



CASO Design Küchenkompetenz Innovative Küchentechnik – für die, die genießen.

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

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

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

Peter Braukmann, Bernd Braukmann

Visionäre Technik

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

Klares & zeitloses Produktdesign

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

Lebendige Themen

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

Invented in Germany





Die neuen Einbau-Induktionskochfelder C AIR von CASO Design mit integrierten Dunstabzügen

Die modernen Induktionskochfelder von CASO Design mit Touch-Bedienung und eleganter Slider-Steuerung bieten größtmögliche Kochfreude und vereinen zwei Geräte in einem Produkt. Durch den flächenbündigen Dunstabzug mit der revolutionären JET AIR Separation Technology werden ausströmende Fett- und Ölpartikel, sowie Gerüche direkt abgeschieden und separat aufgefangen. Saubere Luft für ein perfektes Kocherlebnis!

Induktion – Kochen wie in der Gastronomie

Mit der Induktionstechnik kochen Sie schnell und direkt, ähnlich wie mit Gas. Die Hitze entsteht im Topf und die Herdfläche erwärmt sich nur durch die abstrahlende Hitze des Topfes. Dadurch ist das Kochen besonders sicher und sauber, da nichts einbrennen kann.

Perfekte Bedienung – hier sitzt jeder Handgriff

Die elegante Touch-Bedienung mit Slider ermöglicht es, die einzelnen vollflächigen Kochfelder bequem anzusteuern und schnell eine der gewünschten Leistungsstufen oder Funktionen einzustellen – zum Beispiel die zusätzliche Powerstufe zum Aufkochen von Wasser. Der Kochtimer, eine automatische Sicherheitsabschaltung und viele andere Funktionen runden den Komfort ab.

Für jede Größe

Die Einbauinduktionskochfelder sind in verschiedenen Größen und Funktionen verfügbar (60 – 90 cm). So können Sie ganz nach Ihren individuelle Wünschen das perfekte Produkt auswählen.

Das neue JET AIR System: Turbinenkraft statt Fettfilter

Klinisch rein: JET AIR System – Die Zukunft der Umlufttechnologie

Hygienischer, einfacher und nachhaltiger: Das neue JET AIR System von CASO Design setzt neue Maßstäbe im Bereich der Einbaukochfelder. Es benötigt keine regelmäßigen Filterwechsel, ist platzsparen einzubauen und lässt sich komplett hygienisch reinigen.

100 % hygienisch:

Die Auffangschale und der Turbinenkranz des JET AIR Systems können einfach in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Geruchsfilter aus Kohlefasermatten muss nur alle 2,5 Jahre gewechselt werden. Bei herkömmlichen Geräten wird alle 3 bis 6 Monate (je nach Art des Geruchsfilters) ein kompletter Wechsel des Geruchsfilters empfohlen, da man diesen nicht reinigen kann. Fettfilter werden bei dem JET AIR System nicht benötigt und müssen somit auch nicht gewechselt werden!

Damit es wie vor dem Kochen riecht!

Bei einem Umluftsystem ist ein Geruchsfilter notwendig, da die Luft im Raum zirkuliert. Der Geruchsfilter bindet Geruchsmoleküle aus der Dunstluft. Das bei den CASO Design Geräten vorgeschaltete JET AIR System separiert bereits bis zu 95 % der Geruchsmoleküle, sodass der Geruchsfilter kaum noch beansprucht wird und bis zu fünf Jahre halten kann. Der Geruchsfilter reduziert die Geruchsmoleküle nochmal auf bis zu 98 %, sodass so gut wie keine Dunstgerüche mehr wahrgenommen werden.

Leicht zu verbauende CASO Design JET BOX mit JET AIR Seperation Technology und Geruchsfilter



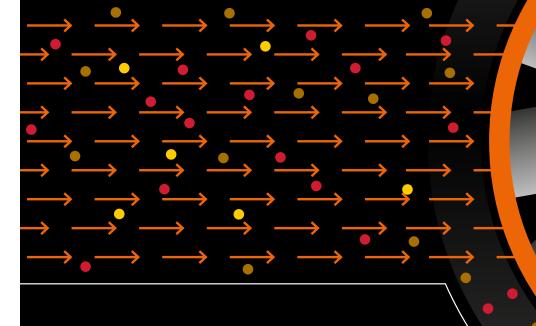




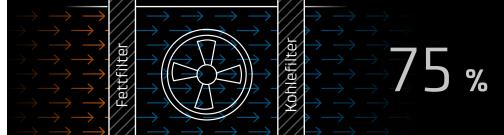
Effizient und komplett zu reinigen: **JET AIR = 100 % hygienisch**

So funktioniert die JET AIR Separation Technology:

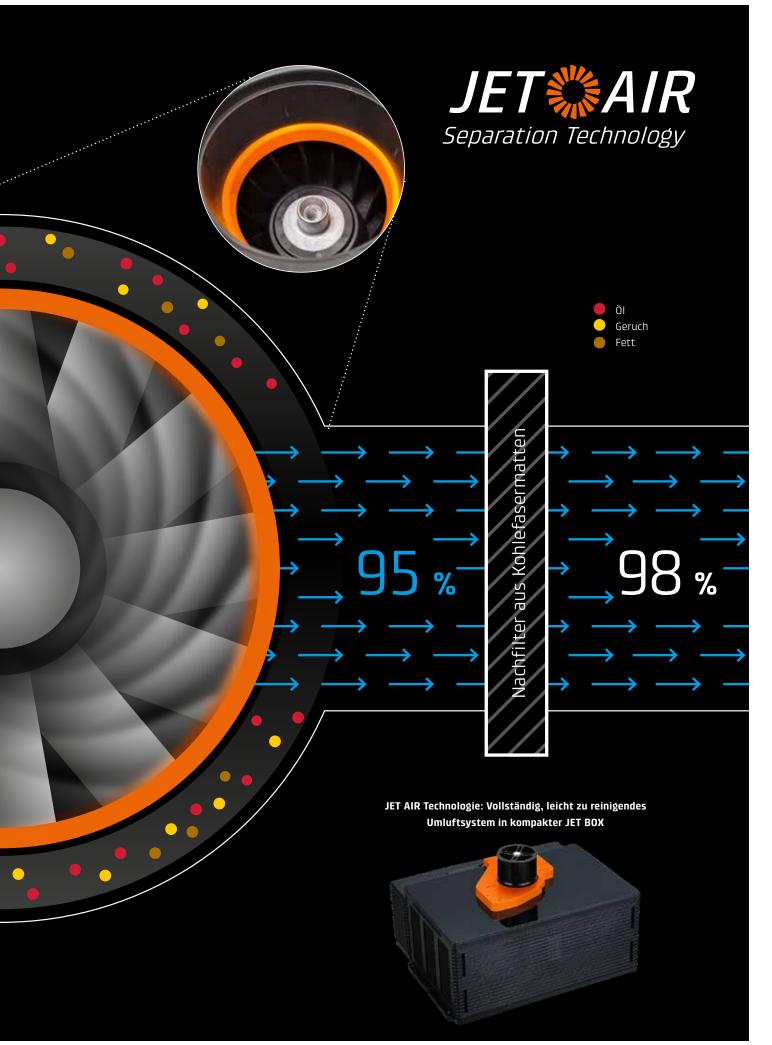
Ähnlich wie bei einer Jetdüse wird die Luft mit der JET AIR Separation Technology verdichtet und die Verunreinigungen herausgeschleudert und in einer Schale aufgefangen, die vollständig gereinigt werden kann. Durch diese revolutionäre Technologie werden so bis zu 95 % der Fett- und Ölpartikel direkt aus der Luft abgeschieden. Das macht die üblichen, weniger wirksamen Fettfilter mit geringerer Reinigungskraft überflüssig. Diese erreichen bei der Öl- und Fettabscheidung nur bis zu max. 75 % bei Fettabscheidegrad D. Die JET AIR Separation Technology erreicht den Fettabscheidegrad A nach DIN-Norm.



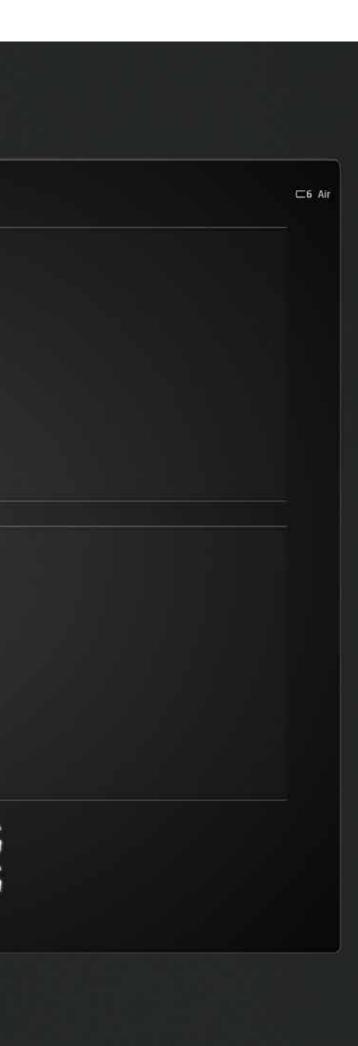
Herkömmliche Technologie mit <u>geschlossenem</u> Lüftergehäuse = keine komplette hygienische Reinigung möglich!



Lüftereinheit nicht zu reinigen!







