

CASO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

KÜCHENKOMPETENZ

2022





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 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.

Invented in Germany



JET  **AIR**
Separation Technology



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 individuellen 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!

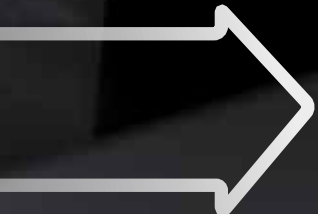
Bei einem Umluftsystem ist ein Geruchsfilter notwendig, da die Luft im Raum zirkuliert. Der Geruchsfilter bindet Geruchsmoleküle aus der Dunstluft. Das bei den CASO Design Geräten vorgeschaltete JET AIR System separiert bereits bis zu 95 % der Geruchsmoleküle, sodass der Geruchsfilter kaum noch beansprucht 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 Separation Technology und Geruchsfilter

JET AIR
Separation Technology



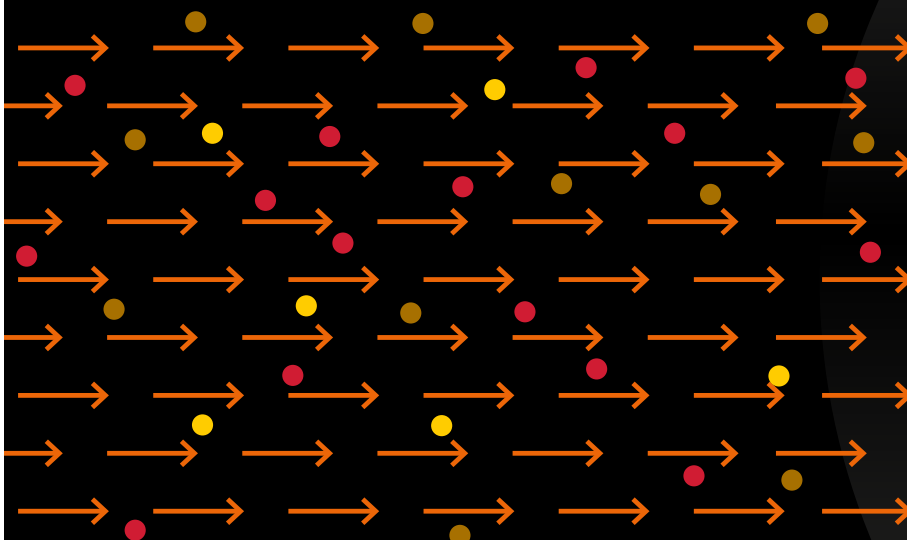
bis zu **98%** geruchsgereinigte Luft

- 
- + saubere Luft, bis zu 95 % Fett- und Ölabscheidung
 - + der Geruchsfilter muss nur alle 2,5 Jahre gewechselt werden
 - + Fettabscheidung / kein Verharzen
 - + gleichbleibende Abzugsleistung, keine Widerstände im JET AIR System
 - + niedriger Wartungsaufwand
 - + filtert auch teilweise Wasserdampf durch die Zentrifuge
 - + keine Raumlüftung erforderlich
 - + ideal für geschlossene Räume
 - + hohe Energieersparnis (Energiesparhaus geeignet)
 - + kein Saugkraftverlust = dauerhaft gleichbleibende Leistung

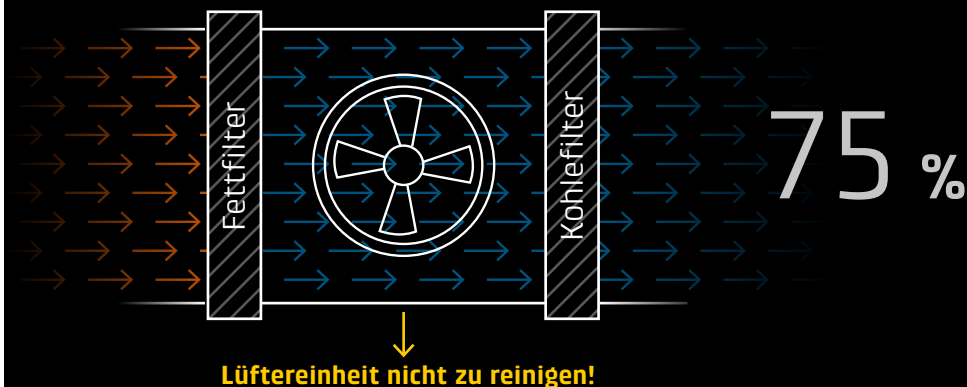
Effizient und komplett zu reinigen: **JET AIR = 100 % hygienisch**

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.

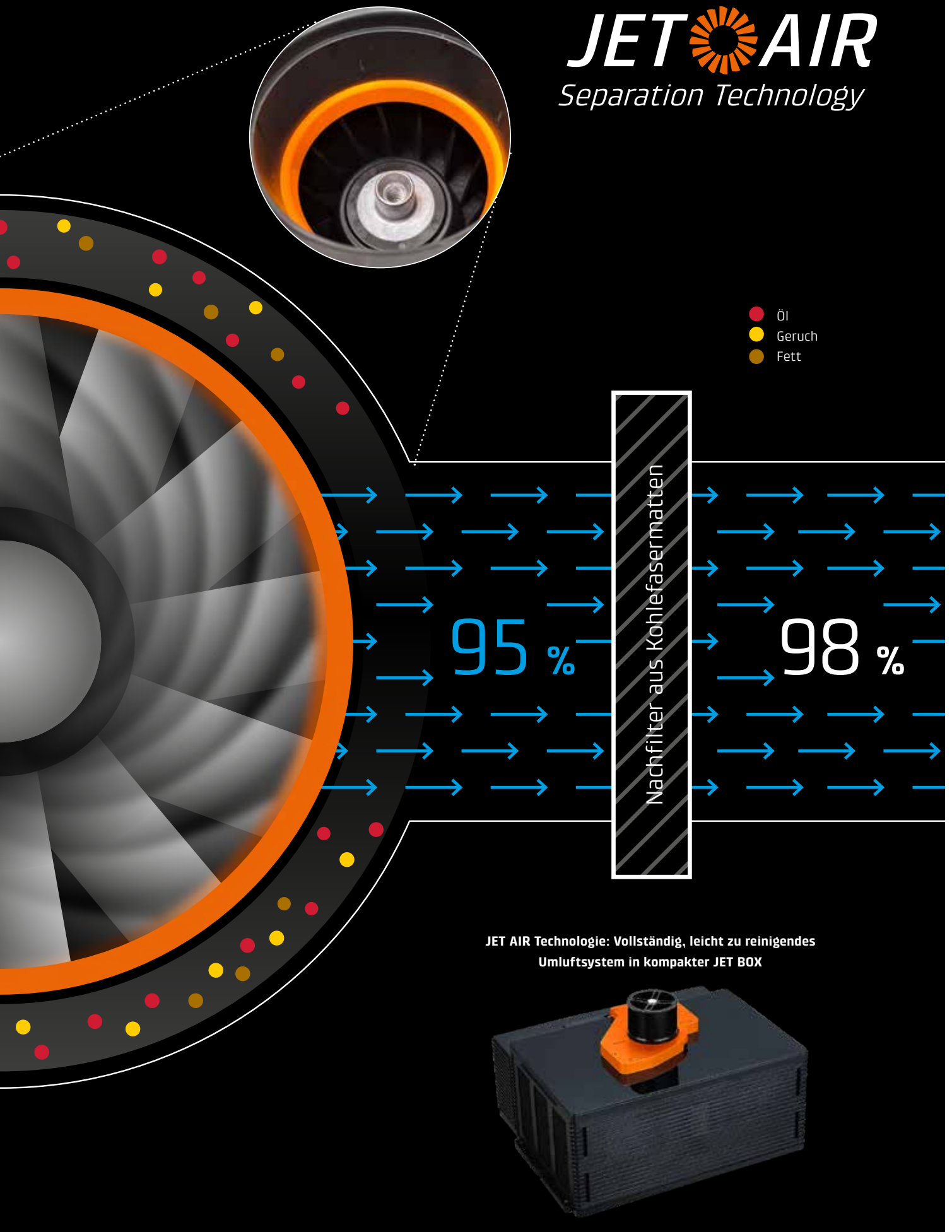


Herkömmliche Technologie mit geschlossenem Lüftergehäuse
= keine komplette hygienische Reinigung möglich!



