DE

caso®

DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

AUSGEZEICHNETE MARKENQUALITÄT 2025



KOMPETENZBUCH

Nr. 10

Ausgezeichnete Markenqualität

2025 wurde CASO Design mit dem Plus X Award für „Ausgezeichnete Markenqualität“ geehrt. Was die Marke besonders auszeichnet, „ist der Anspruch, Design und Funktion zu verschmelzen, ohne Kompromisse in der Qualität einzugehen“, so die Jury in ihrer Begründung.

„Die Marke entwickelt kontinuierlich neue Ideen – stets mit Blick auf Nutzerfreundlichkeit, technische Performance und zeitgemäße Energieeffizienz. Der Premiumanspruch zeigt sich dabei nicht nur in der Optik, sondern auch in der Haptik, Verarbeitung und Produkterfahrung. Mit dieser Verbindung aus Innovationsfreude, Designstärke und Alltagstauglichkeit gehört CASO Design zu den führenden Marken im Bereich moderner Haushalts- und Küchengeräte – und macht Technik zu einem echten Lifestyle-Statement.“

Fazit der Jury: „CASO Design zeigt, dass echte Markenqualität dort entsteht, wo Funktion und Form im Einklang stehen. Die Marke überzeugt mit Technik, die nicht nur funktioniert, sondern begeistert – intelligent, stilvoll und zuverlässig.“

PLUS X AWARD
AUSGEZEICHNETE MARKENQUALITÄT 2025
www.plusxaward.de

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2022

PLUS X AWARD
2021/2022 | Ausgezeichnet für:
High Quality
Design
Bedienkomfort
Funktionalität
www.plusxaward.de

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut (1,3)
Caso
M 20 Cube Ceramic
Im Test: 2 Mikrowellen (1 sehr gut, 1 gut) Ausgabe 1/2025

SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
sehr gut (1,4)
Caso
HCMG 25 Ceramic Chef
Im Test: 3 Kombimikrowellen (2 sehr gut, 1 gut) Ausgabe 1/2025

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut (1,3)
Caso
ProMenu 2100
Im Test: Induktionskochfelder (mobil) Ausgabe 5/2022 · www.haus-garten-test.de

ETM TESTMAGAZIN
CASO Design S-Line 3500
SEHR GUT 92,2 %
Vergleichstest
5 Doppelinduktions-kochfelder
2 × sehr gut, 2 × gut, 1 × befriedigend
11/2022
www.etm-testmagazin.de

ENERGIESPARSIEGER
ETM TESTMAGAZIN
CASO Design Maitre 3500
Vergleichstest
5 Doppelinduktions-kochfelder
2 × sehr gut, 2 × gut, 1 × befriedigend
11|2022
www.etm-testmagazin.de

VIELSEITIGKEITS-TIPP
Haus & Garten Test
sehr gut (1,3)
Caso
Coffee & Kitchen Flavour
Im Test: E-Kaffeemühlen mit Schlagmahlwerk Ausgabe 2/2022 · www.haus-garten-test.de

Alles Beste
01/2020
Testsieger
Caso VC300 Pro

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut (1,2)
Caso VRH 700 advanced Pro
baugleich zum getesteten VRH 690 advanced
Im Test: 4 Vakuumierer der Oberklasse (3 sehr gut, 1 gut)
www.haus-garten-test.de · Ausgabe 4/2020

ETM TESTMAGAZIN
CASO Design VRH 490 advanced
SEHR GUT 92,7 %
Vergleichstest
11 Vakuumierer
5 × sehr gut, 6 × gut
08/2023
www.etm-testmagazin.de

ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
CASO EspressoGourmet Latte Art.-Nr. 1821
SEHR GUT 93,0 %
Vergleichstest
11 Espressomaschinen ohne Mahlwerk bis 1.000 €
6 × sehr gut, 5 × gut
12/2024
www.etm-testmagazin.de

Filter-Kaffeemaschine
Caso Coffee Taste&Style Duo Thermo
TECHNIK ZU HAUSE.de
Testergebnis
sehr gut (1,1)
Oberklasse

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut (1,2)
Caso
Turbo Heißwasserspender HW 600
Im Test: Heißwasserspender Ausgabe 4/2020 · www.haus-garten-test.de

ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
Classico WK 2200
SEHR GUT 92,2 %
Vergleichstest
8 Wasserkocher ohne Temperatur-programmierung
4 × sehr gut, 4× gut
03/2024
www.etm-testmagazin.de

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut (1,3)
Caso
HB 2400 Pro XL
Im Test: 3 Stabmixer (3 sehr gut) Ausgabe 6/2024

CASO Design – Genuss in Perfektion

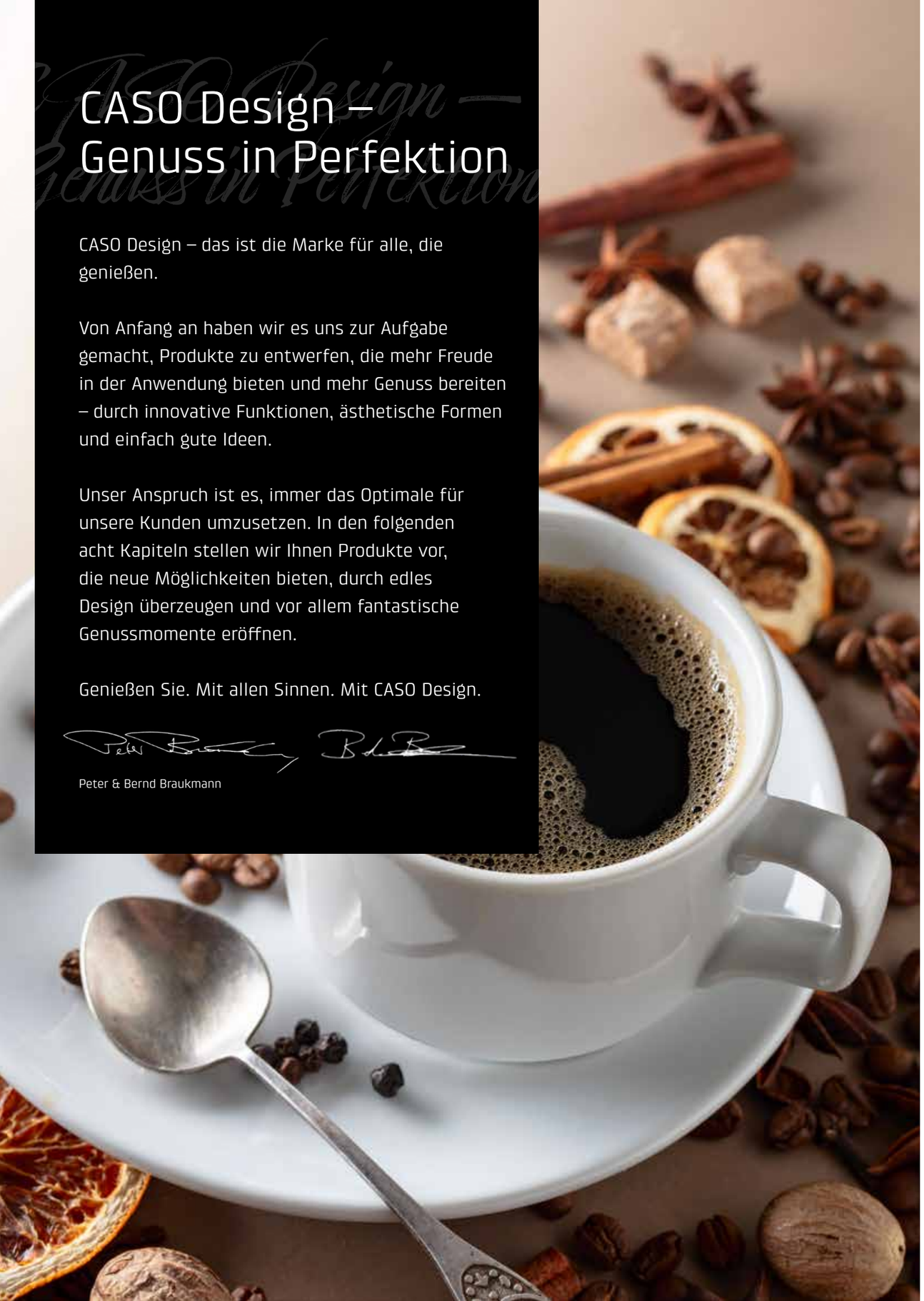
CASO Design – das ist die Marke für alle, die genießen.

Von Anfang an haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Produkte zu entwerfen, die mehr Freude in der Anwendung bieten und mehr Genuss bereiten – durch innovative Funktionen, ästhetische Formen und einfach gute Ideen.

Unser Anspruch ist es, immer das Optimale für unsere Kunden umzusetzen. In den folgenden acht Kapiteln stellen wir Ihnen Produkte vor, die neue Möglichkeiten bieten, durch edles Design überzeugen und vor allem fantastische Genussmomente eröffnen.

Genießen Sie. Mit allen Sinnen. Mit CASO Design.

Peter & Bernd Braukmann



Inhaltsverzeichnis

Kapitel 1 **Kochen & Grillen** 6

Mikrowellen, Induktionsplatten, Sous Vide Garer, Gewürzmühlen, Partypfanne, Raclettegrill, Kontaktgrills, Eierkocher

Kapitel 2 **Backen** 38

Toaster, Air Fryer, Kompaktbacköfen, Pizzaofen, Waffeleisen, Crêpe Maker

Kapitel 3 **Qualitätserhaltend lagern** 58

Vakuumierer, Dörrautomat

Kapitel 4 **Getränke zubereiten** 90

Heißwasserspender, Wasserkocher, Kaffee-, Espresso- und Siebträgermaschinen, Milchaufschäumer, Kaffeemühlen, Slow Juicer, Zitruspressen

Kapitel 5 **Zerkleinern** 128

Stabmixer, Standmixer, Multizerkleinerer, Multireiben, Fleischwölfe

Kapitel 6 **Mobile Küchentechnik** 142

Click Series, Vacu OneTouch Pro

Kapitel 7 **Wiegen** 150

Küchen- und Körperwaagen

Kapitel 8 **Kühlen & lagern** 162

Weinkühler, Outdoor Cooling, Bierzapfanlage, Eiswürfelbereiter, Eis- und Joghurtmaschine



Kapitel 1

Kochen & Grillen



Kochen & Grillen – modern, vielseitig, einfach gut

Ob schnelle Alltagsküche oder geselliges Dinner, mit hochwertigen Geräten wie Mikrowellen, Induktionskochfeldern, Sous Vide Garern, Kontaktgrills, Partypfannen und Eierkochern wird Kochen zum Erlebnis.

Innovative Technik, intuitive Bedienung und durchdachtes Design sorgen für Komfort, Effizienz und leckere Ergebnisse. So haben Sie jederzeit die volle Kontrolle, ganz gleich, ob Sie ein Frühstücksei zubereiten oder ein mehrgängiges Menü.

Punktgenau zum perfekten Ergebnis

Ob zart gegartes Fleisch mit dem Sous Vide Garer, exaktes Anbraten auf dem Induktionskochfeld oder gleichmäßiges Grillen im modernen Kontaktgrill, hochwertige Küchengeräte bieten Präzision auf Knopfdruck.

Temperatur, Garzeit und Leistung lassen sich exakt steuern, sodass jedes Gericht punktgenau gelingt. Für alle, die Kochen nicht dem Zufall überlassen, sondern bewusst genießen und mit Technik, die den Unterschied macht.



Mikrowellen, Induktionsplatten, Sous Vide Garer & mehr

Mikrowellen	8
Induktionskochfelder	18
Sous Vide Garer	26
Gewürzmühlen	31
Partypfanne	32
Raclettegrill	33
Kontaktgrills	34
Eierkocher	36

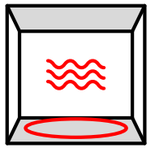
CASO Design Mikrowellen und ihre Besonderheiten

Ob analoge Bedienung oder per Touch, klassische Drehteller oder innovative Böden aus Borosilikatglas, ob kleine, mittlere oder große Garräume, silbernes, schwarzes oder verspiegeltes Design, ob reine Mikrowellenfunktion oder sogar Grillfunktion und echte Ofenheißluft, für jede individuelle Vorliebe haben wir Ihre Mikrowelle.

Im Folgenden sind die wichtigsten Mikrowellenfunktionen und -besonderheiten aufgeführt und beschrieben.

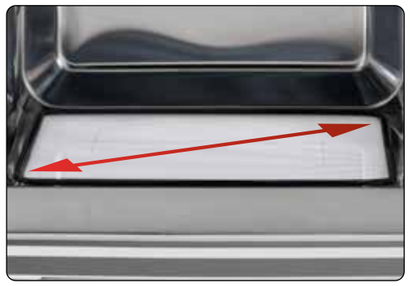


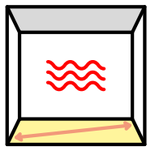
Böden mit Möglichkeiten



Mikrowellen mit Drehteller – ein Klassiker

Der Drehteller, der im Mikrowellenbetrieb gedreht wird, sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen im Garraum.

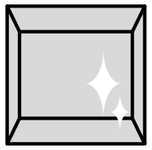




Mikrowellen mit innovativem COSOTEK® Borosilikatglas-Boden

Der hitzebeständige Borosilikatglas-Boden mit Mikrowellenreflektor sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen, sodass das Gargut von allen Seiten perfekt zubereitet wird. Der ebene Boden ist sehr leicht zu reinigen und ermöglicht auch die Nutzung von großen, eckigen Auflaufformen und Tellern – ein Drehteller ist nicht mehr nötig.



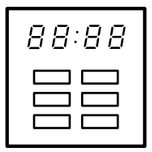


Garraum mit CASO-Clean Schutzlackierung

Die Spezial-Antihaftbeschichtung sorgt für eine sehr leicht zu reinigende Oberfläche im Garraum. So können Rückstände problemlos und schnell entfernt werden.

Je nach Platz in der eigenen Küche und Vorlieben zum Erwärmen und Garen, können Sie wählen zwischen einem Garraum von 20, 25 oder sogar 30 Litern.





Analoge oder semi-digitale Bedienung

Über Drehregler und/oder Knöpfe lassen sich die Garstufe und -zeit bequem einstellen. Bei der semi-digitalen Bedienung ist zusätzlich ein Display in der Mikrowelle verbaut.



Grill-Technologie in der Mikrowelle? Na klar!



Basic Heizelement

Der an der Mikrowellendecke befestigte Heizstab sorgt für eine direkte Wärmeeinstrahlung auf das Gargut und somit für ein schnelles Überbacken



Turbo Quarzgrill

Zwei in der Mikrowellendecke integrierte Quarzröhren sorgen für eine intensive und starke Wärmeeinstrahlung auf das Gargut. Ein Vorheizen ist nicht notwendig.
Dank der innenliegenden Montage in der Mikrowellendecke sind die Quarzröhren nicht sichtbar und vor Verschmutzungen geschützt.





Kombi-Grill

Die Kombination aus dem Basic Heizelement und dem Turbo Quarz Grill vereint die Vorteile beider Grilltypen. Die in der Mikrowellendecke integrierten Quarzröhren ermöglichen zu Anfang eine intensive Einstrahlung auf das Gargut, wodurch kein Vorheizen mehr notwendig ist. Nachdem der Garraum die perfekte Temperatur erreicht hat, sorgt das Heizelement anschließend für eine gleichmäßige und schonende Wärmeeinstrahlung. So gelingt ein schnelles Überbacken.



Mehr als nur heiße Luft – echte Backofenheißluft



Einfache Umluft

Die Mikrowelle verfügt über ein Heizelement (Quarz und / oder Heizstab), das Wärme erzeugt. Ein Lüfter verteilt diese gleichmäßig im Garraum, sodass das Back- und Grillgut bei geringen Temperaturen gleichmäßig garen kann.



Kompakte Heißluft / Convection

Die Mikrowelle verfügt ebenfalls über Heizelemente, der Lüfter ist jedoch in der Decke verbaut. Die Wärme wird somit gleichmäßig verteilt und die Mikrowelle ist in der Bauweise nicht so tief, wie vergleichbare Geräte mit einfacher Umluft.





Echte Ofenheißluft / High Convection

In der Rückwand der Mikrowelle ist ein Ringheizkörper direkt am Lüfter verbaut. Die erhitze Luft wird direkt in den Garraum geblasen und erzeugt somit "echte Backofenheißluft" bis 240 °C. In diesen Geräten kann man backen wie in einem Backofen – und das auf zwei Ebenen. Dank der innovativen Technik ist kein Vorheizen notwendig.

Mikrowelle analog

M 20 Ecostyle

Art.Nr. 3307

Besonderheiten:

Analoge Bedienung

CASO-Clean Innenraum



+ Mikrowelle 700 Watt
+ **6 Leistungsstufen**
+ **Innenraum mit hochwertiger CASO-Clean Schutzlackierung für einfachste Reinigung**
+ Sehr einfache Bedienung, nur zwei Bedienregler
+ **Ca. 20 Liter Garraum***
+ Glasdrehteller 24,5 cm Ø
+ 30 min Timer- und Auftaufunktion
+ Innenraumbeleuchtung

Analoge Mikrowellen von CASO Design
Für einfachsten Komfort stehen CASO Design Mikrowellen mit analoger Bedienung. Über große Drehknöpfe mit gut lesbarer Beschriftung lassen sich alle Funktionen der Mikrowelle leicht und direkt einstellen. Dank des großen Griffs lässt sich die Tür einfach öffnen und schließen.

Für perfekte Ergebnisse



Mikrowelle

M 20 Ceramic Gourmet

Art.Nr. 3321

Besonderheiten:

CASO-Clean Innenraum

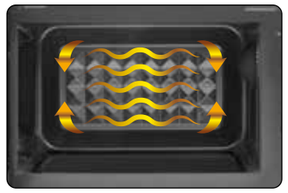
Diamantförmige Rückwand

Borosilikatglas Boden



+ Hochwertige und edle Design Mikrowelle (Kapazität: ca. 20 Liter*) in Polarsilber
+ **Zum schonenden Auftauen, gleichmäßigen Erwärmen und idealen Garen von Speisen**
+ **Mit innovativem CASOTEK® Borosilikatglas-Boden**
  - **Größere Nutzfläche (als vergleichbare Geräte mit Drehteller)**
  - **Kein Drehteller notwendig**
  - **Auch für eckige Teller und Auflaufformen**
  - **Einfache Reinigung**
+ **Mit diamantförmiger Rückwand für eine noch effizientere Wärmeverteilung**
+ Optimale Ergebnisse dank 700 Watt Mikrowellenleistung und 5 einstellbaren Leistungsstufen
+ Präziser 95-Minuten-Timer mit Endsignal
+ **Inkl. 8 Automatikprogramme und Auftaufunktion**
+ **Mehrstufiges Garen:** individuelles Kombinieren von zwei Gareinstellungen
+ Einfache und intuitive Steuerung über Drehregler, Tasten und weißes LED-Display mit Uhranzeige
+ Weiße LED-Innenraumbeleuchtung
+ **Garraum mit CASO-Clean Schutzlackierung für einfachste Reinigung**
+ An-/ ausschaltbare Tastentöne und Kindersicherung

Diamantförmige Rückwand



*laut Angaben des Herstellers

Mikrowelle analog + Grillfunktion

MG 20 Ecostyle Ceramic

Art.Nr. 3316

Besonderheiten:

Analoge Bedienung

CASO-Clean Innenraum

Borosilikatglas Boden



SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
gut
(1,8)
Caso
MG 20 Ecostyle Ceramic
Im Test: Mikrowellen mit Grillfunktion
Ausgabe 6/2019 · www.haus-garten-test.de

+ 700 Watt Mikrowellenleistung
+ 20 Liter Garraum*
+ 5 Mikrowellenleistungsstufen und Grillfunktion
+ Quarzgrill 1000 Watt
+ **Mit innovativem CASOTEK® Borosilikatglas-Boden**
  - **Größere Nutzfläche (als vergleichbare Geräte mit Drehteller)**
  - **Kein Drehteller notwendig**
  - **Auch für eckige Teller und Auflaufformen**
  - **Einfache Reinigung**
+ **Innenraum mit hochwertiger CASO-Clean Schutzlackierung für einfachste Reinigung**
+ Grillen auf bis zu 2 Ebenen möglich durch Einschubrost
+ Präziser Timer mit 30 Minuten Endsignal
+ Edle Optik mit silbernem Gehäuse

Viel Platz im Innenraum



Mit Einschubrost



Mikrowelle analog + Grillfunktion

MG 25 Ecostyle Ceramic

Art.Nr. 3329

Besonderheiten:

Analoge Bedienung

CASO-Clean Innenraum

Borosilikatglas Boden



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
MG 25 Ecostyle Ceramic
Im Test: Kombi-Mikrowellen
Ausgabe 5/2022 · www.haus-garten-test.de

+ 900 Watt Mikrowellenleistung
+ 25 Liter Garraum*
+ **Inkl. Quarzgrill mit leistungsstarken 1000 Watt für eine gleichmäßige Bräunung ohne Vorheizen**
+ **Mit innovativem CASOTEK® Borosilikatglas-Boden**
  - **Größere Nutzfläche (als vergleichbare Geräte mit Drehteller)**
  - **Kein Drehteller notwendig**
  - **Auch für eckige Teller und Auflaufformen**
  - **Einfache Reinigung**
+ Intuitive Steuerung über Drehregler
+ Edle Optik mit silbernem Gehäuse
+ Grillen auf bis zu 2 Ebenen dank Einschubrost
+ Präziser 30 Minuten Timer mit Endsignal
+ 5 Mikrowellenstufen
+ 3 Kombiprogramme (Mikrowelle + Grill)
+ 1 Grillprogramm
+ **Innenraum mit hochwertiger CASO-Clean Schutzlackierung für einfachste Reinigung**



Black Glass Spiegelfront

MG 20 menu

Art.Nr. 3320

Besonderheiten:

Verspiegelte Front | Edelstahl Innenraum | Semi-digitale Bedienung



TESTURTEIL
Haus & Garten Test 7 2012
(2,1) gut
Caso MG 20
www.hausgartentest.de
Gart gleichmäßig, taut zuverlässig auf

+ 20 Liter Garraum*
+ Mikrowellenleistung 800 Watt
+ 1000 Watt Quarzgrill
+ Elektronische Digitalanzeige / Digitaluhr + Timer
+ Sound On/Off – individuell einstellbar
+ **5 Leistungsstufen**
+ 14 automatische Kochprogramme
+ **1 Kombiprogramm Mikrowelle 55 % & Grill 45 %**
+ **1 Kombiprogramm Mikrowelle 30 % & Grill 70 %**
+ Glasdrehteller und Spiegelfront
+ 60-Minuten-Timer mit Endsignal
+ **Edelstahlgehäuse innen & außen**
+ Grillen auf bis zu 2 Ebenen möglich dank Standrost
+ Garraumbeleuchtung



Black Glass Spiegelfront

MG 25 Ceramic Menu

Art.Nr. 3331

Besonderheiten:

Verspiegelte Front | Borosilikatglas Boden | Semi-digitale Bedienung



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
gut
(1,5)
Caso
MG 25 Ceramic menu
Im Test: 3 Kombimikrowellen
(2 sehr gut, 1 gut)
Ausgabe 1/2025

+ **Edelstahlinnenraum mit ca. 25 Liter* Kapazität und Innenraumbeleuchtung**
+ **Flacher Borosilikatglasboden mit Mikrowellenreflektor: Leichte Reinigung, ideal auch für z. B. eckige Auflaufformen**
+ Einschubrost zum gleichzeitigen Grillen auf zwei Ebenen
+ 900 Watt Mikrowelle
+ 1000 Watt Quarzgrill
+ Elektronische Digitalanzeige / Digitaluhr
+ 95-Minuten-Timer
+ Sound On/Off – individuell einstellbar
+ 10 Mikrowellenleistungsstufen
+ 10 automatische Kochprogramme
+ 1 Kombiprogramm Mikrowelle 55 % & Grill 45 %
+ 1 Kombiprogramm Mikrowelle 30 % & Grill 70 %

Im Vergleich zu Mikrowellen mit Drehteller und ähnlichen Garraumvolumen, haben Geräte mit Borosilikatglasboden eine bis zu 60% größere Nutzfläche.



*laut Angaben des Herstellers

Black Glass Spiegelfront

MCG 25 Ceramic Chef

Art.Nr. 3351

Besonderheiten:

Verspiegelte Front | Borosilikatglas Boden | Semi-digitale Bedienung



PLUS X AWARD
2018 ausgezeichnet für:
High Quality
Design
Bedienkomfort
Funktionalität

+ **Edelstahlinnenraum mit ca. 25 Liter* Kapazität und Innenraumbeleuchtung**
+ **Flacher Borosilikatglasboden mit Mikrowellenreflektor: Leichte Reinigung, ideal auch für z. B. eckige Auflaufformen**
+ Einschubrost zum gleichzeitigen Auftauen und Garen auf zwei Ebenen
+ **Rückwärtig angebrachte Heißluft für ein perfektes Backergebnis mit 10 Heißluftstufen von 110 - 200 °C**
+ 900 Watt Mikrowelle, 1200 Watt Grill, 2050 Watt echte Ofenheißluft
+ Vorheizfunktion – für noch punktgenaueres Mikrowellenkochen und -backen
+ 10 Mikrowellenleistungsstufen
+ **9 automatische Kochprogramme zum einfachen Mikrowellenkochen**
+ 4 Kombiprogramme Mikrowelle & Heißluft
+ 2 Kombiprogramme Mikrowelle & Grill:
  - 1 Kombiprogramm 30% Mikrowelle & 70% Grill
  - 1 Kombiprogramm 45% Mikrowelle & 55% Grill
+ 95-Minuten-Timer mit Endsignal
+ Sound On/Off – individuell einstellbar

Ein Borosilikatglasboden eignet sich auch perfekt für eckige Auflaufformen.



Black Glass Spiegelfront

MCG 30 Ceramic Chef

Art.Nr. 3371

Besonderheiten:

Verspiegelte Front | Borosilikatglas Boden | Semi-digitale Bedienung



SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
gut
(1,8)
Caso
MCG30 Ceramic chef
Im Test: Mikrowellen mit Heißluft
Ausgabe 6/2019 · www.haus-garten-test.de

+ **Edelstahlinnenraum mit ca. 30 Liter* Kapazität und Innenraumbeleuchtung**
+ Mit Standrost zum gleichzeitigen Grillen auf zwei Ebenen und mit Backblech
+ **Flacher Borosilikatglasboden mit Mikrowellenreflektor: Leichte Reinigung, ideal auch für z. B. eckige Auflaufformen**
+ **Rückwärtig angebrachte Heißluft für ein perfektes Backergebnis mit 10 Heißluftstufen von 110 - 200 °C**
+ 900 Watt Mikrowelle, 1100 Watt Grill, 2100 Watt echte Ofenheißluft
+ Vorheizfunktion – für noch punktgenaueres Mikrowellenkochen und -backen
+ 5 Mikrowellenleistungsstufen
+ **9 automatische Kochprogramme zum einfachen Mikrowellenkochen**
+ 4 Kombiprogramme Mikrowelle & Heißluft
+ 2 Kombiprogramme Mikrowelle & Grill:
  - 1 Kombiprogramm 30% Mikrowelle & 70% Grill
  - 1 Kombiprogramm 45% Mikrowelle & 55% Grill
+ 95 Minuten-Timer mit Endsignal
+ Sound On/Off – individuell einstellbar

Standrost zum Grillen auf 2 Ebenen



Leichte Reinigung



Mikrowelle semi-digital + Grillfunktion + Heißluft

HCMG 25 Ceramic Chef

Art.Nr. 3355

Besonderheiten:

Echte Ofenheißluft bis 240 °C

Borosilikatglas Boden

Edelstahl-innenraum







Hier dreht sich nichts – somit kann die gesamte Fläche genutzt werden.

SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,4)
Caso
HCMG 25 Ceramic Chef
Im Test: 3 Kombimikrowellen
(2 sehr gut, 1 gut)
Ausgabe 1/2025

+ Kompakte Mikrowelle zum Auftauen und Erwärmen, Kochen und Backen, Überbacken und Grillen
+ **Ca. 25 Liter Garraum* mit Boden aus robustem und hitzebeständigem Borosilikatglas (ca. 26 x 26 cm) – ideal z. B. für eckige Auflaufformen**
+ 900 Watt Mikrowelle (Output) / 1000 Watt (Input) Grill / 2100 Watt (Input) Heißluft
+ 5 Mikrowellenleistungsstufen
+ **10 Heißlufttemperaturen von 150 - 240 °C**
+ 10 automatische Kochprogramme (für Gemüse, Fleisch etc.)
+ 4 Kombiprogramme wie z. B. Mikrowelle & Heißluft
+ Auftaufunktion über Gewicht- oder Zeiteinstellung
+ 95 Minuten Timer mit Endsignal
+ Übersichtliches LED-Display mit Uhrenanzeige
+ **Hygienischer Edelstahlinnenraum mit LED-Beleuchtung**
+ Inkl. Zubehör:
  - Grillrost mit 2 Höhenoptionen
  - Pizzablech CASOTEK® CrispyWave

*Dass Mikrowellen immer mehr Funktionen und Technologien bieten, erfreut jeden Küchenfreund. Die neue **HCMG 25 Ceramic Chef** überzeugt gleich mit 3 Kochfunktionen – Mikrowelle, Grill und **echte Backofenheißluft bis 240 °C**. Damit sind so gut wie alle Bereiche abgedeckt. Und nicht nur das: Möchten Sie etwas auftauen und direkt im Anschluss ohne weiteres Einstellen etwas grillen, ist das mit den Kombiprogrammen der Design Mikrowelle möglich.*

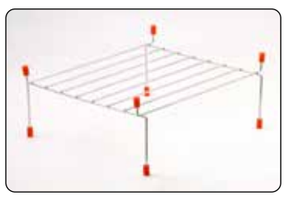
Dank des großen Bodens aus hitzebeständigem Borosilikatglas können sogar eckige Teller und Auflaufformen in dem 25 l großen Garraum platziert werden. Und wenn Sie wollen, können Sie Ihre eigene Pizza mit dem Pizzablech (inkl.) im Heißluftprogramm zubereiten.



Mit Pizzablech für knusprige Pizzen



Mit Grillrost



*laut Angaben des Herstellers

Einbaumikrowelle

Selection E 25 MGS

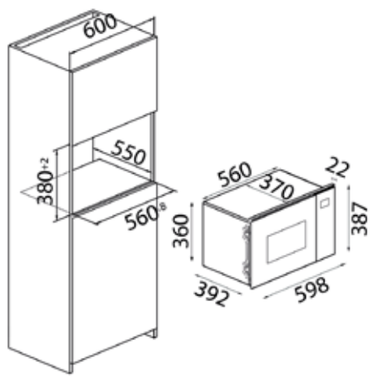
Art.Nr. 7320

Besonderheiten:

Verspiegelte Front

Edelstahl Innenraum

Semi-digitale Bedienung





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

Stilvoll integriert





Mikrowellen

Mikrowellen solo




Produktname	M 20 Ecostyle	M 20 Ceramic Gourmet
Art.Nr.	3307	3321
EAN	40 38437 03307 6	40 38437 03321 2
Gehäuse / Farbe	Anthrazit	Polarsilber
Innenraum	CASO-Clean Schutzlackierung	CASO-Clean Schutzlackierung
Front	Sichtfenster	Sichtfenster
Mikrowelle	700 Watt	700 Watt
Leistungsstufen	6	5
Bedienung	Analog	Semi-digital
Drehteller ø	24,5 cm	
Borosilikatglas Boden		▪
Timer	30 min	95 min
Spannung	230 V; 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Maße (BxHxT)	455 x 265 x 365 mm	450 x 280 x 385 mm
Garraum (BxHxT)	270 x 180 x 250 mm	294 x 183 x 280 mm
Garraumvolumen	20 Liter	20 Liter
Gewicht	10,2 kg	10,9 kg
Prüfzeichen	GS, CE	GS, CE
VPE	1	1

Mikrowellen mit Grillfunktion




Produktname	MG 20 Ecostyle Ceramic	MG 25 Ecostyle Ceramic
Art.Nr.	3316	3329
EAN	40 38437 03316 8	40 38437 03329 8
Gehäuse / Farbe	Polarsilber	Polarsilber
Innenraum	CASO-Clean Schutzlackierung	CASO-Clean Schutzlackierung
Front	Sichtfenster	Sichtfenster
Mikrowelle	700 Watt	900 Watt
Leistungsstufen	5	5
Grill	1000 Watt	1000 Watt
Bedienung	Analog	Analog
Borosilikatglas Boden	▪	▪
Kombiprogramme		3
Timer	30 min	30 min
Zubehör	Grillrost	Grillrost
Spannung	230 V; 50 Hz	230 V; 50 Hz
Maße (BxHxT)	465 x 275 x 400 mm	500 x 290 x 420 mm
Garraum (BxHxT)	286 x 188 x 292 mm	305 x 195 x 320 mm
Garraumvolumen	20 Liter	25 Liter
Gewicht	12 kg	13,4 kg
Prüfzeichen	GS, CE	GS, CE
VPE	1	1

Mikrowellen mit verspiegelter Front






Produktname	MG 20 menu	MG 25 Ceramic Menu	MCG 25 Ceramic Chef	MCG 30 Ceramic Chef
Art.Nr.	3320	3331	3351	3371
EAN	40 38437 03320 5	40 38437 03331 1	40 38437 03351 9	40 38437 03371 7
Gehäuse / Farbe	Edelstahl + Black Glass	Silber + Black Glass	Silber + Black Glass	Silber + Black Glass
Innenraum	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Front	Verspiegelt	Verspiegelt	Verspiegelt	Verspiegelt
Mikrowelle	800 Watt	900 Watt	900 Watt	900 Watt
Leistungsstufen	5	10	10	5
Koch-/ Automatikprogramme	13	10	9	9
Grill	1000 Watt	1000 Watt	1200 Watt	1100 Watt
Heißluft			2050 Watt	2100 Watt
Temperaturen			110 - 200 °C	110 - 200 °C
Heißluftstufen			10	10
Bedienung	Semi-digital	Semi-digital	Semi-digital	Semi-digital
Drehteller ø	24,5 cm			
Borosilikatglas Boden		▪	▪	▪
Kombiprogramme	2	2	4 + 2	4 + 2
Vorheizfunktion			▪	▪
Sound On/Off	▪	▪	▪	▪
Display	LED	LED	LED	LED
Timer	60 min	95 min	95 min	95 min
Zubehör	Standrost	Einschubrost	Einschubrost	Einschubrost
Spannung	230 V; 50 Hz	230 V; 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V; 50 Hz
Maße (BxHxT)	460 x 260 x 400 mm	500 x 290 x 375 mm	490 x 285 x 480 mm	540 x 310 x 500 mm
Garraum (BxHxT)	295 x 180 x 290 mm	320 x 190 x 290 mm	310 x 190 x 315 mm	350 x 190 x 330 mm
Garraumvolumen	20 Liter	25 Liter	25 Liter	30 Liter
Gewicht	11,6 kg	13,5 kg	16,6 kg	18,8 kg
Prüfzeichen	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE
VPE	1	1	1	1

Mikrowelle mit Grill + Heißluft



Produktname	HCMG 25 Ceramic Chef
Art.Nr.	3355
EAN	40 38437 03355 7
Gehäuse / Farbe	Polarsilber
Innenraum	Edelstahl
Front	Sichtfenster
Mikrowelle	900 Watt
Leistungsstufen	5
Koch-/ Automatikprogramme	10
Grill	1000 Watt
Heißluft	2100 Watt
Temperaturen	150 - 240 °C
Heißluftstufen	10
Bedienung	Semi-digital
Borosilikatglas Boden	▪
Kombiprogramme	4
Sound On/Off	▪
Display	LED
Timer	95 min
Zubehör	Grillrost, Pizzablech
Spannung	230 V; 50 Hz
Maße (BxHxT)	490 x 300 x 425 mm
Garraum (BxHxT)	310 x 200 x 305 mm
Garraumvolumen	25 Liter
Gewicht	15,9 kg
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1

Einbau-MW mit Grill



Produktname	Selection E 25 MGS
Art.Nr.	7320
EAN	40 38437 07320 1
Gehäuse / Farbe	Schwarz
Innenraum	Edelstahl
Front	Sichtfenster
Mikrowelle	900 Watt
Leistungsstufen	5
Koch-/ Automatikprogramme	8
Grill	1000 Watt
Bedienung	Touch
Drehteller ø	31,5 cm
Kombiprogramme	2
Display	LCD
Timer	95 min
Zubehör	Grillrost
Spannung	230 V~ 50 Hz
Maße (BxHxT)	598 x 387 x 392 mm
Garraum (BxHxT)	330 x 220 x 355 mm
Nischenmaß (BxHxT)	560 x 380 x 550 mm (38er Nischenhöhe)
Garraumvolumen	25 Liter
Gewicht	16,2 kg
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1

Modernes Kochen mit Induktion

Dank der intuitiven Sensor-Touch Bedienung bei allen Modellen wird Kochen zum Kinderspiel. Simmern, Köcheln, Kochen, scharf anbraten und Warmhalten lassen sich ganz einfach per Touch steuern. Alle Funktionen liegen unter Glas, was das Ganze zusätzlich zu einer sauberen Sache macht. **So funktioniert Induktion, die schnelle und direkte Art zu kochen.**

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



Ein oder zwei Kochfelder für flexibles Kochen

Die CASO Design Induktionskochfelder sind mit ein oder zwei Kochfeldern ausgestattet. Je nach Bedarf dienen Sie als Zusatzkochfeld, Warmhalteplatte oder als vollwertige Kochstelle für Ferienhäuser und kleine Wohnungen. Einfach in die Steckdose stecken und los geht's!
Manche Doppelinduktionskochfelder verfügen auch über das **PowerSharing**. Beide Kochfelder teilen sich 3500 Watt. Nutzen Sie nur die linke oder rechte Kochplatte, hat diese max. 2400 Watt, zusammen max. 3500 Watt.



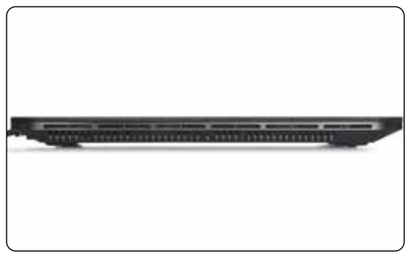
Intuitive Sensor-Touch Bedienung

Zu einer edlen Ganzglasoberfläche passt perfekt die Sensor-Touch Bedienung. Durch Berührung der Touch-Flächen wird das Gerät gesteuert. Die Platte ist einfach zu reinigen und in das Geräteinnere gelangt weder Staub noch Flüssigkeit o.ä. Design und Funktionalität sind hier optimal vereint.



Automatische Topferkennung

Die Platten erkennen sofort geeignetes Induktionsgeschirr. Sollte ungeeignetes auf die Platte gestellt werden, gibt diese ein Signal und startet nicht in den Kochmodus.



Schlankes Design

Die CASO Design Induktionskochfelder sind schlank und platzsparend designed, damit Sie sie jederzeit verstauen können, wenn Sie sie nicht benötigen.



Besonders schnell

Dank moderner Technologie heizen die Kochfelder besonders schnell auf und sind praktisch direkt startbereit für Ihre kulinarischen Ideen. Das spart Zeit ohne Kompromisse bei der Leistung.



Individuell einstellbar

Die Induktionskochplatten verfügen über 10 bzw. 12 Temperaturstufen, mit denen Sie bis zu 240 °C erreichen und 10 bzw. 12 Leistungsstufen für ein komfortables Garen und Kochen. Einzelne Produkte verfügen dazu über eine Temperatureinstellung in 10 °C-Schritten.



Timing ist alles

Mit der integrierten Timerfunktion lassen sich Kochzeiten präzise bis zu 180 bzw. 240 Minuten einstellen. Nach Ablauf schaltet sich das Kochfeld automatisch ab und garantiert mehr Sicherheit und Komfort.



Edle und pflegeleichte Glaskeramik

Die Kochfelder verfügen je nach Modell über eine hochwertige Ganzglasoberfläche oder eine Schott Ceran® Oberfläche aus Ceran Suprema®. Das elegante Design fügt sich nahtlos in jede Küche ein, während die glatte Oberfläche besonders leicht zu reinigen ist. Robust, hitzebeständig und stilvoll für anspruchsvolle Köchinnen und Köche.

Einzelinduktionskochfeld

Touch 2000

Art.Nr. 2008

Besonderheiten:

Glaskeramik | Sensor-Touch



+ Mobiles Einzelinduktionskochfeld mit 2000 Watt
+ **Glaskeramik-Oberfläche**
+ Sensor-Touch Bedienung
+ Für Induktionskochgeschirr von 12 - 24 cm Ø
+ Timer, Leistungsstufen und Temperatur einzeln einstellbar
+ **Sicher dank automatischer Topferkennung**
+ Schnell und energiesparend
+ Präzise, leichte Bedienung
+ **10 Temperaturstufen**
+ **10 Leistungsstufen**
+ Timerfunktion von 1 - 180 Minuten
+ **Temperaturvorwahl ca. 60 - 240 °C**
+ Sicherheitsschalter zum Schutz vor Überhitzung
+ Extra große Digitalanzeige
+ Sehr einfache Reinigung

Doppelinduktionskochfeld

Touch 3500

Art.Nr. 2018



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
gut
(1,6)
Caso
Design Touch 3500
Im Test: Induktionskochfelder (mobil)
Ausgabe 6/2021 · www.haus-garten-test.de

Beschreibung wie Touch 2000, ergänzend:

+ Mobiles Doppelinduktionskochfeld mit 3500 Watt
+ 6 Leistungsstufen

Einzelinduktionskochfeld

ProSlim 2000

Art.Nr. 2236

Besonderheiten:

Kristallglas | Sensor-Touch

ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
ProSlim 2000
SEHR GUT 93,6 %
Vergleichstest
7 Einzelinduktions-kochplatten
4 × sehr gut, 3 × gut
09/2025
www.etm-testmagazin.de



+ **Super flaches, platzsparendes Design mit hochwertiger Ganzglasoberfläche in zeitlosem Schwarz**
+ **Vielseitiger, flexibler Einsatz**, z.B. für Outdoorküchen, Ferienhäuser oder als Zusatzplatte zum Warmhalten
+ Intuitives Sensor-Touch-Display mit gut lesbarer LED-Digitalanzeige
+ **Automatische Topferkennung für Induktionskochgeschirr (ø von 12 - 22 cm)**
+ Schnelles und effizientes Kochen mit 10 Leistungsstufen bis zu 2000 Watt
+ 10 Temperaturstufen von 60 - 240 °C in 20 °C-Schritten
+ Praktische Timerbunktion bis 240 Minuten
+ Sicher dank Überhitzungsschutz und Auto-OFF-Funktion
+ Kindersicherung durch „Lock"-Funktion
+ Hygienische und leichte Reinigung

Doppelinduktionskochfeld

ProSlim 3500

NEU

Art.Nr. 2237



Beschreibung wie ProSlim 2000, ergänzend:

+ **Automatische Topferkennung für Induktionskochgeschirr (von 12 - 24 cm ø)**
+ Schnelles und effizientes Kochen mit 10 Leistungsstufen bis 3.500 Watt (kombiniert)

Einzelinduktionskochfeld

S-Line 2100

Art.Nr. 2225

Besonderheiten:

Glaskeramik | Sensor-Touch | Edelstahlrand



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
Endnote 1,1
sehr gut
Caso
S-Line 2100
Erzielt die beste Ankochdauer und beste Temperatureinhaltung
Im Test: portable Induktionskochfelder
Ausgabe 4/2016 – www.hausgartentest.de

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

+ Mobiles Design Induktionskochfeld
+ Bis zu 2100 Watt
+ Modernes Design mit umlaufenden Rand aus gebürstetem Edelstahl – ein Schmuckstück in jeder Küche
+ **Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungs- und Temperaturstufen**
+ Sensor-Touch Display und große Digitalanzeige
+ Einstellbare Timer-Funktion bis 180 Minuten
+ **Temperaturvorwahl ca. 60 - 240 °C einstellbar**
+ Hochwertige Ganzglas-Oberfläche
+ Automatische Topferkennung für Induktions-Kochgeschirr von 12 - 24 cm Ø
+ Sicher dank Überhitzungsschutz

Doppelinduktionskochfeld

S-Line 3500

Art.Nr. 2227



ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
S-Line 3500
SEHR GUT 92,2 %
Vergleichstest
5 Doppelinduktions-kochfelder
2 × sehr gut, 2 × gut, 1 × befriedigend
11/2022
www.etm-testmagazin.de

Beschreibung wie S-Line 2100, ergänzend:

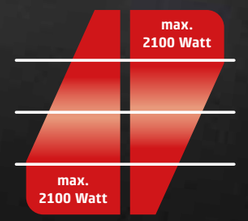
+ Mobiles Doppelinduktionskochfeld mit max. 3500 Watt
+ **Optimale Effizienz durch PowerSharing Technologie***
+ Für Induktionskochgeschirr von 12 - 22 cm Ø



S-Line 3500 mit effizienter

*PowerSharing Technologie

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



Doppelinduktionskochfeld

Maître 3500

Art.Nr. 2231

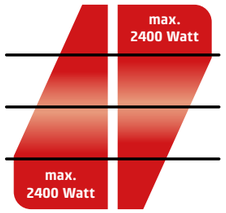
► **Besonderheiten:**

Glaskeramik | Sensor-Touch





- **Optimale Effizienz durch PowerSharing Technologie* – Besonders schnell und leistungsstark: Max. 3500 Watt insgesamt, max. 2400 Watt bei einseitiger Nutzung**
- **Extra großes Kochfeld**
- Für Induktionskochgeschirr von 12 - 26 cm Ø
- Modernes Design mit gut lesbarem, abgeschrägtem Bedienfeld
- **Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 Temperatur- und Leistungsstufen**
- Sensor-Touch Steuerung
- Große Digitalanzeige
- Temperatur präzise einstellbar von 60 - 240 °C
- Timerfunktion 1 - 180 Minuten mit 1-Minuten-Intervall
- Sehr einfache und leichte Reinigung



linkes Kochfeld | rechtes Kochfeld

***PowerSharing Technologie – Gesamtleistung 3500 Watt**
Optimale Effizienz: Die beiden Kochfelder teilen sich über das PowerSharing 3500 Watt. Nutzen Sie nur die linke oder die rechte Kochplatte, hat diese max. 2400 Watt. Schalten Sie die zweite Platte hinzu, werden 3500 Watt Leistung auf beide Kochfelder verteilt.