Platzsparend und leicht zu integrieren:

Das gesamte JET AIR System wird unterhalb des Kochfeldes platzsparend in einem tiefen Auszug eingebaut. Im Vergleich zu anderen Abluftsystemen muss kein Kanal durch andere Schränke gelegt werden. Es genügt ca. 1/3 der Schrankfläche, um das JET AIR System zu integrieren.

Kraftvoller Abzug - gleichbleibende Leistung

Im "Flatdesign" ist die Abzugslüftung bei den CASO Design C AIR Induktionskochfeldern zentral im Kochfeld integriert. Über einen kreisförmigen Lüftungsausgang werden die Kochwrasen aller umliegenden Kochfelder ideal und über die Jahre ohne Saugverlust abgezogen.

Frische Luft in geschlossenen Räumen

Das JET AIR System lässt sich ideal als Umluftsystem, besonders in Energiesparhäusern, platzsparend verbauen. Die Räume müssen nach dem Kochen nicht zusätzlich gelüftet werden, da auch ein Großteil des Wasserdampfes in der Zentrifuge des JET AIR Systems gebunden wird. 98 % geruchsgereinigte Luft wird in den Raum zurückgeführt. E







C6 Air

Flächeninduktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug









Design/Größe Art.-Nr.

Beschreibung

Flächeninduktionskochfeld mit integriertem JET AIR Kochfeldabzug

Rahmenlos, 600 x 55 x 520 mm

7230

Touchbedienung

• 9 Leistungsstufen + Powerstufe (für jede Kochzone)

- · Sensorschaltung / TC Slim
- Sliderbedienung
- · Integrierte Lüftersteuerung
- Ankochautomatik
- Brückenfunktion (vorne/hinten)
- Timer/Kurzzeitwecker
- Warmhaltestufe
- Sicherheitsabschaltung

· Weiße LED-Anzeige

- Restwärmeanzeige
- Grillfunktion
- Pausefunktion
- Recallfunktion
- · Verriegelung
- · Kindersicherung (Tastenkombination)
- Automatischer Lüfternachlauf 10 Minuten

JET AIR Lüfterkern für Umluft (1x)

JET BOX, 200 x 422 x 342 mm

- · Betriebsart Umluft
- Einzeln steuerbar

CERAN

- 100% hygienisch
- · Sehr leichte Reinigung
- · Fettabscheideklasse A
- · Strömungseffizienzklasse A
- Max. 325 m3/h
- JET AIR LK-3 Motor
- · 45,4 kWh/Jahr
- 9 Leistungsstufen + Powerstufe
- · 2 Umluftfilter aus Kohlefasermatten (inkl.)
- Geräuschlevel 53 65 db

4 Flächeninduktionskochzonen 180 x 210 mm, 2,1/3,0 kW Leistung

Brückenfunktion 3,7 kW

Gewicht 10,20 kg

Einbau flächenbündig oder aufliegend

Ausschnittmaße (B xT) 562 x 482 mm

Anschlusswerte Spannung AC 230 V / 2NAC 400 V

Leistung 7,4 kW

120 cm Anschlusskabel vormontiert, 5 x 1,5 mm²

Ersatzbedarf/Zubehör 751000009, Umluftfilter UF TH40 (2 Stück), siehe Seite 16 max. 88 Watt

Energieeffizienzklasse A+

9,0 kg

im Unterbau

Mindesthöhe 270 mm ab Oberkante Kochfeld

Spannung 220-240 V / 50-60 Hz

120 cm Anschlusskabel

C8 Air

Flächeninduktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug

Made in Germany







Art Design/Größe Art.-Nr.

Beschreibung

 ${\bf Fl\"{a}cheninduktionskochfeld\ mit\ integriertem\ Kochfeldabzug}$

Rahmenlos, $800 \times 55 \times 520 \text{ mm}$

7231

Touchbedienung

 9 Leistungsstufen + Powerstufe (für jede Kochzone)

- Sensorschaltung / TC Slim
- Sliderbedienung
- Integrierte Lüftersteuerung
- Ankochautomatik
- Brückenfunktion (vorne/hinten)
- Timer/Kurzzeitwecker
- Warmhaltestufe
- Sicherheitsabschaltung
- Weiße LED-Anzeige

- Restwärmeanzeige
- $\bullet \ Grill funktion$
- Pausefunktion
- Recallfunktion
- Verriegelung
- Kindersicherung (Tastenkombination)
- · Automatischer Lüfternachlauf 10 Minuten

CERAN®

JET AIR Lüfterkern für Umluft (1x)

JET BOX, 200 x 422 x 342 mm

- Betriebsart Umluft
- Einzeln steuerbar
- 100% hygienisch
- · Sehr leichte Reinigung
- Fettabscheideklasse A
- Strömungseffizienzklasse A
- Max. 325 m3/h
- JET AIR LK-3 Motor
- 45,4 kWh/Jahr
- 9 Leistungsstufen + Powerstufe
- 2 Umluftfilter aus Kohlefasermatten (inkl.)
- Geräuschlevel 53 65 db

Leistung

Einbau

4 Flächeninduktionskochzonen 180 x 240 mm, 2,1/3,0 kW

Brückenfunktion 3,7 kW

Gewicht 11,55 Kg

flächenbündig oder aufliegend

Ausschnittmaße (B xT) 745 x 482 mm

Anschlusswerte

Spannung AC 230 V / 2NAC 400 V

Leistung 7,4 kW

120 cm Anschlusskabel vormontiert, 5 x 1,5 mm²

Ersatzbedarf/Zubehör

751000009, Umluftfilter UF TH40 (2 Stück), siehe Seite 16

max. 88 Watt

Energieeffizienzklasse A+

9,0 kg

im Unterbau

Mindesthöhe 270 mm ab Oberkante Kochfeld

Spannung 220-240 V / 50-60 Hz

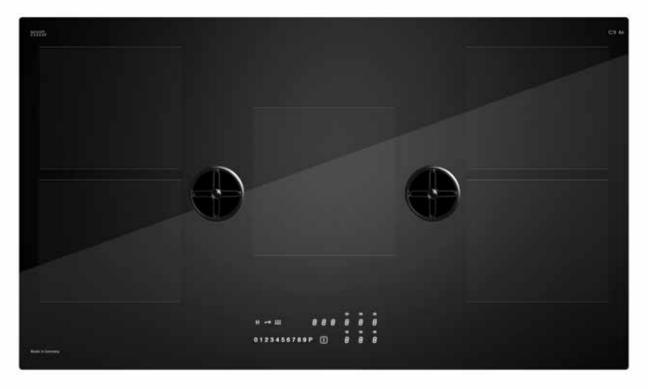
120 cm Anschlusskabel

C9 Air

Flächeninduktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug

Made in Germany





Art Design/Größe Art.-Nr.

Beschreibung

Flächeninduktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug

Rahmenlos, 900 x 55 x 520 mm

7232

 9 Leistungsstufen + Powerstufe (für jede Kochzone)

- Sensorschaltung / TC Slim
- Sliderbedienung

Touchbedienung

- Integrierte Lüftersteuerung
- Ankochautomatik
- · Brückenfunktion (vorne/hinten)
- Timer / Kurzzeitwecker
- Warmhaltestufe
- Sicherheitsabschaltung
- Weiße LED-Anzeige

Restwärmeanzeige

- Grillfunktion
- Pausefunktion
- Recallfunktion
- Verriegelung
- Kindersicherung (Tastenkombination)
- Automatischer Lüfternachlauf 10 Minuten

JET AIR Lüfterkern für Umluft (2x)

JET BOX, 200 x 422 x 342 mm

- Betriebsart Umluft
- Einzeln steuerbar
- 100% hygienisch
- Sehr leichte Reinigung
- Fettabscheideklasse A
- Strömungseffizienzklasse A
- Max. 325 m3/h
- JET AIR LK-3 Motor
- 45,4 kWh/Jahr
- 9 Leistungsstufen + Powerstufe
- 2 Umluftfilter aus Kohlefasermatten (inkl.)
- Geräuschlevel 53 65 db

Leistung 4 Flächeninduktionskochzonen 180 x 210 mm, 2,1/3,0 kW

1 Flächeninduktionskochzone 210 x 240 mm, 2,1/3,0 kW

Brückenfunktion 3,7 kW

Gewicht

14,20 kg

Einbau

flächenbündig oder aufliegend

Ausschnittmaße (B xT) 880 x 490 mm

Anschlusswerte

Spannung AC 230 V / 3NAC 400 V

Leistung 10,4 kW

120 cm Anschlusskabel vormontiert, 5 x 1,5 mm²

max. 88 Watt

Energieeffizienzklasse A+

9,0 kg

im Unterbau

Mindesthöhe 270 mm ab Oberkante Kochfeld

Spannung 220-240 V / 50-60 Hz

120 cm Anschlusskabel

Ersatzbedarf/Zubehör

751000009, Umluftfilter UF TH40 (2 Stück), siehe Seite 16

Zubehör Umluftbetrieb

Für Flächeninduktionkochfelder mit Lüfterbausteinen Dunstabzug

| Art | UF TH40 Umluftfilter aus Kohlefasermatten (2 Stück) |
|--------------|---|
| ArtNr. | 751000009 |
| Beschreibung | Nutzungsdauer bis zu 2,5 Jahre 6 x spülmaschinengeeignet |
| Maße/Gewicht | 230 x 170 x 32 mm 2 x 0,5 kg |