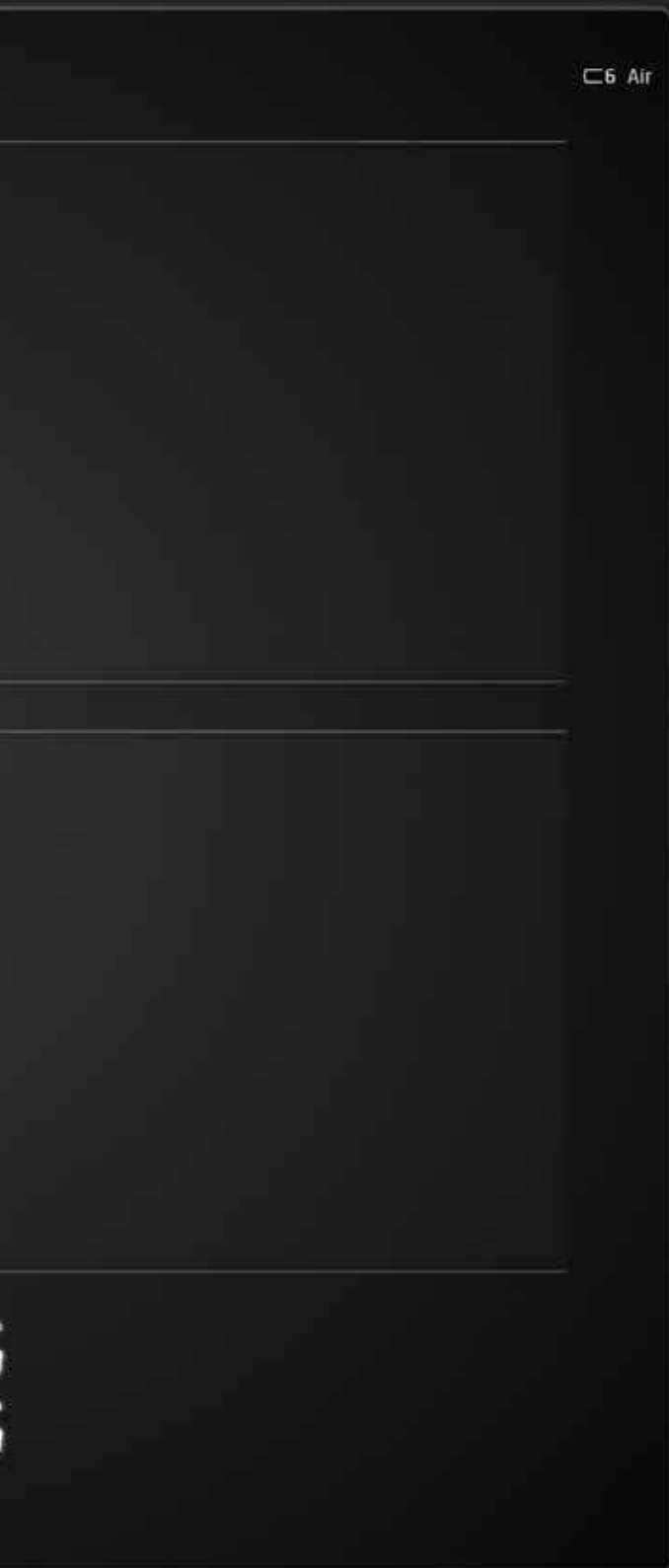
JET AIR

Separation Technology



Hightech Umlufttechnik, die in eine Schublade passt.



**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.

CASO Design JET AIR BOX

Abbildung C9 Air mit 2 JET AIR BOXEN

Flächeninduktion mit **JET AIR** Kochfeldabzug

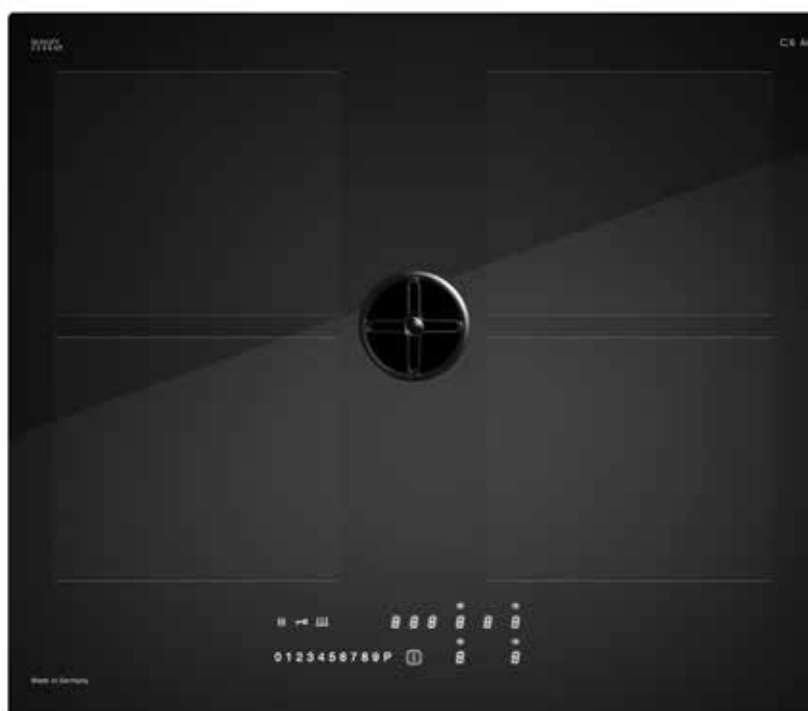


JET  **AIR**
Separation Technology

C6 Air

Flächeninduktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug


 Made in Germany

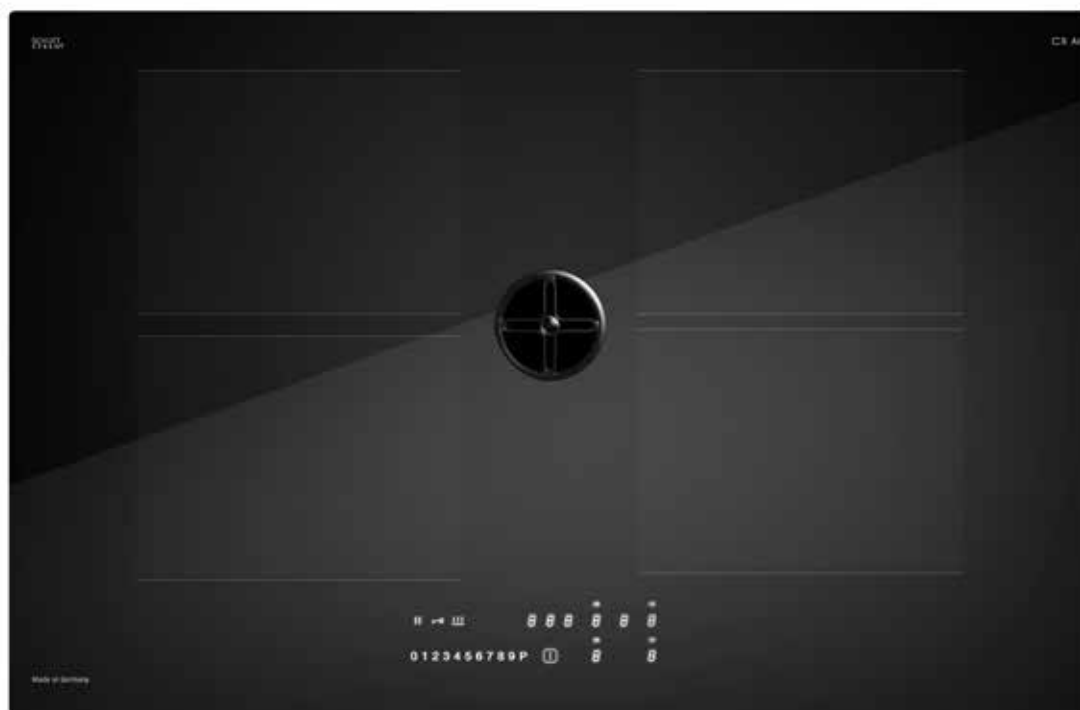
JET AIR
 Separation Technology


Art	Flächeninduktionskochfeld mit integriertem JET AIR Kochfeldabzug			JET AIR Lüfterkern für Umluft (1x)
Design/Größe	Rahmenlos, 600 x 55 x 520 mm			JET BOX, 200 x 422 x 342 mm
Art.-Nr.	7230			
Beschreibung	• 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	• 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 Brückenfunktion 3,7 kW			max. 88 Watt Energieeffizienzklasse A+
Gewicht	10,20 kg			9,0 kg
Einbau	flächenbündig oder aufliegend			im Unterbau
Ausschnittmaße (B x T)	562 x 482 mm			Mindesthöhe 270 mm ab Oberkante Kochfeld
Anschlusswerte	Spannung AC 230 V / 2NAC 400 V Leistung 7,4 kW 120 cm Anschlusskabel vormontiert, 5 x 1,5 mm²			Spannung 220-240 V / 50-60 Hz 120 cm Anschlusskabel
Ersatzbedarf/Zubehör	751000009, Umluftfilter UF TH40 (2 Stück), siehe Seite 16			

C8 Air

Flächeninduktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug

Made in Germany

JET AIR
 Separation Technology


Art	Flächeninduktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug			JET AIR Lüfterkern für Umluft (1x)
Design/Größe	Rahmenlos, 800 x 55 x 520 mm			JET BOX, 200 x 422 x 342 mm
Art.-Nr.	7231			
Beschreibung	• 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	• 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 240 mm, 2,1/3,0 kW Brückenfunktion 3,7 kW			max. 88 Watt Energieeffizienzklasse A+
Gewicht	11,55 Kg			9,0 kg
Einbau	flächenbündig oder aufliegend			im Unterbau
Ausschnittmaße (B x T)	745 x 482 mm			Mindesthöhe 270 mm ab Oberkante Kochfeld
Anschlusswerte	Spannung AC 230 V / 2NAC 400 V Leistung 7,4 kW 120 cm Anschlusskabel vormontiert, 5 x 1,5 mm²			Spannung 220-240 V / 50-60 Hz 120 cm Anschlusskabel
Ersatzbedarf/Zubehör	751000009, Umluftfilter UF TH40 (2 Stück), siehe Seite 16			

C9 Air

Flächeninduktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug

Made in Germany

JET AIR
 Separation Technology


Art	Flächeninduktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug			JET AIR Lüfterkern für Umluft (2x)
Design/Größe	Rahmenlos, 900 x 55 x 520 mm			JET BOX, 200 x 422 x 342 mm
Art.-Nr.	7232			
Beschreibung	• 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			• 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			max. 88 Watt Energieeffizienzklasse A+
Gewicht	14,20 kg			9,0 kg
Einbau	flächenbündig oder aufliegend			im Unterbau
Ausschnittmaße (B x T)	880 x 490 mm			Mindesthöhe 270 mm ab Oberkante Kochfeld
Anschlusswerte	Spannung AC 230 V / 3NAC 400 V Leistung 10,4 kW 120 cm Anschlusskabel vormontiert, 5 x 1,5 mm²			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)
Art.-Nr.	751000009

Einsetzbar für:

C6 Air

C8 Air

C9 Air

Beschreibung	Nutzungsdauer bis zu 2,5 Jahre 6 x spülmaschinengeeignet
--------------	---

Maße/Gewicht	230 x 170 x 32 mm 2 x 0,5 kg
--------------	---------------------------------



Art	UF150 Round 01
	Umluftfilter aus Kohlefasermatten
Art.-Nr.	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

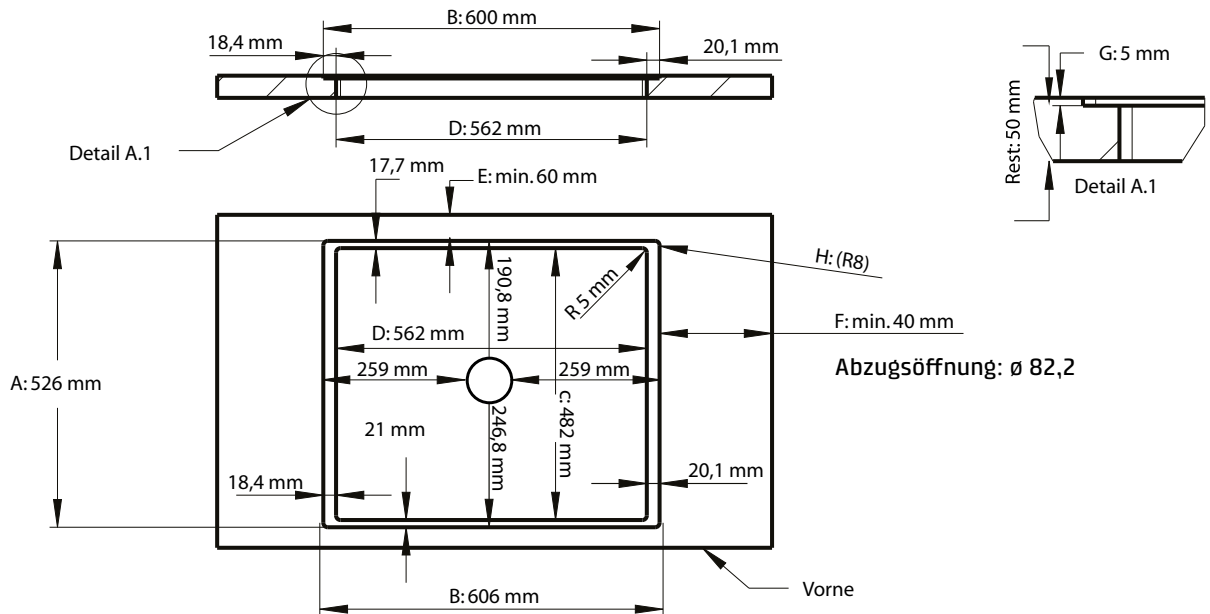
LB 90 Cabinet 01 S



C6 Air

Technische Zeichnungen für normalen und flächenbündigen Einbau

**Fräßmaße
flächenbündig oder
aufliegend**



	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				

JET AIR
Separation Technology

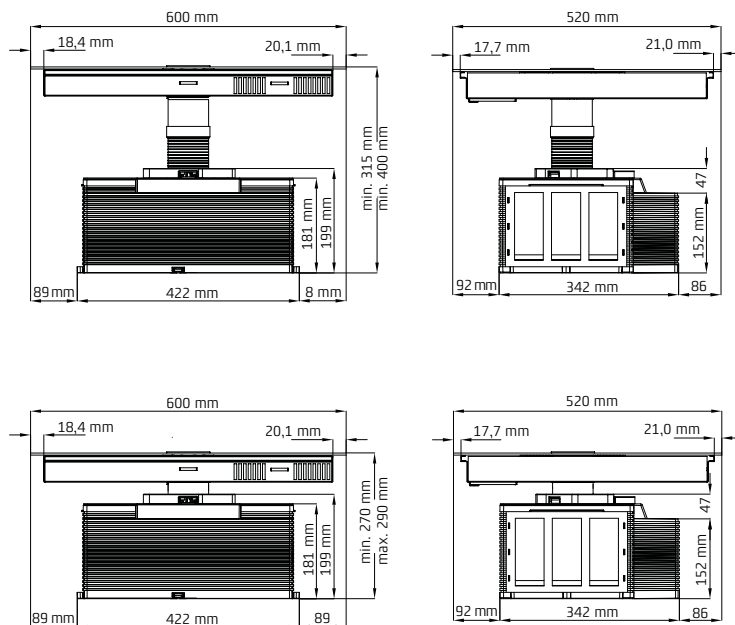


**Einbaumaße mit 1 Verbindungsrohr
(kann auf die passende Höhe
zugeschnitten werden)**

Einbaumaße von Oberkante Kochfeld min. 270 mm – 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 ordnen!

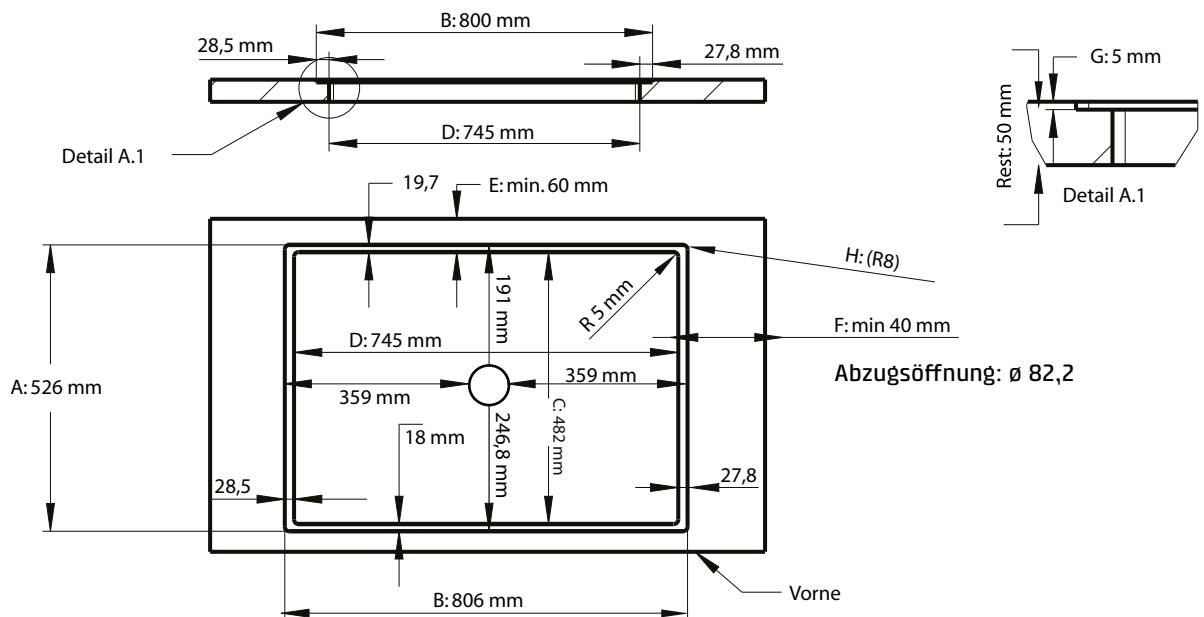
Einbaumaße ohne Verbindungsrohr



C8 Air

Technische Zeichnungen für normalen und flächenbündigen Einbau

**Fräßmaße
flächenbündig oder
aufliegend**



	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				

JET AIR
Separation Technology

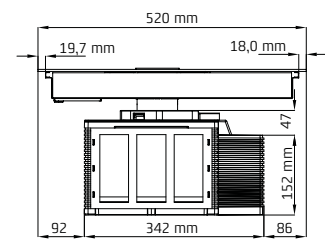
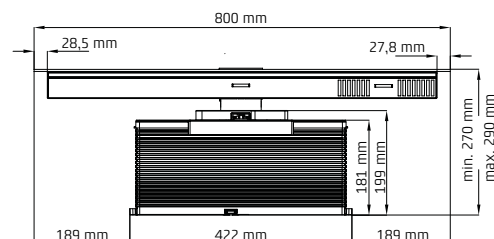
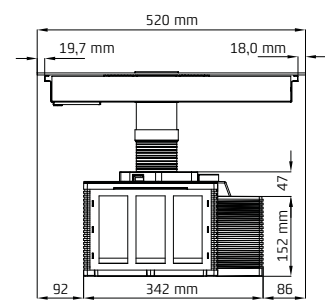
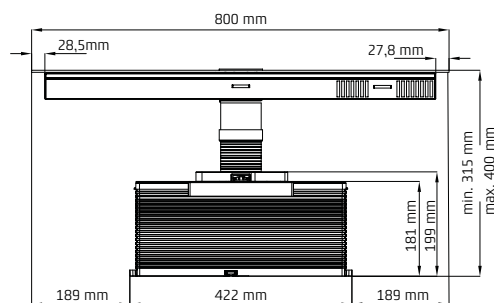


