

COSO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

MAGAZIN

PRODUKTNEUHEITEN & SPECIALS



**Aroma
Triple
Brew**

“Fantastischer
Kaffeegenuss!”

IFA BERLIN 2022



KAFFEEGENUSS:

AROMA SENSE

COSO Design Kaffeemaschine
der Extraklasse mit
Aroma-Triple-Brew Verfahren

ALLROUNDER:

KM 1800 BLACK

Küchenmaschine mit umfassendem
Zubehör und vielfältigen
Anwendungsmöglichkeiten

EDITORIAL



Innovative Küchentechnik:
In diesem Magazin präsentieren wir Produktneuheiten und alles, was CASO Design bewegt: Aktuelle Genussthemen, spannende Designs und innovative Produktentwicklungen. Wir laden Sie ein, die Genusswelt von CASO Design zu entdecken und freuen uns über Ihr Feedback!

HIGHLIGHTS 2022

Wieder in Berlin!

Drei Jahre ist es her, dass in den Messehallen in Berlin die IFA zu sehen war. Nun ist es wieder soweit: Willkommen zur IFA 2022 in Berlin!

CASO Design präsentiert auf dem großen Messestand alles für die perfekte Zubereitung Ihrer Lebensmittel. Wir laden das Fachpublikum und die Anwender dazu ein, die CASO Themenwelt zu entdecken. Wie in den vergangenen Jahren stellt CASO Design neue Produkte vor und geht auf aktuelle Themen des Marktes ein: Trends, neue Essgewohnheiten, technische Innovationen und lebendige Produktpräsentationen versprechen spannende Messtage. Natürlich berichten wir live über unsere Social-Media-Kanäle von der Messe!



Ausgezeichneter Kaffeegenuss

Die ideale Brühtemperatur von 92 – 96 °C sorgt für eine perfekte Extraktion der Aromastoffe und eine Reduzierung der Bitterstoffe. Und durch den 9-Loch-Brüharm wird das Kaffeepulver gleichmäßig benetzt, sodass der Kaffee aromatisch und wie vom Barista schmeckt. Das bedeutet: Jede Tasse ist ein Genuss.



Neue Küchenmaschine

Die KM 1800 Black ist nicht nur ein Produkt, sondern eine Produktwelt. Viele Funktionen und ergänzende Zubehörsets bieten viele Anwendungsmöglichkeiten. Mit planetarischem Rührwerk – Teige wie von Hand gemacht



Seite 12

Unser Publikumsliebbling: Die CASO Food Manager App

Wir lieben frische Lebensmittel und viele Anwender diese App. Seit nun ca. 5 Jahren hat sich die CASO Food Manager App zu einer echten Größe entwickelt und schützt mehr als 2.000.000 Lebensmittel.



Seite 38

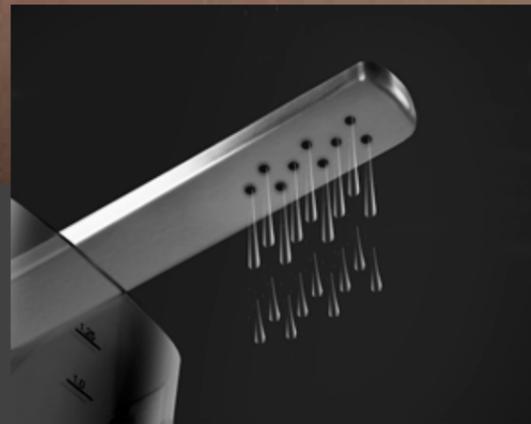
CASO Control App: Smarte Energy-Funktionen

Die CASO Design Control App ermöglicht für ausgewählte Produkte die Steuerung per Smartphone. Mit der neuen ENERGY-Funktion lässt sich der Energieverbrauch steuern. In Punkto Sicherheit und Verlässlichkeit erfüllt die App hohe Standards, denn die Server liegen in Deutschland und das Entwicklerteam ist eine eigene Tochterfirma der Braukmann GmbH (CASO Design), in der die App ständig weiterentwickelt wird, sodass aktuelle Anforderungen des Datenschutzes stets erfüllt werden.



KAFFEEGENUSS DER EXTRAKLASSE:

Die **Aroma Sense** mit dem **Aroma-Triple-Brew** Verfahren veredelt Filterkaffee und macht jede Tasse zu einem besonderen Erlebnis.



Der optimale Brühprozess – Aroma-Triple-Brew

Die Aroma Sense zelebriert die Zubereitung des Kaffees wie ein Barista. Die fein abgestimmten Details und Schritte sorgen in Summe für das bestmögliche Kaffeeerlebnis. Wir nennen dieses Zusammenspiel Aroma-Triple-Brew – der perfekte Dreiklang für den Brühprozess: Ideale Brühtemperatur + gleichmäßige Benetzung + perfekte Brühzeit. Erleben Sie die Faszination Kaffee mit der Aroma Sense von CASO Design!