Einzelinduktionskochfeld

TC 2400 ThermoControl

Art.Nr. 2235

► **Besonderheiten:**

Glaskeramik | Sensor-Touch | ThermoControl Thermometer







Innovatives ThermoControl Thermometer

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

Kerntemperaturen | *SousVide-Garen* | *Warmhalten*



Einbau-Einzelinduktionskochfeld

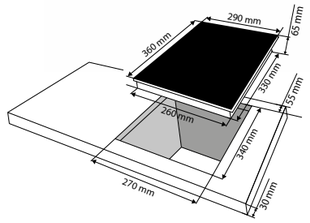
ProAdvanced E 1

Art.Nr. 3043

► **Besonderheiten:**

Glaskeramik | Sensor-Touch





- **Einzelinduktionskochfeld für den Einbau oder freistehend und mobil nutzbar**
- Vielseitiger Einsatz, z. B. in kleinen und Outdoor-Küchen, in Campern und Ferienhäusern, für Frühstücksbuffets, auf dem Balkon und der Terrasse etc.
- Ideal auch als Zusatzplatte zum Warmhalten von Speisen
- Edles und zeitloses Design in Schwarz
- Für Induktionskochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 - 24 cm Ø
- **Schnell startklar dank automatischer Topferkennung und starken 2100 Watt**
- **12 Leistungsstufen für individuelle Ergebnisse**
- **12 Temperatursstufen**
- **Temperatur regelbar von 60 - 240 °C**
  - 60 - 100 °C in 10 °C-Schritten
  - 100 - 240 °C in 20 °C-Schritten
- Praktische, optionale Timerfunktion von 1 - 180 min
- Schwarze Ganzglasoberfläche mit Touch-Bedienfeld für eine leichte Reinigung
- Digitales Display mit roter LED-Anzeige
- Inkl. Dichtungsband für den Einbau und Magnet zur Erkennung von geeignetem Kochgeschirr
- Sicher dank Überhitzungsschutz

Einbau-Doppelinduktionskochfeld

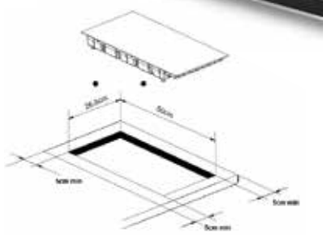
Master E 2

Art.Nr. 3041

► **Besonderheiten:**

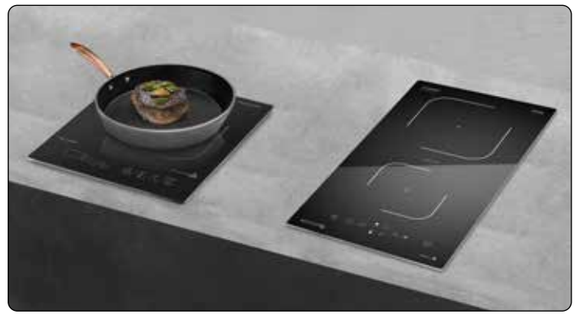
Schott Ceran® Oberfläche aus Ceran Suprema® | Sensor-Touch







- Induktionskochfeld mit 2 Kochzonen mit insg. 3500 Watt (1500 Watt & 2000 Watt)
- **Ganzglas Schott Ceran® Oberfläche aus umweltfreundlichem Ceran Suprema®**
- Sensor-Touch Bedienung
- Leicht lesbare, große Digitalanzeige
- Timer und Leistungsstufen bei jedem Kochfeld individuell einstellbar
- 9 Leistungsstufen pro Kochfeld
- Für Induktionskochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12 - 24 cm Ø
- Praktische Timerfunktion von 1 - 99 min im 1-min-Intervall
- Lock-Funktion (Tastensperre / Kindersicherung)
- **Sicher durch automatische Topferkennung und Überhitzungsschutz**
- **Selbstständige Abschaltung bei Nichtgebrauch**
- Sehr einfache Reinigung



Induktionskochfelder

Mobile Induktion mit 1 oder 2 Kochfeldern | Mobile Induktion mit ThermoControl | Einbau-Induktionsplatten



Produktname	Touch 2000	Touch 3500	ProSlim 2000	ProSlim 3500	S-Line 2100	S-Line 3500	Maître 3500	TC 2400 ThermoControl	ProAdvanced E 1	Master E 2
Art.Nr.	2008	2018	2236	2237	2225	2227	2231	2235	3043	3041
EAN	40 38437 02008 3	40 38437 02018 2	40 38437 02236 0	40 38437 02237 7	4038437022254	4038437022278	4038437022315	4038437022353	4038437030433	4038437030419
Gehäuse / Farbe	Schwarz / Glaskeramik	Schwarz / Glaskeramik	Schwarz / Kristallglas	Schwarz / Kristallglas	Schwarz / Edelstahl / Glaskeramik	Schwarz / Edelstahl / Glaskeramik	Schwarz / Glaskeramik	Schwarz / Glaskeramik	Schwarz / Glaskeramik	Schwarz / Schott Ceran® Oberfläche aus Ceran Suprema®
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Freistehend / mobil	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Einbaukochfeld									▪	▪
Kochfelder	1	2	1	2	1	2	2	1	1	2
Topfgröße Ø	12 - 24 cm	12 - 24 cm	12 - 22 cm	12 - 24 cm	12 - 24 cm	12 - 22 cm	12 - 26 cm	12 - 26 cm	12 - 24 cm	12 - 24 cm
Leistung	2000 Watt	3500 Watt	2000 Watt	3500 Watt	2100 Watt	3500 Watt	3500 Watt	2400 Watt	2100 Watt	3500 Watt
PowerSharing						▪	▪			
ThermoControl Thermometer								▪ (40 - 160 °C)		
Leistungsstufen	10	6	10	10	12	12	12	12	12	9
Temperaturstufen	10	10	10	10	12	12	12	12	12	
Temperatur	60 - 240 °C	60 - 240 °C	60 - 240 °C	60 - 240 °C	60 - 240 °C	60 - 240 °C	60 - 240 °C	60 - 240 °C	60 - 240 °C	
Auto. Topf-erkennung	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Timerfunktion	Bis 180 min	Bis 180 min	Bis 240 min	Bis 240 min	Bis 180 min	Bis 180 min	Bis 180 min	Bis 180 min	Bis 180 min	Bis 99 min
Überhitzungs-schutz	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Display	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Spannung	220-240V, 50Hz	220-240V, 50Hz	220-240V~50-60Hz	220-240V~50-60Hz	230 V; 50 Hz	230 V; 50 Hz	220-240V, 50/0Hz	220V-240V; 50Hz/60Hz	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Maße (BxHxT)	290 x 60 x 360 mm	605 x 65 x 360 mm	290 x 28 x 390 mm	600 x 30 x 360 mm	277 x 58 x 357 mm	542 x 59 x 357 mm	600 x 60 x 370 mm	300 x 60 x 370 mm	290 x 65 x 360 mm	290 x 60 x 520 mm
Gewicht	2,4 kg	4,8 kg	2,3 kg	4,8 kg	2,6 kg	5,0 kg	5,7 kg	3,0 kg	3,47 kg	5,2 kg
Prüfzeichen	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE
VPE	2	1	2	1	2	2	1	2	1	1

Sous Vide, die zarte Art der Zubereitung

Wer Fleisch und Fisch besonders zart und Gemüse knackig und nährstoffreich mag, wird die Sous Vide Garer von CASO Design nicht mehr hergeben. Das gewünschte Lebensmittel wird in einen Vakuumbeutel vakuumiert und auf Niedrigtemperatur auf den Punkt gegart. Aromen bleiben erhalten für den vollendeten Genuss. Wer beim Fleisch noch den Extrageschmack bevorzugt, brät das Stück einfach noch kurz und scharf an.



Wasserdicht nach IPX7-Standard

Die CASO Sous Vide Sticks sind nach IPX7 zertifiziert und damit zuverlässig gegen das Eindringen von Wasser geschützt. Selbst bei versehentlichem Eintauchen bleibt die Technik sicher und sorgt damit für maximale Langlebigkeit und Sicherheit in der Küche.



App-gesteuerte Präzision

Mit der CASO Control App lassen sich Sous Vide Sticks bequem per Smartphone steuern. Temperatur, Zeit und Programme können jederzeit eingestellt und überwacht werden. So geht präzises Garen mit maximalem Komfort.



Temperatur punktgenau bis 90 °C geregelt

Die Temperatur lässt sich exakt bis 90 °C einstellen und ist somit ideal zum Sous Vide Garen, zum Temperieren von Kuvertüre oder zum Erwärmen empfindlicher Speisen. Die präzise Steuerung in 0,5 °C Schritten garantiert perfekte Ergebnisse bei jeder Anwendung.



Eine Frage der Zeit

Mit dem extralangen Timer bis 99 Stunden lassen sich auch zeitintensive Garprozesse, wie das Zubereiten von Pulled Pork oder Joghurt, exakt planen. Die flexible Zeiteinstellung ermöglicht punktgenaues Garen, ganz ohne Überwachen.



3D-Zirkulation für gleichmäßige Wärmeverteilung

Die integrierte Wasserumwälzung sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Behälter. So wird jedes Lebensmittel exakt gegart, unabhängig von seiner Position im Wasserbad.



Flexible Befestigung: Schraubverschluss oder Klemmhalter

Je nach Modell lassen sich die Sous Vide Sticks mit einem stabilen Schraubverschluss oder einem praktischen Klemmhalter an nahezu jedem Topf oder Behälter befestigen – für maximale Flexibilität in der Küche.



Vielseitig einsetzbar – weit über Fleisch hinaus

Ob zartes Fleisch, saftiger Fisch, knackiges Gemüse oder empfindliche Speisen wie Joghurt, Babynahrung oder Kuvertüre, die CASO Sous Vide Sticks sind echte Allrounder für aromatisches, gesundes und präzises Garen.



Großes Behältervolumen bis 20 Liter

Die SousVide Sticks für Behältergrößen bis 20 Litern geeignet. Damit lassen sich auch größere Mengen mühelos und gleichmäßig garen. Ideal für Singles, Paare, Freunde oder Familien.



Sous Vide Stick

SV 400

Art.Nr. 1310

Besonderheiten:

Edelstahl | Wasserfest nach IPX7 | Behälter bis 20 l





SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
gut
(1,5)
Caso Design SV 400
Im Test: Sous-Vide-Garer
Ausgabe 4/2020 · www.haus-garten-test.de

PREIS-LEISTUNGSSIEGER
ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
SousVide Garer SV 400
SEHR GUT 92,9 %
Vergleichstest
10 Sous-Vide-Sticks
3 × sehr gut, 7 × gut
05/2023
www.etm-testmagazin.de

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



Für besonders zarte Ergebnisse

Sous Vide Stick

SV 1200 Smart

Art.Nr. 1328

Besonderheiten:

Edelstahl | Wasserfest nach IPX7 | Behälter bis 20 l | App-fähig





TESTSIEGER
TESTMAGAZIN · URTEIL
CASO Design SV 1200 Smart
SEHR GUT 95,0 %
Heft 05/2019

- **Sous Vide Garer mit einfachem Klemmhalter für flexibles SousVide Garen auf Sterneniveau**
- 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
- **Schnelle Erhitzung 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-Minuten-Schritten bis 99 Stunden 59 Minuten
- Erwärmt bis zu 20 Liter Wasser auf 0,5 °C genau**
- **Smart Control: SousVide Stick 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

*Schutz bei zeitweiligem Untertauchen
**Abhängig von der Isolierung des Behälters

Artikelübersicht

Sous Vide Sticks





Produktname	SV 400	SV 1200 Smart
Art.Nr.	1310	1328
EAN	40 38437 01310 8	40 38437 01328 3
Gehäuse / Farbe	Schwarz / Edelstahl	Schwarz / Edelstahl
Bedienung	Touch	Touch
Befestigung	Schraubverschluss	Klemmhalter
IPX7	▪	▪
App-fähig		▪
Behältervolumen	Bis 20 Liter	Bis 20 Liter
Timer	1 min - 99 h	1 min - 99 h 59 min
Temperatur	Bis 90 °C	Bis 90 °C
Temp.-Überwachung	▪	▪
Zirkulationstechnik	▪	▪
Display	LED	LED
Maße (BxHxT)	70 x 310 x 130 mm	60 x 330 x 85 mm
Gewicht	0,9 kg	1 kg
Leistung	1000 Watt	1200 Watt
Spannung	220-240V, 50/60Hz	220-240V, 50-60Hz
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS
VPE	2	2



Die CASO Control App – Sous Vide Garen per Smartphone

Smart Control: Ihr App-fähiger Sous Vide Stick ist ganz einfach mit der CASO Control App steuer-, kontrollier- und ablesbar.

Sous Vide Garen per App – Zart und smart

CASO Design bietet Sous Vide Sticks, die sich nicht nur manuell, sondern auch bequem per Smartphone bedienen lassen. Da die Gardauer teilweise mehrere Stunden dauert, müssen Sie nicht permanent präsent neben dem Sous Vide Garer warten, sondern können die freie Zeit für sich nutzen und einfach nebenbei den Garstatus per App abfragen und ggf. anpassen.

Laden Sie sich die kostenlose CASO Control einfach im App Store Ihrer Wahl herunter, verbinden alles mit dem WLAN und bereiten Sie Ihre Sternekoch-Lebensmittel so einfach zu wie noch nie.

https://www.casocontrol.de

SCAN MICH
DOWNLOAD

Download on the App Store
ANDROID APP ON Google play





Genuss auf höchstem Niveau

Sous Vide-Sterneküche in 3 Schritten

Sous Vide-gegart zergeht's auf der Zunge
Sous Vide, „unter Vakuum“ garen, setzt sich immer mehr bei Hobbyköchen durch. Die Vorteile liegen klar auf der Hand: Beim Vakuumgaren bleibt der natürliche Geschmack der Speisen erhalten, Fleisch und Fisch werden zart und saftig, Nährstoffe, Vitamine und Spurenelemente bleiben erhalten, und Gemüse bleibt knackig und farbintensiv.

Aber auch zum Zubereiten von Joghurt, Erwärmen von Babynahrung im Glas, Temperieren von Kuvertüre im Wasserbad uvm. sind Sous Vide Garer wahre Alleskönner.

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

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



1. Schritt
Lebensmittel vakuumieren



2. Schritt
Zeit und Temperatur nach Rezept einstellen und starten





Mit der CASO Gelinggarantie
Wassertemperatur = maximale Gartemperatur



3. Schritt
Fleisch ggf. nochmal kurz und scharf anbraten, auf dem Teller anrichten und genießen – so einfach und so perfekt

Elektrische Gewürzmühlen

Art.Nr. 1836

SpiceDuo

NEU

Besonderheiten:

Hochwertiges Keramikmahlwerk

Wieder-aufladbar



+ Elektrische Edelstahl-Mühlen für Salz, Pfeffer oder andere Gewürze
+ **Hochwertige Keramikmahlwerke mit stufenlos einstellbarem Mahlgrad** – optimale Korngröße von sehr fein bis grob
+ Müheloses Mahlen durch **einfache Einhandbedienung** mit unterstützendem LED-Licht
+ Mit wiederaufladbaren Lithiumakkus und USB-C-Anschluss
+ Halterung aus widerstandsfähigem Buchenholz





Stilvolle Salz- und Pfeffermühlen mit Akkubetrieb



Artikelübersicht

Gewürzmühlen



Produktname	SpiceDuo
Art.Nr.	1836
EAN	40 38437 01836 3
Gehäuse / Farbe	Streuer aus Edelstahl, Halterung aus Buchenholz
Bedienung	Knopfdruck
Mahlgrad	Stufenlos einstellbar
Mahlwerk	Keramik
Wiederaufladbar	▪
Lithiumakku	▪
LED-Licht	▪
Zubehör	Halterung, Ladekabel
Spannung	3,7V / 500mAh
Maße (BxHxT)	130 x 155 x 70 mm
Gewicht	0,6 kg
Prüfzeichen	CE
VPE	6



Elektrische Pfanne

Profi Partypfanne

Art.Nr. 1491

Besonderheiten:



Antihaft-beschichtung



Temperatur bis 240 °C

Vielseitig einsetzbar:
+ Pizza
+ Hamburger
+ Frikadellen
+ Würstchen
+ Steaks
+ Bratkartoffeln
+ Gemüse
+ Rührei
+ uvm.



+ Ideal für Pizza, Hamburger, Frikadellen, Bratwürstchen, Steaks, Bratkartoffeln, Gemüse, Rührei und vieles mehr
+ **Hochwertige, antihaftbeschichtete Bratfläche**
+ Glasdeckel mit Dunstabzugsöffnung
+ **Temperaturregelung bis ca. 240 °C**
+ Praktische Warmhaltefunktion



Stufenlose Temperaturregelung



Vielseitiger Einsatz



Artikelübersicht

Partypfanne



Produktname	Profi Partypfanne
Art.Nr.	1491
EAN	40 38437 01491 4
Gehäuse / Farbe	Edelstahl, schwarz
Bedienung	Drehregler
Temperatur	Bis 240 °C
Antihaftbeschichtung	▪
Leistung	1500 Watt
Spannung	220-240V~, 50/60Hz
Maße (BxHxT)	490 x 160 x 430 mm
Gewicht	1,55 kg
Prüfzeichen	CE, GS
VPE	4

Raclettegrill mit Dunstabzug

Raclette AirClean

Art.Nr. 2831

NEU

Besonderheiten:



Schnelles Aufheizen



Patentierter Dunstabzug



Besonders große Grillfläche



Raclettegrill CASO Design Raclette AirClean TECHNIK ZU HAUSE.de Geschenk-Tipp

+ **Raclettegrill mit 8 antihaftbeschichteten Pfännchen (PFAS-frei) für bis zu 8 Personen**
+ Starke 1500 Watt und stufenlose Temperatur-einstellung für beste und schnellste Grillergebnisse
+ **Integrierter Dunstabzug auf 2 Ebenen – entwickelt und patentiert in der Schweiz**
  - Unabhängig voneinander einstellbar (oben/unten - linke Seite/rechte Seite)
  - Mit 2 Geschwindigkeitsstufen
  - Abzugseinheit und Metalldauerfilter entnehmbar und spülmaschinengeeignet
+ **Zwei abnehmbare, geriffelte Grillflächen mit einer Keramik-Antihaftbeschichtung (PFAS-frei)**
+ **Große Gesamtgrillfläche von 840 cm²**
+ Modernes und kompaktes Edelstahldesign
+ Austauschbarer Geruchs- und Kohlefilter
+ Inkl. 8 Pfännchen und 8 Spatel



Artikelübersicht

Raclettegrill



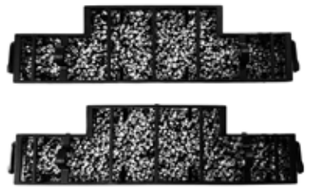
Produktname	Raclette AirClean
Art.Nr.	2831
EAN	40 38437 02831 7
Gehäuse / Farbe	Edelstahl, schwarz
Bedienung	Drehregler
Dunstabzug	▪
Antihaftbeschichtung	▪
Zubehör	8 Pfännchen, 8 Spatel, Kohlefilter
Leistung	1500 Watt
Spannung	220-240V~50/60Hz
Maße (BxHxT)	270 x 170 x 457 mm (mit Pfännchen = 447 mm)
Gewicht	4,3 kg
Prüfzeichen	CE, GS
VPE	1

Ersatzteile

Aktivkohlefilter-Set (2 Stück)

Art.Nr. 90283101

+ Ersatz-Aktivkohlefilter zu Raclettegrill Raclette AirClean, separat erhältlich
+ Set bestehend aus 2 Stück



Doppel-Kontaktgrill

SteakChef

Art.Nr. 2837

Besonderheiten:



Doppel-Kontaktverfahren – perfekt gegart



Spülmaschinen-geeignete Grillplatten



ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
SteakChef
SEHR GUT 93,7 %
Vergleichstest
12 Kontaktgrills
5 × sehr gut, 7 × gut
04/2026
www.etm-testmagazin.de

+ Hochwertiges Gehäuse mit Glasabdeckung
+ Hohe Grillvielfalt – Fleisch, Gemüse, Fisch, Hamburger, Panini, Geflügel, Spieße uvm.
+ **Grillplatten mit PFAS-freier Antihaft-Keramik-beschichtung**
+ **Super schnelles und gleichmäßiges Grillen dank 2.000 Watt Leistung und integrierte Heizelemente in den Grillplatten**
+ **Grillplatten und Fettauffangschale mühelos abnehmbar – für eine einfache und bequeme Reinigung (spülma-schinengeeignet)**
+ Intuitive Steuerung über Drehregler von Temperatur (100 - 220 °C) und Timer (bis zu 30 min)
+ Integrierte Einschalt- und „Ready-to-Use“ Kontroll-leuchte (Aufheizen = Rot, erreichte Temperatur = Grün)
+ **Voll aufgeklappt als Tischgrill nutzbar**
+ Große Gesamtgrillfläche ca. 1440 cm²
+ Langes 115 cm Stromkabel

180° aufklappbar = großer Tischgrill



Abnehmbare Platten



Doppel-Kontaktgrill + ThermoControl

SteakMaster Pro

Art.Nr. 2838

Besonderheiten:



ThermoControl



Doppel-Kontaktverfahren – perfekt gegart



Praktische Programmauswahl



Spülmaschinen-geeignete Grillplatten



ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
SteakMaster Pro
SEHR GUT 94,1 %
Vergleichstest
12 Kontaktgrills
5 × sehr gut, 7 × gut
04/2026
www.etm-testmagazin.de

+ 3 in 1 Doppel-Kontaktgrill – einsetzbar als Kontaktgrill (5-stufig höhenverstellbar), Panini-Grill und Tischgrill
+ **Perfekt gegart dank integriertem Grillthermometer – ermittelt die exakte Kerntemperatur des Grillguts**
+ Digitales Touch-Bedienfeld mit praktischer Programm-auswahl für Burger/Panini, Geflügel, Wurst, Fleisch, Fisch und Gemüse
+ **Sehr leichte Reinigung durch die abnehmbaren, keramikbeschichteten Antihaft-Grillplatten mit integrierten Heizelementen – 1x geriffelt, 1x glatt (PFAs-frei und spülmaschinengeeignet)**
+ **Aufgeklappt (180°) als XXL Tischgrill nutzbar – sehr große Grillfläche von ca 1.630 cm2 (34 x 24 cm pro Platte)**
+ Super schnelles Grillen dank 2.000 Watt Leistung
+ Manuell einstellbare Temperatur von 80 - 240 °C und Timer bis zu 60 min
+ Inkl. Abnehmbarer Fettauffangschale

180° aufklappbar = großer Tischgrill



Präzises Grilltherometer



Artikelübersicht

Kontaktgrills



Produktname	SteakChef	SteakMaster Pro
Art.Nr.	2837	2838
EAN	40 38437 02837 9	40 38437 02838 6
Gehäuse / Farbe	Silber	Silber
Bedienung	Drehknöpfe	Touch
Programmauswahl		▪
Abnehmbare Platten, spülmaschinengeeignet	▪	▪
Zubehör		*ThermoControl* Grillthermometer
Leistung	2000-2400 Watt	2000 Watt
Spannung	220-240 V; 50-60 Hz	220-240 V, 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	385 x 180 x 375 mm	425 x 185 x 350 mm
Gewicht	6,25 kg	8,15 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1



Eierkocher

E 3

Art.Nr. 2774

Besonderheiten:



Bis zu 3 Eier



Wählbarer Härtegrad



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
gut
(1,7)
Caso
Design Eierkocher E3
Im Test: 3 Eierkocher
(1 sehr gut, 2 gut)
Ausgabe 2/2024

+ Eierkocher für bis zu 3 Eier
+ **Platzsparende Bauweise**
+ Wählbarer Härtegrad: weich, mittelhart, hart
+ **Geringer Wasserverbrauch und schnelles Kochen dank effizienter Bauweise**
+ Hochwertige Edelstahlblende
+ Elektronische Garzeitregelung ohne Abmessen des Wassers
+ **Stufenloser Drehregler für den gewünschten Härtegrad von weich bis hart (Garzeit bis 15 min)**
+ Herausnehmbarer Eierträger zum schnellen Abschrecken der Eier
+ Abnehmbarer, transparenter Deckel mit Griff
+ Weiße LED signalisiert den Betriebsmodus
+ Automatische Abschaltung mit Endsignalton
+ Einfach zu reinigende Kochplatte
+ Inkl. Messbecher mit integriertem Eipiekser

Bis zu 3 Eier



Messbecher + Eipiekser



Leichte Reinigung



Eierkocher

E 9

Art.Nr. 2771

Besonderheiten:



Bis zu 8 Eier



Wählbarer Härtegrad



Pochierte Eier



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,3
sehr gut
Caso Design
E9
Sehr gut für große Eiermengen und Rezepte
Im Test: Eierkocher
Ausgabe 3/2019 · www.hausgartentest.de

TESTSIEGER
ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
E9
SEHR GUT 94,4 %
Vergleichstest
8 Eierkocher
5 × sehr gut, 2 × gut, 1 × befriedigend
05/2025
www.etm-testmagazin.de

+ Eierkocher für bis zu 8 Eier
+ Wählbarer Härtegrad: weich, mittelhart, hart
+ **Geringer Wasserverbrauch und schnelles Kochen dank effizienter Bauweise**
+ **Elektronische Regelung – frühzeitige Abschaltung, dadurch kein Trockenkochen, keine schlechten Gerüche und kein Festbrennen von Wasserrückständen**
+ Hochwertiges Edelstahldesign
+ LED-Betriebsanzeige
+ **Antihaftbeschichtete Kochschale**
+ Transparenter Kunststoffdeckel
+ Akustisches Signal am Ende der Kochzeit
+ Inkl. Messbecher mit Eipiekser und zwei Pochierschalen
+ Herausnehmbarer Eiträger
+ Ein- und Ausschalter
+ Praktische Kabelaufwicklung

Bis zu 8 Eier



Mit 2 Pochierschalen



Artikelübersicht

Eierkocher





Produktname	E 3	E 9
Art.Nr.	2774	2771
EAN	40 38437 02774 7	40 38437 02771 6
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl
Bedienung	Manuell	Manuell
Eier	Bis zu 3 Eier	Bis zu 8 Eier
Timerfunktion	▪	▪
Elektronische Garzeitregelung	▪	▪
Akustische Fertigmeldung	▪	▪
Ein-/ Ausschalter	▪	▪
Automatische Abschaltung	▪	▪
Zubehör	Messbecher mit Eipiekser	Messbecher mit Eipiekser, 2 Pochierschalen
Leistung	210 Watt	400 Watt
Spannung	220-240 V~ 50-60Hz	220 V - 240 V, 50 Hz / 60 Hz
Maße (BxHxT)	75 x 135 x 215 mm	175 x 170 x 190 mm
Gewicht	0,49 kg	0,98 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS
VPE	6	4





Kapitel 2

Backen



Backen leicht gemacht mit cleveren Helfern

Knusprige Pizza, goldbraune Waffeln und Toasts oder fettarme Snacks aus dem Air Fryer, mit modernen Geräten wie Kompaktbacköfen, Toastern, Pizzaöfen und Crêpe Makern wird Backen zum Kinderspiel. Hochwertige Materialien, gleichmäßige Hitzeverteilung und intuitive Bedienung sorgen für zuverlässige Ergebnisse bei jedem Einsatz. Ideal für alle, die Genuss schätzen – schnell, einfach und immer perfekt gebacken.

Für jeden Geschmack das richtige Gerät

Mit einem Crêpe Maker den Sonntag versüßen, im Air Fryer knusprige Snacks zaubern oder im Pizzaofen echte Klassiker neu interpretieren, moderne Backgeräte bieten grenzenlose Möglichkeiten für kreative Genussmomente.

Ob süß oder herzhaft, klassisch oder experimentell, die passende Technik liefert das perfekte Ergebnis. So wird Ihre Küche zur Backstube voller Ideen und jeder Bissen zu einem kleinen Erlebnis.



Air Fryer, Kompaktbacköfen, Pizzaofen, Toaster & mehr

Air Fryer	40
Kompaktbacköfen	50
Pizzaofen	52
Waffeleisen	53
Crêpe Maker	54
Toaster	56

Heißluftfritteusen: Eine für alles!

Die CASO Design Heißluftfritteusen sind unglaublich vielseitig und ein perfekter Ersatz für einen Backofen – dabei aber schneller und energiesparender. Backen, kochen, überbacken, dörren und vieles mehr sind kein Problem für die kompakten Alleskönner. Somit ermöglichen Heißluftfritteusen die perfekte Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen, Pizza, Pommes frites etc.



Die perfekte Symbiose

Eine gesunde Ernährung und eine schnelle Zubereitung ergänzen sich perfekt bei den CASO Design Heißluftfritteusen. Durch die direkte Zufuhr von heißer Luft und das damit verbundene Garen, ist keinerlei zusätzliches Fett notwendig. Außerdem werden Speisen schneller zubereitet, da auch das Vorheizen wegfällt. Durch den geringen Verbrauch und die schnellere Zubereitung ist die Heißluftfritteuse ein echter Energie- und somit auch Kosten- und Zeitsparer.



Weniger Fett, aber 100% Geschmack

Wer denkt, dass Fett allein für den Geschmack verantwortlich ist, wird bei den CASO Design Heißluft-fritteusen ins Staunen kommen. Die Garmethode spart viel Fett und Öl bei gleichem Geschmack. Wer mag, kann z. B. Pommes frites einen Esslöffel Öl beigeben, ansonsten wird aber keinerlei extra Fett benötigt. Gerade in der heutigen Zeit, wo vielen Menschen eine bewusste und gesunde Ernährung immer wichtiger ist, sind Heißluftfritteusen gefragter denn je.



Besonders leise

Die kraftvollen Platzwunder haben zwar ordentlich Power, sind dabei aber äußerst leise. Die Heißluftfritteusen liegen, je nach Modell, im Bereich zwischen 38 und 42 db und sind so oft leiser als viele Mikrowellen und Backöfen.



Raum für Geschmack

Die Heißluftfritteusen verfügen über großzügiges Korb- und Innenraumvolumen von bis zu 6, 7 oder sogar 14 l.

Doppelten Genuss erleben Sie mit Air Fryern mit 2 Körben, die gleichzeitig zwei unterschiedliche Gerichte zubereiten können. Wahlweise lassen sich die zwei Kammern auch zu einer großen kombinieren.



Super heiß!

Die Heißluftfritteusen können bis zu 200 bzw. 230 °C heiß werden. Dabei brauchen die meisten Gerichte im Schnitt 20 °C weniger Temperatur als in Rezepten und Zubereitungen empfohlen.



Timing ist alles

Im Gegensatz zu einem Backofen, sind Heißluftfritteusen immer mit einem Timer ausgestattet, der nach der gewählten Zeit den Backvorgang beendet. Dieser ist induviduell einstellbar von 1-60 / 90 / 120 min, je nach Gerät. Zusätzlich verfügt der Air Fryer über Voreinstellungen der empfolenen Zeiteinstellung.



Einstellungssache

Mit voreingestellten Programmen lassen sich Gerichte ganz einfach zubereiten. Die Einstellungen sind perfekt auf das Gargut abgestimmt und sorgen für das perfekte Genussergebnis.



Zarte Ergebnisse mit Dampf

Die zusätzliche Dampffunktion macht aus Ihren Gerichten eine wahre Gaumenfreude. Fisch wird zart, Kuchen wird fluffig und Gemüse behält den Geschmack. Auch das Erwärmen mit der Re-heat Funktion erwärmt das Gargut dank des Dampfs besonders sanft und schützt dabei Geschmack und Nährstoffe.



Weitblick bei der Zubereitung

Dank innovativem Sichtfenster und der Innenraumbeleuchtung, ist ein schneller Blick auf den Garvorgang möglich, ohne das Gerät zu öffnen.



Halbzeit für Geschmack

Der Shake-Reminder erinnert den Nutzer an das Schütteln des Garguts. So erzielen Sie optimale Ergebnisse und eine gleichmäßige Bräunung von allen Seiten.



Edler Raum

Der Innenraum ist aus lebensmittelverträglichem und langlebigen Edelstahl.



Wärme perfekt verteilt

Die Even Power Convection sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und gart von allen Seiten.



Das Warten hat ein Ende

Nicht nur in der Zubereitungszeit sind Heißluftfritteusen schneller als der Standardbackofen, sondern auch beim Aufheizen. Dank Rapid Heat Control ist die Heißluftfritteuse direkt startbereit.



In Kontakt

Die Modelle sind mit einer modernen Sensor-Touch Bedienung ausgestattet. Eine glatte Fläche zur leichten Reinigung und ein robustes Bedienfeld sind zeitgemäß und chic.





Design Kompakt-Heißluftfritteuse

Art.Nr. 3185

AirFry 6.0

Besonderheiten:

Backen & frittieren | High Volume (6 Liter) | Besonders leise (38 db) | Gleichmäßige Wärmeverteilung



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso Design
Airfry 6,0
Im Test: 11 Heißluftfritteusen (ab 6 l)
(6 sehr gut, 5 gut)
www.haus-garten-test.de - Ausgabe 6/2025
Testverfahren: www.av.de/tests
HAT6SCAN7ZV

+ **Großzügiges Volumen, trotz kleiner Standfläche – 6-Liter-Frittierkorb in kompakter Bauweise**
+ Bis zu 1,2 kg Pommes frites in einem Vorgang zubereiten
+ **Nahezu fettfreie Zubereitung für eine bewusste und gesunde Esskultur**
+ Multifunktional: Frittieren, backen, rösten, aufwärmen, dörren, überbacken uvm.
+ **Energiesparende Zubereitung: kein Vorheizen, kleiner Garraum**
+ Gleichmäßige Zirkulation dank intelligentem Frittiereinsatz für besten Genuss: Außen knusprig, innen saftig
+ Temperatur von 50 - 200 °C in 5 °C-Schritten einstellbar
+ Timer von 1 - 60 min in 1 min-Schritten
+ 8 praktische Voreinstellungen (Pommes frites, Pizza, Hühnchen, Steak, Kuchen, Gemüse, Fisch, Aufwärmen)
+ **Besonders leise im Betrieb (nur 38 db)**
+ Sichtfenster mit zuschaltbarer Innenbeleuchtung
+ Ideal von allen Seiten: Der „Shake Reminder“ erinnert nach der Halbzeit ans Schütteln des Frittierguts
+ Hochwertiger Edelstahl-Innenraum
+ Sicher dank automatischer Abschaltung beim Entnehmen des Korbs und Cool-Touch-Griff

Sogar für Steak



Sensor-Touch



Einsatz, statt Korb



Design Heißluftfritteuse und Dampfgarer in einem

Art.Nr. 3182

AirFry & Steam 700

Besonderheiten:

Backen & frittieren | Dampffunktion 100 °C | High Volume (7 Liter) | Besonders leise (39 db) | Gleichmäßige Wärmeverteilung | Direkt startbereit









TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
AirFry & Steam 700
Im Test: Air Fryer
(Einzeltest)
Ausgabe 3/2024

+ **Moderne Kombi-Heißluftfritteuse mit Dampfgarfunktion und extra großem Korbvolumen von 7 l – auch für große Portionen wie z. B. einem ganzen Grillhähnchen oder bis zu 1,3 kg Pommes geeignet**
+ **Even PowerConvection – gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum**
+ **Rapid HeatControl – direkt startbereit ohne Aufheizen**
+ Gesunde und fettarme Zubereitung jeglicher Speisen dank **Dampffunktion** – Außen knusprig und innen saftig
+ Großer 1,5 l Wassertank
+ Intuitive Sensor-Touch Bedienfeld zur einfachen Bedienung
+ Transparentes Sichtfenster mit zuschaltbarer Innenbeleuchtung – den Garfortschritt jederzeit im Blick
+ **3 in 1 Heißluftfritteuse:**
  - AirFryer Funktion (60 - 200 °C)
  - Steam Funktion (100 °C mit Dampf)
  - AirFryer & Steam Funktion (140 - 200 °C)
+ Timer einstellbar von 1 - 90 Minuten mit Endsignalton
+ **10 voreingestellte Programme in 2 Kategorien (AirFry und Steam)**
  - AirFry: AirFry, Backen, Braten, Aufwärmen, Warmhalten
  - Steam: Dampfgaren, Dampfbacken, Regenerieren, Dampfreinigen
+ Einfache Reinigung dank spülmaschinenfestem Korb, Rost und herausnehmbarer Wasserauffangschale

Sensor-Touch Display



Wassertank, 1,5 l



Für zarte Ergebnisse



Mehr Platz dank Einsatz, statt Korb



Design Heißluftfritteuse

AirFry & PizzaChef

Art.Nr. 3191

Besonderheiten:

Backen & frittieren | Große Bratfläche | Besonders leise (49 db) | Dual-Heiz-element | Keramik-beschichtung















- **Kompakte und flache Heißluftfritteuse mit ca. 6 l großem Frittierkorb – Platz für eine ganze Pizza bis 30 cm Ø**
- Bis zu 1 kg Pommes frites in 20 min zubereiten
- **Nahezu fettfreie Zubereitung für eine bewusste und gesunde Esskultur**
- Frittierkorb mit hochwertiger PFAS-freier Keramikbeschichtung
- Multifunktional: Frittieren, rösten, aufwärmen & dörren
- **Praktisches Dual-Heizelement – gart das Frittiergut gleichzeitig von oben und unten**
- **Energiesparende Zubereitung: kein Vorheizen, kleiner Garraum**
- Individuell einstellbare Temperatur und Timer
  · 50 - 230 °C in 5 °C-Schritten
  · Timer von 1 - 60 min in 1-min-Schritten
- Mit 11 praktischen Voreinstellungen: Pommes frites, Hühnchen, Steak, Wurzelgemüse, Gemüse, Fisch, Bacon, Dörren, Aufwärmen sowie zwei Pizzafunktionen
- Mit SHAKE-Reminder – piept nach der Hälfte der Garzeit, um das Frittiergut zu wenden
- Garfortschritt jederzeit im Blick dank Sichtfenster
- Sicher dank automatischer Abschaltung beim Entnehmen des Korbs und Cool-Touch-Griff

Sensor-Touch Display



Vielseitiger Einsatz



Design Doppel-Heißluftfritteuse

AirFry DuoTower

Art.Nr. 3189

NEU

Besonderheiten:

Backen & frittieren | Dual-Kammel mit je 6,2 l pro Korb | Keramik-beschichtung | Gleichmäßige Wärmeverteilung | Direkt startbereit | Shake Reminder







Top Heating System





- **Top Heating System** – Die oberhalb jedes Korbs positionierten Heizelemente liefern direkte, intensive Hitze für besonders gleichmäßige und knusprige Garergebnisse
- **1 Gerät, 2 Gerichte – große Doppelheißluftfritteuse mit 2 Körben mit je 6,2 l Volumen (12,4 l Gesamtvolumen)**
- Platzsparend dank vertikaler Bauweise
- Getrenntes oder gleichzeitiges Heißluftbacken in den einzelnen Körben
- **HOLD-Funktion: Bei unterschiedlichen Garzeiten starten die Körbe jeweils so, dass sie gleichzeitig fertig sind**
- Nahezu fettfreie Zubereitung für eine bewusste und gesunde Esskultur
- Perfekte Luftzirkulation im Garraum – gleichmäßig und schnell zum perfekten Ergebnis
- **Mit 10 praktischen Voreinstellungen (Pommes, Hühnchen, Fisch, Steak, Pizza, Gemüse uvm.)**
- Individuell einstellbar:
  · 40 - 200 °C in 5 °C-Schritten
  · Timer von 1 - 60 min in 1 min-Schritten
- Klare Sichtfenster mit Innenbeleuchtung – den Garfortschritt jederzeit im Blick
- Intuitives, klappbares Sensor-Touch Display mit gut lesbarer LED-Digitalanzeige
- **SHAKE-Reminder gibt nach der Hälfte der Garzeit ein Signal zum Schütteln bzw. Wenden des Garguts für gleichmäßige und extra knusprige Ergebnisse**
- **Frittierkörbe mit PFAS-freier Keramikbeschichtung, sicheren Cool-Touch Griffen und Sichtfenstern**
- Körbe und Einsätze sind spülmaschinengeeignet

Zwei Gerichte – gleichzeitig fertig, trotz unterschiedlicher Garzeiten



Klappbares Farb-Display



Design Doppel-Heißluftfritteuse

Art.Nr. 3186

AirFry DuoChef

Besonderheiten:


Backen & frittieren


High Volume (14 Liter)


Besonders leise


Gleichmäßige Wärmeverteilung


Direkt startbereit



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,2)
Caso Design
Airfry Duochef
Im Test: 8 Doppel-Heißluftfritteusen
(4 sehr gut, 4 gut)
www.haus-garten-test.de - Ausgabe 6/2025
Testverfahren: www.ak.de/tests
HAT6SCAKMV

+ **Große Dual-Kammer-Heißluftfritteuse mit einem Gesamtvolumen von 14 l (und 5,5 l pro Einzelkammer)**
+ **Vielseitige Verwendung als Doppelfritteuse und großer Airfry-Ofen**
+ Getrenntes Heißluftbacken in den einzelnen Körben oder gleichmäßiges Temperieren im Airfry-Ofen
+ Nahezu fettfreie Zubereitung für eine bewusste und gesunde Esskultur
+ Perfekte Luftzirkulation im Garraum – gleichmäßig & schnell zum perfekten Ergebnis
+ Mit 10 praktischen Voreinstellungen (Pommes, Hühnchen, Gemüse, Fisch, Steak uvm.)
+ **Individuell einstellbar:**
  · 50 - 200 °C in 5 °C-Schritten
  · Timer von 1 - 60 min in 1 min-Schritten
+ **HOLD-Funktion:** Bei unterschiedlichen Garzeiten starten die Körbe jeweils so, dass beide gleichzeitig fertig sind
+ Klares Sichtfenster mit Innenbeleuchtung – den Garfortschritt jederzeit im Blick
+ **SHAKE-Reminder für gleichmäßige und extra knusprige Ergebnisse**
+ **Frittierkörbe und Backbleche mit PFAS-freier Keramikbeschichtung**
+ Intuitives Sensor-Touch-Display mit gut lesbarer LED-Digitalanzeige
+ Umfangreiche Ausstattung für mehr Kochmöglichkeiten:
  • 2 Körbe mit Innenrost und sicheren Cool-Touch-Griffen
  • 1 große Tür mit Sichtfenster
  • Abnehmbare Mitteltrennwand für ein größeres Backvolumen
  • 1 großes Lochblech für Pommes, Pizza und Co.
  • 1 großes Backblech
+ Bleche und Körbe sind spülmaschinengeeignet

Ein ganzer Airfry-Ofen im kompakten Design




Vielseitiges Zubehör

Artikelübersicht

Heißluftfritteusen







Produktname	AirFry 6.0	AirFry & Steam 700	AirFry PizzaChef	AirFry DuoTower	AirFry DuoChef
Art.Nr.	3185	3182	3191	3189	3186
EAN	40 38437 03185 0	40 38437 03182 9	40 38437 03191 1	40 38437 03189 8	40 38437 03186 7
Gehäuse / Farbe	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Wärmeisolierter Griff	▪	▪	▪	▪	▪
Autom. Abschalten	▪	▪	▪	▪	▪
Automatikprogramme	8	▪	11	10	10
Sicherheits-verriegelung		▪			
Top Heating System				▪	
Temperatur	50 - 200 °C	Air Fryer 60 - 200 °C, Dampfgarer 100 °C, Air Fryer + Dampfgarer 100 - 200 °C	50 - 230 °C	40 - 200 °C	50 - 200 °C
HOLD-Funktion				▪	▪
Timer	1 - 60 min	1 - 60 min	1 - 60 min	1 - 60 min	1 - 60 min
Sofort startbereit ohne vorheizen	▪	▪	▪	▪	▪
Warmhaltefunktion		▪			
Low Fat	▪	▪	▪	▪	▪
Korb-/ Innenraum-volumen	6 Liter	7 Liter	6 Liter	2x 6,2 Liter	2x 5,5 Liter oder 14 Liter
Zubehör	Frittiereinsatz	Frittiereinsatz		2 Frittiereinsätze	2 Frittierkörbe, 1 große Tür, 1 Mitteltrennwand, 1 großes Lochblech, 1 großes Backblech
Leistung	1700W	1700 Watt (Airfry) 800 Watt (Steam)	2850 Watt	2800 Watt	2200 Watt
Spannung	220-240V, 50-60Hz	220-240V, 50-60Hz	220-240 V; 50-60 Hz	220-240V	220-240V, 50-60Hz
Maße (BxHxT)	280 x 280 x 400 mm	315 x 390 x 405 mm	370 x 210 x 455 mm	275 x 510 x 390 mm	435 x 335 x 385 mm
Gewicht	3,95 kg	7,3 kg	6,1 kg	8,2 kg	9,3 kg
Prüfzeichen	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE
VPE	1	1	1	1	1

Design Kompaktbackofen

TO 20

Art.Nr. 2970

Besonderheiten:

CASO-Clean Innenraum | Mit Drehspieß | Multifunktional







TESTURTEIL
Haus & Garten Test
gut
(1,5)
CASO Design TO 20
Im Test: Kleinbacköfen
Ausgabe 3/2022 · www.haus-garten-test.de

+ Kompakter, freistehender Backofen (20 Liter Volumen)
+ Edles Design in Schwarz
+ **Mit 5 unterschiedlichen Funktionen: Ober- und Unterhitze, Unterhitze, Oberhitze, Umluft, Grill & Drehspieß**
+ **Stufenlose Temperatureinstellung von 70 - 230 °C**
+ **Extra wärmeisoliertes Gehäuse***
+ Vielseitig einsetzbar für köstliche Back- und Grillergebnisse – ideal zum Backen, Braten, Aufbacken und Grillen
+ **Mit rotierendem Drehspieß – perfekt für die Zubereitung von knusprigen Hähnchen**
+ **Leistungsstarke Edelstahl-Heizelemente**
+ **Hochwertige CASO-Clean Antihaftbeschichtung im Innenraum für eine leichte Reinigung**
+ Perfekt geeignet für Pizza und Aufbackbrötchen
+ Präziser Timer (0 - 120 Minuten)
+ Emailliertes Backblech, antihaftbeschichtet
+ Praktische Innenraumbeleuchtung
+ Entnehmbare Krümelschublade aus Edelstahl
+ Inkl. praktischer Entnahmehilfen für Grillrost und Drehspieß