**Einbaumaße mit 1 Verbindungsrohr
(kann auf die passende Höhe
zugeschnitten werden)**

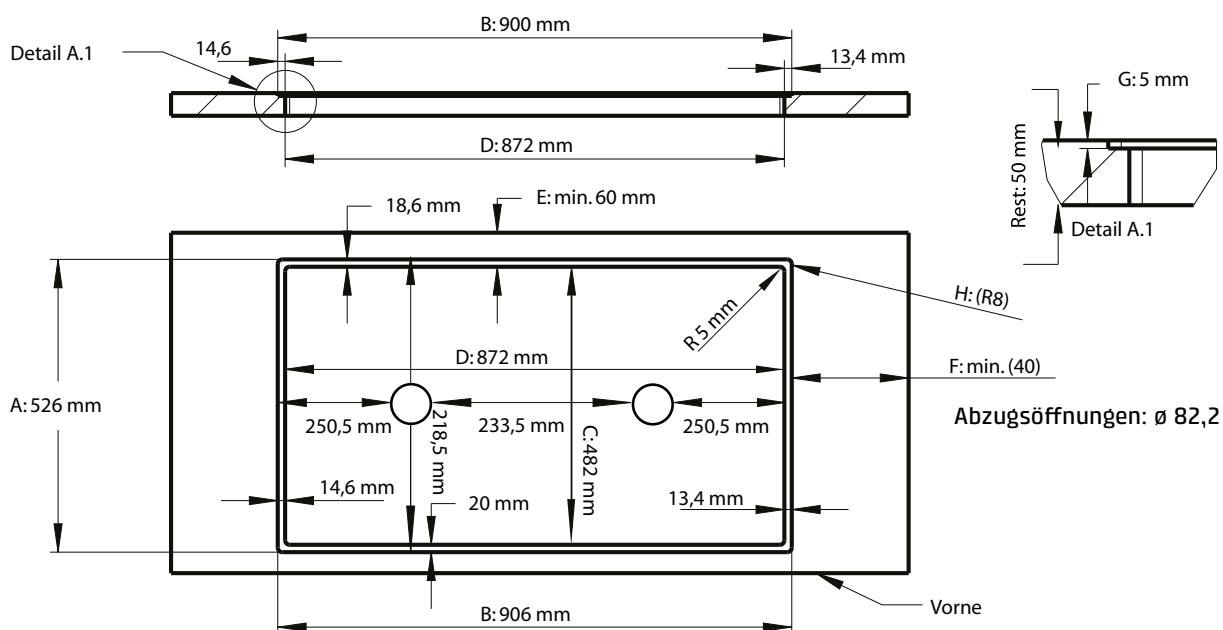
Einbaumaße von Oberkante Kochfeld min. 270 mm – 290 mm und von 315 mm – 400 mm möglich. Der Lüfter kann mittels im Lieferumfang befindlichen Einbaurahmen auch im Schubkasten oder Auszug eingelassen werden!

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 ordnen!

Einbaumaße ohne Verbindungsrohr



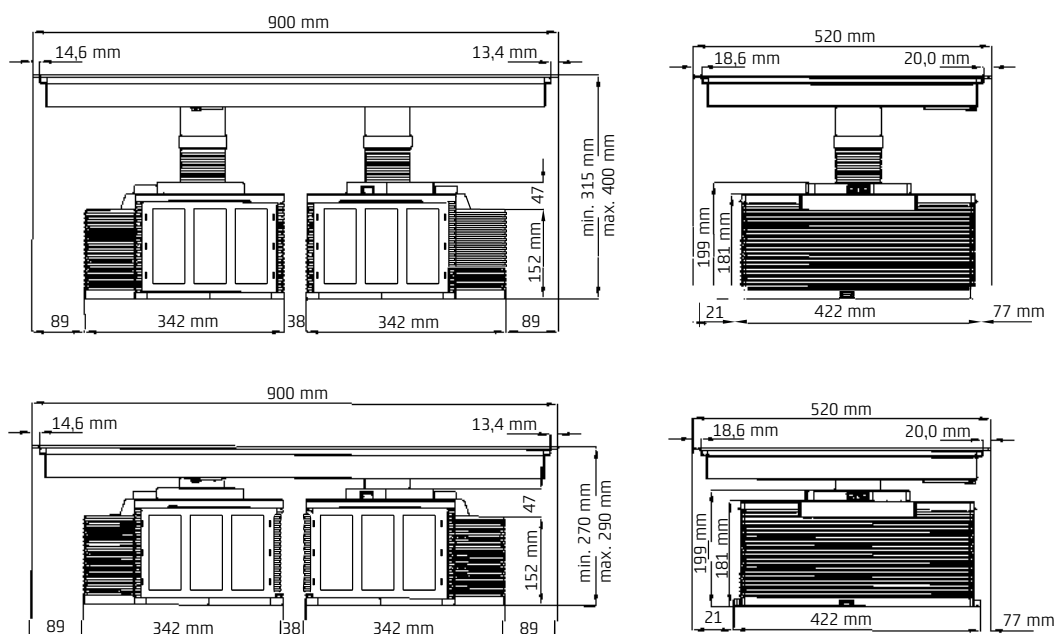
**Fräßmaße
flächenbündig oder
aufliegend**



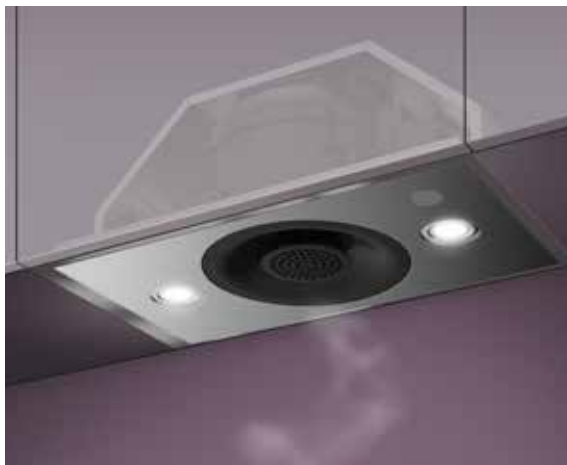
	Ausschnitt		Wandabstand min.	Seitenabstand min.	Radius	Eingefräst		Tiefe
Eingefräst	C: 482 mm	D: 872 mm	E: 60 mm	F: 40 mm	H: R8	A: 526 mm	B: 906 mm	G: 5 mm
Aufliegend	C: 482 mm	D: 872 mm	E: 60 mm	F: 40 mm				



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



Einbaumaße ohne Verbindungsrohr



**Udo Berling,
Erfinder des
JET AIR Systems**



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 wichtig, 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.

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.

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

Kopffreihaube Classic



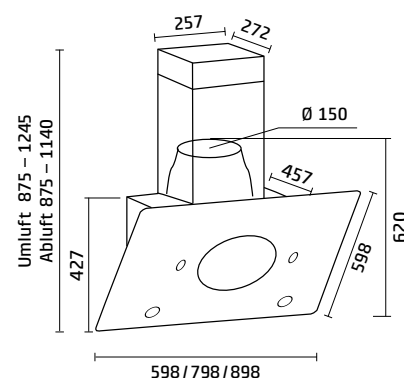
BEMOTION

INVVI^{FLOW}

Art	Kopffreihaube
Design	Stahl, schwarzer Glasschirm
Art.-Nr.	651200004 (60 cm), 651200005 (80 cm), 651200006 (90 cm)

JET AIR
 Separation Technology

Beschreibung	• Abluft-/Umluftbetrieb • LK-2 Motorsystem • 3 Leistungsstufen • 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 • Fluidodynamische Effizienzklasse B • Beleuchtungseffizienzklasse A	• Klasse Fettabscheidegrad B • Geräuschlevel 53 dB (A) bis 68 dB (A) - Sicherheitsabschaltung & Nachlauf-funktion
--------------	---	---



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

LB 60/90 CABINET 01 S

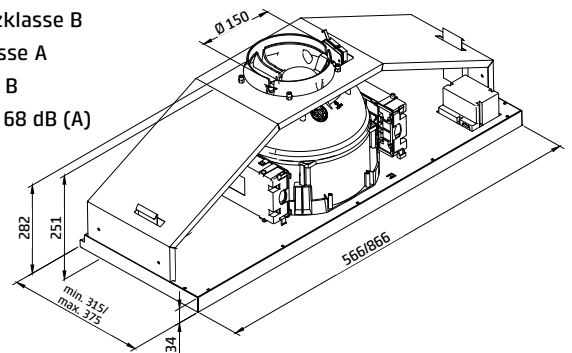
Lüfterbaustein Standard



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

JET AIR
Separation Technology

Beschreibung	• 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	• Fluidynamische Effizienzklasse B • Beleuchtungseffizienzklasse A • Klasse Fettabscheidegrad B • Geräuschlevel 53 dB (A) – 68 dB (A)
--------------	--	--

