silber
Bedienung	Soft-Touch-Panel	Soft-Touch-Panel	Soft-Touch-Panel	Touch-Panel	Soft-Touch-Panel
Schweißnaht	einfach, bis 30 cm	einfach, bis 30 cm	einfach, bis 30 cm	doppelt, bis 30 cm	einfach (2,5mm), bis 30 cm
Vakuumpumpe	9 L / min.	12 L / min.	12 L / min.	20 L / min.	9 L / min.
Vakuulkammer	integriert	herausnehmbar	herausnehmbar	herausnehmbar	herausnehmbar
Temp.-Überwachung	■	■	■	■	■
Vakuum-Stop-Control	■	■	■	■	■
Schweißzeitregulierung		■	■	■	■
Autom. Behälter-Funktion			■	■	■
Integrierter Cutter				■	
Folienbox				■	
SVS-Vakuumregulierung	■	■	■	■	
Doppelpumpensystem				■	
Fortschrittsanzeige				■	■
V-Memory					
Automatic Lock					
Marinierfunktion				■	
Leistung	100 Watt	110 Watt	110 Watt	130 Watt	110 Watt
Spannung	220-240V- 50 Hz	220-240V- 50 Hz	220-240V- 50 Hz	220-240V- 50 Hz	220-240V- 50 Hz
Maße (BxHxT)	370 x 65 x 90 mm	365 x 70 x 140 mm	400 x 100 x 175 mm	400 x 120 x 195 mm	400 x 100 x 180 mm
Gewicht	1,1 kg	1,47 kg	2 kg	2,8 kg	1,8 kg
Zubehör	+ Vakuumschlauch für Behälter + 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm	+ Vakuumschlauch für Behälter + 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm	+ Vakuumschlauch für Behälter + 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm	+ Vakuumschlauch für Behälter + 1 Profi-Rolle 20 x 300 cm + 1 Profi-Rolle 28 x 300 cm	+ Vakuumschlauch für Behälter + 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	4	2	2	1	2

VAKUUMIERSYSTEME GourmetVAC

GASTRO



GourmetVAC 180

GourmetVAC 280

GourmetVAC 380

GourmetVAC 480

FastVac 500

VacuChef 40

1384

1385

1386

1387

1409

1417

40 38437 01384 9

40 38437 01385 6

40 38437 01386 3

40 38437 01387 0

40 38437 01409 9

40 38437 01417 4

Schwarz / Silber

Schwarz / Silber

Schwarz / Silber

Schwarz / Silber

Edelstahl / Schwarz

Edelstahl

Soft-Touch-Panel

Soft-Touch-Panel

Soft-Touch-Panel

Soft-Touch-Panel

Soft-Touch-Panel

Touch Panel

doppelt, bis 30 cm

doppelt, bis 25 cm

9 L / min.

15 L / min.

15 L / min.

20 L / min.

20 L / min.

ca. 70 L / min

herausnehmbar

herausnehmbar

herausnehmbar

herausnehmbar

integriert

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

130 Watt

130 Watt

160 Watt

160 Watt

130 Watt

280 Watt

220-240V- 50 Hz

400 x 90 x 180 mm

400 x 90 x 170 mm

430 x 105 x 200 mm

410 x 105 x 200 mm

400 x 110 x 215 mm

320 x 175 x 355 mm

1,8 kg

2,0 kg

2,4 kg

2,9 kg

2,8 kg

8,4 kg

+ Vakuumschlauch
für Behälter
+ 10 Profi-Folienbeutel
20 x 30 cm

+ Vakuumschlauch
für Behälter
+ 10 Profi-Folienbeutel
20 x 30 cm

+ Vakuumschlauch
für Behälter
+ 1x Profi-Folienrollen
20 x 300 cm, 30 x 300 cm

+ Vakuumschlauch
für Behälter
+ 1x Profi-Folienrollen
20 x 300 cm, 30 x 300 cm

+ Vakuumschlauch
für Behälter
+ 1x Profi-Folienrollen
20 x 300 cm, 28 x 300 cm

+ Vakuumschlauch
für Behälter
+ 20 Vakuumbutel
(25 x 28 cm)

GS / CE

2

2

2

2

1

1

SousVide

1,2,3 SOUSVIDE – STERNEKÜCHE IN **3 SCHRITTEN** UND **EINER MINUTE!**

Kochen mit SousVide Produkten von CASO DESIGN





So einfach und perfekt

Die Zubereitung eines SousVide Gerichtes ist sehr einfach. Vorkenntnisse sind nicht notwendig, um perfekte Ergebnisse zu erreichen. Das eigentliche Gericht wird beim Befüllen des Beutels zusammengestellt. Dabei werden alle Grundzutaten mit Öl, Gewürzen, Gemüse in einem Vakuumbbeutel verschweißt und anschließend im Wasser bei niedrigen Temperaturen komplett automatisch gegart.

Auch das Marinieren und Würzen vor dem Vakuumieren erzielt bessere Resultate. Um „SousVide“ in der Küche anzuwenden, benötigt man also einen Vakuumierer und ein Kochgerät, das die Temperatur beim Garen konstant hält.

SousVide –

Die Zukunft des Kochens zergeht auf der Zunge!

SousVide – „unter Vakuum“ garen setzt sich immer mehr auch bei Hobbyköchen in Privathaushalten durch. Die Vorteile liegen klar auf der Hand: Beim Garen im Vakuum bleibt der natürliche Geschmack der Speisen erhalten, das Fleisch wird zart und saftig, Nährstoffe, Vitamine und Spurenelemente gehen nicht verloren und Gemüse bleibt knackig und farbintensiv.



- 1.** Lebensmittel vakuumieren – Zeit: 30 Sekunden!



- 2.** Zeit und Temperatur nach Rezept einstellen und starten – Zeit 10 Sekunden!



**Garzeit
=
Freizeit**



- 3.** Auf dem Teller anrichten und genießen – so einfach und perfekt.

SOUSVIDE STICKS / Basismodell

SV 200



bis 20 l
Volumen

Topf min. 21 cm hoch
Gerät ist 38 cm hoch

Art. 1308

besondere
Funktionen



SOUSVIDE STICKS / In Kompaktbauweise

SV 400



bis 20 l
Volumen

Topf min. 16 cm hoch
Gerät ist 31 cm hoch

Art. 1310

besondere
Funktionen



- + SousVide Garer mit **Einhängevorrichtung** für flexibles SousVide Garen auf Sternenniveau
- + **Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet**
- + Timerfunktion: einstellbar bis 2 Stunden in 1-Minuten-Schritten, von 2 bis 72 Stunden in 5-Minuten-Schritten
- + Schnelle Erhitzung des Wassers bis 90 °C in 0,1 °C-Schritten individuell einstellbar
- + Erwärmt bis zu 20 Liter Wasser auf 0,5 °C genau*
- + **Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung**
- + **Einfache Bedienung durch das Display mit Sensor-Touch-Steuerung**
- + Platzsparende Aufbewahrung
- + Mindesthöhe des hitzebeständigen Gefäßes: 21 cm

- + **Perfekt zum SousVide Garen, Zubereiten von Joghurt, Erwärmen von Babynahrung im Glas, Temperieren von Kuvertüre im Wasserbad uvm.**
- + Starke 1000 Watt Leistung in kompaktem Design
- + Platzsparende Aufbewahrung
- + **Wasserdicht durch IPX7-Standard**
- + Für alle hitzebeständigen Gefäße mit mindestens ca. 16 cm Höhe und einem Volumen von 6 bis 20 Litern geeignet
- + **Temperatureinstellung: 25 bis 90 °C (in 0,5 °C Schritten)**
- + LED-Display mit Sensor-Touch Bedienfeld
- + Timerfunktion: Von 1 Minute bis 99 Stunden (bis 2 Stunden in 1 Minuten-Schritten, ab 2 Stunden in 5 Minuten-Schritten)
- + Mit praktischem Schraubverschluss – Schraubverschlussweite: 2 cm (ohne Gummistopfen 3 cm)



* Abhängig von der Isolierung des Behälters

SOUSVIDE STICKS / Mit Smart Control

SV 1200 Smart

SMART KITCHEN

bis 20 l Volumen
Topf min. 12 cm hoch
Gerät ist 33 cm hoch

Art. 1328

SOUSVIDE STICKS / Mit Smart Control

SV 1200 Pro Smart

SMART KITCHEN

bis 30 l Volumen
Topf min. 19 cm hoch
Gerät ist 39 cm hoch

Art. 1327

besondere Funktionen → **Edelstahl** **1200** Watt Leistung

besondere Funktionen → **Edelstahl** **1200** Watt Leistung

- + SousVide Garer mit **einfachem Klemmhalter** für flexibles SousVide Garen auf Sternenniveau
- + **Schnelle Erhitzung des Wassers dank leistungsstarken 1200 Watt**
- + 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
- + **Gerät komplett wasserfest nach IPX-7-Standard**
- + Präzise Temperaturregelung bis 90 °C in 0,5 °C Schritten (bis 194° Fahrenheit)
- + Timerfunktion: Einstellbar in 1-Minuten-Schritten bis 99 Stunden 59 Minuten
- + **Smart Control:**
Garprozesse mit der App steuer-, kontrollier- und ablesbar
- + Erwärmt bis zu 20 Liter Wasser auf 0,5 °C genau
- + Einfache Bedienung des LED Displays per Sensor-Touch-Steuerung
- + **3D – Zirkulation: Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung**
- + Kompakter SousVide Garer: Platzsparende Aufbewahrung und leichte Reinigung
- + Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet
- + Mindesthöhe des hitzebeständigen Gefäßes: 12 cm

- Beschreibung wie SV 1200 Smart:
- + **Geeignet für den Profi-Gebrauch**
 - + Mit praktischer Einhängefunktion
 - + **Erwärmt bis zu 30 Liter Wasser auf 0,5 °C genau**
 - + Mindesthöhe des hitzebeständigen Gefäßes: 19 cm



* Abhängig von der Isolierung des Behälters

SOUSVIDE CENTER / Basismodell

SV 500



Art. 1307

SOUSVIDE CENTER / Mit großem Volumen

SV 900



Art. 1306

besondere Funktionen



FINETEMP

besondere Funktionen



FINETEMP

- + Die hohe Schule der Zubereitung: Perfektes SousVide Garen für aromaintensives Sternekochen
- + **Perfekt zum SousVide Garen, Zubereiten von Joghurt, Erwärmen von Babynahrung im Glas, Temperieren von Kuvertüre im Beutel uvm.**
- + Professionelle Wasser-Zirkulationstechnik für ein gleichmäßiges Vakuumgaren im Wasserbad
- + **FINETEMP – Temperaturgenauigkeit in 0,1 °C-Schritten im Temperaturbereich von 25 - 85 °C**
- + Schnelle Erhitzung von bis zu 6 Liter Wasser
- + Einfache Bedienung mit digitalem LED-Display und Sensor-Touch Panel
- + Timerfunktion bis 90 Stunden
- + Inkl. Edelstahl-Gestell für bis zu 4 SousVide-Beutel
- + Mit Deckel für eine perfekte Isolierung
- + Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl

- + Die hohe Schule der Zubereitung: Perfektes SousVide Garen für aromaintensives Sternekochen
- + **Perfekt zum SousVide Garen, Zubereiten von Joghurt, Erwärmen von Babynahrung im Glas, Temperieren von Kuvertüre im Beutel uvm.**
- + Professionelle Wasser-Zirkulationstechnik für ein gleichmäßiges Vakuumgaren im Wasserbad
- + **FINETEMP – Temperaturgenauigkeit in 0,1 °C-Schritten im Temperaturbereich von 30 - 90 °C**
- + Schnelle Erhitzung von bis zu 9 Liter Wasser
- + Einfache Bedienung mit Digital-Display
- + Timerfunktion bis 99 Stunden
- + Inkl. Edelstahl-Gestell für bis zu 5 SousVide-Beutel
- + Mit Deckel für eine perfekte Isolierung
- + Mit Filtersystem
- + Inkl. praktischem Wasserablauf-Schlauch



SOUSVIDE



Produktname	SV 200	SV 400	SV 1200 Smart	SV 1200 Pro Smart	SousVide Center SV 500	SousVide Center SV 900
Art.Nr.	1308	1310	1328	1327	1307	1306
EAN	40 38437 01308 5	40 38437 01310 8	40 38437 01328 3	40 38437 01327 6	40 38437 01307 8	40 38437 01306 1
Gehäusefarbe	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl	Edelstahl
Bedienung	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch
IXP-7		■	■	■		
App-fähig			■	■		
Max. Behältervolumen	20 Liter	20 Liter	20 Liter	30 Liter	6 Liter	9 Liter
Timer	bis 72 Stunden	bis 99 Stunden	bis 99 Stunden und 59 Minuten	bis 99 Stunden und 59 Minuten	bis 90 Stunden	bis 99 Stunden
FINETEMP	■	■	■	■	■	■
Temp.-Überwachung	■	■	■	■	■	■
Temperatur	45 – 90 °C in 0,1 °C Schritten	bis 90 °C in 0,5 °C Schritten	bis 90 °C in 0,5 °C Schritten	bis 90 °C in 0,5 °C Schritten	25 – 85 °C	30 – 90 °C
Zirkulationstechnik	■	■	■	■	■	■
Filter					Filternetz	Filtersystem
Leistung	800 Watt	1000 Watt	1200 Watt	1200 Watt	1200 Watt	2000 Watt
Spannung	220-240V- 50/60 Hz	220-240V- 50/60 Hz	220-240V- 50/60 Hz	220-240V- 50/60 Hz	220-240V- 50 Hz	220-240V- 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	380 mm (H) ø oben 80mm, ø unten 60mm	70 x 310 x 130 mm	60 x 330 x 85 mm	75 x 390 x 180 mm	240 x 270 x 300 mm	310 x 275 x 355 mm
Gewicht	0,9 kg	0,9 kg	1,0 kg	1,5 kg	3,0 kg	5,15 kg
Zubehör					+ 1 Edelstahl-Gestell	+ 1 Edelstahl-Gestell + Wasserablaufschlauch
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	2	2	2	2	1	1

**kreativ
 kochen**

SousVide – ein Highlight für jeden passionierten Profi- oder Hobbykoch. CASO Design bietet alle Systemkomponenten: Kochfeste Folien, SousVide Center oder SousVide Sticks.



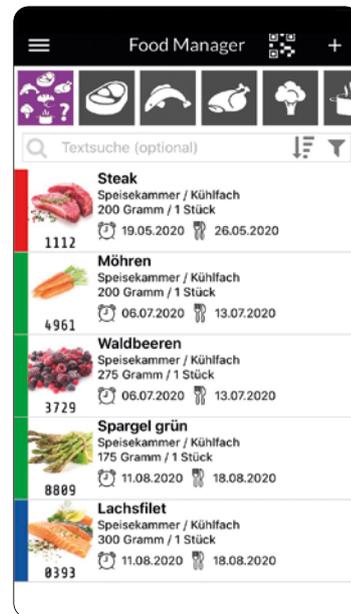
WHAT`S IN THE FRIDGE? EIN DIGITALER BLICK IN DEN KÜHLSCHRANK!



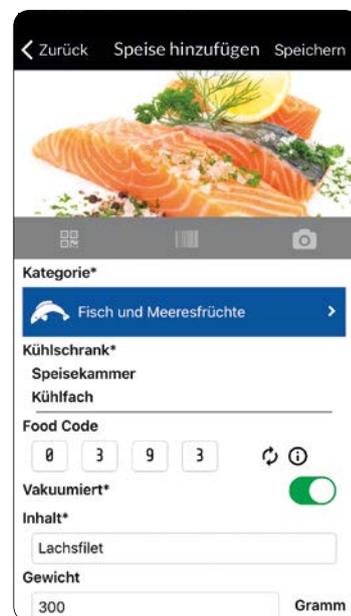
DIE CASO FOODMANAGER APP

Die App, die Ihre Lebensmittel organisiert – weniger Essen verschwenden, mehr Geld sparen.





1. Übersicht über alle Lebensmittel



2. Lebensmitteldaten eingeben, um Vorräte und ihre Verzehrdaten übersichtlich im Blick zu haben.



3. Filter- und Suchfunktionen nach verschiedenen Kriterien



Lebensmittel besser im Blick mit Aufkleber & App

CASO Food Management bedeutet Nachhaltigkeit und Übersicht. Wir ergänzen unsere Vakuumbutel und Rollen mit Aufklebern zur Beschriftung und Verknüpfung der CASO Food Manager App. Über den QR-Code wird eine Verbindung zur App geschaffen. Mit der CASO Food Manager App wird die Übersicht Ihrer Lagerung verbessert. So können Sie sich jederzeit ein Bild über Ihre Vorräte im Kühlschrank machen und sehen welche Waren verfügbar sind oder aufgebraucht werden müssen.



Informieren Sie sich hier über die CASO Food Manager App:
www.myfoodmanager.de

AUF NUMMER SICHER FRISCH: DIE VACUBOXX-FRISCHEBEHÄLTER, LAGERUNG MIT DATUMSRAD!



Wertige Glasbehälter

VacuBoxx

Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe und Zusatzverpackung

Was ist besser als ein wiederverwendbarer Behälter? Ein Frischebehälter, der zusätzlich noch vakuumiert werden kann und so die Haltbarkeit der Lebensmittel nochmals deutlich verbessert. Das CASO Design Frischebehälter-Set eignet sich schon perfekt für den Einkauf an der Frischetheke oder auf dem Markt: Sie bringen die eigene, gut stapelbare Verpackung mit, die später direkt in den Kühlschrank gestellt werden kann. So vermeiden Sie zusätzlichen Verpackungsmüll und verlängern die Haltbarkeit. Nutzen Sie die wertigen Glasschalen direkt zum Servieren (ideal für Aufschnitt!) oder auch zum Erwärmen in der Mikrowelle. Das Set gibt es in zwei Designs: Rund und oval-eckig mit unterschiedlichen Füllmengen. Je nach Bedarf können alle Behälter einzeln bezogen werden. Selbstverständlich sind die Glasschalen für die Spülmaschine geeignet. Das perfekte Set für To Go, To Store und On Table.



Fast jeder dritte Deutsche (32 Prozent) warf zwischen Frühjahr 2018 und 2019 (Erhebung April 2019) Lebensmittel weg, weil er zu große Portionen gekocht hatte. Weitere 29 Prozent kauften zu große Mengen ein und konnten nicht alle Lebensmittel zubereiten. Unter den 30- bis 44-Jährigen trifft Letzteres sogar auf 37 Prozent zu.¹



VAKUUM-BEHÄLTERSET / Glasbehälter

VacuBoxx Eco-Set **NEU**



Art. 1177

besondere
Eigenschaft



- + **Stapelbares Vakuumbehälter-Set** aus Glas mit Kunststoffdeckel für eine platzsparende Aufbewahrung
- + Für eine längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel mit Hilfe Ihres Vakuumiergerätes
- + **Besonders geeignet für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel**
- + Set bestehend aus
 - 1 Behälter mit 1500 ml Fassungsvermögen
 - 2 Behältern mit je 500 ml Fassungsvermögen
 - 1 Vakuumschlauch mit Adapter
- + **Im Deckel integrierte Datumseinstellung** (Tag und Monat)
- + Perfekt für den Transport und das Servieren von Speisen
- + Vielfältige Einsatzmöglichkeiten dank mikrowelleneigenem und hitzebeständigem Glasgefäß (bis 350 °C)
- + Glasbehälter und Deckel spülmaschinen- und gefriergeeignet (bis -18 °C)
- + BPA-frei: besonders für Babynahrung geeignet
- + Optional Nutzung mit Handpumpe Art.-Nr. 1178 (statt Vakuumierer)

VAKUUM-BEHÄLTERSET / Glasbehälter

VacuBoxx **NEU**



Art. siehe unten

besondere
Eigenschaft



- + **Hochwertige Design Vakuumbehälter aus Glas mit Tritan Deckel**
- + Ideal z.B. für rohes und gekochtes Gemüse, Fleisch, Hackfleisch, Gebäck, Obst, Aufschnitt, Käse, Suppen etc.
- + Perfekt für die Aufbewahrung, den Transport und das Servieren von Speisen
- + Vielfältige Einsatzbereiche dank Mikrowelleneignung und hitzebeständigem Glasbehälter
- + BPA-frei: auch für Babynahrung geeignet
- + **Taggenaue Datumseinstellung (Tag und Monat)**
- + Mit extra starker Dichtung für einen sicheren Verschluss
- + Spülmaschinengeeignet

VacuBoxx rund			VacuBoxx eckig			Pumpe & Adapter		
RS	370 ml	Art. 1180	ES	370 ml	Art. 1190	Art. 1178		
RM	620 ml	Art. 1181	EM	600 ml	Art. 1191			
RL	940 ml	Art. 1182	EL	1000 ml	Art. 1192			
RXL	1700 ml	Art. 1183	EXL	1700	Art. 1193			
RSet		Art. 1187	ESet		Art. 1197			



ZUBEHÖR / Aus erprobten Spezialmaterial

PROFI-FOLIENBEUTEL, FOLIENROLLEN & ZIP-BEUTEL, ZIP-ADAPTER-SET



Inkl. verschiedenfarbiger Aufkleber zur Beschriftung der eingelagerten Waren.

besondere Funktionen



Rippenstruktur



Damit alles lange frisch und fest verschlossen bleibt, ist die Qualität der Vakuumfolien besonders wichtig. Die speziellen CASO Vakuumfolien sind für ein optimales und gleichmäßiges Vakuum mit einer feinen Rippenstruktur versehen. Das Material ist koch- und reißfest und kann als SousVide- oder Tiefkühlbeutel verwendet werden. Ideal für lange Frische oder eine lange Lagerung!

- + Rippen-Struktur (optimales Vakuum)
- + **Kochfest, stark und reißfest bei einer Folienstärke von 150 µ**
- + Stabile Schweißnaht, luftundurchlässig
- + Geschmacks- & geruchsneutral
- + Mikrowellengeeignet
- + Schutz vor Gefrierbrand
- + **Mit praktischen Aufklebern zur Organisation von Inhalt und Haltbarkeit.**



Folienbeutel

Ideal für die direkte Verarbeitung.

25 -Stück-Packung:	40 x 60 cm	Art. 1218
50 -Stück-Packung:	16 x 23 cm	Art. 1201
	20 x 30 cm	Art. 1219
	30 x 40 cm	Art. 1220



Folienrollen

Das Format kann individuell auf die gewünschte Länge angepasst werden.

2 Rollen:	20 x 600 cm	Art. 1221
	25 x 600 cm	Art. 1225
	28 x 600 cm	Art. 1223
	30 x 600 cm	Art. 1222
1 Rolle:	40 x 1000 cm	Art. 1224



ZIP-Beutel

Dreifach praktisch: Wiederverwendbar, spülmaschinenfest und sehr einfach zu verwenden.