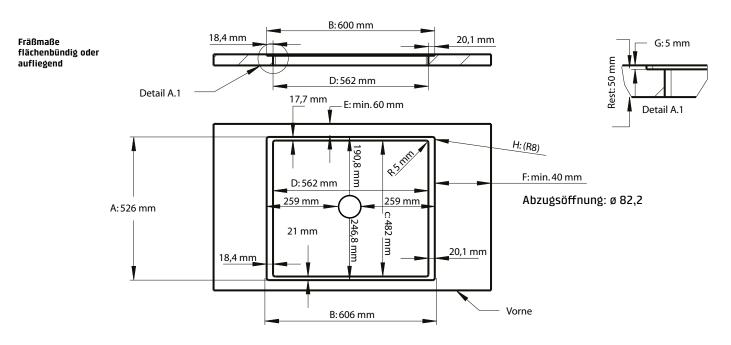


| ArtNr. | UF150 Round 01 Umluftfilter aus Kohlefasermatten 751000003 |
|--------------|--|
| Beschreibung | Nutzungsdauer bis zu 2,5 Jahre 6 x spülmaschinengeeignet |
| Maße/Gewicht | 225 x 285/302 x 190 mm 1,4 kg |

Einsetzbar für: KH 60 Free 01 C (S) KH 80 Free 01 C (S) KH 90 Free 01 C (S) LB 60 Cabinet 01 S LB 90 Cabinet 01 S



C6 Air Technische Zeichnungen für normalen und flächenbündigen Einbau



| | Ausschnitt | | Wandabstand min. | Seitenabstand min. | Radius | Eingefräst | | Tiefe |
|------------|--------------|--------------|------------------|--------------------|--------|--------------|--------------|---------|
| Eingefräst | C: 482 mm | D: 562 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | H: R8 | A: 526 mm | B: 606 mm | G: 5 mm |
| Aufliegend | C: 482 mm | D: 562 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | | | | |

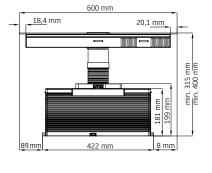


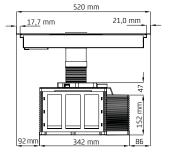
Einbaumaße mit 1 Verbindungsrohr (kann auf die passende Höhe zugeschnitten werden)

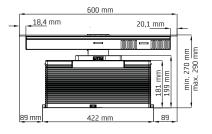
Einbaumaße von Oberkante Kochfeld min. 27 Omm – 290 mm und von 315 mm – 400 mm möglich. Der Lüfter kann mittels im Lieferumfang befindlichen Einbaurahmen auch im Schubkasten oder Auszug eingelassen werden!

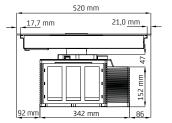
ACHTUNG! Beim Einlassen des Lüfters auf die Zargenhöhe des darunterliegenden Schubkastens/Auszugs achten. Wenn ein Auszug darunter verbaut ist, diesen bitte mit einer flachen Schubkastenzarge beim Möbelhersteller ordern!

Einbaumaße ohne Verbindungsrohr



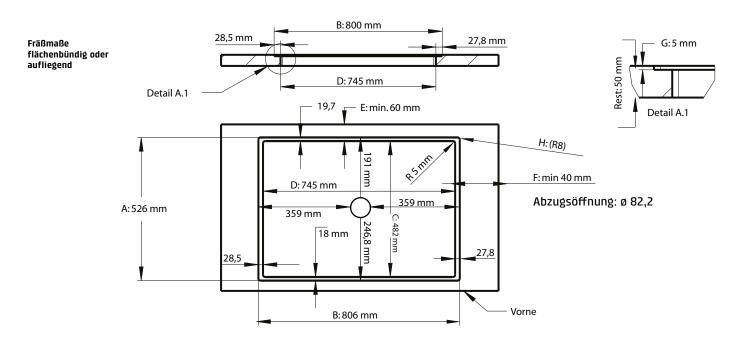






C8 Air

Technische Zeichnungen für normalen und flächenbündigen Einbau



| | Aussi | chnitt | Wandabstand min. | Seitenabstand min. | Radius | Eingefräst | | Tiefe |
|------------|--------------|--------------|------------------|--------------------|--------|--------------|--------------|---------|
| Eingefräst | C: 482 mm | D: 745 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | H: R8 | A: 526 mm | B: 806 mm | G: 5 mm |
| Aufliegend | C: 482 mm | D: 745 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | | | | |

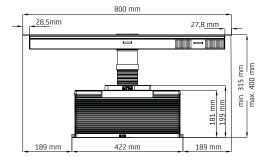


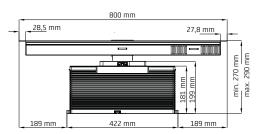
Einbaumaße mit 1 Verbindungsrohr (kann auf die passende Höhe zugeschnitten werden)

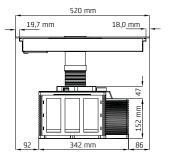
Einbaumaße von Oberkante Kochfeld min. 27 Omm – 290 mm und von 315 mm – 400 mm möglich. Der Lüfter kann mittels im Lieferumfang befindlichen Einbaurahmen auch im Schubkasten oder Auszug eingelassen werden!

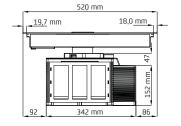
ACHTUNG! Beim Einlassen des Lüfters auf die Zargenhöhe des darunterliegenden Schubkastens/Auszugs achten. Wenn ein Auszug darunter verbaut ist, diesen bitte mit einer flachen Schubkastenzarge beim Möbelhersteller ordern!

Einbaumaße ohne Verbindungsrohr

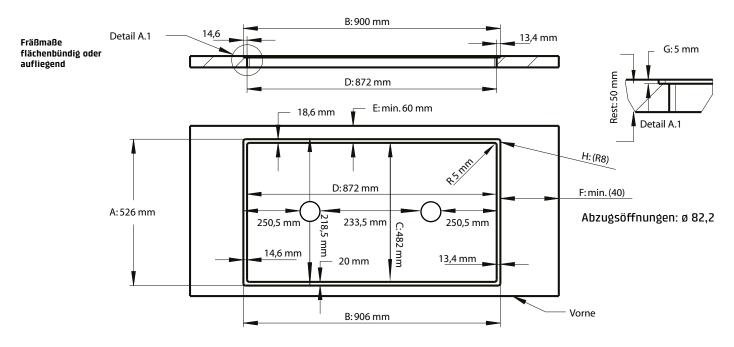




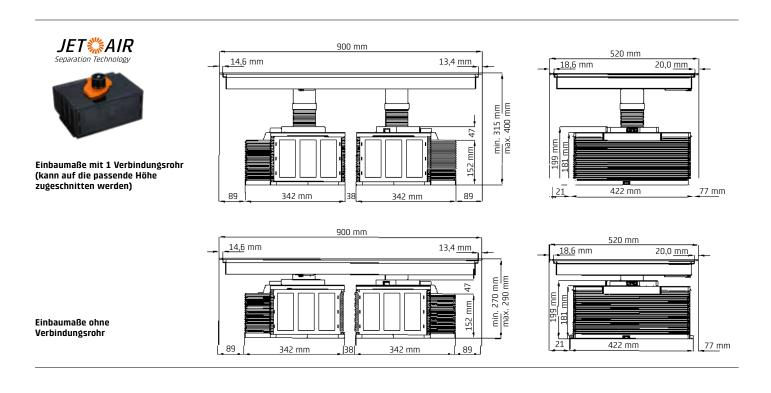




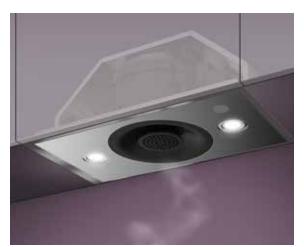
C9 Air Technische Zeichnungen für normalen und flächenbündigen Einbau



| | Ausschnitt | | Wandabstand min. | Seitenabstand min. | Radius | Eingefräst | | Tiefe |
|------------|--------------|--------------|------------------|--------------------|--------|--------------|--------------|---------|
| Eingefräst | C: 482 mm | D: 872 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | H: R8 | A: 526 mm | B: 906 mm | G: 5 mm |
| Aufliegend | C: 482 mm | D: 872 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | | | | |









Classic Kopffreihauben sind mit der zum Patent angemeldeten INVVIFLOW-Technik ausgestattet. Durch ein spezielles Zuluftsystem wird die Luft mittels zwei Zuluftauslässen an die Frontscheibe geleitet. So wird die Kondensatbildung an der Frontscheibe der Dunstabzugshaube zuverlässig verhindert.

Technik auf Augenhöhe: Kopffreihaube & Unterbausystem

In den CASO Design Dunstabzugshauben wird die Luft durch die im Kopf verbaute, leistungsstarke JET AIR Zentrifugalturbine angesogen und durch die enorme Verdichtung von Öl, Fett und auch Wasserdunst befreit.

Die revolutionäre Technik, die bisher übliche Fettfilter überflüssig macht, ist so gut wie unsichtbar und nicht größer als herkömmliche Systeme. Die Oberflächen der Kopffreihauben sind aus hochwertigen Materialien wie Glas und Edelstahl gefertigt. Das puristische und zeitlose Design basiert auf einer Formensprache, die sich nicht in den Vordergrund drängt und sich elegant mit unterschiedlichen Küchenmöbeln und Designstilen verbindet.