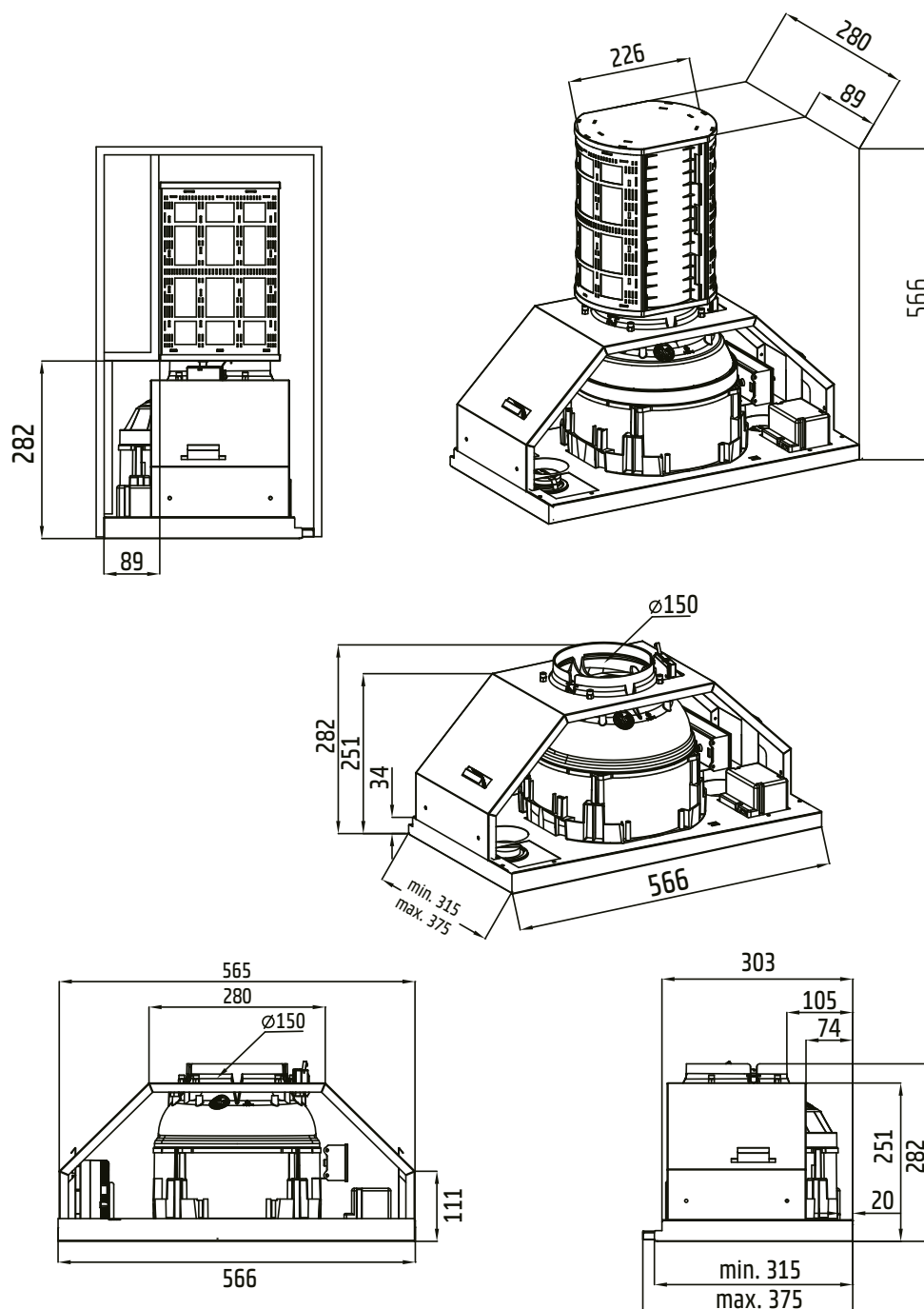


Maße/Gewicht	28,2 x 56,6 / 86,6 x 31,5 – 37,5 (Angaben in cm) Abluftstutzen Ø 150 mm 9,4 kg (60 cm) 11,2 kg (90 cm)
Anschlusswerte	Spannung 220 – 240 V, 50/60 Hz
Leistungen	Lüfter max. 88 W, 120 cm Anschlußkabel

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

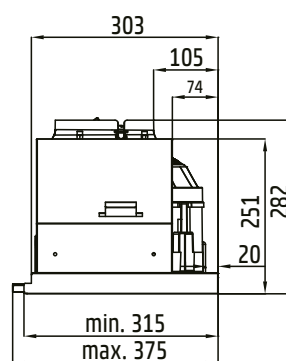
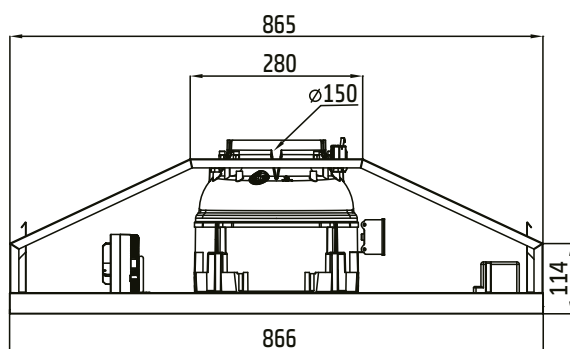
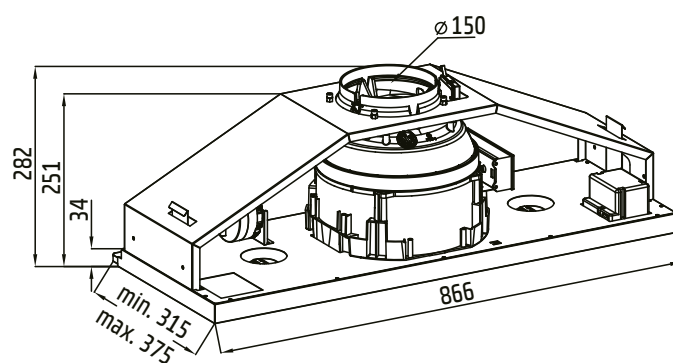
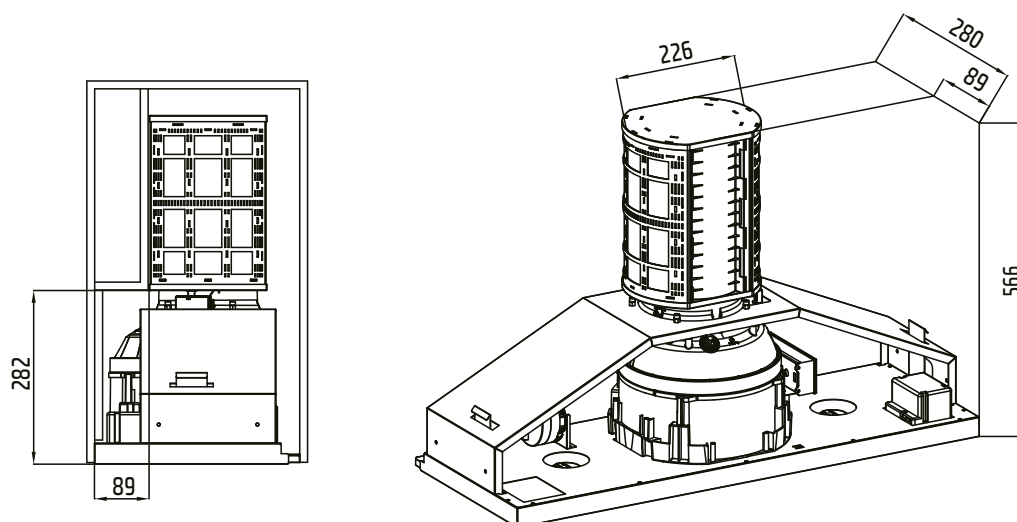




Abbildung Flächeninduktionskochfeld Ci 9

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

SCHOTT
C E R A N[®]

Ci 3

Flächeninduktionskochfeld

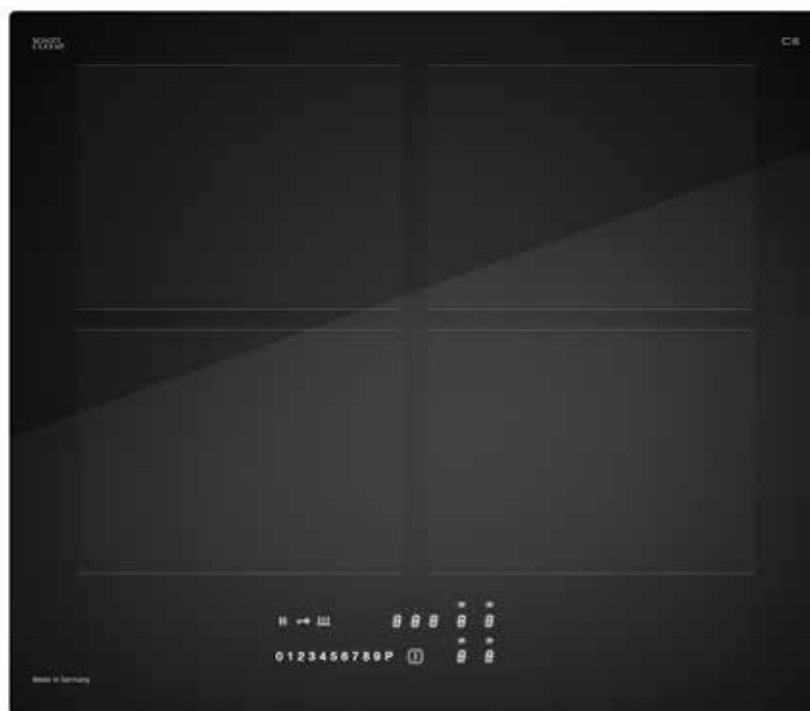


Made in Germany

Art	Flächeninduktionskochfeld		
Design/Größe	Rahmenlos, 300 x 55 x 520 mm		
Art.-Nr.	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 x T)	272 x 482 mm		
Anschlusswerte	Spannung AC 230 V Leistung 3,5 KW 120 cm Anschlusskabel vormontiert, 3 x 1,5 mm ²		