Optimale Benetzung dank 9-Loch-Brüharm

So zeigt sich Ihr Kaffee von der aromatischsten Seite: Neben der optimalen Brühtemperatur sorgt der 9-Loch-Brüharm dafür, dass das erhitzte Wasser das Kaffeepulver gleichmäßig benetzt. Dieses Verfahren sorgt für die volle Entfaltung der Aromen – wie von Hand aufgebrüht. Von der ersten bis zur letzten Tasse ein Genuss.

Genau mein Timing

Mit der Timerfunktion kann die Maschine auch zeitversetzt gestartet werden. So duftet es schon vor dem Frühstück nach wunderbarem Kaffee.



Aroma Sense (Design Kaffeemaschine)

Art. 1851

besondere
Funktionen



- + **Edles Design mit intuitivem Touch-Bedienpanel**
- + **Jede Tasse ein Genuss** – Perfekt benetztes Kaffeepulver dank 9-Loch-Brüharm – aromatisch wie von Hand aufgebrüht
- + **Ideale Brühtemperatur von 92 - 96 °C** – für eine perfekte Extraktion der Aromastoffe und eine Reduktion der Bitterstoffe
- + Großer Wassertank (1,25 l) für bis zu 10 Tassen Kaffee
- + **Volle Aromaentfaltung dank Aromastab in der Kaffeekanne** – lässt den Kaffee in der Kanne zirkulieren und sorgt für einen gleichmäßigen Kaffeegenuss
- + **Filterhalter mit Aromaregler** – stufenlose Einstellung der Tropfgeschwindigkeit für eine individuell einstellbare Aromastärke

- + Manueller Tropf Stopp für das vorzeitige Entnehmen des Kaffees oder zum Vorbrühen
- + **Praktische Timerfunktion** für einen zeitversetzten Start des Brühvorgangs
- + **Single Cup:** Für eine Tasse Kaffee direkt in den (hitzebeständige) Kaffee-/ To Go Becher
- + Langanhaltender Kaffeegenuss durch Warmhaltefunktion (40 Minuten)
- + Mit Entkalkungsfunktion und -erinnerung nach 50 Brüheinheiten
- + **Inkl. Permanentfilter aus titanbeschichtetem Edelstahl** – wiederverwendbar, langlebig und geschmacksneutral
- + Inkl. Portionierlöffel für die passende Menge an gemahlenem Kaffee



Ideale Brühtemperatur von 92 - 96 °C

Die Brühtemperatur sorgt für eine perfekte Extraktion der Aromastoffe und eine Reduktion der Bitterstoffe. So lösen sich keine Bitterstoffe aus dem Kaffeepulver. Die Aromastoffe werden aus dem Kaffeepulver extrahiert und der Kaffee erhält einen sehr ausgewogenen Geschmack.

Brühzeit – Aromaregler & Aromastab

Die Tropfgeschwindigkeit kann über den Aromaregler variiert werden. Durch den Aromastab zirkuliert der Kaffee gleichmäßig, so dass sich das Aroma harmonisch entfalten kann.

Aroma Triple Brew

Ideale
Brühtemperatur

Gleichmäßige
Benetzung

Perfekte
Brühzeit





HW 550 (Turbo-Heißwasserspender)

Art. 1880

besondere
Funktionen

Energiesparend



Wassersparend



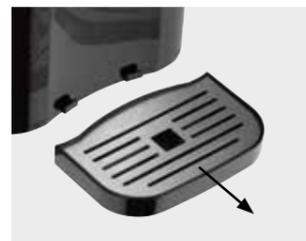
40 - 100 °C



2,9 L



- + Heißes Wasser sekundenschnell per Touch-Bedienung
- + Für die Zubereitung von Tee, löslichem Kaffee, Instantnudeln und Babynahrung
- + **Energie- und wassersparend – nur die benötigte Wassermenge in der gewünschten Temperatur wird erwärmt**
- + **Großer, abnehmbarer Wassertank mit 2,9 l Kapazität**
- + **7 einstellbare Temperaturstufen von 40 - 100 °C in 10 °C-Schritten**
- + Auch als Wasserspender ohne Wassererwärmung nutzbar
- + **7Ausgabemengen:100/150/200/250/300/350/400 ml**
- + **FlowFunction** für eine individuelle Wassermenge, z. B. für Kochwasser, Isolier- und Wärmflaschen etc.
- + Zeitloses, elegantes Design in Schwarz
- + Abnehmbare Tropfschale für große Tassen bis 17 cm Höhe
- + Sicher dank Auto-Lock Funktion



ENERGIE SPAREN UND BEQUEMER GENIESSEN

Teekenner wissen, dass jede Teesorte ihre individuelle Wassertemperatur für die Entfaltung des perfekten Genusses benötigt. Die Turbo Heißwasserspender von CASO Design liefern heißes Wasser in der richtigen Temperatur und Menge und das sekundenschnell und besonders effizient.