Alle Dunstabzugssysteme werden über eine intuitiv erfassbare Touchbedienung gesteuert, über die auch die Einstellung der Lichter erfolgt. Das LED Lichtsystem (Bemotion) kann je nach Größe der Küche individuell erweitert und unter Hängeschränken oder Regalen verbaut werden, sodass ein einheitliches Stimmungslicht in der Küche herrscht.

Energiesparsam und effizient

In Niedrigenergie- oder Passivhäusern ist es wichtg, ein gesundes und funktionierendes Luftklima zu garantieren und Küchen so einzurichten, dass möglichst kein Lüften notwendig ist. Dazu sind die CASO Design Hauben in Umluftbauweise bestens geeignet, da neben Fetten und Ölen auch der Wasserdampf in der Turbine gesammelt wird und der Raum dadurch nicht zusätzlich belüftet werden muss. Die Raumwärme bleibt also zu 100 % erhalten.

KH 60/80/90 FREE 01 C (S)

Kopffreihaube Classic





Art Kopffreihaube Stahl, schwarzer Glasschirm Design 651200004 (60 cm), 651200005 (80 cm), 651200006 (90 cm) Art.-Nr. Beschreibung · Abluft-/Umluftbetrieb • Klasse Fettabscheidegrad B · LK-2 Motorsystem • Geräuschlevel 53 dB (A) bis 68 dB (A) Sicherheitsabschaltung & Nachlauf-• 3 Leistungsstufen Ø 150 funktion · 200 - 410 m³/h Lüfterleistung · LED, 2x 1,8 W, dimmbar • 2.700 - 6.500 Kelvin Lichttemperatur Touchbedienung • Energieeffizienzklasse A • Verbrauch/Jahr 30,0 kWh • Fluiddynamische Effizienzklasse B • Beleuchtungseffizienzklasse A 598/798/898 Maße/Gewicht 87,5-124,5 x 60/80/90 x 45,7 (Angaben in cm) Abluftstutzen ø 150 mm 18,5 kg (60 cm), 21,7 kg (80 cm), 22,5 kg (90 cm) Anschlusswerte Spannung 220 - 240 V / 50-60 Hz Leistungen Lüfter max. 88 W, 120 cm Anschlußkabel Art.-Nr. 651200004, Kopffreihaube 60 cm 651200005, Kopffreihaube 80 cm

651200006, Kopffreihaube 90 cm

751000003, Umluftfilter UF 150 Round 01, siehe Seite 16

Ersatzbedarf/Zubehör

LB 60/90 CABINET 01 S

Lüfterbaustein Standard



 Art
 Lüfterbaustein

 Design
 Edelstahl

 Art.-Nr.
 65130026 (60 cm), 65130027 (90 cm)

JET AIR
Separation Technology

Beschreibung

Anschlusswerte

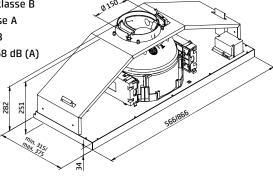
- Abluft-/ Umluftbetrieb
- LK-2 Motorsystem
- 3 Leistungsstufen
- 200 410 m³/h Lüfterleistung
- 1 x Pushbutton-Bedienung
- LED Beleuchtung, 2x 1,8 W
- Lichttemperatur 4000 Kelvin
- Energieeffizienzklasse A
- Verbrauch/Jahr 23,7 kWh/Jahr

• Fluiddynamische Effizienzklasse B

 $\bullet \ \ Beleuchtungseffizienzklasse \ A$

• Klasse Fettabscheidegrad B

• Geräuschlevel 53 dB (A) – 68 dB (A)



Maße/Gewicht 28,2 x 56,6 / 86,6 x 31,5 - 37,5 (Angaben in cm)

Abluftstutzen Ø 150 mm

9,4 kg (60 cm) 11,2 kg (90 cm) Spannung 220 – 240 V, 50/60 Hz

Leistungen Lüfter max. 88 W, 120 cm Anschlußkabel

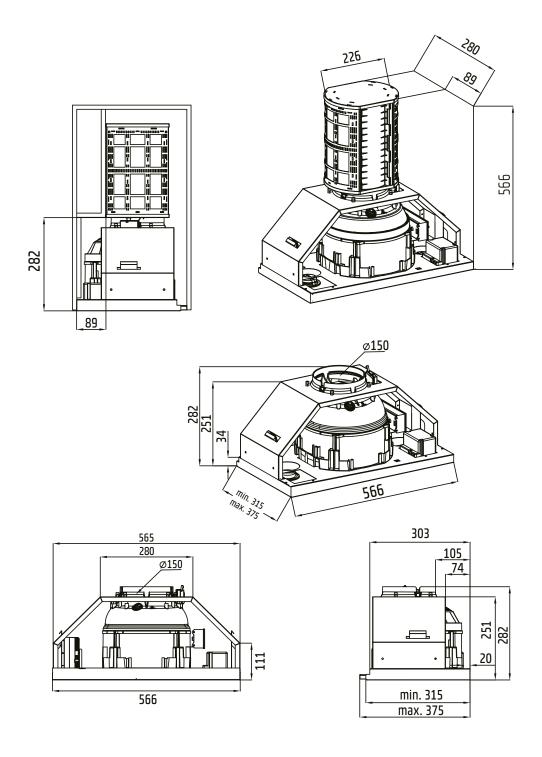
Art.-Nr. **651300026, Lüfterbaustein 60 cm**

651300027, Lüfterbaustein 90 cm

Ersatzbedarf/Zubehör 751000003, Umluftfilter UF 150 Round 01, siehe Seite 16

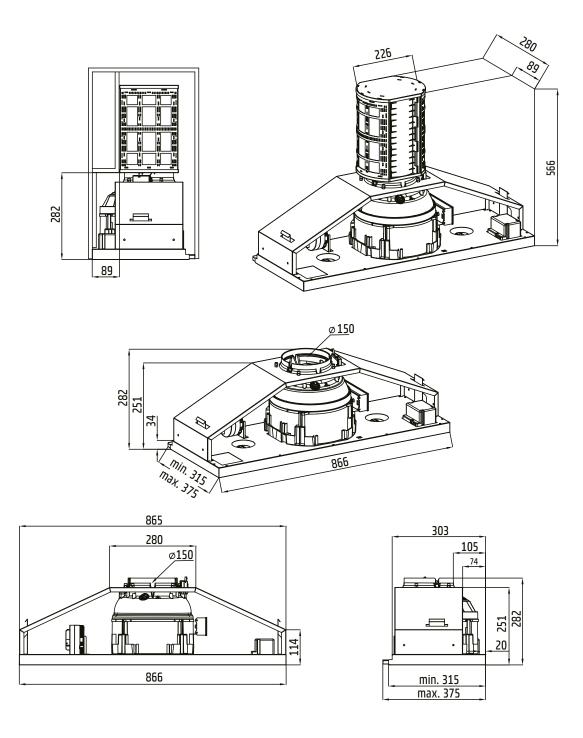
LB 60 CABINET 01 S

Technische Zeichnungen



LB 90 CABINET 01 S

Technische Zeichnungen





Flächeninduktionskochfelder Ci

Die modernen Flächeninduktionskochfelder von CASO Design mit Touch-Bedienung und eleganter Slidersteuerung bieten größtmögliche Kochfreude und vereinen zwei Geräte in einem Produkt.

Mit der Induktionstechnik kochen Sie schnell und direkt, ähnlich wie mit Gas. Die Hitze entsteht im Topf und die Herdfläche erwärmt sich nur durch die abstrahlende Hitze des Topfes. Dadurch ist das Kochen besonders sicher und sauber, da nichts einbrennen kann.

Die elegante Touch-Bedienung mit Slider ermöglicht es, die einzelnen vollflächigen Kochfelder bequem anzusteuern und schnell eine der gewünschten Leistungsstufen oder Funktionen einzustellen – zum Beispiel die zusätzliche Powerstufe zum Aufkochen von Wasser.

Obwohl die Induktionstechnik die Hitze nur in dem Topf generiert, kann über eine Kindersicherung das gesamte Bedienfeld abgesperrt werden. Der Kochtimer und eine automatische Sicherheitsabschaltung runden den Komfort ab.

Made in Germany



Flächeninduktionskochfeld



Made in Germany

Art Design/Größe Art.-Nr. **Flächeninduktionskochfeld** Rahmenlos, 300 x 55 x 520 mm

7226

Beschreibung

Touchbedienung

• Sensorschaltung / TC Slim

Sliderbedienung

Ankochautomatik

• Powerstufe für jede Kochzonen

• Brückenfunktion (vorne/hinten)

• Timer/Kurzzeitwecker

Warmhaltestufe

Sicherheitsabschaltung

• Weiße LED-Anzeige

Restwärmeanzeige

.....