20 -Stück-Packung:	20 x 23 cm	Art. 1315
	26 x 35 cm	Art. 1316
	26 x 23 cm	Art. 1317

- + Verwendbar nur mit ZIP-Adapter
- + Wiederverwendbar



ZIP-Adapter und Vakuumschlauch

- + Adapter für das Vakuumieren mit wiederverwendbaren ZIP-Beuteln
- + Enthält: ZIP Adapter, Vakuumschlauch
- 10x ZIP-Beutel 20 x 23 cm &
- 10x ZIP-Beutel 26 x 35 cm



Art. 1325

ZUBEHÖR / Zum Energiesparen

SousVide-Behälter-Set



Art. 1432

besondere
Funktionen

**SousVide Behälter:**

- + **Kapazität: ca. 10 Liter**
- + Zum einfachen und bequemen Garen
- + **Mit gut lesbarer Skala und praktischen Griffen**

Isolationskugeln:

- + Thermoisolierende Schwimmkugeln zum SousVide Garen
- + **Inhalt: 200 Kugeln**
- + **Funktionieren wie ein Deckel**
- + Sehr energiesparend
- + Reduzierung der Wasserverdunstung
- + Tragen zur Temperaturgenauigkeit bei

/// Modellvariante – auch einzeln erhältlich:

Art. 1431

SousVide-Behälter

- + Kapazität: ca. 10 Liter



Art. 1430

Thermoisolierende SousVide-Isolationskugeln

- + 200 Thermoisolierende Schwimmkugeln zum SousVide Garen



ZUBEHÖR / Für den Weinverschluß

Vakuum-Weinstopfen



Art. 1322

besondere
Funktionen



Versiegeln Sie geöffnete Weinflaschen mit Vakuum-Stopfen von CASO und genießen Sie Ihre guten Weine länger.

- + Vakuumweinstopfen zum luftdichten Versiegeln geöffneter Weine
- + Mit allen CASO Design Vakuumierern kombinierbar
- + 2 Weinstopfen inkl. Vakuumschlauch



FOLIENROLLEN & BEUTEL


Produktname	Folienrollen	Folienrollen	Folienrollen	XXL Profi-Folienrolle	Folienbeutel	Folienbeutel	Folienbeutel	Folienbeutel
Art.Nr.	1221	1223	1222	1224	1201	1219	1220	1218
EAN	40 38437 01221 7	40 38437 01223 1	40 38437 01222 4	40 38437 01224 8	40 38437 01201 9	40 38437 01219 4	40 38437 01220 0	40 38437 01218 7
Inhalt	2 Rollen	2 Rollen	2 Rollen	1 Rolle	50 Beutel	50 Beutel	50 Beutel	25 Beutel
Format	20 x 600 cm	28 x 600 cm	30 x 600 cm	40 x 1000 cm	16 x 23 cm	20 x 30 cm	30 x 40 cm	40 x 60 cm
Material	Spezialfolie mit Rippenstruktur, ca. 150 µm, BPA-frei							
Zubehör	mit Aufkleber zur Beschriftung, geeignet für Foodmanager							
VPE	6	6	6	6	6	6	6	6

ZIP-BEUTEL


Produktname	ZIP-Beutel	ZIP-Beutel	ZIP-Beutel	ZIP-Adapter-Set
Art.Nr.	1315	1316	1317	1325
EAN	40 38437 01315 3	40 38437 01316 0	40 38437 01317 7	40 38437 0 1325 2
Inhalt	20 Beutel	20 Beutel	20 Beutel	20 Beutel / Vakuumschlauch
Format	20 x 23 cm	26 x 35 cm	26 x 23 cm	20 x 23 cm / 26 x 35 cm
Material	Spezialfolie mit Rippenstruktur, ca. 150 µm, BPA-frei			
Zubehör	mit Aufkleber zur Beschriftung, geeignet für Foodmanager			
VPE	6	6	6	6

SOUSVIDE BEHÄLTER & KUGELN


Produktname	Isolationskugeln	Behälter	SousVide-Behälter-Set
Art.Nr.	1430	1431	1432
EAN	40 38437 01430 3	40 38437 01431 0	40 38437 01432 7
Inhalt	200 Kugeln		200 Kugeln & Behälter
Maße	Ø à 20 mm		Ø à 20 mm
Fassungsv.		10 Liter	10 Liter
Material	Polypropylen (PP), BPA-frei	Polycarbonat (PC), BPA-frei	Polypropylen (PP), Polycarbonat (PC), BPA-frei
Maße (BxHxT)		345 x 210 x 310 mm	345 x 210 x 310 mm
VPE	1	1	1

VAKUUM BEHÄLTERSET



PUMPEN & ADAPTER



WEINSTOPFEN



Produktname	VacuBoxx Eco-Set	Pumpe & Adapter	Weinstopfen
Art.Nr.	1177	1178	1322
EAN	4038437011777	4038437011784	40 38437 0 1322 1
Inhalt	2 x 500 ml, 1 x 1500 ml	Vakuumpumpe + Adapter	2 Stopfen, Vakuumschlauch
Format (B x H x T)	142 x 73 x 101 mm, 198 x 94 x 141 mm		
Material	Glas + Kunststoffdeckel	Kunststoff	Kunststoff
VPE	2	6	6

VACUBOXX R



Produktname	RS	RM	RL	RXL	RSet
Art.Nr.	1180	1181	1182	1183	1187
EAN	40 38437 01180 7	40 38437 01181 4	40 38437 01182 1	40 38437 01183 8	40 38437 01187 6
Fassungsv.	370 ml	620 ml	940 ml	1700 ml	alle 4 Größen
Material	Glas + Deckel aus Tritan				
Maße (BxHxT)	135 x 65 mm	155 x 75 mm	175 x 80 mm	205 x 100 mm	alle 4 Größen
VPE	4	4	4	4	1

VACUBOXX E



Produktname	ES	EM	EL	EXL	ESet
Art.Nr.	1190	1191	1192	1193	1197
EAN	40 38437 01190 6	40 38437 01191 3	40 38437 01192 0	40 38437 01193 7	40 38437 01197 5
Fassungsv.	370 ml	600 ml	1000 ml	1500 ml	4er Set
Material	Glas + Deckel aus Tritan				
Maße (BxHxT)	145 x 60 x 105 mm	170 x 65 x 125 mm	200 x 80 x 150 mm	220 x 80 x 165 mm	alle 4 Größen
VPE	4	4	4	4	1

COFFEE EXPERIENCE



**EINE CREMA, WIE VOM
BARISTA SERVIERT.**

KAPITEL IV

COFFEE EXPERIENCE



Kaffeegenuß

Die CASO Coffee Experience steht für Sinnlichkeit und Genuss: Das Aroma der Kaffeebohnen riechen, wunderbare Kaffeevariationen zubereiten und dann den Moment genießen.

AROMA, GENUSS UND PERFEKTION

DIE CASO COFFEE EXPERIENCE

Kaffee ist Passion.

Eine Leidenschaft mit vielen Nuancen und Variationen: Feine Mahlwerke, im Detail einstellbare Funktionen und wertige Design-Oberflächen spiegeln unsere Ideen für die Freude an der Kaffeezubereitung wider.

Erleben Sie die Faszination Kaffee mit den Produkten von CASO Design!



CASO KOMPAKT

- Integriertes Mahlwerk:
Der Kaffee wird aromatisch lecker
- Platzsparende Kompaktgeräte



S. 119

CASO VOLLAUTOMATEN

- Perfekte Zubereitung von Café Crema, Cappuccino, Espresso etc.
- Touch Display
- Automatik-Timer Funktion



S. 114

CASO BRÜHKAFFEE

- Optimale Brühtemperatur für aromatischen Kaffee durch Aroma Control
- Moderne digitale Bedienfelder



S. 116

CASO MÜHLEN

- Aromaschonendes Mahlwerk
- Digitale Mengensteuerung per LED-Anzeige
- Individuell einstellbarer Mahlgrad



S. 120

CASO MILCHAUFSCHÄUMER

- Servieren Sie fantastische Kaffees oder Schokoladen – für den „Barista" in uns
- Heißer und kalter Milchschaum für Latte Macchiato, Kakao, Cappuccino oder Frappé



S. 124

KAFFEEVOLLAUTOMAT

Café Crema One

PREIS-/LEISTUNGSSIEGER	
TESTMAGAZIN - URTEIL	
CASO Design Café Crema One (1881)	
GUT	87,7 %
Im Test: 7 Kaffeevollautomaten Testurteile: 5x sehr gut, 2x gut www.etm-testmagazin.de	
Heft 01/2019	



Art. 1881

KAFFEEVOLLAUTOMAT

Café Crema Touch



Art. 1882

besondere Funktionen →    **Vorbrühfunktion** **Sensor-Touch**

besondere Funktionen →    **Vorbrühfunktion** **Sensor-Touch**

- + 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

- + Einzigartiger Genuss: Klassische Kaffeespezialitäten und -mischgetränke mit cremigem Milchschaum einfach per Touch
- + Platzsparend dank besonders schlankem Design
- + LED Touch Display mit Direktwahltasten
- + Innovatives Heizsystem: Im Handumdrehen startbereit
- + Vorbrüh-Funktion für perfektes Kaffeearoma
- + Vielfältige Getränkeauswahl auf Knopfdruck:
 - Heißwasser
 - Milchschaum
 - Cappuccino Small & Grande
 - Latte Macchiato Small & Grande
 - Espresso
 - Café Crema
- + Bohnenbehälter mit 160 g Kapazität
- + Extra leises Edelstahl-Kegelmahlwerk, stufenlos einstellbar
- + Höhenverstellbarer Kaffee- und Milchauslass (160 mm)
- + Integrierte Tassenbeleuchtung
- + Idealer Pumpendruck: max. 19 bar
- + Energiesparende Abschaltautomatik
- + Leichte Reinigung dank integrierter Reinigungsfunktion, Tropfschale und einfach entnehmbarem Kaffeesatzbehälter
- + Zubehör: Milchtank, Entkalker, Reinigungstuch & -bürste





SIEBTRÄGERQUALITÄT PER FINGERTOUCH

"Der goldbraune Schaum auf dem Kaffee wird als Crema bezeichnet. Sie bindet einen großen Teil des wunderbaren Espressoaromas. Für die perfekte Crema muss der Kaffee sehr fein gemahlen sein und eine gute Röstqualität aufweisen. Die perfekte Brühtemperatur verleiht der Crema die goldbraune Farbe."



Elegantes Sensor-Touch Bedienfeld

Die CASO Design Café Crema Touch serviert nicht nur fantastischen Kaffee sondern Kaffeevariationen, die einfach über das großflächige Sensor-Touch Bedienfeld ausgewählt werden können: Direkt verfügbar, ohne Zwischenmenüs.

Herausnehmbare Brüheinheit

Moderne Vollautomaten verfügen über herausnehmbare Brüheinheiten um diese leicht und einfach zu reinigen. Das Herzstück der Maschine muß gut gepflegt werden, damit Sie lange den wunderbaren Kaffee aus der Café Crema Touch genießen können



Café Latte Moduleinheit

Der externe Milchbehälter kann einfach über einen Verbindungsschlauch an die Ausgubeinheit angeschlossen werden. Sie entspricht in ihren Maßen einer normalen Milchtüte, sodass sie einfach im Kühlschrank aufbewahrt werden kann.

KAFFEEAUTOMAT

Grande Aroma 100 **NEU**


Grande Aroma 100

Art. 1856





Grande Aroma 100 **herkömmliche Geräte**

Vertikale Kaffeezufuhr:

- Keine Rückstände des Kaffeepulvers im Mahlwerk
- Längere Lebenszeit
- Gleichbleibendes Aroma

besondere Funktionen

-  Programmierbare Funktionen
-  Automatische Wasserdosierung
-  10-stufig einstellbar
-  Kegelmahlwerk

Grande Aroma 100



Eine Tasse wunderbaren Filterkaffees lädt dazu ein, die vielen verschiedenen Nuancen eines Kaffees zu entdecken. Das perfekt austarierte Dosiersystem der Grande Aroma 100 definiert die passende Mahlmenge im Verhältnis zur Tassenanzahl automatisch. Sie bringt das Aromenspiel eines spannenden Kaffees voll zur Geltung. Durch die vertikale Konstruktion bleibt das Mahlwerk sauber und es bilden sich keine Rückstände im Innern der Maschine. Wir laden Sie dazu ein, verschiedene Kaffeesorten auszuprobieren und zu genießen.

- + Programmierbare Kaffeemaschine mit Edelstahlapplikationen für bis zu 10 Tassen Kaffee
- + Abnehmbarer Wassertank (ca. 1,4 Liter) mit Wasserstandsanzeige
- + Leistungsstarke 1000 Watt
- + **Leises und zur einfacheren Reinigung herausnehmbares Kegelmahlwerk, 10-stufig einstellbar von fein bis grob**
- + Optional auch für Kaffeepulver geeignet
- + Optimale Brühtemperatur von 92-96°C für eine Reduktion der Bitterstoffe
- + **Zwei wählbare Aromastärken: mild und stark**
- + Schwenkfilter mit Tropfstopf
- + **Automatisches Dosiersystem: Die optimale Mahlmenge wird von der Maschine automatisch der gewählten Tassenanzahl/Kaffeestärke angepasst.**
- + Mit praktischer LED-Uhr und Startzeitvorwahl
- + **Mit automatischer Wasserdosierung - die Wassermenge wird automatisch auf die ausgewählte Tassenanzahl (2/4/6/8/10) angepasst**
- + Inkl. Dauerfilter für das Brühen von Kaffee, Kaffeelöffel zum Portionieren und Reinigungsbürste

KAFFEEAUTOMAT

Coffee Taste & Style **NEU**


Art. 1846

besondere Funktionen →




Coffee Taste & Style

Diese moderne CASO Design Kaffeemaschine serviert pünktlich zum Frühstück wunderbar aromatischen Kaffee – und das in ihrer gewünschten Brühstärke, denn auch die ist auf dem leicht zu bedienenden Touch-Bedienfeld von mild bis stark einstellbar. In Kombination mit einer Brühtemperatur von 92 – 96 °C bleibt kaum ein Wunsch für die eigenen Vorlieben offen.

- + Moderne Design Kaffeemaschine in Edelstahloptik
- + **1,5 Liter Wassertank mit praktischer Wasserstandsanzeige**
- + **Mit großer Glaskanne für bis zu 12 Tassen Kaffee**
- + Einfache Handhabung durch Touch-Bedienfeld
- + Große LED-Uhranzeige
- + 17-Loch-Brühkopf für eine optimale Befeuchtung des Kaffeepulvers
- + **Zeitversetztes Brühen dank integrierter Timerfunktion**
- + **Für eine einstellbare Brühstärke von mild bis stark**
- + Optimale Brühtemperatur von 92-96 °C
- + Tropf-Stopp: Verhindert Nachtropfen
- + **Langanhaltender Genuss durch eingebaute Warmhalteplatte**
- + Herausnehmbarer Filterkorb für eine einfache Reinigung
- + Inkl. Permanentfilter für aromaschonendes Brühen und Kaffeelöffel zum Portionieren

BRÜHKAFFEE

NOVEA C4



Art. 1852

BRÜHKAFFEE

Coffee ONE



Art. 1850

besondere Funktionen



besondere Funktionen



- + Design-Kaffeematemat
- + **Optimale Brühtemperatur** – 96 °C
- + Digitale Steuerung mit LED-Anzeige
- + Warmhaltezeit-Funktion
- + Programmierbarer Timer
- + **Aroma Control** (längere Wasserkontaktzeit für stärkeres Aroma)
- + **Abnehmbarer 1,5 Liter Wassertank** (Tritan-Material)
- + Glaskaraffe mit gummiertem Griff für 12 Tassen
- + Antihafbeschichtete Warmhalteplatte
- + Gold-Ton-Filter und Aktivkohlefilter (mit Filteranzeige)
- + Automatische Abschaltung
- + Leistung: 1000 Watt

Wunderbarer Kaffeegenuss

Die CASO Coffee One verfügt über ein großes Bediendisplay mit Touchfunktion zur direkten und leichten Bedienung. Das Brühsystem kocht wunderbaren aromatischen Kaffee, der mit zwei auswählbaren Warmhaltetemperaturen richtig frisch bleibt.

- + **Design-Kaffeematemat mit Touchdisplay**
- + Optimale Brühtemperatur von 96 °C
- + 2 Warmhaltetemperaturen – für längeren Genuss
- + Automatik-Timer Funktion
- + Antitropfsystem
- + Hochwertige Glaskanne für 10 Tassen
- + Wasserstandsanzeige, 1,5 l Kapazität
- + Ein- / Ausschalter



KOMPAKT

Coffee Compact

KOMPAKT

Coffee Compact ELECTRONIC



Art. 1849

Art. 1848

besondere Funktionen



besondere Funktionen



Frisch gemahlen lässt sich das Aroma hochwertigen Kaffees am besten genießen. Die Coffee Compact von CASO ist Mühle und Kaffeemaschine in einem Gerät. Sie überzeugt mit leistungsstarker Technik in äußerst kompakter Bauweise.



- + **Platzsparende Kompakt-Kaffeemaschine mit integriertem Mahlwerk**
- + **Leistungsstarke 600 Watt**
- + **Kraftvolles Schlagmahlwerk (extra leise)**
- + Für bis zu 4 Tassen frisch gemahlene Kaffee
- + Inkl. automatischer 30 Min-Warmhaltefunktion
- + Verarbeitet auf Wunsch auch vorgemahlene Kaffeepulver
- + Zwei einstellbare Mahlgrade zur Anpassung des Kaffeearomas
- + **Einfache Reinigung durch komplett entnehmbares Brüh- und Mahlwerk**
- + Inklusive handlicher Glaskanne
- + Praktischer, integrierter Dauerfilter
- + Integrierter Wasserbehälter mit gut lesbarer Skalierung
- + Selbstständige Abschaltung nach 30 Minuten

- + **Platzsparende Kompakt-Kaffeemaschine mit integriertem Mahlwerk**
- + **Leistungsstarke 600 Watt**
- + **LED Anzeige mit Uhr und praktischer Timer-Funktion**
- + **Kraftvolles Schlagmahlwerk (extra leise)**
- + Für bis zu 4 Tassen frisch gemahlene Kaffee
- + Inkl. automatischer 30 Min-Warmhaltefunktion
- + Verarbeitet auf Wunsch auch vorgemahlene Kaffeepulver
- + **Einfache Reinigung durch komplett entnehmbares Brüh- und Mahlwerk**
- + Inklusive handlicher Glaskanne
- + Praktischer, integrierter Dauerfilter
- + Integrierter Wasserbehälter mit gut lesbarer Skalierung
- + Selbstständige Abschaltung nach 30 Minuten

KAFFEEMÜHLE

Coffee Flavour



Art. 1830

KAFFEEMÜHLE

Barista Crema



Art. 1833

besondere Funktionen



besondere Funktionen



- + Geeignet zum Mahlen und Zerkleinern von Kaffee, Nüssen und Gewürzen
- + **Impulsschalter mit transparentem Deckel**
- + **Edelstahlgehäuse & Edelstahl-Schlagmesser**
- + Fassungsvermögen für bis zu 90 g Kaffeebohnen
- + Füllmenge für bis zu 4 – 8 Tassen
- + Leistungsstarker 200-Watt-Motor
- + **Sicherheitsfunktion:** Anwendung nur mit aufgesetztem Deckel möglich
- + Individueller Mahlgrad von grob bis sehr fein (durch die Mahldauer)
- + Kabelaufwicklung



- + **18 Mahlgradeinstellungen von fein bis grob – für den perfekten Genuss von Espresso und Kaffee**
- + **Langsames, aromaschonendes Mahlen durch professionelles Scheibenmahlwerk**
- + Abnehmbarer Auffangbehälter für bis zu 140 g Kaffeepulver (bis zu 12 Tassen Kaffee)
- + Abnehmbarer Bohnenbehälter mit einer Füllmenge von bis zu 190 g
- + Leistungsstarker 150 Watt Motor
- + Schnelle und leichte Reinigung dank entnehmbaren Einzelteile
- + **Hochwertige Edelstahlfront**
- + Klein und kompakt
- + Sicherer Stand durch rutschfeste, gummierte Füße



KAFFEEMÜHLE

Barista Flavour



Die Zubereitung macht den Unterschied. Angefangen mit der Art und Weise wie die Bohne gemahlen wird, bis zur perfekten Brühtemperatur.



Art. 1832

besondere Funktionen



Diese exklusive Kaffeemühle verführt zum Experimentieren, denn mit den 15 einstellbaren Mahlgraden können Kaffeegenießer für jede Art von Röstung den Kaffee ideal mahlen. Alle Einstellungen lassen sich leicht über die Funktionsdrehknöpfe justieren.

- + **Langsames, aromaschonendes Kegelmahlwerk aus robustem Edelstahl**
- + **Für bis zu 10 Portionen Kaffee**
- + **15 Mahlgrade einstellbar von fein (Espresso, Mokka) bis grob**
- + Abnehmbarer Bohnenbehälter mit ca. 300 g maximaler Füllmenge
- + **Digitale Mengensteuerung mit LED-Anzeige**
- + Mahlwerk zur einfachen Reinigung leicht zugänglich
- + Leistungsstarker 150-Watt-Motor
- + Abnehmbarer Auffangbehälter für Kaffeepulver (max. 150 g)
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse



VOLLAUTOMAT
BRÜHKAFFEE


Produktname	Café Crema One	Café Crema Touch	NOVEA C4	Grande Aroma 100	Coffee Taste & Style	Coffee One	Coffee One Glaskanne
Art.Nr.	1881	1882	1852	1856	1846	1850	1851
EAN	40 38437 01881 3	40 38437 01882 0	40 38437 01852 3	40 38437 01856 1	40 38437 01846 2	40 38437 01850 9	40 38437 01851 6
Gehäusefarbe	Schwarz / Silber	Schwarz / Silber	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl / Schwarz	Glas / Schwarz
Fassungsvermögen	1,2 Liter	1,2 Liter	12 Tassen	10 Tassen	12 Tassen	10 Tassen	10 Tassen
Bedienung/ Steuerung	Sensor-Touch mit LED-Anzeige	Sensor-Touch mit LED-Anzeige	digital mit LED- Anzeige	Sensor-Touch mit LED-Anzeige	Sensor-Touch mit LED-Anzeige	Sensor-Touch mit LED-Anzeige	
Mahlwerk	Edelstahl- Kegelmahlwerk	Edelstahl- Kegelmahlwerk		Edelstahl- Kegelmahlwerk			
Mahlgrade	5	5		10 (grob bis fein)			
Aromastärke			▪	▪	▪		
Dosiersystem	▪	▪		▪			
Bohnenbehälter	160 g	160 g		150 g			
Timer			▪	▪	▪	▪	
Warmhaltefunktion			▪	▪	▪	▪	
Wassertank	1,2 Liter	1,2 Liter	1,5 Liter	1,4 Liter	1,5 Liter	1,5 Liter	1,5 Liter
Leistung	1350 Watt	1470 Watt	1000 Watt	1000 Watt	900 Watt	max. 1150 Watt	
Spannung	220-240 V- 50/60 Hz	220-240 V- 50/60 Hz	220-240 V- 50/60 Hz	220-240 V- 50/60 Hz	220-240 V- 50/60 Hz	220-240 V- 50 Hz	
Maße (BxHxT)	180 x 335 x 370 mm	180 x 330 x 395 mm	220 x 390 x 310 mm	195 x 440 x 300 mm	170 x 325 x 245 mm	185 x 345 x 285 mm	Ø 140 mm, 150 mm
Gewicht	7,7 kg	7,95 kg	3,1 kg	4 kg	2,4 kg	2,7 kg	
Zubehör	Entkalker, Reinigungstuch & -bürste	Milchtank, Entkalker, Reinigungstuch & -bürste	Glaskanne, Permanentfilter, Kohlefilter	Glaskanne, Dauerfilter, Kaffeelöffel, Reinigungsbürste	Glaskanne, Permanentfilter, Kaffeelöffel	Glaskanne	
Prüfzeichen	GS/CE	GS/CE	GS/CE	GS/CE	GS/CE	GS/CE	
VPE	1	1	1	1	1	2	12