Das Wasser wird sekundenschnell erhitzt. Das ist nicht nur deutlich schneller, sondern auch bis zu 50% Energiesparender gegenüber einem handelsüblichen Wasserkocher. Die Wassermenge lässt sich in sieben Mengenausgaben je 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400 ml und kontinuierlich nach Bedarf einstellen. Das spart wertvolles Wasser ein, denn es wird nur so viel Wasser erhitzt wie tatsächlich benötigt wird.

Die Temperaturwahl erfolgt ebenfalls in sieben Schritten: 40, 50, 60, 70, 80, 90, oder 100 °C können ausgewählt werden. Besonders für Teegenießer ist die Möglichkeit der individuellen Temperaturwahl perfekt. Denn Kenner wissen, dass jede Teesorte ihre individuelle Wassertemperatur für die Entfaltung des perfekten Genusses benötigt. Kochendes Wasser würde zarte grüne und weiße Tees zerstören.

In der japanischen Wasserkultur ist das Trinken von warmem Wasser am Morgen bereits ein fester Bestandteil um den Stoffwechsel anzukurbeln. Denn grade am Morgen ist der Körper noch mit der nächtlichen Entgiftung beschäftigt und mit dem warmen Wasser kann dieser Prozess weiter angeregt werden.

perfecthot
schnell • energiesparend • individuell



NEU: HW 1660 mit Wasserfilter für eine perfekte Wasserqualität und Langlebigkeit des Gerätes (siehe folgende Seite)

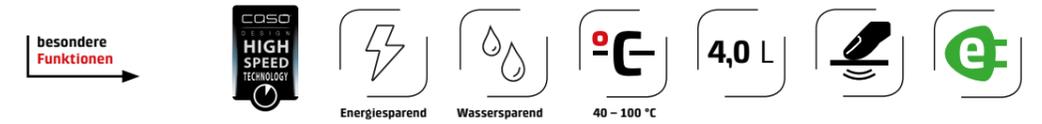


Neu: HW 550 Energie- und wassersparend – nur die benötigte Wassermenge in der gewünschten Temperatur wird erwärmt



HW 1660 (Turbo-Heißwasserspender)

Art. 1884



- + Energie- und wassersparend – nur die benötigte Menge in der gewünschten Temperatur wird erwärmt
- + Spart Zeit: heißes Wasser in wenigen Sekunden dank leistungsstarken 2600 Watt
- + Perfekt für die Zubereitung z. B. von Tee, löslichem Kaffee, Instantnudeln 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
- + 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 eine perfekte Wasserqualität und 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



Um eine perfekte Wasserqualität sicherzustellen, sind die CASO Turbo-Heißwasserspender überwiegend mit einem Wasserfilter ausgestattet. Mit dem Einsatz wird die Qualität des Wassers verbessert und die Bildung von Kalk reduziert. Zudem werden Chlor, organische Stoffe und metallische Belastungen reduziert. Wichtige Mineralien und Spurenelemente bleiben erhalten. Das

sorgt nicht nur für einen besseren Geschmack, sondern auch für eine längere Lebensdauer Ihres Geräts. Die Wasserfilter sind im praktischen 3er- und 6er Set erhältlich. Die **FlowFunktion** ist besonders nützlich um für individuelle Wassermengen, z. B. um Kochwasser oder Wasser für Wärmflaschen auszugeben.



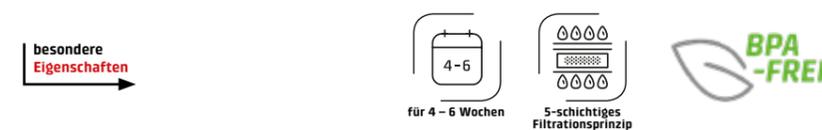
Mit gratis Wasserfilter für besonders geschmackvolles Wasser und für die Langlebigkeit Ihres Gerätes

Mit Tassenpodest für niedrige Tassen oder Schalen



Ersatz-Wasserfilter (3er oder 6er-Set)

3er Set: Art. 1861 6er Set: Art. 1841



- + **Universal-Wasserfilter – passend für alle CASO Turbo Heißwasserspender mit Filtereinsatz und weitere Wasser-Filterssysteme**
- + Verbessert die Wasserqualität und erhöht die Lebensdauer des Geräts
- + Perfekte Abdichtung dank Silikon-Dichtungsring
- + Verwendbar für 4-6 Wochen (160 L)

5-schichtiges Filtrationsprinzip

- Grobpartikelfilter
- Erster Feinpartikelfilter
- Ionen-Austausch-Harz – entfernt Schwermetalle, reduziert Kalk und erhält wichtige Mineralstoffe
- Aktivkohlefilter – reduziert Chlor und Schadstoffe, entfernt Gerüche und verbessert den Geschmack, vermeidet Bakterienwachstum
- Finaler Feinpartikelfilter



NEU!
KÜCHENMASCHINE KM 1800
BLACK MIT **EDELSTAHL** - ODER
GLASRÜHRSCHÜSSEL UND
ERGÄNZENDEN, UMFANGREICHEN
ZUBEHÖRSETS

Mit planetarischem
Rührwerk für ein
optimales Vermengen.