• Grillfunktion

Pausefunktion

Recallfunktion

Verriegelung

Kindersicherung (Tastenkombination)

Leistung 2 Induktions-Kochzonen 180 x 240 mm, 2,1/3,0 kW

Brückenfunktion 3,5 kW

Gewicht 5,20 kg

Einbau **flächenbündig oder aufliegend**

Ausschnittmaße (B xT) 272 x 482 mm

Anschlusswerte Spannung AC 230 V
Leistung 3,5 KW

120 cm Anschlusskabel vormontiert, 3 x 1,5 mm²

28

Flächeninduktionskochfeld



Made in Germany

Art Design/Größe Art.-Nr. **Flächeninduktionskochfeld** Rahmenlos, 600 x 55 x 520 mm

7227

SCHOTT C E R A N°

Beschreibung

- Touchbedienung
- Sensorschaltung / TC Slim
- Sliderbedienung
- Ankochautomatik
- Powerstufe für jede Kochzonen
- Brückenfunktion (vorne/hinten)
- · Timer/Kurzzeitwecker
- Warmhaltestufe
- Sicherheitsabschaltung
- Weiße LED-Anzeige
- Restwärmeanzeige

- Grillfunktion
- Pausefunktion
- Recallfunktion
- Verriegelung
- Kindersicherung (Tastenkombination)

Leistung

4 Induktions-Kochzonen 180 x 240 mm, 2,1/3,0 kW

Brückenfunktion 3,7 kW

Gewicht 9,45 kg

Einbau **flächenbündig oder aufliegend**

Ausschnittmaße (B xT) 562 x 482 mm

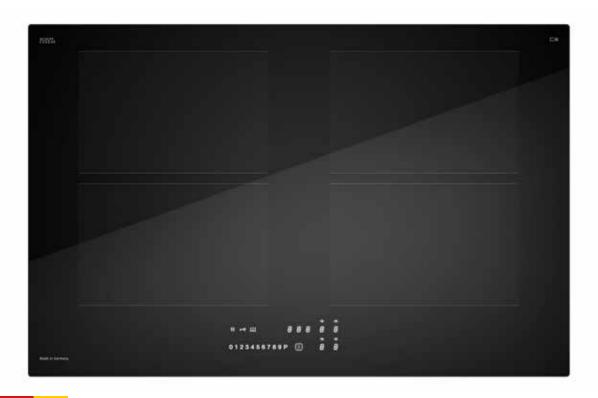
Anschlusswerte

Spannung AC 230 V / 2NAC 400 V

Leistung 7,4 KW

120 cm Anschlusskabel vormontiert, 5 x 1,5 mm²

Flächeninduktionskochfeld



Made in Germany

Art Design/Größe Art.-Nr. **Flächeninduktionskochfeld** Rahmenlos, 800 x 55 x 520 mm

7228

SCHOTT C E R A N

Beschreibung

- Touchbedienung
- Sensorschaltung / TC Slim
- Sliderbedienung
- Ankochautomatik
- Powerstufe für jede Kochzonen
- $\bullet \ Br\"{u}ckenfunktion \ (vorne/hinten)$
- Timer/Kurzzeitwecker
- Warmhaltestufe
- Sicherheitsabschaltung
- Weiße LED-Anzeige

- Restwärmeanzeige
- Grillfunktion
- Pausefunktion
- Recallfunktion
- Verriegelung
- Kindersicherung (Tastenkombination)

Leistung 4 Induktions-Kochzonen 180 x 280 mm, 2,1/3,0 kW

Brückenfunktion 3,7 kW

Gewicht 10,85 kg

Einbau **flächenbündig oder aufliegend**

Ausschnittmaße (B xT) 745 X 482 mm

Anschlusswerte Spannung AC 230 V / 2NAC 400 V

Leistung 7,4 kW

120 cm Anschlusskabel vormontiert, 5 x 1,5 mm²

Flächeninduktionskochfeld



Made in Germany

Design/Größe Art.-Nr.

Flächeninduktionskochfeld Rahmenlos, 900 x 55 x 520 mm

7229

Beschreibung

- Touchbedienung
- Sensorschaltung / TC Slim
- Sliderbedienung
- Ankochautomatik
- Powerstufe für jede Kochzonen
- Brückenfunktion (vorne/hinten)
- · Timer/Kurzzeitwecker
- Warmhaltestufe
- Sicherheitsabschaltung
- Weiße LED-Anzeige

- Restwärmeanzeige
- Grillfunktion
- Pausefunktion
- Recallfunktion
- Verriegelung
- Kindersicherung (Tastenkombination)

6 Induktions-Kochzonen 180 x 240 mm, 2,1/3,0 kW Leistung

Brückenfunktion 3,7 kW

Gewicht 14,10 kg

flächenbündig oder aufliegend Einbau

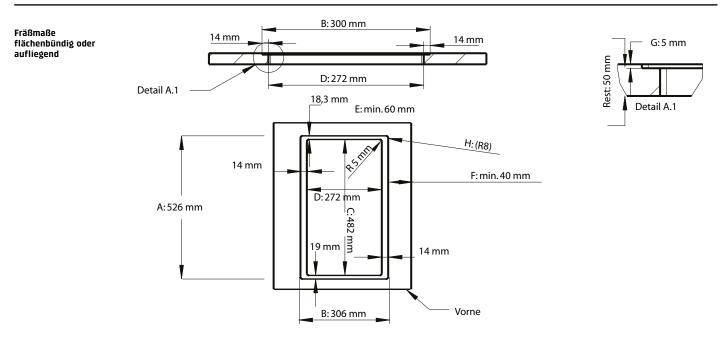
Ausschnittmaße (B xT) 872 x 482 mm

Anschlusswerte Spannung AC 230 V / 3NAC 400 V

Leistung 11,1 kW

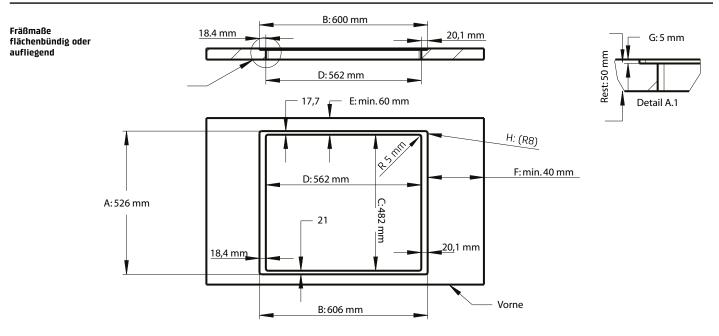
120 cm Anschlusskabel vormontiert, 5 x 1,5 mm²

Ci 3 Technische Zeichnungen für normalen und flächenbündigen Einbau

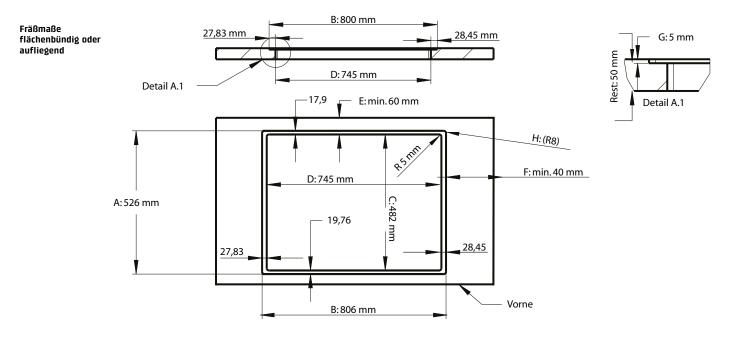


| | Ausschnitt | | Ausschnitt | | Wandabstand min. | Seitenabstand min. | Radius | Eingefräst | | Tiefe |
|------------|--------------|--------------|------------|----------|------------------|--------------------|--------------|------------|--|-------|
| Eingefräst | C: 482 mm | D: 272 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | H: R8 | A: 526 mm | B: 306 mm | G: 5 mm | | |
| Aufliegend | C: 482 mm | D: 272 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | | | | | | |

Ci 6 Technische Zeichnungen für normalen und flächenbündigen Einbau

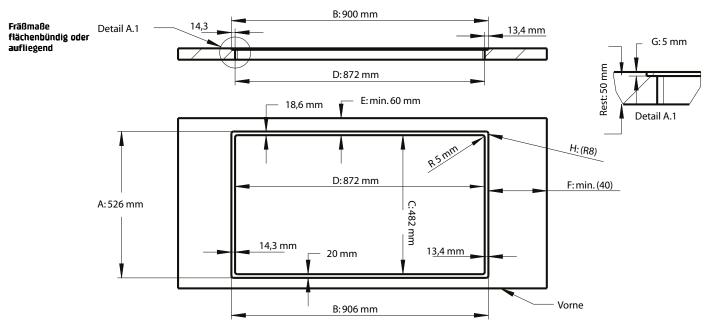


| | Ausschnitt | | Ausschnitt | | Ausschnitt | | Wandabstand min. | Seitenabstand min. | Radius | Einge | fräst | Tiefe |
|------------|--------------|--------------|------------|----------|------------|--------------|------------------|--------------------|--------|-------|-------|-------|
| Eingefräst | C: 482 mm | D: 562 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | H: R8 | A: 526 mm | B: 606 mm | G: 5 mm | | | | |
| Aufliegend | C: 482 mm | D: 562 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | | | | | | | | |



| | Ausschnitt | | Wandabstand min. | Seitenabstand min. | Radius | Eingefräst | | Tiefe |
|------------|--------------|--------------|------------------|--------------------|--------|--------------|--------------|---------|
| Eingefräst | C: 482 mm | D: 745 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | H: R8 | A: 526 mm | B: 806 mm | G: 5 mm |
| Aufliegend | C: 482 mm | D: 745 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | | | | |

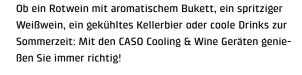
Ci 9



| | Ausschnitt | | Ausschnitt | | Ausschnitt | | Wandabstand min. | Seitenabstand min. | Radius | Einge | efräst | Tiefe |
|------------|--------------|--------------|------------|----------|------------|--------------|------------------|--------------------|--------|-------|--------|-------|
| Eingefräst | C: 482 mm | D: 872 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | H: R8 | A: 526 mm | B: 906 mm | G: 5 mm | | | | |
| Aufliegend | C: 482 mm | D: 872 mm | E: 60 mm | F: 40 mm | | | | | | | | |



Weinkühlen & Kühlen



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

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

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







WineDeluxe E 18

Einbau-Weintemperierer mit Kompressortechnik

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







Push To Open



G

Soft-close Scharniere

Push To Open

 Modell
 WineDeluxe E 18

 EAN
 4038437077100

 Art.-Nr.
 7710

Beschreibung

- Design Einbau-Weinkühlschrank für die Lagerung von bis zu 18 Flaschen (bis zu 310 mm Höhe)*
- Für jede 45er Nischenhöhe
- Eine Temperaturzone elektronisch einstellbar von 5 – 20 °C**
- · Push-to-open Türsteuerung
- Soft-close Hettich Scharniere
- Laufruhiger Kompressor sorgt für eine schonende und ruhige Weinlagerung
- Aktive Lüftung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung

- Jahresstromverbrauch: 132 kWh/a
- 3-lagiges Isolierglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
- Sensor-Touch Steuerung
- LED Temperaturanzeige der Kühlzone
- Zuschaltbare, weiße Innenraumbeleuchtung
- Kugelgelagerte, herausnehmbare Holzlagerböden
- Türanschlag wechselbar



Für 45er Nischenhöhe, Anschlag wechselbar

Maße/Gewicht
Anschlusswerte/
Leistung
VPE

557 x 443 x 559 mm 220-240V; 50Hz 85 Watt 1



^{*}Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche

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

WineDeluxe E 29

Einbau-Weintemperierer mit Kompressortechnik





Push To Open



Soft-close Scharniere



Kippvorrichtung zur Präsentation



Push To Open

 Modell
 WineDeluxe E 29

 EAN
 4038437077117

 Art.-Nr.
 7711

Beschreibung

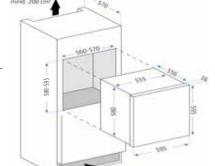
- Design Einbau-Weinkühlschrank für die Lagerung von bis zu 29 Flaschen (bis zu 310 mm Höhe)*
- Für jede 60er Nischenhöhe
- Eine Temperaturzone elektronisch einstellbar von 5 – 20 °C**
- · Push-to-open Türsteuerung
- Soft-close Hettich Scharniere
- Laufruhiger Kompressor sorgt für eine schonende und ruhige Weinlagerung
- Aktive Lüftung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung

- Jahresstromverbrauch: 139 kWh/a
- 3-lagiges Isolierglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
- · Sensor-Touch Steuerung
- LED Temperaturanzeige der Kühlzone
- Zuschaltbare, weiße Innenraumbeleuchtung
- Kugelgelagerte, herausnehmbare Holzlagerböden
- Ein Holzlagerboden mit Kippvorrichtung zur Präsentation Ihrer Weinflaschen Türanschlag wechselbar



Für 60er Nischenhöhe, Anschlag wechselbar

Maße/Gewicht Anschlusswerte/ Leistung VPE 555 x 580 x 556 mm 220-240V; 50Hz 85 Watt



^{*}Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche

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

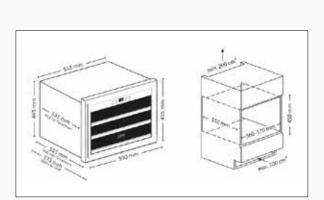
WineSafe Serie

Einbau-Weinkühlschränke mit Kompressortechnik



| Modell ArtNr. | WineSafe 18 EB Black / 18 EB Inox 627, WineSafe 18 EB Black | |
|------------------------------------|--|---|
| AI CINI. | 629, WineSafe 18 EB Inox | |
| Beschreibung | 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 LED Temperaturanzeige der Kühlzone | Kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden Zuschaltbare Innenraumbeleutung Sehr leise Zeitloses Design mit eleganter Glasfront und schwarzem Rahmen / Edelstahlrahmen Minimalistischer Griff Jahresstromverbrauch: 94 kWh/a |
| Maße/Gewicht | 627 & 629 590 x 455 x 555 mm (ohne Griff) 590 x 455 x 575 mm (mit Griff) 28,5 kg | |
| Anschlusswerte/ Leistung VPE | 230 V, 50 Hz 60 Watt 1 Stück | |





Achtung! Kein Küchenmöbel-Standard-Einbaumaß!



WineChef Pro-/ WineChef Pro black Serie

Weinkühlschränke (unter- und umbaufähig) mit Kompressortechnik



Art Name Weinkühlschränke mit Kompressortechnik

WineChef Pro black / WineChef Pro

Beschreibung

- Hochwertiger Weinkühlschrank mit Kompressortechnik
- Über das integrierte WiFi Modul mit der CASO Control App von praktisch überall bequem steuerbar
- Zwei getrennte Temperaturzonen, einzeln regelbar für Weiß- oder Rotwein
- Dank Kühlung über den Gerätesockel freistehend oder unterbaufähig
- Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen: Sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
- Sensor-Touch Bedienung
- Temperatur elektronisch einstellbar von 5-20 °C ***
- 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
- Weiße LED Temperaturanzeige der Kühlzonen
- · Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- · Zeitloses Design, ergonomischem Griff
- Kugelgelagerte Auszüge mit herausnehmbaren Holzlagerböden
- Energieffizienzklasse bei allen Geräten: G

Maße (BxHxT)

772 und 773: 595 x 825 x 625 mm 776 und 777: 598 x 1630 x 740 mm 779 und 780: 596 x 1860 x 740 mm

Anschlusswerte/

230 V ~ 50 Hz, 60/55/55 Watt

Leistung VPE

Art.-Nr.

Art 772 und 773 = 142 kWh/a, Art 776 und 777= 180 kWh/a, Art 779 und 780= 184 kWh/a 1 Stürk

E 1 Stu

Rahmen in Schwarz

773, WineChef Pro 40 black 777, WineChef Pro 126-2D black (2 Türen)

780, WineChef Pro 180 black

Rahmen in Edelstahl

772, WineChef Pro 40

776, WineChef Pro 126-2D (2 Türen)

775, WineChef Pro 126 779, WineChef Pro 180



Counter & Cool

Cooling Outdoor



 Modell
 Counter & Cool

 EAN
 4038437006810

 Art.-Nr.
 681



Beschreibung

- 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 G
- Eine Temperaturzone, manuell einstellbar von 0 10 °C
- Kompressortechnik
- Zuschaltbare LED-Innenraumbeleuchtung

- Herausnehmbare Einlegeböden
- 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Lichtschutz
- · Schublade mit Selbsteinzug
- Seitenteile bis 25 Kilo belastbar
- Leicht abwaschbar und sehr hygienisch
- Mit vier stabilen Schwenkrollen zum einfachen Transport
- · Vordere Rollen mit Feststellbremse

Maße/Gewicht

1010 x 985 x 600 mm

1010 x 985 x 620 mm (mit Griff)

Anschlusswerte/

220-240V, 50/60 Hz

Leistung

128 kWh/a

VPE

1

Art.-Nr.

681, Counter & Cool (Barbecue Cooler und Umbauschrank)

680, Barbecue Cooler R (Rechtsanschlag)

683, Barbecue Cooler L (Linksanschlag)

682, Umbauschrank für Barbecue Cooler







Mit der neuen CASO Design Wine & Bar Manager App haben Sie die perfekte Übersicht über Ihre gelagerten Weine und Spirituosen/ Drinks (Gin, Wodka, Whisky, Cognac, Likör, Bier). Mit dieser praktischen App können Sie Ihr Wein- und Drinkportfolio fantastisch organisieren und mit informativen Notizen versehen.

Gestalten Sie Ihr digitales Archiv nach unterschiedlichen Angaben, wie zum Beispiel Art, Preis, Jahrgang oder Menge. Hinterlegen Sie eigene Fotos, wie zum Beispiel der Etiketten des Weingutes oder des Flaschendesigns. Erstellen Sie Notizen, sodass Sie jederzeit Zugriff auf die wichtigen Informationen des Weins oder der Drinks haben.

So können Sie sich jederzeit ein Bild über ihre Wein- und Spiritu-osenvorräte machen und sehen, welche Weine oder Drinks verfügbar sind, fehlen, trinkreif sind oder einfach mal ausprobiert werden können.

Erfahren Sie mehr über die kostenlose App von CASO Design und ihre praktischen Anwendungsfunktionen! Ideal für jeden Wein- und Genussliebhaber!

www.caso-winemanager.com









Kochen & Backen

Wählen Sie die beste Garmethode aus!

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

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

Die EMCG 32 zum Beispiel ist ergänzend zur Mikrowelle mit einer 2.500 Watt leistungsstarken Heißluftfunktion ausgestattet. Damit kann sie als vollwertiger Ofen zum Backen genutzt werden: Kuchen, Pizzen & Co werden saftig, kross und lecker.