KOMPAKT



MÜHLEN



Produktname	Coffee Compact	Coffee Compact Electronic	Coffee Flavour	Barista Crema	Barista Flavour
Art.Nr.	1849	1848	1830	1833	1832
EAN	40 38437 01849 3	40 38437 01848 6	40 38437 01830 1	40 3843701833 2	40 38437 01832 5
Gehäusefarbe	Schwarz / Edelstahlfront	Schwarz / Edelstahlfront	Edelstahl	Schwarz / Edelstahlfront	Schwarz / Edelstahlfront
Fassungsvermögen	4 Tassen	4 Tassen	8 Tassen	12 Tassen	10 Tassen
Bedienung/Steuerung	Drehschalter	Knöpfe	Impulsschalter		
Mahlwerk	Schlagmahlwerk	Schlagmahlwerk	Edelstahl Schlagmesser	Scheibenmahlwerk	Edelstahl-Kegelmahlwerk
Mahlgrade				stufenlos	15 Stufen
Aromastärke	■	■		■	■
Dosiersystem					
Bohnenbehälter	100 g	100 g	90 g	190 g	300 g
Timer		■			
Warmhaltefunktion	30 min.	30 min.			
Wassertank	600 ml	600 ml			
Leistung	600 Watt	600 Watt	200 Watt	150 Watt	150 Watt
Spannung	220-240 V- 50 Hz	220-240 V- 50 Hz	220-240 V- 50/60 Hz	220-240 V- 50/60 Hz	220-240 V- 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	175 x 275 x 260 mm	175 x 275 x 260 mm	100 x 205 x 100 mm	130 x 250 x 180 mm	155 x 355 x 235 mm
Gewicht	1,9 kg	2,2 kg	1,0 kg	1,2 kg	2,0 kg
Zubehör	Inkl. Glaskanne, Kaffeelöffel	Inkl. Glaskanne, Kaffeelöffel		Abnehmbarer Auffangbehälter, Reinigungsbürste	Aromadichter Auffangbehälter
Prüfzeichen	GS/CE	GS/CE	GS/CE	GS/CE	GS/CE
VPE	2	2	4	3	1



FOMINI

Fomini

Art. 1610

besondere Funktionen

High Speed

- + Milchaufschäumer mit Edelstahlfeder
- + **Hohe Drehzahl für schnelles Aufschäumen von Milch, Kakao und Milchshakes**
- + Mit Edelstahlstandfuß
- + Gummierter Griff für guten Halt
- + **Ca. 12.000 Umdrehungen / min**

/// Modellvariante

Fomini Inox

Art.1611

- + **Hochwertiges Edelstahlgehäuse**
- + Extra großer Quirl
- + Ideal auch zum Mixen von Dressings

FOMINI

Fomini Crema

Art. 1656

besondere Funktionen

hot & cold

CASO Grip



- + Design-Milchaufschäumer für cremigen Milchschaum (**kalt & heiß**), ideal für Latte Macchiato, Kakao, Cappuccino oder Frappé
- + **Milchschaum innerhalb kürzester Zeit, auch für kleine Mengen**
- + **Fassungsvermögen:** Milch aufschäumen: bis 100 ml
Milch erwärmen: bis 200 ml
- + Transparenter Deckel und 360° Basisstation
- + **Kein Anbrennen durch zweifache Antihafbeschichtung**
- + Hochwertiges Gehäuse mit hitzeisolierendem Griff
- + Automatische Abschaltung
- + Sehr leicht zu reinigen

/// Modellvariante

Fomini Crema Inox

Art. 1662

- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse mit hitzeisolierendem Griff





FOMINI

Fomini Jet Black

Art. 1652

besondere
Funktionen

hot&cold



- + **Für cremigen Milchschaum (kalt & heiß),**
ideal für Latte Macchiato, Kakao, Cappuccino oder Frappé
- + **Aufschäumen:** 100 – 150 ml, Erwärmen: 100 – 250 ml
- + Schwebender Magnetantrieb
- + **Komplett flacher Boden,** sehr leicht unter fließendem Wasser zu reinigen
 - + Transparenter Deckel und 360° Basisstation
 - + Kein Anbrennen – Antihaftbeschichtung
 - + Hochwertiges, schwarzes Gehäuse
- + Automatische Abschaltung

INDUKTION

Crema Latte & Choco

Art. 1663

besondere
Funktionen

Induktion

hot&cold

Hot-Choco

- + **Für cremigen Milchschaum (kalt & heiß)**
- + **Inklusive Choco-Funktion zur Herstellung heißer Trinkschokolade aus Schokoladenstückchen**
- + Ideal für Latte Macchiato, Kakao, Cappuccino oder Frappé
- + **Innovatives Induktionsverfahren:**
kein Anbrennen der Milch möglich
- + Milchschaum innerhalb kürzester Zeit
- + Fassungsvermögen:
 - Milch aufschäumen: bis 150 ml
 - Milch erwärmen: bis 250 ml
- + Perfekt auch für kleine Mengen Milchschaum
- + Transparenter Deckel und 360° Basisstation
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse mit hitzeisolierendem Griff
- + Automatische Abschaltung
- + Aufschäumspirale herausnehmbar
- + Besonders leichte Reinigung: Spülmaschinengeeigneter Edelstahlbehälter mit flachem Boden



MILCHAUFSCHÄUMER FÜR KREATIVE KAFFEE-REZEPTE



perfekt
zubereitet

Ideal für heiße Schokolade:

Der CASO Crema Latte & Choco verarbeitet ganze Schokoladenstückchen. Mit dem innovativen Induktionsverfahren brennt nichts mehr auf dem Boden an: Leichte Säuberung garantiert.



MILCHAUFSCÄUMER



Produktname	Fomini	Fomini Inox	Fomini Crema	Fomini Crema Inox	Fomini JET Black	Crema Latte & Choco
Art.Nr.	1610	1611	1656	1662	1652	1663
EAN	40 38437 01610 9	40 38437 01611 6	40 38437 01656 7	40 38437 01662 8	40 38437 01652 9	40 38437 01663 5
Gehäusefarbe	Schwarz gummiert	Edelstahl	Schwarz / Edelstahl	Edelstahl	Schwarz	Schwarz
Fassungsvermögen			100 – 200 ml	100 – 200 ml	100 – 250 ml	100 – 250 ml
Bedienung/Steuerung	manuell	manuell	Soft-Touch	Soft-Touch	Soft-Touch	Soft-Touch
Antrieb			Im Gefäßboden	Im Gefäßboden	Schwebender	Im Gefäßboden
Material innen			Antihafbeschichtung	Antihafbeschichtung	Antihafbeschichtung	Edelstahl
Temperatur			kalt / heiß	kalt / heiß	kalt / heiß	kalt / heiß
Leistung			400 Watt	400 Watt	max. 500 Watt	550 Watt
Spannung	2 x 1,5 V AA	2 x 1,5 V AA	220-240V - 50/60 Hz			
Maße	Ø 40 mm	Ø 40 mm	Ø 85 mm	Ø 85 mm	Ø 120 mm	170 x 220 x 130
Höhe	235 mm	245 mm	180 mm	180 mm	180 mm	
Gewicht	0,1 kg	0,1 kg	0,5 kg	0,9 kg	0,7 kg	1,3 kg
Zubehör	Standfuß	Standfuß	360° Basisstation	360° Basisstation	360° Basisstation	
Prüfzeichen	CE	CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE
VPE	10	10	4	4	4	2

NEXT WATER



KAPITEL V

NEXT WATER



Wasserkochen weiter gedacht

Der Umgang mit Wasser ist schon heute und wird noch mehr in Zukunft ein wichtiges Thema sein. Für CASO Design mehr als ein Ansatz mit neuen Produkten den Alltag zu verbessern.

NEXT WATER – WASSER KOCHEN WEITER GEDACHT



Sparen Sie jetzt mit den Turbo-Heißwasserspendern der NEXT WATER Generation bis zu 50 % an Energie und Zeit und verbrauchen Sie nur soviel Wasser, wie sie benötigen.

Turbo-Heißwasserspender für die Idealtemperatur

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 gradgenau eingestellt werden.

Die Geräte eignen sich auch für das Aufbrühen von Instantgerichten oder das Zubereiten anderer heißer Getränke. Wasserfilter sorgen dafür, dass das Wasser stets eine top Qualität hat.





Sekundenschnell Heißes Wasser

Die CASO Turbo-Heißwasserspender erhitzen das Wasser innerhalb kürzester Zeit auf die gewünschte Temperatur. Eine Wartezeit wie bei einem Wasserkocher entfällt, so dass Ihnen direkt heißes Wasser zur Verfügung steht. Das ist sehr bequem und spart Zeit.



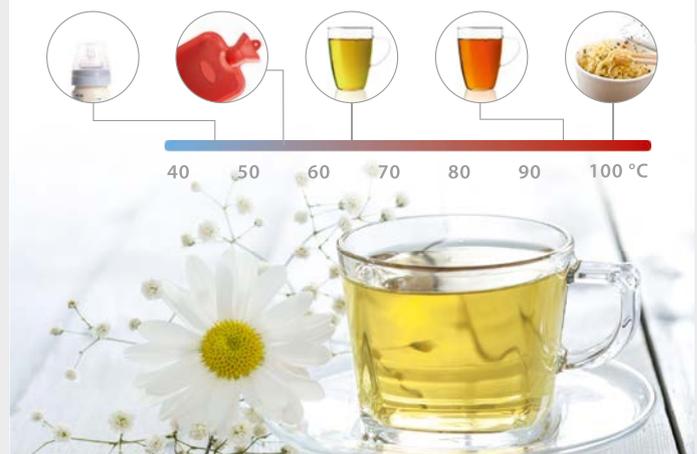
Mehr Sicherheit

Funktionen wie automatische Abschaltung, Kindersicherung und große Bedienmenüs sorgen für mehr Sicherheit und einen verbesserten Bedienkomfort. Die Geräte sind über einen entnehmbaren Wassertank leicht zu befüllen und durch die gummierten Füße sehr standsicher. Das Gehäuse erhitzt sich auch bei Wassertemperaturen von bis zu 100 °C nicht.



Weniger Verbrauch

Ein einfaches aber nachhaltiges Prinzip: Es wird nur so viel verbraucht, wie benötigt wird. Das ist perfekt, um eine kleine Tasse Tee zuzubereiten oder Wasser für eine Portion Nudeln zu entnehmen. Dies spart über 50% Energie im Vergleich zu Wasserkochern.



Genau Temperatur

Die Temperaturen der Turbo-Heißwasserspender sind exakt von 45 bis 100 °C einstellbar. Verschiedene Teesorten verlangen zum Beispiel unterschiedliche Brühtemperaturen. Kochendes Wasser würde zarte grüne und weiße Tees zerstören. Auch Babynahrung kann direkt mit der richtigen, nicht zu heißen Temperatur zubereitet werden..

TURBO-HEIßWASSERSPENDER

HW 1000

NEXT
WATER




NEXT
WATER




Art. 1867

besondere
Funktionen


**Große Wassermenge**

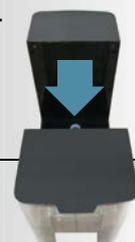
Der CASO HW 1000 verfügt über einen abnehmbaren, leicht zu befüllenden Wassertank mit 4,0 Liter Inhalt. Das Wasser ist sekundschnell in der gewünschten Temperatur und Menge verfügbar.

+ Turbo-Heißwasserspender – spart Zeit:

- + **100 °C heißes Wasser sekundschnell auf Knopfdruck**
- + 6 auswählbare Temperaturen: Von 45 – 100 °C präzise einstellbar
- + **Bedarfsgerechter Bezug: 100 ml / 200 ml / 300 ml / kontinuierlich**
- + Leistungsstarke (max.) 2600 Watt
- + **Abnehmbarer 4,0 Liter großer Wassertank für eine sehr leichte Befüllung**
- + Sensor-Touch Bedienung
- + **Energiesparend, bis zu 30 % gegenüber Wasserkochern**
- + Edles Design mit Applikationen aus gebürstetem Edelstahl
- + Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität
- + Kindersicherung



Entnehmbarer
Wassertank
zur leichten
Befüllung



TURBO-HEIßWASSERSPENDER

HW 400



NEXT WATER

Art. 1862



- + Turbo-Heißwasserspender – spart Zeit: **100 °C heißes Wasser sekundenschnell auf Knopfdruck**
- + Edles Design mit Applikation aus gebürstetem Edelstahl
- + Temperaturen von 45 bis 100 °C präzise einstellbar
- + Einfacher Bezug durch kontinuierliche Wassermenge
- + **Energiesparend, bis zu 50 % gegenüber Wasserkochern**
- + **Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität**
- + Intuitive Bedienung per Drehregler
- + Entnehmbarer Wassertank, Kapazität: 2,2 Liter
- + Leistungsstarke 2600 Watt



TURBO-HEIßWASSERSPENDER

HW 500 Touch



NEXT WATER

Art. 1863



- Modernstes Design**
Der Turbo-Heißwasserspender HW 500 Touch verfügt über ein komfortables Touch-Bedienfeld. Elegantes Design für jede Umgebung!
- + Turbo-Heißwasserspender – spart Zeit: **100 °C heißes Wasser sekundenschnell auf Knopfdruck**
 - + Edles Design mit Applikation aus gebürstetem Edelstahl
 - + **Temperaturen von 45 bis 100 °C präzise einstellbar**
 - + Bedarfsgerechter Bezug: 100 ml / 200 ml / 300 ml / kontinuierlich
 - + **Energiesparend, bis zu 50 % gegenüber Wasserkochern**
 - + **Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität**
 - + **Intuitive Sensor-Touch Steuerung**
 - + Entnehmbarer Wassertank, Kapazität: 2,2 Liter
 - + Leistungsstarke 2600 Watt



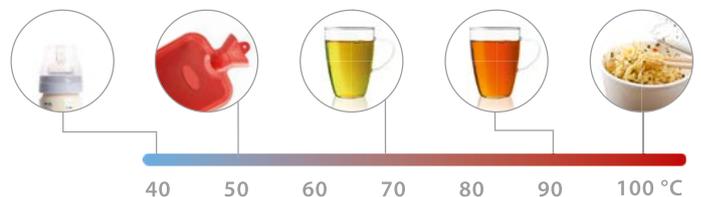
TURBO-HEIßWASSerspENDER

HW 600 **NEU**NEXT
WATER

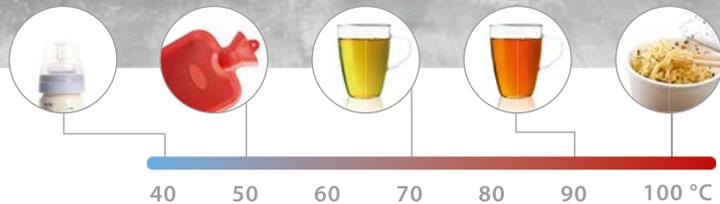
Art. 1868

besondere
Funktionen

- + Perfekt für die Zubereitung von Tee, löslichem Kaffee, Instant-Nudeln und Babynahrung
- + **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)**
- + Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- + **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 perfekte Wasserqualität**



TURBO-HEIßWASSERSPENDER

HW 660 **NEU**

HW 660 Turbo-Heißwasserspender

Art. 1879

besondere
Funktionen



- + Perfekt für die Zubereitung von Tee, löslichem Kaffee, Instant-Nudeln und Babynahrung
- + **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 perfekte Wasserqualität**



WASSERKOCHER / mit Temperaturkontrolle

WK 2100 Compact



Art.1869

WASSERKOCHER / mit Temperaturkontrolle

WK 2200



Art. 1870

besondere Funktionen →


40 – 100 °C

besondere Funktionen →


10 – 100 °C

- + Edelstahl Wasserkocher
- + 1,2 Liter Fassungsvermögen
- + **Präzise Temperaturkontrolle in 10 °C Schritten von 40 bis 100 °C**
- + Anzeige der Wassertemperatur – ideal für die perfekte Zubereitung von Tee und Babynahrung
- + Entnehmbarer Wasserfilter
- + Warmhaltefunktion
- + **Leistungsstarke 2200 Watt**
- + Wasserstandsanzeige
- + Akustischer Signalton
- + Kabelaufwicklung
- + Abschaltautomatik



- + Edelstahl Wasserkocher
- + **Fassungsvermögen 1,7 Liter**
- + **Präzise Temperaturkontrolle in 10 °C Schritten von 10 bis 100 °C**
- + Anzeige der aktuellen Wassertemperatur – ideal für die perfekte Zubereitung von Tee und Babynahrung
- + Warmhaltefunktion
- + Akustischer Signalton
- + Abschaltautomatik
- + Wasserstandsanzeige
- + Kunststoff-Wasserfilter
- + Kabelaufwicklung



perfekt zubereitet



Präzise Temperaturkontrolle

Die Temperaturen der Wasserkocher lassen sich exakt regeln. Verschiedene Teesorten verlangen zum Beispiel unterschiedliche Brühtemperaturen. Kochendes Wasser würde zarte Grüne und Weiße Tees zerstören. Auch Babynahrung wird mit der richtigen Temperatur zubereitet.



WASSERKOCHER / mit Temperaturkontrolle

WK 2500



Art.1871

→ besondere Funktionen



40 – 100 °C

- + Design-Wasserkocher aus Edelstahl
- + **Präzise Temperaturkontrolle** zur genauen Steuerung der Wassertemperatur mit Kochstopp
- + **Temperatursteuerung in 6 Schritten von 40 bis 100 °C**
- + **Anzeige der aktuellen Wassertemperatur** – ideal für die perfekte Zubereitung von Tee und Babynahrung
- + **Präzise, leichte Bedienung über Sensor-Touch-Display unter Glas**
- + **Leistungsstarke 2200 Watt**
- + Warmhaltefunktion
- + Wasserstandsanzeige
- + Akustischer Signalton
- + Kabelaufwicklung



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,6
gut
Caso
WK 2500
Sehr gute Handhabung,
hohe Temperaturgenauigkeit
Im Test Wasserkocher mit Temperaturwahl
Ausgabe 2/2016 - www.hausgartentest.de

ETM TESTMAGAZIN - URTEIL
Caso Design Wasserkocher WK2500
GUT 90,5 %
Im Test: 23 Wasserkocher
Testurteile: 2x sehr gut, 21x gut
www.etm-testmagazin.de
Heft 10/2017

WASSERKOCHER / mit Temperaturkontrolle

WK Cool Touch



Art. 1873

→ besondere Funktionen



40 – 100 °C



Der WK Cooltouch ist ein eleganter, sicherer und leistungsstarker Wasserkocher. Durch das doppelwandige Gehäuse wird die Wärme besonders gut isoliert und das Wasser sehr effizient erhitzt. Alle Funktionen lassen sich bequem über das oberhalb am Griff verbaute Display steuern.

- + 1,0 Liter Kapazität
- + **Präzise Temperaturkontrolle** zur genauen Steuerung der Wassertemperatur mit Kochstopp
- + **Temperatursteuerung in 5 °C Schritten von 40 bis 100 °C**
- + **Anzeige der aktuellen Wassertemperatur** – ideal für die perfekte Zubereitung von Tee und Babynahrung
- + **Cool-Touch dank doppelwandigem Gehäuse aus Edelstahl**
- + Abschaltautomatik



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,6
gut
Caso
WK Cool-Touch
Innen heiß und außen cool.
So lässt es sich genießen
Im Test: Wasserkocher mit Temperaturregelung
Ausgabe 2/2016 - www.hausgartentest.de

WASSERKOCHER / Classic

Coffee Classic Kettle



Art. 1877

besondere
Funktionen



- + Hochwertiges matt schwarzes Design mit geschwungenem Wasserausguss
- + 360° Basisstation mit integrierter, praktischer Kabelaufwicklung
- + **Sicherer Cool-Touch Griff**
- + Seitlicher Ein- / Ausschalter
- + Elegantes LED Lämpchen
- + **Automatische Abschaltung**
- + **Hochwertiger Edelstahl-Innenraum**
- + Fassungsvermögen von 0,6 Liter
- + Rutschfeste, gummierte Füße für sicheren Stand
- + Praktischer Überhitzungsschutz



WASSERKOCHER / Tee

TeeGourmet Pro

NEU

ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
CASO Design TeeGourmet Pro	
SEHR GUT	93,4%
Im Test: 8 Teesorten bis 250 € Testergebnisse: 4x sehr gut, 4x gut www.etm-testmagazin.de	Heft 01/2020

TeeGourmet Pro für fantastischen Teegenuss!

Laut einer Umfrage des Online-Statistik-Portals Statista trinken rund zwei Drittel der Deutschen mehrmals in der Woche Tee. Die verschiedenen Tees benötigen unterschiedliche Temperaturen und Ziehzeiten, um ihre wohltuende Wirkung und ihr Aroma richtig zu entfalten. Der **TeeGourmet Pro** bietet höchstmöglichen Komfort für die perfekte Einstellung der passenden Temperatur (in 5 °C Schritten) und die Dauer der Ziehzeit.

Zur Begrüßung des Gastes wird übrigens in dem klassischen japanischen Teeritual zu Beginn heißes Wasser gereicht: Wie praktisch, dass der **TeeGourmet Pro** auch zusätzlich als Wasserkocher funktioniert. Mit der Warmhalten-Funktion kann die Teezeremonie dann auch etwas länger dauern.



Perfekte
Ziehzeit
dank
innovativer
automatischer
Lift-Funktion

Art. 1811

besondere
Funktionen

40 – 100 °C

1,2 L
Tee

1,7 L
Wasser

Autolift

TEEFUNKTION

- + Für jede Teesorte die optimale Temperatur und Ziehzeit
- + Perfekte Ziehzeit dank innovativer Lift-Funktion: automatisches Absenken und Anheben des Teesiebes
- + **5 voreingestellte Teeprogramme** mit einstellbarer Brühstärke von mild bis stark für: **Grüner Tee, Schwarzer Tee, Weißer Tee Kräuter Tee, Oolong**
- + Individuell einstellbare Temperatur von 40 - 100 °C (in 5 °C Schritten) und eine einstellbare Ziehzeit von 1 - 10 Minuten
- + Für bis zu 1,2 Liter frisch gebrühten Tee

+ Integrierte Warmhaltefunktion

- + Beleuchtete LED Anzeige mit Temperatur- und Brühzeitangabe
- + Herausnehmbares Edelstahl-Teesieb und abnehmbarer Deckel mit Kalkfilter für eine leichte Reinigung
- + 24-Stunden-Timer: Programmierbare Startzeit
- + Hochwertige Glaskaraffe mit Edelstahlapplikationen
- + Praktische Kabelaufwicklung

HEISSWASSERFUNKTION

- + Ohne Teesieb verwendbar
- + Gradgenaues Wasserkochen von 40 - 100 °C in 5 °C Schritten
- + Für 1,7 Liter Wasser

TURBO-HEIßWASSERSPENDER

ZUBEHÖR



Produktname	HW 400	HW 500 Touch	HW 600 Touch	HW 660 Touch	HW 1000 Touch	Ersatzfilter
Art.Nr.	1862	1863	1868	1879	1867	1861
EAN	40 38437 01862 8	40 38437 01863 9	40 38437 01868 4	40 38437 01879 0	40 38437 01867 7	40 38437 01861 5
Farbe	Schwarz / Edelstahl					
Fassungsvermögen	2,2 l	2,2 l	2,7 l	2,7 l	4,0 l	
Präzise Temperaturkontrolle	■	■	■	■	■	
Temperatur	Individuell einstellbar					
Wasserfilter	■	■	■	■	■	3 Stück
Bedienung	Drehregler	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	
Signalton		■	■	■	■	
Leistung	max. 2600 Watt					
Spannung	220-240V - 50/60 Hz					
Zubehör	Wasserfilter	Wasserfilter	Wasserfilter	Wasserfilter	Wasserfilter	
Maße (BxHxT)	160 x 310 x 290 mm	165 x 300 x 290 mm	150 x 300 x 220 mm	155 x 315 x 255 mm	195 x 340 x 305 mm	167 x 130 x 70 mm
Gewicht	2,1 kg	2,2 kg	2,6 kg	2,4 kg	3,2 kg	0,30 kg
Prüfzeichen	GS / CE					
VPE	1	1	1	1	1	

WASSERKOCHER

WASSERKOCHER
CLASSIC & TEE

Produktname	WK 2100 Compact	WK 2200	WK 2500	WK Cool Touch	Coffee Classic Kettle	TeeGourmet Pro
Art.Nr.	1869	1870	1871	1873	1877	1811
EAN	40 38437 01869 1	40 38437 01870 7	40 38437 01871 4	40 38437 01873 8	40 38437 01877 6	40 38437 01877 6
Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Matt Schwarz	Edelstahl / Glas
Fassungsvermögen	1,2 l	1,7 l	1,7 l	1,0 l	0,6 l	1,7 l
Präzise Temperaturkontrolle	▪	▪	▪	▪		▪
Temperatur	40–100 °C	10–100 °C	40–100 °C	40–100 °C		40–100 °C
Kalksieb	▪	▪				
Bedienung						
Signalton	▪	▪	▪	▪		▪
Cool Touch				▪	Cool Touch Griff	
Warmhaltefunktion	▪	▪	▪	▪		▪
Leistung	max. 2200 Watt	max. 2200 Watt	max. 2200 Watt	max. 1800 Watt	max. 1310 Watt	max. 2200 Watt
Spannung	220-240V - 50/60 Hz	220-240V - 50/60 Hz				
Zubehör						Edelstahl-Teesieb
Maße (BxHxT)	155 x 215 x 210 mm	150 x 240 x 195 mm	165 x 245 x 240 mm	135 x 240 x 200 mm	280 x 205 x 160 mm	230 x 270 x 220 mm
Gewicht	1,2 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,4 kg	0,9 kg	1,7 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE				
VPE	2	2	2	2	2	1

KITCHEN TOOLS



KAPITEL VI

KITCHEN TOOLS



Fit & lecker in und durch den Tag!