Ci 6

Flächeninduktionskochfeld

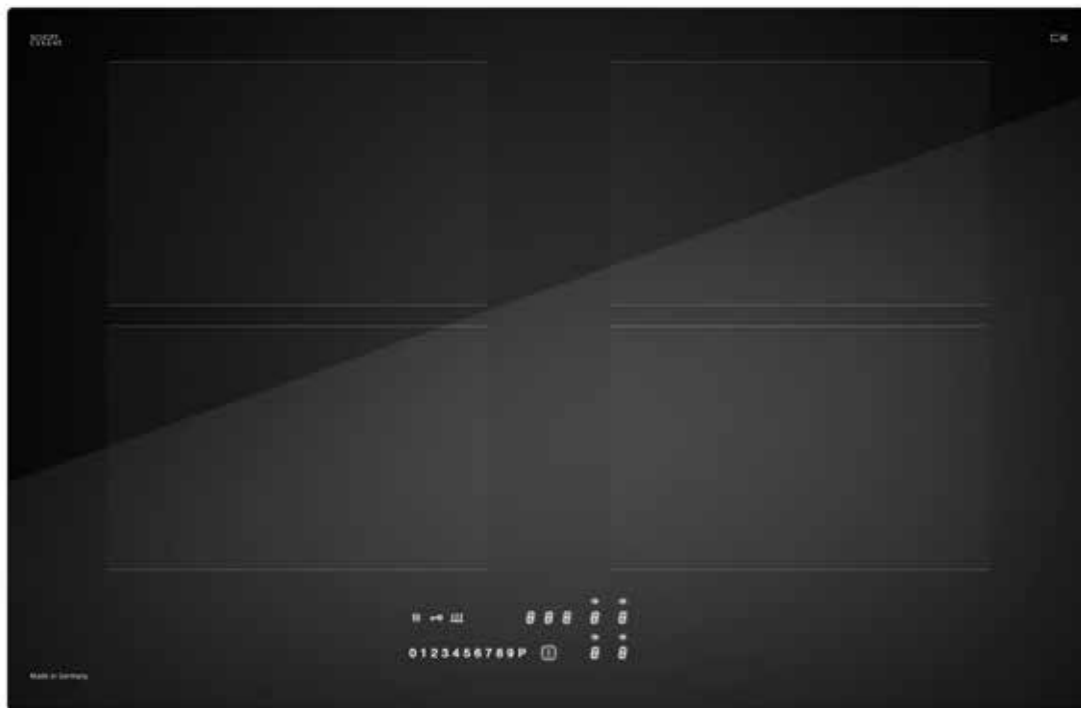


Made in Germany

Art	Flächeninduktionskochfeld		
Design/Größe	Rahmenlos, 600 x 55 x 520 mm		
Art.-Nr.	7227		
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		

Ci 8

Flächeninduktionskochfeld



Made in Germany

Art	Flächeninduktionskochfeld
Design / Größe	Rahmenlos, 800 x 55 x 520 mm
Art.-Nr.	7228

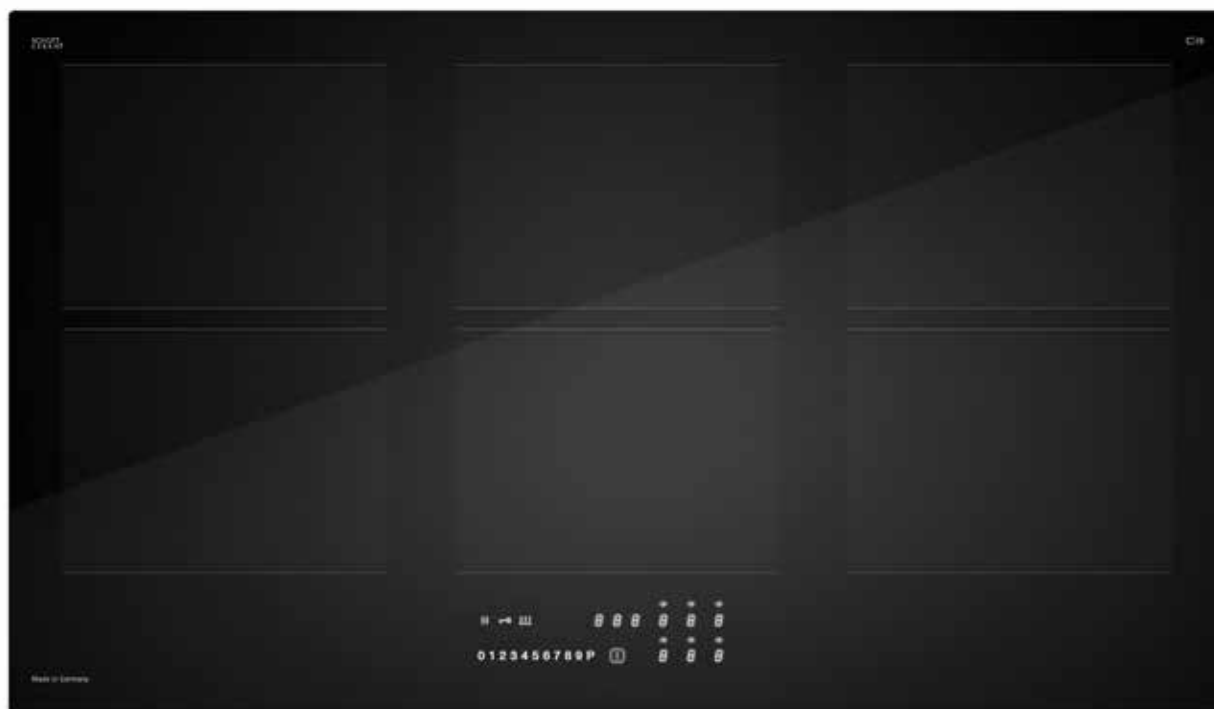
SCHOTT
CERAN®

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 280 mm, 2,1/3,0 kW Brückenfunktion 3,7 kW
Gewicht	10,85 kg
Einbau	flächenbündig oder aufliegend
Ausschnittmaße (B x T)	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

Ci 9

Flächeninduktionskochfeld



Made in Germany

Art	Flächeninduktionskochfeld
Design / Größe	Rahmenlos, 900 x 55 x 520 mm
Art.-Nr.	7229

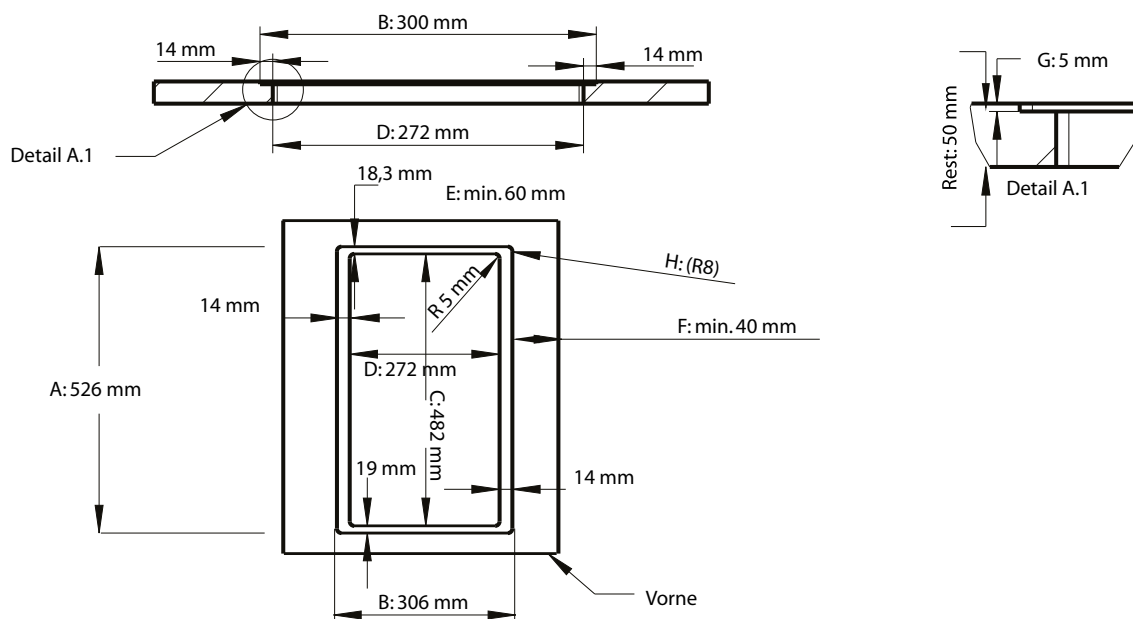
SCHOTT
CERAN®

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	6 Induktions-Kochzonen 180 x 240 mm, 2,1/3,0 kW Brückenfunktion 3,7 kW
Gewicht	14,10 kg
Einbau	flächenbündig oder aufliegend
Ausschnittmaße (B x T)	872 x 482 mm
Anschlusswerte	Spannung AC 230 V / 3NAC 400 V Leistung 11,1 kW 120 cm Anschlusskabel vormontiert, 5 x 1,5 mm ²

Ci 3

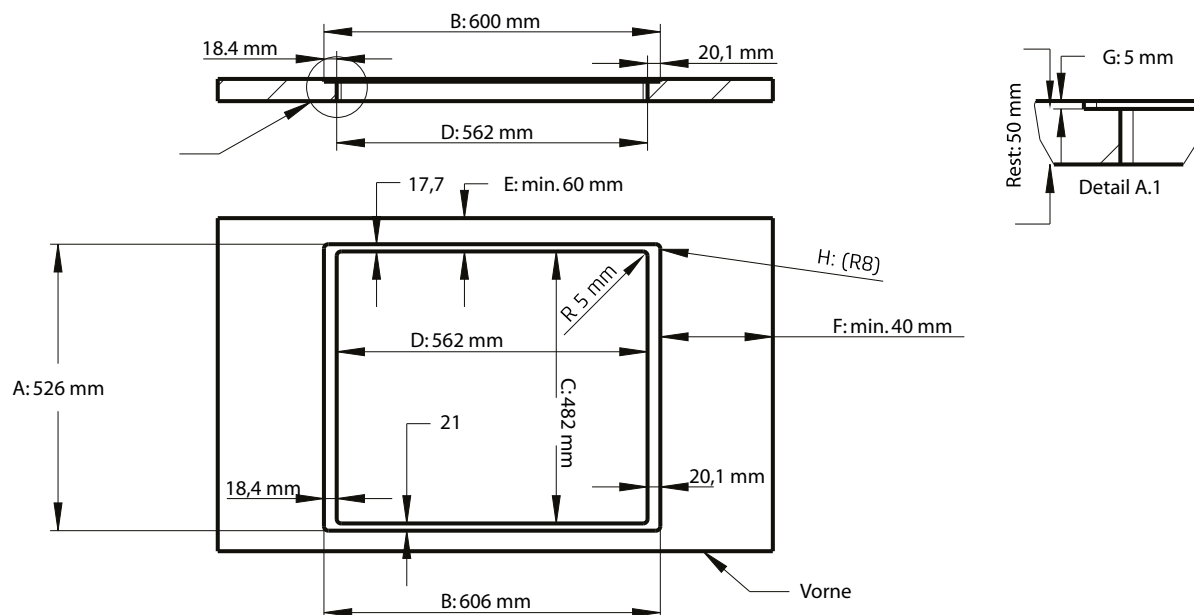
Technische Zeichnungen für normalen und flächenbündigen Einbau

Fräßmaße
flächenbündig oder
aufliegend

	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

Fräßmaße
flächenbündig oder
aufliegend

	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				

	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		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				



Weinkühlen & Kühlen



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

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



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

Die kugelgelagerten Auszüge mit Holzlagereböden 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.