Intuitive Bedienung

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



Pizzabackblech CrispyWave

- Mit hitzespeichernder Spezialbeschichtung, ø 28,5 cm
- Über die Mikrowellenfunktion wird das Pizzablech vorgeheizt und anschließend mit der Kombifunktion fertig gebacken: So werden Tiefkühlpizzen oder frisch zubereitete Böden richtig kross!

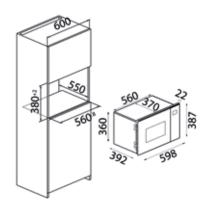
Selection E 25 MGS

Einbaumikrowelle + Grill



| Modell EAN ArtNr. | Selection E 25 MGS 4038437073201 7320 | |
|---|---|---|
| Beschreibung | Design Einbaumikrowelle für 38er Nischenhöhe Leistungsstarke 900 Watt Mikrowelle 1000 Watt Quarzgrill Edelstahlinnenraum mit großem 25 Liter Garraum Edles 'Black-Glass' Design LCD-Display mit Digitaluhranzeige Touch-Bedienfeld für eine intuitive Bedienung | Mit praktischer Schnellstart-Funktion 5 Mikrowellenleistungsstufen 8 automatische Kochprogramme Kombiprogramme (Mikrowelle + Grill) Mit Auftauautomatik Timer einstellbar bis 95 Minuten |
| Gerätemaß/Gewicht Einbaumaß Anschlusswerte VPE | 598 x 387 x 392 mm, 16,2 kg 560 x 380 x 550 (38er Nischenhöhe) 220-240V, 50/60 Hz 1 Stück | |





EMCG 32

Einbaumikrowelle + Grill + Heißluft



EMCG 32 Modell 4038437030365 EAN Art.-Nr.

Beschreibung

- Edelstahl gebürsteter Rahmen
- Ca. 32 Liter Garraum
- 1000 Watt Mikrowelle
- 2500 Watt Heißluft
- 1100 Watt Grill
- 5 Mikrowellenleistungsstufen
- 10 Heißlufttemperaturen 140 - 230 °C
- 10 automatische Kochprogramme

· Kombiprogramme Mikrowelle & Heißluft & Grill

- 95 Minuten Timer mit Endsignal
- Glasdrehteller
- Digitaluhr
- Hochwertiger Edelstahlinnenraum
- Garraumbeleuchtung

Gerätemaß/Gewicht

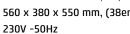
595 x 390 x 480 mm, 20,2 kg

Einbaumaß

560 x 380 x 550 mm, (38er Nischenhöhe)

Anschlusswerte VPE

1 Stück

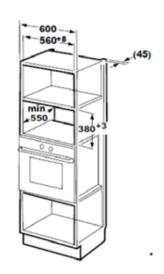




Die perfekte Kombination:

Auftauen mit der Mikrowelle und backen mit 230 °C Ofenheißluft – schnell und effizent.





SteamMaster E 56

Einbau-Dampfbackofen für jede 45er Nischenhöhe

- ☐ Ober-/ Unterhitze
- Umluft
- Heißluft
- Pizzastufe
- Grill
- F Grill mit Umluft
- Oberhitze + Grill
- Dampfgaren
- Dampfgaren Plus
- Brotbacken
- Warmhalten
- Auftauen
- Garen
- Entkalken/Reinigung



 Modell
 SteamMaster E 56

 EAN
 4038437074208

 Art.-Nr.
 7420

Beschreibung

- Hochwertiger Multifunktions-Dampfbackofen mit leistungsstarken 3000 W für schonendes Garen, Braten, Backen + Dämpfen
- Für jedes Gericht die passende Einstellung dank der Kombination und Vielfalt an Heiz- und Dampfgarfunktionen
- · Zusatzfunktionen für beste Ergebnisse:
- Dampf-Assistent: Ermöglicht eine zusätzliche Dampfzufuhr zu den normalen Heizfunktionen
- Praktische Warmhaltefunktion
- Schonende Auftaufunktion mit Hilfe von Dampfzufuhr
- COMBI Funktion: Praktische Kombination von 2 Garprogrammen
- Temperatureinstellungen:

Normalfunktionen: 50 - 250 °C (in 5 °C Schritten)*
Dampfgarfunktion: 50 - 100 °C (in 1 °C Schritten)
Dampfgar-PLUS: 101 - 250 °C (in 1 °C Schritten)

- Präziser Timer bis 23 Stunden, 59 Minuten
- Einfache und intuitive Bedienung dank LED Display und
- · Sensor-Touch Bedienfeld
- Hochwertiger Edelstahl Garraum mit 45 l Nutzvolumen
- Herausnehmbarer Wassertank mit 1,2 Litern Kapazität
- · Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- · Vielseitiges Zubehör (enthalten):
- Universalblech (als Backblech und Fettauffangschale nutzbar)
- Lochblech
- Grillrost
- Ofenhandschuh
- Leistung 3000 W
- * 250 °C: Heißluft und Oberhitze + Grill Funktion. Alle weiteren Funktionen bis 220°C

Gerätemaß/Gewicht Einbaumaß Anschlusswerte $595\ x\ 455\ x\ 550\ mm$ (590 mm mit Griff), 28,3 kg

45er Nischenhöhe 220-240V, 50 Hz / 60 Hz

Prüfzeichen, VPE CE, GS, 1 Stück

Zubehörset Universalblech, Lochblech, Grillrost Art. Nr. 7421

















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 Crema One & Café Café Crema Touch

Kaffeevollautomat



Kegelmahlwerk







| Modell | Café Crema One | Café Crema Touch |
|-----------------|---|---|
| EAN | 4038437018813 | 4038437018820 |
| ArtNr. | 1881 | 1882 |
| Beschreibung | Einzigartiger Genuss: Klassische Kaffeespezialitäten und Kaffeemischgetränke 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: Heißwasse • 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 integrierte Reinigungsfunktion, Tropfschale, entnehmbarer Brüheinheit und einfach entnehmbarem Kaffeesatzbehälter Zubehör: Milchtank (600 ml, nur #1882), Entkalker, Reinigungstuch & -bürste |
| Maße/Gewicht | 180 x 335 x 370 mm, 7,7 kg | 180 x 335 x 370 mm, 7,7 kg |
| Anschlusswerte/ | 220-240V, 50/60 Hz | 220-240V, 50/60 Hz |
| Leistung | 1350 Watt | 1350 Watt |

HOT 7

Turbo-Heißwasserspender

NEXT WATER - WASSERKOCHEN WEITER GEDACHT

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.

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



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





 Modell
 Hot 7

 EAN
 4038437018752

 Art.-Nr.
 1875

Beschreibung

- Perfekt für die Zubereitung von Tee, löslichem Kaffee, Instant-Nudeln, Babynahrung etc.
- Spart Zeit: 100 °C heißes Wasser in wenigen Sekunden dank leistungsstarken 2600 Watt
- Energiesparend: 50 % gegenüber handelsüblichen Wasserkochern
- 8 Mengenausgaben für bedarfsgerechten Bezug:
 100 / 150 / 200 / 250 / 300 / 350 / 400 ml und kontinuierlich
- 7 verschiedene Temperatureinstellungen: 40 100 °C (in 10 °C Schritten)
- Abnehmbarer, leicht zu befüllender 2,7 Liter Wassertank
- Direktwahltaste für die perfekte Zubereitung von Babynahrung (40 °C)
- Integrierte Entkalkungserinnerung
- Edles Design aus hochwertigem Edelstahl
- Inkl. Wasserfilter für die perfekte Wasserqualität



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







Vakuumieren & SousVide

Mehr Freude & Genuss an Ihren Lebensmitteln

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

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

CASO DESIGN Blum Tandembox Schlau verstaut ist gut gebaut!

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



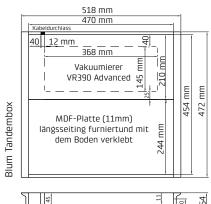
VR 390 advanced

Balkenvakuumierer & Box



| Art | Balkenvakuumierer |
|-----------------|---|
| Name | VR 390 advanced |
| Beschreibung | Vielseitige Funktionen: Automatisches Vakuumieren und Verschweißen Regulierbare Schweißzeit für trockene und feuchte Lebensmittel Einstellbare Vakuumstärke (normal /schonend) Manuelles Verschweißen Vakuumbehälter-Funktion* 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 Schweißnaht mit max. 30 cm Breite (20 x 30 cm), 1 Vakuumierschlauch bei beliebiger Beutellänge |
| Maße/Gewicht | 365 x 70 x 140 mm, 1,47 kg |
| Anschlusswerte/ | 220-240V, 50 Hz |
| Leistung | 110 Watt |
| ArtNr. | 1522, VR 390 advanced inkl. 7126, Blum Tandembox 7131, Hettich ProfiPlus 7128, Grass |