Genießen Sie den Morgen mit perfekten Toasts, frischen Säften, leckeren Smoothies oder herzhaften Crepés. Alles vom Frühstücksei bis zum Fitnessdrink – weiter geht's mit innovativen CASO Produkten!

FIT UND VITAL – MIT CASO DESIGN DURCH DEN TAG!



Gesund und vital mit frischen Säften: Obst und Gemüse enthalten viele wertvolle Nährstoffe, die beim "Selbstentsaften" zu 100% erhalten bleiben. Oder vielleicht ein Tomaten-Gurkensalat aus der CASO Reibe? Oder ein frisches Pesto, mit besten Zutaten aus dem Garten – so wie es mir schmeckt!



CASO FRUCHT & SAFT

Gesund und vital genießen – mit frischen Säften aus den CASO Entsaftern.

- Zitruspressen
- Frucht- und Gemüse Entsafter
- Slow-Juicer



S. 146

CASO MIXEN

HIGH-SPEED-MIXER für wunderbare Smoothies, Drinks und vielem mehr. Gesund und vital genießen – mit frischen Säften aus den CASO Entsaftern.

- Stabmixer
- Standmixer



S. 148

CASO FRÜHSTÜCK

Wertige Designtoaster mit fein justierbaren Bräunungsstufen für goldbraunen Toast!

- Toaster mit extra großen Röstschächten
- Eierkocher mit Dampfgarerfunktion



S. 160

CASO REIBEN & KÜCHENHELFER

Reiben mit messerscharfen ACID ETCHED Klingen und praktische Küchenhelfer:

- Praktische Multireiben
- Dosenöffner
- Zerkleinerer
- Küchenwaagen



S. 166

FRUCHT & SAFT / Elektrische Zitruspresse

CP 300



Soft-Touch-Griff mit praktischer Startautomatik



Art. 3550

besondere Funktionen



UNIVERSAL PRESSKEGEL



LEISER, STARKER MOTOR



FRUCHT & SAFT / Elektrische Zitruspresse

CP 330 Pro **NEU**



Art. 3560

besondere Funktionen



UNIVERSAL PRESSKEGEL



LEISER, STARKER MOTOR



- + Kraftvolle elektrische Design-Zitruspresse mit Edelstahlgehäuse
- + **Für Zitrusfrüchte aller Art geeignet**
- + Softtouchgriff mit praktischer Startautomatik
- + Einfache Handhabung mit wenig Kraftaufwand durch Hebel-Pressarm
- + Edelstahlsiebeinsatz
- + **Extra großer Universal-Presskegel für alle gängigen Zitrusfrüchte von der Limette bis zur Grapefruit**
- + Sehr leichte Reinigung, Einzelteile entnehmbar
- + Extraleiser Motor
- + Saft-Stopp (Nachtropfstopp)
- + Saugfüße für sehr sicheren Stand



- + Kraftvolle elektrische Design Zitruspresse mit Edelstahlgehäuse
- + **Universalpresskegel aus hochwertigem Edelstahl:** Für alle gängigen Zitrusfrüchte von der Limette bis zur Grapefruit für eine hohe Saftausbeute
- + Einfache Handhabung mit wenig Kraftaufwand durch Hebel-Pressarm
- + Saftausguss direkt ins Glas
- + Kein Nachtropfen dank hochklappbarem Ausguss
- + Hochwertiger Edelstahlsiebeinsatz
- + **Softtouch-Griff mit praktischer Startautomatik**
- + Sehr leichte Reinigung, Einzelteile entnehmbar und spülmaschinengeeignet
- + Extra leiser Motor
- + Saugfüße für sehr sicheren Stand

/// Modellvariante

CP 200

Art. 3540



- + Mit **Universal-Presskegel**
- + Die kleinere Schwester der CP 300



FRUCHT & SAFT / Slow Juicer

SJW 500



Genussvoll verführen

Die Schlange verführte Adam und Eva dazu, in den Apfel vom Baum der Erkenntnis zu beißen. Besser wäre gewesen, diesen mit dem Slow Juicer SJW 500 zu einem leckeren Saft oder Smoothie zu verarbeiten, denn durch die schonende spiralförmige Pressschnecke bleiben alle Nähr- und Vitalstoffe erhalten. So hätte es mit dem Paradies vielleicht auch geklappt. Wir lernen: Slow-Juicen statt gierig reinbeißen – für ein gesünderes Leben auf Erden!

Slow-Juice-Technologie:
Schonend mit mehr Geschmack

Beim Entsaften mit Slow-Juice-Geräten wird der Saft viel schonender zubereitet und die Saftausbeute optimiert. Die Produkte werden mit Hilfe einer "Pressschnecke" kraftvoll zerdrückt, sodass Vitamine, Antioxidantien, Geschmacks- und Farbstoffträger erhalten bleiben. Dadurch bleibt die Zellstruktur der zu verarbeitenden Produkte erhalten und der Saft wird nicht mit Sauerstoff verwirbelt.

Sehr homogene Struktur

Beim Slow-Juicen bilden Saft- und Fruchtfleischanteile eine sehr gleichmäßige Struktur – anders als bei der Nutzung eines Zentrifugalensafters wird das Fruchtfleisch nicht "verletzt".

Mit einem CASO Entsafter sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt jeden Tag vital und gesund zu genießen: Sie können viele Arten von Obst und Gemüse zu einem leckeren Getränk verarbeiten: Powerdrinks, Diät drinks, Frühstückssaft, Smoothies und vieles mehr!



SJW 500 Slow-Juicer

Art. 3506

besondere
Funktionen



- + Schlanker Design Slow-Juicer mit hochwertigem Edelstahlgehäuse
- + Für leckere, gesunde Säfte mit natürlichem Geschmack aus Obst, Gemüse und Kräutern
- + **Sanftes und schonendes Entsaften dank niedriger Umdrehungszahl (50-60 U/min)**
- + Durch die langsam rotierende Pressschnecke wird eine Wärmeentwicklung vermieden und wertvolle Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten
- + **Bis zu 30% höhere Saftausbeute gegenüber herkömmlichen Entsaftern**
- + Große Einfüllöffnung mit 75 mm Ø für ganze Früchte
- + Mit Saft- und Sorbetsieb für vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- + Sehr leichte Reinigung

EINFACH, SAUBER, PÄZISE, MÜHELOS & SCHNELL

HB 1000 mit VarioSet
Die Wechselaufsätze und
Behälter bieten umfangreiche
Anwendungsmöglichkeiten:
Per **Easy Change** sehr leicht
zu wechseln!

HB 1000 mit VarioSpeed
Die Geschwindigkeit kann
stufenlos eingestellt und über
die Softpresstasten direkt in den
Turbomodus gewechselt werden.



MIXER / Stabmixer-Set

HB 800



Art. 3600

besondere
Funktionen



PERFECT GRIP



5 POWERLEVEL

MIXER / Großes Stabmixer-Set

HB 1000 **NEU**

Art. 3603

besondere
Funktionen



PERFECT GRIP



VARIO SPEED

Der sehr starke 800 Watt Motor und die hervorragende Verarbeitung machen diesen Stabmixer zu einem exzellenten Handwerkszeug in der Küche, welches perfekt in der Hand liegt, sehr leise, kraftvoll und langlebig ist: Ideal für den Profi oder den Hobbykoch!

- + **Kraftvoller und leiser Stabmixer zum Mixen und Pürieren** (800 W) mit 7.000 – 15.000 Umdrehungen / min
- + Langer Pürierstab mit Edelstahlklingen (extra gehärtet)
- + **5 Geschwindigkeitstufen**
- + Einstellungen über Soft-Touch-Tasten
- + **Perfect Grip:**
Komfortabler und ergonomischer Griff mit rutschfester Beschichtung: für eine sichere und leichte Handhabung und Führung - auch bei kleinen Händen.
- + Hochwertiges Zubehör:
 - Zerkleinerer-Behälter
 - Edelstahl-Kartoffelpürierer
- + Einzelteile leicht zu reinigen

- + Kraftvoller Multifunktions Stabmixer
- + Leistungsstarker 1000 Watt Motor
- + **Variable Geschwindigkeitsregulierung durch 2 Softpress Tasten:**
 - 1. Stufe: Stufenlos regulierbar 10.000 -17.000 U/min
 - 2. Stufe: Turbo Taste (max. 17.000 U/min)
- + Gehäuse aus hochwertigem, eloxiertem Aluminium
- + **Pürierstab mit 4 Edelstahl Flügelmessern**
- + Ergonomisch geformter Griff für eine angenehme Bedienung
- + **Easy Change** für eine einfache Montage und Demontage der Zubehörteile
- + Leichte Reinigung durch abnehmbare Teile
- + **3-teiliges Zubehör Set:**
 - **Schneebeesen** für das Aufschlagen von Sahne und Eiweiß
 - **Zerkleinererbehälter** mit 4-fach-Edelstahlmesser für Kräuter, Gemüse, Fleisch etc.
 - Transparenter **Messbecher** mit Skalierung

4-FACH-EDELSTAHLMESSER



MIXER / Handlicher Stabmixer

HB 2200 PRO **NEU**



besondere Funktionen



22.000 U/min

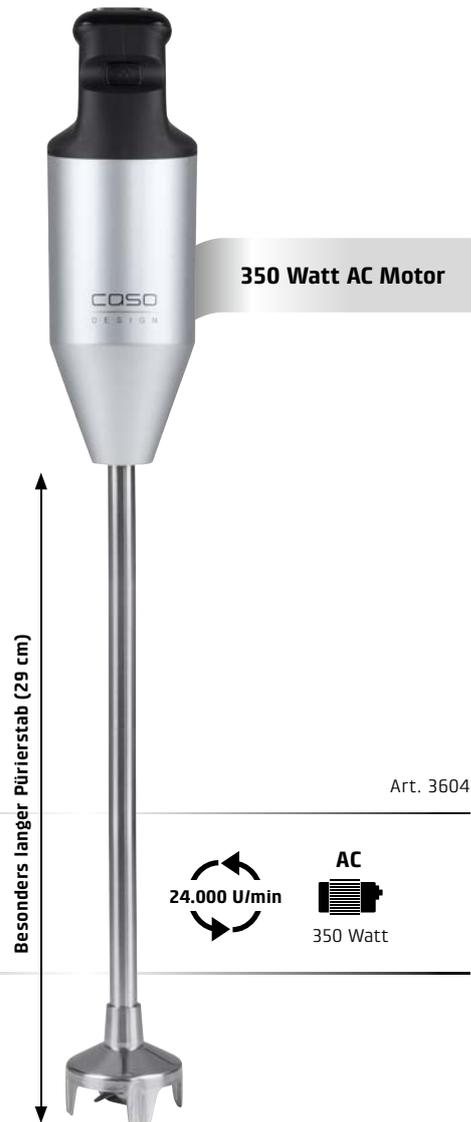


170 Watt

- + **Kraftvoller und leiser Stabmixer zum Mixen, Rühren, Quirlen, Pürieren und Zerkleinern**
- + Leistungsstarke 22.000 U/min für zahlreiche Einsatzmöglichkeiten wie z. B. zur Zubereitung von Smoothies, Suppen, Cremes, Eischnee, Babynahrung, Hackfleisch etc.
- + **Langlebiger, robuster AC-Motor mit 170 Watt** für eine konstante Drehzahl, hohen Wirkungsgrad und Energieeffizienz
- + **Eintauchtiefe 140 mm**
- + Ergonomischer Griff für höchsten Bedienkomfort
- + Leichte und schnelle Reinigung der Einzelteile
- + **Easy Change:** sekundenschnelles Auswechseln der Aufsteckteile
- + Überhitzungsschutz
- + Unterbringung des Zubehörs und Halterung für den Stabmixer dank kompaktem 2 in 1 Sockel
- + **Vielfältiges Zubehör:**
 - CASO Multimesser (Titanium beschichtet)
 - CASO Quirlscheibe aus Edelstahl
 - CASO Fleischmesser aus Edelstahl
 - Edelstahlgabel zum Tauschen der Klingen

MIXER / Design XL Stabmixer inkl. Zubehör

HB 2400 PRO XL **NEU**



besondere Funktionen

24.000 U/min



350 Watt

- Wie HB 2200 Pro, zusätzlich:
- + **Leistungsstarke 24.000 U/min**
 - + **Langlebiger 350 Watt AC-Motor für eine konstante Drehzahl, hohen Wirkungsgrad und Energieeffizienz**
 - + **Besonders langer Pürierstab (29 cm) für eine leichte Verarbeitung von bis zu 20 Litern Flüssigkeit**
 - + **Eintauchtiefe 290 mm**
 - + **Mit extra langem 180 cm Kabel**



CASO Multimesser
titanbeschichtet



CASO Quirlscheibe
aus Edelstahl



CASO Fleischmesser
aus Edelstahl



Edelstahlgabel zum
Wechseln der Klingen

PURE POWER FÜR SAUBERES PROFI-HANDLING

Wie von Profihand!



Mit dem HB 2400 Pro XL läßt sich dank des starken 350 Watt AC-Motors und der verlängerten Antriebswelle besonders kraftvoll, sauber und sicher arbeiten!



Perfektes und bequemes Handling wie in der Profiküche – insbesondere bei große Mengen in hohen Töpfen.

MIXER / Standmixer

B 350 Single Serve



4-fach Edelmesslmesser



Art. 3609

besondere Funktionen



NEOPRENHÜLLE



MIXER / Vakuu-Standmixer

B 300 VacuServe



Hochwertige 4-fach Edelmesslklingen



Art. 3608

besondere Funktionen



VAKUUM



NEOPRENHÜLLE



+ **Mixer mit Mix- und Trinkbehälter in einem**

- + Kraftvolle 350 Watt
- + **4-fach Edelmesslmesser**
- + Hochwertiges Edelmesslgehäuse
- + Inklusivem einem 600 ml und einem 300 ml Trinkbehälter aus Tritan
- + (bpa-frei, spülmaschinentauglich)
- + **Neoprenhülle für 600ml-Flasche zum Schutz vor UV-Strahlung und Temperaturschutz**
- + Einfache Bedienung durch Taste mit Pulsfunktion

+ **Mixen unter Vakuum:** Verhindert die Oxidation der Lebensmittel während des Mixens und erhält so wichtige Vitamine und Nährstoffe

- + **Vakuuversiegeln der Mix-Trinkflaschen & des Mixbehälters:** Smoothies / Shakes bleiben länger frisch
- + **Vakuuieren durch elektrische Vakuu-Einheit oder manuelle, praktische Handpumpe**
- + Hochwertige Edelmesslklingen
- + Leistungsstarker 300 Watt Motor
- + Inklusivem (alle Behälter aus bpa-freiem Tritan):
 - 700ml Mixbehälter
 - 400ml Mix-Trinkflaschen to go
 - 600ml Mix-Trinkflaschen to go mit Neopren-Hülle als UV-Schutz
 - Zerkleinerer-Aufsatz zum Zerkleinern von z.B. Nüssen
- + **Bis zu 20.000 U/Min**



MIXER / Standmixer

B 800



Art. 3616

besondere
Funktionen

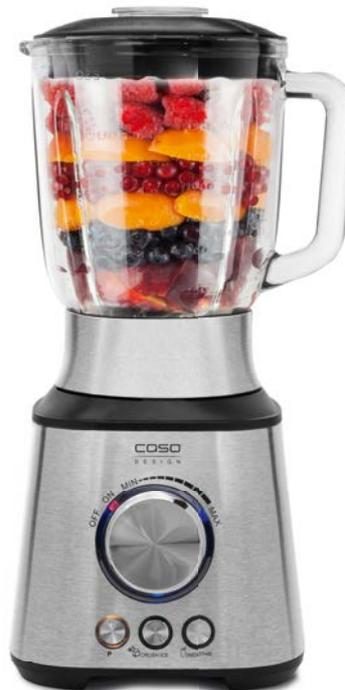


4-FACH
EDELSTAHLMESSER

- + **Kraftvoller 1000 Watt Motor**
- + **Bis zu 17.000 Umdrehungen/Min.**
- + 4-fach Edelstahlmesser und Gehäuse aus hochwertigem und langlebigem Edelstahl
- + **Multifunktional - Ideal für die Zubereitung von Smoothies, Milchshakes, Frappés, Longdrinks etc.**
- + 2-stufige Geschwindigkeitseinstellung über praktischen Drehregler mit LED-Beleuchtung
- + Hochwertiger Glas-Mixbehälter mit max. 1,5 L Fassungsvermögen
- + Überhitzungsschutz und doppelter Sicherheitsverschluss

MIXER / Shakes & more

MX 1000



Art. 3617

besondere
Funktionen



8-FACH TITAN-
BESCHICHTETE MESSER

- + **Kraftvoller 1000 Watt Motor mit bis zu 17.000 U/min.**
- + **8-fach titanbeschichtete Messer und Gehäuse aus langlebigem Edelstahl**
- + Ideal für Smoothies, Milchshakes, Frappés, Longdrinks und crushed Ice
- + **Mix-Funktion (manuell stufenlos einstellbar)**
- + **Smoothie-Funktion (14.000 U/Min.)**
- + **Ice-Crush-Funktion (durchschnittlich 9.500 U/Min.)**
- + **Pulse-Funktion (bis zu 17.000 U/Min.)**
- + Drehknopf zur stufenlosen Geschwindigkeitsregulierung mit LED-Anzeige
- + Hochwertiger 1,5 l Glas-Mixbehälter, hitzebeständig bis 80 °C, spülmaschinenfest
- + Einfache Reinigung – leichte Demontage des Messereinsatzes
- + Überhitzungsschutz und doppelter Sicherheitsverschluss



DER **B 1800** MIT DER LIZENZ ZUM MIXEN, CRUSHEN UND ZERKLEINERN.

Mit einem
erfrischenden Drink
beeindrucken
Sie jeden Gast.

Fantastische Cocktails mit
Crushed-Ice, frische Smoothies
mit gesunden Zutaten, cremige
Dips für Snacks oder Buffet,
zerkleinerte Nüsse oder Kräuter
für ein vorzügliches Pesto:
Alles kinderleicht und sauber
zubereitet. Was fehlt?
Hungrige Gäste natürlich!



MIXER / Standmixer mit großem Set

B 1800 **NEU**

Art. 3618

besondere
Funktionen

MIX&GO

- + **Multifunktional – Ideal für die Zubereitung von Smoothies, Milchshakes, Babybrei, Suppen, Crushed Ice, Longdrinks etc.**
- + Leistungsstarker 1800 Watt Motor mit einer stufenlos wählbaren Drehzahl von bis zu 28.000 U/min
- + **Robustes 6-fach-Messer mit goldener Titanbeschichtung**
- + Schnelle Zubereitung dank voreingestellter Zusatzprogramme:
 - Smoothie
 - Crushed Ice
 - Auto Pulse
- + Mit separater, manueller Pulse-Funktion
- + Hochwertiger, großer Glas-Mixbehälter (1,75 l)
- + **Mit zusätzlichem Zerkleinerer, z.B. für Nüsse, Kaffee, Kräuter etc. und „Mix & Go“ Trinkflasche (700 ml) für unterwegs**
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- + Sicherer Stand durch Saugnäpfe
- + Einfache Reinigung dank Spülmaschineneignung und leichter Demontage des Messereinsatzes
- + Mit integriertem Sicherheitsverschluss (EK 1 Standard) und Überhitzungsschutz
- + Zubehör: Stößel

Das 6-fach-Messer
mit Titanbeschichtung
ist sehr langlebig
und robust



Der Zerkleinerer-
aufsatz eignet sich
hervorragend für
Nüsse und Co.



Sehr sauberes
Arbeiten durch
den praktischen
Einfülldeckel



MIXER / Shakes & more

NOVEA B4



Art. 3612

besondere Funktionen



- + Leistungstarker Standmixer 1000 Watt
- + Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl mit Chrom-Akzenten
- + **6 Automatik-Funktionen (Laufzeit 1 Minute)**
Rühren, Zerkleinern, Mixen, Pürieren, Smoothie-Funktion, Eis zerkleinern
- + **Pulse:** bis zu 22.000 Umdrehungen/Minute
- + Hochwertige Karaffe aus Tritan® (1,9 L)
- + Flexibler Soft-Deckel inkl. Messbecher
- + **Mit hochwertigem Metall-Antriebssystem**
- + 7 Geschwindigkeitsstufen
- + Abnehmbarer Standfuß
- + Sicherheitsschalter

NOVEA B4 SINGLE SERVE

Art. 3613



- + Für Drinks aller Art wie Smoothies, Fruchtsäfte und Cocktails, Speisen, Suppen, Saucen und Dips geeignet
- + z.Bsp. ‚Smoothie-to-go‘ in Sekundenschnelle frisch hergestellt
- + Praktische Trinkflasche für z. Bsp. Sport, Arbeit, Frühstück usw.
- + **4-fach Edelstahlmesser**
- + Passend zu dem CASO Design-Standmixer NOVEA B4
- + **Fassungsvermögen: 600 ml**
- + Sicherer Druckverschluss – schnelles und sicheres Verschließen der Flasche

MIXER / High Speed Smoothie Blender

B 3000 TOUCH



Art. 3615

besondere Funktionen



4-FACH BESCHICHTETES TITANMESSER

Der Gewinner des German Design Awards Special 2017 zeigt was er kann: Perfekte Formen, ein modernes Touch-Display mit vielen Multimixprogrammen und ein schlanker Mixbehälter. Nicht zu vergessen: 30.000 Umdrehungen je Minuten für die volle Verwertung aller Vitalstoffe grüner Zutaten – aber das ist mit bloßem Auge auch schwer zu sehen.