KM 1800 BLACK MIT GLASSCHÜSSEL



Inklusive umfangreichem Zubehör für die Glas-Version

Mit planetarischem Rührwerk – Teige wie von Hand gemacht



So lässt sich sauber und komfortabel arbeiten:
Spritzschutz mit Einfüllschacht

KM 1800 Black-G (Glas)

besondere Funktionen



4,5 L



Starker Motor



- + Edle Küchenmaschine mit mattschwarzem Alu-Guss- Gehäuse und starken 1800 Watt AC Motor
- + **Große 4,5 l Glasschüssel mit Griff, Ausguss und Messkala (spülmaschinengeeignet)**
- + **Perfektes Ergebnis dank planetarischem Rührwerk (Rührelement dreht sich zusätzlich um die eigene Achse)**
- + LED-Display mit Touch-Bedienung
- + Sicherer Stand dank starker Saugnäpfe
- + 10 Geschwindigkeitsstufen
- + **Praktische Timer-Funktion mit Auto-Stopp oder Counter-Funktion für einen Überblick der Laufzeit**
- + Spülmaschinengeeignete Zubehörteile:
 - Knethaken, antihaftbeschichtet
 - Flachrührer, antihaftbeschichtet
 - Schneebesen
 - Spritzschutz mit Einfüllschacht
 - Silikon-Teigschaber

- + **Passendes Zubehör separat erhältlich:** Ersatzschüssel mit Accessoires aus Edelstahl (Art. Nr. 3158) oder aus Glas (Art. Nr. 3159), Multireibe mit drei Trommel-Einsätzen (Art.Nr. 3160), Fleischwolf-Aufsatz mit drei Lochscheiben und drei Edelstahl-Wurstvorsätzen (Art.Nr. 3161), Pasta-Maker bestehend aus drei Aufsätzen (Art.Nr. 3162)

Moderne Touch-Bedienung



Einfacher Austausch der Aufsätze



Die neue CASO Design KM 1800 Black ist nicht nur ein Hingucker, sondern dank des leistungsstarken 1800 Watt Motors für das Verarbeiten jeder Teigsorte geeignet.

Das Zubehörspektrum ist vielseitig. Neben zwei unterschiedlichen Basisversionen mit Glas- oder Edelstahlschüssel, die sich jederzeit ergänzen lassen, gibt es diverse Ergänzungssets, die viele andere Küchengeräte beispiellos ersetzen und die KM 1800 Black zu dem Basisgerät Ihrer Küche machen. Alle Zubehörsätze, wie der Fleischwolf, die Pastaaufsätze oder die Multireibe, können ganz einfach an die Küchenmaschine montiert und je nach Bedarf in einer Leistungsstufe von 1 bis 10 betrieben werden.

Die Küchenmaschine verfügt, neben einem standsicheren und gleichzeitig elegant designten Gehäuse, über ein planetarisches Rührwerk, welches einer echten "Handarbeit" in nichts nachsteht. Das Motorgehäuse lässt sich über einen Kippschalter sehr leicht neigen.



Perfektes Handling:
leicht bedienbarer Kippmechanismus

Sehr große Glas- oder Edelstahlschüssel



Spülmaschinengeeignete Zubehörteile



KM 1800 BLACK MIT EDELSTAHLSCHÜSSEL



Inklusive umfangreichem Zubehör für die Edelstahl-Version



Mit planetarischem Rührwerk – Teige wie von Hand gemacht



KM 1800 Black-E (Edelstahl)

Art. 3156

besondere Funktionen



6,0 L



Starker Motor



- + Edle Küchenmaschine mit matt schwarzem Alu-Guss-Gehäuse und starken 1800 Watt
- + **Große 6 l Edelstahlschüssel mit Griff (spülmaschinengeeignet)**
- + **Perfektes Ergebnis dank planetarischem Rührwerk (Rührelement dreht sich zusätzlich um die eigene Achse)**
- + LED-Display mit Touch-Bedienung
- + Sicherer Stand dank starker Saugnäpfe
- + 10 Geschwindigkeitsstufen
- + **Praktische Timer-Funktion mit Auto-Stopp oder Counter-Funktion für einen Überblick der Laufzeit**

- + Spülmaschinengeeignete Zubehörteile:
 - Knethaken, antihafbeschichtet
 - Flachrührer, antihafbeschichtet
 - Schneebesen
 - Spritzschutz mit Einfüllschacht
 - Silikon-Teigschaber
- + Passendes Zubehör separat erhältlich: Ersatzschüssel mit Accessoires aus Edelstahl (Art. Nr. 3158) oder aus Glas (Art. Nr. 3159), Multireibe mit drei Trommel-Einsätzen (Art.Nr. 3160), Fleischwolf-Aufsatz mit drei Lochscheiben und drei Edelstahl-Wurstvorsätzen (Art.Nr. 3161), Pasta-Maker bestehend aus drei Aufsätzen (Art.Nr. 3162)