*entspricht EK1-Standard für besonders sicheres Backen

Design Kompaktbackofen

TO 26 SilverStyle

Art.Nr. 2977

Besonderheiten:

CASO-Clean Innenraum | Mit Drehspieß | Multi-funktional | Inkl. Pizzastein



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,4)
CASO Design TO 26 Classic
Im Test: Kleinbacköfen
Ausgabe 3/2022 · www.haus-garten-test.de

+ Kompakter, freistehender Backofen (26 Liter Volumen)
+ Edles Design in Silber
+ **Mit 5 unterschiedlichen Funktionen: Ober- und Unterhitze, Unterhitze, Oberhitze, Umluft, Grill & Drehspieß**
+ **Stufenlose Temperatureinstellung von 70 - 230 °C**
+ 4 langlebige Heizelemente aus Edelstahl
+ Für Backformen bis 30 cm Ø
+ **Mit rotierendem Drehspieß – perfekt für die Zubereitung von knusprigen Hähnchen**
+ Zeitschaltuhr mit Endsignalton bis 120 Minuten oder Dauerbetrieb
+ Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
+ **Perfekte Isolierung dank 2-fach verglaster Backofentür**
+ Mit 3 Einschubebenen
+ **Hochwertige CASO-Clean Antihaftbeschichtung im Innenraum für eine leichte Reinigung**
+ Entnehmbare Krümelschublade aus Edelstahl
+ Inkl. Grillrost, Drehspieß, antihaftbeschichtetem Backblech und praktischer Entnahmehilfen für Grillrost und Drehspieß
+ **Inkl. robustem Pizzastein (30 cm Ø) für knusprige Backergebnisse**





Artikelübersicht

Kompaktbacköfen





Produktname	TO 20	TO 26 SilverStyle
Art.Nr.	2970	2977
EAN	40 38437 02970 3	40 38437 02977 2
Gehäuse / Farbe	Schwarz	Silber
Bedienung	Manuell	Manuell
Innenraum	CASO-Clean	CASO-Clean
Betriebsfunktionen	5	5
Autom. Abschalten	▪	▪
Temperatur	70 - 230 °C	70 - 230 °C
Thermoisoliertes Gehäuse	▪	▪
Timer	1 - 120 min	1 - 120 min
Drehspieß mit Motor	▪	▪
Innenraumbeleuchtung	▪	▪
Zubehör	Backblech, Grillrost, Drehspieß	Backblech, Grillrost, Pizzastein, Drehspieß
Leistung	1350-1650 Watt	1400-1650 Watt
Spannung	220-240 V~, 50/60 Hz	220-240 V~, 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	450 x 270 x 390 mm	480 x 300 x 400 mm
Garraum (BxHxT)	300 x 170 x 290 mm	350 x 200 x 300 mm
Gewicht	7,1 kg	8,5 kg
Prüfzeichen	GS, CE	GS, CE
VPE	1	1

Pizzaofen

PizzaChef 430°

Art.Nr. 2984

Besonderheiten:



430 °C heißer Pizzaofen



Inkl. Cordierit Pizzastein



Kurze Aufheizzeit



Sensor-Touch









ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
PizzaChef 430°
SEHR GUT 93,0 %
Vergleichstest
7 elektrische Pizzaöfen
5 × sehr gut, 2 × gut
www.etm-testmagazin.de
11/2026

+ **Leckerer Genuss aus dem 430 °C heißen Pizzaofen**
+ **8 Automatikprogramme wie Pinsa Romana, New York Style, Flammkuchen und andere Teigspezialitäten – auf Wunsch anpassbar mit der Memory-Funktion**
+ Durch einzeln anwählbare Heizelemente (Ober- oder Unterhitze) gelingt die perfekte Pizza
+ **Einfache Bedienung durch Digitaldisplay mit Sensor Touch-Bedienung**
+ Kurze Aufheizzeit mit gleichmäßiger Hitzeverteilung
+ **Inklusive hochwertigem und schnell aufheizbarem 32 x 32 cm großen Pizzastein aus Cordierit**
+ **Den Backvorgang immer im Blick durch die 3-lagig geschichtete Glastür und der Innenraumbeleuchtung**
+ Sicheres und hitzebeständiges schwarzes Stahlgehäuse mit Edelstahl-Dekor-Glastür und -Griff
+ Innenraum aus langlebigem aluminiumbeschichtetem Stahl
+ Temperatur einstellbar von 80 - 430 °C in 5 °C Schritten
+ Timer einstellbar bis 60 min in 1-Minuten-Schritten
+ 90 cm langes Stromkabel
+ Ausstattung: Cordierit Pizzastein und Aluminium-Pizza schieber (ca. 30x30 cm)







Design Waffeleisen

WaffleUp

Art.Nr. 2932

Besonderheiten:



Besonders dicke Waffeln



Besonders sauberes Arbeiten



Vertikales Design



Gleichmäßiges Backergebnis

SCAN MICH
Rezepte



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
WaffleUp
Im Test: Waffeleisen
(Einzeltest)
Ausgabe 6/2023

+ Klassische, süße Waffeln
+ Kartoffelwaffeln
+ Gemüsewaffeln
+ Als Beilage, Nachtisch oder vollwertige Mahlzeit

+ **Vertikales Backsystem für perfekte Waffeln belgischer Art (18 cm ø und 2,5 cm dick), süße und herzhafte Varianten aller Art uvm.**
+ Ein Blickfang in jeder Küche dank modernem, vertikalem Design in Polarsilber und Edelstahl
+ **Teig lässt sich von oben einfüllen für eine gleichmäßige Verteilung und optimale Backergebnisse**
+ Saubere Zubereitung dank Auffangbehälter des überschüssigen Teigs – der Teig bleibt nicht an dem Gerät kleben und wird zur Weiterverarbeitung gesammelt
+ Drehregler mit 5 wählbaren Stufen für den optimalen Bräunungsgrad zwischen hellen, fluffigen und goldbraunen, knusprigen Belgischen Waffeln
+ **Mit praktischer Backampel:**
  - Rotes Licht leuchtet: Teig einfüllen und backen
  - Grünes Licht leuchtet: Waffel ist fertig
+ **Leichte Entnahme der Waffel dank 2-facher Antihaftbeschichtung**
+ **Akustisches Signal am Ende der Backzeit**
+ Integrierte Kabelaufwicklung
+ Inkl. Schöpfkelle zum leichten Einfüllen

Mit Schöpfkelle



Antihaftbeschichtung



Besonders dicke und fluffige Waffeln



Auch für herzhafte Waffeln, z.B. als Beilage



Design Crêpe Maker

CM 1300

Art.Nr. 2930

Besonderheiten:

Gleichmäßige Hitzeverteilung



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
Endnote 1,3
sehr gut
Caso
CM 1300
Optimal für Crêpes-Fans, die größere Mengen backen wollen
Im Test: Crêpesmaker
Ausgabe 1/2019 · www.hausgartentest.de

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

Große Backfläche

Praktische Antihaftbeschichtung



Artikelübersicht

Backen

	Pizzaofen	Waffeleisen	Crêpe Maker
			
Produktname	**PizzaChef 430°**	**WaffleUp**	**CM 1300**
Art.Nr.	2984	2932	2930
EAN	40 38437 02984 0	40 38437 02932 1	40 38437 02930 7
Gehäuse / Farbe	Schwarz	Polarsilber mit Edelstahl	Edelstahl
Bedienung	Sensor-Touch	Drehregler	Schieberegler
Antihaft-beschichtung		▪	▪
Temperaturstufen		5	8
Temperatur	80 - 430 °C		
Timer	Bis 60 min		
Automatikprogramme	8		
Optische Fertigmeldung			▪
Backampel		▪	
Akustische Fertigmeldung	▪	▪	
Kabelaufwicklung		▪	
Zubehör	Cordierit Pizzastein 32 x 32 cm, Aluminium-Pizzaschieber	Schöpfkelle, Auffangbehälter	Crêpes-Wender, Teigverteiler
Leistung	2200 Watt	800 Watt	1300 Watt
Spannung	220 - 240 V~, 5-60 Hz	220-240 V~, 50/60 Hz	220-240 V~, 50 Hz
Maße (BxHxT)	460 x 295 x 495 mm	320 x 300 x 165 mm	330 x 100 x 355 mm
Gewicht	11,12 kg	3,26 kg	1,9 kg
Prüfzeichen	GS, CE	GS, CE	CE
VPE	1	1	1

Toaster

Classico T 2 Duo

Art.Nr. 1917

► **Besonderheiten:**



Bis zu 2 Toasts



Brötchenaufsatz





TESTURTEIL
Haus & Garten Test
gut
(2,2)
Caso
Design Toaster Classico T2 Duo
Im Test: 6 Toaster
(6 gut)
Ausgabe 2/2024

+ Edelstahl Toaster für 2 Scheiben jeder Größe – für das täglich perfekte Toastergebnis
+ **Zwei breite Toastschlitze (38 mm) für Brot, Toast, Bagels etc.**
+ Einfache Handhabung durch LED-beleuchtete Dreh- und Bedienknöpfe
+ 5 Bräunungsstufen für den optimalen Röstgrad – individuell einstellbar je nach Geschmack
+ **Mit zusätzlicher Aufwärm-, Auftau- und Abbruchfunktion**
+ **Integrierte Brotscheibenzentrierung für ein gleichmäßig knuspriges Ergebnis**
+ Ausziehbare Krümelschublade für eine einfache Reinigung
+ Mit praktischer Kabelaufwicklung
+ **Inkl. praktischem und stabilem Brötchenaufsatz**

Einstellbare Bräunung



Mit Krümelschublade



Toaster

Classico T 4

Art.Nr. 1926

► **Besonderheiten:**



Bis zu 4 Toasts



Brötchenaufsatz





Toaster Caso Classico T4
TECHNIK ZU HAUSE.de
Testergebnis
sehr gut (1,2)
Oberklasse

Toaster bis 100 Euro
Caso Classico T4
TECHNIK ZU HAUSE.de
Praxistipp

+ Moderner Design Toaster für 4 Scheiben Toast
+ Hochwertiges Edelstahlgehäuse
+ Einfache Handhabung durch LED-beleuchteten Drehknopf und Bedienknöpfe
+ **Mit 2 extra langen Toastschlitzen für Toasts, Brotscheiben, Bagels etc.**
+ Optimale Röstgradeinstellung auf 5 Stufen
+ **Mit zusätzlicher Aufwärm-, Auftau- und Abbruchfunktion**
+ **Selbstzentrierende Einschübe für eine gleichmäßige Bräunung**
+ Ausziehbare Krümelschublade zur einfachen Reinigung
+ Mit praktischer Kabelaufwicklung
+ **Inkl. praktischem und stabilem Brötchenaufsatz**

Einstellbare Bräunung



Mit Krümelschublade



Toaster

Selection T 2

Art.Nr. 2769

► **Besonderheiten:**



Bis zu 2 Toasts



Brötchenaufsatz





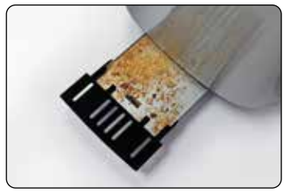
TESTURTEIL
Haus & Garten Test
gut
(1,9)
Caso
Selection T2
Im Test: Toaster
Ausgabe 2/2023 · www.haus-garten-test.de

+ Moderner Design Toaster für 2 Scheiben Toast oder Brot
+ Mit hochwertigem Edelstahlgehäuse und LED-Display
+ **Einfache Handhabung durch Touch-Bedienfeld und Drehknopf**
+ **Optimale Röstgradeinstellung auf 7 Stufen**
+ Mit zusätzlicher Aufwärm-, Auftau- und Abbruchfunktion
+ Krümelschublade zur einfachen Reinigung
+ Selbstzentrierende Einschübe für eine gleichmäßige Bräunung
+ Mit praktischer Kabelaufwicklung
+ **Mit separatem Brötchenaufsatz**

Einstellbare Bräunung



Mit Krümelschublade



Artikelübersicht

Toaster







Produktname	Classico T 2 Duo	Classico T 4	Selection T 2
Art.Nr.	1917	1926	2769
EAN	40 38437 01917 9	40 38437 01926 1	40 38437 02769 3
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Bedienung	Manuell, mit Drehregler	Manuell, mit Drehregler	Manuell, mit Touch-Bedienfeld
Toasts	Bis zu 2 Toasts	Bis zu 4 Toasts	Bis zu 2 Toasts
Display	LED	LED	LED
Bräunungsstufen	5	5	7
Aufwärm-, Auftau- + Abbruchfunktion	▪	▪	▪
Automatische Abschaltung	▪	▪	▪
Zubehör	Brötchenaufsatz	Brötchenaufsatz	Brötchenaufsatz
Leistung	750 - 850 Watt	1180 - 1400 Watt	770 - 920 Watt
Spannung	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz	220-240V, 50/60Hz	220-240V~, 50/60Hz
Maße (BxHxT)	285 x 185 x 160 mm	395 x 185 x 160 mm	290 x 190 x 195 mm
Gewicht	1,16 kg	1,8 kg	1,4 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	4	1	1





Kapitel 3

Qualitäts-erhaltend lagern



Mehr Freude & Genuss an Ihren Lebensmitteln

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

Mit der CASO Food Manager App gelingt Lagerung und Überblick noch einfacher. Ganz einfach kostenlos in Ihrem App Store runterladen.

Bewahren, statt verschwenden

Ein Vakuumierer schützt Lebensmittel vor Luft und Feuchtigkeit, ein Dörrautomat erhält wertvolle Nährstoffe – so bleibt Gutes länger frisch.

Wer mit CASO Design lagert, handelt verantwortungsbewusst: Weniger wegwerfen, mehr Wertschätzung. Die hochwertigen Geräte helfen dabei, Lebensmittel gezielt zu konservieren, Reste sinnvoll zu nutzen und Vorräte smart zu planen – für eine bewusste Küche mit System.



Vakuumierer & Dörrautomat

Handvakuumierer	64
Balkenvakuumierer	66
Kammervakuumierer	73
CASO Food Manager App	77
Vakuumierzubehör	78
Dörrautomat	88

Vakuumierer für jeden Anspruch

CASO Design bietet für jeden Bedarf das passende Vakuumiersystem: kompakte Handvakuumierer für unterwegs, leistungsstarke Balkenvakuumierer für den Alltag und professionelle Kammervakuumierer für höchste Ansprüche. Alle Geräte überzeugen durch intuitive Bedienung, starke Leistung und langlebige Qualität – für frische Lebensmittel, Vorratshaltung oder SousVide-Garen auf höchstem Niveau.



Lebensmittel deutlich länger frischhalten

Durch das Vakuumieren wird der Kontakt mit Sauerstoff minimiert, was die Oxidation und das Wachstum von Bakterien hemmt. So bleiben Lebensmittel bis zu achtmal länger frisch, ganz ohne Konservierungsstoffe. Das ist ideal für frische Zutaten, Reste oder vorbereitete Mahlzeiten und sorgt für weniger Lebensmittelverschwendung und mehr Genuss.



Vollautomatisches Vakuumieren und Verschweißen – sogar von Flüssigkeiten

Ein Knopfdruck genügt: Die CASO Design Vakuumierer übernehmen den gesamten Prozess automatisch – vom Luftabsaugen bis zum sicheren Verschweißen. Für perfekte und zuverlässige Lagerung bei minimalem Aufwand.
Einige Geräte haben sogar eine patentierte **Liquid Funktion**, die es erlaubt vollautomatisch Flüssigkeiten zu vakuumieren.



Sicher und aromadicht verschlossen

Für maximale Sicherheit beim Lagern sorgen einfache oder doppelte Schweißnähte mit bis zu 30 cm Länge oder besonders dicke Nähte mit 2,5 mm Breite. So bleibt alles aromadicht, sogar bei Flüssigkeiten und langen Lagerzeiten.



Vielfalt an Vakuumverpackungen

CASO Design bietet für jede Anwendung die passende Lösung, egal ob strukturierte Vakuumbeutel, Siegelrandbeutel, wiederverwendbare ZIP-Bags oder stapelbare Vakuumbehälter. Auch der Vakuum-Aromaverschluss für Wein- und Ölflaschen ist Teil des durchdachten Systems für maximale Vielseitigkeit.



Vakuumbehälter-Funktion

Mit dem passenden Adapter lassen sich auch spezielle Vakuumbehälter anschließen. Diese sind ideal für empfindliche oder flüssige Lebensmittel. So wird das Vakuumiersystem noch vielseitiger und ermöglicht eine schonende Aufbewahrung ohne Verformung oder Auslaufen.



Sichere Verschlusssysteme

Ob klassischer Flügelverschluss, einrastender Deckel, Verschlussgriff oder automatischer Auto-Lock, CASO Design bietet für jedes Modell das passende Verschlusssystem. Alle Varianten sorgen für sicheren Halt der Beutel, einfache Bedienung und zuverlässige Ergebnisse beim Vakuumieren.



Anpassbare Schweißzeit für trockene und feuchte Lebensmittel

Die Schweißzeit lässt sich je nach Lebensmitteltyp individuell für trockene oder feuchte Zutaten anpassen. Das sorgt für optimale Versiegelung und verhindert das Eindringen von Flüssigkeit in die Schweißnaht. Für eine perfekte Versiegelung bei jeder Anwendung.



Individuell regulierbares Vakuum

Mit der Vakuum-Stopp-Taste lässt sich der Vakuumiervorgang manuell unterbrechen und ist somit ideal für empfindliche Lebensmittel. Einige Modelle bieten zusätzlich eine regulierbare Vakuumstärke, um den Unterdruck exakt an das Produkt anzupassen. So bleibt vom weichen Gebäck bis zum zarten Fisch alles in Form.



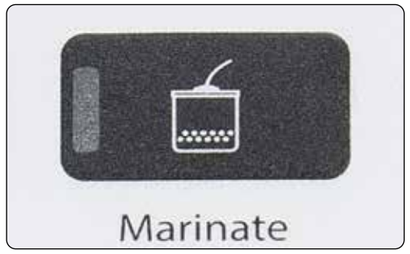
Rollenfach mit integriertem Cutter

Das integrierte Rollenfach mit praktischem Cutter ermöglicht das saubere Zuschneiden und Lagern von Vakuumrollen direkt im Gerät. So sind Beutel immer griffbereit und individuell anpassbar und bieten maximale Flexibilität und Ordnung in der Küche.



Fortschrittsanzeige für volle Kontrolle

Eine LED- oder Balkenanzeige zeigt den aktuellen Status des Vakuumierprozesses an. Von der Luftabsaugung bis zum Verschweißen behalten Sie jederzeit den Überblick und wissen genau, wann der Vorgang abgeschlossen ist.



Marinierfunktion für intensives Aroma

Mit der Marinierfunktion lassen sich Fleisch, Fisch oder Gemüse in wenigen Minuten intensiv aromatisieren. Durch das pulsierende Vakuum öffnen und schließen sich die Poren der Lebensmittel, sodass Gewürze und Marinaden besonders tief eindringen – für vollen Geschmack in kurzer Zeit.



Multi-Zyklus für den Dauereinsatz

Für den semi-professionellen Einsatz geeignet: Je nach Modell sind bis zu 125 Vakuumierzyklen ohne Pause möglich. Die Multi-Zyklus-Funktion macht CASO Design Geräte ideal für Gastronomie, Catering oder große Vorratsmengen im Haushalt.



36 Monate Garantie

CASO Design steht für Qualität und deshalb gibt es auf viele Vakuumierer eine freiwillige Garantieverlängerung auf bis zu 36 Monate. Ein starkes Zeichen für Langlebigkeit, Zuverlässigkeit und Vertrauen in die eigene Technik.

Premium Service & Qualität von CASO Design: 12 MONATE GARANTIEVERLÄNGERUNG*: Einfach die Garantieverlängerung innerhalb von 3 Monaten nach Kaufdatum auf **www.caso-design.de/garantie** aktivieren.
**Die Aktivierung der Garantieverlängerung gilt nur für die private Nutzung und nicht für die gewerbliche Nutzung. Es gelten unsere allgemeinen Garantiebedingungen, sowie die gesetzlichen Vorschriften.*



CASO Food Manager App

Mit der kostenlosen CASO Food Manager App behalten Sie den Überblick über Ihre vakuumierten Vorräte. Erinnerungsfunktionen und Lagerempfehlungen helfen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und die Haltbarkeit optimal zu nutzen.

Passend dazu sind die CASO Food Manager Sticker, die die Verwaltung besonders einfach und komfortabel machen.



Handvakuumierer Set

Vacu OneTouch Eco-Set

Art.Nr. 1169

Besonderheiten:

Kabellos

Zubehör wiederverwendbar







SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso Design
Vacu OneTouch Eco-Set
Im Test: 4 Handvakuumierer
(4 sehr gut)
www.haus-garten-test.de - Ausgabe 5/2026
Testverfahren: www.av.de/tests

HAT56CASTV

- \+ Pumpenleistung: 3 l/min 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
- \+ **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)
- \+ Inkl. 10 ZIP-Beutel (5 Stück 20x23 cm, 3 Stück 26x23 cm, 2 Stück 26x35 cm), 3 Vakuumbehälter, 2 ZIP-Locker, USB-C Ladekabel, CASO Food Manager Sticker und CASO Food Manager App





Profi Handvakuumierer Set

Vacu OneTouch Pro Set

Art.Nr. 1336

Besonderheiten:

Kabellos

Frische in wenigen Sekunden

Zubehör wiederverwendbar

Für perfektes Frischhalten in der Gastro





TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso Design
Vacu OneTouch Pro Set
Im Test: 4 Handvakuumierer
(4 sehr gut)
www.haus-garten-test.de - Ausgabe 5/2026
Testverfahren: www.av.de/tests

HAT56CA45V

- \+ **Kabelloser Profi-Vakuumierer – einfach, schnell, überall**
- \+ Lebensmittel im Handumdrehen **bis zu 8x länger frischhalten**
- \+ **Vollautomatisches Vakuumieren in Sekunden**
- \+ Starke Pumpenleistung mit 12 l/min
- \+ Langlebiger Lithium-Ionen-Akku für bis zu 85 min Laufzeit
- \+ Mit Ladestation (USB-A und USB-C Anschluss) – immer ein voller Akku, immer griffbereit
- \+ **Inkl. umfangreicher Ausstattung:**
  - 4 VacuBoxxen aus Glas, stapelbar (2600 ml, 1500 ml, 800 ml, 500 ml)
  - 15 Vacu ZIP-Bags in verschiedenen Größen
  - 3x „WineLock“, der Aromaverschluss für Ihre guten Weine und Öle
  - CASO Food Manager Sticker
  - CASO Food Manager App

Zubehör für alle Vacu OneTouch auf Seite 81 - 83



Vakuumiererzubehör

WineLock-Vakuum Aromaverschluss

Art.Nr. 1257

Besonderheiten:

Für Wein- und Ölflaschen uvm.

+ Im Dreierset erhältlich





Vakuumierer

HC 170

Art.Nr. 1358

Besonderheiten:

2,5 mm dicke Schweißnaht

Sous Vide

36 Monate Garantie**



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
Endnote 1,5
gut
Caso HC 170
Leicht bedienbarer, qualitativ guter Vakuumierer
Im Test: Vakuumierer bis 130 Euro
Ausgabe 4/2019 · www.hausgartentest.de

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



Vakuumierer

VC 15

Art.Nr. 1371

Besonderheiten:

Edelstahlfront

Sous Vide

36 Monate Garantie**



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,4)
Caso VC 15
baugleich zum getesteten VC 10
Im Test: Vakuumierer
Ausgabe 5/2021 · www.haus-garten-test.de

+ **Stiftung Warentest Testsieger: GUT (2,0), Ausgabe 01/2018**
+ Vollautomatisches Vakuumieren und Verschweißen
+ Gehäuse mit hochwertiger Edelstahlfront
+ **Schweißnaht bis 30 cm Breite**
+ **Ideal für die Lagerung und den Frischeerhalt von Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst**
+ **Variable Vakuumstärke dank Vakuum-Stopp-Taste:** Besonders für druckempfindliche Lebensmittel geeignet
+ Praktische, separate Schweißfunktion
+ Elektronische Temperaturüberwachung
+ Kompaktes Design, geringes Gewicht
+ Inkl. 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm, Vakuumierschlauch für Vakuumbehälter* und CASO Food Manager App



*Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten
**Bei Registrierung auf caso-design.de

Vakuumierer

GourmetVAC 180

Art.Nr. 1384

Besonderheiten:

2x30cm
Doppelte Schweißnaht

Flügel-verschluss

36 Monate Garantie**



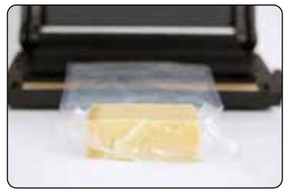
TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,4
sehr gut
Caso GourmetVAC 180
Hochwertige Technik, auf deren Funktionstüchtigkeit Verlass ist
Im Test: Vakuumierer der Oberklasse
Ausgabe 5/2018 · www.hausgartentest.de

+ Vollautomatisches Vakuumieren und Verschweißen
+ Leistungsstarke Kolbenpumpe mit 9 l/min und kraftvoller Motor
+ **Sicheres Verschließen der Beutel dank doppelter Schweißnaht bis 30 cm – ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse uvm.**
+ Flaches Design in Silber
+ Sauberes Arbeiten dank herausnehmbarer Auffangschale für angesammelte Flüssigkeit
+ Vakuumregulierung per Stopp-Taste – Vakuumiervorgang stoppen, sobald das gewünschte Vakuum erreicht ist, z.B. bei druckempfindlichen Lebensmitteln
+ **Praktischer Flügelverschluss für einfaches Verschließen des Gerätes und sicherer Halt der Beutel**
+ Sicher durch elektronische Temperaturüberwachung
+ **Vielseitige Funktionen:** Manuelles Verschweißen, automatisches Vakuumieren und Schweißen, Stopp-Taste
+ Inkl. 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm, Vakuumierschlauch für Behälter* und CASO Food Manager App

Flügelverschluss



Vakuum für längere Haltbarkeit



Vakuumierer

GourmetVAC 380

Art.Nr. 1386

Besonderheiten:

2x30cm
Doppelte Schweißnaht

Flügel-verschluss

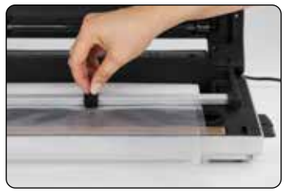
36 Monate Garantie**



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
Endnote 1,2
sehr gut
Caso GourmetVAC 380
Vielseitiges, sehr komfortables Vakuumiergerät der Oberklasse
Im Test: Vakuumierer der Oberklasse
Ausgabe 5/2018 · www.hausgartentest.de

+ **Sicheres Verschließen dank doppelter Schweißnaht bis 30 cm – ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse uvm.**
+ Flaches Design in Silber, leistungsstarke Kolbenpumpe mit 15 l/min und kraftvoller Motor
+ **Praktischer Flügelverschluss für einfaches Verschließen des Gerätes und sicherer Halt der Beutel**
+ **Innenliegendes Rollenfach mit Cutter**
+ **Vielseitige Funktionen:**
+ • Automatisches Vakuumieren und Verschweißen
  • Manuelles Schweißen
  • Manuelles Vakuumieren
  • Stopp-Taste
  • Wählbare Vakuumstärke (weiche/reguläre Lebensmittel)
  • Wählbare Schweißzeit (feuchte/trockene Lebensmittel)
  • Marinierfunktion
  • Vakuumbehälter-Funktion
+ Praktische Fortschrittsanzeige
+ Sauberes Arbeiten dank herausnehmbarer Auffangschale für angesammelte Flüssigkeit
+ Inkl. 2 Profi-Rollen 20 x 300 cm + 30 x 300 cm, 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm, Vakummierschlauch für Behälter* und CASO Food Manager App

Mit Cutter



Auch für empfindliche Lebensmittel



Vakuumierer

VR 290 advanced

Art.Nr. 1351

NEU

Besonderheiten:

Bis zu 50 Zyklen non-stop | Sous Vide | 36 Monate Garantie** | Anti-Fingerprint



+ Hochwertiges Edelstahlgehäuse mit Anti-Fingerprint-Beschichtung
+ **Mutli-Zyklus mit bis zu 50 Vakuumiervorgänge non-stop ohne zu überhitzen**
+ Edelstahl-Verschlussgriff für eine komfortable Einhandbedienung
+ **Sensor-Touch Panel mit vielseitigen Funktionen:**
  - Vac & Seal / Cancel: Automatisches Vakuumieren und Versiegeln; erneutes Drücken = Vorgang abbrechen
  - Regulierbare Schweißzeiten für trockene und feuchte Lebensmittel
  - Pulse: Manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke, ideal für weiche, empfindliche Lebensmittel
+ **Langlebige Vakuumpumpe mit bis zu 10 l/min und einem maximalen Unterdruck von -0,7 bar**
+ Herausnehmbarer Cutter zum Zuschneiden der Rollen
+ **Schwarzes Teflon®-Schweißband für eine 30 cm breite und besonders dicke Schweißnaht von 4 mm für ein sicheres Vakuum**
+ Einfache Reinigung dank herausnehmbarer Auffangschale für angesammelte Flüssigkeit
+ Inkl. 10 Vakuumbeutel 20 x 30 cm, Cutter, Food Manager Sticker, Vakuumierschlauch für Vakuumbehälter* und CASO Food Manager App



Vakuumierer

VRH 490 advanced

Art.Nr. 1525

Besonderheiten:

Bis zu 100 Zyklen non-stop | Sous Vide | 36 Monate Garantie**



ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
VRH 490 advanced
SEHR GUT 92,7 %
Vergleichstest
11 Vakuumierer
5 × sehr gut, 6 × gut
www.etm-testmagazin.de
08/2023

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
VRH 490 advanced
Im Test: Vakuumierer der Oberklasse
Ausgabe 4/2020 · www.haus-garten-test.de

+ **Vielseitige Funktionen:**
  - Automatisches Vakuumieren und Verschweißen
  - Manuelles Verschweißen
  - Manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke: ideal für empfindliche Lebensmittel
  - Vakuumbehälter-Funktion*
  - Regulierbare Schweißzeit für trockene und feuchte Lebensmittel
+ **Für eine besonders stabile, 2,5 mm starke Schweißnaht von bis zu 30 cm Breite**
+ **Multi-Zyklus: Bis zu 100 Zyklen non-stop möglich**
+ Praktischer Verschlussgriff für eine bequeme Einhandbedienung
+ Langlebige Vakuumpumpe mit bis zu 12 l/min und einem maximalen Unterdruck von -0,8 bar
+ Hochwertige Design Edelstahlfront
+ **Herausnehmbare Auffangschale für angesammelte Flüssigkeit**
+ Elektronische Temperaturüberwachung
+ Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm), 1 Vakuumierschlauch für Vakuumbehälter*, CASO Food Manager Sticker und CASO Food Manager App

Vielseitige Funktionen



Vakuum für längere Haltbarkeit



*Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten
**Bei Registrierung auf caso-design.de

Vakuumierer

VRH 590 advanced

Art.Nr. 1526

Besonderheiten:

Bis zu 125 Zyklen non-stop | Sous Vide | 36 Monate Garantie** | Anti-Fingerprint



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
VRH 590 advanced
Im Test: Vakuumierer
Ausgabe 4/2023

+ **Hochwertige Design-Edelstahlfront mit Anti-Fingerprint Beschichtung**
+ **Multi-Zyklus: Bis zu 125 Schweißvorgänge non-stop (ohne zu überhitzen)**
+ **Vielseitige Funktionen:**
  - Automatisches Vakuumieren und Verschweißen
  - Manuelles Verschweißen
  - Regulierbare Schweißzeit für trockene und feuchte Lebensmittel
  - Pulse-Funktion: manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke, ideal für weiche, empfindliche Lebensmittel
  - Marinier-Funktion
  - Vakuumbehälter-Funktion*
+ **Integriertes Rollenfach mit praktischem Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen**
+ **2,5 mm dicke, stabile Schweißnaht für Beutel bis max. 30 cm Breite bei beliebiger Länge**
+ Praktischer Verschlussgriff für eine komfortable Einhandbedienung
+ Langlebige Vakuumpumpe mit 12 l/min und einem maximalen Unterdruck von bis zu -0,8 bar
+ **Herausnehmbare Auffangschale für angesammelte Flüssigkeit**
+ Elektronische Temperaturüberwachung
+ Inkl. 1 Profi-Rolle 28 x 300 cm, 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm, 1 Vakuumierschlauch für das Vakuumieren von Vakuumbehältern*, CASO Food Manager Sticker und CASO Food Manager App

Multi-Zyklen

Die Vakuumierer der CASO Design **advanced** Serie ermöglichen, je nach Modell, bis zu 50 / 100 / 125 / 150 / 200 Vakuumiervorgänge non-stop hintereinander.





Vakuumierer

VRH 690 advanced

Art.Nr. 1527

Besonderheiten:

Bis zu 150 Zyklen non-stop

Sous Vide

36 Monate Garantie**





Schlauchanschluss für Behälter



Vielseitige Funktionen



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,2)
Caso
VRH 690 advanced
Im Test: Vakuumierer der Oberklasse
Ausgabe 4/2020 · www.haus-garten-test.de

- **Multi-Zyklus: Bis zu 150 Zyklen non-stop möglich**
- **Langlebige Doppel-Kolbenpumpe mit bis zu 20 l/min und einem maximalen Unterdruck von -0,9 bar**
- **Vielseitige Funktionen:**
  - Automatisches Vakuumieren und Schweißen
  - **3 regulierbare Schweißzeiten (trocken / feucht)**
  - Regulierbare Vakuumstärke (harte / weiche Lebensmittel)
  - Manuelles Verschweißen
  - Vakuumbehälter- und Marinierfunktion
  - **Manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke: ideal für empfindliche Lebensmittel**
- **Für eine besonders stabile, 2,5 mm starke Doppelschweißnaht von bis zu 30 cm Breite**
- **Integriertes Rollenfach mit praktischem Cutter**
- Bequeme Einhandbedienung durch klappbaren Verschlussgriff
- Praktische Fortschrittsanzeige
- **Herausnehmbare Auffangschale für angesammelte Flüssigkeit**
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Inkl. 1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm, 1 Vakuumierschlauch für Behälter*, CASO Food Manager Sticker und CASO Food Manager App

Vakuumierer

VRH 700 advanced Pro

Art.Nr. 1524



Eigenschaften wie VRH 690 advanced, aber mit extra viel Zubehör:

- Inkl. 1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm, 1x VacuBoxx Eco S, 1x VacuBoxx Eco M, 2x Aromaverschluss WineLock, 1x Schlauch und Adapter, CASO Food Manager Sticker und CASO Food Manager App

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,2)
Caso VRH 700 advanced Pro
baugleich zum getesteten VRH 690 advanced
Im Test: 4 Vakuumierer der Oberklasse
(3 sehr gut, 1 gut)
www.haus-garten-test.de · Ausgabe 4/2020



Extra viel Zubehör

*Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten
**Bei Registrierung auf caso-design.de

Vakuumierer

VRH 790 advanced Pro

Art.Nr. 1528

Besonderheiten:

Liquid Funktion für Flüssigkeiten

Bis zu 200 Zyklen non-stop

Sous Vide

36 Monate Garantie**

Anti-Fingerprint



*Perfekt geeignet für das **Profi-Standbeutel Set**, Art.Nr. 1264, Seite 79*





Schlauchanschluss für Behälter



Auffangschale für Flüssigkeiten



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso VRH 800 advanced Pro
baugleich zum getesteten VRH 790 advanced Pro
Im Test: 9 Vakuumierer
(8 sehr gut, 1 gut)
www.haus-garten-test.de · Ausgabe 6/2024

- **Für den anspruchsvollen Hobbykoch, Jäger, Angler etc.**
- **Lebensmittel 100% aromadicht + bis zu 8x länger frisch**
- **Mit innovativer patentierter CASOTEK® Liquid Funktion** – vakuumiert Flüssigkeiten wie Suppen, Saucen uvm.
  - „Liquid Stop" – vakuumieren mit rechtzeitigem Beenden ohne das Einsaugen von Flüssigkeit
  - Inkl. 10 Vakuumbeutel mit praktischem Standboden
- Starke Doppelkolbenpumpe (20 l/min) für ein Vakuum von bis zu -0.90 bar
- **Multi-Zyklus: Bis zu 200 Schweißvorgänge non-stop ohne zu überhitzen**
- **Doppelte, sichere Schweißnaht bis 30 cm (je 2,5 mm dick)**
- Mit integrierter Rollenbox (Breite bis 30 cm) mit Cutter
- Sensor-Touch Panel mit weißer LED-Anzeige und Fortschrittsanzeige
- **Hochwertiges Edelstahlgehäuse mit Anti-Fingerprint-Beschichtung und Edelstahlgriff**
- Herausnehmbare Auffangschale für Flüssigkeit
- Vielseitige Funktionen:
  - **Einstellbare Schweißzeit** (inkl. Liquid-Funktion)
  - **Vakuumstärke** – für harte und weiche Lebensmittel
  - **„Vac & Seal / Cancel"** – Autom. Vakuumieren + Versiegeln
  - **Manuelles Verschweißen**
  - **Vakuumbehälter** – geeignete Behältern vakuumieren
  - Schnelles **Marinieren** – pulsierendes Vakuum für abwechselndes Öffnen und Schließen der Fleischporen
  - **Pulsfunktion** – manuell wählbare Vakuumstärke
- Inkl. 1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 30 x 300 cm, 10 Vakuumbeutel mit Standboden, 1 Vakuumschlauch für geeignete Vakuumbehälter*, CASO Food Manager Sticker und CASO Food Manager App

Vakuumierer

VRH 800 advanced Pro

Art.Nr. 1529



Eigenschaften wie VRH 790 advanced, aber mit extra viel Zubehör:

- Inkl. 1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 30 x 300 cm, 10 Beutel mit Standboden, 1x VacuBoxx Eco S, 1x VacuBoxx Eco M, 2x Aromaverschluss WineLock, 1x Schlauch und Adapter, CASO Food Manager Sticker und CASO Food Manager App



Extra viel Zubehör

Profi-Vakuumierer

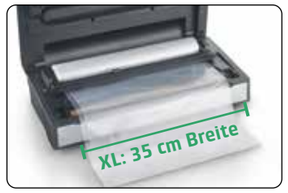
FastVac 3500

Art.Nr. 1402

NEU

Besonderheiten:

- Liquid Funktion für Flüssigkeiten
- Bis zu 200 Zyklen non-stop
- Sous Vide
- 36 Monate Garantie**
- Doppelte Schweißnaht, 35 cm (2x35cm)









TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,2)
Caso Design
FastVac 3500
Im Test: 8 Balkenvakuumierer
(6 sehr gut, 2 befriedigend)
www.haus-garten-test.de · Ausgabe 5/2026
Testverfahren: www.av.de/tests

HAT56CA69V

+ **Langlebige Doppelkolbenpumpe mit schnellen, starken 25 l/min und einem maximalen Unterdruck von -0,9 bar**
+ **Mit innovativer patentierter CASOTEK® Liquid Funktion** – vakuumiert Flüssigkeiten, z.B. Suppen, Saucen uvm., automatisch per Knopfdruck ohne sie einzusaugen
+ Vielseitige Funktionen:
  - Automatisches Vakuumieren und Schweißen
  - 2 regulierbare Schweißzeiten für trockene und feuchte Lebensmittel
  - Regulierbare Vakuumstärke für harte und weiche Lebensmittel
  - Manuelles Verschweißen
  - Vakuumbehälter- und Marinierfunktion
  - Manuelles Vakuumieren – ideal für empfindliche Lebensmittel
  - Stopp-Taste
+ Praktischer Verschlussgriff für besonders einfache Handhabung und sichere Positionierung der Beutel
+ **Multi-Zyklus: Bis zu 200 Zyklen non-stop möglich**
+ **3 mm dicke stabile Schweißnaht für Beutel bis 35 cm Breite**
+ **Integriertes Rollenfach mit praktischem Cutter**
+ Mit eingebautem Schlauch inkl. Adapter für das Vakuumieren von Vakuumbehältern* und Flaschen
+ Hochwertiges LED-Display mit Fortschrittsanzeige
+ Herausnehmbare Auffangschale für angesammelte Flüssigkeit
+ Elektronische Temperaturüberwachung
+ **Mit zweitem Stecker für den 12V-Anschluss im Auto – ideal für unterwegs beim Angeln, Camping uvm.**
+ Umfangreiche Ausstattung: Inkl. 1 Vakuumrolle 35 x 800 cm, 10 versch. Vakuumbeutel (5x 20x30 cm, 5x 30x40 cm) und CASO Food Manager Sticker

Innovative Liquid Funktion – Vollautomatisch Flüssigkeiten vakuumieren



*Perfekt geeignet für das **Profi-Standbeutel Set**, Art.Nr. 1264, Seite 79*



Für Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Backwaren, Suppen, Saucen, Käse etc.



*Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten
**Bei Registrierung auf caso-design.de

Kammervakuumierer mit Profi-Technologie

VacuChef 40

Art.Nr. 1417

Besonderheiten:

- Doppelte Schweißnaht (2x25cm)
- Sensor-Touch





TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
Vacuchef 40
Im Test: Vakuumierer
Ausgabe 4/2023

+ **Kompakter Kammervakuumierer, ideal zum Frischhalten und Marinieren**
+ Kammergröße [BxHxT]: 265 x 60 x 265 mm (ca. 3 Liter)
+ **Starke Profi-Vakuumpumpe: 70 l/min**
+ Nahezu 100% Vakuum
+ **Doppelte Schweißnaht für Beutel bis 25 cm Breite**
+ Mit integriertem Beutelklemmbügel für die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer
+ **Vielseitige Funktionen:**
  - Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln mit individuellen Einstellungen für harte und weiche, sowie trockene und feuchte Lebensmittel
  - Manuelles Versiegeln
  - Automatisches Marinieren im Vakuumbeutel
  - Auch für das Vakuumieren von Frischebehältern* geeignet (notwendiger Vakuumschlauch im Lieferumfang enthalten)
+ Praktische Prozess-Anzeige
+ **Hochwertige Verarbeitung: Gehäuse aus Edelstahl und Glasdeckel aus Temperglas**
+ Vakuumieren auch außerhalb des Gerätes mit Strukturbeuteln möglich
+ **Einfache, intuitive Bedienung durch Touch-Bedienfeld**
+ Inkl. 20 Vakuumbeutel 25 x 28 cm und ein Schlauch für Vakuumbehälter*

Der Name ist Programm:
Kammervakuumierer haben eine geschlossene Kammer, in der das Vakuum entsteht. Hier können problemlos sogar Flüssigkeiten und druckempfindliche Lebensmittel vakuumiert werden, ohne etwas zu zerdrücken. Auch Behälter sind für die Profi-Geräte kein Problem. Zum Vakuumieren lassen sich sowohl glatte Siegelrandbeutel als auch Strukturbeutel nutzen.