- + **Leistungsstarker Power Standmixer mit bis zu 30.000 U/Min.**
- + 1.400 Watt Motor
- + Einstellbare Drehzahl und Timer über Touch-Display
- + 4-fach Edelstahlmesser mit langlebiger Titan-Beschichtung
- + Multi-Mixprogramme
 - Babyfood
 - Nuts
 - Cocktail
 - Smoothie
 - Salsa/Dip
 - Crushed ice
 - Shake
 - Soup
- + Hochwertiger, großer Mixbehälter – 2,0 l
- + Inklusive Stößel
- + Pulse- und Autoclean-Funktion

ZITRUSPRESSEN / ENTSAFTER



Produktname	CP 200	CP 300	CP 330 Pro	SJW 500
Art.Nr.	3540	3550	3560	3506
EAN	40 38437 03540 7	40 38437 03550 6	40 38437 03560 5	40 38437 03506 3
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Slow Juice Technology				▪
Auslauf-Stopp Funktion	▪	▪	▪	▪
Ganze Früchte				Ø bis 75 mm
Geschwindigkeitsstufen	1 Stufe	1 Stufe	1 Stufe	1 Stufe
Umdrehungen pro Minute	120 UPM	120 UPM	120 UPM	50 – 60 UPM
Edelstahl-Mikrosieb	Fruchtsieb Ø 16 cm	Fruchtsieb Ø 18 cm	Fruchtsieb Ø 18 cm	Saft- und Sorbetsieb
Bedienung	Hebel-Pressarm	Hebel-Pressarm	Hebel-Pressarm	manuell
Tresterbehälter				▪
Zubehör	Universal-Presskegel	Extra großer Universal-Presskegel	Extra großer Edelstahl Universal-Presskegel	Safteinsatz Sorbeteinsatz Zwei große Behälter für Saft und Trester für je 0.7L Inhalt Reinigungsbürste
Maße (BxHxT)	180 x 290 x 250 mm	200 x 310 x 320 mm	200 x 310 x 320 mm	200 x 440 x 205 mm
Gewicht	2,3 kg	2,8 kg	2,7 kg	4,1 kg
Leistung	160 Watt	160 Watt	160 Watt	150 Watt
Spannung	220-240 V- 50/60 Hz	220-240 V- 50/60 Hz	220-240 V- 50/60 Hz	220-240 V- 50/60 Hz
Prüfzeichen	GS/CE	GS/CE	GS/CE	GS/CE
VPE	2	2	2	1

HANDMIXER



MIXER



Produktname	HB 800	HB 1000	HB 2200 PRO	HB 2400 Pro XL	B 350 Single Serve	B 300 VacuServe
Art.Nr.	3600	3603	3602	3604	3609	3608
EAN	40 38437 03600 8	40 38437 03603 9	40 38437 03602 2	40 38437 03604 6	40 38437 03609 1	40 38437 03608 4
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	eloxiertes Aluminium	Silber	Silber	Edelstahl	Edelstahl
LED-Anzeige / Beleuchtung	▪					
Geschwindigkeitsstufen	5 Stufen	Turbo/stufenlos	1 Stufe	1 Stufe	1 Stufe	2 Stufen
Umdrehungen pro Minute	7.000 – 15.000 UPM	10.000 – 17.000 UPM	22.000 UPM	24.000 UPM	21.000 UPM	20.000 UPM
Ice-Crush-Funktionen						
Pulse-Funktion	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Edelstahlmesser	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Messer mit Titanbeschichtung			▪	▪		
Zubehör	Zerkleinereraufsatz Edelstahl-Kartoffel- pürierer	Schneebeesen, Zerkleinererbehälter, Messbecher	Fleischmesser Quirlscheibe Multimesser Edelstahlgabel	Fleischmesser Quirlscheibe Multimesser Edelstahlgabel	300ml & 600ml Trinkbehälter BPA frei, Neoprenschutzhülle	400ml & 600ml Trinkbehälter, 700 ml Mixbehälter BPA frei, Neopren- schutzhülle, manuelle Handpumpe
Maße (BxHxT)	65 x 440 x 65 mm	65 x 410 x 55 mm	70 x 340 x 100 mm	70 x 505 x 100 mm	120 x 375 x 120 mm	150 x 370 x 160 mm
Gewicht	0,9 kg	1,1 kg	1,0 kg	1,15 kg	1,1 kg	1,5 kg
Leistung	800 Watt	1000 Watt	170 Watt	350 Watt	350 Watt	300 Watt
Spannung	220-240V- 50/60Hz	220-240V- 50/60Hz	230V- 50Hz	230V- 50Hz	220-240V- 50/60Hz	220-240V- 50/60Hz
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	CE	CE	GS / CE	GS / CE
VPE	2	2	4	4	4	2

MIXER



Produktname	B 800	B 1800	NOVEA B4	NOVEA Single-Serve	MX 1000	B 3000 Touch
Art.Nr.	3616	3618	3612	3613	3617	3615
EAN	40 38437 03616 9	40 38437 03618 3	40 38437 03612 1	40 38437 03613 8	40 38437 03617 6	40 38437 03615 2
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Tritan / BPA Frei	Edelstahl	Schwarz/Silber
LED-Anzeige / Beleuchtung	▪	▪	▪		▪	▪
Geschwindigkeitsstufen	2 Stufen	stufenlos einstellbar	7 Stufen		stufenlos einstellbar	
Umdrehungen pro Minute	13.000 – 17.000 UPM	28.000 UPM	6.000-22.000 UPM		9.500-17.000 UPM	30.000 UPM
Ice-Crush-Funktionen		▪	▪		▪	▪
Pulse-Funktion	▪	▪	▪		▪	
Edelstahlmesser	▪	▪	▪	▪		
Messer mit Titanbeschichtung		▪			▪	▪
Bedienung	Drehregler	Drehregler	Knöpfe		Drehregler, Knöpfe	Sensor-Touch
Zubehör		Stößel Edelstahlzerkleinerer Mix&Go Trinkflasche				Stößel
Maße (BxHxT)	170 x 410 x 200 mm	220 x 435 x 190 mm	230 x 420 x 230 mm	Ø 80 mm, H 270 mm	205 x 400 x 220 mm	200 x 530 x 225 mm
Gewicht	3,8 kg	4,15 kg	3,9 kg	0,2 kg	4,1 kg	5,2 kg
Leistung	1000 Watt	1800 Watt	1000 Watt		1000 Watt	1400 Watt
Spannung	220-240V - 50/60Hz	220-240V - 50/60Hz	220-240V - 50/60Hz		220-240V - 50/60Hz	220-240V - 50Hz
Prüfzeichen	CE	GS / CE	CE	CE	CE	GS / CE
VPE	1	1	1	4	1	1

Designlinie NOVEA

Kaffeeautomat S. 118
Toaster S. 163



FRÜHSTÜCK / Eierkocher

E 7



Art. 2770

besondere Funktionen →



13 Stufen von weich bis hart

Dieser Eierkocher bereitet Eier in 13 unterschiedlichen Härtegraden zu. Einfach Wasser mit dem Messbecher einfüllen, den gewünschten Grad mit dem Schieberegler einstellen und bis zum Signalton warten. Die antihaftbeschichtete Kochschale ist dank Tragegriff einfach zu entnehmen, so dass die Eier direkt serviert werden können. Da das Wasser nicht vollständig verdampft, bilden sich auch keine Rückstände (Kalk & Mineralien).

- + **Edelstahldesign, antihaftbeschichtete Kochschale**
- + **Herausnehmbarer Eiträger für 7 Eier**
- + **13 Kochstufen, elektronisch geregelt**
- + Kontrollleuchte mit Ein- und Ausschalter
- + Akustisches Signal
- + Füllbecher mit Eipicker
- + Keine Geruchsentwicklung durch auslaufende Eier
- + Elektronisch geregelt, kein Abmessen des Wassers nötig



TESTMAGAZIN-URTEIL	
Caso Germany E7	
GUT	84,3 %
Im Test: 6 Eierkocher mit einstellbarer Härtegradregulierung Testurteile: 1x sehr gut, 4x gut, 1x befriedigend	Online 03/2013

FRÜHSTÜCK / Eierkocher

E 9



Art. 2771

besondere
Funktionen

**Die Zeit perfekt im Blick!**

Einfach Wasser mit dem Messbecher einfüllen, den gewünschten Grad mit dem Drehregler einstellen und bis zum Signalton warten. Im zeitlosen Edelstahl-Design ist der Caso E9 in jeder Küche ein Schmuckstück.

- + Eierkocher für 8 Eier
- + Elektronische Regelung – frühzeitige Abschaltung, dadurch kein Trockenkochen, keine schlechten Gerüche und kein Festbrennen von Wasserrückständen
- + Hochwertiges Edelstahl-Design
- + LED-Betriebsanzeige
- + **Antihafbeschichtete Kochschale**
- + Transparenter Kunststoffdeckel
- + Akustisches Signal am Ende der Kochzeit
- + **Inkl. Messbecher mit Eipicker und zwei Pochierschalen**
- + Herausnehmbarer Eiträger
- + Ein- und Ausschalter
- + Praktische Kabelaufwicklung



FRÜHSTÜCK / Eierkocher & Dampfgarer

ED 10



Art. 2772

besondere
Funktionen

**Vielfältig und gesund!**

Der Eierkocher mit Dampfgarfunktion bietet Ihnen die Möglichkeit, über das Eierkochen hinaus, frisches Gemüse knackig und unter Erhalt aller wichtigen Vitamine zuzubereiten.

- + Eierkocher für 8 Eier mit Dampfgarfunktion
- + 1 großer u. 2 kleine Dampfeinsätze
- + Elektronische Garzeitregelung – frühzeitige Abschaltung, dadurch kein Trockenkochen, keine schlechten Gerüche und kein Festbrennen von Wasserrückständen
- + Hochwertiges Edelstahl-Design
- + LED-Betriebsanzeige
- + **Antihafbeschichtete Kochschale**
- + Transparenter Kunststoffdeckel
- + Akustisches Signal am Ende der Kochzeit
- + **Inkl. Messbecher mit Eipicker und zwei Pochierschalen**
- + Herausnehmbarer Eiträger
- + Ein- und Ausschalter
- + Praktische Kabelaufwicklung



DIE CASO DESIGN SERIEN **INOX** UND **NOVEA** – PERFEKTER TOAST FÜR EINEN PERFEKTEN TAG!



Alle Toaster mit
Brötchenaufsatz



Frühstück / Toaster mit 2 Schlitten

INOX 2



Art. 2778

besondere
Funktionen



6 Stufen

Die Edelstahl verkleideten Toaster der INOX Serie verfügen über ein geneigtes Bedienfeld. Der gewünschte Bräunungsgrad kann perfekt eingestellt werden.

- + Edles Design aus hochwertigem Edelstahl
- + **2-Scheiben-Toaster mit extra langen und besonders breiten Röstschächten**
- + Extra großes LED-Display zur Anzeige des Bräunungsgrades
- + **Einstellbarer Bräunungsgrad:**
Präzise Einstellung mit **6 Bräunungsstufen**
- + Auftau-, Stopp- und Erwärmfunktion
- + **Zubehör: Stabiler und großflächiger Brötchenaufsatz**
- + Praktische Krümelschublade
- + Automatische Abschaltung

/// Modellvariante

Art. 2779

INOX 4

- + Beschreibung wie INOX 2
- + **4-Scheiben-Toaster mit extra langen Röstschächten**



Frühstück / Toaster mit 2 Schlitten

NOVEA T2



Art. 2776

besondere
Funktionen



9 Stufen



Motorlift



Einzelröstung



Zu der Kaffeemaschine C4 und dem Mixer B4 können Sie das Frühstückset der Designserie NOVEA mit einem passenden Toaster ergänzen.

- + Edles Design aus hochwertigem Edelstahl
- + **2-Scheiben Toaster mit extralangen und besonders breiten Röstschächten**
- + **Vorderer Röstschacht einzeln verwendbar**
- + **Toastautomatik mit Motorlift**
- + LED-Display mit Countdown-Timer
- + **Einstellbarer Bräunungsgrad:**
Präzise Einstellung mit **9 Bräunungsstufen**
- + **Energiespartaste: Nur ein Schacht wird erhitzt (Einzelröstung)**
- + Auftau-, Stopp- und Erwärmfunktion
- + **Zubehör: Stabiler und großflächiger Brötchenaufsatz**
- + Praktische Krümelschublade
- + Automatische Abschaltung

/// Modellvariante

Art. 2777

NOVEA T4

- + Beschreibung wie T2
- + **4-Scheiben-Toaster mit extra langen Röstschächten**



EIERKOCHER / DAMPFGARER



Produktname	E 7	E 9	ED 10
Art.Nr.	2770	2771	2772
EAN	40 38437 02770 9	40 38437 02771 6	40 38437 02772 3
Gehäuse/Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Dampfgärer			▪
Dampfgäraufsatz			▪
Bedienung	manuell	manuell	manuell
Timerfunktion	15 min.	40 min.	40 min.
Eier	7 Eier	8 Eier	8 Eier
Elektronische Garzeitregelung	▪	▪	▪
Akustisches Signal	▪	▪	▪
Ein- und Ausschalter	▪	▪	▪
Zubehör	Füllbecher mit Eipicker	Messbecher mit Eipicker 2 Pochierschalen	Messbecher mit Eipicker 2 Pochierschalen, 1 großer Dampfeinsatz, 2 kleine Dampfeinsätze
Leistung	350 - 380 Watt	400 Watt	400 Watt
Spannung	230-240 V - 50 Hz	220-240 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	200 x 150 x 200 mm	175 x 170 x 190 mm	170 x 230 x 180 mm
Gewicht	0,5 kg	1,0 kg	1,3 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	4	4	2

**kreativ
 kochen**

Dampfgaren?

Mit dem **ED 10** können Sie problemlos in einem Schritt verschiedene Sorten Gemüse oder Fisch garen.



TOASTER



Produktname	INOX 2	INOX 4	NOVEA T2	NOVEA T4
Art.Nr.	2778	2779	2776	2777
EAN	40 38437 02778 5	40 38437 02779 2	40 38437 02776 1	40 38437 02777 8
Gehäuse/Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Fassungsvermögen	2 Toasts	4 Toasts	2 Toasts	4 Toasts
Bedienung	Digital mit LED-Anzeige	Digital mit LED-Anzeige	LED	Digital mit LCD-Anzeige
Energiespartaste/Bagelfunktion			Nur ein Schacht wird erhitzt	Nur ein Schacht wird erhitzt
Display	LED Display	LED Display	LED Display	LED Display
Bräunungsstufen	6	6	9	9
Auftau-, Stopp- und Erwärmfunktion	■	■	■	■
Zubehör	Brötchenaufsatz	Brötchenaufsatz	Brötchenaufsatz	Brötchenaufsatz
Leistung	max. 1050 Watt	1850 Watt	800 Watt	max. 1600 Watt
Spannung	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz	230V ~ 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	240 x 200 x 195 mm	420 x 200 x 200 mm	280 x 195 x 195 mm	385 x 230 x 200 mm
Gewicht	1,7 kg	2,3 kg	2,1 kg	2,9 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1

**kreativ
 kochen**

Toast oder Bagel?

Mit den extra breiten Röstschächten kann es auch mal ein Bagel sein.



KÜCHENHELFER / Mehrzwecktool

D10 MULTIÖFFNER



Art. 2775

besondere Funktionen



KÜCHENHELFER / Mühle & Zerkleinerer

COFFEE & KITCHEN FLAVOUR



Art. 1831

besondere Funktionen



Dosenöffner, Messerschärfer, Flaschenöffner

So ist es praktisch: Der CASO Multiöffner steht wie ein kleiner Tower in der Küche und ist immer ein guter Helfer. Die gebürstete Edelstahl-Oberfläche macht ihn auch optisch zu einem kleinen Highlight. Natürlich hält er die Deckel der Dosen mit einem Magnethalter fest, so dass sauber und fix gearbeitet werden kann.

- + Dosenöffner, Flaschenöffner, Messerschärfer
- + Besonders starker Motor
- + Edelstahlgehäuse, Magnetdeckelhalter
- + Einhand-Bedienung
- + Automatische Kabelaufwicklung



- + Elektrische Gewürz- und Kaffeemühle mit Edelstahlbecher (mit 2-fach Messer) geeignet zum Mahlen und Zerkleinern von Kaffee
- + Inkl. einem weiteren Edelstahlbecher mit 4-fach Messer, ideal für die Verarbeitung von Nüssen, Pesto, Kräutern, Gewürzen, etc.
- + Impulsschalter mit transparentem Deckel
- + Edelstahlgehäuse & Edelstahl-Schlagmesser
- + Füllmenge für ca. 4 – 8 Tassen
- + Leistungsstarker 200-Watt-Motor
- + Sicherheitsfunktion – Anwendung nur mit aufgesetztem Deckel möglich
- + Individueller Mahlgrad von grob bis sehr fein
- + Kabelaufwicklung
- + Leichte Reinigung



KÜCHENHELFER / Multizerkleinerer

UZ 200



Art. 1749

besondere
Funktionen



KÜCHENHELFER / Multizerkleinerer

UZ 400 **NEU**

Hochwertiger
Glasbehälter

Art. 1748

besondere
Funktionen



- + Elektrischer Zerkleinerer mit zwei Aufsätzen aus hochwertigem Edelstahl
- + **Behälter mit 2-flügeligem Edelstahlschlagmesser:**
Perfekt als Mühle für Kaffee, getrocknete Kräuter / Gewürze
- + **Behälter mit 4-flügeligem Edelmesser:**
Ideal als Zerkleinerer und Mühle für Nüsse, Zwiebeln, Gemüse, Obst, etc.
- + **Intuitiver Impulsschalter mit transparentem Deckel**
- + Behälter, Schlagmesser und Gehäuse aus langlebigem Edelstahl
- + Mit praktischem Deckel für die Mahlbehälter
- + Leistungsstarker Motor mit 200 Watt
- + Hohe Sicherheit: Betrieb nur bei Aufsatz des Deckels möglich

- + **Vielseitig einsetzbar: Zerschneidet und zerkleinert Obst, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Fleisch, Fisch, Nüsse etc. innerhalb weniger Sekunden**
- + Robuster Glasbehälter mit 1,2 Liter Kapazität
- + **4 hochwertige Messer aus rostfreiem Edelstahl**
- + Praktische Schutzkappen für die Messer für eine sichere Aufbewahrung
- + Einfache Bedienung über Tastendruck
- + 2 Geschwindigkeitsstufen
- + Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl
- + Sicherer Stand dank abnehmbarer Gummilippe
- + Zur einfachen Reinigung komplett in Einzelteile zerlegbar

Ideal für:

- + Kaffeebohnen
- + Kräuter
- + Gewürze
- + Pesto
- + Zwiebeln
- + Nüsse
- + Obst
- + Gemüse uvm.



REIBEN / Multireibe mit Kippmodus

Multireibe CR4



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
gut
(1,5)
 Caso
 CR4
 Im Test: elektrische Multireiben
 Ausgabe 1/2020 - www.haus-garten-test.de

4 Reibsätze Ø 75 mm

Art. 3542

besondere
Funktionen →

ACID ETCHED



- + **ACID ETCHED** Klängen
- + 4 große Acid-Etched Reibtrommeln:
Scheiben, große Julienne, kleine Julienne und Raspeleinsatz
- + **Soft-Touch Steuerung mit 5 Geschwindigkeitsstufen**
- + Konische Form der Einsätze zum leichteren Transportieren des Reibguts
- + Kippmodus zur freien Wahl des Arbeitswinkels
- + Leistung: 200 Watt
- + **Hochwertiges Edelstahlgehäuse**
- + 3 Sekunden Sicherheitsverzögerung beim Einschalten
- + Alle Teile zur Reinigung leicht entnehmbar

Kippmodus zur freien Wahl
 des Arbeitswinkels

Soft-Touch Steuerung mit 5 Stufen

ACID ETCHED

ACID ETCHED:

Hochwertig geätzte Schneidetrommeln bieten optimale Ergebnisse – auch bei schwierigen Lebensmitteln wie z. B. Schokolade oder Parmesan. Schneiden, reiben, raspeln & mahlen in allen Variationen!



KÜCHENHELFER / Fleischwolf

FW 2000

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
FW2000
Im Test: elektrische Fleischwolle
Ausgabe 1/2020 · www.haus-garten-test.de

TESTMAGAZIN - URTEIL
Caso FW 2000
GUT **91,3 %**
Im Test: 13 Fleischwolle
Testurteile: 1x sehr gut, 12x gut
www.etm-testmagazin.de Heft 11/2015





Für den optimalen Fleischgenuss

Art. 2870

besondere
Funktionen



- + **Alu-Guss-Gehäuse**
- + Vor- und Rücklauf
- + 2 Geschwindigkeitsstufen
- + **Starker Motor**
- + Hochwertige Edelmessler
- + Einfache Abnahme des Vorsatzes
- + Metall-Getriebe
- + Großes Aluminium-Einfülltablett
- + **Inklusive Zubehör:**
 - 3 Edelstahlschneidsätze:
3 mm (fein), 5 mm (normal) und 8 mm (grob)
 - Wurstfüller
 - Spritzgebäckaufsatz
 - Stopfen



Vorschneidmesser



Aufsatz für Spritzgebäck



KÜCHENWAAGE / batterieles

Kitchen Energy



Art. 3265

KÜCHENWAAGE / batterieles mit Falzfunktion

Kitchen Ecostyle NEU



Art. 3266

besondere Funktionen

Sensor
1,0 g

5 kg



besondere Funktionen

Sensor
1,0 g

5 kg



- + **Maximale Effizienz, minimale Umweltbelastung** (kein Einsatz von Batterien), daher umweltschonend und nachhaltig
- + **Wiegeskala bis max. 5 kg**
- + **Genauer Wiegesensor in 1 g-Schritten**
- + Hochwertige Oberfläche aus gebürstetem Edelstahl
- + Digitalanzeige inkl. einer Kontrollanzeige der erzeugten Energie
- + Besonders flaches Design
- + Extrem lange Lebensdauer

- + **Bewegen des Waagenschenkels erzeugt für kurze Zeit Elektrizität für die Waage (kinetische Energie = Energie der Bewegung)**
- + **Kein Einsatz von Batterien notwendig: umweltschonend & nachhaltig**
- + Gut lesbare Digitalanzeige
- + Wiegeeinheiten: Gramm, Oz, Wasser in ml, Milch in ml
- + Wiegeskala bis 5 kg in 1 g-Schritten
- + Mit praktischer Tara Funktion
- + Besonders flaches, kompaktes Design aus gebürstetem Edelstahl
- + Je nach Größe der Schüssel geschlossen oder geöffnet nutzbar



Energy-Technologie

Durch Drehen des Energy-Wheels wird für eine Minute Energie erzeugt.