MULIFUNKTIONALE ZUBEHÖRSETS FÜR KM 1800 BLACK



Edelstahlschüssel mit Accessoires Zubehör KM 1800 Black

Art. 3158

besondere Eigenschaften

6,0 L

- + **Große 6 l Edelstahlschüssel mit Griff (spülmaschinengeeignet) als Ersatz oder Ergänzungszubehör**
- + Spülmaschinengeeignete Zubehörteile:
 - Knethaken, antihafbeschichtet
 - Flachrührer, antihafbeschichtet
 - Schneebesen
 - Spritzschutz mit Einfüllschacht



Glasschüssel mit Accessoires Zubehör KM 1800 Black

Art. 3159

besondere Eigenschaften

4,5 L

- + **Große 4,5 l Glasschüssel mit Griff, Ausguss und Messskala (spülmaschinengeeignet) als Ersatz oder Ergänzungszubehör**
- + Spülmaschinengeeignete Zubehörteile:
 - Knethaken, antihafbeschichtet
 - Flachrührer, antihafbeschichtet
 - Schneebesen
 - Spritzschutz mit Einfüllschacht

Multireibe Zubehör KM 1800 Black

Art. 3160

besondere Funktionen



Feine Raspeln



Grobe Raspeln



Scheiben



Mit der Multireibe gelingen schnell und leicht Salate, Teig für Kartoffelpuffer, geriebener Käse, Schokoraspeln und vieles mehr. Das praktische Tool lässt sich perfekt auf den Motorkopf aufsetzen und verfügt so über die notwendige Power, die Zutaten sauber zu verarbeiten.

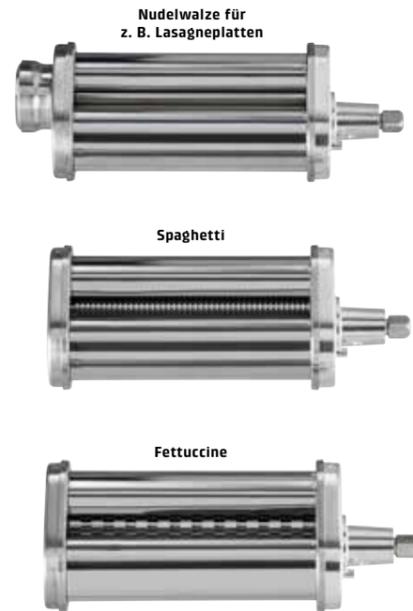
- + Multireibe zu Küchenmaschine KM 1800 Black (Art.Nr. 3156 / Art.Nr. 3157)
- + **Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten dank drei verschiedener, auswechselbarer Trommeleinsätzen aus Edelstahl für feine und grobe Raspeln, sowie für Scheiben**
- + Für ein schnelles und bequemes Schneiden, Raspeln und Reiben von Obst, Gemüse, Käse, Nüssen, Schokolade etc. (z. B. für Salate, Reibplätzchen, Kuchen etc.)
- + Leichte Montage des Einfüllschachts am Motorkopf
- + Einfache Montage und Demontage der Trommel, sowie leichte Reinigung dank Spülmaschineneignung



SELBSTGEMACHT SCHMECKT ES IMMER VIEL BESSER



Für den Lieblingsnudelteig kann zwischen drei verschiedenen, leicht zu montierenden Aufsätzen gewählt werden.



Pasta Maker Zubehör KM 1800 Black

Art. 3162

besondere Funktionen



- + Die perfekte Ergänzung zur Küchenmaschine **KM 1800 Black** – Pastateig mit der Küchenmaschine herstellen und anschließend mit dem **Pasta Maker** weiterverarbeiten
- + Leichte Montage der Pasta-Aufsätze am Motorkopf der Küchenmaschine
- + **Drei hochwertige Aufsätze aus Edelstahl:**
 - Multifunktionale Nudelwalze mit verstellbarer Dicke in 8 Stufen: Für Lasagneplatten, Cannelloni oder die Weiterverarbeitung zu Spaghetti oder Fettuccine
 - Spaghetti-Schneider für gleichmäßige, feine Spaghetti mit 2 mm Breite
 - Fettuccine-Schneider für Bandnudeln mit 6,5 mm Breite
- + Leichte Reinigung dank praktischer Reinigungsbürste

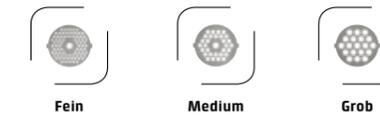
Mit der richtigen Ausrüstung ist selbstgemachter Nudelteig ganz einfach herzustellen. Der Pasta Maker Aufsatz wird direkt an den Motorkopf angeschlossen. Das ermöglicht ein perfektes Handling. Die weitere Verarbeitung des Teiges ist ganz leicht zu handhaben und alleine möglich. Ob nun Ravioli, Cannelloni, Lasagne oder Spaghetti – die variablen Aufsätze sind vielfältig einsetzbar.