*Perfekt geeignet für **glatte Siegelrandbeutel**, Seite 78*



In der Kammer entsteht das perfekte Vakuum – sogar bei Flüssigkeiten



Vakuumierer

Handvakuumierer





Produktname	Vacu OneTouch Eco-Set	Vacu OneTouch Pro Set
Art.Nr.	1169	1336
EAN	40 38437 01169 2	40 38437 01336 8
Gehäuse / Farbe	Schwarz	Schwarz
Bedienung	Taste	Taste
Vakuumpumpe	3 l/min	12 l/min
Vakuum-Stopp	▪	▪
Behälterfunktion	▪	▪
Akkulaufzeit	Bis 150 min	Bis 85 min
Zubehör	10 ZIP-Bags, 3 Glasbehälter, 2 ZIP-Locker, USB-C Ladekabel, CASO Food Manager Sticker	Ladestation mit Kabel, 4 Glasbehälter, 15 ZIP-Bags, 3 Aromaverschlüsse, CASO Food Manager Sticker
Leistung	1500 mAh	3200 mAh
Spannung	5 V	5 V
Maße (BxHxT)	45 x 195 x 45 mm	135 x 190 x 115 mm (ohne Ladestation)
Gewicht	0,25 kg	0,59 kg (ohne Ladestation)
Prüfzeichen	CE	CE
VPE	2	1

Zubehör – Aromaverschluss



Produktname	WineLock – Vakuum Aromaverschluss
Art.Nr.	1257
EAN	40 38437 01257 6
Inhalt	3 Stück
Material	Edelstahlummantelung
Maße (BxHxT)	30 x 40 x 30 mm (je Verschluss)
Gewicht	0,02 kg (je Verschluss)
VPE	6

Balkenvakuumierer









Produktname	HC 170	VC 15	GourmetVAC 180	GourmetVAC 380
Art.Nr.	1358	1371	1384	1386
EAN	40 38437 01358 0	40 38437 01371 9	40 38437 01384 9	40 38437 01386 3
Gehäuse / Farbe	Schwarz	Edelstahl / schwarz	Silber	Silber
Bedienung	Soft-Touch Panel	Soft-Touch Panel	Soft-Touch Panel	Soft-Touch Panel
Schweißnaht	30 cm, 2,5 mm dick	30 cm	30 cm, doppelt	30 cm, doppelt
Vakuumpumpe	9 l/min	9 l/min	9 l/min	15 l/min
Kolbenpumpe	▪	▪	▪	▪
Entnehmbare Auffangschale für Flüssigkeiten	▪		▪	▪
Temp.-Überwachung	▪	▪	▪	▪
Schweißzeit-regulierung	▪			▪
Manuelles Verschweißen	▪	▪	▪	▪
Vakuumbehälter-Funktion	▪	▪		▪
Rollenfach mit Cutter				▪
Regulierbare Vakuumstärke	▪	▪ Per Stopp-Taste	▪ Per Stopp-Taste	▪
Fortschrittsanzeige	▪			▪
Flügelverschluss	▪		▪	▪
Zubehör	10 Vakuumbeutel 20 x 30 cm, 1 Vakuumierschlauch	10 Vakuumbeutel 20 x 30 cm, 1 Vakuumierschlauch	10 Vakuumbeutel 20 x 30 cm, 1 Vakuumierschlauch	1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 30 x 300 cm, 10 Beutel 20 x 30 cm, 1 Vakummierschlauch
Leistung	110 Watt	110 Watt	130 Watt	160 Watt
Spannung	220 - 240 V; 50 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz	220 - 240 V; 50 Hz	220 - 240 V; 50 Hz
Maße (BxHxT)	400 x 100 x 180 mm	360 x 90 x 150 mm	400 x 90 x 180 mm	410 x 102 x 200 mm
Gewicht	1,8 kg	1,5 kg	1,78 kg	2,2 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	2	2	2	2

Artikelübersicht

Vakuumierer

Balkenvakuumierer

Kammer-vakuumierer



Produktname	VR 290 advanced	VRH 490 advanced	VRH 590 advanced	VRH 690 advanced	VRH 700 advanced Pro	VRH 790 advanced Pro	VRH 800 advanced Pro	FastVac 3500	VacuChef 40
Art.Nr.	1351	1525	1526	1527	1524	1528	1529	1402	1417
EAN	40 38437 01351 1	40 38437 01525 6	40 38437 01526 3	40 38437 01527 0	40 38437 01524 9	40 38437 01528 7	4038437015294	40 38437 01402 0	40 38437 01417 4
Gehäuse / Farbe	Edelstahl / schwarz	Edelstahl / schwarz	Edelstahl / schwarz	Edelstahl / schwarz	Edelstahl / schwarz	Edelstahl / schwarz	Edelstahl / schwarz	Edelstahl / schwarz	Edelstahl, Temperglas
Anti-Fingerprint Oberfläche	▪		▪			▪	▪		
Bedienung	Soft-Touch Panel	Soft-Touch Panel	Soft-Touch Panel	Soft-Touch Panel	Soft-Touch Panel	Soft-Touch Panel	Touch	Soft-Touch Panel	Touch
Schweißnaht	30 cm, 4 mm dick	30 cm, 2,5 mm dick	30 cm, 2,5 mm dick	30 cm, doppelt, je 2,5 mm dick	30 cm, doppelt, 2,5 mm dick	30 cm, doppelt, je 2,5 mm dick	30 cm, doppelt, 2,5 mm dick	35 cm, 3 mm dick	25 cm, doppelt
Multi-Zyklus	▪ 50 Zyklen non-stop	▪ 100 Zyklen non-stop	▪ 125 Zyklen non-stop	▪ 150 Zyklen non-stop	▪ 150 Zyklen non-stop	▪ 200 Zyklen non-stop	▪ 200 Zyklen non-stop	▪ 200 Zyklen non-stop	
Vakuumpumpe	9 l/min	12 l/min	12 l/min	20 l/min	20 l/min	20 l/min	20 l/min	25 l/min	70 l/min
Kolbenpumpe	▪	▪	▪	Doppelt	Doppelt	Doppelt	Doppelt	Doppelt	4-fach
Entnehmbare Auffangschale für Flüssigkeiten	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Temp.-Überwachung	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Liquid Funktion für Flüssigkeiten						▪	▪	▪	▪
Schweißzeit-regulierung	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Manuelles Verschweißen	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Vakuumbehälter-Funktion	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Rollenfach mit Cutter			▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Regulierbare Vakuumstärke		▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Fortschritts-anzeige				▪	▪	▪	▪	▪	▪
Verschlussgriff	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Marinierfunktion			▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Zubehör	10 Vakuumbeutel 20 x 30 cm, CASO Food Manager Sticker, Cutter, Vakuumierschlauch	10 Vakuumbeutel 20 x 30 cm, 1 Vakuumierschlauch, CASO Food Manager Sticker	1 Rolle 28 x 300 cm, 10 Vakuumbeutel 20 x 30 cm, 1 Vakuumierschlauch, CASO Food Manager Sticker	1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm, 1 Vakuumierschlauch, CASO Food Manager Sticker	1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm, 1x VacuBoxx Eco S, 1x VacuBoxx Eco M, 2x Aromaverschluss, 1x Schlauch + Adapter, CASO Food Manager Sticker	1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 30 x 300 cm, 10 Standboden-Beutel, 1 Vakuumierschlauch, CASO Food Manager Sticker	1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 30 x 300 cm, 10 Standboden-Beutel, 1x VacuBoxx Eco S, 1x VacuBoxx Eco M, 2x Aromaverschluss, 1x Schlauch + Adapter, CASO Food Manager Sticker	1 Rolle 35 x 800 cm, 5 Vakuumbeutel 20 x 30 cm, 5 Vakuumbeutel 30 x 40 cm, CASO Food Manager Sticker	20 Vakuumbeutel 25 x 28 cm, 1 Vakuumierschlauch
Leistung	110 Watt	110 Watt	110 Watt	130 Watt	130 Watt	130 Watt	130 Watt	180 Watt	280 Watt
Spannung	220-240V, 50Hz	220 - 240 V; 50 Hz	220 - 240 V; 50 Hz	220 - 240 V; 50 Hz	220 V - 240 V, 50Hz	220 - 240 V; 50 Hz	220-240 V; 50 Hz	220 V – 240 V, 50 Hz	220 - 240 V; 50 Hz
Maße (BxHxT)	400 x 124 x 75 mm	400 x 100 x 175 mm	400 x 105 x 180 mm	400 x 120 x 195 mm	400 x 120 x 195 mm	400 x 120 x 195 mm	400 x 120 x195 mm	450 x 206 x 129 mm	325 x 175 x 355 mm
Gewicht	1,6 kg	2 kg	2,33 kg	2,8 kg	2,6 kg	2,68 kg	2,68 kg	3,7 kg	8,4 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	4	2	2	1	1	1	1	1	1



Die CASO Food Manager App –

Ein digitaler Blick in den Kühlschrank

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

Lebensmittel besser im Blick mit Aufklebern & App

CASO Food Management bedeutet ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln. Mit der kostenlosen App wird die Übersicht Ihrer Lagerung verbessert. Sie können sich jederzeit ein Bild über Ihre Vorräte im Kühlschrank oder Tiefkühler machen und sehen, welche Waren verfügbar sind, aufgebraucht werden oder gekauft werden müssen.

Wir ergänzen unsere Profi-Vakuumbeutel und -rollen außerdem mit Aufklebern zur Beschriftung und Verknüpfung mit der CASO Food Manager App. Über den QR-Code wird eine Verbindung zur App geschaffen.

www.myfoodmanager.de

SCAN MICH
DOWNLOAD

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play



1.
Übersicht über alle Lebensmittel



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



3.
Filter- und Such-funktionen nach verschiedenen Kriterien

Zubehör zum Vakuumieren

3 Sterne Siegelrandbeutel (glatt)

Besonderheiten:

Stärke: 90 µm

Qualitätsfolie Made in Germany

Glatte Oberfläche





+ **Starke und reißfeste, glatte Oberfläche (Stärke: 90 µm)**
+ Stabile Schweißnaht
+ Schützt vor Gefrierbrand
+ **Extra und ausschließlich für Kammervakuumierer**
+ Mit kostenloser CASO Food Manager App
+ Erhältlich in verschiedenen Größen:
  - 15 x 20 cm, 100 Stück, Art.Nr. 1283
  - 20 x 30 cm, 100 Stück, Art.Nr. 1285
  - 25 x 35 cm, 100 Stück, Art.Nr. 1286
  - 30 x 40 cm, 100 Stück, Art.Nr. 1287

Kammervakuumierer auf Seite 73



Zubehör zum Vakuumieren

4 Sterne Strukturbeutel- und Folien

Besonderheiten:

Stärke: 150 µm

Rippen-struktur

SousVide-geeignet



Zuschneidbar

+ **Starke Folie mit 150 µm** – trotzt sogar Knochen
+ **100% aromadicht** dank sicherer Schweißnaht
+ **Schützt** vor Gefrierbrand
+ Spülmaschinenfest und **wiederverwendbar**
+ Strukturbeutel und -rollen erhältlich in verschiedenen Größen:
  - 16 x 23 cm, 60 Beutel, Art.Nr. 1120
  - 20 x 30 cm, 60 Beutel, Art.Nr. 1121
  - 25 x 35 cm, 60 Beutel, Art.Nr. 1122
  - 30 x 40 cm, 60 Beutel, Art.Nr. 1123
  - 20 x 720 cm, 2 Rollen, Art.Nr. 1124
  - 30 x 720 cm, 2 Rollen, Art.Nr. 1125

20% **Inhalt gratis** 50+10 Stück bzw. 6+1,2 m

40% dicker als viele herkömmliche Vakuumbeutel

Im praktischen, wiederver-wendbaren ZIP-Beutel



*Besonders geeignet für die Vakuumierer **VRH 790 advanced Pro** + **VRH 800 advanced Pro** (Seite 71) und **FastVac 3500** (Seite 72) mit Liquid Funktion*



*Die Vakuumbeutel Art.Nr. 1256 und die Vakuumrollen Art.Nr. 1226 sind perfekt für Vakuumierer **FastVac 3500** mit einer XL **Schweißnaht von 35 cm***

Seite 72



*Bei ausgeklapptem Boden
**Bitte Beutel leicht öffnen

Zubehör zum Vakuumieren – **6 Sterne**

Profi-Folienbeutel und -rollen (strukturiert)

Besonderheiten:

Stärke: 150 µm

Besonders stark und reißfest

Rippen-struktur

Hitze- und kältebeständig

SousVide-geeignet



Zuschneidbar

PROFI-FOLIENBEUTEL:

+ **Materialstärke 150 µm: Besonders stark und reißfest – auch bei spitzen Gegenständen, wie z.B. Knochen oder Gräten**
+ **Beidseitig strukturierte Folien**
+ Stabile Rippenstruktur für 100% Dichtigkeit
+ Schutz vor Gefrierbrand
+ **Mikrowellengeeignet (bis 70 °C oder 8 min bei 950 Watt**)**
+ Spülmaschinenfest und wiederverwendbar
+ **Sous Vide-geeignet:** Kochfest bis 100 °C, max. 8 Std.
+ Größe: 20 x 30 cm, 50 Stück, Art.Nr. 1245
  Größe: 30 x 40 cm, 50 Stück, Art.Nr. 1246
  Größe: 35 x 45 cm, 50 Stück, Art.Nr. 1256

PROFI-FOLIENROLLEN:

+ Eigenschaften wie die Profi-Folienbeutel, zusätzlich:
+ **Individuell zuschneidbare Folien**
+ Größe: 20 x 600 cm, 2 Rollen, Art.Nr. 1247
  Größe: 30 x 600 cm, 2 Rollen, Art.Nr. 1248
  Größe: 35 x 800 cm, 1 Rolle, Art.Nr. 1226

Zubehör zum Vakuumieren

Art.Nr. 1264

8 Sterne Profi-Standbeutel Set (strukturiert)

Besonderheiten:

Stärke: 150 µm

Besonders stark und reißfest

Rippen-struktur

Hitze- und kältebeständig

SousVide-geeignet



+ **Innovative Vakuumbeutel mit Standboden – ideal für das Vakuumieren von Flüssigkeiten und voluminösen Lebensmitteln**
+ Breiter Standboden für einen sicheren Stand mit Inhalt und senkrechte, platzsparende Aufbewahrung (je nach Inhalt)
+ **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**
+ Mikrowellengeeignet (bis 70 °C)**
+ Spülmaschinengeeignet und wiederverwendbar
+ **SousVide-geeignet: Kochfest bis 100 °C für max. 8 Std.**
+ Set mit verschiedenen Größen mit jeweils 14 cm Tiefe*:
  - 12 St. 20x30 cm
  - 8 St. 25x35 cm
  - 5 St. 30x40 cm
+ Mit gratis CASO Food Manager Stickern und CASO Food Manager App zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel



Zubehör zum Vakuumieren

8 Sterne Profi-Folienbeutel und -rollen (strukturiert)

Besonderheiten:

Stärke: 150 µm

Besonders stark und reißfest

Rippen-struktur

Hitze- und kältebeständig

SousVide-geeignet

Gratis CASO Food Manager Sticker





PROFI-FOLIENBEUTEL:

+ **Materialstärke 150 µm: Besonders stark und reißfest – auch bei spitzen Gegenständen (z.B. Knochen, Gräten)**
+ **Beidseitig strukturierte Folien**
+ Stabile Rippenstruktur für 100% Dichtigkeit
+ Schutz vor Gefrierbrand
+ Längere Haltbarkeit der Lebensmittel
+ **Mikrowellengeeignet (bis 70 °C oder 8 min, 950 Watt*)**
+ Spülmaschinenfest und wiederverwendbar
+ **Sous Vide-geeignet:** Kochfest bis 100 °C, max. 8 Std.
+ Gratis **Food Manager Sticker** und **CASO Food Manager App** zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel
+ Profi-Folienbeutel erhältlich in verschiedenen Größen:
  - 16 x 23 cm, 50 Stück, Art.Nr. 1201
  - 20 x 30 cm, 50 Stück, Art.Nr. 1219
  - 25 x 35 cm, 50 Stück, Art.Nr. 1229
  - 30 x 40 cm, 50 Stück, Art.Nr. 1220
  - 40 x 60 cm, 25 Stück, Art.Nr. 1218



PROFI-FOLIENROLLEN:

+ Eigenschaften wie die Profi-Folienbeutel, zusätzlich:
+ **Individuell zuschneidbare Folien**
+ Profi-Folienrollen erhältlich in verschiedenen Größen:
  - 20 x 600 cm, 2 Rollen, Art.Nr. 1221
  - 25 x 600 cm, 2 Rollen, Art.Nr. 1225
  - 28 x 600 cm, 2 Rollen, Art.Nr. 1223
  - 30 x 600 cm, 2 Rollen, Art.Nr. 1222
  - 40 x 1000 cm (XXL), 1 Rolle, Art.Nr. 1224

Zuschneidbare Rollen für individuelle Beutellänge



*Bitte Beutel leicht öffnen

Zubehör Vacu OneTouch

8 Sterne Vacu ZIP-Bags (strukturiert)

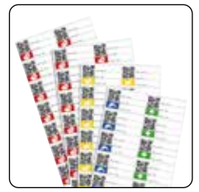
Besonderheiten:

Rippen-struktur

ZIP Bags = wieder-verwendbar

SousVide-geeignet

Gratis CASO Food Manager Sticker





+ **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
+ **Mikrowellengeeignet** (bis 12 min bei 650 Watt*)
+ Spülmaschinenfest und **wiederverwendbar**
+ **Sous Vide-geeignet:** Kochfest bis 100 °C, max. 8 Std.
+ Mit **gratis Food Manager Stickern** zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel und 2 ZIP-Lockern
+ In folgenden Größen erhältlich:
  - Vacu ZIP-Bags 20 x 23 cm, 20 Stück, Art.Nr. 1292
  - Vacu ZIP-Bags 26 x 23 cm, 20 Stück, Art.Nr. 1293
  - Vacu ZIP-Bags 26 x 40 cm, 20 Stück, Art.Nr. 1294
  - Vacu ZIP-Bag Set: 20 x 23 cm, 10 Stück
26 x 35 cm, 6 Stück
26 x 40 cm, 4 Stück, Art.Nr. 1243



Für CASO Design Handvakkumierer, Seite 64 - 65

Adapter für Vakuumierer

Art.Nr. 1258

8 Sterne ZIP-Adapter Set (strukturiert)

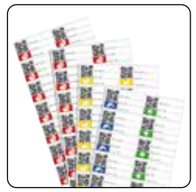
Besonderheiten:

Rippen-struktur

ZIP Bags = wieder-verwendbar

SousVide-geeignet

Gratis CASO Food Manager Sticker





ZIP-Bags

+ 10 Beutel je Set: 20 x 23 cm, 5 Stück
26 x 23 cm, 3 Stück
26 x 40 cm, 2 Stück
+ **Materialstärke 150 µm:** Besonders stark und reißfest – auch bei spitzen Gegenständen, wie z.B. Knochen, Gräten
+ Stabile **Rippenstruktur** für 100% Dichtigkeit
+ **Schutz vor Gefrierbrand**
+ Längere Haltbarkeit der Lebensmittel
+ **Mikrowellengeeignet** (bis 12 min bei 650 Watt*)
+ Spülmaschinenfest und **wiederverwendbar**
+ **Sous Vide-geeignet:** Kochfest bis 100 °C, max. 8 Std.
+ Mit **gratis Food Manager Stickern** zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel und 2 ZIP-Lockern

ZIP-Adapter und Vakuumschlauch

+ Für das Vakuumieren mit wiederverwendbaren ZIP-Beuteln ohne Handvakuumierer
+ Für Vakuumierer mit geeignetem Schlauchanschluss



Ermöglicht das Vakuumieren der VacuBoxxen Eco und der ZIP-Bags mit einem Balkenvakuumierer mit Schlauchanschluss.

Vakuumbehälter

VacuBoxx Eco-Serie

► **Besonderheiten:**

Stapelbare Boxen | Mikrowellenfest (ohne Deckel) | Spülmaschinen-geeignet | Backofenfest (ohne Deckel) | Gefriertauglich | Wieder-verwendbar



VacuBoxx Eco-Duo S, Art.Nr. 1175



VacuBoxx Eco M, Art.Nr. 1166



VacuBoxx Eco L, Art.Nr. 1176



VacuBoxx Eco-Set, Art.Nr. 1177

+ **Stapelbare Vakuumbehälter** aus Glas mit SAN-Deckel für eine platzsparende Aufbewahrung
+ Für eine **längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel**
+ **Besonders geeignet für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel**
+ Im Deckel integrierte Datumseinstellung (Tag + Monat)
+ Perfekt für das Aufbewahren, den Transport und das Servieren von Speisen
+ **Vielfältige Einsatzmöglichkeiten dank mikrowellengeeignetem und hitzebeständigem Glasgefäß (bis 350 °C)**
+ Glasbehälter und Deckel spülmaschinen- und gefriergeeignet (bis -18 °C)
+ Besonders auch für Babynahrung geeignet
+ **In folgenden Größen erhältlich:**
  - **VacuBoxx Eco-Duo S**, Art.Nr. 1175
    - 2 Behältern mit je 500 ml Fassungsvermögen
  - **VacuBoxx Eco M**, Art.Nr. 1166
    - 1 Behälter mit 800 ml Fassungsvermögen
  - **VacuBoxx Eco L**, Art.Nr. 1176
    - 1 Behälter mit 1500 ml Fassungsvermögen
  - **VacuBoxx Eco-Set**, Art.Nr. 1177, bestehend aus
    - 1 Behälter mit 1500 ml Fassungsvermögen
    - 2 Behältern mit je 500 ml Fassungsvermögen
    - 1 Vakuumierschlauch mit Adapter

Mit Datumseinstellung



Perfekt für druckempfindliche Lebensmittel



Einfaches Marinieren



Die perfekte Ergänzung zu Ihrem CASO Design Handvakuumierer



Auch für Ihren Balkenvakuumierer geeignet (Adapter notwendig)



Vakuumbehälter mit Edelstahldeckel

VacuBoxx Inox XL

► **Besonderheiten:**

Edelstahldeckel | Mikrowellenfest (ohne Deckel) | Spülmaschinen-geeignet | Backofenfest (ohne Deckel) | Gefriertauglich



+ Vakuumbehälter aus Borosilikatglas und mit Edelstahldeckel mit einem Fassungsvermögen von 2600 ml oder 4500 ml
+ **Für eine längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel mit Hilfe Ihres Vakuumiergerätes:** Aromen und Nährstoffe werden sicher bewahrt, Lebensmittelabfälle reduziert
+ Besonders geeignet für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel
+ Perfekt für das Aufbewahren, den Transport und das Servieren von Speisen
+ **Vielfältige Einsatzmöglichkeiten dank mikrowellengeeignetem und hitzebeständigem Borosilikatglas (bis 350 °C für 1 Stunde)**
+ **Glasbehälter und Deckel spülmaschinen- und gefriergeeignet (bis -18 °C)** – sicheres Einfrieren von Lebensmitteln und fertigen Gerichten (Vakuum reduziert Gefrierbrand)
+ Stapelbare, platzsparende Aufbewahrung
+ **In folgenden Größen erhältlich:**
  - **VacuBoxxInox XL 2.6**, Art.Nr. 1167
    - 2,6 Liter Fassungsvermögen
  - **VacuBoxxInox XL 4.5**, Art.Nr. 1164
    - 4,5 Liter Fassungsvermögen





Zubehör für Vakuumierer

3 Sterne Siegelrandbeutel (2 glatte Seiten) für Kammervakuumierer



Produktname	Siegelrandbeutel	Siegelrandbeutel	Siegelrandbeutel	Siegelrandbeutel
Art.Nr.	1283	1285	1286	1287
EAN	40 38437 01283 5	40 38437 01285 9	40 38437 01286 6	40 38437 01287 3
Inhalt	100 Stück	100 Stück	100 Stück	100 Stück
Größe	15 x 20 cm	20 x 30 cm	25 x 35 cm	30 x 40 cm
Materialstärke	90 µm	90 µm	90 µm	90 µm
VPE	10	10	10	10

4 Sterne Beutel (2 strukturierte Seiten) für Balkenvakuumierer



Produktname	4-Sterne Strukturbeutel	4-Sterne Strukturbeutel	4-Sterne Strukturbeutel	4-Sterne Strukturbeutel	4-Sterne Strukturrollen	4-Sterne Strukturrollen
Art.Nr.	1120	1121	1122	1123	1124	1125
EAN	40 38437 01120 3	40 38437 01121 0	40 38437 01122 7	40 38437 01123 4	40 38437 01124 1	40 38437 01125 8
Inhalt	60 Beutel	60 Beutel	60 Beutel	60 Beutel	2 Rollen	2 Rollen
Größe	16 x 23 cm	20 x 30 cm	25 x 35 cm	30 x 40 cm	20 x 720 cm	30 x 720 cm
Materialstärke	150 µm	150 µm	150 µm	150 µm	150 µm	150 µm
VPE	10	10	10	10	10	10

6 Sterne Profi-Folienbeutel und -rollen (2 strukturierte Seiten)



Produktname	Profi-Folienbeutel	Profi-Folienbeutel	Profi-Folienbeutel	Profi-Folienrollen	Profi-Folienrollen	Profi-Folienrolle
Art.Nr.	1245	1246	1256	1247	1248	1226
EAN	40 38437 01245 3	40 38437 01246 0	40 38437 01256 9	40 38437 01247 7	40 38437 01248 4	40 38437 01226 2
Inhalt	50 Stück	50 Stück	50 Stück	2 Rollen	2 Rollen	1 Rolle
Größe	20 x 30 cm	30 x 40 cm	35 x 45 cm	20 x 600 cm	30 x 600 cm	35 x 800 cm
Materialstärke	150 µm	150 µm	150 µm	150 µm	150 µm	150 µm
VPE	6	6	6	6	6	6

8 Sterne Profi-Standbeutel (2 strukturierte Seiten)



Produktname	Profi-Standbeutel Set
Art.Nr.	1264
EAN	40 38437 01264 4
Inhalt	25 Beutel
Größen	20 x 30 cm (12x), 25 x 35 cm (8x), 30 x 40 cm (5x)
Materialstärke	150 µm
Zubehör	CASO Food Manager Sticker
VPE	6



8 Sterne Profi-Folienbeutel (2 strukturierte Seiten)



Produktname	Profi-Folienbeutel	Profi-Folienbeutel	Profi-Folienbeutel	Profi-Folienbeutel	Profi-Folienbeutel
Art.Nr.	1201	1219	1229	1220	1218
EAN	40 38437 01201 9	40 38437 01219 4	40 38437 01229 3	40 38437 01220 0	40 38437 01218 7
Inhalt	50 Stück	50 Stück	50 Stück	50 Stück	25 Stück
Größe	16 x 23 cm	20 x 30 cm	25 x 35 cm	30 x 40 cm	40 x 60 cm
Materialstärke	150 µm	150 µm	150 µm	150 µm	150 µm
Zubehör	CASO Food Manager Sticker	CASO Food Manager Sticker	CASO Food Manager Sticker	CASO Food Manager Sticker	CASO Food Manager Sticker
VPE	6	6	6	6	6

8 Sterne Profi-Folienrollen (2 strukturierte Seiten)



Produktname	Profi-Folienrollen	Profi-Folienrollen	Profi-Folienrollen	Profi-Folienrollen	XXL Profi-Folienrolle
Art.Nr.	1221	1225	1223	1222	1224
EAN	40 38437 01221 7	40 38437 01225 5	40 38437 01223 1	40 38437 01222 4	40 38437 01224 8
Inhalt	2 Rollen	2 Rollen	2 Rollen	2 Rollen	1 Rolle
Größe	20 x 600 cm	25 x 600 cm	28 x 600 cm	30 x 600 cm	40 x 1000 cm
Materialstärke	150 µm	150 µm	150 µm	150 µm	150 µm
Zubehör	CASO Food Manager Sticker	CASO Food Manager Sticker	CASO Food Manager Sticker	CASO Food Manager Sticker	CASO Food Manager Sticker
VPE	6	6	6	6	6

Zubehör für Vakuumierer

8 Sterne Vacu ZIP-Bags



Produktname	Vacu ZIP-Bags	Vacu ZIP-Bags	Vacu ZIP-Bags	Vacu ZIP-Bag Set	ZIP-Adapter Set
Art.Nr.	1292	1293	1294	1243	1258
EAN	40 38437 01292 7	40 38437 01293 4	40 38437 01294 1	40 38437 01243 9	40 38437 01258 3
Materialstärke	150 µm	150 µm	150 µm	150 µm	150 µm
Oberfläche	Rippenstruktur	Rippenstruktur	Rippenstruktur	Rippenstruktur	Rippenstruktur
Inhalt	20 Beutel	20 Beutel	20 Beutel	20 Beutel	10 Beutel
Größe	20 x 23 cm	26 x 23 cm	26 x 35 cm	20 x 23 cm (10 Stück) 26 x 23 cm (6 Stück) 26 x 35 cm (4 Stück)	20 x 23 cm (5 Stück) 26 x 23 cm (3 Stück) 26 x 35 cm (2 Stück)
Zubehör	2 ZIP-Locker, CASO Food Manager Sticker	2 ZIP-Locker, CASO Food Manager Sticker	2 ZIP-Locker, CASO Food Manager Sticker	2 ZIP-Locker, CASO Food Manager Sticker	ZIP-Adapter mit Schlauch, 2 ZIP-Locker, CASO Food Manager Sticker
VPE	6	6	6	6	6



Vakuumbehälter VacuBoxx Eco



Produktname	VacuBoxx Eco-Duo S	VacuBoxx Eco M	VacuBoxx Eco L	VacuBoxx Eco-Set
Art.Nr.	1175	1166	1176	1177
EAN	40 38437 01175 3	40 38437 01166 1	40 38437 01176 0	40 38437 01177 7
Inhalt	2 Vakuum Glasbehälter + Deckel	1 Vakuum Glasbehälter + Deckel	1 Vakuum Glasbehälter + Deckel	3 Vakuum Glasbehälter + Deckel
Fassungsvermögen	2x 500 ml	1x 800 ml	1x 1500 ml	1x 1500 ml, 2x 500 ml
Material	Behälter aus Glas, Deckel aus SAN (BPA-frei)	Behälter aus Glas, Deckel aus SAN (BPA-frei)	Behälter aus Glas, Deckel aus SAN (BPA-frei)	Behälter aus Glas, Deckel aus SAN (BPA-frei)
Maße (BxHxT)	100 x 75 x 145 mm (je Box)	125 x 82 x 172 mm	145 x 95 x 200 mm	Kleine Box: 100 x 75 x 145 mm Große Box: 145 x 95 x 200 mm
Gewicht	0,4 kg (je Box)	0,62 kg	0,9 kg	Kleine Box: 0,4 kg Große Box: 0,9 kg
VPE	4	4	4	2

XL Vakuumbehälter mit Edelstahldeckel VacuBoxx Inox XL



Produktname	VacuBoxx Inox XL 2.6	VacuBoxx Inox XL 4.5
Art.Nr.	1167	1164
EAN	40 38437 01167 8	40 38437 01164 7
Inhalt	1 Vakuum Glasbehälter mit Edelstahldeckel	1 Vakuum Glasbehälter mit Edelstahldeckel
Fassungsvermögen	2600 ml	4500 ml
Material	Behälter aus Glas, Deckel aus Edelstahl	Behälter aus Glas, Deckel aus Edelstahl
Maße (BxHxT)	185 x 115 x 245 mm	270 x 98 x 330 mm
Gewicht	1,66 kg	3,02 kg
VPE	2	4

Dörrautomat

DH 450

Art.Nr. 3165

Besonderheiten:



30 - 70 °C



Temperatur- und Zeitguide

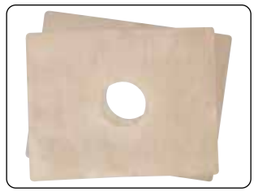


Frucht-leder

2 Müsliriegel-Formen



2 Dörrfolien



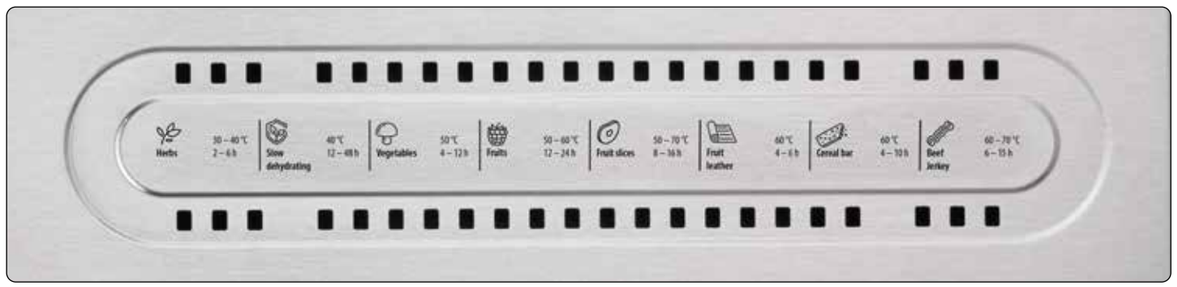




SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
gut
(1,6)
Caso
DH 450
Im Test: 4 Dörrautomaten
(2 sehr gut, 2 gut)
Ausgabe 6/2024

+ **Zum Trocknen und Haltbarmachen z.B. von Obst, Gemüse, Kräutern, Pilzen, Fleisch, Nüssen, Körnern, Samen etc.**
+ Regionales Obst und Gemüse auch außerhalb der Saison genießen
+ Leckere Kreationen selbstgemacht, z.B. Obst-, Gemüse- und Kartoffelchips, Fruchtleder, Beef Jerky, Müsliriegel, Granola, Tee, Leckerlies für Katzen / Hunde etc.
+ **Gesunde Alternativen: Immer wissen, was drin ist / Mineralien und Vitamine bleiben erhalten**
+ Beim Dörrvorgang wird dem Lebensmittel Wasser entzogen und somit schonend die Haltbarkeit verlängert
+ Viel Platz dank 5 stapelbarer, höhenverstellbarer Ebenen
+ **Temperatur individuell einstellbar von 30 - 70 °C (in 5 °C Schritten)**
+ Gleichmäßige Wärmeverteilung für optimale Ergebnisse
+ **Praktischer Timer einstellbar von 0,5 - 48 h (in 0,5 h Schritten) mit Endsignalton**
+ **Mit Temperatur- und Zeitguide auf der Abdeckung**
+ Abdeckung und Basis aus hochwertigem Edelstahl
+ Weißes LED-Display mit Temperatur- und Zeitanzeige
+ Drehknopf zur komfortablen Einstellung von Temperatur und Zeit
+ Inkl. 2 Silikonformen für die Zubereitung von Müsliriegeln
+ Inkl. 2 wiederverwendbarer Dörrfolien für die Herstellung von Fruchtleder oder als Tropfschutz





Artikelübersicht

Dörrautomat



Produktname	DH 450
Art.Nr.	3165
EAN	40 38437 03165 2
Gehäuse / Farbe	Edelstahl
Bedienung	Tasten, Drehregler
Display	LED
Temperatureinstellung	30 - 70 °C
Zeiteinstellung	0,5 - 48 h
Besonderheiten	Temperatur- und Zeitguide auf dem Deckel
Zubehör	5 stapelbare Ebenen, 2 Silikon-Müsliriegelformen, 2 Dörrfolien
Leistung	370 - 450 Watt
Spannung	220-240 V~, 50-60 Hz
Maße (BxHxT)	320 x 210 x 260 mm
Gewicht	2,9 kg
Prüfzeichen	CE, GS
VPE	2





Kapitel 4

Getränke zubereiten



Genussvielfalt in jeder Tasse und jedem Glas

Ob aromatischer Kaffee, wohltuender Tee, frische Smoothies oder nährstoffreiche Säfte, mit hochwertigen Geräten zur Getränkezubereitung gelingt jede Kreation mühelos. Von Kaffeemaschinen und Wasserkochern bis hin zu Slow Juicern und Standmixern: Moderne Technik, einfache Bedienung und langlebige Materialien sorgen für zuverlässige Ergebnisse und maximalen Komfort. So wird jede Pause zum Genussmoment – ganz nach Ihrem Geschmack.

Der Unterschied liegt im Detail

Hochwertige Slow Juicer pressen Obst, Gemüse und Kräuter besonders schonend, Standmixer zerkleinern kraftvoll und gleichmäßig, während moderne Kaffee- und Teemaschinen Aromen optimal entfalten. So entstehen Getränke, die nicht nur gut schmecken, sondern auch ihren vollen Nährwert behalten. Wer auf Qualität bei der Zubereitung setzt, wird mit intensiverem Geschmack und optimalen Genuss belohnt, Schluck für Schluck.



Heißwasserspender, Kaffee- und Espressomaschinen, Milchaufschäumer & mehr

Heißwasserspender	92
Wasserfilter	97
Wasserkocher	100
Kaffeemaschinen	102
Espressomaschinen	108
Siebträgermaschinen & Klopfboxen	112
Milchaufschäumer	114
Kaffeemühlen	118
Slow Juicer	122
Zitruspressen	126

Turbo-Heißwasserspender

Wasserkochen weitergedacht

Die Turbo-Heißwasserspender von CASO Design erhitzen immer nur so viel Wasser, wie wirklich benötigt wird – und das in 50-ml-Abstufungen.

Die Wassertemperatur kann zwischen 40 und 100 °C gewählt werden – perfekt für die Zubereitung sämtlicher Teesorten, löslichem Kaffee, Babybrei, einer heißen Zitrone und vielem mehr.

Der Turbo-Heißwasserspender ist sekundenschnell startbereit und nutzt nur so viel Energie, wie gewähle Menge und Temperatur benötigt.

Auch eine Wärmflasche an kalten Tagen lässt sich, dank kontinuierlich einstellbarem Wasserfluss, problemlos befüllen.

Dank eines Wasserfilters wird das Wasser besonders weich und das Gerät wird geschont, damit Sie möglichst lange Freude daran haben.



Wasserkochen neu gedacht mit Turbo-Heißwasserspendern

Eine unserer wertvollsten Ressourcen ist und bleibt Wasser. Unsere Turbo-Heißwasserspender sind die optimale Lösung, wenn es um die genau Menge Wasser und die gewünschte Temperatur geht, denn es wird immer nur so viel erhitzt und ausgegeben, wie benötigt wird und das auch in der gewünschten Temperatur. Ein Tasse Wasser für Grünen Tee? Kein Problem!



Verantwortungsvoll genießen

Ein Turbo-Heißwasserspender erhitzt immer nur die tatsächlich benötigte Wassermenge. Das spart nicht nur Zeit, sondern auch Energie und Wasser. Ideal für einen bewussten Alltag und perfekt für alle ohne auf Komfort zu verzichten.



Perfekt temperiert

Ob grüner Tee, Kaffee oder Babynahrung, mit der präzisen Temperatur-einstellung von 40 bis 100 °C bereiten Sie jedes Getränk bei optimaler Temperatur zu. Die individuelle Anpassung sorgt für besten Geschmack und maximale Vielseitigkeit im Alltag.



Individuelle Menge für individuelle Genüsse

Mit der flexiblen Wasserausgabe von 100 bis 400 ml in 50-ml-Schritten oder im kontinuierlichen Modus passt sich das Gerät perfekt an Ihre Bedürfnisse an. Ob kleine Tasse oder große Karaffe: Die präzise Dosierung sorgt für Komfort und spart Wasser. Ideal für den Alltag und besondere Anforderungen.



Ein Tank für alle Fälle

Die großzügigen Wassertanks mit bis zu 4 Litern Fassungsvermögen ermöglichen langes Arbeiten ohne ständiges Nachfüllen. Je nach Modellgröße stehen verschiedene Tankvolumen zur Verfügung – ideal für Single-Haushalte, Familien oder Büros. Der transparente Tank erlaubt jederzeit die Kontrolle des Wasserstands.



Hochwertiges Erhitzen

Das hochwertige Edelstahl-Heizelement sorgt für eine schnelle und hygienische Wassererhitzung. Es ist besonders langlebig und korrosionsbeständig. So bleibt der Geschmack des Wassers rein – ganz ohne Fremdstoffe. Qualität, die man schmeckt und sieht. Dies bezeugen auch Prüfinstitute wie der TÜV Rheinland.



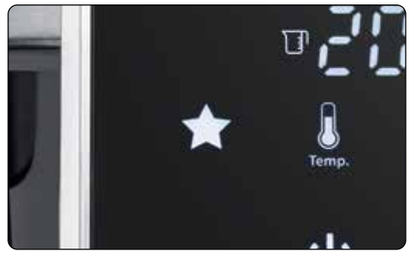
Wasserfilter – natürlich gegen Kalk

Ein integrierter Wasserfilter schützt das Gerät zuverlässig vor Kalk-ablagerungen und verbessert gleichzeitig die Wasserqualität. Das schont die Technik, verlängert die Lebensdauer und sorgt für besten Geschmack – ideal für Regionen mit hartem Wasser.
Und für eine dauerhaft hohe Leistung erinnert das Gerät automatisch an die Entkalkung. Der integrierte Reinigungsmodus erleichtert die Pflege und verlängert die Lebensdauer.



Sogar für Babynahrung

Mit der Direktwahltaste für Babynahrung wird Wasser auf exakt 37 °C erhitzt – perfekt temperiert für Milchpulver oder Brei. So sparen Eltern Zeit und können sich auf eine sichere, konstante Temperatur verlassen. Komfortabel, schnell und zuverlässig.



Die Lieblingseinstellung per Tastendruck

Die praktische Memory-Funktion merkt sich Ihre Lieblingseinstellungen für Temperatur und Wassermenge. Mit nur einem Tastendruck genießen Sie Ihre Getränke genauso, wie Sie sie mögen – jederzeit und ohne erneutes Einstellen.



Reines Wasser für puren Geschmack

Ein verdeckt eingebautes UV-Licht sorgt für eine hygienische Wasserreinigung und beseitigt 99,99% der Bakterien bei Temperatureinstellungen bis 70 °C. So wird Wasser zu einem noch sichereren Lebensmittel.

Turbo-Heißwasserspender

HW 616

Art.Nr. 1896

Besonderheiten:

Edelstahl-Heizelement | 40 - 100 °C | Sensor-Touch | 2,5 l





Turbo-Heißwasserspender CASO Design HW 616 TECHNIK ZU HAUSE.de Geschenk-Tipp

- Perfekt für die Zubereitung von Tee, löslichem Kaffee, Instant-Nudeln und Babynahrung
- **Besonder schnell: Erhitzt nur die gewählte Menge Wasser**
- **Nutzt nur so viel Energie, wie gewähle Menge und Temperatur benötigt**
- **Hochwertiges integriertes Heizelement aus Edelstahl**
- 4 Mengenausgaben für bedarfsgerechten Bezug: 150 / 200 / 250 / 300 ml
- 7 verschiedene Temperatureinstellungen: 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100 °C und ohne Erhitzung
- Abnehmbarer, leicht zu befüllender 2,5 l Wassertank
- Mit Trockenlauf- und Überhitzungsschutz
- Bedienfreundliches Sensor-Touch Display
- Integrierte Erinnerung zum Entkalten
- Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität & Langlebigkeit des Geräts

Abnehmbarer Wassertank



Turbo-Heißwasserspender

HW 630

Art.Nr. 1893

Besonderheiten:

Edelstahl-Heizelement | 40 - 100 °C | Sensor-Touch | 2,5 l





TESTSIEGER Haus & Garten Test sehr gut (1,3) CASO Design HW 630 Im Test: 8 Heißwasserspender (5 sehr gut, 3 gut) www.haus-garten-test.de - Ausgabe 4/2026 Testverfahren: www.av.de/tests HAT466AUVV

Heißwasserspender CASO Design HW 630 TECHNIK ZU HAUSE.de Geschenk-Tipp

- Perfekt für die Zubereitung von Tee, löslichem Kaffee, Instant-Nudeln und Babynahrung
- **Besonder schnell: Erhitzt nur die gewählte Menge Wasser**
- **Nutzt nur so viel Energie, wie gewähle Menge und Temperatur benötigt**
- **Hochwertig integriertes Heizelement aus Edelstahl**
- 7 Mengenausgaben für bedarfsgerechten Bezug: 100 / 150 / 200 / 250 / 300 / 350 / 400 und kontinuierlich
- **13 verschiedene Temperatureinstellungen: 40 - 100 °C (in 5 °C Schritten) und ohne Erhitzung**
- Abnehmbarer, leicht zu befüllender 2,5 Liter Wassertank
- **Direktwahltaste für die Zubereitung von Babynahrung (37 °C)**
- Integrierte Erinnerung zum Entkalten und Filterwechsel
- Edles Design aus hochwertigem Edelstahl
- Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität & Langlebigkeit des Geräts



Turbo-Heißwasserspender

HW 666 Inox

Art.Nr. 1876

Besonderheiten:

Edelstahl-Heizelement | 40 - 100 °C | Sensor-Touch | 2,7 l





TESTURTEIL Haus & Garten Test sehr gut (1,2) Caso Turbo-Heißwasserspender HW 666 Inox baugleich zum getesteten Turbo Heißwasserspender HW 660 Im Test: Heißwasserspender (Einzeltest) www.haus-garten-test.de - Ausgabe 4/2020

- Heißes Wasser in wenigen Sekunden dank 2600 Watt
- Kompaktes, edles Design aus hochwertigem Edelstahl
- Perfekt für die Zubereitung von Tee, löslichem Kaffee, Instant-Nudeln und Babynahrung
- **Nutzt nur so viel Energie, wie gewähle Menge und Temperatur benötigt**
- **Großer 2,7 l Wassertank – abnehmbar, leicht zu befüllen und zu reinigen**
- **7 einstellbare Temperaturstufen von 40 - 100 °C in 10 °C-Schritten**
- **Hochwertiges integriertes Heizelement aus Edelstahl**
- Direktwahltaste für die prompte, gradgenaue Zubereitung von Babynahrung (40 °C)
- 7 Mengenausgaben für bedarfsgerechten Bezug: 100 / 150 / 200 / 250 / 300 / 350 / 400 ml und kontinuierlich
- Frontal positioniertes Touch-Display – einfach und intuitiv zu bedienen
- Integrierte Entkalkungserinnerung
- Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität & Langlebigkeit des Geräts



Turbo-Heißwasserspender

HW 666 Inox UV

Art.Nr. 1898

Besonderheiten:

Edelstahl-Heizelement | 40 - 100 °C | Sensor-Touch | 2,7 l



UV-Licht Desinfektion



Eigenschaften wie HW 666 Inox mit folgendem Zusatz:

- **Verdeckt eingebautes UV-Licht für eine hygienische Wasserreinigung: Beseitigt 99,99% der Bakterien bei Temperatureinstellungen bis 70 °C**

Ersatz-Wasserfilter

3er-Set // 6er-Set

Besonderheiten:

5-schichtig | 4 - 6 Monate, 160 Liter





- Universal-Wasserfilter für alle CASO Turbo-Heißwasserspender mit Filtereinsatz
- **Verbessert die Wasserqualität, erhöht die Lebensdauer**
- **5-schichtiges Filtrationsprinzip**
  - Grobpartikelfilter
  - Erster Feinpartikelfilter
  - Ionen-Austausch-Harz: Entfernt Schwermetalle, reduziert Kalk und erhält wichtige Mineralstoffe
  - Aktivkohlefilter: Reduziert Chlor, Schadstoffe und Gerüche und verbessert den Geschmack, vermeidet Bakterienwachstum
  - Finaler Feinpartikelfilter
- **3er-Set,** Art.Nr. 1861, **6er-Set,** Art.Nr. 1841

Turbo-Heißwasserspender

HW 770 Advanced

Art.Nr. 1889

Besonderheiten:



Edelstahl-Heizelement



40 - 100 °C



Sensor-Touch



2,7 l





SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
HW 770 Advanced
Im Test: 4 Heißwasserspender
(4 sehr gut)
www.haus-garten-test.de · Ausgabe 2/2025

- **Heißes Wasser in 7 Sekunden**
- **Besonder schnell: Erhitzt nur die gewählte Menge Wasser**
- **Nutzt nur so viel Energie, wie gewähle Menge und Temperatur benötigt**
- Perfekt für jede Teesorte dank individueller, **13-stufiger Temperaturwahl von 40 - 100 °C in 5 °C-Schritten**
- **Hochwertiges integriertes Heizelement aus Edelstahl**
- 7 Mengenausgaben für gewünschte Füllmenge: 100 / 150 / 200 / 250 / 300 / 350 / 400 ml und kontinuierlich
- **Die Memory-Taste speichert die bevorzugte Brühtemperatur und Wassermenge – immer sofort startbereit**
- Hochwertiges Edelstahlgehäuse und leicht lesbares Display mit Sensor-Touch Steuerung
- Großer, abnehmbarer 2,7 l Wassertank, leicht befüllbar
- **Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität**
- Auch für besonders hohe (To Go-) Becher geeignet
- Integrierte Entkalkungserinnerung + Reinigungsmodus

Turbo-Heißwasserspender

HW 1660

Art.Nr. 1884

Besonderheiten:



Edelstahl-Heizelement



40 - 100 °C



Sensor-Touch



4 l





TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,2)
Caso
HW 1660
Im Test: 4 Heißwasserspender
(4 sehr gut)
www.haus-garten-test.de · Ausgabe 2/2025

- **Spart Zeit: heißes Wasser in wenigen Sekunden dank leistungsstarken 2600 Watt**
- **Nutzt nur so viel Energie, wie gewähle Menge und Temperatur benötigt**
- Perfekt für die Zubereitung von z. B. Tee, löslichem Kaffee, Instant-Nudeln und Babynahrung
- **Extra großer 4 Liter Wassertank** – abnehmbar, leicht zu befüllen und zu reinigen
- **7 voreingestellte Temperaturstufen: 40 - 100 °C (in 10 °C Schritten)**
- Auch als Wasserspender ohne Wassererwärmung nutzbar
- **7 Mengenausgaben für bedarfsgerechten Bezug: 100 / 150 / 200 / 250 / 300 / 350 / 400 ml**
- FlowFunction für individuelle Wassermenge, z. B. für Kochwasser, Isolier- und Wärmflaschen etc.
- **Edles Design aus hochwertigem Edelstahl mit intuitivem Touch-Bedienpanel**
- Frontal positioniertes Touch-Bedienpanel mit weißer LED Beleuchtung – einfach und intuitiv zu bedienen
- Direktwahltaste für die perfekte Zubereitung von Babynahrung (37 °C)
- Integrierte Entkalkungserinnerung und Reinigungsmodus
- Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität & Langlebigkeit des Geräts
- **Inkl. Tassenpodest für kleine Tassen**
- Maximale Tassenhöhe: mit Auffangschale 17,5 cm / ohne Auffangschale 20,5 cm / mit Podest: 10,5 cm
- Sicher dank Auto-Lock Funktion