5–20 °C



Push To Open



Soft-close Scharniere

Push To Open



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

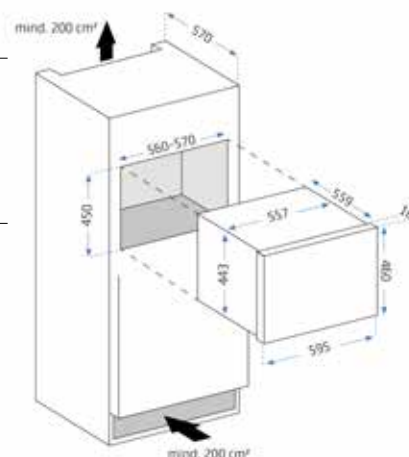
Beschreibung

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

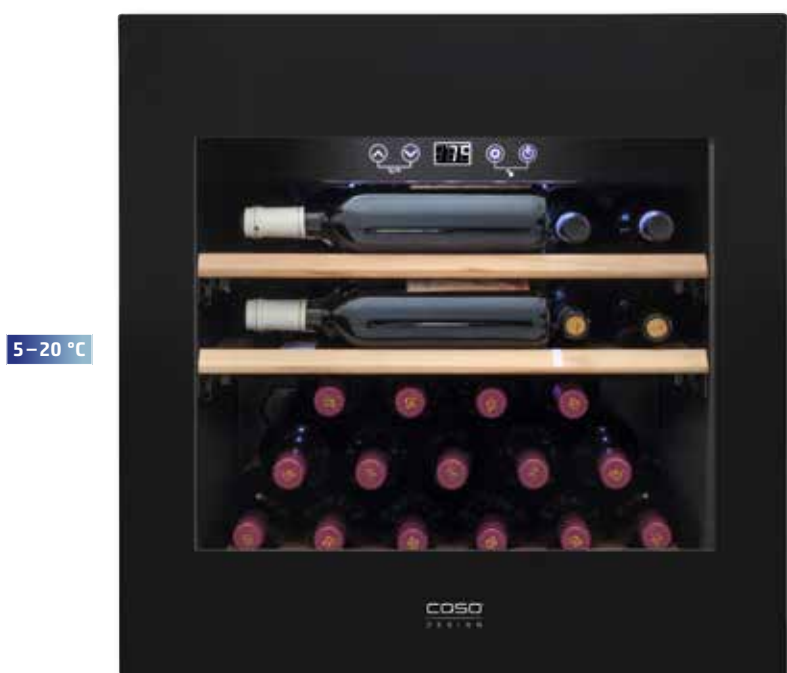


*Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche

**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

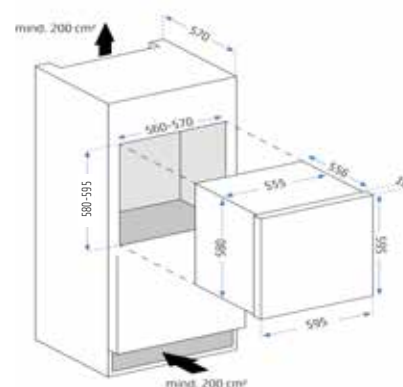
Beschreibung

- 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 Holzlagereböden
- Ein Holzlagerboden mit Kippvorrichtung zur Präsentation Ihrer Weinflaschen Türanschlag wechselbar



Für 60er Nischenhöhe, Anschlag wechselbar

Maße/Gewicht	555 x 580 x 556 mm
Anschlusswerte/	220-240V; 50Hz
Leistung	85 Watt
VPE	1



*Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche

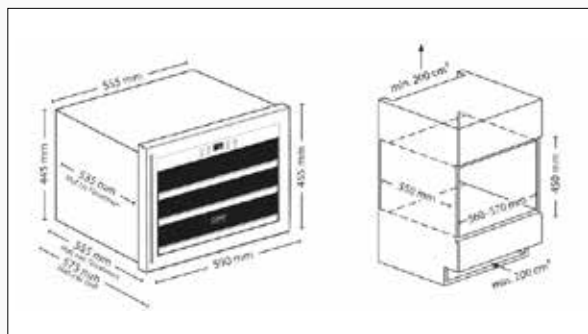
**Der erreichbare Wert im Innenraum kann dabei nicht über der Umgebungstemperatur am Aufstellort liegen

WineSafe Serie

Einbau-Weinkühlschränke mit Kompressortechnik



Modell	WineSafe 18 EB Black / 18 EB Inox	
Art.-Nr.	627, WineSafe 18 EB Black 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 Innenraumbelichtung • 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!**

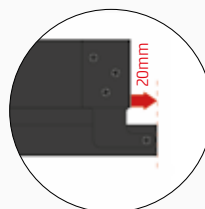
Art. 627 WineSafe 18 EB Black



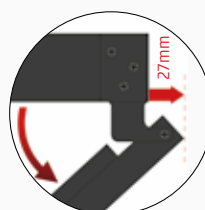
Art. 629 WineSafe 18 EB Inox



Weinkühler-
Scharnier von oben



Problemloses Öffnen
bei 19mm Korpusmaß



WineChef Pro-/ WineChef Pro black Serie

Weinkühlschränke (unter- und umbaufähig) mit Kompressortechnik

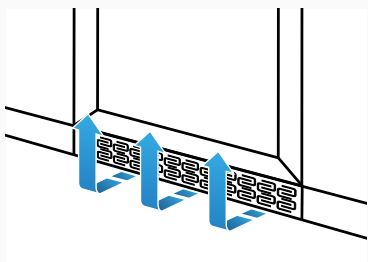


Art Name	Weinkühlschränke mit Kompressortechnik WineChef Pro black / WineChef Pro	
Beschreibung	• Hochwertiger Weinkühlschrank mit Kompressortechnik • Über das integrierte WiFi Modul mit der CASO Control App von praktisch überall bequem steuerbar • Zwei getrennte Temperaturzonen, einzeln regelbar für 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 • Energieeffizienzklasse 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/ Leistung VPE	230 V ~ 50 Hz, 60/55/55 Watt Art 772 und 773 = 142 kWh/a, Art 776 und 777= 180 kWh/a, Art 779 und 780= 184 kWh/a 1 Stück	
Art.-Nr.	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

SMART
KITCHEN



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



Umbau- und unterbaufähig
dank Frontbelüftung



WineChef Pro 126-2D black



WineChef Pro 180 black



WineChef Pro 40 black

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



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 Lager-volumen von ca. 63 Liter • Hochwertige Edelstahl-Ausführung • Ideal für überdachte Terrassen etc. dank Spritzwasser-schutz • 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/Leistung	220-240V, 50/60 Hz 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

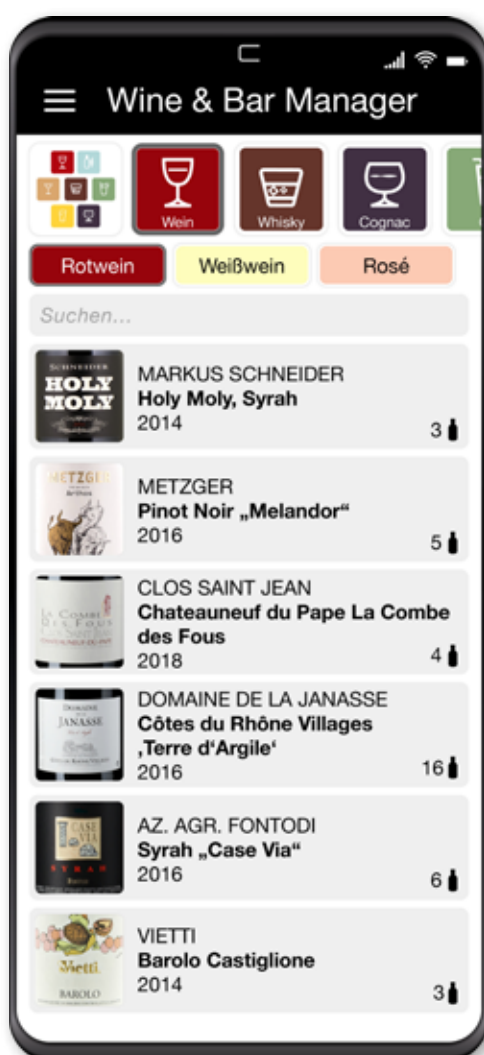
*Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche

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

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,4)
 Caso
 Wine & Bar Manager
 Im Test: Application (App) Caso
 Ausgabe 3/2021 · www.haus-garten-test.de



WEINE & DRINKS BESSER IM BLICK – DIE PERFEKTE APP FÜR IHR DIGITALES GENUSSARCHIV!



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 Spirituosenvorräte 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.