KÜCHENWAAGE / mit großer Wiegefläche**L15**

Art. 3292

besondere
Funktionen

Sensor
1,0 g

15 kg



- + **Design-Küchenwaage mit großer Wiegefläche (ca. 30 x 22 cm)**
- + **Wiegeskala bis max. 15 kg**
- + Genauer Wiegensensor in 1g-Schritten
- + Elegante Touch-Bedienung
- + **Großes, gut sichtbares Display**
- + Tara-Funktion
- + **Hold-Funktion** (abschaltbar):
- + Die Waage zeigt das zuletzt gemessene Gewicht dauerhaft an (Zu- bzw. Abwiegen möglich / Reset durch TARE-Taste)
- + Wiegefläche mit gebürsteter Edelstahloptik
- + Batterie- und Überlastungsanzeige
- + Automatische Abschaltung

**KÜCHENWAAGE** / Design Küchenwaage**L20**

Art. 3293

besondere
Funktionen

Sensor
5 g

20 kg

- + Design-Küchenwaage mit hochwertiger Ganzglas-Oberfläche
- + **Wiegeskala bis max. 20 kg**
- + **Präzisions-Küchenwaage**
- + **Genauer Wiegensensor in 5g-Schritten**
- + Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- + Großes, gut lesbares Display
- + Praktische Tara-Funktion
- + Batterie- und Überlastungsanzeige
- + Automatische Abschaltung



REIBEN & KÜCHENHELFER



Produktname	D10 Multiöffner	Coffee & Kitchen Flavour	UZ 200	UZ 400	CR 4 Multireibe	FW 2000
Art.Nr.	2775	1831	1749	1748	3542	2870
EAN	40 38437 02775 4	40 38437 01831 8	40 38437 01749 6	40 38437 01748 9	40 38437 03542 1	40 38437 02870 6
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Aluminium
Bedienung	manuell	Impulsschalter	Impulsschalter	manuell	Soft-Touch	manuell
Menge/Volumen		4-8 Tassen Kaffee	4-8 Tassen Kaffee	1,2 Liter		
Besonderheiten		24.000 U/min.	24.000 U/min.	Stufe 1: 2650 U/min. Stufe 2: 3900 U/min.	Praktischer Kippmodus	Metall-Getriebe
Kunststoff					BPA frei	
Zubehör		2 Edelstahlbecher mit 2- und 4-flügeligem Edelstahlschlagmesser	2 Edelstahlbecher mit 2- und 4-flügeligem Edelstahlschlagmesser	Glasgefäß, Antirutsch-Ring, Vierfach-Klingen mit Schutzkappen	4 unterschiedliche Schneidtrommeln, ACID-ETCHED-Klingen	3 Edelstahlschneidsätze: 3 mm (fein), 5 mm (normal) und 8 mm (grob), Wurstfüller, Spritzgebäckaufsatz, Stopfen
Leistung	68 Watt	200 Watt	200 Watt	400 Watt	200 Watt	max. 2000 Watt
Spannung	220-240 V - 50 Hz	220-240 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz
Maße (BxHxT)mm	125 x 240 x 140 mm	100 x 205 x 100 mm	115 x 205 x 115 mm	180 x 260 x 180 mm	115 x 305 x 195 mm	370 x 355 x 180 mm
Gewicht	1,2 kg	1,0 kg	1,0 kg	1,8 kg	1,6 kg	4,4 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	4	4	4	4	2	1

**Kreativ
kochen**

Leckere Salate sekundenschnell!

Zum Beispiel ein Sommertime Tomaten-Gurkensalat: Mit der Reibe eine Gurke und Tomaten kleinraspeln, Hirtenkäse hineinbröseln, danach Olivenöl, Saft von einer Zitrone dazugeben und mit etwas Senf, Salz und Pfeffer abschmecken – fertig!



KÜCHENWAAGEN



Produktname	L15	L20	Kitchen Energy	Kitchen Ecostyle
Art.Nr.	3292	3293	3265	3266
EAN	40 38437 03292 5	40 38437 03293 2	40 38437 03265 9	40 38437 03266 6
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Weiß / Ganzglas-Oberfläche	Edelstahl	Edelstahl
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	manuell	manuell
LCD-Display	▪	▪	▪	▪
Tara-Funktion	▪	▪	▪	▪
Energy-Technologie			▪	▪
Holdfunktion	▪	▪		
Wiegeskala	bis 15 kg	bis 20 kg	bis 5 kg	bis 5 kg
Wiegeschritte	1 g	5 g	1 g	1 g
Einheiten	Gramm / Unzen	Gramm / Unzen / ml	Gramm / Unzen / ml	Gramm / Unzen / ml
Spannung	4 x 1,5 V AA	2 x 1,5 V AAA	Energy-Funktion: kinetische Energie	Energy-Funktion: kinetische Energie
Maße (BxHxT)	310 x 30 x 260 mm	500 x 25 x 220 mm	190 x 35 x 245 mm	65 x 30 x 220 mm
Gewicht	1,1 kg	1 kg	0,4 kg	0,18 kg
Prüfzeichen	CE	CE	CE	CE
VPE	4	4	4	6

**kreativ
kochen**

Kinetische Energie

Durch Betätigen des Klappmechanismus wird bei dieser Waage kinetische Energie erzeugt. Eine Waage, die Sie ein Leben lang begleiten kann, ohne auch nur einmal eine Batterie zu wechseln. Zudem auch sehr platzsparend!



COOLING & WINE



KAPITEL VII

COOLING & WINE



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!



CASO WEINKÜHLEN

- Einstiegsgeräte für Weingenießer mit Peltiertechnik
- Mit bis zu zwei getrennt regelbare Kühlzonen für Rot- und Weißwein
- Mit moderner Touch-Bedienung



S. 178

CASO Sound & Cool

- Multifunktionale Möbel
- Soundbar & Cooling
- LED-Beleuchtung

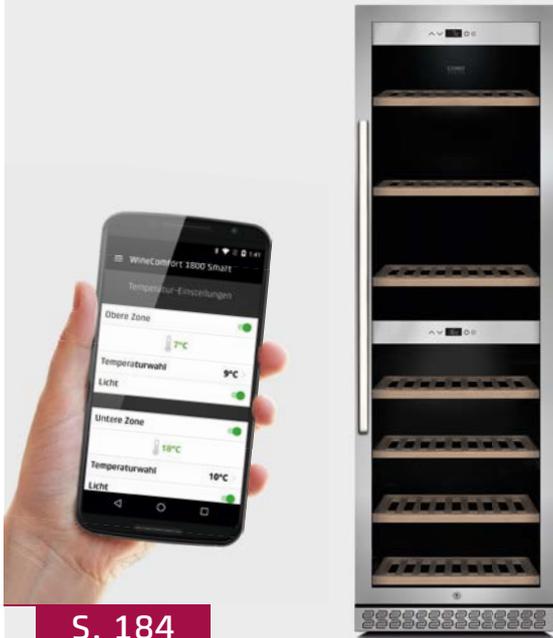


S. 214

Die Produktbeschreibung
finden Sie im Kapitel Lifestyle

CASO WEINKÜHLEN PRO

- Kompressortechnik
- Zwei getrennt regelbare Kühlzonen für Rot- und Weißwein



S. 184

CASO DRYAGED COOLER

- Reifeschrank mit Kompressor-Technik
- Zur Lagerung und Reifung von hochwertigem Fleisch



S. 202

CASO COOLER

- Outdoor & Indoor
- Kompressortechnik
- Getränkekühlschrank für alle Sorten von Getränken



S. 201

CASO EISMASCHINEN

- Design-Eismaschinen für Speiseeis und Eiswürfel



S. 204

WEINKÜHLEN / Peltiertechnik

WineCase 6



Art.606

besondere Funktionen



8 – 18 °C

WEINKÜHLEN / Peltiertechnik

WineCase 8



Art.608

besondere Funktionen



7 ° – 18 °C

Der Weintemperierer WineCase 6 / Red 12 ist der ideale Begleiter für Freunde hochwertigen Rotweins. Perfekt auf die Bedürfnisse dieser edlen Tropfen ausgelegt. Genießen Sie Ihre Lieblingstropfen stets bei perfekter Trinktemperatur.

- + Spiegelfront mit Edelstahlleisten
- + **Touch-Panel, elegante Bedienung ohne die Tür zu öffnen**
- + Eine Zone für 6 Flaschen Weißwein oder Rotwein (Standardflaschen bis zu 310 mm Höhe)*
- + **Temperatur einstellbar von 8 – 18 °C****
- + UV-Filterglas
- + Sehr vibrationsarm und leise
- + Blaue LED-Beleuchtung und Temperaturanzeige

Der Weintemperierer WineCase 8 ist ideal, um zu vielen Anlässen bis zu 8 Flaschen Wein auf die gewünschte Trinktemperatur zu bringen. Laden Sie zu Ihrer Weinprobe ein, zu einem Essen oder auch zur Party!

- + Touch-Panel, elegante Bedienung ohne die Tür zu öffnen
- + Eine Zone für 8 Flaschen Weißwein oder Rotwein (Standardflaschen bis zu 310 mm Höhe)*
- + **Temperatur einstellbar von 7 – 18 °C****
- + UV-Filterglas
- + Sehr vibrationsarm und leise
- + Blaue LED-Beleuchtung und Temperaturanzeige

Modellvariante

Art. 613

WineCase Red 12



- + Speziell für die Lagerung von bis zu 12 Flaschen Rotwein
- + Intuitive Sensor-Touch-Steuerung mit Display
- + **Temperatur präzise einstellbar von 10 – 18 °C****
- + Sparsam im Verbrauch: Energieeffizienzklasse A
- + UV-Filterglas
- + Modernes, thermoelektrisches Kühlverfahren
- + Sehr leise im Betrieb



10 ° – 18 °C



*Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche

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

WEINKÜHLEN / Peltiertechnik

WineDuett 120



WEINKÜHLEN / Peltiertechnik

WineDuett Touch 12



WineDuett 120 Art. 623
WineDuett 12 Art. 620

WineDuett 210 Art. 632
WineDuett 21 Art. 630

Art.625

Art. 635

besondere Funktionen



7° - 18 °C

besondere Funktionen



7° - 18 °C

- + Hochwertiger Weintemperierer
- + **Sensor-Touch Bedienung**
- + Zwei Zonen für Weißwein und Rotwein für insgesamt **12 Flaschen** (Standardflaschen bis zu 310 mm Höhe)*
- + Temperatur je Zone einzeln einstellbar von 7 – 18 °C **
- + UV-Filterglas
- + Laufruhige elektronische Kühlung
- + Weiße LED-Temperaturanzeige pro Zone
- + Zuschaltbare weiße LED-Innenbeleuchtung
- + Herausnehmbare und ausziehbare Böden
- + Edelstahltür mit Glaseinsatz

/// Modellvarianten

WineDuett 210

- + Zwei Zonen für Weißwein und Rotwein für insgesamt **21 Flaschen** (Standardflaschen bis zu 310 mm Höhe)*
- + Temperatur je Zone einzeln einstellbar von 7 – 18 °C / 10 – 18 °C**

WineDuett 12 / WineDuett 21

- + Mit Tasten-Bedienung (Kein Sensor-Touch)
- + Blaue LED-Temperaturanzeige pro Zone
- + Zuschaltbare blaue LED-Innenbeleuchtung

- + Hochwertiger Weintemperierer
- + **Sensor-Touch Bedienung, elegante Bedienung ohne die Tür zu öffnen**
- + Zwei Zonen für Weißwein und Rotwein für insgesamt **12 Flaschen** (Standardflaschen bis zu 310 mm Höhe)*
- + Temperatur je Zone einzeln einstellbar von 7 – 18 °C **
- + UV-Filterglas
- + Laufruhige elektronische Kühlung
- + Weiße LED-Temperaturanzeige pro Zone
- + Zuschaltbare weiße LED-Innenbeleuchtung
- + Herausnehmbare und ausziehbare Böden
- + Edelstahlrahmen mit Glaseinsatz

/// Modellvariante

WineDuett Touch 21

- + Zwei Zonen für Weißwein und Rotwein für insgesamt **21 Flaschen** (Standardflaschen bis zu 310 mm Höhe)*
- + Temperatur je Zone einzeln einstellbar von 7 – 18 °C / 10 – 18 °C**

SERIE WEINKÜHLEN PELTIERTECHNIK


Produktname	WineCase 6	WineCase 8	WineCase Red 12	WineDuett 12	WineDuett 21	WineDuett 120	WineDuett 210
Art.Nr.	606	608	613	620	630	623	632
EAN	40 38437 00606 3	40 38437 00608 7	40 38437 00613 1	40 38437 00620 9	40 38437 00630 8	40 38437 00623 0	40 38437 00632 2
Gehäusefarbe	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Temperaturbereich	8 – 18 °C**	7 – 18 °C**	10 – 18 °C**	7 – 18 °C**	Oben 7 – 18 °C** Unten 10 – 18 °C	7 – 18 °C**	Oben 7 – 18 °C** Unten 10 – 18 °C
Temperaturzonen	1	1	1	1	2	1	2
Kühltechnik	Peltier	Peltier	Peltier	Peltier	Peltier	Peltier	Peltier
UV-Filterglas	■	■	■	■	■	■	■
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED
Bedienung	Sensor Touch	Sensor Touch	Sensor Touch	Tasten	Tasten	Sensor Touch	Sensor Touch
Flaschen	6*	8*	12*	12*	21*	12*	21*
Böden	3	2	4	4	7	4	7
Leistung	70 Watt	70 Watt	70 Watt	140 Watt	140 Watt	140 Watt	140 Watt
Klasse	A	B	A	B	B	B	B
Jahresverbrauch	108 kWh/a	144 kWh/a	121 kWh/a	183 kWh/a	168 kWh/a	183 kWh/a	168 kWh/a
Spannung	220-240 V - 50 Hz	220-240 V - 50 Hz	220-240 V - 50 Hz				
Gewicht	9 kg	8,2 kg	11,4 kg	14,7 kg	21 kg	14,7 kg	21 kg
Maße in mm (BxHxT)	265 x 400 x 505	410 x 275 x 510	340 x 480 x 500	340 x 530 x 510	340 x 820 x 510	340 x 530 x 510	340 x 820 x 510
Maße mit Griff				340 x 530 x 545	340 x 820 x 545	340 x 530 x 545	340 x 820 x 545
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE				
VPE	1	1	1	1	1	1	1

*Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche

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



WineDuett Touch 12

625

40 38437 00625 4

Schwarz

7 – 18 °C**

2

Peltier

■

LED

Sensor Touch

12*

4

140 Watt

B

183 kWh/a

220-240 V - 50 Hz

13,8 kg

345 x 525 x 510

345 x 525 x 550

GS / CE

1



WineDuett Touch 21

635

40 38437 00635 3

Schwarz

Oben: 7 – 18°C**
Unten: 10 – 18°C**

2

Peltier

■

LED

Sensor Touch

21*

7

140 Watt

B

168 kWh/a

220-240 V - 50 Hz

22,5 kg

345 x 805 x 510

345 x 805 x 550

GS / CE

1



perfekt
zubereitet

Die CASO Weintemperierer mit Peltiertechnik eignen sich hervorragend für den Einstieg in die Welt des perfekt temperierten Weins.

Die Geräte sind aufgrund ihrer platzsparenden Bauweise auch ideal für Wohnzimmer oder andere begrenzte Räume gedacht.

KOMPRESSORTECHNIK

GESCHMACK IST EINE FRAGE DER TEMPERATUR.

Weinlagerschränke von CASO Design



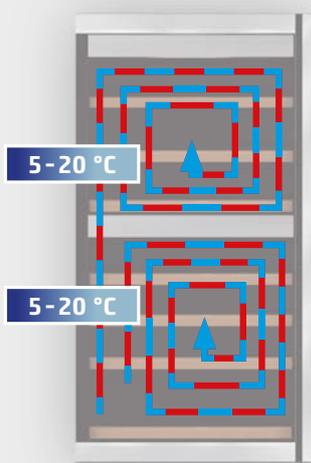
Die kugelgelagerten
Auszüge mit Holzlagerböden
lassen sich leicht
herausziehen.

Die Kippvorrichtung
ermöglicht es, den Wein gut
sichtbar zu präsentieren.

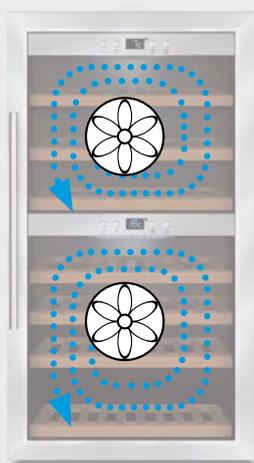




Jeder Wein hat einen eigenen Charakter, der sich im Laufe der Lagerung weiter ausprägt. Die CASO Design Weintemperier- und Lagerschränke bieten dazu optimale Bedingungen.



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.

CASO KOMPRESSOR-TECHNIK

WINESAFE

- Kompressortechnik
- Eine regelbare Kühlzone für Rot- oder Weißwein



S. 186

WINECOMFORT

- Kompressortechnik
- Zwei getrennte regelbare Kühlzonen für Rot- und Weißwein



S. 188

WINESAFE Einbau

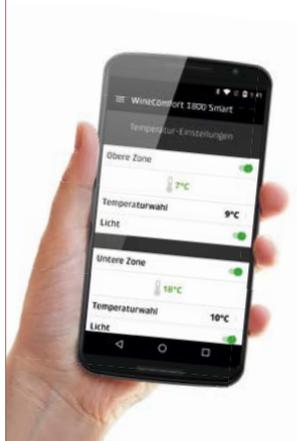
- Kompressortechnik
- Einbauweinkühler
- 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas
- Eine regelbare Kühlzone für Rot- oder Weißwein



S. 193

WINECOMFORT SMART

- Kompressortechnik
- Zwei getrennte regelbare Kühlzonen für Rot- und Weißwein
- WiFi Smart Control

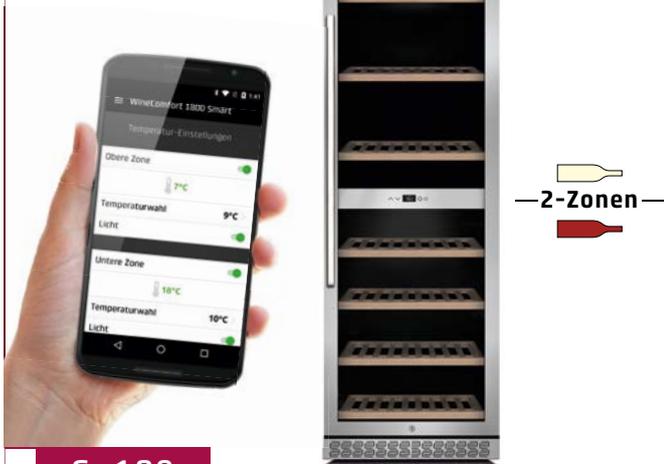


S. 189



WINECHEF PRO

- Kompressortechnik
- WiFi Smart Control
- Durch Kühlung über den Sockel als auch Unterbau-/Umbaugerät nutzbar



S. 190

WINECOMFORT BLACK

- Kompressortechnik
- Zwei getrennte regelbare Kühlzonen für Rot- und Weißwein
- Bedienbar per Sensor-Touch ohne die Tür zu öffnen



S. 192

WINE SAFE BLACK Einbau

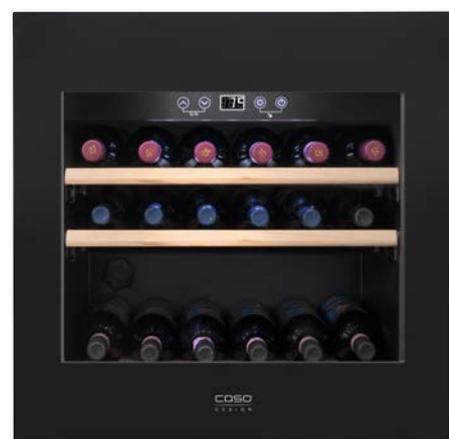
- Kompressortechnik
- Einbauweinkühler
- 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas
- Eine regelbare Kühlzone für Rot- oder Weißwein



S. 193

WINEDELUXE Einbau

- Kompressortechnik
- Einbauweinkühler
- 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas
- Komfortable Bedienfunktionen



S. 194

WINE SAFE / Mit innenliegender Touchbedienung

WineSafe 12/43/75/137/192



besondere Funktionen →



WineSafe

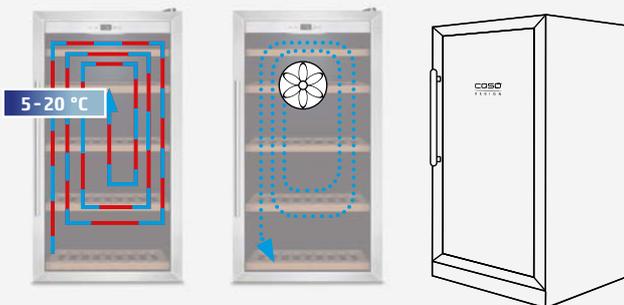
- + **Hochwertiger Weintemperierer mit Kompressortechnik**
- + Eine Temperaturzone, regelbar für Weiß- & Rotwein
- + **Sensor-Touch Bedienung**
- + Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen: Sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
- + Aktive Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur (außer WineSafe 12)
- + Lagerung von bis zu 12 / 43 / 75 / 137 / 192 Flaschen* (bis zu 310 mm Höhe)
- + 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz (WineSafe 192: 2-lagiges Isolier-Sicherheitsglas)
- + Hervorragende thermische Isolierung für sparsamsten Verbrauch
- + Temperatur elektronisch einstellbar von 5 – 20 °C**
- + Weiße LED Temperaturanzeige der Kühlzone
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + Zeitloses Design mit eleganter Edelstahlfront und ergonomischem Griff
- + Kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden
- + 1 x Holzlagerboden mit Kippvorrichtung zur Präsentation (bei WineSafe 137 & 192)
- + Sehr leise



SCHUTZ DES WEINES

Die mehrlagigen Glastüren isolieren perfekt vor Hitze oder Kälte und sorgen außerdem für eine hohe Energieeffizienz.

Zudem schützen Sie vor zu hoher Luftfeuchtigkeit und Kondensation. Die speziellen UV-Schutzgläser schützen den Wein perfekt vor UV-Licht.



FREISTEHENDER WEINLAGERSCHRANK

Die Wärme wird über die Seiten und die Rückwand abgegeben. Der Weinlagerschrank muss frei stehen und 5 cm Abstand zu den Seiten und der Rückwand haben, damit die Luft zirkulieren kann.

Art. 647



Art. 622



WineSafe 12



WineSafe 43



**Angabe der Flaschenzahl basierend auf der Größe einer Standard-Bordeauxflasche

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

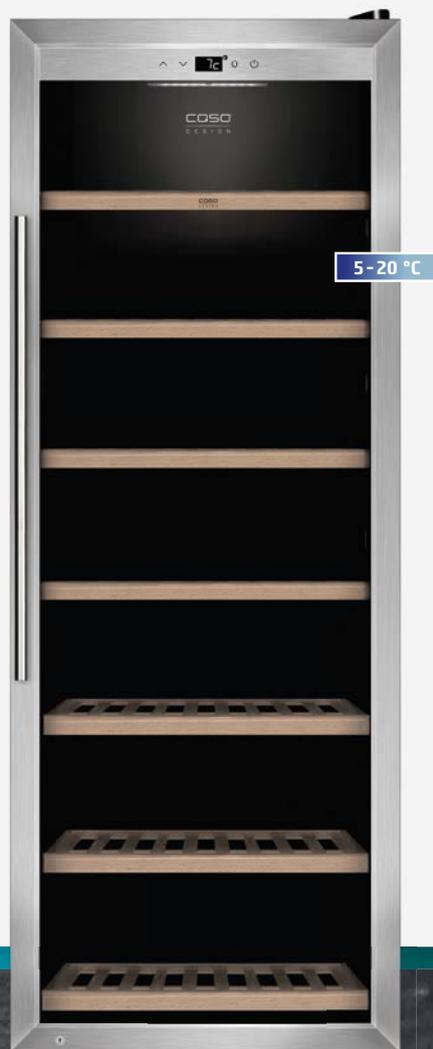


Die Kippvorrichtung ermöglicht es, den Wein gut sichtbar zu präsentieren. (Modell 137 / 192)

Art. 673



Art. 668



Art. 663



WineSafe 75



WineSafe 137



WineSafe 192



WineComfort

WineComfort



WineComfort

WineComfort Smart

besondere Funktionen



besondere Funktionen



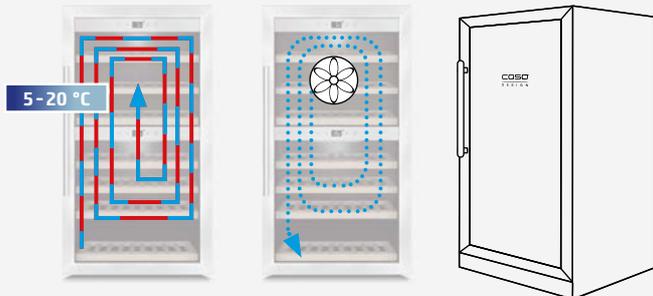
WineComfort

- + **Hochwertiger Weintemperierer mit Kompressortechnik**
- + Zwei getrennte Temperaturzonen, einzeln regelbar für Weiß- & Rotwein
- + **Sensor-Touch Bedienung**
- + Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen: Sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
- + Aktive Lüfter je Temperaturzone für eine sehr gleichmäßige Temperatur pro Zone
- + Lagerung von bis zu 24 / 38 / 66 / 126 / 180 Flaschen* (bis zu 310 mm Höhe)
- + 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz (WineComfort 180: 2-lagiges Isolier-Sicherheitsglas)
- + Hervorragende thermische Isolierung für sparsamsten Verbrauch
- + Temperatur elektronisch einstellbar von 5 – 20 °C**
- + Weiße LED Temperaturanzeige der Kühlzonen
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + Zeitloses Design mit eleganter Edelstahlfrost und ergonomischem Griff
- + Kugelgelagerte Auszüge mit herausziehbaren Holzlagerböden
- + 1 x Holzlagerboden mit Kippvorrichtung zur Präsentation (bei Modell WineComfort 126 & 180)
- + Sehr leise

Modellvariante

WineComfort Smart

- + Modell baugleich wie WineComfort, zusätzlich mit **WiFi Smart Control – Bequeme Steuerung von fast überall durch die innovative CASO Control-App**
- + 1 x Holzlagerboden mit Kippvorrichtung zur Präsentation (bei Modell WineComfort 1260 Smart / 1800 Smart)



FREISTEHENDER WEINLAGERSCHRANK

Die Wärme wird über die Seiten und die Rückwand abgegeben. Der Weinlagerschrank muss frei stehen und 5 cm Abstand zu den Seiten und der Rückwand haben, damit die Luft zirkulieren kann.