Artikelübersicht

Turbo-Heißwasserspender










Produktname	HW 610	HW 616	HW 620	HW 630	HW 666 Inox	HW 666 Inox UV	HW 770 advanced	HW 1660
Art.Nr.	1895	1896	1892	1893	1876	1898	1889	1884
EAN	40 38437 01895 0	40 38437 01896 7	40 38437 01892 9	40 38437 01893 6	40 38437 01876 9	40 38437 01898 1	40 38437 01889 9	40 38437 01884 4
Gehäuse / Farbe	Schwarz	Schwarz	Silber / schwarz	Silber / schwarz	Edelstahl / schwarz	Edelstahl / schwarz	Edelstahl / schwarz	Edelstahl / schwarz
Temperatur-kontrolle	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Temperatur	40 - 100 °C	40 - 100 °C	40 - 100 °C	40 - 100 °C	40 - 100 °C	40 - 100 °C	40 - 100 °C	40 - 100 °C
Edelstahl-Heizelement	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
UV-Licht Reinigung						▪		
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Kapazität Wassertank	2,5 l	2,5 l	2,5 l	2,5 l	2,7 l	2,7 l	2,7 l	4 l
Wasserfilter	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Ausgabemengen	4	7	7	7	7	7	7	7
Memory-Funktion							▪	
FlowFunction			▪	▪	▪	▪	▪	▪
Leistung	2200 - 2600W	2200 – 2600 W	2200 - 2600W	2200 - 2600W	2200 - 2600 Watt	2200 - 2600 Watt	2200 - 2600 Watt	2200 W - 2600 W
Spannung	220-240V~ 50/60Hz	220 V – 240 V~; 50/60 Hz	220-240V~ 50/60Hz	220 V - 240 V~; 50/60 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz	220 V – 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Maße (BxHxT)	145 x 305 x 270 mm	148 x 320 x 270 mm	150 x 300 x 295 mm	150 x 300 x 295 mm	150 x 300 x 265 mm	150 x 300 x 265 mm	150 x 305 x 270 mm	190 x 350 x 300 mm
Gewicht	1,87 kg	1,78 kg	2,22 kg	2,22 kg	2,29 kg	2,29 kg	2,25 kg	3,42 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1	1	1	1	1	1	1

SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
CASO Design
HW 610
Im Test: 8 Heißwasserspender
(5 sehr gut, 3 gut)
www.haus-garten-test.de • Ausgabe 4/ 2026
Testverfahren: www.ml/-tests
HARRSCHWW

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
CASO Design
HW 620
Im Test: 8 Heißwasserspender
(5 sehr gut, 3 gut)
www.haus-garten-test.de • Ausgabe 4/ 2026
Testverfahren: www.ml/-tests
HARRSCHWW

Zubehör – Wasserfilter




Produktname	Ersatzfilter 3er-Set	Ersatzfilter 6er-Set
Art.Nr.	1861	1841
EAN	40 38437 01861 5	40 38437 01841 7
VPE	24	12



Wasserkocher

Classico WK 2200

Art.Nr. 1886

Besonderheiten:

1,7 Liter Kapazität

Wasserstands-anzeige



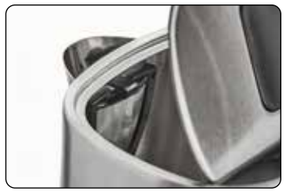


+ **Moderner Design Wasserkocher mit einer Kapazität von 1,7 Liter für bis zu 7 Tassen bei maximaler Befüllung**
+ Leistungsstarkes Heizelement mit max. 2200 Watt für ein schnelles Aufkochen von Wasser
+ **Gehäuse und Innenraum aus hochwertigem, geschmacksneutralem, formstabilem und rostfreiem Edelstahl**
+ 360° Basisstation für einfaches Aufsetzen des Kochbehälters
+ Gut ablesbare, außenliegende Wasserstandsanzeige mit LED-Kontrollleuchte
+ Intuitive Bedienung durch Ein/Aus-Kippschalter
+ Einfache und sichere Deckelöffnung per Knopfdruck – direkt am hitzeisolierten Griff
+ **Strix-Technologie für eine sichere Abschaltautomatik und einem Trockengeh-/ Überhitzungsschutz**
+ Praktische Kabelaufwicklung
+ Einfache Reinigung dank entnehmbarem Anti-Kalkfilter und verdecktem Heizelement

1,7 Liter Kapazität



Anti-Kalkfilter



Wasserkocher

Selection WK 2200

Art.Nr. 1887

Besonderheiten:

1,7 Liter Kapazität

40 - 100 °C

Warmhalte-funktion

Wasserstands-anzeige





+ **Moderner Design Wasserkocher mit einer Kapazität von 1,7 Liter für bis zu 7 Tassen**
+ **Temperatureinstellung von 40 – 100 °C (in 10 °C-Schritten + Sondereinstellung bei 95 °C) für die individuelle Zubereitung verschiedener Teesorten, Babynahrung, Kochwasser etc.**
+ Leistungsstarkes Heizelement mit max. 2200 Watt für ein schnelles Aufkochen von Wasser
+ Praktische Warmhaltefunktion mit autom. Abschaltung
+ Großes LED-Display mit Temperaturanzeige und intuitiver Sensor-Touch Bedienung
+ Gehäuse + Innenraum aus hochwertigem, geschmacks-neutralem, formstabilem und rostfreiem Edelstahl
+ 360° Basisstation für einfaches Aufsetzen des Kochbehälters und mit praktischer Kabelaufwicklung
+ Gut ablesbare, außenliegende Wasserstandsanzeige
+ Einfache und sichere Deckelöffnung per Knopfdruck – direkt am hitzeisolierten Griff
+ **Strix-Technologie für eine sichere Abschaltautomatik und einem Trockengeh-/ Überhitzungsschutz**
+ Einfache Reinigung dank entnehmbarem Anti-Kalkfilter und verdecktem Heizelement

Temperatur von 40 - 100 °C



Anti-Kalkfilter



Wasserkocher

WK Cool Touch

Art.Nr. 1873

Besonderheiten:

Doppelwandig

40 - 100 °C

Warmhalte-funktion



Kein Wasser-kontakt mit Kunststoffen



+ **Doppelwandiges Cool-Touch Gehäuse aus hoch-wertigem Edelstahl: wird außen nicht heiß**
+ Innenraum aus hygienischem Edelstahl
+ Kompakte Größe mit 1,0 Liter Kapazität
+ Präzise Temperatur Kontrolle zur genauen Steuerung der Wassertemperatur mit Kochstopp
+ **Temperatursteuerung in 5 °C-Schritten von 40 - 100 °C – ideal für die perfekte Zubereitung von Tee und Babynahrung**
+ Praktische Warmhaltefunktion
+ Sicher dank Abschaltautomatik
+ Zur Reinigung entnehmbarer Anti-Kalkfilter und Deckel

Abnehmbarer Deckel



Artikelübersicht

Wasserkocher



Produktname	Classico WK 2200	Selection WK 2200	WK Cool Touch
Art.Nr.	1886	1887	1873
EAN	40 38437 01886 8	40 38437 01887 5	40 38437 01873 8
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur-kontrolle		▪	▪
Temperatur	100 °C	40 - 100 °C	40 - 100 °C
Bedienung	Ein- / Ausschalter	Tasten	Tasten
Kapazität	1,7 l	1,7 l	1 l
Wasserstands-anzeige	▪	▪	
Anti-Kalkfilter	▪	▪	▪
Signalton		▪	▪
Cool Touch			▪
Warmhalte-funktion		▪	▪
Leistung	1850 - 2200 Watt	1850 - 2200 Watt	1500 - 1800 Watt
Spannung	220-240 V~, 50/60 Hz	220-240V~, 50/60Hz	220-240V~ 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	220 x 240 x 155 mm	240 x 245 x 160 mm	135 x 240 x 200 mm
Gewicht	1,02 kg	1,04 kg	1,38 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	2	2	2

Kaffeemaschinen für den perfekten Genuss

Kaum ein Getränk ist so beliebt wie Kaffee. Genießer wissen längst um die Bedeutung einer Tasse Glücks am Morgen. Der Duft, die Wärme und die belebende Wirkung sind für viele mehr als nur ein Ritual. Es ist der erste Schritt in einen guten Tag.

Mit den CASO Design Kaffeemaschinen brühen Sie perfekten Kaffee auf optimaler Temperatur, ganz ohne Bitterstoffe. Je nach Belieben sind die praktischen Helfer mit Glaskanne und Warmhaltplatte oder Isolierkanne ausgestattet.



Wassertank bis 1,5 Liter für bis zu 10 oder 12 Tassen Kaffee

Ob für den schnellen Start in den Tag oder den Kaffeegenuss mit Gästen, die CASO Design Kaffeemaschinen bieten transparente Wassertanks bis und somit Kapazitäten für bis zu 12 Tassen. Ideal für Singles, Familien oder das Büro.



Glaskanne mit Warmhalteplatte oder Isolier-kanne

Wählen Sie zwischen klassischer Glaskanne mit Warmhalteplatte oder praktischer Isolierkanne. Beide Varianten halten den Kaffee lange heiß und bieten flexiblen Genuss ohne Qualitätsverlust.



Intuitive Bedienung: Manuell oder per Sensor-Touch

Die Steuerung erfolgt, je nach Modell, manuell oder über moderne Sensor-Touch Bedienfelder. CASO Design Kaffeemaschinen sind klar strukturiert und einfach zu bedienen für maximalen Komfort bei jeder Anwendung.



Permanentfilter inklusive

Der mitgelieferte Permanentfilter spart Papier und ist leicht zu reinigen. So genießen Sie nicht nur aromatischen Kaffee, sondern auch nachhaltige Zubereitung ohne Einwegfilter.



Aromawahl und Aroma-PLUS Funktion

Mit der Aroma-PLUS Funktion oder individuell einstellbarer Aromawahl lässt sich die Kaffeestärke ganz nach Geschmack anpassen. Für milden Frühstückskaffee oder kräftigen Kaffee, der müde Geister weckt.



Timerfunktion für frischen Kaffee zur Wunschzeit

Dank integrierter Timerfunktion startet der Brühvorgang automatisch zur gewünschten Uhrzeit. So wartet der frische Kaffee schon am Morgen für einen perfekten und entspannten Start in den Tag.



17-Loch-Brühkopf für gleichmäßige Extraktion

Der innovative 17-Loch-Brühkopf sorgt für eine gleichmäßige Benetzung des Kaffeepulvers. Das Ergebnis: ein ausgewogenes Aroma und eine optimale Extraktion aller Geschmacksstoffe.



Optimale Brühtemperatur von 92-96 °C

Die CASO Design Kaffeemaschinen brühen bei der idealen Temperatur zwischen 92 und 96 °C – für perfekte Aromaentfaltung ohne Bitterstoffe. So schmeckt Kaffee, wie er sein soll.



Tipps für einen unglaublich **aromatischen Kaffee**

Für ein optimales Aroma bewahren Sie Ihr Kaffeepulver am besten luftdicht verschlossen im Kühlschrank auf.

Kaffeebohnen hingegen lassen sich am besten in der Tiefkühltruhe lagern, um die wertvollen Geschmacksstoffe zu schützen.

Ideal für das Brühen ist frisches Wasser. Sollte das Leitungswasser zu hart sein, kann auch auf stilles Wasser aus der Flasche zurückgegriffen werden.

Streuen Sie eine Prise Salz in das Kaffeepulver, um eventuelle Bitterstoffe im Kaffee zu neutralisieren.

Isolierkannen halten den Kaffee am besten lange warm, wenn sie vorher mit heißem Wasser ausgespült und vorgewärmt werden. Das Gleiche lässt sich auch mit Tassen machen.



Kaffeemaschine

Selection C 12

Art.Nr. 1858

Besonderheiten:



Für bis zu 12 Tassen



Filtergröße 1x4



Keep warm 35 min





TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,4)
Caso
Selection C 12
Im Test: Filterkaffeemaschinen mit Glaskanne
Ausgabe 2/2021 · www.haus-garten-test.de

- Moderne Design Kaffeemaschine mit Edelstahlgehäuse
- **1,5 Liter Wassertank mit praktischer Wasserstands-anzeige**
- **Mit großer Glaskanne für bis zu 12 Tassen Kaffee (1,5 l)**
- Optimale Brühtemperatur von 92 - 96 °C
- Einfache Handhabung durch Touch-Bedienfeld und Drehknopf
- Große LED-Uhranzeige
- **17-Loch-Brühkopf für eine optimale und gleichmäßige Benetzung des Kaffeepulvers**
- Zeitversetztes Brühen dank integrierter Timerfunktion
- **Aroma-PLUS-Funktion**
- Ca. 40 % geringere Standfläche*
- Tropf-Stopp verhindert Nachtropfen
- **Langanhaltender Kaffeegenuss dank Warmhalteplatte (35 min)**
- Herausnehmbarer Filterkorb für eine einfache Reinigung
- Inkl. Permanentfilter für ein aromaschonendes Brühen und Kaffeelöffel zum Portionieren

*im Vergleich zur CASO Design NOVEA C4

Kaffeemaschine

Selection C 10 Thermo

Art.Nr. 1874

Besonderheiten:



Für bis zu 10 Tassen



Filtergröße 1x4





TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
Selection C10 Thermo
Im Test: Filterkaffeemaschinen mit Thermokanne
Ausgabe 2/2021 · www.haus-garten-test.de

Mit Permanentfilter



Mit Timerfunktion





Toaster **Selection T 2**, Seite 41

- Moderne Design Kaffeemaschine mit Edelstahlgehäuse
- **1,2 Liter Wassertank mit praktischer Wasserstands-anzeige**
- **Mit Isolierkanne für bis zu 10 Tassen Kaffee (1,2 l)**
- Optimale Brühtemperatur von 92 - 96 °C
- Einfache Handhabung durch Touch-Bedienfeld und Drehknopf
- Große LED-Uhranzeige
- **17-Loch-Brühkopf für eine optimale und gleichmäßige Benetzung des Kaffeepulvers**
- Zeitversetztes Brühen dank integrierter Timerfunktion
- **Aroma-PLUS-Funktion**
- Ca. 40 % geringere Standfläche*
- Tropf-Stopp verhindert Nachtropfen
- Herausnehmbarer Filterkorb für eine einfache Reinigung
- Inkl. Permanentfilter für ein aromaschonendes Brühen und Kaffeelöffel zum Portionieren

Kaffeemaschine

Art.Nr. 1846

Coffee Taste & Style

Besonderheiten:



Für bis zu 12 Tassen



Filtergröße 1x4



Keep warm 35 min





SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,4)
Caso
Coffee Taste & Style
Im Test: Filterkaffeemaschinen
Ausgabe 2/2022 · www.haus-garten-test.de

- Moderne Design Kaffeemaschine mit Edelstahl Applikationen
- **1,5 Liter Wassertank mit praktischer Wasserstands-anzeige**
- **Mit großer Glaskanne für bis zu 12 Tassen Kaffee**
- Einfache Handhabung durch Touch-Bedienfeld
- Große LED-Uhranzeige
- 17-Loch-Brühkopf für eine optimale Befeuchtung des Kaffeepulvers
- **Zeitversetztes Brühen dank integrierter Timerfunktion**
- Aromafunktion: Für eine Brühstärke von mild bis stark
- **Optimale Brühtemperatur von 92 - 96 °C**
- Ca. 40 % geringere Standfläche*
- Tropf-Stopp: Verhindert Nachtropfen
- **Langanhaltender Kaffeegenuss durch eingebaute Warmhalteplatte (35 min)**
- Herausnehmbarer Filterkorb für eine einfache Reinigung
- Inkl. Permanentfilter für aromaschonendes Brühen und Kaffeelöffel zum Portionieren

Permanentfilter



Kaffeelöffel



Touch-Bedienfeld



Kaffeemaschine

Art.Nr. 1847

Coffee Taste & Style Thermo

Besonderheiten:



Für bis zu 10 Tassen



Filtergröße 1x4





Filter-Kaffeemaschine Caso Coffee Taste&Style Thermo
TECHNIK ZU HAUSE.de
Testergebnis
sehr gut (1,1)
Oberklasse

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
gut
(2,0)
Caso
Coffee Taste & Style Thermo
Im Test: Filterkaffeemaschinen mit Thermobehälter
Ausgabe 2/2023 · www.haus-garten-test.de

- Moderne Design Kaffeemaschine mit Edelstahl Applikationen
- **1,2 Liter Wassertank mit praktischer Wasserstands-anzeige**
- **Langanhaltender Kaffeegenuss dank großer Isolier-kanne für bis zu 10 Tassen Kaffee**
- Einfache Handhabung durch Touch-Bedienfeld
- Große LED-Uhranzeige
- 17-Loch-Brühkopf für eine optimale Befeuchtung des Kaffeepulvers
- **Zeitversetztes Brühen dank integrierter Timerfunktion**
- Aromafunktion: Für eine Brühstärke von mild bis stark
- **Optimale Brühtemperatur von 92 - 96 °C**
- Ca. 40 % geringere Standfläche*
- Tropf-Stopp: Verhindert Nachtropfen
- Herausnehmbarer Filterkorb für eine einfache Reinigung
- Inkl. Permanentfilter für aromaschonendes Brühen und Kaffeelöffel zum Portionieren

Permanentfilter



Kaffeelöffel



Isolierkanne



*im Vergleich zur CASO Design NOVEA C4

Kaffeemaschine

Art.Nr. 1845

Coffee Taste & Style Thermo Duo

Besonderheiten:



Für bis zu 10 Tassen



Filtergröße 1x4

Wie Coffee Taste & Style Thermo, aber mit zweiter Isolierkanne

Filter-Kaffeemaschine Caso Coffee Taste&Style Duo Thermo
TECHNIK ZU HAUSE.de
Testergebnis
sehr gut (1,1)
Oberklasse







Artikelübersicht

Kaffeemaschinen











Produktname	Selection C 12	Selection C 10 Thermo	Coffee Taste & Style	Coffee Taste & Style Thermo	Coffee Taste & Style Thermo Duo
Art.Nr.	1858	1874	1846	1847	1845
EAN	40 38437 01858 5	40 38437 01874 5	40 38437 01846 2	40 38437 01847 9	40 38437 01845 5
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Schwarz / Edelstahlapplikation	Schwarz / Edelstahlapplikation	Schwarz / Edelstahlapplikation
Kapazität / Wassertank	1,5 l / 12 Tassen	1,2 l / 10 Tassen	1,5 l / 12 Tassen	1,2 l / 10 Tassen	1,2 l / 10 Tassen
Bedienung	Touch-Bedienfeld und Drehschalter	Touch-Bedienfeld und Drehschalter	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Aromastärke	▪	▪	▪	▪	▪
Timer	▪	▪	▪	▪	▪
Warmhaltefunktion	35 min		35 min		
Zubehör	Permanentfilter, Kaffeelöffel	Permanentfilter, Kaffeelöffel	Permanentfilter, Kaffeelöffel	Permanentfilter, Kaffeelöffel	2. Isolierkanne, Permanentfilter, Kaffeelöffel
Leistung	900 Watt	800 Watt	900 Watt	800 Watt	800 Watt
Spannung	220-240 V~, 50/60 Hz	220-240 V~, 50/60 Hz	220-240 V~, 50/60 Hz	220-240 V~, 50/60 Hz	220-240 V~, 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	170 x 325 x 245 mm	170 x 325 x 245 mm	170 x 325 x 245 mm	170 x 325 x 245 mm	170 x 325 x 245 mm
Gewicht	2,1 kg	2,34 kg	2,41 kg	2,4 kg	2,38 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1	1	1	1

Espressomaschinen für Barista-Qualität mit Crema-Garantie

Nichts geht über einen starken, aromatischen Espresso nach dem Essen, während der Prüfungsphase oder einfach zwischendurch. Darf's etwas lieblicher sein? Dann verwandeln sie der Koffeinbooster ganz einfach in einen sanften Cappuccino oder Latte Macchiato. Unsere Espressomaschinen mit Milchtank oder Dampflanze zum Milchaufschäumen lassen keine Kaffeeträume offen und überzeugen mit vielseitiger Getränkewahl, hochwertigen Materialien und einfach aromatischen Spezialitäten.



Starke Ulka-Pumpe mit 19 - 20 bar Druck

Die leistungsstarke Ulka-Pumpe mit bis zu 20 bar sorgt für eine optimale Extraktion des Espressos. Der hohe Druck bringt die feinen Aromen und die perfekte Crema zur Geltung. Ideal für Espressoliebhaber, die Wert auf Qualität und Geschmack legen.



Siebträger aus Edelstahl oder Aluminium

Je nach Modell bestehen die Siebträger aus robustem Edelstahl oder leichtem Aluminium. Beide Varianten garantieren eine gleichmäßige Benetzung des Kaffeepulvers und eine hohe Stabilität für professionelle Ergebnisse und langlebige Qualität.



Vorbrühfunktion für volles Aroma

Die integrierte Vorbrühfunktion befeuchtet das Kaffeepulver vor dem eigentlichen Brühvorgang. Dadurch quellen die Aromen optimal auf und entfalten sich vollständig für einen intensiven, ausgewogenen Geschmack bei jeder Tasse.



Manometer und präzise Temperaturanzeige

Ein integriertes Manometer zeigt den Brühdruck in Echtzeit an, während die Temperaturanzeige für volle Kontrolle beim Brühen sorgt. So gelingt jeder Espresso punktgenau – ideal für anspruchsvolle Kaffeegenießer.



Edelstahl-Dampflanze oder Milchschaumsystem mit Milchbehälter

Für die Zubereitung von Milchmischgetränken wie Cappuccino oder Latte Macchiato bieten die Geräte entweder eine klassische Dampflanze oder ein integriertes Milchschaumsystem mit 700 ml Milchbehälter. So gelingen feinporiger Milchschaum und vielfältige Kaffeekreationen in Barista-Qualität.



Tassenwärmeplatte für perfekten Genuss und Tastenwahl für 1 oder 2 Tassen

Die integrierte Tassenwärmeplatte sorgt dafür, dass die Tassen vorgewärmt werden, was ein entscheidender Faktor für die Temperaturstabilität und den Geschmack des Espressos ist. So bleibt der Kaffee länger heiß und aromatisch.
Mit der praktischen Tastenwahl lassen sich ein oder zwei Tassen gleichzeitig zubereiten. Die Mengen sind individuell einstellbar für Espresso solo oder doppelten Genuss.



Wassertank mit bis zu 1,5 l Volumen

Die herausnehmbaren Wassertanks fassen je nach Modell bis zu 1,5 l und sind ideal für mehrere Zubereitungen ohne ständiges Nachfüllen. Das transparente Material erleichtert die Kontrolle des Wasserstands.



Umfangreiches Zubehör

Jedes Modell ist mit verschiedenen Filtereinsätzen, einem Siebträger, einem schweren Tamper und einem Portionierlöffel ausgestattet.
Das Modell EspressoGourmet kommt zusätzlich mit einem Milchkännchen. Einige Modelle verfügen auch über doppelwandige Siebe für eine Crema-Garantie.



Thermoblock-System: Einkreiser oder Zweikreiser

Je nach Modell verfügen die Maschinen über ein Einkreis- oder Zweikreis-Thermoblocksystem. Zweikreiser ermöglichen paralleles Brühen und Milchschäumen und sind ideal für eine schnelle Zubereitung und professionelle Abläufe.

Espressomaschine

EspressoGourmet

Art.Nr. 1820

Besonderheiten:

19 bar Ulka-Pumpe | Edelstahl-Siebträger | Mit Tassenwärmeplatte



Perfekt dazu:
BaristaChef Inox,
Seite 119





- Edelstahlgehäuse mit rutschfesten Gummifüßen
- Leistungsstarke 19 bar Ulka-Pumpe
- **Hochwertiger Edelstahl-Siebträger mit schwarzem Griff**
- **Praktisches Manometer zur Anzeige des Brühdrucks**
- 4 bedienfreundliche Soft-Touch-Tasten mit weißer Beleuchtung
- Automatische Vorbrühfunktion zur gleichmäßigen Extraktion
- Edelstahl-Dampflanze zur Zubereitung von cremigem Milchschaum und zum Vorwärmen der Tassen
- Integrierte Tassenwärmeplatte zum Vorwärmen der Tassen
- Abnehmbarer, transparenter Wassertank (1,5 l)
- Abnehmbare Edelstahl-Tropfschale mit integriertem Schwimmer – für eine leichte Reinigung
- **Umfangreiches Zubehör:**
  - 3 Edelstahl-Filtereinsätze: für 1 oder 2 Tassen und für Kaffeepads
  - Tamper mit abnehmbarem, schwarzem Holzgriff
  - Edelstahl Portionierlöffel
  - Edelstahl Milchkännchen (330 ml / 11 oz)

Hochwertiger, schwerer Edelstahlsiebträger für perfekte Crema, Temperatur und Aroma. Mit 19 bar Ulka-Pumpe und komplettem Barista Zubehör.



Espressomaschine

EspressoGourmet Crema

Art.Nr. 1824

Besonderheiten:

20 bar Ulka-Pumpe | Mit Tassenwärmeplatte | Dampflanze für Milchschaum



- **Barista-Qualität und Genuss auf kleinstem Raum:** Kompakte Edelstahl-Siebträgermaschine für den perfekten, vollmundigen Espresso und viele Kaffeespezialitäten
- **Leistungsstarke 20 bar Ulka-Pumpe**
- **Drei individuelle Temperatureinstellungen:**
  Low ca. 92 °C, ***Middle*** ca. 94 °C, ***High*** ca. 96 °C
- **Professionelle Dampflanze**
  - **Schnelle Aufheizzeit – in 12 Sekunden startbereit**
  - **Erzeugt trockenen Dampf für besonders cremigen Milchschaum** für Latte Macchiato, Cappuccino etc.
- Großes LCD-Display & integrierte Tassenwärmeplatte
- Ein oder zwei Tassen per Knopfdruck wählbar und Füllmenge individuell einstellbar
- Für Tassen und Gläser bis 13,5 cm Höhe
- Abnehmbarer, transparenter Wassertank (1,3 l)
- Mit praktischer Reinigungs-/ und Entkalkungsfunktion
- **Vielseitige Ausstattung:**
  - Schwerer Siebträger
  - Extra schwerer Metall-Tamper
  - Zwei einwandige Profisiebe für 1 oder 2 Tassen
  - Zwei doppelwandige Siebeinsätze für 1 oder 2 Tassen für eine garantiert gute Crema
  - Doppelwandiger ESE-Pad Filtereinsatz
  - Kaffeelöffel

Tassenwärmeplatte



Dampflanze für Milchschaum



Espressomaschine

EspressoGourmet Latte

Art.Nr. 1821

Besonderheiten:

20 bar Ulka-Pumpe | Edelstahl-Siebträger | Mit Tassenwärmeplatte | Auto. Milchschaumsystem



ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
CASO EspressoGourmet Latte Art.-Nr. 1821
SEHR GUT 93,0 %
Vergleichstest
11 Espressomaschinen ohne Mahlwerk bis 1.000 €
6 × sehr gut, 5 × gut
12/2024
www.etm-testmagazin.de

- **Edelstahl-Siebträgermaschine mit integriertem Milchbehälter für den perfekten, vollmundigen Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Café Crema und weitere Kaffeespezialitäten auf Espressobasis**
- Leistungsstarke 20 bar Ulka-Pumpe
- **Individuelle Kaffeeausgabe durch multifunktionalen Tastendruck – für 1 & 2 Tassen oder größere Gläser (bis max. 13,5 cm Höhe)**
- **Cremigen Latte Macchiato o. ä. durch das automatische One-Touch Milchschaumsystem**
- Hochwertiges Zweikreis-Thermoblock System mit Vorbrühfunktion
- Integrierte Tassenwärmeplatte
- Übersichtliches LCD-Display
- **Mit praktischer Reinigungs-/ und Entkalkungsfunktion**
- Abnehmbarer, transparenter Wassertank (1,3 l) und Milchbehälter (700 ml)
- **Vielseitige Ausstattung:**
  - Edelstahllöffel & schwerer Metall-Tamper mit Holzgriff
  - Zwei doppelwandige und zwei einwandige Edelstahl-Filtereinsätze für 1 & 2 Tassen
  - ESE-Pad Filtereinsatz
  - Edelstahl-Siebträger

One-Touch Milchschaumsystem für cremige Kaffeespezialitäten. Mit 20 bar Ulka-Pumpe und komplettem Barista Zubehör.



Artikelübersicht

Espressomaschinen







Produktname	EspressoGourmet	EspressoGourmet Crema	EspressoGourmet Latte
Art.Nr.	1820	1824	1821
EAN	40 38437 01820 2	40 38437 01824 0	40 38437 01821 9
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Kapazität / Wassertank	1,5 l	1,3 l	1,3 l Wassertank 0,7 l Milchtank
Bedienung / Steuerung	4 Soft-Touch Tasten	4 Drucktasten	4 Drucktasten
Siebträger	▪	▪	▪
Vorbrüh-funktion	▪		▪
Ulka-Pumpe	▪	▪	▪
Dampflanze	▪	▪	Automatisches Milchschaumsystem
Tassen-wärmeplatte	▪	▪	▪
Manometer	▪		
Digitalanzeige		▪	▪
Zubehör	3 Edelstahl-Filtereinsätze, Tamper, Portionierlöffel, Milchkännchen	5 Edelstahl-Filtereinsätze, Tamper, Portionierlöffel	5 Edelstahl-Filtereinsätze, Tamper, Portionierlöffel
Leistung	1100 Watt	1350 Watt	1350 Watt
Spannung	220-240 V~, 50-60 Hz	220 V-240 V; 50 Hz - 60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz
Maße (BxHxT)	195 x 305 x 380 mm	170 x 315 x 425 mm	220 x 305 x 440 mm
Gewicht	4,1 kg	3,75 kg	3,68 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1	1

Design Siebträgermaschine mit Mahlwerk

Art.Nr. 1826

EspressoGourmet & Grind

Besonderheiten:

20 bar Ulka-Pumpe | Mit Kegelmahlwerk | Aluminium-Siebträger | Mit Tassenwärmeplatte











+ **Edelstahl-Siebträgermaschine mit integriertem, hochwertigem Edelstahl-Kegelmahlwerk für frischgemahlenen Kaffeegenuss**
+ **Leistungsstarke 20 bar Ulka-Pumpe**
+ Hochwertiger Aluminium-Siebträger mit schwarzem Griff
+ Einfache Bedienung dank großem Touch-Display und übersichtlicher Anzeige mit Temperatur, Brüh- und Mahldauer des gewünschten Espressos
+ **Sicheres und zuverlässiges Thermoblock-Heizsystem**
+ **Automatische Vorbrühfunktion**
+ 3 Temperatureinstellungen wählbar: 90 °C, 93 °C oder 96 °C
+ **Edelstahl-Dampflanze zur Zubereitung von cremigem, fluffigen Milchschaum**
+ Integrierte Tassenwärmeplatte aus Edelstahl
+ Innovative Cold Brew-Funktion
+ Abnehmbarer, transparenter Wassertank (1,8 l)
+ Abnehmbare Tropfschale mit Edelstahlgitter zur leichten Reinigung
+ Umfangreiches Zubehör:
  - Aluminium-Siebträger
  - **2 Edelstahl-Filtereinsätze** für 1 oder 2 Tassen
  - **2 doppelwandige Edelstahl-Filtereinsätze** für 1 oder 2 Tassen
  - Extra schwerer Metall-Tamper mit schwarzen Holzgriff
  - Einfüllring aus Aluminium für den Siebträger



Passend dazu – Abklopfbehälter:



+ Gummierte Klopfstange
+ Stabile Box, einfache Reinigung
+ In zwei Größen erhältlich:
  - **CoffeeCollect** (Art.Nr. 1822), 560 ml Volumen
  - **CoffeeCollect L** (Art.Nr. 1823), 1.700 ml Volumen



Design Siebträgermaschine

Art.Nr. 1825

EspressoGourmet Advanced

Besonderheiten:

19 bar Ulka-Pumpe | 2 Edelstahlsiebträger | Temperatur 88-96 °C | Mit Tassenwärmeplatte | Trockener Milchschaum







+ **Semi-professionelle Siebträgermaschine für echte Kenner**
+ Für perfekten Espressogenuss, einfaches Milchaufschäumen für Mischgetränke und schnelle Heißwasserausgabe
+ Gehäuse, Dampf- und Wasserleitung aus hochwertigem Edelstahl
+ **Leistungsstarke 19 bar Ulka-Pumpe & automatische Vorbrühfunktion**
+ PID-Temperatursteuerung für eine gleichmäßige Erhitzung
+ **2 hochwertige Edelstahl-Siebträger mit Holzgriff**
  - 1 Siebträger mit 2 Auslässen
  - 1 bodenloser Siebträger – ermöglicht eine direkte Sicht auf die Espressoextraktion und hilft, Fehler wie Channeling sofort zu erkennen und die Technik gezielt zu verbessern
+ Retro An- / Ausschalter
+ Präzise Einstellungen mit LED-Anzeige:
  - Temperatureinstellung von 88-96 °C in 2 °C-Schritten
  - Einstellung der Brühzeit von 20-40 sec in 0,5 sec-Schritten
  - Einstellung der Heißwasserausgabe von 50-300 ml in 50 ml-Schritten
+ **Praktisches Manometer zur Anzeige des Brühdrucks**
+ **Sicheres, zuverlässiges Thermoblock-Heizsystem mit Überhitzungsschutz und Sicherheitsmagnetventil für automatischen Druckablass**
+ **Zweikreiser mit drei unabhängigen Heizsystemen zur gleichzeitigen Nutzung von Espresso und Dampf oder Heißwasser und Dampf**
+ Edelstahl-Dampflanze für trockenen Dampf zur Zubereitung von cremigem Milchschaum und zum Vorwärmen der Tassen
+ Integrierte Tassenwärmeplatte aus Edelstahl zum Vorwärmen der Tassen
+ Herausnehmbarer, transparenter Wassertank mit 2 l Fassungsvermögen
+ Warnleuchte bei Wassermangel
+ Abnehmbare Tropfschale mit Edelstahlgitter zur leichten Reinigung
+ Umfangreiches Zubehör:
  - 2 verschiedene Siebträger
  - 2 Edelstahl-Filtereinsätze für 1 (bis 12 g) oder 2 Tassen (bis 19 g)
  - Portionierlöffel
  - Metall-Kunststoff-Tamper (58 mm)
  - Reinigungsbürste

Artikelübersicht

Siebträgermaschinen





Produktname	EspressoGourmet & Grind	EspressoGourmet Advanced
Art.Nr.	1826	1825
EAN	40 38437 01826 4	40 38437 01825 7
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl
Kapazität / Wassertank	1,8 l	2 l
Bedienung / Steuerung	Sensor-Touch	Soft-Touch
Integriertes Mahlwerk	▪	
Siebträger	▪	▪ (2)
Vorbrühfunktion	▪	▪
Ulka-Pumpe	▪	▪
Dampflanze	▪	▪
Tassenwärmeplatte	▪	▪
Manometer		▪
Digitalanzeige	▪	▪
Zubehör	Aluminium-Siebträger, 2 Edelstahl-Filtereinsätze für 1 oder 2 Tassen, 2 doppelwandige Edelstahl-Filtereinsätze für 1 oder 2 Tassen, Metall-Tamper, Einfüllring	2 Siebträger, 2 Edelstahl-Filtereinsätze für 1 oder 2 Tassen, Portionierlöffel, Metall-Kunststoff-Tamper, Reinigungsbürste
Leistung	1500 Watt	3000 Watt
Spannung	220 V – 240 V; 50 Hz – 60 Hz	220-240V~, 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	220 x 370 x 380 mm	245 x 340 x 430 mm
Gewicht	5,3 kg	9,8 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1

Perfekt dazu:
BaristaChef Inox,
Seite 119



Milchaufschäumer

Fomini

Art.Nr. 1610

Besonderheiten:

High Speed

Ideal auch für Pflanzenmilch



- \+ Milchaufschäumer mit Edelstahlfeder
- \+ **Hohe Drehzahl für schnelles Aufschäumen von Milch und Milchshakes**
- \+ Gummierter, ergonomischer Griff für guten Halt
- \+ Leichte Reinigung
- \+ Mit Edelstahl-Standfuß
- \+ Ca. 12.000 Umdrehungen / min



Milchaufschäumer

FominiCrema

Art.Nr. 1656

Besonderheiten:

Kalter & heißer Milchschaum

CASO Grip

Ideal auch für Pflanzenmilch



- \+ **Design Milchaufschäumer für cremigen Milchschaum (kalt & heiß)**
- \+ Ideal für Latte Macchiato, Kakao, Cappuccino oder Frappé
- \+ Milchschaum innerhalb kürzester Zeit
- \+ Fassungsvermögen:
  - Milch aufschäumen: bis 100 ml
  - Milch erwärmen: bis 200 ml
- \+ **Perfekt auch für kleine Mengen Milchschaum – kein Wegschütten der Milch**
- \+ **Kein Anbrennen durch elektronische Temperatursteuerung – Absenkung der Temperatur vor Abschluss des Aufschäumens**
- \+ **Leichte Reinigung und kein Anbrennen durch zweifache Antihaftbeschichtung**
- \+ Hochwertiges Gehäuse mit hitzeisolierender Grifffläche
- \+ Transparenter Deckel und 360° Basisstation
- \+ Automatische Abschaltung

Antihaftbeschichtung



Auch für kalten Milchschaum



Milchaufschäumer

Crema & Choco Black

Art.Nr. 1665

Besonderheiten:

Kalter & heißer Milchschaum

Schoko-funktion

Ideal auch für Pflanzenmilch



- \+ Design Milchaufschäumer für heiße & kalte Milchgetränke
- \+ **Vielfältiger Milchgenuss dank 4 Funktionen:**
  - **Heißer Milchschaum für Cappuccino (extra schaumig)**
  - **Heißer Milchschaum für Latte Macchiato**
  - **Kalter Milchschaum für z.B. Eiskaffee, Frappé**
  - **Heiße Milch z.B. für Milchkaffee, Kakao, heiße Schokolade**
- \+ **Dank präziser Temperatursteuerung auch für das Aufschäumen und Erhitzen von Pflanzenmilch geeignet**
- \+ LED-Funktionsanzeige + intuitive One-Touch-Bedienung
- \+ **Zubereitung von heißer Schokolade aus Schokoladenstückchen oder Kakaopulver**
- \+ Inklusive zwei entnehmbarer, magnetischer Einsätze zum Aufschäumen und Erhitzen
- \+ Hochwertiger Edelstahlbehälter mit hitzeisoliertem Griff
- \+ Transparenter Deckel + 360° Basisstation in edlem Schwarz
- \+ Automatische Abschaltung oder manueller Stopp
- \+ Leichte Reinigung dank spülmaschinengeeigneter Einsätze, Edelstahlbehälter und Deckel
- \+ Zweiten Einsatz einfach im Boden der Basis verstauen
- \+ Kapazität für 250 ml Milchschaum / 350 ml heiße Milch



Milchaufschäumer

CappuLatte

Art.Nr. 1661

Besonderheiten:

Kalter & heißer Milchschaum

Schoko-funktion

Hochwertiger Glasbehälter

Ideal auch für Pflanzenmilch



- \+ **Design Glas-Milchaufschäumer für cremigen, fluffigen Milchschaum**
- \+ Praktischer und vielseitiger Genuss – **ideal für heiße und kalte Milchgetränke**
- \+ **Zaubert aus Hafer-, Soja- oder Mandeldrinks perfekt cremigen Milchschaum**
- \+ **Hochwertiger, abnehmbarer Milchschaumbehälter – ermöglicht einen einfachen Milchausguss**
- \+ Hygienische und leichte Reinigung – Milchschaumbehälter, Deckel und Rühreinheit spülmaschinengeeignet
- \+ **Vielfältiger Milchgenuss dank 5 Funktionen:**
  - Heißer Milchschaum für Cappuccino (extra schaumig)
  - Heißer Milchschaum für Latte Macchiato
  - Milch erwärmen
  - Kalter Milchschaum z.B. für Eiskaffee, Frappé
  - Heiße Milch z.B. für Kakao, heiße Schokolade, Chai Latte
- \+ Geeignet als Sahne-Ersatz z.B. für Kuchen, Milchshake, Eis etc.
- \+ LED-Funktionsanzeige und intuitive One-Touch-Bedienung
- \+ Fassungsvermögen: bis 250 ml (Milchschaum), bis 400 ml (heiße Milch)
- \+ Automatische Abschaltung

Mit Schoko-funktion...



...für heiße Drinks aus...



...Deiner Lieb-lingsschokolade





Induktions-Milchaufschäumer

PremiumLatte XL

Art.Nr. 1667

Besonderheiten:

Induktions-technologie

Kalter & heißer Milchschaum

Schokofunktion

Ideal auch für Pflanzenmilch

Weniger Anbrennen dank Induktion und hochwertigem Edelstahl

Mit Schoko-funktion...



...für heiße Drinks aus...



...Deiner Lieb-lingsschokolade





- **Großer Induktions-Milchaufschäumer für cremigen, fluffigen Milchschaum**
- Praktischer und vielseitiger Genuss – **ideal für heiße und kalte Milchgetränke**
- **Zaubert aus Milch, Hafer- oder Sojadrinks perfekten mikrofeinen Milchschaum**
- **Hochwertiger, abnehmbarer Edelstahl-Milchschaum-behälter – ermöglicht einen einfachen Milchausguss**
- **Vielfältiger Milchgenuss dank 9 Funktionen** wie z.B. Milchschaum für Cappuccino, Latte Macchiato, Milch erwärmen, Pflanzendrink erwärmen, heiße Schokolade etc.
- **Mit Schoko-Funktion für das Zubereiten heißer Drinks aus der Lieblingsschokolade**
- LCD-Funktionsdisplay mit Rotationsknopf zur Auswahl der Funktionen
- Milchschaum als Sahne-Ersatz geeignet, z. B. für Kuchen, Milchshake, Eis, etc.
- 1 l Edelstahlbehälter mit 2 Füllmöglichkeiten:
  - Bis zu bis 750 ml Milchschaum aus 350 ml Milch
  - Heiße Milch bis 720 ml
- Die Milchtemperatur wird auf idealen 65 °C gehalten – für perfekten Milchgenuss
- Mit 2 Rühreinsätzen:
  - 1x Einsatz ohne Spirale
  - 1x Einsatz mit Spirale (Schoko Funktion)
- Hygienische und leichte Reinigung – Milchschaumbe-hälter, Deckel und Rühreinsatz spülmaschinengeeignet





Artikelübersicht

Milchaufschäumer











Produktname	Fomini	FominiCrema	Crema & Choco Black	CappuLatte	PremiumLatte XL
Art.Nr.	1610	1656	1665	1661	1667
EAN	40 38437 01610 9	40 38437 01656 7	40 38437 01665 9	40 38437 01661 1	40 38437 01667 3
Gehäuse / Farbe	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Fassungsvermögen		Bis 100 ml aufschäumen, bis 200 ml erhitzen	Bis 250 ml aufschäumen, bis 350 ml erhitzen	Bis 250 ml aufschäumen, bis 400 ml erhitzen	Bis 350 ml aufschäumen, bis 720 ml erhitzen
Bedienung / Steuerung	Manuell	Soft-Touch	One-Touch	Soft-Touch	Semi-digital
Antrieb		Im Gefäßboden	Im Gefäßboden / magnetisch	Im Gefäßboden	Induktion
Innenraum		Antihaftbeschichtung	Edelstahl	Glas	Edelstahl
Für heiße & kalte Milch	▪	▪	▪	▪	▪
Gefäßdurchmesser		85 mm Ø	100 mm Ø	100 mm Ø	110 mm Ø
Abnehmbarer Behälter			▪	▪	▪
Zubehör	Standfuß		Einsatz zum Aufschäumen, Einsatz zum Erhitzen		Einsatz zum Aufschäumen, Einsatz zum Erhitzen
Leistung		400 Watt	500 Watt	600 Watt	600 Watt
Spannung	2x AA-Batterien	220-240V~, 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz	220-240VV~50/60Hz	220-240V~, 50/60Hz
Maße (BxHxT)	40 x 235 x 30 mm	95 x 180 x 95 mm	160 x 210 x 125 mm	150 x 208 x 115 mm	185 x 240 x 155 mm
Gewicht	0,07 kg	0,52 kg	0,91 kg	0,95 kg	1,38 kg
Prüfzeichen	CE	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	10	4	4	4	2

Kaffeemühle

CoffeeFlavour

Art.Nr. 1830

Besonderheiten:



Mit Schlag-mahlwerk



Bis 8 Tassen Kaffeepulver

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
Endnote 1,1
sehr gut
Caso Design
Coffee Flavour 1830
Testsieger mit einer durchweg hohen Markenqualität
Im Test: elektrische Kaffeemühlen mit Schlagmahlwerk
Ausgabe 2/2019 · www.hausgartentest.de



- Elektrische Kaffeemühle
- Geeignet zum Mahlen und Zerkleinern von Kaffee, Nüssen, Gewürzen usw.
- Impulsschalter mit transparentem Deckel
- **Behälter, Schlagmesser und Gehäuse aus langlebigem Edelstahl**
- **Fassungsvermögen für bis zu 90 g Kaffeebohnen (bis zu 4-8 Tassen Kaffee)**
- Individueller Mahlgrad von grob bis sehr fein (durch die Mahldauer)
- Leistungsstarker 200 Watt-Motor
- Sicherheitsfunktion – Anwendung nur mit aufgesetztem Deckel möglich
- Praktische Kabelaufwicklung

Für Kaffee...



...Nüsse...