Art. 3077

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

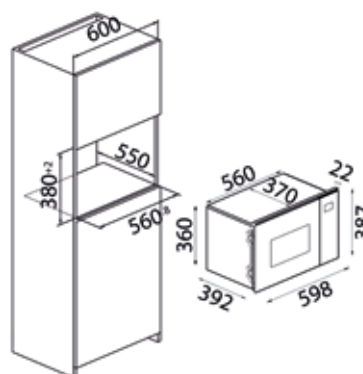
Einbaumikrowelle + Grill



Modell	Selection E 25 MGS
EAN	4038437073201
Art.-Nr.	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	• Automatische Sensor-Touch Türöffnung • Mit praktischer Schnellstart-Funktion • 5 Mikrowellenleistungsstufen • 8 automatische Kochprogramme • Kombiprogramme (Mikrowelle + Grill) • Mit Auftauautomatik • Timer einstellbar bis 95 Minuten • Großer Glasdreheller mit 31,5 cm Ø • Mit integrierter Garraumbeleuchtung • Zubehör: Grillrost
--------------	---	--

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



EMCG 32

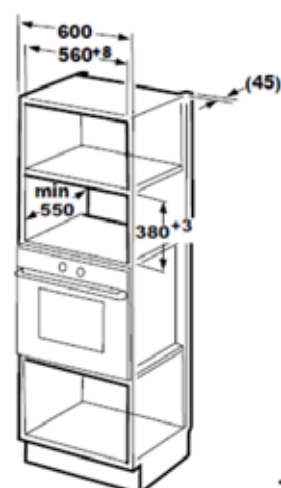
Einbaumikrowelle + Grill + Heißluft



Modell	EMCG 32
EAN	4038437030365
Art.-Nr.	3036

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

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



Die perfekte Kombination:

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

SteamMaster E 56

Einbau-Dampfbackofen für jede 45er Nischenhöhe

-  Ober-/ Unterhitze
-  Umluft
-  HeiBluft
-  Pizzastufe
-  Grill
-  Grill mit Umluft
-  Oberhitze + Grill
-  Dampfbacken
-  Dampfbacken Plus
-  Brotbacken
-  Warmhalten
-  Auftauen
-  Garen
-  Entkalken/Reinigung



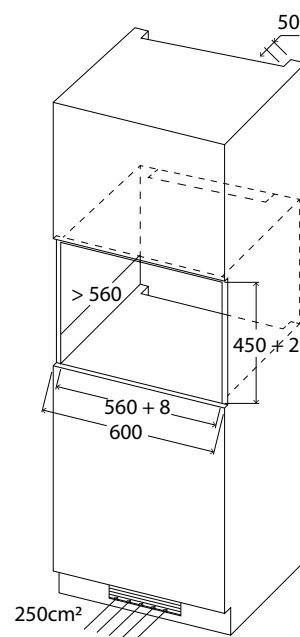
Modell	SteamMaster E 56
EAN	4038437074208
Art.-Nr.	7420

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 Dampfbackfunktionen • 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)* Dampfbackfunktion: 50 - 100 °C (in 1 °C Schritten) Dampfback-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: HeiBluft und Oberhitze + Grill Funktion. Alle weiteren Funktionen bis 220°C
--------------	--	---

Gerätemaß/Gewicht	595 x 455 x 550 mm (590 mm mit Griff), 28,3 kg
Einbaumaß	45er Nischenhöhe
Anschlusswerte	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 Latte Moduleinheit

Der externe Milchbehälter kann einfach über einen Verbindungsschlauch an die Ausgüsseinheit angeschlossen werden. Zur Aufbewahrung kann dieser einfach in das seitliche Milchfach des Kühlschranks gestellt werden.

Café Crema One & Café Café Crema Touch

Kaffeevollautomat



Modell	Café Crema One	Café Crema Touch
EAN	4038437018813	4038437018820
Art.-Nr.	1881	1882
Beschreibung	• Einzigartiger Genuss: Klassische Kaffeespezialitäten und Kaffeesmischgetränke 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 integrierte Reinigungsfunktion, Tropfschale, entnehmbarer Brühinheit 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 eignen sich auch für das Aufbrühen von Instantgerichten oder dem Zubereiten anderer heißer Getränke. Wasserfilter sorgen für optimale Wasserqualität.

perfect**hot** 

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

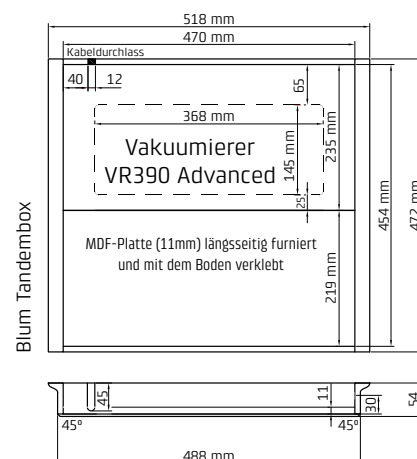


VR 390 advanced

Balkenvakuumierer & Box



Art Name	Balkenvakuumierer 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* • Schweißnaht mit max. 30 cm Breite bei beliebiger Beutellänge	
	• Langlebige Vakuumpumpe mit bis zu 12 Liter/min und einem maximalen Unterdruck von -0,8 bar • Hochwertige Design Edelstahlfront • Herausnehmbare Vakuumkammer für eine leichte Reinigung • Elektronische Temperaturüberwachung • Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm), 1 Vakuumschlauch	
Maße/Gewicht	365 x 70 x 140 mm, 1,47 kg	
Anschlusswerte/Leistung	220-240V, 50 Hz 110 Watt	
Art.-Nr.	1522, VR 390 advanced inkl. 7126, Blum Tandembox 7131, Hettich ProfiPlus 7128, Grass	

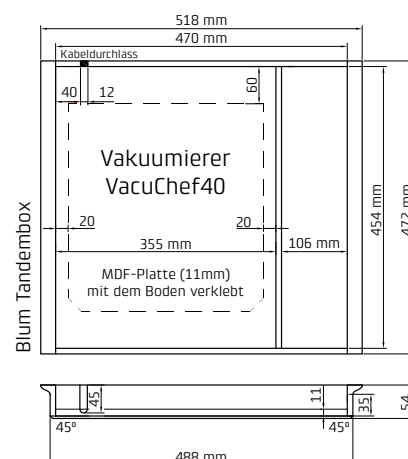


VacuChef 40

Profi-Kammervakuumierer & Box



Art Name	Profi-Kammervakuumierer VacuChef 40	
Beschreibung	• Ideal zum Frischhalten & Marinieren • Kammergröße BxHxT: 260 x 45 x 260 mm (ca. 3 Liter) • Starke Profi-Vakuumpumpe: 70 Liter / Minute • Nahezu 100% Vakuum • Doppelte Schweißnaht für Beutel bis 25 cm Breite • Mit integriertem Beutelklemmbügel für die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer • Praktische Prozessanzeige • Hochwertige Verarbeitung: Gehäuse aus Edelstahl und Glasdeckel aus Temperglas	
Maße/Gewicht	320 x 175 x 355 mm	
Anschlusswerte/	220 - 240V, 50 Hz	
Leistung	280 Watt	
Art.-Nr.	1417, VacuChef 40 inkl. 7132, Blum Tandembox 7137, Hettich ProfiPlus 7134, Grass	



SV 1200 Smart

SousVide Stick



bis 20 l
Volumen

Topf min. 12 cm hoch
Gerät ist 33 cm hoch

SMART
KITCHEN



Inkl. Smart Control
mit CASO Control App

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

Beschreibung

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

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



Tipp:
Thermoisolierende
Isulationskugeln

Seite 60

*Abhängig von der Isolierung des Behälters

Vacu OneTouch

Handvakuumierer



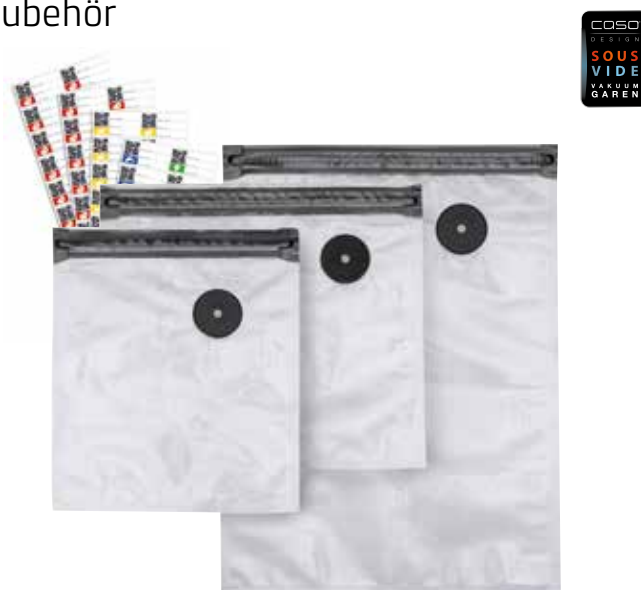
Art. 1301

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-Ionen-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

ZIP-Beutel

Zubehör



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

26 x 35 cm Art. 1293

26 x 40 cm Art. 1294

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 Flaschenhalse 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

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)



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

Thermoisolierende SousVide-Isolationskugeln

Zubehör

Art. 1430

- + 200 Thermoisolierende Schwimmkugeln zum SousVide Garen
- + Funktionieren wie ein Deckel



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 Handvakuuierern oder mit Vakuuierern mit Schlauchanschluss und einem geeigneten Adapter (z.B. alle Vakuuadapter von CASO Design). Nicht zum Verschweißen mit Balkenvakuuierern geeignet. Vakuuierer 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	
Händlerdaten	
Kunde	
Name	
Straße und Hausnummer	
PLZ	
Ort	
Tel.-Nr.	
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	

Auf Grund der neuen Datenschutzgrundverordnung benötigen wir vorab die Bestätigung, dass wir die Kundendaten an unseren Servicepartner weitergeben dürfen.

CASO[®]

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

CASOVIDA GmbH
Raiffeisenstr. 9
59757 Arnsberg

Vertrieb

Tel.: +49 2932 54766-30
Fax: +49 2932 54766-77
E-Mail: backoffice@casovida.com

Service

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