Für den Teig selbst benötigt man nur Mehl, Eier und Öl – so sieht es jedenfalls die klassische italienische Küche vor. Ihren Ideen sind aber mit der eigenen Nudelmaschine keine Grenzen gesetzt! Hier haben Sie alles in einem Gerät – wie wäre z. B. Spaghetti Bolognese: Teig mit der KM 1800 machen, mit der Nudelwalze weiterverarbeiten, Bolognese im Fleischwolf zubereiten.

Fleischwolf Zubehör KM 1800 Black

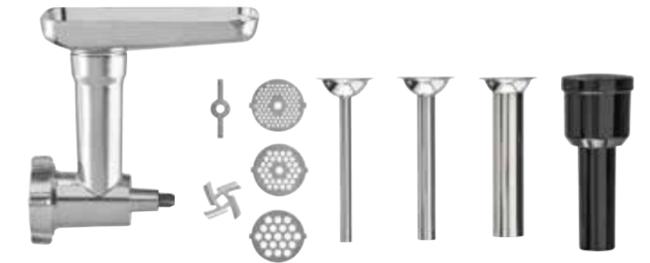
Art. 3161

besondere Funktionen



- + Die perfekte Ergänzung zur Küchenmaschine KM 1800 Black, z.B. für die Herstellung von Frikadellen und Burger Patties
- + Fleisch im Fleischwolf-Vorsatz zerkleinern und anschließend direkt in der KM 1800 Black weiterverarbeiten
- + Leichte Montage des Fleischwolf-Vorsatzes am Motorkopf der Küchenmaschine
- + **4-fache Edelstahlklinge für ein problemloses, schnelles Zerkleinern von rohem und gegartem Fleisch, Fisch und Gemüse**
- + **3 Edelstahl-Lochscheiben in fein, medium und grob**
- + Edelstahl- bzw. Glasschüssel der Küchenmaschine kann als Auffangbehälter genutzt werden und erleichtert eine anschließende Weiterverarbeitung

- in der KM 1800 Black
- + **Inklusive Edelstahl-Wurstvorsätze für die Herstellung von selbstgemachten Würstchen in 3 verschiedenen Größen (spülmaschinengeeignet)**
- + Praktischer 2 in 1 Stopfer: für eine sichere Anwendung und für die Verstaung der Wurstvorsätze
- + **Großes Einfülltablett ermöglicht die Verarbeitung größerer Mengen**



DO IT YOURSELF: MIT DEM NEUEN FLEISCHWOLF FW 2500



FW 2500 & FW 2500 Black (Fleischwolf)

Art. 2873 (Silber), Art. 2874 (Black)

besondere Funktionen



Starker Motor

- + **Leistungsstarker Motor (400 W Nennleistung; 2500 W max. Leistung) für ein schnelles Verarbeiten von bis zu 2,5 kg Lebensmittel/min.**
- + Mit extra leisem DC Motor
- + Zerkleinert problemlos rohes und gegartes Fleisch, Fisch, Gemüse, Tofu etc.
- + Zahlreiche Herstellungsmöglichkeiten: z. B. Fischfrikadellen, Hackfleisch, Burger-Patties, Tofu-Bratwurst, Kartoffelklöße, Gemüsebratlinge, Spritzgebäck, Brotaufstrich uvm.
- + **Mit hochwertiger, langlebiger Titan-veredelter Klinge**
- + Großes Aluminium-Einfülltablett
- + Inkl. 2-in-1 Auffangschale – dient zusätzlich als Abdeckung des Einfülltablets

- + Leichte Reinigung dank einfacher Montage und Demontage aller Teile
- + Komfortable Bedienung mit 2 Geschwindigkeitsstufen
- + Praktische Rücklauf-Funktion löst schonend Stauungen und Reste
- + **Burgerpresse für 2 Pattygrößen und für gefüllte Patties (auch für Veggie-Burger!)**
- + **Platzsparende Verstaumöglichkeit der Zubehörteile im Einfülltablett**
 - 3 Edelstahl-Lochscheiben (3 mm, 5 mm und 8 mm)
 - Wurstfüller
 - Spritzgebäck-Aufsatz mit 4 Formen
 - Stopfer
- + Saugfüße für einen sicheren Stand

Aufgepasst und selbstgemacht: Verarbeiten Sie ihre individuellen Zutaten wie Fleisch, Gemüse oder Kartoffeln zu Frikadellen, Bratlingen oder Teigen.



Praktisch: Alle Zubehörteile können platzsparend im Einfülltablett verstaut werden. So bleibt alles griffbereit.