...und Gewürze



Kaffeemühle & Zerkleinerer

Coffee & Kitchen Flavour

Art.Nr. 1831

Besonderheiten:



1 Becher mit 2-fach Messer



1 Becher mit 4-fach Messer

VIELSEITIGKEITS-TIPP
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
Coffee & Kitchen Flavour
Im Test: E-Kaffeemühlen mit Schlagmahlwerk
Ausgabe 2/2022 · www.haus-garten-test.de



- Elektrische Kaffeemühle mit Edelstahlbecher mit 2-fach Messer, geeignet zum Mahlen und Zerkleinern von Kaffee
- **Inkl. eines weiteren Edelstahlbechers mit 4-fach Messer – ideal als Zerkleinerer für Nüsse, Kräuter, Gewürze etc.**
- **Viele Einsatzmöglichkeiten, z.B. als Zwiebelschneider, Pesto-Mixer oder Nussmühle**
- Impulsschalter mit transparentem Deckel
- **Behälter, Schlagmesser und Gehäuse aus langlebigem Edelstahl**
- **Fassungsvermögen für bis zu 90 g Kaffeebohnen (Füllmenge für ca. 4-8 Tassen)**
- Individueller Mahlgrad von grob bis sehr fein (durch die Mahldauer)
- Leistungsstarker 200 Watt-Motor
- Sicherheitsfunktion – Anwendung nur mit aufgesetztem Deckel möglich
- Praktische Kabelaufwicklung

1 Becher für Kaffeepulver etc.



1 Becher für Pesto, Zwiebeln etc.



Kaffeemühle

BaristaCrema

Art.Nr. 1833

Besonderheiten:



Mit Scheiben-mahlwerk



Bis 12 Tassen Kaffeepulver

SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,4)
Caso
Barista Crema
Im Test: E-Kaffeemühlen mit Kegel- und Scheibenmahlwerk
Ausgabe 2/2022 · www.haus-garten-test.de



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

Wahl der Tassenzahl



Einstellbarer Mahlgrad



Kaffeemühle mit Siebträgerhalterung

BaristaChef Inox

Art.Nr. 1834

Besonderheiten:



Mit Kegel-mahlwerk



Bis 12 Tassen Kaffeepulver



Siebträger-halterung



Antistatik-Technologie

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
Barista Chef Inox
Im Test: 5 elektrische Kaffeemühlen (Kegelmahlwerk)
(4 sehr gut, 1 gut)
Ausgabe 2/2024



Ohne Siebträger

- Schlanke und kompakte Kaffeemühle mit Edelstahl-gehäuse und „Anti-Fingerprint“ Oberfläche
- **Mit modularer Siebträgerhalterung z. B. für Espresso- und Siebträgermaschinen**
- **Hochwertiges, langlebiges Edelstahl-Kegelmahlwerk**
- Aromaschonende Mahlgeschwindigkeit von 450 U/min für ein gleichmäßiges Mahlbild und eine reduzierte Wärmeentwicklung
- **48 präzise Mahlgradstufen für jede Zubereitungsform und Kaffeespezialität von extra feinem Espressopulver bis hin zum gröberen French Press Pulver**
- Abnehmbarer Bohnenbehälter (250 g Fassungsvermögen)
- **Individuelle Dosierung der Tassenmengen (bis zu 12 Tassen) oder des Timers (bis zu 40 sek) und manuell für Siebträger**
- Aromadichter Auffangbehälter für 100 g gemahlenen Kaffee mit innovativer Antistatik-Technologie ohne Anhaften des Kaffeepulvers an den Oberflächen
- Leistungsstarker 150 Watt DC-Motor
- Für die leichte Reinigung sind Mahlwerk, sowie Bohnen- und Auffangbehälter leicht entnehmbar

Hochwertiges Kegelmahlwerk



*Perfekt zu **EspressoGourmet Latte***



Seite 111

Design Kaffeemühle mit Siebträgerhalterung

BaristaChef Inox Pro

Art.Nr. 1837

Besonderheiten:


Mit Kegel-mahlwerk



Bis 130 g Kaffeepulver


Sehr präzise dank 0,1 sek-Schritten


Siebträger-halterung


Antistatik-Technologie

Perfekt zu den CASO Design ***Espresso- und Siebträgermaschinen****, Seite 110 - 113*



OHNE "Zero Retention"

Espresso aus "altem" Kaffeepulver



MIT "Zero Retention"

Espresso aus frisch gemahlenen Bohnen



2 modulare Siebträgerhalterungen für unterschiedlich große Siebträger



Ohne Siebträger

+ Kompakte Kaffeemühle mit Touch-Display, Edelstahl-gehäuse und „Anti-Fingerprint"-Oberfläche
+ **Innovative Zero Retention Technologie** – immer frisch gemahlenes Kaffeepulver ohne alte Mahlgutrückstände
+ **Mit 2 modularen Siebträgerhalterungen für Siebträger* mit 51 und 58 mm Ø**
+ **Hochwertiges und langlebiges Edelstahl-Kegelmahlwerk**
+ **Aromaschonende Mahlgeschwindigkeit von 500 U/min** für ein gleichmäßiges Mahlbild und eine reduzierte Wärmeentwicklung
+ **34 präzise Mahlgradstufen** für jede Zubereitungsform und Kaffeespezialität von extra feinem Pulver, wie türkischen Kaffee bis hin zum gröberen French Press Pulver
+ **Leistungsstarker 180 Watt DC-Motor**
+ Bohnenbehälter mit 320 g Kapazität
+ **Individuelle Dosierung über präzise Mahldauer in 0,1 sek-Schritten** für einfache und doppelte Tassenmengen (Single Cup 3-25 sek, Double Cup 10-50 sek)
+ **Praktische Memory-Funktion: 5 individuelle Speicher-plätze für Ihre persönliche Mahldauer**
+ **Extra feines Kaffeepulver möglich (<0,355 mm)** – geeignet für kommerzielle Siebträgermaschinen
+ Mit Auffangbehälter für 130 g Mahlgut mit innovativer **Antistatik-Technologie** ohne Anhaften des Kaffee-pulvers an den Oberflächen
+ Für die leichte Reinigung sind Mahlwerk, sowie Bohnen- und Auffangbehälter leicht entnehmbar (inkl. Reini-gungsbürste)

Mit Universal-Siebträgerhalterung





5 Speicherplätze *für Ihre individuelle Mahldauer (3-30 sek)*

*Siebträger nicht im Lieferumfang enthalten

Artikelübersicht

Kaffeemühlen







Produktname	CoffeeFlavour	Coffee & Kitchen Flavour	BaristaCrema	BaristaChef Inox	BaristaChef InoxPro
Art.Nr.	1830	1831	1833	1834	1837
EAN	40 38437 01830 1	40 38437 01831 8	40 38437 01833 2	40 38437 01834 9	40 38437 01837 0
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Schwarz / Edelstahlfront	Edelstahl	Edelstahl
Anti-Fingerprint				▪	▪
Kapazität	8 Tassen	4 - 8 Tassen	12 Tassen	12 Tassen	130 g
Bedienung / Steuerung	Impulsschalter, max. 28.000 U/min	Manuell, Impulsschalter	2 Drehschalter und 1 Knopf	Senor-Touch	Senor-Touch
Mahlwerk	Schlagmahlwerk	Schlagmahlwerk	Scheibenmahlwerk	Kegelmahlwerk	Kegelmahlwerk
Mahlgrade	Individuell durch Mahldauer	Individuell durch Mahldauer	18	48	34
Memory-Funktion für Mahldauer					5
Aromastärke			▪	▪	
Bohnenbehälter	90 g	90 g	190 g	250 g	320 g
Auffangbehälter für Kaffeepulver	= Bohnenbehälter, bis 90 g, abnehmbar	= Bohnenbehälter, bis 90 g, abnehmbar	Entnehmbar, bis 140 g	Abnehmbar, bis 100 g	Abnehmbar, bis 130 g
Antistatik-Technologie				▪	▪
Zubehör	1 Edelstahlbecher	2 Edelstahlbecher	Reinigungsbürste	Siebträgerhalterung, Reinigungsbürste	2 Siebträgerhalterungen, Reinigungsbürste
Leistung	200 Watt	200 Watt	150 Watt	150 Watt	180 Watt
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz	220-240 V, 50/60 Hz	230 V – 240 V; 50/60 Hz	220-240V, 50-60Hz
Maße (BxHxT)	100 x 205 x 100 mm	100 x 205 x 100 mm	130 x 250 x 180 mm	115 x 355 x 180 mm	130 x 360 x 190 mm
Gewicht	0,96 kg	0,98 kg	1,18 kg	2,07 kg	2,1 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	4	4	3	2	2

Sanftes Entsaften mit Slow Juicern

Keine Methode ist schonender mit dem Entsaften von Obst, Gemüse und Kräutern als das Slow Juicen. Die Frucht wird bei niedriger Umdrehungszahl durch eine Pressschnecke geführt und dort mit hoher Saftausbeute kaltgepresst. Die Nährstoffe und Aromen bleiben so optimal erhalten und sorgen für eine Geschmacksexplosion auf der Zunge. Und dabei sind die vielseitigen Säfte auch noch ein echter Gesundheitsbooster und Fitnessdrink.



Schonendes Entsaften bei niedriger Umdrehungszahl

Die CASO Design Slow Juicer arbeiten mit besonders niedriger Umdrehungszahl (40-60 U/min), wodurch Wärmeentwicklung vermieden wird. Diese Technik bewahrt wertvolle Vitamine, Enzyme und sekundäre Pflanzenstoffe – für einen natürlichen Geschmack und höchste Nährstoffdichte. Die langsame Pressung reduziert Oxidation und sorgt für klare, aromatische Säfte mit hoher Qualität. Ideal für eine bewusste Ernährung und den täglichen Vitaminkick.



Bis zu 30 % höhere Saftausbeute



Dank der Slow Juice Technologie erzielen CASO Design Entsafter eine bis zu 30 % höhere Saftausbeute im Vergleich zu herkömmlichen Zentrifugalentsaftern. Die effiziente Pressschnecke extrahiert mehr Flüssigkeit aus Obst und Gemüse – selbst aus faserreichen Zutaten. Das spart Rohstoffe, erhöht die Ergiebigkeit und liefert besonders nährstoffreiche Säfte.



Komfortable Zubereitung ohne Vorschneiden

Mit einer großzügigen Einfüllöffnung von bis zu 130 mm Durchmesser lassen sich ganze Früchte wie Äpfel oder Birnen direkt verarbeiten, ganz ohne Vorschneiden. Das spart Zeit und macht die Saftzubereitung besonders komfortabel. Ideal für den schnellen, gesunden Genuss im Alltag.



Kraftvoll und angenehm leise – ideal für jede Tageszeit

Die leistungsstarken Motoren mit bis zu 300 Watt arbeiten kraftvoll und dennoch angenehm leise. Sie verarbeiten sowohl harte als auch weiche Zutaten zuverlässig und sorgen für eine gleichmäßige Saftgewinnung. Die geringe Geräuschentwicklung macht den Slow Juicer zum idealen Begleiter in jeder Küche, auch am frühen Morgen.



Automatische Abschaltung für mehr Sicherheit

Für maximale Sicherheit sorgt die integrierte Safety-Stop Funktion: Sobald der Deckel geöffnet wird, stoppt das Gerät automatisch. So wird ein sicheres Handling gewährleistet, was besonders wichtig im Familienhaushalt oder bei häufiger Nutzung ist.



Ein echter Allrounder

Die CASO Design Slow Juicer sind vielseitig einsetzbar – auch für die Herstellung von pflanzlichen Drinks wie Mandelmilch. Durch die schonende Pressung bleiben Geschmack und Nährstoffe erhalten. Einfach Mandeln einweichen, einfüllen und genießen, und das alles ohne Zusatzstoffe.



Saubere Trennung für vielseitige Weiterverwendung

Zwei separate Behälter mit jeweils bis zu 800 ml Volumen ermöglichen eine saubere Trennung von Saft und Trester. Der Saft fließt direkt ins Glas oder den Auffangbehälter, während der Trester vielseitig weiterverwendet werden kann, z. B. für Suppen, Müslis oder Kuchen.



Slow Juicer

JuiceFit

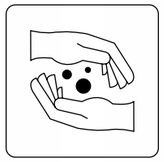
Art.Nr. 3512

Besonderheiten:

Slow Juice Technologie | Ganze Früchte bis 105 mm ø | Schonende 40-80 U/min



Vitaminerhaltend



- Kompaktes, matt-schwarzes Design
- **Fill 'n Juice – große Einfüllöffnung von Ø 105 mm für große / ganze Stücke Obst und Gemüse ohne Vorschneiden**
- Schonendes Kaltentsaften dank niedriger Umdrehungszahl von 40-80 U/min erhält den natürlichen Geschmack, sowie wertvolle Nährstoffe und Vitamine
- **Bis zu 30 % höhere Saftausbeute gegenüber herkömmlichen Zentrifugalentsaftern – für leckere, gesunde Säfte aus Obst, Gemüse und Kräutern**
- Auch für die eigene Herstellung von Mandelmilch geeignet
- **Mit Safety-Stop Funktion: Stoppt sofort beim Öffnen des Deckels**
- Im Lieferumfang enthalten: Zwei große Behälter für Saft und Trester mit je 800 ml Kapazität & Reinigungsbürste
- Bis zu 20 Minuten Dauerbetrieb möglich

Große Öffnung für ganze Früchte



Mit Saft- und Tresterbehälter



Slow Juicer

JuiceFit Pro

Art.Nr. 3511

Besonderheiten:

Slow Juice Technologie | Ganze Früchte bis 130 mm ø | Schonende 40-80 U/min

SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
gut
(1,9)
Caso Juice Fit Pro
baugleich zum getesteten SJW 600 XL
Im Test: 7 Entsafter
(7 gut)
Ausgabe 5/2024



- Edles Schwarz-Matt-Gehäuse im schlanken Design
- **Sanftes, schonendes Entsaften dank niedriger Umdrehungszahl (40-80 U/min) –** durch die langsam rotierende Pressschnecke wird eine Wärmeentwicklung vermieden und wertvolle Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten
- **Bis zu 30 % höhere Saftausbeute gegenüber herkömmlichen Entsaftern – Für leckere, gesunde Säfte mit natürlichem Geschmack aus Obst, Gemüse und Kräutern**
- **Fill 'n Juice – Großer Behälter mit einer Einfüllöffnung von 130 mm Ø für ganze Früchte ohne Vorschneiden**
- **Automatische Mixfunktion von Multisäften durch Schließen des Auslaufstopps**
- Schnell einsatzbereit durch wenige Komponenten und einfachen Aufbau
- Starker (250 Watt), leiser (52 dB) AC-Motor für harte und weiche Früchte bis 20 min Dauerbetrieb
- **Mit Safety-Stop Funktion: Stoppt sofort beim Öffnen des Deckels**
- Zwei große Behälter für Saft und Trester mit je 1 l Inhalt
- Einfache und schnelle Reinigung dank mitgelieferter Reinigungsbürste und abnehmbarer Einzelteile
- Anti-Rutsch-Füße sorgen für einen sicheren Stand

Große Öffnung für ganze Früchte



Mit Saft- und Tresterbehälter



Artikelübersicht

Slow Juicer





Produktname	JuiceFit	JuiceFit Pro
Art.Nr.	3512	3511
EAN	40 38437 03512 4	40 38437 03511 7
Gehäuse / Farbe	Schwarz matt	Schwarz matt
Tropf-Stopp / Mixfunktion	▪	▪
Ganze Früchte	Bis 105 mm ø	Bis 130 mm ø
Umdrehungen / min	40-80 U/min	40-80 U/min
Einsätze	Saftsieb	Saftsieb
Bedienung	Manuell per Taste	Manuell per Taste
Zubehör	Saftbehälter (0,8 l), Tresterbehälter (0,8 l), Reinigungsbürste, Stößel	Saftbehälter (1 l), Tresterbehälter (1 l), Reinigungsbürste
Leistung	200 Watt	250 Watt
Spannung	220-240V, 50-60Hz	220-240V, 50Hz
Maße (BxHxT)	180 x 400 x 180 mm	220 x 435 x 200 mm
Gewicht	2,68 kg	4,72 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1

Slow Juice Technologie für besonders schmackhafte Säfte





JuiceFit Pro

Zitruspresse

CP 200

Art.Nr. 3540

Besonderheiten:

Universal-presskegel

Leiser, starker Motor

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,4
sehr gut
Caso
CP 200
Sorgt schnell und sicher für Gaumenfreude
Im Test: elektrische Zitruspressen
Ausgabe 2/2019 · www.hausgartentest.de



- Kraftvolle elektrische Design-Zitruspresse mit Edelstahlgehäuse
- **Universalpresskegel für alle gängigen Zitrusfrüchte von der Limette bis zur Grapefruit**
- Besonders leichte Handhabung durch Hebel-Pressarm
- Hochwertiger Edelstahlsiebseinsatz
- **Softtouch-Griff mit praktischer Startautomatik**
- Sehr leichte Reinigung, Einzelteile entnehmbar und spülmaschinengeeignet
- Extra leiser Moto
- Saft-Stopp (Nachtropfstopp)



Mit Universalpresskegel



Hebel-Pressarm zum leichten Entsaften



Edelstahlsieb



Vollautomatische Zitruspresse

CP 440 Lift Inox

Art.Nr. 3563

Besonderheiten:

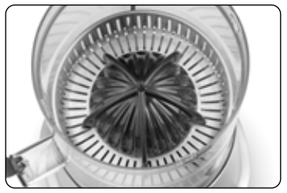
Universal-presskegel

Vollautomatisches Entsaften



- Kompakte und kraftvolle elektrische Zitruspresse
- Elegantes Edelstahlgehäuse
- **Universal-Presskegel** für alle gängigen Zitrusfrüchte von der Limette bis zur Grapefruit
- **Saubere und hygienische Handhabung durch automatischen Anlauf** – Pressvorgang durch vertikale und rotierende Pressbewegung des Presskegels
- Optimale Saftausbeute durch effizientes Pressverfahren
- **Behälter mit praktischem Auslaufstopp** – für das direkte Befüllen in das Glas
- Sehr leichte Reinigung, Einzelteile entnehmbar und spülmaschinengeeignet
- Saugfüße für einen sicheren und rutschfesten Stand

Mit Universalpresskegel



Vollautomatisches Entsaften



Zitruspresse

CP 500

Art.Nr. 3564

NEU

Besonderheiten:

Universal-presskegel

Leiser, starker Motor



- Kraftvolle elektrische Design Zitruspresse mit gebürstetem Aluminiumgehäuse
- **Universalpresskegel aus hochwertigem Edelstahl:**
  - **Für alle gängigen Zitrusfrüchte von der Limette bis zur Grapefruit**
  - **Hohe Saftausbeute**
- **Einfache und saubere Handhabung mit wenig Kraftaufwand durch Hebel-Pressarm mit praktischer Startautomatik**
- Zwei hochwertige Edelstahlsiebseinsätze (normal und extra fein)
- Frischer, vitaminreicher Saft direkt ins Glas
- Kein Nachtropfen dank hochklappbarem Ausguss
- Sehr leichte Reinigung – Einzelteile entnehmbar und spülmaschinengeeignet

Hebel-Pressarm zum leichten Entsaften



Zwei Edelstahlsiebe (grob und extra fein)



Artikelübersicht

Zitruspressen



Produkt-name	CP 200	CP 300*	CP 400 Lift*	CP 440 Lift Inox	CP 500
Art.Nr.	3540	3550	3562	3563	3564
EAN	40 38437 03540 7	40 38437 03550 6	40 38437 03562 9	40 38437 0356 36	40 38437 03564 3
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Schwarz	Edelstahl	Aluminium
Tropf-Stopp	▪	▪	▪	▪	▪
Umdre-hungen / min	120 U/min	120 U/min	180 U/min	210 U/min	111 U/min
Frucht-sieb	Edelstahl, 16 cm Ø	Edelstahl, 17,8 cm Ø	Edelstahl, 11,6 cm Ø	Edelstahl, 11,8 cm Ø	2 Edelstahlsiebe grob und fein, 16 cm Ø
Bedie-nung	Hebel-Pressarm	Hebel-Pressarm	Vollautomatisch	Vollautomatisch	Hebel-Pressarm
Press-kegel	Universal	Universal	Universal	Universal	Universal
Leistung	160 Watt	160 Watt	300 Watt	300 Watt	160 Watt
Spannung	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz - 60 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz - 60 Hz
Maße (BxHxT)	180 x 290 x 250 mm	205 x 310 x 320 mm	170 x 305 x 190 mm	165 x 300 x 180 mm	185 x 320 x 265 mm
Gewicht	2,3 kg	2,72 kg	1,58 kg	1,6 kg	2,35 kg
Prüf-zeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	2	2	4	2	2

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,4
sehr gut
Caso
CP 300
Sehr gute Funktion und Saftausbeute
Im Test: elektrische Zitruspressen
Ausgabe 2/2019 · www.hausgartentest.de

*__CP 300__ und __CP 400 Lift__ finden Sie im erweiterten Sortiment



Kapitel 5

Zerkleinern



Alles im Griff – Zerkleinern leicht gemacht

Beim Zerkleinern von Lebensmitteln ist die Wahl des richtigen Geräts entscheidend für ein gutes Ergebnis.

Ein Stabmixer eignet sich besonders für Suppen, Saucen oder Smoothie.
Ein Standmixer hingegen kommt zum Einsatz, wenn größere Mengen oder festere Zutaten verarbeitet werden sollen, wie Shakes oder cremige Mixgetränke.
Multizerkleinerer sind besonders praktisch, wenn es darum geht, kleinere Mengen schnell und gleichmäßig zu hacken, wie z.B. Zwiebeln, Kräuter, Nüsse oder Gemüse
Ein Fleischwolf ist die beste Wahl, wenn größere Mengen Fleisch verarbeitet werden sollen, z. B. zu Hack oder Würstchen.

Zeit sparen mit Power – Zerkleinern auf Knopfdruck

Wer effizient kochen möchte, setzt auf Geräte, die Arbeit abnehmen. Leistungsstarke Zerkleinerer wie Multizerkleinerer oder Fleischwölfe erledigen Schneiden, Hacken und Pürieren in Sekunden – schneller und sauberer als von Hand. Besonders im hektischen Alltag ist dieser Zeitgewinn Gold wert. Dank hoher Motorleistung und scharfer Klingen bleibt mehr Zeit fürs Wesentliche: den Genuss. Qualität bedeutet hier nicht nur bessere Ergebnisse, sondern auch wertvolle Minuten, die Sie anders nutzen können.



Mixer, Zerkleinerer, Fleischwölfe & mehr

Stabmixer	130
Standmixer	132
Multizerkleinerer	136
Multireiben	138
Fleischwölfe	140

Stabmixer

Art.Nr. 3602

HB 2200 Pro

Besonderheiten:

22.000 U/min

AC-Motor / 170 Watt





TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,4
sehr gut
Caso
HB 2200 Pro
Hochwertige Verarbeitung trifft auf Schnelligkeit
Im Test: Stabmixer
Ausgabe 5/2019 · www.haus-garten-test.de

+ **Kraftvoller und leiser Stabmixer zum Mixen, Rühren, Quirlen, Pürieren und Zerkleinern**
+ **Leistungsstarke 22.000 U/min für zahlreiche Einsatzmöglichkeiten wie z.B. zur Zubereitung von: Smoothies, Suppen, Cremes, Babynahrung, Fleisch, Crushed Ice etc.**
+ Langlebiger, robuster AC-Motor mit 170 Watt für eine konstante Drehzahl, hohen Wirkungsgrad und Energieeffizienz
+ **Länge Edelstahl Pürierstab: 140 mm**
+ Ergonomischer Griff für höchsten Bedienkomfort
+ Leichte und schnelle Reinigung der Einzelteile
+ Leichtes, sekundenschnelles Auswechseln der Aufsteckteile
+ Überhitzungsschutz
+ Praktische Unterbringung des Zubehörs dank kompaktem 2 in 1 Sockel: Unterbringung des Zubehörs und Halterung für den Stabmixer

Vielseitiges Zubehör:



CASO Multimesser *(titanbeschichtet)*



CASO Quirlscheibe *aus Edelstahl*



CASO Fleischmesser *aus Edelstahl*



Edelstahlgabel *zum Tauschen der Klingen*

Kabelloses Stabmixer-Set

Art.Nr. 3605

Click & Mash

Besonderheiten:

Wechselbares Akkusystem

4 in 1
Multifunktional







TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso Design
Click & Mash
Im Test: Akkustabmixer (Einzeltest)
www.haus-garten-test.de · Ausgabe 3/2025

+ Handlicher kabelloser Stabmixer – verwendbar als Pürierer, Zerkleinerer, Schneebesen, Milchaufschäumer oder zum emuligieren
+ Feine Ergebnisse dank stufenloser Geschwindigkeitsregelung von 6.000 - 13.000 U/min durch anpassbaren Tastendruck
+ **Magnetisch wechselbares Akkusystem für mehr Flexibilität in der Küche – kombinierbar mit allen akkubetriebenen Küchengeräten der „CASO Click-Series“**
+ Sekundenschneller Wechsel aller Aufsatzelemente
+ Langer 21 cm Edelstahl-Mixstab mit robuster 4-facher Messereinheit
+ **Akkulaufzeit bis zu 30 Minuten* für die kleinsten und größten kulinarischen Küchenkreationen**
+ **Umfangreiche Ausstattung:**
  - Pürierer, Universal-Zerkleinerer (500 ml) mit 2-fach Sichelklinge, Schneebesen, Milchaufschäumer, Mixbehälter mit Messskala (700 ml) und Topfschutzkappe
  - Abnehmbarer Lithium-Ionen-Akku (11,1V, 2000mAh) mit LED-Statusanzeige inkl. Ladekabel
+ Alle Aufsatzlemente sind spülmaschinengeeignet



*Bei voll aufgeladenem Akku. Akkulaufzeit hängt von Art / Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel ab. Akkuladezeit mit einem USB C Kabel: ca. 3 h / mit Schnellladestation ca. 70 min.

Artikelübersicht

Stabmixer





Produktname	HB 2200 Pro	Click & Mash
Art.Nr.	3602	3605
EAN	40 38437 03602 2	40 38437 03605 3
Gehäuse / Farbe	Silber	Schwarz mit Edelstahlelementen
Akkubetrieb		▪
Akkulaufzeit		Bis 30 min
Geschwindigkeitsstufen	1 Stufe	Stufenlos durch anpassbaren Tastendruck
Umdrehungen / min	22.000 U/min	6.000 - 13.000 U/min
Pulse-Funktion	▪	
Edelstahlmesser	▪	▪
Titanbeschichtete Messer	▪	
Bedienung	Taste	Taste
Zubehör	Sockel, Fleischmesser, Quirlscheibe, Multimesser, Edelstahlgabel	Pürierer, Universal-Zerkleinerer, Schneebesen, Milchaufschäumer, Mixbehälter, Ladekabel
Leistung	170 Watt	180 Watt
Spannung	220V-240V, 50Hz	12 V Akku
Maße (BxHxT)	70 x 340 x 100 mm	110 x 375 x 129 mm
Gewicht	1 kg	0,97 kg
Prüfzeichen	CE	CE
VPE	4	4



Kabelloser Standmixer

Click & Blend

Art.Nr. 3622

Besonderheiten:

Wechselbares Akkusystem





4-fach Edel-stahlmesser

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso Design
Click & Blend
Im Test: Akkustandmixer (Einzeltest)
www.haus-garten-test.de · Ausgabe 3/2025

- Kabelloser, kraftvoller und tragbarer 240 W Standmixer für Smoothies, Shakes und mehr – 14.000 U/min.
- **Das 4-fach Edelstahlmesser eignet sich perfekt für Dips, Shakes, Pesto, Saucen, Smoothies, Getränke uvm.**
- Bezahnte Messereinheit – zum Zerteilen von robusten und faserigen Lebensmitteln
- **Magnetisch wechselbares Akkusystem für mehr Flexibilität in der Küche – kombinierbar mit allen akkubetriebenen Küchengeräten der „CASO Click-Series“**
- Akkulaufzeit bis zu 30 Minuten* – für die kleinsten und größten kulinarischen Küchenkreationen
- BPA-freie 500 ml Mix- und Trinkflasche mit To-Go Deckel aus bruchsicherem Tritan – für unterwegs, die Arbeit oder den Sport
- Durch die kompakte Größe wird wenig Stauraum benötigt
- Inkl. abnehmbaren Lithium-Ionen-Akku (11,1V, 2.000 mAh) mit LED-Statusanzeige und Ladekabel



Standmixer

MX 1000

Art.Nr. 3617

Besonderheiten:

8-fach Messer, titanbeschichtet



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,8
gut
Caso
MX 1000
Mixt schnell und homogen Shakes und Smoothies
Im Test: Standmixer
Ausgabe 4/2017 · www.hausgartentest.de

- Kraftvoller 1300 Watt Motor
- **8-fach Messer, titanbeschichtete**
- **Gehäuse aus langlebigem Edelstahl**
- **Multifunktional - Ideal für die Zubereitung von Smoothies, Milchshakes, Frappés, Longdrinks etc.**
  - Mix-Funktion (manuell stufenlos einstellbar)
  - Smoothie-Funktion (14.000 U/min)
  - Ice-Crush-Funktion (durchschnittlich 9.500 U/min)
  - Pulse-Funktion (bis zu 17.000 U/min)
- Drehknopf zur Geschwindigkeitsregulierung mit LED-Anzeige
- Hochwertiger Glas-Mixbehälter mit 1,5 l Fassungsvermögen und Hitzebeständigkeit bis 80 °C
- Einfache Reinigung – leichte Demontage des Messereinsatzes und spülmaschinenfester Glasbehälter
- Überhitzungsschutz und doppelter Sicherheitsverschluss

Robustes, titanbeschichtetes 8-fach Messer



*Bei voll aufgeladenem Akku. Akkulaufzeit hängt von Art / Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel ab. Akkuladezeit mit einem USB C Kabel: ca. 3 h / mit Schnellladestation ca. 70 min.

Standmixer

B 1800 PowerBlender Set

Art.Nr. 3618

Besonderheiten:

6-fach Messer, titanbeschichtet

Mix & go

Vielseitiges Zubehör





ETM TESTMAGAZIN
Caso
B 1800 PowerBlender Set
SEHR GUT 95,4 %
Vergleichstest
12 Standmixer
5 × sehr gut, 7 × gut
08/2024
www.etm-testmagazin.de

8 Standmixer von 100 - 200 €
Caso B 1800 PowerBlender-Set
TECHNIK ZU HAUSE.de
Vergleichstest 3/2021
Testsieger

Caso
B 1800 PowerBlender-Set
TECHNIK ZU HAUSE.de
3/2021
Testergebnis
sehr gut(1,1)
Oberklasse
8 Standmixer von 100 - 200 € im Vergleichstest

B 1800 PowerBlender
auch einzeln erhältlich, Art.Nr. 3619



- **Multifunktional – Ideal für Smoothies, Milchshakes, Babybrei, Suppen, Crushed Ice, Longdrinks etc.**
- **Leistungsstarker 1800 Watt Motor mit einer stufenlos wählbaren Drehzahl von bis zu 28.000 U/min**
- **Robustes 6-fach Messer mit goldener Titanbeschichtung**
- Schnelle Zubereitung dank Zusatzprogramme: Smoothie, Crushed Ice, Auto Pulse
- Mit separatem Auto-Pulse
- **Hochwertiger, großer Glas-Mixbehälter (1,75 l)**
- **Mit zusätzlichem Zerkleinerer (750 ml), z.B. für Nüsse, Kaffee, Kräuter etc. und „Mix & Go“ Trinkflasche für unterwegs**
- Langlebiges Edelstahlgehäuse
- Messereinsatz spülmaschinengeeignet
- Mit integriertem Sicherheitsverschluss (EK 1 Standard) und Überhitzungsschutz
- **Zubehör:**
  - **Edelstahl-Multi-Zerkleinerer** (750 ml) mit Edelstahlschlagmesser für Kaffeebohnen, Nüsse, Pesto, Babynahrung, getrocknete Kräuter / Gewürze etc.
  - **„Mix & Go“ Trinkflasche** (700 ml)
  - Stößel
  - Im Deckel integrierter Messbecher

Gesunde und leckere Smoothies – perfekt für unterwegs



Mit Multizerkleinerer aus Edelstahl, z.B. für Nüsse



Standmixer

Art.Nr. 3621

PowerBlender B 2000

Besonderheiten:

8-fach Messer, titanbeschichtet | Starker Motor mit 2000 Watt | Tritan-Behälter mit (2 Liter) | 30.000 U/min | CASOTEK® Innenboden-Design



+ **Leistungsstarke 2000 Watt mit Geschwindigkeits-einstellungen bis zu 30.000 U/min meistern mühelos jedes Obst, Gemüse und Faserstrukturen**
+ Multifunktional – Ideal für die Zubereitung von leckeren Smoothies, Suppen, Milchshakes, Nussmehl, Babynahrung, Crushed Ice, Longdrinks etc.
+ **Cleveres CASOTEK® Innenboden-Design für ein effizienteres und feineres Mixergebnis**
+ **Bruchsicherer großer Tritan™-Mixbehälter mit 2 l Fassungsvermögen** (BPA-frei & hitzebeständig bis 100 °C)
+ **Robustes 8-fach Messer mit goldener Titanbeschichtung**
+ Drei Programmfunktionen für weiche und harte Lebensmittel: Pulse Funktion, Shake Funktion und Smoothie Funktion
+ Edles matt schwarzes Gehäuse
+ Mit intelligentem Sicherheitsverschluss – Betrieb nur mit geschlossenem Deckel möglich (EK 1 Standard)
+ Gummierte Basis – sicherer und rutschfester Behälteruntergrund
+ Stößel und integrierter Messbecher im Deckel inklusive

Robustes, titanbeschichtetes Messer



Pulse, Shake & Smoothie Funktion



Standmixer

Art.Nr. 3631

PowerBlender B 3000 Pro

NEU

Besonderheiten:

6-fach Messer, titanbeschichtet | Starker Motor mit 1600 Watt | Tritan-Behälter mit (2 Liter) | 26.000 U/min | CASOTEK® Innenboden-Design



+ Robuster Hochleistungsmixer mit edlem Aluminium gehäuse
+ **Leistungsstarke 1600 Watt mit Geschwindigkeits-einstellungen bis zu 26.000 U/min** meistern mühelos jedes Obst, Gemüse, Nüsse und gefrorene Lebensmittel
+ Multifunktional – Ideal für die Zubereitung von leckeren Smoothies, Suppen, Milchshakes, Nussmehl, Babynahrung, Crushed Ice, Longdrinks etc.
+ **Cleveres CASOTEK® Innenboden-Design für ein effizientes und feines Mixergebnis**
+ **Bruchsicherer, großer und besonders leichter (1,06 kg) Tritan™-Mixbehälter mit 2 l Fassungsvermögen (BPA-frei und hitzebeständig bis 100 °C)**
+ Betrieb nur mit geschlossenem Deckel möglich dank Gummidichtung und intelligentem Sicherheitsverschluss
+ **Robustes 6-fach Messer mit Titanbeschichtung**
+ Drei Programme für weiche und harte Lebensmittel: Blend, Smoothie und Ice / Pulse (für feinen Eisschnee z. B. für Frozen Magarita und Daiquiri)
+ Übersichtliches LCD-Display mit Stufen- & Timer-Anzeige

Robustes, titanbeschichtetes Messer



Auch für feinen Eisschnee



Artikelübersicht

Standmixer



Produktname	Click & Blend	MX 1000	B 1800 PowerBlender	B 1800 PowerBlender Set	PowerBlender B 2000	PowerBlender B 3000 Pro
Art.Nr.	3622	3617	3619	3618	3621	3631
EAN	40 38437 03622 0	40 38437 03617 6	40 38437 03619 0	40 38437 03618 3	40 38437 03621 3	40 38437 03631 2
Gehäuse / Farbe	Schwarz mit Edelstahl-elementen	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Schwarz matt	Aluminium
Bedienung	2 Tasten	Drehregler	Drehregler	Drehregler	Drehregler	Tasten
Akkubetrieb	▪					
Akkulaufzeit	Bis 30 min					
Geschwindigkeits-stufen		Stufenlos	Stufenlos	Stufenlos	Stufenlos	Stufenlos
Umdrehungen	14.000 U/min	28.000 U/min	28.000 U/min	28.000 U/min	30.000 U/min	26.000 U/min
Ice-Crush-Funktion		▪	▪	▪	▪	▪
Pulse-Funktion		▪	▪	▪	▪	▪
Edelstahlmesser	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Titanbeschichtete Messer		▪	▪	▪	▪	▪
Zubehör	To-Go Trinkdeckel, Ladekabel	Spatel	Stößel, Messbecher im Deckel	Stößel, Edelstahlzerkleinerer, Mix&Go Trinkflasche, Verschlusshilfe, Messbecher im Deckel	Stößel, Messbecher im Deckel	
Leistung	240 Watt	1300 Watt	1800 Watt	1800 Watt	2000 Watt	1600 Watt
Spannung	12 V Akku	220 - 240 V~ 50/60 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz	220 V - 240 V; 50 / 60 Hz	220-240VAC, 50Hz/60Hz
Maße (BxHxT)	110 x 315 x 135 mm	205 x 400 x 220 mm	220 x 435 x 190 mm	220 x 435 x 190 mm	190 x 460 x 210 mm	230 x 460 x 185 mm
Gewicht	1,1 kg	4,1 kg	4,1 kg	4,1 kg	4,05 kg	4,62 kg
Prüfzeichen	CE	CE	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	4	1	1	1	1	1

Multizerkleinerer

UZ 200

Art.Nr. 1749

Besonderheiten:

1 Becher mit 2-fach Messer

1 Becher mit 4-fach Messer



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

1 Becher für Kaffeepulver etc.



1 Becher für Pesto, Zwiebeln etc.



Multizerkleinerer

UZ 400

Art.Nr. 1748

Besonderheiten:

4-fach Messer

Edelstahlantrieb und -achse



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

2 Geschwindigkeitsstufen



Hochwertiges 4-fach Messer



Multizerkleinerer

Chop & Go

Art.Nr. 1747

Besonderheiten:

4-fach Messer

Kabellos



Kabelloser Multizerkleinerer CASO Design „Chop & Go"
TECHNIK ZU HAUSE.de
Geschenk-Tipp

+ **Kabelloser Multizerkleinerer überall einsatzbereit**
+ Langlebiger Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 60 min. Laufzeit (variiert je nach Füllmenge und Geschwindigkeitsstufe)
+ Integrierte Akkustands-Anzeige über weißes LED-Licht mit Ladehinweis
+ **Messereinheit mit 4 Edelstahl-Klingen zum Zerkleinern und Pürieren von Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch, Nüssen, uvm.**
+ **Emulgierscheibe zum Aufschlagen und Verrühren von Schlagsahne, Dips, Dressings uvm.**
+ Einfache Bedienung dank 2 Geschwindigkeitsstufen (bis zu 2.300 U/min.)
+ **Großer 1,0 l Glasbehälter mit Anti-Rutsch-Matte und Aufbewahrungsdeckel – *Chop & Go!***
+ Inkl. Spatel und Ladekabel (USB-C)
+ Einfache Reinigung dank spülmaschinengeeignetem Zubehör



Artikelübersicht

Multizerkleinerer



Produktname	UZ 200	UZ 400	Chop & Go
Art.Nr.	1749	1748	1747
EAN	40 38437 01749 6	40 38437 01748 9	40 38437 01747 2
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Schwarz
Bedienung	Manuell, Impulsschalter	Manuell, 2 Tasten	Manuell, 2 Tasten
Kapazität	4 - 8 Tassen Kaffee	1,2 l	1 Liter
Umdrehungen	24.000 U/min	Stufe 1: 2650 U/min Stufe 2: 3900 U/min	Stufe 1: 2100 U/min Stufe 2: 2300 U/min
Zubehör	2 Edelstahlbecher	Klingenschutz	Klingenschutz, Emulgierscheibe, Aufbewahrungsdeckel, USB-C Ladekabel (ohne Netzteil), Spatel
Leistung	200 Watt	400 Watt	200 Watt
Spannung	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz	220-240V~, 50-60 Hz	10,8V (3 x 3.6V), 2000mAh (Akkubetrieb)
Maße (BxHxT)	115 x 205 x 115 mm	180 x 260 x 180 mm	150 x 230 x 150 mm
Gewicht	0,96 kg	1,7 kg	1,64 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE
VPE	4	4	6

Multireibe

MultiSlicer

Art.Nr. 1752

Besonderheiten:

5x

5 unterschiedliche Reiben

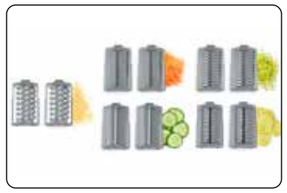
Platzsparende Aufbewahrung





- **Elektrische 5 in 1 Multireibe:** Für schnelles und müheloses Schneiden, Reiben, Raspeln von Obst, Gemüse, Käse, Nüssen, Schokolade etc.
- **Mit 5 austauschbaren Einsätzen:** 3 mm Scheiben-, grober + feiner Julienne-Einsatz, sowie Raspel- und Riffeleinsatz
- Ideal für köstliche Salate und Beilagen wie Kartoffelpuffer, Kartoffelchips, geriebenen Käse, Frühlingsrollen und vieles mehr
- **Kleine und große Einfüllöffnung** – geeignet für ganze Kartoffeln, Zucchini u.v.m.
- **Mit Safety-Stopp-Funktion:** Rotation stoppt sofort beim Herausziehen des großen Stopfers
- Schneller und leistungsstarker 80W Motor
- Praktische One-Touch-Bedienung
- Spülmaschinengeeignete Einsätze für leichte Reinigung
- Kompakte Größe für eine platzsparende Aufbewahrung

Individuelle Ergebnisse dank 5 Einsätzen



Leckere und frische Salate, Beilagen und Zutaten selber herstellen



Multireibe

CR 4

Art.Nr. 3542

Besonderheiten:

4x

4 unterschiedliche Reiben

Edelstahlgehäuse

Der perfekte Küchenhelfer





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

- **4 Acid-Etched Einsätze: Scheiben, große Julienne, kleine Julienne und Raspeleinsatz**
- Konische Form der Einsätze zum leichteren Transportieren des Reibeguts
- **Kippmodus zur freien Wahl des Arbeitswinkels**
- **Touch-Bedienfeld mit 5 Geschwindigkeitsstufen**
- Leistung: ca. 200 Watt
- **Soft-Touch Oberfläche am Bedienfeld**
- Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- 3 Sekunden Sicherheitsverzögerung beim Einschalten
- Alle Teile zur Reinigung leicht entnehmbar





Artikelübersicht

Multireiben





Produktname	MultiSlicer	CR 4
Art.Nr.	1752	3542
EAN	40 38437 01752 6	40 38437 03542 1
Gehäuse / Farbe	Schwarz	Edelstahl
Bedienung	Manuell per Stopfer	Manuell, Soft-Touch
Zubehör	5 Einsätze (3 mm Scheiben-, grober + feiner Julienne-Einsatz, sowie Raspel- und Riffeleinsatz)	4 Acid-Etched Einsätze (Scheiben, große Julienne, kleine Julienne, Raspeleinsatz)
Kippmodus		▪
Leistung	80 Watt	200 Watt
Spannung	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~ 50/60Hz
Maße (BxHxT)	140 x 328 x 153 mm	115 x 305 x 195 mm
Gewicht	1,8 kg	1,6 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE
VPE	6	2



Fleischwolf

FW 2000

Art.Nr. 2870

Besonderheiten:


Starker Motor


Edelstahlmesser





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

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

Alles Beste
09/2020
Testsieger
Caso FW2000

- \+ Hochwertiges Alu-Guss-Gehäuse
- \+ **Leistungsstarker Motor (800 W Nennleistung; 2000 W max. Leistung) für ein schnelles Verarbeiten von bis zu 2,5 kg Lebensmittel/min**
- \+ Zerkleinert problemlos rohes und gegartes Fleisch, Fisch und Gemüse
- \+ **Mit hochwertiger, langlebiger Edelstahl-Klinge**
- \+ **Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten dank umfangreichem Zubehör:**
  - 3 Lochscheiben (3, 5 und 8 mm)
  - Spritzgebäck-Aufsatz mit 4 Formen
  - Wurstfüller
  - Stopfer
  - Auffangschale
- \+ **Großes Aluminium-Einfülltablett mit zusätzlicher Verstaumöglichkeit der Zubehörteile**
- \+ Inklusive Auffangschale, die zusätzlich als Abdeckung für das Einfülltablett dient
- \+ Einfache Montage und Demontage aller Teile
- \+ Komfortable Bedienung mit 2 Geschwindigkeitsstufen
- \+ Praktische Rücklauf-Funktion löst schonend Stauungen und Reste





Auch in Schwarz erhältlich, aber mit Titan-beschichteten Klingen:
***FW 2000 Black**, Art.Nr. 2872*

Artikelübersicht

Fleischwölfe









Produktname	FW 2000	FW 2000 Black	FW 2500	FW 2500 Black
Art.Nr.	2870	2872	2873	2874
EAN	40 38437 02870 6	40 38437 0287 20	40 38437 02873 7	40 38437 02874 4
Gehäuse / Farbe	Alu-Guss	Alu-Guss, schwarz	Alu-Guss	Alu-Guss, schwarz
Bedienung	Drehregler	Drehregler	Drehregler	Drehregler
Klingen	Edelstahl	Titan-beschichtet	Titan-beschichtet	Titan-beschichtet
Geschwindigkeitsstufen	2	2	2	2
Rücklauf-Funktion	▪	▪	▪	▪
Zubehör	3 Lochscheiben (3/5/8 mm), Spritzgebäck-Aufsatz, Wurstfüller, Stopfer, Auffangschale, Einfülltablett	3 Lochscheiben (3/5/8 mm), Spritzgebäck-Aufsatz, Wurstfüller, Stopfer, Auffangschale, Einfülltablett	3 Lochscheiben (3/5/8 mm), Spritzgebäck-Aufsatz, Wurstfüller, Stopfer, Auffangschale, Einfülltablett	3 Lochscheiben (3/5/8 mm), Spritzgebäck-Aufsatz, Wurstfüller, Stopfer, Auffangschale, Einfülltablett
Leistung	800 Watt / max. 2000 Watt (locked)	800 Watt / max. 2000 Watt (locked)	400 Watt	400 Watt
Spannung	220 V - 240 V; 50/60 Hz	220 V - 240 V; 50/60 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz - 60 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz - 60 Hz
Maße (BxHxT)	370 x 355 x 180 mm	370 x 355 x 180 mm	375 x 310 x 170 mm	375 x 310 x 170 mm
Gewicht	5,1 kg	5,1 kg	4,6 kg	4,6 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1	1	1

Fleischwolf

FW 2500

Art.Nr. 2873

Besonderheiten:


Starker Motor


Titanveredelte Messer



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,1)
Caso
Design FW 2500
Im Test: 7 Fleischwölfe
(6 sehr gut, 1 gut)
Ausgabe 6/2024

Auch in Schwarz erhältlich:
***FW 2500 Black**, Art.Nr. 2874*

- \+ **Leistungsstarker Motor (400 W Nennleistung; 2500 W max. Leistung) für ein schnelles Verarbeiten von bis zu 2,5 kg Lebensmittel/min**
- \+ **Mit langlebigem Gleichstrom-Motor (DC) – geräuscharmer im Vergleich zu AC-Motoren**
- \+ Zerkleinert problemlos rohes und gegartes Fleisch, Fisch, Gemüse, Tofu etc.
- \+ **Zahlreiche Herstellungsmöglichkeiten** z. B. (Fisch-) Frikadellen, Hackfleisch, Burger-Patties, (Tofu-) Bratwürstchen, Kartoffelklöße, Gemüsebratlingen, Spritzgebäck, Brotaufstrich uvm.
- \+ **Mit hochwertiger, langlebiger Titan-veredelter Klinge**
- \+ Komfortable Bedienung mit 2 Geschwindigkeitsstufen
- \+ Langlebiges Metall-Getriebe und -getriebewelle
- \+ Großes Aluminium-Einfülltablett
- \+ Inkl. 2-in-1 Auffangschale – dient zusätzlich als Abdeckung des Einfülltabletts
- \+ **Burgerpresse für 2 Pattygrößen + für gefüllte Patties**
- \+ Praktische Rücklauf-Funktion löst schonend Stauungen und Reste
- \+ Leichte Reinigung dank einfacher Montage und Demontage aller Teile
- \+ Platzsparende Verstaumöglichkeit der Zubehörteile im Einfülltablett
  - 3 Edelstahl-Lochscheiben (3, 5 und 8 mm)
  - Wurstfüller
  - Spritzgebäck-Aufsatz mit 4 Formen
  - Stopfer













Kapitel 6

Mobile Küchentechnik



Kabellose Freiheit, maximale Flexibilität

Zubereiten, wo und wie man will – ohne Kabel, ohne Einschränkungen. Die mobilen Geräte lassen sich flexibel dort einsetzen, wo sie gerade gebraucht werden: auf der Arbeitsfläche, am Tisch oder unterwegs. Dank leistungsstarker Akkus bieten sie volle Bewegungsfreiheit und sind jederzeit einsatzbereit. Vakuumieren oder mixen gelingt einfach und präzise – ganz ohne Steckdose. Besonders praktisch: Funktionen wie das Vakuumieren starten ganz bequem auf Knopfdruck. So wird modernes Arbeiten in der Küche mobil, intuitiv und effizient – mit maximaler Freiheit für kreative Ideen.