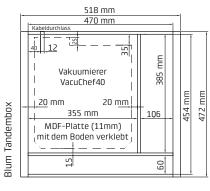
VacuChef 40

Profi-Kammervakuumierer & Box



| Art | Profi-Kammervakuumierer |
|-----------------|---|
| Name | VacuChef 40 |
| Beschreibung | Ideal zum Frischhalten & Marinieren Kammergröße BxHxT: 260 x 45 x 260 mm (ca. 3 Liter) Starke Profi-Vakuumpumpe: 70 Liter / Minute Nahezu 100% Vakuum Doppelte Schweißnaht für Beutelbis 25 cm Breite Mit integriertem Beutelklemmbügelfür die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer Praktische Prozessanzeige Hochwertige Verarbeitung: Gehäuse aus Edelstahl und Glasdeckel aus Temperglas Vielseitige Funktionen: Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln mit individuellen Einstellungen für harte und weiche, sowie trockene und feuchte Lebensmittel Manuelles Versiegeln Automatisches Marinieren im Vakuumbeutel Auch für das Vakuumieren von Frischebehältern geeignet (Vakuumschlauch enthalten) Vakuumieren auch außerhalb des Einfache, intuitive Bedienung |
| Maße/Gewicht | 320 x 175 x 355 mm |
| Anschlusswerte/ | 220 - 240V, 50 Hz |
| Leistung | 280 Watt |
| ArtNr. | 1417, VacuChef 40 inkl. 7132, Blum Tandembox 7137, Hettich ProfiPlus 7134, Grass |







SV 1200 Smart

SousVide Stick









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

Beschreibung

- SousVide Garer mit praktischer Klammerbefestigung für flexibles SousVide Garen auf Sterneniveau
- Perfekt für Fleisch, Fisch und Gemüse
- Zusätzlich geeigent zur Erwärmung von Babynahrung im Glas, zum Temperieren von Kuvertüre im Wasserbad, die Zubereitung von Joghurt und zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten
- Schnelles Erhitzen des Wassers dank leistungsstarken 1200 Watt
- Gerät komplett wasserfest nach IPX-7-Standard
- Präzise Temperaturregelung bis 90 °C in 0,5 °C Schritten (32-194 °F)
- Timerfunktion: Einstellbar in 1 min-Schritten bis 99 h 59 min
- Erwärmt bis zu 20 Liter Wasser auf 0,5 °C genau

- Smart Control: SousVide Garer mit der CASO Control App steuer-, kontrollier- und ablesbar
- Einfache Bedienung des LED Displays per Sensor-Touch-Steuerung
- 3D-Zirkulation: Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung
- Kompakter SousVide Garer: Platzsparende Aufbewahrung
 & leichte Reinigung
- Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet st

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



Vacu OneTouch

Handvakuumierer





Art. 1301

ZIP-Beutel

Zubehör



20-Stück-Packung: 20 x 23 cm Art. 1292

26 x 35 cm Art. 1293 **26 x 40 cm** Art. 1294

Vacu OneTouch

- Langanhaltende Frische Einfach, schnell und überall Lebensmittel im Handumdrehen länger frisch halten
- Pumpenleistung: 3 Liter / Minute bei -0,4 bar Druck
- Kabellose Ein-Hand-Bedienung
- Langlebiger Lithium-lonen-Akku für bis zu 150 Minuten
- Laufzeit auch während des Ladens vakuumieren
- Praktische LED-Anzeige weiß bei vollem und rot bei leerem Akkustand
- Auto Stopp bei Erreichen des Vakuums
- Sicherheitsstopp nach 2 Minuten bei unbewusstem Anschalten des Geräts
- Leichte Reinigung dank abnehmbarer Vakuumdichtung
- Kompaktes Design für eine platzsparende Aufbewahrung
- Inkl. 10 ZIP-Beutel (5 Stück 20 x 23 cm, 3 Stück 26 x 23 cm, 2 Stück 26 x 35 cm), 2 ZIP-Locker und USB-C Ladekabel, CASO Food Manager Sticker

Vakuum ZIP-Beutel

Materialstärke 150 μm: Besonders stark und reißfest – auch bei spitzen Gegenständen, wie z.B. Knochen oder Gräten

- Stabile Rippenstruktur für 100% Dichtigkeit
- · Schutz vor Gefrierbrand
- Längere Haltbarkeit der Lebensmittel: Bis zu 8x länger frisch Mikrowellengeeignet (bis 12 min bei 650 Watt*)
- Spülmaschinenfest und wiederverwendbar
- SousVide-geeignet: Kochfest bis 100 °C für max. 8 Std.
- Mit gratis CASO Food Manager Stickern zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel

Zur Verwendung mit dem CASO ZIP-Adapter und Vakuumschlauch (nicht im Lieferumfang enthalten), sowie dem CASO Vacu OneTouch.



WineLock

Zubehör



3 Stück, Art. 1257

- + Das perfekte Zubehör zu dem CASO Design Handvakuumierer
- + Einfaches, luftdichtes Verschließen des geöffneten Weins, für langanhaltenden Genuss & Schutz der Aromen
- + Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: Wein, Öl, Essig, Säfte
- + Passt auf Flaschenhälse mit einem Durchmesser von 16 19 mm
- + Verwendbar mit geeigneten Handvakuumierern oder Vakuumierern mit Schlauchanschluss und geeigneten Adapter

Vacu OneTouch Eco-Set

Handvakuumierer Art. 1169

Vakuum ZIP-Adapter Set

Zubehör



Art. 1258

Vacu ZIP-Adapter Set ZIP-Bags mit ZIP-Adapter und Vakuumschlauch

+ Für das Vakuumieren mit wiederverwendbaren ZIP-Beuteln

Vacu OneTouch Eco-Set, wie 1301 zusätzlich

- + Stapelbares Vakuumbehälter-Set aus Glas mit Kunststoffdeckel für eine platzsparende Aufbewahrung
- + Behälter besonders geeignet für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel
- + Im Deckel integrierte Datumseinstellung (Tag und Monat)
- + Vielfältige Einsatzmöglichkeiten dank mikrowellengeeignetem und hitzebeständigem Glasgefäß (bis 350 °C)
- + Glasbehälter und Deckel spülmaschinen- und gefriergeeignet (bis -18 °C)



Thermoisolierende SousVide-Isolationskugeln





Profi-Folienbeutel, Folienrollen

Besser und sicherer: Original CASO Design Zubehör







Inkl. verschiedenfarbiger Aufkleber zur Beschriftung der eingelagerten Waren.

Profi-Folienbeutel, Folienrollen

- + Stabile Rippenstruktur für 100% Dichtigkeit
- + Schutz vor Gefrierbrand
- + Längere Haltbarkeit der Lebensmittel: Bis zu 8x länger frisch
- + Mikrowellengeeignet (bis 12 min bei 650 Watt*)
- + Spülmaschinenfest und wiederverwendbar
- + **SousVide-geeignet:** Kochfest bis 100 °C für max. 8 Std.
- Mit gratis Food Manager Stickern zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel

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!



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-Bags

Ideal für die schnelle Verarbeitung.

20-Stück-Packung: 20 x 23 cm Art. 1292

26 x 35 cm Art. 1293 26 x 40 cm Art. 1294





Sets

3 Rollen: 20 x 600 cm Art. 1231

25 x 600 cm 30 x 600 cm

100 Beutel: 40x 16 x 23 cm Art. 1233

40x 20 x 30 cm 20x 30 x 40 cm



Geeignet für alle CASO Vakuumierer und für die Marken FreshVAC, WMF, Rommelsbacher, LAICA, Gastroback, Foodsaver, Solis, Steba, Lava, Ohmex, Flaem Nuova uvm. Adapter verwendbar mit allen CASO Vakuumierern mit Schlauchanschluss und entsprechende Geräte anderer Hersteller. ZIP-Bags verwendbar mit Handvakuumierern oder mit Vakuumierern mit Schlauchanschluss und einem geeigneten Adapter (z.B. alle Vakuumadapter von CASO Design). Nicht zum Verschweißen mit Balkenvakuumierern geeignet. Vakuumierer nicht im Lieferumfang enthalten.

Serviceformular

CASOVIDA GmbH

Raiffeisenstr. 9 59757 Arnsberg

Service Tel.: +49 2932 54766-31 E-Mail: service@casovida.com

| CASOVIDA AB/LS | | |
|---|--|--|
| Kundenauftragsnummer | | |
| ländlerdaten | | |
| Kunde | | |
| Name | | |
| Straße und Hausnummer | | |
| PLZ | | |
| Ort | | |
| TelNr. | | |
| Fax-Nr. | | |
| E-Mail-Adresse | | |
| | | |
| Gerätedaten | | |
| Artikelnummer | | |
| Artikelbezeichnung | | |
| Seriennummer | | |
| Fehlerbeschreibung | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Endkundendaten | | |
| Name | | |
| Adresse | | |
| Telefon / E-Mail-Adresse | | |
| Kaufdatum | | |
| Garantie (bitte ankreuzen) | | |
| Gewerbliche Nutzung (bitte ankreuzen) | | |
| Kaufbeleg | | |
| uf Grund der neuen Datensch ervicepartner weitergeben dü | nutzgrundverordnung benötigen wir vorab die Bestätigung, dass wir die Kundendaten an unseren ürfen. | |

62

Ort / Datum

Unterschrift / Firmenstempel

Dieser Katalog ist gültig ab 01/2022. Technische bedingte Änderungen und Druckfehler, sowie Irrtümer bleiben vorbehalten. Farbliche Abweichungen in den Abbildungengegenüber den Originalgerätefarben sind drucktechnisch bedingt.
Printed in Germany 01/2022. Copyright by Braukmann GmbH // Konzept, Layout: www.tooldesign.de // Fotografie: www.tooldesign.de, www.adobe.com, CASOVIDA GmbH. Aus schreibeffizienten Gründen wird meist die männliche Form für Personengruppen verwendet. Dies stellt keine Benachteiligung oder Diskriminierung des weiblichen oder diversen Geschlechts dar, sondern soll lediglich das Lesen der Texte nicht unnötig erschweren.