Mit hochwertiger, langlebiger Titan-veredelter Klinge



Ein Fleischwolf eignet sich klassischerweise für die Verarbeitung von Fleisch. Das kann der FW 2500 mit einer nominal Leistung von 400 Watt und einer Maximalleistung von 2500 Watt auch besonders gut. Damit ist das Potenzial aber noch lange nicht ausgeschöpft, denn auch Gemüse, Tofu, Kartoffeln, Teig für Spritzgebäck und vieles mehr bieten fantastische und vielfältige Anwendungsmöglichkeiten um leckere Gerichte zu kreieren. Ein Fleischwolf zählte früher zu einem typischen Haushaltsprodukt. Heute wieder: Selbstgemachtes ist nicht nur Trend, sondern Ausdruck von Lebensqualität, Sinnhaftigkeit und Genuss!

CHOP & GO AKKUBETRIEB



Chop & Go

Art. 1747



- + **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 Edelstahlklingen 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



KEIN GRAMM ZU VIEL



Einfache Touch-Bedienung und Anzeige der Werte im LED-Display in 0,5 g-Schritten

FinoCompact (Feinwaage)

Art. 3201



So fein und effizient wiegt sonst keine. Die Waage FinoCompact verfügt über einen genauen Wiegesensor, der in 0,1 g-Schritten wiegt. Die mitgelieferte Edelstahlschale, oder andere Gefäße, können in die dafür vorgesehene Mulde gestellt werden.

- + 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



*nicht im Lieferumfang enthalten



Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten und eine gleichmäßige Hitzeverteilung dank der Even PowerConvection



NEU Design Heißluftfritteuse mit Rapid-Heat-Funktion für direkte Hitze am Gargut, ein Vorheizen ist nicht notwendig

WENIG FETT BEI 100% GESCHMACK

Mit einer Heißluftfritteuse lassen sich Pommes frites bei Verwendung von wenig Fett wunderbar kross zubereiten. Die neue CASO Design AF 600 XL kann aber noch mehr: In dem großen 6 Liter fassenden Garraum lässt sich problemlos ein Hähnchen garen. Der Garkorb kann im Prinzip wie ein Heißluftofen genutzt werden, z. B. für Frühstücksbrötchen, Gemüse, Kuchen und Fisch.

Alle Funktionen lassen sich direkt über das großzügige und leicht bedienbare Touchpanel ansteuern. Die **Rapid-Heat-Funktion** sorgt für direkte Hitze am Gargut, ein Vorheizen ist nicht notwendig – das spart Zeit und Energie! Durch den SHAKE-Reminder, eine Spezialfunktion der AF 600 XL, sind besonders knusprige Ergebnisse möglich.



AF 600 XL (Design Heißluftfritteuse)

Art. 3180

besondere Funktionen



- + **Moderne XL-Heißluftfritteuse mit extra großem Korbvolumen von 6 l* – auch für große Portionen z. B. ein ganzes Grillhähnchen und bis zu 1,2 kg Pommes**
- + **Even PowerConvection – gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum**
- + **Rapid HeatControl – direkt startbereit ohne Aufheizen**
- + Temperatur individuell anpassbar von 50 - 200 °C - in 5 °C-Schritten (40 - 70 °C bei Dehydrate-Programm)
- + **Direktwahl aus 12 Automatik-Programmen für Fisch, Gemüse, Gebäck uvm.**

- + Gesunde und fettarme Zubereitung jeglicher Speisen – innen saftig außen knusprig
- + Schwarzes Design mit intuitiver Sensor-Touch Bedienung
- + **SHAKE-Reminder – Schüttel-Signal für gleichmäßige und extraknusprige Ergebnisse**
- + Timer einstellbar von 1 - 60 Minuten mit Endsignalton (1 - 480 Minuten bei Dörrfunktion)
- + Einfache Reinigung dank herausnehmbarem Frittierkorb und spülmaschinengeeignetem Zubehör



*ausgeliefertes Korbvolumen

"ALL-IN-ONE"

DER AIRFRY CHEF 1700 IST EIN ALLROUNDER MIT VIELSEITIGEN FUNKTIONEN



12 Automatikprogramme ermöglichen viele, leckere Zubereitungsarten.



Im Frittierkorb werden Pommes frites perfekt knusprig. Die EvenPowerConvection sorgt für einen gleichmäßigen Luftstrom.



FrISChe Aufbackbrötchen, Gemüse, Pommes frites und vieles mehr können jetzt mit dem AirFry Chef 1700 zubereitet werden.