Kompakt, mobil und leistungsstark

Starke Technik im kompakten Format. Diese mobilen Küchengeräte sind handlich, schnell zur Hand und liefern volle Leistung und das ganz ohne Kabel. Durchdachte Funktionen, einfache Bedienung und moderne Akkutechnologie machen sie zu flexiblen Alltagshelfern. Ob cremige Suppen mit dem Stabmixer, frisch zubereiteter Teig oder frische Lebensmittel, die per Knopfdruck vakuumiert werden, alles gelingt schnell und zuverlässig. Die Geräte sind jederzeit einsatzbereit und bieten volle Leistung bei minimalem Platzbedarf. Ideal für alle, die Mobilität schätzen und auf Komfort nicht verzichten wollen.



Geräte mit Akkubetrieb – Click-Series und Handvakuumierer

Click-Series	144
Handvakuumierer	148

Kabellos & flexibel



Die neue Freiheit in der Küche: Die kabellose Click-Series

Der Click & Mix bietet das ultimative Vergnügen beim Zubereiten. Alle Geräte besitzen ein modernes Design, höchste Flexibilität und eine beeindruckende Leistung. Ob zum Mischen, Kneten, Aufschlagen, Mixen oder Verkneten – diese elegante Serie wird schnell zu Ihrem unverzichtbaren Begleiter für Teige, Sahne, Soßen, Smoothies und vieles mehr.

Die CASO Click-Series besticht durch sein magnetisch wechselbares Akkusystem, das maximale Freiheit in der Küche bietet. Der leistungsstarke Lithium-Ionen-Akku (11,1V, 2.000mAh) ist nicht nur abnehmbar, sondern auch mit allen Geräten der CASO Click-Series kompatibel.



Ein Akku, viele Möglichkeiten

Die CASO Click-Series ist mit einem magnetisch wechselbarem Akkusystem ausgestattet. Der Akku kann unter den Geräten gewechselt werden. Auch Zusatzakku und Schnellladestation sind separat erwerbbar. Dank der Laufzeit von bis zu 30 Minuten, können alle Kreationen bequem zubereitet werden.



Freiheit in der Küche und überall

Dank des Akkubetriebs können die Geräte praktisch überall benutzt werden. Das garantiert nicht nur mehr Freiheit in der Küche ohne lästiges Kabel, sondern auch die Nutzung auf der Terrasse beim Grillen, in Outdoor Küchen, beim Camping oder in der Ferienwohnung.



Starke Geräte für beste Ergebnisse

Stabmixer, Standmixer und Handmixer gehören zur CASO Click-Series. Die starke Leistung sorgt für feine Dips, leckere Smoothies oder perfekt vermengten Kuchenteig. Die Geschwindigkeitsstufen lassen sich außerdem auf Ihre Bedürfnisse anpassen. Die Bedienung ist dabei leicht und intuitiv.



Hochwertige Materialien

Die Langlebigkeit eines Geräts hängt zum Großteil mit den verbauten Materialien zusammen. Edelstahl, Tritan und robuste Messereinheiten sorgen für beste, kulinarische Ergebnisse und die Haltbarkeit der Geräte. Abnehmbare Teile lassen sich zusätzlich bequem in der Spülmaschine reinigen.



Kabelloses Stabmixer-Set

Art.Nr. 3605

Click & Mash

Besonderheiten:

CASO Click-Series

Wechselbares Akkusystem

4 in 1

Multifunktional



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso Design
Click & Mash
Im Test: Akkustabmixer
(Einzeltest)
www.haus-garten-test.de · Ausgabe 3/2025

+ Handlicher kabelloser Stabmixer – verwendbar als Pürierer, Zerkleinerer, Schneebesen, Milchaufschäumer oder zum emuligieren
+ Feine Ergebnisse dank stufenloser Geschwindigkeitsregelung von 6.000 - 13.000 U/min durch anpassbaren Tastendruck
+ **Magnetisch wechselbares Akkusystem für mehr Flexibilität in der Küche – kombinierbar mit allen akkubetriebenen Küchengeräten der „CASO Click-Series“**
+ Sekundenschneller Wechsel aller Aufsatzelemente
+ Langer 21 cm Edelstahl-Mixstab mit robuster 4-facher Messereinheit
+ Akkulaufzeit bis zu 30 Minuten* für die kleinsten und größten kulinarischen Küchenkreationen
+ Umfangreiche Ausstattung:
  - Pürierer, Universal-Zerkleinerer (500 ml) mit 2-fach Sichelklinge, Schneebesen, Milchaufschäumer, Mixbehälter mit Messskala (700 ml) und Topfschutzkappe
  - Abnehmbarer Lithium-Ionen-Akku (11,1V, 2000 mAh) mit LED-Statusanzeige inkl. Ladekabel
+ Alle Aufsatzlemente sind spülmaschinengeeignet



Kabelloser Standmixer

Art.Nr. 3622

Click & Blend

Besonderheiten:

CASO Click-Series

Wechselbares Akkusystem

4-fach Edelstahlmesser





TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso Design
Click & Blend
Im Test: Akkustandmixer
(Einzeltest)
www.haus-garten-test.de · Ausgabe 3/2025

+ Kabelloser, kraftvoller und tragbarer 240 W Standmixer für Smoothies, Shakes und mehr – 14.000 U/min.
+ **Das 4-fach Edelstahlmesser eignet sich perfekt für Dips, Shakes, Pesto, Saucen, Smoothies, Getränke uvm.**
+ Bezahnte Messereinheit – zum Zerteilen von robusten und faserigen Lebensmitteln
+ **Magnetisch wechselbares Akkusystem für mehr Flexibilität in der Küche – kombinierbar mit allen akkubetriebenen Küchengeräten der „CASO Click-Series“**
+ Akkulaufzeit bis zu 30 Minuten* – für die kleinsten und größten kulinarischen Küchenkreationen
+ BPA-freie 500 ml Mix- und Trinkflasche mit To-Go Deckel aus bruchsicherem Tritan – für unterwegs, die Arbeit oder den Sport
+ Durch die kompakte Größe wird wenig Stauraum benötigt
+ Inkl. abnehmbaren Lithium-Ionen-Akku (11,1V, 2.000 mAh) mit LED-Statusanzeige und Ladekabel



Kabelloser Handmixer

Art.Nr. 3630

Click & Mix

Besonderheiten:

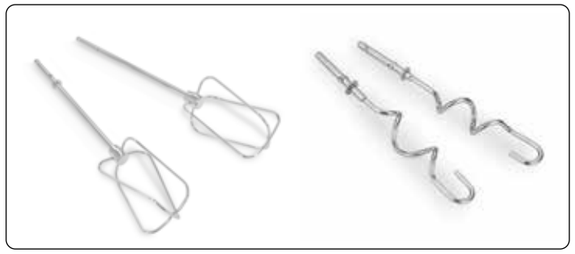
CASO Click-Series

Wechselbares Akkusystem



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
gut
(1,5)
Caso Design
Click & Mix
Im Test: Akkuhandrührgerät
(Einzeltest)
www.haus-garten-test.de · Ausgabe 3/2025

+ Kabelloser Handmixer in modernem Design
+ Leicht und handlich – zum Mischen, Kneten und Aufschlagen von jeglichen Teigarten, Sahne, Soßen uvm.
+ **Magnetisch wechselbares Akkusystem für mehr Flexibilität in der Küche – kombinierbar mit allen akkubetriebenen Küchengeräten der „CASO Click-Series“**
+ **Das Digital-Display zeigt die 8 kraftvollen Geschwindigkeitsstufen an (Stufen von 600 - 1.200 U/min)**
+ Akkulaufzeit bis zu 30 Minuten* für die kleinsten und größten kulinarischen Küchenkreationen
+ 4 intuitive Bedienungstasten und praktische Auswurftaste für die Einsätze
+ Spülmaschinenfeste Ausstattung – Inkl. 2x Knethaken und 2x Schneebesen
+ Inkl. abnehmbaren Lithium-Ionen-Akku (11,1V, 2.000 mAh) mit LED-Statusanzeige und Ladekabel



Ersatzakku

Art.Nr. 3624 // Art.Nr. 3623

Click & Power // Click & Charge

Besonderheiten:

CASO Click-Series

Wechselbares Akkusystem



Click & Power
+ Einzelakku für die kabellosen Küchengeräte der „CASO Click-Series“
+ **Magnetisches Akkusystem – Sehr leichtes Einsetzen und Wechseln des Akkus**
+ Übersichtliche LED-Statusanzeige der Batterie über 5 Lichtstufen (20 - 100 %)
+ Vollladezeit beträgt ca. 2 h mit einem USB-C Kabel ohne Schnellladestation
+ Inkl. USB-C Kabel

Click & Charge
+ 50W Schnellladestation inkl. einem Akku für die kabellosen Küchengeräte der „CASO Click-Series“ – für schnelleres Aufladen und mehr Flexibilität durch den zusätzlichen Akku
+ Ladezeit:
  - 35 Minuten: 80%
  - 70 Minuten: 100%
+ Inkl. Netzteil



*Bei voll aufgeladenem Akku. Akkulaufzeit hängt von Art / Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel ab.
Akkuladezeit mit einem USB C Kabel: ca. 3 h / mit Schnellladestation ca. 70 min.

Profi Handvakuumierer Set

Vacu OneTouch Pro Set

Art.Nr. 1336

Besonderheiten:



Kabellos



Frische in wenigen Sekunden



Zubehör wiederverwendbar

Für perfektes Frischhalten in der Gastro



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso Design
Vacu OneTouch Pro Set
Im Test: 4 Handvakuumierer
(4 sehr gut)
www.haus-garten-test.de · Ausgabe 5/2026
Testverfahren: www.av.de/tests

HAT56CA45V



+ **Kabelloser Profi-Vakuumierer – einfach, schnell, überall**
+ Lebensmittel im Handumdrehen **bis zu 8x länger frischhalten**
+ **Vollautomatisches Vakuumieren in Sekunden**
+ Starke Pumpenleistung mit 12 l/min
+ Langlebiger Lithium-Ionen-Akku für bis zu 85 min Laufzeit
+ Mit Ladestation (USB-A und USB-C Anschluss) – immer ein voller Akku, immer griffbereit

+ **Inkl. umfangreicher Ausstattung:**
  - 4 VacuBoxxen aus Glas, stapelbar (2600 ml, 1500 ml, 800 ml, 500 ml)
  - 15 Vacu ZIP-Bags in verschiedenen Größen
  - 3x „WineLock“, der Aromaverschluss für Ihre guten Weine und Öle
  - CASO Food Manager Sticker

Zubehör für alle Vacu OneTouch auf Seite 80 - 83



Vakuumiererzubehör

Art.Nr. 1257

WineLock-Vakuum Aromaverschluss

Besonderheiten:



Für Wein- und Ölflaschen uvm.

+ Im Dreierset erhältlich





Artikelübersicht

Mobile Küchentechnik mit Akkubetrieb

CASO Click-Series | Handvakuumierer













Produktname	Click & Mash	Click & Blend	Click & Mix	Click & Power	Click & Charge	Vacu OneTouch Pro Set
Art.Nr.	3605	3622	3630	3624	3623	1336
EAN	40 38437 03605 3	40 38437 03622 0	40 38437 03630 5	40 38437 03624 4	40 38437 03623 7	40 38437 01336 8
Gehäuse / Farbe	Schwarz mit Edelstahl-elementen	Schwarz mit Edelstahl-elementen	Schwarz mit Edelstahl-elementen	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Bedienung	Taste	2 Tasten	4 intuitive Bedientasten			Taste
Akkubetrieb	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Akkulaufzeit	Bis 30 min	Bis 30 min	Bis 30 min	Bis 30 min	Bis 30 min	Bis 85 min
Umdrehungen	6.000 - 13.000 U/min	14.000 U/min	600 - 1.200 U/min			
Vakuumpumpe						12 l/min
Vakuum-Stopp						▪
Behälter vakuumieren						▪
Kapazität		500 ml				
Zubehör	Pürierer, Universal-Zerkleinerer, Schnee-besen, Milchaufschäumer, Mixbehälter, Ladekabel	To-Go Trinkdeckel, Ladekabel	2x Knethaken, 2x Schneebesen, Ladekabel		Schnellladestation	Ladestation mit Kabel, 4 Glasbehälter, 15 ZIP-Bags, 3 Aroma-verschlüsse, CASO Food Manager Sticker
Leistung	180 Watt	240 Watt	150 Watt			3200 mAh
Spannung	12 V Akku	12 V Akku	12 V Akku	12 V Akku	12 V Akku	5 V
Maße (BxHxT)	110 x 375 x 129 mm	110 x 315 x 135 mm	335 x 195 x 80 mm	70 x 57 x 100 mm	70 x 57 x 100 mm	135 x 190 x 115 mm (ohne Ladestation)
Gewicht	0,97 kg	1,1 kg	0,9 kg	0,29 kg	0,29 kg	0,59 kg (ohne Ladestation)
Prüfzeichen	CE	CE	CE	CE	CE	CE
VPE	4	4	4	24	6	1



Kapitel 7

Wiegen



Präzision für Küche & Körper

Präzision bedeutet Kontrolle – in der Küche wie im Alltag. Unsere hochwertigen Waagen unterstützen Sie dabei, feinste Mengen exakt zu dosieren und Veränderungen bewusst wahrzunehmen. Verlässliche Messergebnisse schaffen Klarheit und Vertrauen – teilweise ganz ohne Batterien, allein durch Ihre Bewegung aktiviert.

Energie aus Bewegung – wiegen ohne Batterie

Mit unseren innovativen Küchen- und Körperwaagen erleben Sie eine neue Form des Wiegenkomforts – ganz ohne Strom, ganz ohne Batterien. Dank modernster Technik wird die benötigte Energie allein durch Ihre Bewegung erzeugt: ein kurzer Dreh an einem Energiespender, ein Knopfdruck oder das Betreten der Waage genügt. Ob beim Kochen oder beim täglichen Wiegen im Bad – diese Waagen sind jederzeit einsatzbereit, unabhängig von Batterien oder Steckdosen. Sie schonen die Umwelt, sparen Folgekosten und bieten dennoch höchste Präzision und Bedienkomfort. Ideal für alle, die nachhaltig denken, Wert auf zuverlässige Technik legen und auf einfache Handhabung nicht verzichten wollen.



Küchen- und Körperwaagen

Küchenwaagen 152
Körperwaagen 160

Küchenwaagen: Unverzichtbar für jeden Gourmet

Die Küchenwaage ist unerlässlich in der Küche. Ob für Kuchenteig, Pizzaboden oder andere Zutaten, ein genauer Wiegeprozess ist wichtig für die Genauigkeit. Neben klassischer Küchenwaagen mit Batteriebetrieb, bietet CASO Design auch umweltfreundliche und nachhaltige Modelle mit kinetischer Energie an. Die Energie, die durch Bewegung erzeugt wird, kommt ganz ohne Batterien aus.



Präzise Vielfalt: Wiegebereiche bis 20 kg

Ob feine Zutaten oder große Mengen – CASO Waagen bieten je nach Modell Wiegebereiche von 500 g bis 20 kg. Damit eignen sie sich sowohl für die feine Patisserie als auch für das Abwiegen größerer Portionen in der Vorratshaltung oder beim Einkochen.



Feine Abstufung: 0,1g bis 5g-Schritte

Für höchste Genauigkeit sorgen unterschiedliche Skalierungen: von 0,1 g bei Feinwaagen bis zu 5 g bei Modellen mit hoher Tragkraft. So wird jede Zutat exakt dosiert für perfekte Ergebnisse beim Kochen und Backen.



Zuwiegefunktion (Tara)

Mit der praktischen Tara-Funktion lassen sich mehrere Zutaten nacheinander wiegen, ohne das Gefäß zu wechseln. Einfach auf null setzen und weiter wiegen – schnell, sauber und effizient.



Feinwaage für höchste Präzision

Die Feinwaage misst bis zu 500 g oder 1 kg in exakten 0,1 g-Schritten. Ideal für Gewürze, Backzutaten oder Diätküche – überall dort, wo es auf jedes Gramm ankommt.



2-in-1 Funktion: Küchen- und Feinwaage kombiniert

Ein Modell vereint Küchen- und Feinwaage in einem Gerät. So lassen sich sowohl große Mengen als auch kleinste Mengen mit nur einer Waage exakt bestimmen – platzsparend und vielseitig.



Batteriebetrieb oder kinetische Energie

Neben klassischen Batteriemodellen bietet CASO auch Waagen mit kinetischer Energie – ganz ohne Batterien. Ein kurzer Dreh oder Knopfdruck genügt, um Energie zu erzeugen. Nie wieder leere Batterien! Das ist besonders praktisch.



Klares Digitaldisplay

Das gut ablesbare Digitaldisplay zeigt das Gewicht präzise und übersichtlich an und sorgt für ein komfortables Arbeiten in jeder Küchensituation.



Flexible Einheitenwahl

Die Waagen bieten verschiedene Maßeinheiten: Gramm, Kilogramm, Unzen, Pfund sowie Milliliter und Flüssigunzen. So lassen sich sowohl trockene als auch flüssige Zutaten exakt abmessen – ganz nach Rezept oder Vorliebe.



Batterielose Küchenwaage

Kitchen EcoMaster

Art.Nr. 3267

Besonderheiten:



Wiegeskala bis 5 kg



Sensor: 1,0 g



Batterielos







- Grammgenaue Küchenwaage
- **Kein Einsatz von Batterien notwendig**
- **Durch Drehen des Energy-Wheels wird für bis zu 3 min Energie erzeugt**
- Gut lesbare LCD-Digitalanzeige
- Wiegeeinheiten: Gramm, oz, Wasser in ml und Milch in ml
- Wiegeskala bis 5 kg in 1 g-Schritten
- **Mit praktischer Tara Funktion**
- Besonders flaches Design
- Automatische Abschaltung

Batterielose Küchenwaage

Kitchen EcoMate

Art.Nr. 3268

Besonderheiten:



Wiegeskala bis 5 kg



Sensor: 1,0 g



Batterielos



Magnetisch







- Grammgenaue Küchenwaage
- **Batterielose Nutzung: Bewegung des Schwenkhebels erzeugt kinetische Energie für bis zu 3 min**
- Platzsparende Aufbewahrung dank besonders flachem und kompaktem Design
- **Dank magnetischer Unterseite auch an magnetischen Flächen aufzubewahren, z.B. am Kühlschrank**
- Grammgenaue Wiegeskala bis zu 5 kg (in 1 g-Schritten)
- LCD-Display mit Angabe von Gewicht und Einheit
- **Praktische Tara Funktion: Einfaches Zuwiegen weiterer Zutaten**
- Hochwertige Wiegefläche aus Edelstahl (Ø 11,5 cm)
- Wiegeeinheiten: Gramm, oz, Wasser in ml und Milch in ml
- Automatische Abschaltung

Die Bewegung macht die Energie

Die kinetischen Waagen auf dieser Doppelseite funktionieren alle ohne Batterie. Durch Bewegung des Waagenschenkels oder des Energy Wheels wird für kurze Zeit Energie erzeugt. Dadurch werden Batterien überflüssig.

Batterielose Küchenwaage

KitchenEcostyle

Art.Nr. 3266

Besonderheiten:



Wiegeskala bis 5 kg



Sensor: 1,0 g



Batterielos



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

GESCHLOSSEN:

Schüsselböden 5 - 12 cm Ø



GEÖFFNET:

Schüsselböden 9 - 18 cm Ø



Batterielose Küchenwaage

KitchenEnergy

Art.Nr. 3265

Besonderheiten:



Wiegeskala bis 5 kg



Sensor: 1,0 g



Batterielos



- **Die Design-Küchenwaage ist durch kinetische Energie immer einsatzbereit:** Durch Drehen des Energy-Wheels wird, ähnlich einem Dynamo, für 1 min Energie erzeugt. Die kinetische Energie (Energie der Bewegung) wird in elektrische Energie umgewandelt und erzeugt somit Elektrizität für den Betrieb der Waage.
- **Kein Einsatz von Batterien notwendig**
- Wiegeskala bis max. 5 kg
- Wählbare Einheiten: g, kg, lb: oz, Wasser in ml, Milch in ml
- **Praktische Tara Funktion: Einfaches Zuwiegen weiterer Zutaten**
- Genauer Wiegesensor in 1 g-Schritten
- Hochwertige Oberfläche aus gebürstetem Edelstahl
- Digitalanzeige inkl. Kontrollanzeige der erzeugten Energie
- Besonders flaches Design
- Extrem lange Lebensdauer
- Automatische Abschaltung



Feinwaage

FinoCompact

Art.Nr. 3201

Besonderheiten:



Wiegeskala bis 500 g



Sensor: 1,0 g

Platzsparend verstaubar





- **Sehr präzise Feinwaage für Gewürze, Tee, Kaffee, Medizin etc.**
- Exakte Wiegeskala von 0,1 g - 500 g in 0,1 g Schritten
- Weitere Einheiten: 0,1 - 500 ml / 0,01 - 17,7 Oz
- Inkl. Wiegeschale aus gebürstetem Edelstahl (auch für andere Gefäße geeignet)
- **Zuwiegefunktion Tara**
- Weißes LED-Display und Touch-Bedienung
- Batteriebetrieben (2x 1,5V AAA*)
- Mit praktischem Fixierband zum einfachen Verstauen

Küchenwaage

Slim

Art.Nr. 3210

Besonderheiten:



Wiegeskala bis 5 kg



Sensor: 1,0 g

SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,2)
Caso
Slim
Im Test: digitale Küchenwaagen
Ausgabe 2/2023 · www.haus-garten-test.de



- Große Glasoberfläche
- Sensor-Touch Bedienung
- Praktische Tara-Funktion
- **Präziser Gewichtssensor bis 5 kg Wiegebereich**
- Exakte 1g-Einteilung
- Wahl zwischen Gramm (g) und Oz
- Superflaches, platzsparendes Design
- Automatische Abschaltung
- Batterie im Lieferumfang enthalten

Küchenwaage

LX 20

Art.Nr. 3294

Besonderheiten:



Wiegeskala bis 20 kg



Sensor: 5,0 g



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
Endnote 1,2
sehr gut
Caso
Küchenwaage LX 20
Die richtige Lösung, wenn größere Mengen abzuwiegen sind
Im Test: digitale Küchenwaagen
Ausgabe 2/2019 · www.hausgartentest.de

- **Auch für besonders schwere Gefäße geeignet: Wiegeskala bis maximal 20 kg**
- **Große, wertige Glas-Wiegefläche**
- Präziser Wiegesensor in 5 g-Schritten
- Wählbare Einheiten: g / kg / oz / lb /ml / fl.oz
- Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- Praktische Tara-Funktion
- Großes, gut lesbares Display
- Besonders flaches Design



*Nicht im Lieferumfang enthalten

2 in 1 Fein- und Küchenwaage

KitchenDuo

Art.Nr. 3291

Besonderheiten:



Eine für alles



Feinwaage bis 1 kg



Wiegeskala bis 15 kg



Anti-Fingerprint





- **Präzise 2 in 1 Küchenwaage**: geeignet zum Backen, Kochen, für Kräuter, Gewürze und mehr
- **Feinwaage: Wiegeskala von max. 1 kg in 0,1 g Schritten**
- **Normale Wiegeskala von max. 15 kg in 1 g Schritten**
- Wiegeeinheiten: Gramm, Oz, ml – zum individuellen Wiegen von Back- und Kochzutaten
- **HOLD-Funktion**: Die Waage zeigt das zuletzt gemessene Gewicht dauerhaft an; zum einfachen Wiegen, auch bei verdecktem Display
- **Hochwertige Edelstahl Anti-Fingerprint Oberfläche**
- Großes LED-Display mit Sensor-Touch-Bedienung
- Energiesparend durch automatische Abschaltfunktion
- Praktische Tara Funktion: Einfaches Zuwiegen weiterer Zutaten



Küchenwaage

L 15

Art.Nr. 3292

Besonderheiten:



Wiegeskala bis 30 kg



Sensor: 1,0 g



Anti-Fingerprint



TESTSIEGER
ETM TESTMAGAZIN
CASO L 15
SEHR GUT 94,4 %
Vergleichstest
4 Küchenwaagen bis 20kg
2 × sehr gut, 2 × gut
05/2022
www.etm-testmagazin.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,3
sehr gut
Caso
Küchenwaage L 15
Gute Waage für größere Mengen und grammgenaues Wiegen
Im Test: digitale Küchenwaagen
Ausgabe 2/2019 · www.hausgartentest.de

- **Extra große Wiegefläche (30 x 22 cm) aus gebürstetem Edelstahl**
- **NEU! Wiegeskala bis max. 30 kg**
- Genauer Wiegesensor mit 1g-Schritten
- Wählbare Einheiten: g, kg, lb: oz and oz.
- Elegante Touch-Bedienung
- Großes, gut sichtbares Display
- **HOLD-Funktion: Die Waage zeigt das zuletzt gemessene Gewicht dauerhaft an – zum einfachen Wiegen, auch bei verdecktem Display**
- Tara-Funktion
- Batterie- und Überlastungsanzeige
- Automatische Abschaltung



Küchenwaagen

Batterielose Küchenwaagen mit kinetischer Energie






Produktname	Kitchen EcoMaster	Kitchen EcoMate	KitchenEcostyle	KitchenEnergy
Art.Nr.	3267	3268	3266	3265
EAN	40 38437 03267 3	40 38437 03268 0	40 38437 03266 6	40 38437 03265 9
Gehäuse / Farbe	Edelstahl / schwarz	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Bedienung	Manuell	Manuell	Manuell	Manuell
Batterielos	▪	▪	▪	▪
Display	LCD	LCD	Digital	LCD
Tara-Funktion	▪	▪	▪	▪
Wiegeskala	Bis 5 kg	Bis 5 kg	Bis 5 kg	Bis 5 kg
Wiegesensor	1 g	1 g	1 g	1 g
Einheiten	g, oz, Wasser in ml, Milch in ml	g, oz, Wasser in ml, Milch in ml	g, oz, Wasser in ml, Milch in ml	g, oz, lb: oz, water-ml, milk-ml
Maße (BxHxT)	195 x 30 x 185 mm	175 x 35 x 115 mm	65 x 30 x 220 mm	190 x 35 x 245 mm
Gewicht	0,3 kg	0,2 kg	0,183 kg	0,4 kg
Prüfzeichen	CE	CE	CE	CE
VPE	6	6	6	4

Küchenwaagen







Produktname	FinoCompact	Slim	LX 20	KitchenDuo	L 15
Art.Nr.	3201	3210	3294	3291	3292
EAN	40 38437 03201 7	40 38437 03210 9	40 38437 03294 9	40 38437 03291 8	40 38437 03292 5
Gehäuse / Farbe	Schwarz / Edelstahlschale	Glas / schwarz	Glas / weiß	Edelstahl / schwarz	Edelstahl
Bedienung	Manuell	Manuell	Manuell	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Display	LCD	LCD	LED	LED	LCD
Tara-Funktion	▪	▪	▪	▪	▪
Hold-Funktion				▪	▪
Wiegeskala	Bis 500 g	Bis 5 kg	Bis 20 kg	Bis 15 kg	NEU! Bis 30 kg
Wiegesensor	0,1 g	1 g	5 g	0,1 g	1 g
Einheiten	g, ml, oz	g, oz	g, kg, oz, lb, ml, fl.oz	g, oz, Wasser in ml, Milch in ml	g, kg, lb: oz, oz
Batterien	2 x 1,5 V AAA	1x CR2032 (inklusive)	2 x 1,5 V AAA	3 x 1,5 V AAA	4 x 1,5 V AAA
Maße (BxHxT)	80 x 33 x 115 mm	145 x 18 x 200 mm	300 x 20 x 220 mm	240 x 40 x 200 mm	310 x 30 x 260 mm
Gewicht	0,13 kg	0,4 kg	0,96 kg	0,72 kg	1,1 kg
Prüfzeichen	CE	CE	CE	CE	CE
VPE	10	6	6	4	4



Batterielose Körperwaage

Art.Nr. 3416

BodyEnergy Ecostyle

Besonderheiten:

180 kg — Wiegeskala bis 180 kg

Sensor: 100 g

Batterielos



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,2)
Caso
Body Energy Ecostyle
Im Test: digitale Personenwaagen
Ausgabe 2/2020 · www.haus-garten-test.de

+ **Batterielose Nutzung:** Durch Betätigen des Power-Buttons wird ausreichend kinetische Energie für einen Wiegevorgang erzeugt und ist somit immer einsatzbereit
+ Bis 180 kg in 100 g-Schritten
+ Hochwertige Ganzglasoberfläche
+ Extrem lange Lebensdauer
+ Digitalanzeige inkl. einer Kontrollanzeige der erzeugten Energie



Batterielose Körperwaage

Art.Nr. 3417

BodyEnergy Fit

Besonderheiten:

150 kg — Wiegeskala bis 150 kg

Sensor: 100 g

Batterielos

Körperanalyse



+ **Batterielose Nutzung:** Durch Betätigen des Power-Buttons wird ausreichend kinetische Energie für einen Wiegevorgang erzeugt und ist somit immer einsatzbereit
+ Hohe Tragkraft bis zu 150 kg in 100 g Schritten
+ Ideal für Mehrpersonenhaushalte und Familien – bis zu 4 speicherbare Profile
+ **Körperanalysewaage (BIA) mit exakter Messung von Knochendichte, Körperwasser-, Körperfett-, und Muskelanteil und den BMI für die optimale Erfolgskontrolle**
+ Extra großes LCD-Display für eine optimale Lesbarkeit
+ Hochwertige Ganzglaoberfläche mit stabiler Trittfläche dank Tempered-Sicherheitsglas und Antirutsch-Füßen



Batterielose Körperwaage

Art.Nr. 3418

BodyEnergy Pro

Besonderheiten:

180 kg — Wiegeskala bis 180 kg

Sensor: 50 g

Batterielos



+ **Batterielose Nutzung:** Durch **die innovative COSO Step-on-Technologie** wird ausreichend kinetische Energie für einen Wiegevorgang erzeugt und ist somit immer einsatzbereit
+ Ein Schritt auf die Waage aktiviert einen Dynamo und erzeugt Strom zum Wiegen
+ **Präzises Wiegen in 50 g-Schritten bis 180 kg**
+ Hochwertiges, 5 mm dickes Temperglas
+ Besonders flaches Design (34 mm Höhe) mit weißer Glasoberfläche
+ Großes, leicht lesbares LCD-Display



Artikelübersicht

Batterielose Körperwaagen



Produktname	BodyEnergy Ecostyle	BodyEnergy Fit	BodyEnergy Pro
Art.Nr.	3416	3417	3418
EAN	40 38437 03416 5	40 38437 03417 2	40 38437 03418 9
Gehäuse / Farbe	Glas / weiß	Glas / weiß	Glas / weiß
Bedienung	Power Button	Power Button	"Step on"
Display	LCD	LCD	LCD
Batterielos	▪	▪	▪
Wiegeskala	180 kg	150 kg	180 kg
Wiegesensor	100 g	100 g	50 g
Maße (BxHxT)	300 x 45 x 300 mm	320 x 45 x 260 mm	300 x 34 x 280 mm
Gewicht	1,4 kg	1,37 kg	1,35 kg
Prüfzeichen	CE	CE	CE
VPE	2	2	4

BODY ENERGY TECHNOLOGIE: ENERGIE OHNE BATTERIE

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

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

Ihr Vorteil: Die Waage wird praktisch nie "leer" und Sie müssen keine Batterien mit giftigen Schwermetallen entsorgen.



Kapitel 8

Kühlen & lagern



Auf die Temperatur kommt es an

Ob ein Rotwein mit aromatischem Bukett, ein spritziger Weißwein, ein gekühltes Kellerbier oder coole Drinks zur Sommerzeit: Mit den CASO Design Wein- und Barbecuekühlern genießen Sie immer richtig. Eiswürfel- und Speiseeisbereiter sorgen für die Extraportion Abkühlung.

Jederzeit perfekt gekühlt

Ob freistehend, einbau- oder unterbaufähig: Die hochwertigen Weinkühlschränke von CASO Design fügen sich perfekt in jedes Küchen- und Wohnambiente ein und punkten mit Funktionalität und Komfort. Jederzeit gut gekühlte Getränke bieten außerdem die Barbecue Cooler, die optimal für überdachte Terrassen und Outdoorküchen geeignet sind. Für die perfekte Abkühlung zwischendurch gibt es Eiswürfel- und Eiscremema-schinen, mit denen sich im Handumdrehen leckere Erfrischungen zubereiten lassen.



Weinkühler, Outdoor Cooling, Bierzapfanlage & mehr

Weinkühler für 1 Flasche	164
Weinkühlschränke	168
Outdoor Cooling	184
Bierzapfanlage	189
Eiswürfelbereiter	192
Eis- und Joghurtmaschine	198

Edle Tropfen edel gekühlt

Bei einem romantischen Dinner mit dem Partner oder einer geselligen Runde mit Freunden sollten Sie sich keine Gedanken um die Getränke machen. Stets auf Wunschtemperatur gekühlt, verleihen die Einflaschenkühler von CASO Design dem Abend einen besonderen Genuss.
Die Weinkühler sind die perfekten Ergänzungen zu einem Weinkühlschrank und runden die Liebe zu guten Weinen besonders clever ab. Am Tisch direkt griffbereit, sind die kleinen Helden die ideale Kombination aus edlem Design und Funktionalität. Wer es noch mobiler mag, entscheidet sich für den akkubetriebenen Weinkühler, der auch problemlos im Garten, beim Picknick oder im Urlaub zum Einsatz kommt.



Mobil genießen

Die CASO Design Weinkühler lassen sich bequem am Tisch platzieren. Für die extra Freiheit gibt es sogar ein Modell mit Akku und einer Laufzeit von bis zu 120 Minuten. So genießen Sie Ihre besten Weine dauerhaft perfekt temperiert.



Die perfekte Temperatur

Egel welchen Wein Sie genießen, ihr Weinkühler hält eine bereits vorgekühlte Flasche zwischen 5 - 18 °C. Auch Sekt, Champagner oder Wasser bleiben stets auf der gewünschten Trinktemperatur. Eine LED-Anzeige zeigt dabei die gewählte Temperatur an.



Raum für Geschmack

Die cleveren Flaschenkühler bieten Platz für jegliche Flaschen bis 90 mm Durchmesser und sind somit nicht nur für Weiß- und Rotwein attraktiv, sondern auch für andere Gaumenfreuden.



Ein leiser Begleiter

Die verbaute Peltiertechnik sorgt für einen angenehm leisen Betrieb, sodass Sie sich problemlos mit Ihren Liebsten unterhalten können und sich um den Wein keine Sorgen machen müssen.



Weinkühler für 1 Flasche

Art.Nr. 615

VinoCase Black

Besonderheiten:

Für Rot- und Weißwein



+ Moderner Tisch-Weinkühler ideal zum Halten der Temperatur einer bereits gekühlten Flasche Wein, Champagner, Sekt etc.
+ **Für jegliche Flaschen mit einem Durchmesser von bis zu 9 cm Ø**
+ Hochwertiges und elegantes mattschwarzes Gehäuse – Setzt Ihren Lieblingswein auf jedem Tisch/ Anrichte perfekt in Szene
+ **Temperatur elektronisch einstellbar von 5 - 18 °C* in 1 °C - Schritten (oder 41 - 64 °F in 1 °F-Schritten) – für die ideale Trinktemperatur**
+ Weiße LED-Temperaturanzeige mit praktischer Sensor-Touch Bedienung
+ **Leise im Betrieb**
+ Kompakte Größe für eine platzsparende Aufbewahrung

Ein Blickfang bei jedem Dinner



Akku-Weinkühler für 1 Flasche

Art.Nr. 616

WineCase Deluxe Inox

Besonderheiten:

Kabellos

Edelstahl-gehäuse

Für Rot- und Weißwein

EINZELTEST
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso Design
WineCase Deluxe Inox
Von Caso Design bezahlter Einzeltest der Redaktion - Testverfahren: www.av.de/tests
www.haus-garten-test.de - Ausgabe 4/2025 - Einzeltest: Flaschen-/Weinkühler
HAT145CA56E



+ **Ihr perfekter Begleiter für Dinner und Barbecue, am Tisch und auf der Terrasse**
+ Hochwertiger, akkubetriebener Weintemperierer für eine Flasche (bis 90 mm Ø)
+ Ideal zum Halten der Temperatur einer bereits gekühlten Flasche Wein, Champagner, Sekt etc.
+ **Dank Akkubetrieb bis 120 min** setzen Sie Ihren Lieblingswein überall perfekt in Szene**
+ Edles Design mit hochwertigem Edelstahlgehäuse
+ Betrieb mit Akku oder Netzteil (auch ohne Akku) möglich
+ **Temperatur elektronisch einstellbar von 5 - 18 °C*** in 1 °C - Schritten (oder 41 - 64 °F in 1 °F-Schritten)
+ Weiße LED-Temperaturanzeige
+ Praktische Sensor-Touch Bedienung
+ Leise im Betrieb
+ Inkl. herausnehmbarem Akku (Ladezeit ca. 2 Stunden) und Akkuadapter mit Netzteil

Ersatzakku

Art.Nr. 617

WineCase Deluxe Inox-Akku

+ Ersatzakku zu Weinkühler WineCase Deluxe Inox
+ Bis zu 120 min Laufzeit**



*Der erreichte Wert im Innenraum kann dabei nicht über der Umgebungstemperatur am Aufstellort liegen.
**Abhängig von der eingestellten, der Umgebungs- und der Weintemperatur

Artikelübersicht

Weinkühler für 1 Flasche



Produktname	VinoCase Black	WineCase Deluxe Inox	WineCase Deluxe Inox-Akku
Art.Nr.	615	616	617
EAN	40 38437 00615 5	40 38437 00616 2	40 38437 00617 9
Gehäuse / Farbe	Schwarz	Edelstahl	Schwarz
Temperaturbereich*	5 - 18 °C	5 - 18 °C	
Kühltechnik	Peltier	Peltier	
Flaschen	1	1	
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	
Akkubetrieb / kabellos		▪	▪
Akkulaufzeit		Bis 120 min	Bis 120 min
Leistung	72 Watt	72 Watt	
Spannung	100 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz	100V-240V; 50Hz / 60Hz	12.6V, 8.7Ah
Maße (BxHxT)	140 x 250 x 270 mm	135 x 245 x 280 mm	120 x 75 x 72 mm
Gewicht	1,25 kg	3,35 kg	0,53 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE	CE
VPE	1	1	8



Temperaturstabilität mit CASO Design

Für viele Genießer gehört zu einem verführerischen Gericht ein edler Tropfen Weiß- oder Rotwein, je nachdem, was serviert wird.

Der perfekte Wein rundet ein gutes Essen in jedem Fall ab. Was dabei eine besondere Rolle spielt, ist die ideale Trinktemperatur. Nach der Lagerung in einem CASO Design Weinkühlschrank lässt sich die gewünschte Temperatur am Tisch in den Weinkühlern für eine Flasche zwischen 5 und 18 °C halten.

Auch andere Getränke, wie Wasser, Limonade oder Sekt, lassen sich gradgenau temperieren und lange kühl genießen.

Weinkühler für echte Liebhaber

Ein edler Tropfen Rotwein oder ein erfrischender Weißwein sind längst für Genussmengen ein wahres Muss geworden. Echte Weinkenner schmecken verschiedenste Aromen und Noten aus Ihren besten Weinen heraus. Umso wichtiger ist eine schonende Lagerung Ihrer besten Tropfen.

Die CASO Design Weinkühlschränke bieten sowohl genug Platz für den Gelegenheitsgourmet als auch für echte Kenner und Sammler. Für jeden Wein bieten die Geräte die ideale Temperatur und wer es besonders "smart" mag, steuert seinen Weinkühlschrank per App mit dem Smartphone.



Für jede Sammlung von 12 bis 300 Flaschen

Ob für den privaten Weingenuss oder die professionelle Lagerung – CASO Weinkühlschränke bieten Kapazitäten von 12 bis 300 Flaschen. So findet jede Flasche ihren idealen Platz. Die durchdachte Innenraumgestaltung mit Holzlagerböden und Präsentationsregalen sorgt für Übersicht und stilvolle Präsentation. Perfekt für Einsteiger, Sammler oder Gastronomen, die Wert auf Qualität und Design legen.



Kompressortechnik – laufruhig und effizient

Die moderne Kompressortechnik sorgt für eine konstante, präzise Temperaturregelung – unabhängig von der Umgebungstemperatur. Gleichzeitig arbeiten die Geräte besonders leise und vibrationsarm, um die Reifung des Weins nicht zu stören. Ideal für Wohnräume, Küchen oder den professionellen Einsatz in der Gastronomie.



Ein oder zwei Temperaturzonen – perfekt temperiert

Mit einer oder zwei individuell einstellbaren Temperaturzonen lassen sich Rot- und Weißweine optimal lagern. So können verschiedene Weinsorten gleichzeitig bei ihrer idealen Temperatur aufbewahrt oder servierbereit gehalten werden – für vollendeten Weingenuss auf Knopfdruck.



Flexibel einsetzbar: Freistehend, unterbau- oder einbaufähig

Dank durchdachter Bauweise und Frontbelüftung lassen sich viele Modelle freistehend, unterbaufähig oder als Einbaugerät nutzen. So integrieren sich die Weinkühlschränke nahtlos in jede Küchen- oder Wohnumgebung – funktional und ästhetisch zugleich.



Temperaturbereich von 5 - 20 °C

Der präzise einstellbare Temperaturbereich von 5 bis 20 °C deckt alle Anforderungen der Weinlagerung ab – von der Langzeitreifung bis zur perfekten Serviertemperatur. So entfaltet jeder Wein sein volles Aroma – ganz nach Wunsch und Weinsorte.



App-fähig für smarte Kontrolle

Mit der CASO App lassen sich Temperatur und Funktionen bequem per Smartphone steuern – auch von unterwegs. So behalten Sie Ihre Weinsammlung jederzeit im Blick und können bei Bedarf schnell reagieren. Komfort und Kontrolle in einem.



Aktive Lüfter für gleichmäßige Temperatur

Integrierte Lüfter sorgen für eine gleichmäßige Luftzirkulation im Innenraum. Dadurch wird eine konstante Temperatur auf allen Ebenen gewährleistet – ein entscheidender Faktor für die professionelle und langfristige Weinlagerung.



Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter

Das 2- oder 3-lagige Isolierglas schützt den Wein zuverlässig vor schädlicher UV-Strahlung und Temperaturschwankungen. So bleibt die Qualität des Weins erhalten und der Reifeprozess wird nicht gestört – für langfristigen Genuss.



LED-Temperaturanzeige – alles im Blick

Die moderne LED-Anzeige zeigt die aktuelle Temperatur präzise und gut lesbar an. So behalten Sie jederzeit die Kontrolle über Ihre Weinsammlung – einfach, übersichtlich und zuverlässig.



Abschließbare Tür für Sicherheit

Die abschließbare Tür schützt Ihre Weinsammlung vor unbefugtem Zugriff – ideal für Haushalte mit Kindern, Büros oder den Einsatz in der Gastronomie. Sicherheit trifft auf stilvolles Design.



Edelstahl oder Edelstahl Schwarz – stilvolles Design

Die Geräte sind in klassischem Edelstahl oder elegantem Schwarz-Edelstahl erhältlich. Beide Varianten überzeugen durch hochwertige Verarbeitung, zeitloses Design und passen sich harmonisch jeder Umgebung an.



Innenraumbeleuchtung für eine stilvolle Präsentation

Die integrierte LED-Innenbeleuchtung setzt Ihre Weine stimmungsvoll in Szene – energiesparend, ohne Wärmeentwicklung und ideal zur Präsentation besonderer Flaschen bei Dunkelheit oder im offenen Regal.