WineComfort 24

Art. 645

WineComfort 38

Art. 650



Mit WiFi-Smart Control

WineComfort 380 Smart

Art. 720



**Angabe der Flaschenzahl basierend auf der Größe einer Standard-Bordeauxflasche

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



Die Kippvorrichtung ermöglicht es, den Wein gut sichtbar zu präsentieren.
(Modell WineComfort 126 & 180, WineComfort 1260 Smart / 1800 Smart)



Einlegeböden

Die Weinflaschen werden auf leicht ausziehbaren Holzböden gelagert.



A
Energieeffizienz



B
Energieeffizienz



C
Energieeffizienz

WineComfort 66 Art. 660

WineComfort 126 Art. 665

WineComfort 180 Art. 670

WineComfort 660 Smart Art. 725



WineComfort 1260 Smart Art. 728



WineComfort 1800 Smart Art. 730



WineChef Pro Serie

WineChef Pro mit innenliegender Bedienung, interne Lüftung



besondere Funktionen



- + Hochwertiger Weintemperierer mit Kompressortechnik
- + Dank Kühlung über den Gerätesockel:
 - freistehend nutzbar oder unterbaufähig (WineChef Pro 40)
 - freistehend nutzbar oder umbaufähig (WineChef Pro 126, 126-2D und 180)
- + Zwei getrennte Temperaturzonen, einzeln regelbar für Weiß- & Rotwein
- + WiFi Smart Control – Bequeme Steuerung von fast überall durch die innovative CASO WineControl-App
- + Sensor-Touch Bedienung
- + Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen: Sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
- + Aktive Lüfter je Temperaturzone für eine sehr gleichmäßige Temperatur pro Zone
- + Lagerung von bis zu 40/126/180 Flaschen (bis zu 310 mm Höhe)*
- + 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Schutz
- + Hervorragende thermische Isolierung für sparsamsten Verbrauch
- + Temperatur elektronisch einstellbar von 5 - 20 °C **
- + Weiße LED Temperaturanzeige der Kühlzonen
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + Zeitloses Design mit eleganter Edelfrostfront und ergonomischem Griff
- + Kugelgelagerte Auszüge mit herausziehbaren Holzlagerböden
- + 1 x Holzlagerboden mit Kippvorrichtung zur Präsentation (Bei den Modellen 126, 126-2D, 180)
- + Sehr leise



Durch Kühlung über den Gerätesockel freistehend oder als Unterbaugerät nutzbar.



Mit Kippvorrichtung

SMART KITCHEN



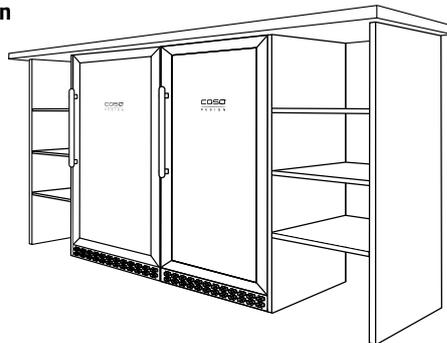
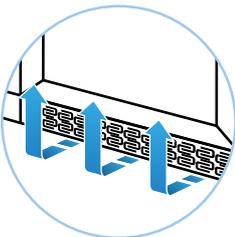
Art. 772



WineChef Pro 40



Unter- und umbaufähig aufgrund der Luftzirkulation im unteren Frontbereich



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



für Frei-, Unter- oder Umbauaufstellung

Art. 775

Art. 776

Art. 779



WineChef Pro 126



WineChef Pro 126-2D



WineChef Pro 180



WINE SAFE / WINECOMFORT BLACK / Mit Touchbedienung

WineSafe / WineComfort Black



besondere
Funktionen



-1&2-Zonen-

+ **Hochwertiger Weintemperierer mit Kompressortechnik**

- + Temperatur elektronisch einstellbar von 5 – 20 °C**
- + Zwei getrennte Temperaturzonen, einzeln regelbar für Weiß- & Rotwein
- + **Sensor-Touch Bedienung, elegante Bedienung ohne die Tür zu öffnen** (nur WineComfort Touch 66)
- + Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
- + Aktive Lüfter je Temperaturzone für eine sehr gleichmäßige Temperatur

- + Lagerung von ca. **12, 38, 66 Flaschen*** (bis zu 310 mm Höhe)
- + 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
- + Hervorragende thermische Isolierung für sparsamsten Verbrauch
- + LED Temperaturanzeige der Kühlzonen
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + Zeitloses Design in eleganter Glasfront mit Edelstahlrahmen
- + Kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden
- + Sehr leise

Designtüren mit Edelstahlgriff

Die Türen der Serie WineComfort Touch sind in einen schlanken, gebürsteten Edelstahlrahmen eingefasst. Das Glas filtert ultraviolette Strahlung, sodass der Wein sein gutes Aroma behält und im Geschmack nicht verfälscht wird.

Touchbedienung

Die bei dem WineComfort Touch 66 in die Glas-scheibe integrierte Touchbedienung ermöglicht die Steuerung, ohne die Tür zu öffnen.

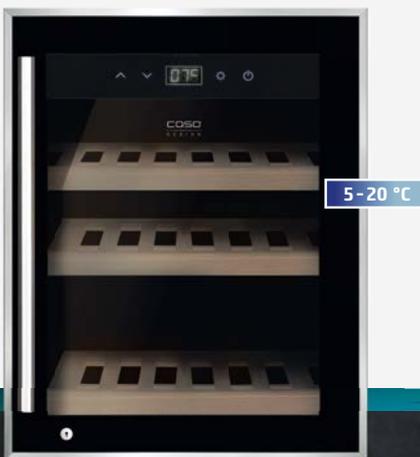
Art. 653



Art. 659



Art. 624



WineSafe 12 black



WineComfort 38 black



WineComfort 66 black



**Angabe der Flaschenzahl basierend auf der Größe einer Standard-Bordeauxflasche

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

EINBAU

WineSafe 18 EB / EB Black / EB Inox

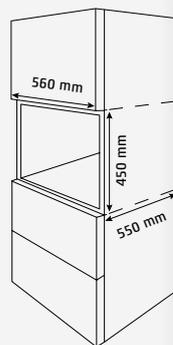


besondere Funktionen →



- + 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
- + Weiße LED Temperaturanzeige der Kühlzonen
- + Kugelgelagerte Auszüge mit herausziehbaren Holzlagerböden
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + Zeitloses Design mit eleganter Glasfront und Griff aus Edelstahl
- + Sehr leise

Art. 662



Art. 628 WineSafe 18 EB



Art. 627 WineSafe 18 EB Black



Art. 629 WineSafe 18 EB Inox



WineComfort Touch 66



Weintemperierer mit höchstem Bedien- und Lagerkomfort



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



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



Soft-close Scharniere lassen die Tür elegant wieder schließen. Die Scharniere können beidseitig angebracht werden.

EINBAU

WineDeluxe E18 / E29

NEU

besondere Funktionen



1-Zone

Push To Open

- + Design Einbau-Weinkühlschrank für die Lagerung von bis zu 18/29 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 Innenraumbelichtung
- + Kugelgelagerte, herausnehmbare Holzlagerböden
- + Ein Holzlagerboden mit Kippvorrichtung zur Präsentation Ihrer Weinflaschen (nur E29)
- + Türanschlag wechselbar



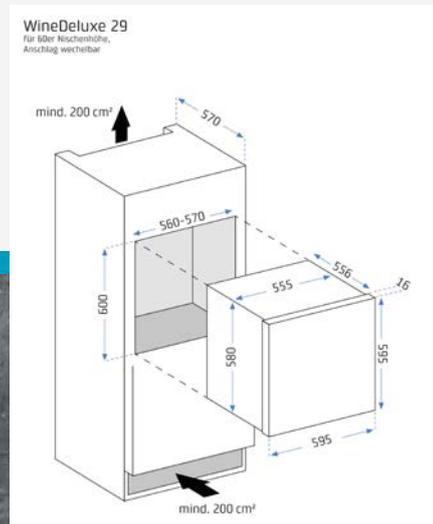
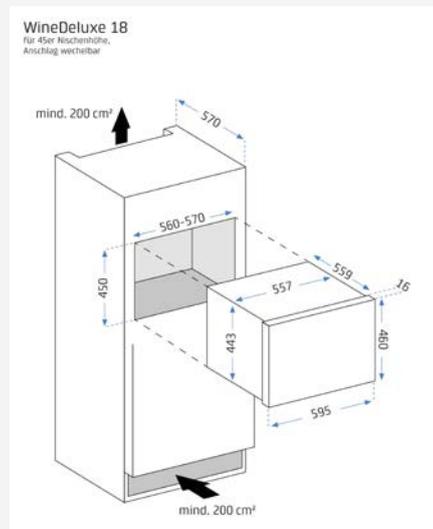
5-20 °C



5-20 °C



**Einbaufähig in
Küchenmöbelnischen**



WINE SAFE – EINE ZONE


Produktname	WineSafe 12	WineSafe 43	WineSafe 75	WineSafe 137	WineSafe 192
Art.Nr.	622	647	663	668	673
EAN	40 38437 00622 3	40 38437 00647 6	40 38437 00663 6	40 38437 00668 1	40 38437 00673 5
Gehäuse / Farbe	Schwarz/ Edelstahlrahmen	Schwarz/ Edelstahlrahmen	Schwarz/ Edelstahlrahmen	Schwarz/ Edelstahlrahmen	Schwarz/ Edelstahlrahmen
Temperaturbereich	5 – 20 °C**				
Temperaturzonen	1	1	1	1	1
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV Filterglas	■	■	■	■	■
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Flaschen	12*	43*	75*	137*	192*
Böden	3	8	4	6 + 1 Präsentationsregal	7 + 1 Präsentationsregal
Leistung	60 Watt	60 Watt	60 Watt	120 Watt	120 Watt
Klasse	A	A	A	B	C
Jahresverbrauch	135 kWh/a	142 kWh/a	149 kWh/a	219 kWh/a	306 kWh/a
Spannung	230 V - 50 Hz				
Gewicht	22,3 kg	39,5 kg	51,5 kg	74 kg	90 kg
Maße (BxHxT)	395 x 515 x 510 mm	400 x 1020 x 625 mm	595 x 1025 x 630 mm	595 x 1590 x 625 mm	600 x 1860 x 700 mm
Maße mit Griff	395 x 515 x 550 mm	400 x 1020 x 670 mm	595 x 1025 x 670 mm	595 x 1590 x 680 mm	600 x 1860 x 750 mm
Prüfzeichen	GS / CE				
VPE	1	1	1	1	1

**Angabe der Flaschenzahl basierend auf der Größe einer Standard-Bordeauxflasche

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

WINECOMFORT – ZWEI ZONEN



Produktname	WineComfort 24	WineComfort 38	WineComfort 66	WineComfort 126	WineComfort 180
Art.Nr.	645	650	660	665	670
EAN	40 38437 00645 2	40 38437 00650 6	40 38437 00660 5	40 38437 00665 0	40 38437 00670 4
Gehäusefarbe	Schwarz/ Edelstahlrahmen	Schwarz/ Edelstahlrahmen	Schwarz/ Edelstahlrahmen	Schwarz/ Edelstahlrahmen	Schwarz/ Edelstahlrahmen
Temperaturbereich	5 – 20 °C**				
Temperaturzonen	2	2	2	2	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV-Filterglas	■	■	■	■	■
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Flaschen	24*	38*	66*	126*	180*
Böden	6	7	7	6 + 1 Präsentationsregal	7 + 1 Präsentationsregal
Leistung	60 Watt	60 Watt	60 Watt	55 Watt	55 Watt
Klasse	A	A	A	B	C
Jahresverbrauch	139 kWh/a	143 kWh/a	149 kWh/a	215 kWh/a	299 kWh/a
Spannung	230 V - 50 Hz				
Gewicht	35,7 kg	45,2 kg	60,5 kg	76,1 kg	86,4 kg
Maße (BxHxT)	395 x 875 x 545 mm	395 x 1040 x 630 mm	595 x 1035 x 630 mm	595 x 1590 x 625 mm	600 x 1860 x 675 mm
Maße mit Griff	395 x 875 x 595 mm	395 x 1040 x 675 mm	595 x 1035 x 675 mm	595 x 1590 x 685 mm	600 x 1860 x 730 mm
Prüfzeichen	GS / CE				
VPE	1	1	1	1	1

Produktname	WineComfort 380 Smart	WineComfort 660 Smart	WineComfort 1260 Smart	WineComfort 1800 Smart	
Art.Nr.	-	720	725	728	730
EAN	-	40 38437 00720 6	40 38437 00725 1	40 38437 00728 2	40 38437 00730 5
Smart-Feature	-	Smart-WiFi-Control 	Smart-WiFi-Control 	Smart-WiFi-Control 	Smart-WiFi-Control 

**Angabe der Flaschenzahl basierend auf der Größe einer Standard-Bordeauxflasche

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

WINECHEF



Produktname	WineChef Pro 40	WineChef Pro 126	WineChef Pro 126-2D	WineChef Pro 180
Art.Nr.	772	775	776	779
EAN	40 38437 00772 5	40 38437 00775 6	40 38437 00776 3	40 38437 00779 4
Gehäuse / Farbe	Schwarz / Edelstahlrahmen	Schwarz / Edelstahlrahmen	Schwarz / Edelstahlrahmen	Schwarz / Edelstahlrahmen
Temperaturbereich	5 – 20 °C**			
Temperaturzonen	2	2	2	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV-Filterglas	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Smart-Feature	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control
App-Steuerung	▪	▪	▪	▪
Sockellüftung	▪	▪	▪	▪
Flaschen	40*	126*	126*	180*
Böden	5	6+1 Präsentationsregal	6+1 Präsentationsregal	6+1 Präsentationsregal
Leistung	60 Watt	55 Watt	55 Watt	55 Watt
Klasse	A	A	A	A
Jahresverbrauch	142 kWh/a	161 kWh/a	161 kWh/a	168 kWh/a
Spannung	230 V - 50 Hz			
Gewicht	48,5 kg	101 kg	108 kg	112 kg
Maße in mm (BxHxT)	595 x 825 x 575 mm	598 x 1630 x 688 mm	598 x 1630 x 688 mm	595 x 1860 x 690 mm
Maße mit Griff	595 x 825 x 625 mm	598 x 1630 x 740 mm	598 x 1630 x 740 mm	596 x 1860 x 740 mm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1

**Angabe der Flaschenzahl basierend auf der Größe einer Standard-Bordeauxflasche

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

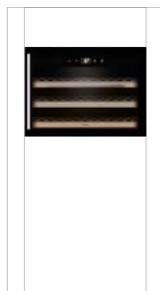
WINECOMFORT BLACK
 EINE / ZWEI ZONEN


Produktname	WineSafe 12 black	WineComfort 38 black	WineComfort 66 black	WineComfort Touch 66
Art.Nr.	624	653	659	662
EAN	40 38437 00624 7	40 38437 00653 0		40 38437 00662 9
Gehäuse / Farbe	Schwarz / Edelstahlrahmen	Schwarz / Edelstahlrahmen	Schwarz / Edelstahlrahmen	Schwarz / Edelstahlrahmen
Temperaturbereich	5 – 20 °C**			
Temperaturzonen	1	2	2	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV Filterglas	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	▪	▪	▪	▪
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Smart-Feature	-	-	-	-
App-Steuerung	-	-	-	-
Flaschen	12*	38*	66	66*
Böden	3	7	7	7
Leistung	60 Watt	60 Watt	60 Watt	60 Watt
Klasse	A	A	A	A
Jahresverbrauch	135 kWh/a	139 kWh/a	149 kWh/a	149 kWh/a
Spannung	230 V - 50 Hz			
Gewicht	22,3 kg	46 kg	56,9 kg	56,9 kg
Maße (BxHxT)	395 x 515 x 510 mm	395 x 1040 x 630 mm	595 x 1035 x 630 mm	595 x 1035 x 630 mm
Maße mit Griff	395 x 515 x 550 mm	395 x 1040 x 670 mm	595 x 1035 x 670 mm	595 x 1035 x 670 mm
Nischenmaß (45er Nische)				
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1

**Angabe der Flaschenzahl basierend auf der Größe einer Standard-Bordeauxflasche

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

WINE SAFE EINBAU
45er NISCHE



WINE DELUXE EINBAU
45er NISCHE



Produktname	WineSafe 18 EB	WineSafe 18 EB Black	WineSafe 18 EB/Inox	WineDeluxe E18	WineDeluxe E29
Art.Nr.	628	627	629	7710	7711
EAN	40 38437 00628 5	40 38437 00628 5	40 38437 00628 5	40 38437 07710 0	40 38437 07711 7
Gehäuse / Farbe	Schwarz	Schwarz	Schwarz / Edelstahlrahmen	Schwarz	Schwarz
Temperaturbereich	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**
Temperaturzonen	1	1	1	1	1
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV Filterglas	▪	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	▪	▪	▪	▪	▪
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Smart-Feature	-	-	-	-	-
App-Steuerung	-	-	-	-	-
Flaschen	18*	18*	18*	18*	29*
Böden	3	3	3	2	2 +1 Präsentationsregal
Leistung	60 Watt	60 Watt	60 Watt	85 Watt	85 Watt
Klasse	A	A	A	A	A
Jahresverbrauch	138 kWh/a	138 kWh/a	138 kWh/a		
Spannung	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Gewicht	28,2 kg	28,3 kg	28,5 kg		
Maße (BxHxT)	590 x 455 x 555 mm	590 x 455 x 555 mm	590 x 455 x 555 mm	557 x 443 x 559 mm	555 x 580 x 556 mm
Maße mit Griff	590 x 455 x 600 mm	590 x 455 x 575 mm	590 x 455 x 575 mm		
Nischenmaß (45er Nische)	560 x 450 x 550 mm	560 x 450 x 550 mm	560 x 450 x 550 mm		
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE		
VPE	1	1	1	1	1

COOLING OUTDOOR

Counter & Cool



Art. 681

besondere
Funktionen



- + **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
- + Zusaltbare 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

/// Modellvarianten

Barbecue Cooler R / L

Art. 680, ohne Umbauschrank, Rechtsanschlag

Art. 683, ohne Umbauschrank, Linksanschlag



**Angabe der Flaschenzahl basierend auf der Größe einer Standard-Bordeauxflasche

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

DRYAGED COOLER / Reifeschrank mit Kompressor-Technik

DryAged Master 63 / 125 / 380 Pro

besondere Funktionen



- + Reifeschrank mit Kompressor-Technik
- + **Für das Lagern, Präsentieren und Reifen von hochwertigem Fleisch**
- + In unterschiedlichen Größen: 63, 125 oder 380 Liter (nutzbare Volumen)
- + Temperatur elektronisch einstellbar von 2 – 14 °C* (in 1 °C-Schritten)
- + **Luftfeuchtigkeit im Inneren einstellbar von 50 – 85 %**
- + Aktiver Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur
- + Intuitive Bedienung durch Touch-Bedienfeld
- + 3-lagiges UV-Glas
- + Abschließbar durch integriertes Schloss
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + **Zuschaltbares, antibakterielles UV-Licht**
- + **Mit eingebautem Aktivkohlefilter**
- + Inkl. Roste und Hängegestell mit Fleisch-Haken (aus rostfreiem Edelstahl)

Art. 691



Art. 689



DryAged Master 63
190 kwh/a**

Art. 690



DryAged Master 125
200 kwh/a**

DryAged Master 380 Pro
290 kwh/a**

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

**Auf der Grundlage von Ergebnissen der Normprüfung über 24 Stunden. Der tatsächliche Verbrauch hängt von der Nutzung und vom Standort des Geräts ab.

Exklusiver Fleischgenuß mit CASO Design DryAged Cooler



Die besondere Art der Reifung

Vielleicht Entrecote vom Galicien Beef? Das ist purer Fleischgenuss für Steak-Kenner. Das Teilstück ist durch seine ausgeprägte Marmorierung super zart und aromatisch und kann im CASO DryAged Reife-schrank zu vollem Genuss heranreifen.

Die besondere Art der Reifung macht Steaks außergewöhnlich zart und aromatisch. In den USA sind die am Knochen gereiften Rinderrücken schon seit Jahrzehnten Kult. Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt.



Der CASO DryAged Cooler verfügt sowohl über eine besonders fein justierbare Klimatechnik, als auch eine sehr wertige Verarbeitung: Für Fleischliebhaber ein „Must have“ für puren Genuss.

Perfekte Regulierung der Luftfeuchtigkeit ohne Wassertank oder externen Wasseranschluß

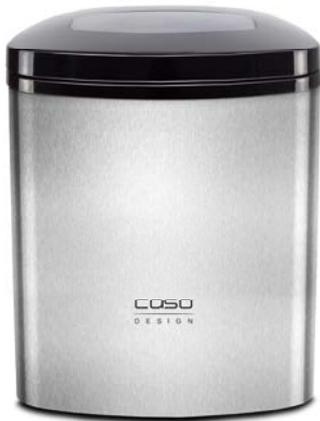
Der in den CASO Design DryAged Coolern integrierte Feuchtigkeitsspender ist eine Art „Schwamm“, der zu Anfang mit ca. 100 ml Wasser befeuchtet wird und dann in das Hängestell des DryAged Coolers eingesetzt wird. Dadurch wird kein Wassertank oder Wasseranschluß benötigt. Durch den hinten montierten H₂O-Speicher wird die benötigte Feuchtigkeit ins Innere des Geräts geleitet.

Für den idealen Reifeprozess wird eine gleichbleibende Luftfeuchtigkeit benötigt, welche dem Mittelwert der Kurve der Kompressionskühlung entspricht.