Herausnehmbare Holzlagerböden mit Präsentationsregal

Die edlen Holzlagerböden sind herausnehmbar und bieten sicheren Halt für jede Flasche. Einige Modelle verfügen zusätzlich über ein Präsentations-regal, das ausgewählte Weine besonders elegant zur Geltung bringt – funktional und dekorativ zugleich.



Weinkühlschränke mit Smart Control

Serie **WineComfort Smart**

Besonderheiten:



+ Hochwertiger Weinkühlschrank mit Kompressortechnik
+ **Über das integrierte Wi-Fi Modul mit der CASO Control App* von praktisch überall bequem steuerbar**
+ **CASO-App überwacht und meldet etwaige Fehlermeldungen in Sekundenschnelle**
+ Zwei getrennte Temperaturzonen, einzeln regelbar für Weiß- & Rotwein (WineSafe 12 Classic mit einer Zone)
+ Sensor-Touch Steuerung
+ Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen: Sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
+ **Aktive Lüfter je Temperaturzone für eine sehr gleichmäßige Temperatur pro Zone**
+ 3-lagiges Isolier-Sicherungsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
+ **Temperatur elektronisch einstellbar von 5 - 20 °C (41 - 68 °F)****
+ LED-Temperaturanzeige der Kühlzonen
+ Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
+ Zeitloses Design mit eleganter Edelstahlfront und ergonomischem Griff und abschließbarer Tür

Smart Kitchen

Einfache Steuerung per CASO Control App

Unsere WiFi-fähigen Weinkühler lassen sich bequem mit dem Smartphone steuern – sogar von unterwegs. Unerlässlich dazu ist die CASO Control App, zum einfachen Kontrollieren und Steuern von Lagertemperatur und Licht.

NEU: Temperaturprofile im App-Portal (PC/Mac)
Wählen Sie individuelle Temperaturprofile aus: "Standard Celsius", "Standard Fahrenheit" und die energiesparenden Profile "Eco Celsius" und "Eco Fahrenheit". Für noch mehr Freude lassen sich auch eigene Profile anlegen.

Zusammenfassung:
- Perfekte Temperatur- und Lichtsteuerung von praktisch jedem Ort aus
- App-Entwicklung Made in Germany
- Überwacht Ihren Weinkühlschrank
- **NEU! Erweiterte Funktionen im App-Portal: Voreingestellte (Standard / Eco) oder individuelle Temperaturprofile wählbar**
- Kostenlos für Android und iOs







WineSafe 12 Classic
+ Lagerung von bis zu 12 Flaschen***
+ Drei Holzlagerböden (zwei davon mit kugelgelagerten Auszügen)
+ Gerät ohne Appsteuerung

WineComfort 240 Smart
+ Lagerung von bis zu 24 Flaschen***
+ Sechs Holzlagerböden (fünf davon mit kugelgelagerten Auszügen)

WineComfort 380 Smart
+ Lagerung von bis zu 38 Flaschen***
+ Sieben Holzlagerböden (sechs davon mit kugelgelagerten Auszügen)

WineComfort 660 Smart
+ Lagerung von bis zu 66 Flaschen***
+ Sieben Holzlagerböden (sechs davon mit kugelgelagerten Auszügen)

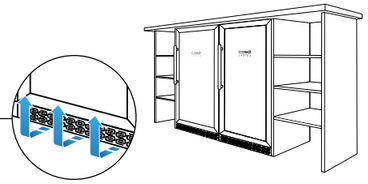
WineComfort 1260 Smart
+ Lagerung von bis zu 126 Flaschen***
+ Sieben Holzlagerböden (sechs davon mit kugelgelagerten Auszügen) inkl. einem mit Vorrichtung zur Präsentation Ihrer besten Weine

WineComfort 1800 Smart
+ Lagerung von bis zu 180 Flaschen***
+ Acht Holzlagerböden (sieben davon mit kugelgelagerten Auszügen) inkl. einem mit Vorrichtung zur Präsentation Ihrer besten Weine

*Alle WiFi-fähigen Weinkühler sind natürlich auch ohne die CASO Control App manuell am Gerät bedienbar.
** Der erreichbare Wert im Innenraum kann dabei nicht über der Umgebungstemperatur am Aufstellort liegen.
***Bis 310 mm Höhe. Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche.

Weinkühlschränke mit Sockellüftung und Smart Control

Serie **WineChef Pro Black / WineChef Pro**



Besonderheiten:

Edelstahlfront / Edelstahlfront schwarz | Sensor-Touch | 2 Zonen für Rot- und Weißwein | App-fähig | Frontbelüftung | UV-Schutz

**Holzlagerboden mit Kippvorrichtung (bei Modell WineChef Pro 126)*



- **+ WiFi Smart Control – Bequeme Steuerung von fast überall durch die innovative CASO Control App**
- **+ CASO App überwacht und meldet etwaige Fehler in Sekundenschnelle**
- + Zwei getrennte Temperaturzonen, Temperatur je Zone elektronisch einstellbar von 5 - 20 °C (41 - 68 °F)**
- + Hochwertiges Türdesign in Edelstahl oder Edelstahl schwarz
- + Sensor-Touch Steuerung
- **+ Aktive Lüfter je Temperaturzone für eine sehr gleichmäßige Temperatur pro Zone**
- + Laufruhige Kompressoren: Sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
- **+ Lagerung von bis zu 40 / 126 Flaschen (bis zu 310 mm Höhe)***
- **+ Dank Kühlung über den Gerätesockel freistehend oder unterbaufähig (WineChef Pro 40 / Black) bzw. umbaufähig (WineChef Pro 126)**
- + 3-lagiges Isolier-Sicherungsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
- + Weiße LED-Temperaturanzeige der Kühlzonen
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + Mit abschließbarer Tür

CASO Control App, s. Seite 173



WineChef Pro 40 Black
+ Fünf Holzlagerböden (vier davon mit kugelgelagerten Auszügen)

WineChef Pro 40
+ Fünf Holzlagerböden (vier davon mit kugelgelagerten Auszügen)

WineChef Pro 126
+ Sieben Holzlagerböden (sechs davon mit kugelgelagerten Auszügen) inkl. einem Regal mit Vorrichtung* zur Präsentation Ihrer besten Weine

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

Einbau-Weinkühlschränke

Serie **WineSafe 18 EB**

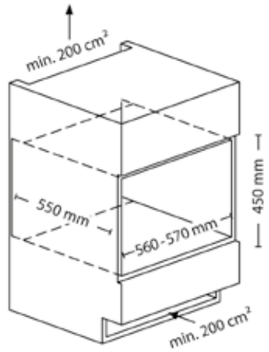
Besonderheiten:

Sensor-Touch | 1 Zone für Rot- oder Weißwein | UV-Schutz

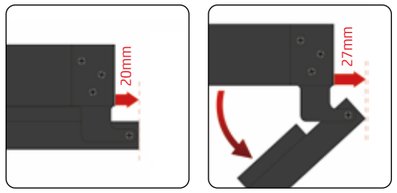
- + Hochwertiger Weinkühlschrank mit Kompressortechnik
- + Eine Temperaturzone
- + Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen: Sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
- + Lagerung von bis zu 18 Flaschen (bis 310 mm Höhe)*
- + 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
- + Temperatur elektronisch einstellbar von 5 - 20 °C (41 - 68 °F)**
- **+ Aktive Lüfter je Temperaturzone für eine sehr gleichmäßige Temperatur pro Zone**
- + LED Temperaturanzeige der Kühlzone
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- **+ Zeitloses und elegantes Design**
  - 627: Glasfront und minimalistischer Griff
  - 629: Edelstahlrahmen und minimalistischer Griff
- + Drei herausnehmbare Holzlagerböden (zwei davon mit kugelgelagerten Auszügen)

Die Holzlagerböden lassen sich leicht herausziehen.





Achtung! Kein Küchenmöbel-Standard-Einbaumaß!
Weinkühler-Scharnier von oben / Tür schwenkt aus



Art.Nr. 627



WineSafe 18 EB Black

Art.Nr. 629



WineSafe 18 EB Inox

Weinkühlschränke mit Smart Control

Serie **WineExclusive Smart**

Besonderheiten:

Sensor-Touch | 2 Zonen für Rot- und Weißwein | App-fähig | UV-Schutz

falstaff SPECIAL EDITION

- Hochwertiger Weinkühlschrank mit Kompressortechnik
- **Über das integrierte Wi-Fi Modul mit der CASO Control App von praktisch überall steuerbar (WineExclusive 12 ohne Wi-Fi)**
- **Zwei getrennte Temperaturzonen für Weiß- & Rotwein, einzeln regelbar per Sensor-Touch (WineExclusive 12 mit einer Zone)**
- Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen: Sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
- **Lagerung von bis zu 12 / 24 / 38 / 66 / 126 / 180 Flaschen (bis zu 310 mm Höhe)***
- **3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz (WineExklusive 180 Smart 2-lagig)**
- Temperatur elektronisch einstellbar von 5 - 20 °C (41 - 68 °F)**
- LED-Temperaturanzeige der Kühlzonen
- Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- Elegante Design-Glasfront
- Abschließbare Tür

Mit einem Holzlagerboden mit Kippvorrichtung zur Präsentation Ihrer Weine (bei Modell WineExklusive 126 Smart / WineExklusive 180 Smart)



Temperatur-steuerung einfach per CASO Control App, s. Seite 173





WineExclusive 12
- Drei Holzlagerböden (zwei davon mit kugelgelagerten Auszügen)
- Gerät ohne Appsteuerung

WineExclusive 24 Smart
- Sechs Holzlagerböden (fünf davon mit kugelgelagerten Auszügen)

WineExclusive 38 Smart
- **Aktive Lüfter je Temperaturzone für eine sehr gleichmäßige Temperatur**
- Sieben Holzlagerböden (sechs davon mit kugelgelagerten Auszügen)

WineExclusive 66 Smart
- **Aktive Lüfter je Temperaturzone für eine sehr gleichmäßige Temperatur**
- Sieben Holzlagerböden (sechs davon mit kugelgelagerten Auszügen)

WineExclusive 126 Smart
- **Aktive Lüfter je Temperaturzone für eine sehr gleichmäßige Temperatur**
- Sieben Holzlagerböden (sechs davon mit kugelgelagerten Auszügen) inkl. einem mit Vorrichtung zur Präsentation Ihrer besten Weine

WineExclusive 180 Smart
- **Aktive Lüfter je Temperaturzone für eine sehr gleichmäßige Temperatur**
- Acht Holzlagerböden (sieben davon mit kugelgelagerten Auszügen) inkl. einem mit Vorrichtung zur Präsentation Ihrer besten Weine

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

Weinkühlschränke



Produktname	WineSafe 12 Classic	WineComfort 240 Smart	WineComfort 380 Smart	WineComfort 660 Smart	WineComfort 1260 Smart	WineComfort 1800 Smart
Art.Nr.	622	719	720	725	728	730
EAN	40 38437 00622 3	40 38437 00719 0	40 38437 00720 6	40 38437 00725 1	40 38437 00728 2	40 38437 00730 5
Gehäuse / Farbe	Edelstahlfront	Edelstahlfront	Edelstahlfront	Edelstahlfront	Edelstahlfront	Edelstahlfront
Temperaturbereich**	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C
Temperaturzonen	1	2	2	2	2	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
Flaschen*	12	24	38	66	126	180
Nutzung	Freistehend	Freistehend	Freistehend	Freistehend	Freistehend	Freistehend
Smart Control		▪	▪	▪	▪	▪
Böden	3	6	7	7	7	8
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
UV-Filterglas	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED	LED
Energieeffizienzklasse	G	G	G	G	G	G
Jahresverbrauch	130 kWh/a	136 kWh/a	146 kWh/a	165 kWh/a	180 kWh/a	184 kWh/a
Leistung	60 Watt	60 Watt	60 Watt	60 Watt	75 Watt	75 Watt
Spannung	220 V - 240 V; 50 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz
Maße (BxHxT)	395 x 515 x 550 mm	400 x 876 x 600 mm	395 x 1035 x 675 mm	595 x 1035 x 675 mm	595 x 1590 x 685 mm	595 x 1860 x 760 mm
Gewicht	22,3 kg	36,7 kg	45,9 kg	56,9 kg	76,9 kg	87,6 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1	1	1	1	1



Produktname	WineChef Pro 40 Black	WineChef Pro 40	WineChef Pro 126
Art.Nr.	773	772	775
EAN	40 38437 00773 2	40 38437 00772 5	40 38437 00775 6
Gehäuse / Farbe	Schwarze Edelstahlfront	Edelstahlfront	Edelstahlfront
Temperaturbereich**	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C
Temperaturzonen	2	2	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor
Flaschen*	40	40	126
Nutzung	Freistehend oder unterbaufähig	Freistehend oder unterbaufähig	Freistehend oder umbaufähig
Smart Control	▪	▪	▪
Böden	5	5	7
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
UV-Filterglas	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED
Energieeffizienzklasse	G	G	G
Jahresverbrauch	142 kWh/a	142 kWh/a	166 kWh/a
Leistung	70 Watt	70 Watt	55 Watt
Spannung	220 - 240V; 50 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz
Maße (BxHxT)	595 x 825 x 640 mm	595 x 825 x 625 mm	595 x 1630 x 740 mm
Gewicht	52,5 kg	48,5 kg	101 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1	1

Einbau-Weinkühlschränke



Produktname	WineSafe 18 EB Black	WineSafe 18 EB Inox
Art.Nr.	627	629
EAN	40 38437 00627 8	40 38437 00629 2
Gehäuse / Farbe	Glasfront	Edelstahlrahmen
Nischenhöhe	45er	45er
Temperaturbereich**	5 - 20 °C	5 - 20 °C
Temperaturzonen	1	1
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor
Flaschen*	18	18
Böden	3	3
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch
UV-Filterglas	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED
Energieeffizienzklasse	G	G
Jahresverbrauch	128 kWh/a	128 kWh/a
Leistung	60 Watt	60 Watt
Spannung	220 V - 240 V; 50 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz
Maße (BxHxT)	590 x 455 x 575 mm	590 x 455 x 575 mm
Gewicht	28,3 kg	28,5 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1

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

Artikelübersicht

Weinkühlschränke



Produktname	WineExclusive 12	WineExclusive 24 Smart	WineExclusive 38 Smart	WineExclusive 66 Smart	WineExclusive 126 Smart	WineExclusive 180 Smart
Art.Nr.	716	718	721	726	729	731
EAN	40 38437 00716 9	40 38437 00718 3	40 38437 00721 3	40 38437 00726 8	40 38437 00729 9	40 38437 00731 2
Gehäuse / Farbe	Schwarz / Glasfront	Schwarz / Glasfront	Schwarz / Glasfront	Schwarz / Glasfront	Schwarz / Glasfront	Schwarz / Glasfront
Temperaturbereich**	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C
Temperaturzonen	1	2	2	2	2	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
Flaschen*	12	24	38	66	126	180
Nutzung	Freistehend	Freistehend	Freistehend	Freistehend	Freistehend	Freistehend
Smart Control		▪	▪	▪	▪	▪
Böden	3	6	7	7	7	8
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
UV-Filterglas	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED	LED
Energieeffizienzklasse	G	G	G	G	G	G
Jahresverbrauch	130 kWh/a	136 kWh/a	146 kWh/a	165 kWh/a	180 kWh/a	184 kWh/a
Leistung	60 Watt	60 Watt	70 Watt	60 Watt	75 Watt	75 Watt
Spannung	220-240V/50Hz	220 V ~ 240 V; 50 Hz	220 V ~ 240 V; 50 Hz	220 V ~ 240 V; 50 Hz	220 V ~ 240 V; 50 Hz	220 V ~ 240 V; 50 Hz
Maße (BxHxT)	395 x 520 x 570 mm	400 x 876 x 585 mm	400 x 1035 x 685 mm	600 x 1035 x 685 mm	600 x 1590 x 685 mm	600 x 1860 x 750 mm
Gewicht	24,2 kg	37 kg	47,8 kg	60,4 kg	84,6 kg	97 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1	1	1	1	1

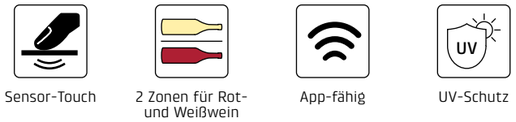


* Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche
** Der erreichbare Wert im Innenraum kann dabei nicht über der Umgebungstemperatur am Aufstellort liegen

Weinkühlschrank mit Smart Control Art.Nr. 664

WineSafe 300 Smart

Besonderheiten:



Sensor-Touch | 2 Zonen für Rot- und Weißwein | App-fähig | UV-Schutz

+ Hochwertiger Weinkühlschrank mit Kompressortechnik
+ Eine Temperaturzone
+ Präzise Sensor-Touch Bedienung
+ Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen: Sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
+ **Aktive Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur auf allen Ebenen**
+ Lagerung von bis zu 300 Flaschen*
+ 2-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
+ **Temperatur elektronisch einstellbar von 5 - 20 °C (41 - 68 °F)****
+ **Über das integrierte Wi-Fi Modul mit der CASO Control App von praktisch überall steuerbar**
+ LED-Temperaturanzeige der Kühlzone
+ Zeitloses, schwarzes Design mit eleganter, getönter Glasfront
+ 11 herausnehmbare Holzlagerböden
+ Mit abschließbarer Tür



CASO Control App, s. Seite 173



Weinkühlschrank Art.Nr. 674

WineChef Duo 122 Black

Besonderheiten:



Sensor-Touch | 2 Zonen für Rot- und Weißwein | UV-Schutz

+ Hochwertiger Weinkühlschrank mit Kompressortechnik
+ Lagerung von bis zu 122 Weinflaschen*
+ **Zwei getrennte Temperaturzonen, einzeln regelbar für die rechte und die linke Seite**
+ Sensor-Touch Display mit LED-Temperaturanzeige für beide Zonen und einer Schnellauswahl der beliebtesten Temperaturen
+ Temperatur jeweils elektronisch einstellbar von 5 - 20 °C (41 - 68 °F)**
+ **Aktiver Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur auf allen Ebenen**
+ Laufruhiger Kompressor: Sorgt für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
+ 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
+ **Dank Kühlung über dem Gerätesockel freistehend oder umbaufähig einsetzbar**
+ Ausgestattet mit 13 gewellten Drahtböden und 4 Metallböden
+ Seitliche LED-Beleuchtung im Innenraum setzt Ihren Wein in Szene
+ Zeitloses, schwarzes Design mit eleganter, getönter Glasfront
+ Mit abschließbarer Tür



Artikelübersicht

Weinkühlschränke





Produktname	WineSafe 300 Smart	WineChef Duo 122 Black
Art.Nr.	664	674
EAN	40 38437 00664 3	40 38437 00674 2
Gehäuse / Farbe	Schwarz	Schwarz
Temperaturbereich**	5 - 20 °C	5 - 20 °C
Temperaturzonen	1	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor
Flaschen*	300	122
Nutzung	Freistehend	Freistehend oder umbaufähig
Smart Control	▪	
Böden	11	13 links, 4 rechts
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch
UV-Filterglas	▪	▪
Innenbeleuchtung	▪	▪
Energieeffizienzklasse	G	G
Jahresverbrauch	209 kWh/a	173 kWh/a
Leistung	200 Watt	160 Watt
Spannung	220-240V, 50 Hz	220-240V, 50 Hz
Maße (BxHxT)	805 x 2045 x 800 mm	891 x 1625 x 605 mm
Gewicht	168 kg	117,8 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1



Outdoor Cooling ist mehr als nur ein Trend

Kochen an der frischen Luft im Sommer und eine Outdoorküche gehören mittlerweile bei vielen zum geliebten Schönwetter-Erlebnis. Grillen, kochen und dabei coole Drinks genießen sind die Zutaten für einen perfekten Tag.

Mit den Outdoor Coolern von CASO Design haben Sie die beste Wahl für gekühlte Getränke, Snacks und Beilagen getroffen.



Effiziente Kompressortechnik

Die leistungsstarke Kompressortechnik sorgt für eine zuverlässige und konstante Kühlung, auch bei höheren Umgebungstemperaturen. Sie arbeitet besonders effizient und laufruhig, was sie ideal für den Einsatz in der Outdoorküche oder auch Indoor macht. Getränke und Lebensmittel bleiben stets perfekt temperiert.



Türanschlag links oder rechts wählbar

Je nach Raumsituation sind Modelle mit Rechts- oder Linksanschlag verfügbar. Dies ermöglicht eine optimale Integration in jede Küchen- oder Thekenumgebung, ganz nach Bedarf und Platzangebot.
Die abschließbare Tür schützt den Inhalt außerdem zuverlässig vor unbefugtem Zugriff.



IPX4-Spritzwasserschutz für sicheren Einsatz

Dank IPX4-Spritzwasserschutz sind die Geräte gegen allseitiges Spritzwasser geschützt. Das macht sie ideal für den Einsatz in Outdoorküchen und -bars mit Überdachung.



Temperaturbereich von -1 bis 10 °C / 2 bis 10 °C

Der präzise einstellbare Temperaturbereich ermöglicht eine optimale Kühlung für Getränke, Snacks oder empfindliche Lebensmittel. Je nach Modell sind Temperaturen von -1 bis 10 °C oder 2 bis 10 °C möglich und ermöglichen eine maximale Frische.



Innenraumvolumen von 63 bis 190 Litern

Mit wählbaren Größen von 63, 125 oder 190 Litern bieten die Kühlschränke ausreichend Platz für Flaschen, Dosen und mehr. Ideal sogar für große Barbecue-Partys mit Freunden und Familie.
Die Geräte verfügen außerdem über drei bzw. vier höhenverstellbare Ablagen, die eine flexible Organisation des Innenraums ermöglichen.
So lassen sich unterschiedlich große Flaschen und Produkte optimal unterbringen.



3-lagiges, getöntes UV-Sicherheitsglas

Die Tür besteht aus dreifachem, getöntem Sicherheitsglas mit UV-Filter. Das schützt den Inhalt vor schädlicher Lichteinstrahlung und sorgt gleichzeitig für eine elegante Optik – ideal für die Präsentation von Getränken.



Edelstahl-Innenraum – hygienisch und langlebig

Der Innenraum aus hochwertigem Edelstahl ist besonders pflegeleicht, hygienisch und robust. Er widersteht Feuchtigkeit und ist ideal für den dauerhaften Einsatz in anspruchsvollen Umgebungen.



App-fähig für smarte Steuerung

Mit der CASO Control App lassen sich Temperatur und Funktionen bequem per Smartphone steuern. So behalten Sie jederzeit die Kontrolle, auch aus der Ferne. Ideal für moderne, vernetzte Lösungen.



LED-Innenraumbeleuchtung

Die integrierte LED-Beleuchtung sorgt für eine gleichmäßige Ausleuchtung des Innenraums und ist dabei energiesparend, ohne Wärmeentwicklung und ideal zur Präsentation von Getränken auch bei Dunkelheit.

Outdoor Cooling

BBQ-Cooler S

Art.Nr. 700 // Art.Nr. 701

Besonderheiten:

Edelstahl | Outdoor | UV-Schutz



+ **Design Barbecue Cooler mit hochwertigem Edelstahlgehäuse und Kompressortechnik**
+ Ausführungen:
  - 700 / BBQ-Cooler S-R: Türanschlag rechts
  - 701 / BBQ-Cooler S-L: Türanschlag links
+ **Für den Innen- als auch Außenbereich (nach IPX 4 / Spritzwasserschutz, z. B. für überdachte Terrassen)**
+ 6 einstellbare Temperaturstufen (ca. -1 - 10 °C)
+ Viel Platz für Getränke und Snacks dank ca. 63 l Innenraumvolumen
+ 3 praktische Eisen-Chrom-Ablagen mit Höhenverstellbarkeit dank einfachem Klicksystem
+ Auch als Einbaugerät geeignet, z. B. für Küchen, Outdoorküchen und Partykeller
+ **3-lagiges, getöntes UV-Sicherheitsglas für optimalen Schutz und zuverlässige Kühlung des Inhalts**
+ Dank Glasscheibe immer den Überblick über die Getränke behalten, ohne die Tür zu öffnen
+ Verlässliches Kühlen dank Selbstschließmechanismus
+ **Innenraum aus hygienischem Edelstahl für eine einfache Reinigung**
+ Mit zuschaltbarer LED-Innenbeleuchtung





Outdoor Cooling

BBQ-Cooler Black S

Art.Nr. 702 // Art.Nr. 703

Besonderheiten:

Stahl schwarz | Outdoor | UV-Schutz

+ **Wie BBQ-Cooler S, nur mit hochwertigem, schwarzem Stahlgehäuse**
+ Ausführungen:
  - 702 / BBQ-Cooler Black S-R: Türanschlag rechts
  - 703 / BBQ-Cooler Black S-L: Türanschlag links





Outdoor Cooling

BBQ-Cooler M-R

Art.Nr. 696

Besonderheiten:

Edelstahl | Outdoor | UV-Schutz



+ **Design Barbecue Cooler mit hochwertigem Edelstahlgehäuse und Kompressortechnik**
+ **Ideal sowohl für den Innen- als auch Außenbereich (nach IPX 4 / Spritzwasserschutz, z.B. für überdachte Terrassen)**
+ 6 einstellbare Temperaturstufen (ca. -1 - 10 °C)
+ Viel Platz für Getränke und Snacks dank ca. 125 l Innenraumvolumen
+ 4 praktische Einlegebögen mit Höhenverstellbarkeit dank einfachem Klicksystem
+ **Auch als Einbaugerät geeignet, z.B. für Küchen, Outdoorküchen und Partykeller**
+ **3-lagiges, getöntes UV-Sicherheitsglas für optimalen Schutz und zuverlässige Kühlung des Inhalts**
+ Dank Glasscheibe immer den Überblick über die Getränke behalten, ohne die Tür zu öffnen
+ Selbstschließmechanismus für ein verlässliches Kühlen
+ **Innenraum aus hygienischem Edelstahl für eine einfache Reinigung**
+ Mit zuschaltbarer LED-Innenbeleuchtung
+ Für die professionelle Gastronomie als auch für den häuslichen Gebrauch geeignet

Outdoor Cooling

BBQ-Cooler L-R

Art.Nr. 697

Besonderheiten:

Edelstahl | Outdoor | UV-Schutz



+ **Wie BBQ-Cooler M-R, nur mit großzügigen 190 l Innenraumvolumen**



Eiswürfelbereiter finden Sie auf Seite 192



Outdoor Cooling mit Smart Control

BBQ Deluxe L Smart

Art.Nr. 708

Besonderheiten:

Edelstahl | Outdoor | App-fähig | UV-Schutz



+ **Design Barbecue Cooler mit Digital-Touch-Display, Kompressortechnik und Linksanschlag**
+ **Hochwertiges Edelstahlgehäuse – ideal sowohl für den Innen- als auch Außenbereich (z. B. für überdachte Terrassen) dank IPX4-Spritzwasserschutz**
+ **Über das integrierte Wi-Fi Modul mit der CASO-App von praktisch überall steuerbar**
+ Temperaturstufen einstellbar in 1 °C Schritten (2 - 10 °C)
+ Viel Platz für Getränke und Snacks dank ca. 63 l Innenraumvolumen
+ 3 praktische Eisen-Chrom-Ablagen (höhenverstellbar)
+ **Hochwertige, 3-lagige UV-Vakuumglastür für optimalen Schutz und zuverlässige Kühlung des Inhalts**
+ Abschließbare Tür mit Selbstschließmechanismus für verlässliches Kühlen
+ **Innenraum aus hygienischem Edelstahl für eine einfache Reinigung**
+ Mit zuschaltbarer LED-Innenbeleuchtung



Outdoor Cooling mit Smart Control

BBQ Deluxe Black R Smart

Art.Nr. 709

Besonderheiten:

Stahl schwarz | Outdoor | App-fähig | UV-Schutz



Wie BBQ Deluxe L Smart, mit folgenden Eigenschaften:
+ **Design Barbecue Cooler mit Rechtsanschlag**
+ **Hochwertiges Stahlgehäuse mit matt schwarzer witterungsbeständiger Pulverbeschichtung**
+ **Ideal sowohl für den Innen- als auch Außenbereich (z. B. für überdachte Terrassen)**

Temperatur-steuerung einfach per CASO Control App, s. Seite 173





Bierzapfanlage

BeerMaster

Art.Nr. 582

Besonderheiten:

Für alle gängigen 5-Liter-Bierfässer | Qualitätserhalt bis zu 10 Tage

Mit Heineken-Adapter





+ Hochwertige Bierzapfanlage für frisch gezapftes, kühles Bier
+ **Qualitätserhaltende Kühlung bis zu 10 Tage**
+ Optimaler Genuss dank 9 wählbarer Temperaturen (von 4 - 12 °C)
+ **Stufenlos einstellbarer Druck für besten Biergenuss – wie vom Wirt gezapft**
+ **Geeignet für alle handelsüblichen 5 Liter Partyfässer** wie z.B. Krombacher, Warsteiner, Veltins, Bitburger, Heineken etc.
+ Die perfekte Ergänzung zu Ihrer Party
+ Hygienische und leichte Reinigung
+ Lieferumfang:
  - Bierschlauch, Heineken-Adapter, 3 CO2 -Patronen, Reinigungspumpe etc.

Kombinierbar mit:
Umbauschrank für CASO Barbecue Cooler (Art.Nr. 682) + Aufsatz für Umbauschrank (Art.Nr. 687)



Vielseitiges Zubehör inklusive



Temperatureinstellung von 4-12 °C



Immer frisch getzapft



Barbecue Cooler, Bierzapfanlage

Barbecue Cooler






Produktname	BBQ-Cooler S-R	BBQ-Cooler S-L	BBQ-Cooler Black S-R	BBQ-Cooler Black S-L
Art.Nr.	700	701	702	703
EAN	40 38437 00700 8	40 38437 00701 5	40 38437 00702 2	40 38437 00703 9
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Stahl schwarz	Stahl schwarz
Anschlag	Rechtsanschlag	Linksanschlag	Rechtsanschlag	Linksanschlag
Temperaturbereich*	-1 - 10 °C*	-1 - 10 °C*	-1 - 10 °C*	-1 - 10 °C*
Temperaturzonen	1	1	1	1
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
Lagervolumen	63 l	63 l	63 l	63 l
Ablageböden	4 (3 aus Eisen-Chrom)	4 (3 aus Eisen-Chrom)	4 (3 aus Eisen-Chrom)	4 (3 aus Eisen-Chrom)
IPX-4 (Spritzwasser-schutz)	▪	▪	▪	▪
UV-Filterglas	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A
Jahresverbrauch	345 kWh/a	345 kWh/a	345 kWh/a	345 kWh/a
Leistung	0,4 A	0,4 A	0,4 A	0,4 A
Spannung	220 V - 240 V; 50 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz
Maße (BxHxT)	430 x 675 x 555 mm	430 x 675 x 555 mm	430 x 680 x 550 mm	430 x 680 x 550 mm
Gewicht	32,1 kg	32,1 kg	33 kg	33 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1	1	1

Barbecue Cooler






Produktname	BBQ Cooler M-R	BBQ Cooler L-R	BBQ Deluxe L Smart	BBQ Deluxe Black R Smart
Art.Nr.	696	697	708	709
EAN	40 38437 00696 4	40 38437 00697 1	40 38437 00708 4	40 38437 00709 1
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Stahl, schwarz
Anschlag	Rechtsanschlag	Rechtsanschlag	Linksanschlag	Rechtsanschlag
Temperaturbereich*	-1 - 10 °C*	-1 - 10 °C*	2 - 10 °C*	2 - 10 °C*
Temperaturzonen	1	1	1	1
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
Smart Control			▪	▪
Lagervolumen	125 l	190 l	63 l	63 l
Ablageböden	4	4	3	3
IPX-4 (Spritzwasser-schutz)	▪	▪	▪	▪
UV-Filterglas	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED
Energieeffizienzklasse	B	B	A	A
Jahresverbrauch	584 kWh/a**	657 kWh/a**	292 kWh/a**	292 kWh/a**
Leistung	0,6 A	0,6 A	60 Watt	60 Watt
Spannung	220 V - 240 V; 50 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz	220 V – 240 V; 50 Hz; 0,4 A	220 V – 240 V; 50 Hz; 0,4 A
Maße (BxHxT)	395 x 1025 x 650 mm	595 x 1025 x 650 mm	430 x 680 x 560 mm	430 x 680 x 560 mm
Gewicht	44,1 kg	61,9 kg	32,8 kg	32,8 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1	1	1

Bierzapfanlage



Produktname	BeerMaster
Art.Nr.	582
EAN	40 38437 00582 0
Gehäuse / Farbe	Edelstahl / schwarz
Temperaturbereich*	4 - 12 °C*
Kühltechnik	Peltier
Fassgröße	5 l
Zubehör	Bierschlauch, Heineken-Adapter, 3 CO2 -Patronen, Reinigungspumpe etc.
Leistung	65 Watt
Spannung	220-240V; 50Hz
Maße (BxHxT)	280 x 475 x 480 mm
Gewicht	5,4 kg
Prüfzeichen	CE, GS
VPE	1

*Der erreichbare Wert im Innenraum kann dabei nicht über der Umgebungstemperatur am Aufstellort liegen
**Gemessen auf Basis des Gastrobereichs

Eiswürfelbereiter – allzeit bereit

Mit den CASO Design Eiswürfelbereitern müssen Sie nie wieder über Stunden Eiswürfel in Plastikbeuteln oder -eisformen einfrieren. Dank der Kompressortechnik starten die Geräte direkt mit dem Einfrieren und Servieren schon nach wenigen Minuten erste Eiswürfel. Spontanen Abkühlungen oder kurzfristigen Cocktailabenden steht also nichts mehr im Wege.



Mobil und flexibel

Der praktische Tragegriff ermöglicht einen einfachen Transport, ob vom Küchenregal zur Terrasse oder vom Büro in den Pausenraum. So ist frisches Eis immer dort verfügbar, wo es gebraucht wird.



Leistungsstark und direkt startbereit

Die leistungsstarke Kompressortechnik sorgt für eine schnelle und effiziente Eiswürfelproduktion, ganz ohne Vorfrosten. Im Gegensatz zu thermoelektrischen Geräten arbeitet der Kompressor besonders zuverlässig und ermöglicht eine kontinuierliche Eisbereitung. Ideal für den Grillabend mit Freunden.



Eis servieren leicht gemacht

Für ein einfaches und komfortables Servieren liegt jedem CASO Design Eiswürfelbereiter eine hochwertige Eisschaufel oder Zange bei. So bleibt die Entnahme immer hygienisch und leicht zu portionieren.



Zwei Eiswürfelgrößen + XXL Eiswürfel / -kugeln

Mit zwei wählbaren Eiswürfelgrößen bieten die Geräte maximale Flexibilität für Cocktails, Softdrinks oder zum Kühlen empfindlicher Zutaten. Die kleineren Würfel kühlen schnell, die größeren schmelzen langsamer und sind ideal für stilvolle Getränkepräsentationen.
Für Liebhaber von Whiskey & Co. sind die XXL Eiswürfel und -kugeln genau das Richtige. Bis zu 50 mm große Würfel und bis 55 mm große Kugeln sorgen für lange Kühlung Ihrer wertvollsten Getränke



Komfortables Entnehmen

Der herausnehmbare Eiswürfelbehälter erleichtert die Handhabung und Reinigung. Er fasst eine großzügige Menge Eis und lässt sich bequem entnehmen für ein schnelles Servieren oder zum Umfüllen in andere Gefäße.



Schnelle Zubereitung

Dank der schnellen Kühlleistung liefert der Eiswürfelbereiter bereits nach wenigen Minuten die ersten Eiswürfel. Mit einer Produktionskapazität von bis zu 500 g pro Stunde ist er perfekt für spontane Gäste.



Klare Eiswürfel für längeren Genuss

Durch ein innovatives Kühlverfahren können einige Eiswürfelbereiter klare Eiswürfel ohne Luftbläschen produzieren. Das sorgt für eine längere Schmelzzeit und somit für längeren kühlen Genuss im Glas.





Eiswürfelbereiter

IceChef Compact

Art.Nr. 3401

Besonderheiten:

2 Größen

Mit Tragegriff



- **Kompakter Eiswürfelbereiter mit leistungsstarker und leiser (43 dB) Kompressortechnik**
- Zwei Eiswürfelgrößen wählbar
- **Frische und schnelle Eiswürfel – schon in ca. 6 - 13 min fertig**
- Produziert 500 g / h bzw. 12 kg / 24 h
- Wassertank mit 1 l Fassungsvermögen
- Sichtfenster für einen schnellen Überblick der produzierten Eiswürfel
- Anzeige bei leerem Wassertank und bei vollem Eiswürfelbehälter
- **Mit praktischer und hygienischer Selbstreinigungs-funktion**
- Modernes matt schwarzes Design
- Mit Tragegriff zum einfachen Transport
- Herausnehmbarer Eiswürfelbehälter
- Inkl. handlicher Eisschaufel

Schnelle Produktion



Mit Tragegriff



Inkl. Eisschaufel



Eiswürfelbereiter

IceMaster Pro

Art.Nr. 3301

Besonderheiten:

2 Größen

Großer Wassertank



- Produziert ca. 500 g Eiswürfel / h*
- Schnelle Eiswürfelbereitung in 6 - 13 min
- Zwei Eiswürfelgrößen, klein & groß
- Gute Isolierung
- Edelstahl-Optik
- **Kompressortechnik**
- Deckel mit Sichtfenster
- Wasserstandsanzeige
- Automatische Abschaltung
- **Großer Wassertank mit einem Volumen von 2,2 l**
- Inkl. handlicher Eisschaufel

Mit Eisschaufel





50 - 55 mm



Mit Eisschaufel



Klare oder matte Eiswürfel



Mit Eiszange





Eiswürfelbereiter

Clear Ice Advanced

Art.Nr. 3403

Besonderheiten:

2 Varianten – klar und normal

Klare Eiswürfel = längere Schmelzzeit

Klare Eiswürfel = geringere Verwässerung



- **Eiswürfelbereiter mit leistungsstarker und leiser (48 dB) Kompressortechnik**
- **Frische und schnelle Eiswürfel – schon in ca. 8 - 12 min fertig**
- **Auswahlmöglichkeit zwischen klaren** und matten Eiswürfeln**
- **Längere Schmelzzeit mit klaren Eiswürfeln – Ihre Getränke bleiben länger kühl**
- Produziert 320 - 350 g / 1h bzw. 7,7 - 8,8 kg / 24 h
- Wassertank mit 1,5 l Fassungsvermögen
- Praktisches Sichtfenster für einen schnellen Überblick
- Anzeige bei leerem Wassertank und bei vollem Eiswürfelbehälter
- **Mit praktischer und hygienischer Selbstreinigungs-funktion**
- Modernes, matt schwarzes Design
- Herausnehmbarer Eiswürfelbehälter
- Inkl. handlicher Eisschaufel

Design Eiskugelbereiter

IceBall Pro

NEU

Art.Nr. 3404

Besonderheiten:

Klare Eiskugeln = längere Schmelzzeit

Klare Eiskugeln = geringere Verwässerung

- **Eiskugelbereiter mit leistungsstarker Kompressor-technik**
- **Kristallklare** Eiskugeln** – setzt Ihren Lieblingsdrinks stilvoll in Szene
- **Gleichmäßige, große Eiskugel (50 - 55 mm)** für besonders langen Genuss – ideal für Whisky, Gin, Cocktails etc.
- Produziert ca. pro Stunde 2 Kugeln (150 g) / 48 Kugeln (3,6 kg) in 24 h
- Hochwertiges und elegantes mattschwarzes Gehäuse
- Wassertank mit 1,3 l Fassungsvermögen
- **Mit praktischer und hygienischer Selbstreinigungs-funktion**
- Ausziehbares transparentes Eisfach für einen schnellen Überblick der produzierten Eiskugeln
- Abnehmbare Abtropfschale – für eine saubere Entnahme der Eiskugel
- Anzeige über LED-Leuchten bei leerem Wassertank und bei voller Eisschublade
- Inkl. Zange zur Entnahme der fertigen Eiskugeln

Mit Eiszange

*Durchschnittlicher Wert nach 3 Std. Laufzeit
**Abhängig von der Wasserqualität

Design Eiswürfelbereiter

IceCube Pro

Art.Nr. 3406

NEU

Besonderheiten:



Kristallklare Eiswürfel



Längere Schmelzzeit



Geringere Verwässerung



- **Design Eiswürfelbereiter mit leistungsstarker Kompressortechnik**
- **Kristallklare* XXL-Eiswürfel ohne Luftbläschen** – setzen Ihre Lieblingsdrinks stilvoll in Szene und schmilzen langsamer als vergleichbare Eiswürfel aus dem Eisfach
- **Gleichmäßige, große Eiswürfel (40 mm)** für besonders langen Genuss – ideal für Whisky, Gin, Cocktails etc.
- Produziert 3 Würfel (190 g) gleichzeitig in 20-30 min / 144 Würfel (9,3 kg) in 24 h
- **Die praktische Timerfunktion bietet ein automatisches Starten und Beenden des Gefriervorgangs**
- Hochwertiges und elegantes mattschwarzes Gehäuse
- Wassertank mit 1,8 l Fassungsvermögen
- **Mit praktischer und hygienischer Selbstreinigungsfunktion**
- Praktische Glastür und ausziehbares Eisfach für einen schnellen Überblick der produzierten Eiswürfel
- Bedienung und Anzeige über das LED-Touchdisplay – zeigt Zeit, Wassermangel und vollen Eisbehälter an
- Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- Inkl. Zange zur Entnahme der fertigen Eiswürfel

Ausziehbares Eisfach



Mit Eiszange



Design Eiswürfelbereiter

IceCube Pro XL

Art.Nr. 3407

NEU

Besonderheiten:



Kristallklare Eiswürfel



Längere Schmelzzeit



Geringere Verwässerung



Eigenschaften wie IceCube Pro, nur mit folgenden Unterschieden:

- **Gleichmäßige, große Eiswürfel (50 mm)** für besonders langen Genuss – ideal für Whisky, Gin, Cocktails etc.
- Produziert 2 Würfel (220 g) gleichzeitig in 30-40 min / 96 Würfel (9,8 kg) in 24 h
- Wassertank mit 2 l Fassungsvermögen

Ideal für Ihren besten Whiskey und andere Getränke



*Abhängig von der Wasserqualität
**Abhängig von der Umgebungstemperatur

Artikelübersicht

Eiswürfelbereiter













Produktname	IcaChef Compact	IcaMaster Pro	Clear Ice Advanced	IceBall Pro	IceCube Pro	IceCube Pro XL
Art.Nr.	3401	3301	3403	3404	3406	3407
EAN	40 38437 03401 1	40 38437 03301 4	40 38437 03403 5	40 38437 03404 2	40 38437 03406 6	40 38437 03407 3
Gehäuse / Farbe	Schwarz	Edelstahloptik	Matt schwarz	Matt schwarz	Matt schwarz	Matt schwarz
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
Eiswürfel / Kapazität	Bis zu 500 g Eiswürfel / h	Bis zu 500 g Eiswürfel / h	Bis zu 320-350 g Eiswürfel / h	Bis zu 2 große Kugeln (150 g) / h	Bis zu 6 große Würfel (380 g) / h	Bis zu 4 große Würfel (440 g) / h
Bedienung	Manuell	Manuell	Manuell	Manuell	Manuell	Manuell
Display		LED			LED	LED
Wassertank	1 l	2,2 l	1,5 l	1,3 l	1,8 l	2 l
Eiswürfelgrößen	2	2	1	1 (50 - 55 mm)	1 (40 mm)	1 (50 mm)
Klare Eiswürfel			▪	▪	▪	▪
Zubehör	Eisschaufel	Eisschaufel	Eisschaufel	Eiszange	Eiszange	Eiszange
Leistung	120 Watt	1,0 A	130 Watt	130 Watt	250 Watt	250 Watt
Spannung	220-240V / 50Hz	220-240V~, 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220 - 240 V / 50 Hz	220 - 240 V / 50 Hz
Maße (BxHxT)	220 x 265 x 280 mm	240 x 320 x 360 mm	245 x 297 x 326 mm	245 x 420 x 430 mm	240 x 380 x 382 mm	240 x 380 x 382 mm
Gewicht	6,15 kg	7,5 kg	6,6 kg	11,2 kg	9,4 kg	9,4 kg
Prüfzeichen	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS	CE, GS
VPE	1	1	1	1	1	1

Eis- & Joghurtmaschine

IceCreamer

Art.Nr. 3298

► **Besonderheiten:**


Speiseeis


Softeis


Sorbet


Joghurt


Frozen Joghurt

Gratis Eisportionierer im Wert von 19,-€



Für Kuh- und Pflanzenmilch





TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,4
sehr gut
Caso
IceCreamer 3298
Kühlt, mixt und stellt Eis, Joghurt sowie Sorbets her
Im Test: Eismaschinen mit Kompressor
Ausgabe 5/2018 · www.hausgartentest.de

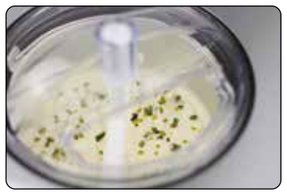
+ **Produziert bis zu 2 l Eiscreme oder Joghurt**
+ 4 Programme zur vollautomatischen Herstellung von Speiseeis oder Joghurt
+ Schnell, lecker und individuell:
  • Cremige Eiskreationen in 30 - 60 Minuten
  • Feinster Joghurt in 5 - 8 Stunden
+ **Kein Vorkühlen notwendig dank starker Kompressor-technik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



Bis 60 min Laufzeit



Bis zu 2 l Eiscreme



Herausnehmbarer Behälter



Stilvolles Design



Artikelübersicht

Eis- und Joghurtmaschine



Produktname	IceCreamer
Art.Nr.	3298
EAN	40 38437 03298 7
Gehäuse / Farbe	Edelstahl
Kühltechnik	Kompressor
Kapazität	Bis zu 2 l
Bedienung	Manuell
Display	LED
Programme	4
Leistung	180 Watt
Spannung	220-240V AC, 50Hz
Maße (BxHxT)	430 x 280 x 285 mm
Gewicht	11,8 kg
Prüfzeichen	CE, GS
VPE	1



CASO DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



Kompetenzbuch Küche



Kompetenzbuch Weinkühler

SCAN MICH
Hier finden Sie alle Kataloge

Deutschland

CASO Design
CASO GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg

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

SCAN MICH
CASO Design on Social Media

www.caso-design.de

4 038430 020721

Technische Änderungen, Farbabweichungen und Druckfehler vorbehalten. Copyright by CASO GmbH // Bildquellen: Adobe Stock, Unsplash, Tool Design, Stoll Fotografie und CASO 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. Version KB_10.3, 11/2026