EISWÜRFELMASCHINE

IceMaster Ecostyle



Art. 3304

besondere Funktionen →



- + Produziert bis zu 12 kg Eiswürfel in 24 Stunden
- + Schnelle Eiswürfelbereitung in 6-13 Min.
- + Gute Isolierung
- + Edelstahl-Gehäuse
- + Professionelle Kompressortechnik
- + Deckel mit praktischem Sichtfenster
- + Automatische Abschaltung
- + **Wassertankvolumen 1,7 L**
- + Inkl. handlicher Eisschaufel

EISWÜRFELMASCHINE

IceMaster PRO



Art. 3301

besondere Funktionen →



- + Produziert ca. 12 kg Eiswürfel in 24 Stunden (500 g Eiswürfel/h)
- + Schnelle Eiswürfelbereitung in 6 – 13 Min.
- + **Zwei Eiswürfelgrößen, klein & groß**
- + Gute Isolierung
- + Edelstahl-Gehäuse
- + Kompressortechnik
- + Deckel mit Sichtfenster
- + Wasserstandsanzeige
- + Automatische Abschaltung
- + **Wassertankvolumen 2,2 l**
- + Inkl. handlicher Eisschaufel

EISWÜRFELMASCHINE

IceChef PRO



Art. 3302

besondere Funktionen →



- + **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



*Durchschnittlicher Wert nach 3 Std. Laufzeit

EIS- UND JOGHURTMASCHINE

CASO IceCreamer



Art. 3298

besondere Funktionen



Speiseeis



Softeis



Sorbet



Joghurt



Frozen Joghurt

- + **Produziert bis zu 2 Liter Eiscreme oder Joghurt**
- + **4 Programme zur vollautomatischen Herstellung von Speiseeis oder Joghurt**
- + Schnell, lecker und individuell:
 - Cremige Eiskreationen in 30-60 Minuten
 - Feinster Joghurt in 5-8 Stunden
- + **Kein Vorkühlen notwendig dank starker Kompressortechnik und 180 Watt Kühlleistung**
- + Für Kuh- und Pflanzenmilch geeignet
- + Intuitive und übersichtliche Bedienung
- + Entnehmbare Speiseeisbehälter
- + Inkl. Eisportionierer und Messbecher
- + Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl
- + Zutaten können während des Betriebes über die Nachfüllklappe hinzugefügt werden
- + Mit praktischer Nachkühlfunktion bis 60 min



Für Kuh- und Pflanzenmilch



DRYAGED COOLER

COOLING


Produktname	DryAged Master 63	DryAged Master 125	DryAged Master 380 Pro	Barbecue Cooler R	Barbecue Cooler L	Counter & Cool
Art.Nr.	689	690	691	680 (Rechtsanschlag)	683 (Linksanschlag)	681
EAN	40 38437 00689 6	40 38437 00690 2	40 38437 00691 9	40 38437 00680 3	40 38437 00683 4	40 38437 00681 0
Gehäusefarbe	Schwarz / Edelstahlrahmen	Schwarz / Edelstahlrahmen	Schwarz / Edelstahlrahmen	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperaturbereich *	2 – 14 °C	2 – 14 °C	2 – 14 °C	0 – 10 °C	0 – 10 °C	0 – 10 °C
Temperaturzonen	1	1	1	1	1	1
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV-Filterglas	3-lagig	3-lagig	3-lagig	3-lagig	3-lagig	3-lagig
Innenbeleuchtung	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	manuell	manuell	manuell
Flaschen/Volumen	ca. 63 Liter	ca. 125 Liter	ca. 380 Liter	ca. 63 Liter	ca. 63 Liter	ca. 63 Liter
Luftfeuchtigkeit	50-85 %	50-85 %	50-85 %			
Aktivkohlefilter	▪	▪	▪			
Sockellüftung		▪	▪			
Türschloss	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Böden	4 Roste + Hängegestell	4 Roste + Hängegestell	7 Roste + Hängegestell	3 Roste	3 Roste	3 Roste
Leistung	60 Watt	140 Watt	240 Watt	60 Watt	60 Watt	60 Watt
Klasse				A	A	A
Jahresverbrauch	190 kWh/a	200 kWh/a	290 kWh/a	138 kWh/a	138 kWh/a	138 kWh/a
Spannung	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Gewicht	42,0 kg	56,0 kg	118,0 kg	31,4 kg	31,4 kg	59,2 kg
Maße (BxHxT)	395 x 875x 545	595 x 825 x 590	595 x 1865 x 695	430 x 690 x 500 mm	430 x 690 x 500 mm	1010 x 985 x 600 mm
Maße mit Griff (BxHxT)	395 x 875x 596	595 x 825 x 640	595 x 1865 x 750	430 x 690 x 540 mm	430 x 690 x 540 mm	1010 x 985 x 620 mm
Zubehör	4 Roste 3 Haken Hängegestell	4 Roste 4 Haken Hängegestell	7 Roste 6 Haken Hängegestell			
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1	1

*Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche

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

EISWÜRFELBEREITER



EIS- UND JOGHURTMASCHINE



Produktname	IceMaster Ecostyle	IceChef Pro	IceMaster Pro	IceCreamer
Art.Nr.	3304	3302	3301	3298
EAN	40 38437 03304 5	40 3843703302 1	40 38437 03301 4	40 38437 03298 7
Gehäuse / Farbe	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
Produktion/Eiswürfel	500 g/h	500 g/h	500 g/h	ca. 2 l/h
Bedienung	LED-Display	LCD-Display	LED-Display	LED-Display
Leistung	150 Watt	120 Watt	90 Watt	180 Watt
Spannung	220-240 V- 50 Hz	220-240 V- 50 Hz	220-240 V- 50 Hz	220-240 V- 50 Hz
Programme				4
Würfelgrößen	1	2	2	
Gewicht	9,8 kg	9,0 kg	9,4 kg	11,8 kg
Maße (BxHxT)	245 x 335 x 370 mm	250 x 325 x 370 mm	240 x 320 x 360 mm	430 x 280 x 285 mm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1

Schokoladeneis



**kreativ
 genießen**

Zutaten: 200 ml Milch (3,5%)
100 g Schokolade, edelbitter
(70% Kakaoanteil)
100 g Schokolade, Vollmilch
300 g Sahne
80 g Zucker (nach Geschmack variieren)

Die Milch erwärmen. Schokolade hinzufügen und unter ständigem Rühren vermengen und abkühlen lassen. Sahne mitsamt Zucker halbsteif schlagen und die abgekühlte Milch-Schoko Masse unter die Sahne heben. Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 50 Minuten stellen. Nach Fertigstellung das Eis in einen separaten Behälter füllen und je nach Geschmack noch weiter kühlen lassen.

Naturjoghurt

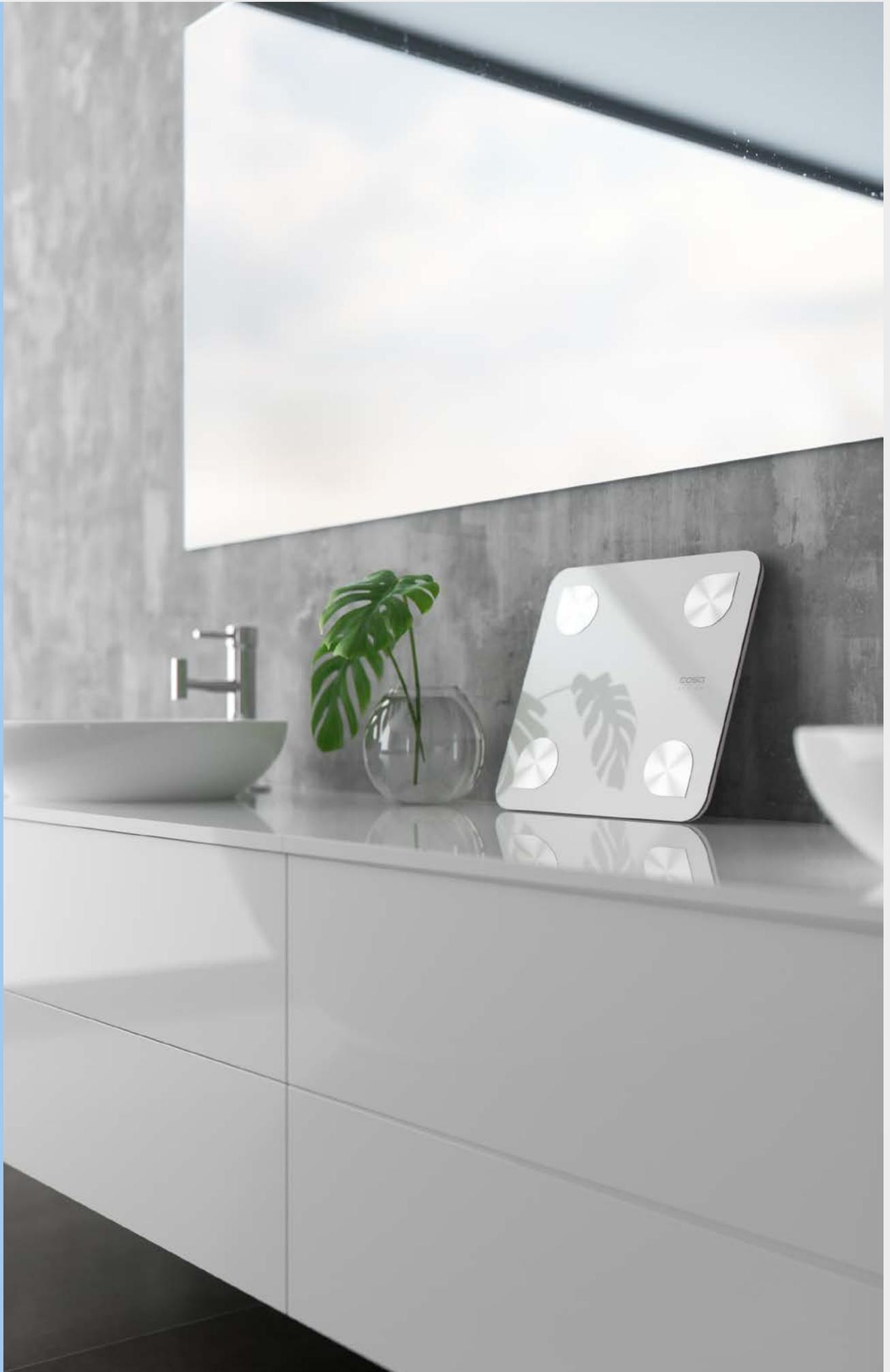


**kreativ
 genießen**

Zutaten: 1000 ml Milch (3.5%)
200 g Naturjoghurt (3.5%)

Milch zunächst für 5 Minuten in einem Kochtopf auf 90 °C erhitzen. Anschließend auf 50 °C herunterkühlen lassen und die Joghurtmasse hinzugeben. Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Joghurt“ auswählen – Timer auf 8 Stunden stellen. Für eine cremig-feste Konsistenz empfehlen wir die Masse im entnehmbaren Behälter über Nacht im Kühlschrank oder im Gerät zu kühlen (Gerät kühlt die Masse nach Programmende automatisch) und die überschüssige Molke mithilfe eines Mulltuchs/Küchentuchs auszusieben.

LIFESTYLE



KAPITEL VIII

LIFESTYLE



Ihr Zuhause, ein Ort, an dem Sie gerne sind. Neben technischen Produkten für die Küche interessiert uns das Lebensumfeld eines jeden insgesamt.

In dem letzten Kapitel des CASO Design Kompetenz Kataloges tauchen wir in die Lifestyle-Welt ein:
Viel Vergnügen!

EIN BLENDENDER AUFTRITT: SCHUHPFLEGE MIT CASO DESIGN



Der Lederschuh – Boost eines jeden Outfits.

Oben top und unten flop? Der Schuh ist der abrundende Maßstab eines jeden Outfits. Wenn dieser nicht sitzt oder ungepflegt ist, verliert auch die restliche Kleidung an Wert, der Eindruck ist dahin. Damit dieser Eindruck möglichst lange stimmt, ist eine gute und regelmäßige Pflege des Schuhs unabdingbar, sonst heißt es schnell "oben hui und unten pfui".

Ein klassischer Lederschuh besteht aus zwei Hauptteilen: Der obere Teil wird Schaft, der untere – der Teil der als Sohle bekannt ist – wird Boden genannt. Der Schaft unterteilt sich in Innen-, Zwischen- und Außenschaft, welcher meistens aus dem Oberleder geformt ist. Der Schuh wird meist noch mit einem Absatz abgesetzt. Ein fehlender Absatz wird übrigens als Nullboden bezeichnet.

Ein guter Schuh besteht aus echtem Leder, welches als Naturprodukt einer regelmäßigen Pflege bedarf, insbesondere des Einreibens mit Ölen und Fetten, da er sonst austrocknet und spröde bzw. rissig wird. Das ist vergleichbar mit der Pflege von Händen mit einer Handcreme. Schuhe sollten also der Witterung entsprechend im Rhythmus von 3 bis 4 Wochen intensiv gereinigt werden, egal ob es sich um Wild-, Rau- oder Velourleder handelt.

Die manuelle Pflege ist somit relativ zweitaufwändig. Die CASO Design Shoe Shine 100 spart Zeit und Geld.

Professionelle Schuhreinigung – zuhause & schnell!

Schritt 1: Bürsten

Zunächst bürsten Sie mit der Grobschmutzbürste Schmutz und Staub weg. Die schnelle Trockenreinigung sollten Sie regelmäßig ausführen, damit der Schmutz nicht ins Material einzieht.

Schritt 2: Einfetten

Stoßen Sie leicht an den Schuhcremespender und tragen etwas von dem Pflegemittel auf. Achten Sie darauf, nicht zu viel aufzutragen, damit sich keine unschönen Krusten bilden.

Schritt 3: Polieren

Lassen Sie die Creme kurz einziehen und polieren Sie dann den Schuh mit den weichen Polyester-Polierbürsten.

Tipp: Vergessen Sie nicht, in die Schuhe nach der Pflege einen Schuhspanner einzulegen, so wird die Form am besten gehalten. Wichtig: Sollten Sie ein Imprägniermittel nutzen, müssen Sie dieses nach der Bürstenreinigung auftragen!



Modell C / Art. 5455

Modell M / Art. 5456

besondere Funktionen →



Shoe Shine 100 M/C – nachhaltige Pflege von Lederschuhen.

Mit der Shoe Shine 100 verlängern Sie die Haltbarkeit Ihrer Schuhe um ein Vielfaches. Denn gute Lederschuhe können bei richtiger Pflege Jahrzehnte an Qualität halten!

- + Universelle Schuhputzmaschine für jeden Schuhtyp
- + **Inklusive 3 Rotationsbürsten:**
 - Grobschmutzbürste für das Entfernen von Schmutz & Staub
 - 2 weiche Polyester-Polierbürsten je für helle & dunkle Schuhe
- + **Automatische Bedienung mit den Füßen durch integrierten Infrarot-Einschaltmechanismus**
- + Kraftvoller, leiser 120 Watt Motor
- + Leichte Reinigung dank entnehmbarer Gummimatte
- + Sichere Abschaltautomatik
- + **Integrierter Schuhcremespender zur einfachen Schuhpflege**
- + **Inklusive Schuhcreme in Dosierflasche mit Spritztülle**



BODY ENERGY TECHNOLOGIE: ENERGIE OHNE BATERIE

Design-Personenwaagen mit Body Energy Technologie sind durch kinetische Energie immer einsatzbereit: Durch Betätigen des Power-Buttons wird ähnlich einem Dynamo für eine Minute Energie erzeugt.



BATTERIELOSE
NUTZUNG
BATTERYLESS USE



Kinetische Energie

Die kinetische Energie (Energie der Bewegung) wird in elektrische Energie umgewandelt und erzeugt somit Elektrizität um die Waage in Betrieb nehmen zu können.

Ihr Vorteil: Die Waage wird praktisch nie "leer". Sie müssen keine Batterien mit giftigen Schwermetallen entsorgen. Das Umweltbundesamt empfiehlt: "Batterien meiden, wo möglich: Kaufen Sie netzbetriebene oder batteriefreie Geräte."*

*Zitat www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/elektrogeraete/

PERSONENWAAGEN / Body Energy Technologie

Body Energy Ecostyle



Art.3416

besondere
Funktionen



max.
180 kg

PERSONENWAAGEN / Body Energy Technologie

Body Energy



Art. 3415

besondere
Funktionen



max.
200 kg

Die Körperwaage Body Energy Ecostyle passt mit der großen transparenten Wiegefläche in jedes Badezimmer.

- + Die Design-Personenwaage ist immer einsatzbereit durch die **Body Energy Technologie**.
- + **Maximale Effizienz, minimale Umweltbelastung** (kein Einsatz von Batterien), daher umweltschonend und nachhaltig
- + Hochwertige Ganzglas-Oberfläche
- + **Extrem lange Lebensdauer**
- + Digitalanzeige inkl. einer Kontrollanzeige der erzeugten Energie
- + **Bis 180 kg in 100 g-Schritten**



Puristisch, klar und elegant: Die Körperwaage Body Energy wirkt wie ein moderner Designklassiker. Die batterielose Wiegefunktion ist ein Garant für eine lange, zukünftige Nutzung!

- + Die Design-Personenwaage ist immer einsatzbereit durch die **Body Energy Technologie**.
- + **Maximale Effizienz, minimale Umweltbelastung** (kein Einsatz von Batterien), daher umweltschonend und nachhaltig
- + Hochwertige Ganzglas-Oberfläche
- + **Extrem lange Lebensdauer**
- + Digitalanzeige inkl. einer Kontrollanzeige der erzeugten Energie
- + **Bis 200 kg in 100 g-Schritten**



MULTIFUNKTIONALE MÖBEL

MEHR ALS EIN
LOUNGETISCH



LOUNGE TISCH

Sound & Cool



Art. 790

besondere
Funktionen

**SOUNDBAR:**

- + Klangvolle Soundbar mit 2.0 Stereo Lautsprechern (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

**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

**LOUNGE-TISCH:**

- + Edle Glasplatte mit bis zu 70 kg belastbar

UNSERE TESTSIEGER – FÜR EIN GUTES GEWICHT

Der Body-Mass-Index (BMI) ist ein guter Indikator für die Einordnung Ihres Körpergewichtes. Mit der BMI-Waage können Sie einfach prüfen, wie nahe Sie Ihrem Idealgewicht sind. Begegnen Sie Ihrem subjektiven Eindruck mit Fakten für ein besseres Befinden.

Die BMI-Waage misst nicht nur das Verhältnis Ihres Gewichts zu Ihrer Größe, sondern liefert auch wertvolle Informationen zu Muskel-, Knochenmasse und Ihrem Wasseranteil.



21.6

BMI



16.3%

Fettanteil



65.3%

Wasseranteil



38.5

Muskelmasse



06.9 lb
kg

Knochenmasse



15.8

Viszerales Fett



PERSONENWAAGEN

BF4



Art.3414

→ besondere
Funktionen


BMI plus

max.
150 kg

PERSONENWAAGEN

BS1



Art. 3412

→ besondere
Funktionen


EXACT plus

max.
200 kg

BMI Waage im Pure White Design

Fast zu schön, um sie nur auf den Boden zu legen. Die Personenwaage im CASO Pure White Design verfügt über verschiedene BMI-Funktionen.

Das große Display informiert über alle relevanten BMI-Daten und lässt sich leicht mit einem Fußtipp bedienen. Die Waage kann aufgrund der Speicherfunktion individuell auf 4 Personen eingestellt werden. Passt also genau für die gesundheits- und körperbewusste Familie.

- + Digitale Personenwaage
- + **BMI Body Mass Index**
 - Body Fett Anteil
 - Body Wasser Anteil
 - Body Muskelmasse Anteil
 - Body Knochengewicht
- + **Wiegt präzise auch auf Teppichboden**
- + Automatische Abschaltung
- + Großes, digitales LED Display – nur bei Benutzung sichtbar
- + Intuitive Auswahl & Einstellung der Benutzer
- + **4 Personenspeicher**
- + **Wiegebereich 150 kg / 0,1 kg - Schritten**
- + 6 mm Sicherheitsglas
- + Überlastungs- & Batterieanzeige

**Perfekte Messgenauigkeit**

Die digitale Personenwaage BS1 verfügt über einen sehr präzisen Sensor zur genauen Messung des Körpergewichtes.

- + **Großes, digitales LED-Display**
- + Automatische Abschaltung
- + Fuß-Sensor-Schalter
- + **Wiegebereich 200 kg / 0,1 kg**
- + 6 mm Sicherheitsglas
- + Überlastungs und Batterieanzeige
- + 4 x 1,5V AA Batterien



PERSONENWAAGEN



Produktname	Body Energy	Body Energy Ecostyle	BS1	BF4
Art.Nr.	3415	3416	3412	3414
EAN	40 38437 03415 8	40 38437 03416 5	40 38437 03412 7	40 38437 03414 1
Gehäuse / Farbe	Glas	Weiß / Glas	Weiß	Weiß
Bedienung	Power Button	Power Button	Fuß-Sensor	Fuß-Sensor
Display	LED	LED	LED	LED
Personenspeicher				4 Pers.
Body Energy Technologie	■	■		
Auto on/off			■	■
Bodymass Index				■
Wiegebereich / Einheiten	200 kg / 100 g	180 kg / 100 g	200 kg / 100 g	150 kg / 100 g
Sicherheitsglas	■	■	■	■
Spannung	Power Button erzeugt 1 Minute lang Energie	Power Button erzeugt 1 Minute lang Energie	4 x 1,5 V AA Batterien	4 x 1,5 V AA Batterien
Maße (BxHxT)	340 x 45 x 295 mm	300 x 45 x 300 mm	320 x 35 x 320 mm	320 x 35 x 320 mm
Gewicht	1,8 kg	1,4 kg	2,0 kg	2,0 kg
Prüfzeichen	CE	CE	CE	CE
VPE	2	2	2	2

Design
erleben

Design bis ins kleinste Detail

CASO Design steht für eine durchdachte Formensprache, die funktional ausgerichtet ist, emotional berührt und sich harmonisch in das Lebensumfeld einfügt.





Produktname	Sound & Cool
Art.Nr.	790
EAN	40 38437 00790 9
Gehäuse / Farbe	Weiß, schwarze Glasoberfläche
Temperaturbereich	1 – 12 °C
Temperaturzonen	2
Kühltechnik	Kompressor
Innenbeleuchtung	▪
Bedienung	LED-Touch
Flaschen/Volumen	65 Liter je Kühlzone
Böden / Schubladen	2 Schubladen
Bluetooth	▪
USB-Anschluss	▪
AUX-Anschluss	▪
Oberfläche	Glas
Leistung	
Klasse	A
Jahresverbrauch	150 kWh/a
Spannung	230 V - 50 Hz
Rahmen	Kunststoff
Gewicht	55 kg
Maße (BxHxT)	1305 x 460 x 665 mm
Maße mit Griff (BxHxT)	
Prüfzeichen	GS / CE
VPE	1

CASO DESIGN – ONLINE STORE, REZEPTE, TIPPS & MEHR

Wir informieren auf unseren Websites und Social-Media-Kanälen über Neuigkeiten, Rezepte, Tipps und mehr.

www.caso-design.de

www.myfoodmanager.de

www.casoapp.com

facebook.com/casogermany

instagram.com/casodesign

youtube.com/casogermany

Weitere detaillierte
Informationen
finden Sie unter
www.caso-design.de

CASO[®]

D E S I G N

Deutschland

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg

fon +49 (0) 29 32 . 547 66 0
fax +49 (0) 29 32 . 547 66 77
info@caso-design.de

www.caso-design.de