AirFry Chef 1700 (Design Heißluftfritteuse)

Art. 3000

besondere Funktionen



- + Moderner Design Air Fryer (22 l Innenraumvolumen)
- + **All-in-One – Viele Funktionen, vielseitiges Zubehör, zahlreiche Möglichkeiten**
- + Außen knusprig und innen zart dank fettreduzierter Zubereitung Ihrer Lebensmittel
- + **Für jedes Programm die richtige Ausstattung dank vielfältigem, mitgeliefertem Zubehör**
- + **12 Automatikprogramme, z. B. AirFry, Backen, Grillen, Dörrfunktion und viele mehr**
- + **Even PowerConvection – perfekter, gleichmäßiger Heißluftstrom**
- + **Rapid HeatControl – direkt startbereit ohne Aufheizen**
- + Edles „Black Design“ mit großem Sichtfenster
- + 3 Einschubebenen für Rost und Blech + rotierender Grillspieß und Frittierkorb
- + Inklusive Krümelschublade zur einfachen Reinigung
- + Einstellbarer Timer von 1 bis 120 min / Dörrfunktion bis 240 min (in 1-Minuten-Schritten)
- + Temperatur einstellbar von 40 °C bis 230 °C (in 5°C-Schritten)
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + 6 langlebige Edelstahlheizstäbe (4 oben und 2 unten)

+ Leistungsstark dank 1700 Watt

+ **Zubehör:**
Extra großer Frittierkorb, Frittiertrommel, Backblech, Grillrost, Drehspieß, 2 Entnahnehilfen





CASO CONTROL APP

SMARTE ENERGIEERSPARNIS UM BIS ZU **15%** IM SMART **ECO** MODE**

Über die CASO Control App lassen sich CASO Design Produkte bequem und mobil per Smartphone oder Tablet bedienen. **Jetzt sparen sie mit der App bei der Steuerung der CASO Design Weintemperierer auch noch bis zu 15 % Energie* – oder mehr!** Denn nun lässt sich der Energieverbrauch bei CASO Design Weintemperierern im **Smart ECO Mode** ganz gezielt steuern.

Im Smart Eco Mode schaltet die Kühlzone in der eingestellten Zeit ab – z. B. die Kühlzone Weißwein mit 10 °C von 24 bis 8 Uhr morgens. Durch die gewünschte "Ruhezeit" erwärmt sich die Zone ganz langsam um ca. 3 °C auf 13 °C. Ab 8 Uhr läuft der Kompressor dann wieder an und die gewünschte Trinktemperatur ist nach ca. 1 bis 1,5 Stunden wieder erreicht. **Das schafft eine Einsparung von ca. 15 % oder mehr**, je nach Dauer des eingestellten Zeitfensters. Natürlich können Sie die Funktion auch für den Urlaub nutzen oder in der Gastronomie für Tage, an denen der Betrieb geschlossen ist. Simply Smart Energie sparen – CASO Design like.

CASO Control App

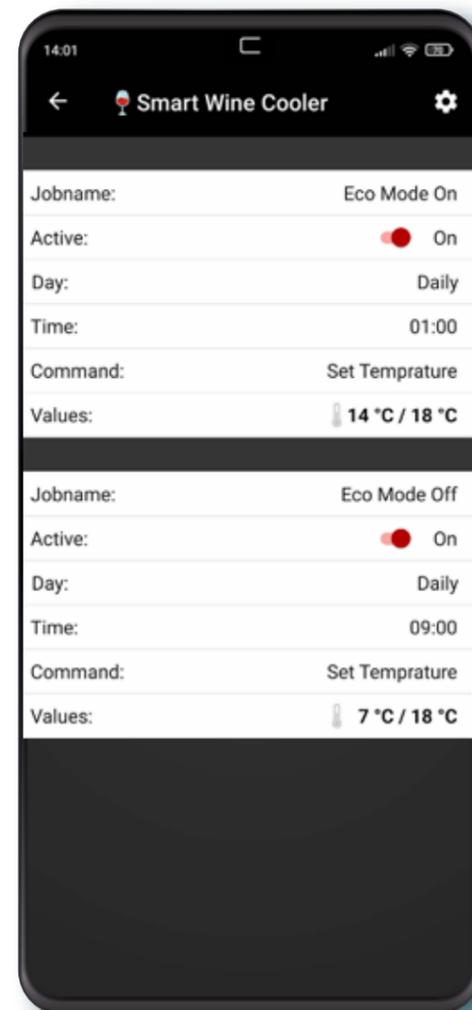
- + **CASO Design Control App zur digitalen Steuerung von CASO Design Produkten**
- + Die App-Technologie basiert auf einem geschlossenen, sicheren und unabhängigen System in Deutschland.
- + **Smart ECO Mode (Release Q4/2022):** Über die App lässt sich der Energieverbrauch per individuellem Zeitfenster/Intervall steuern – das spart Energie und Geld. (Für CASO Weintemperierer)
- + **FineTemp:** Steuerung der Temperatur von SousVide Stäben (Für SousVide Stäbe)
- + Gerätesteuerung & Verwaltung
- + Automatisierung von technischen Funktionen
- + Bedienung von CASO Design Produkten von überall
- + Direkter Kontakt zum Support mittels integrierter Feedback-Funktion
- + CASO App Account: Im CASO App Account können Sie alle CASO Apps verwalten.
- + Für IOS und Android



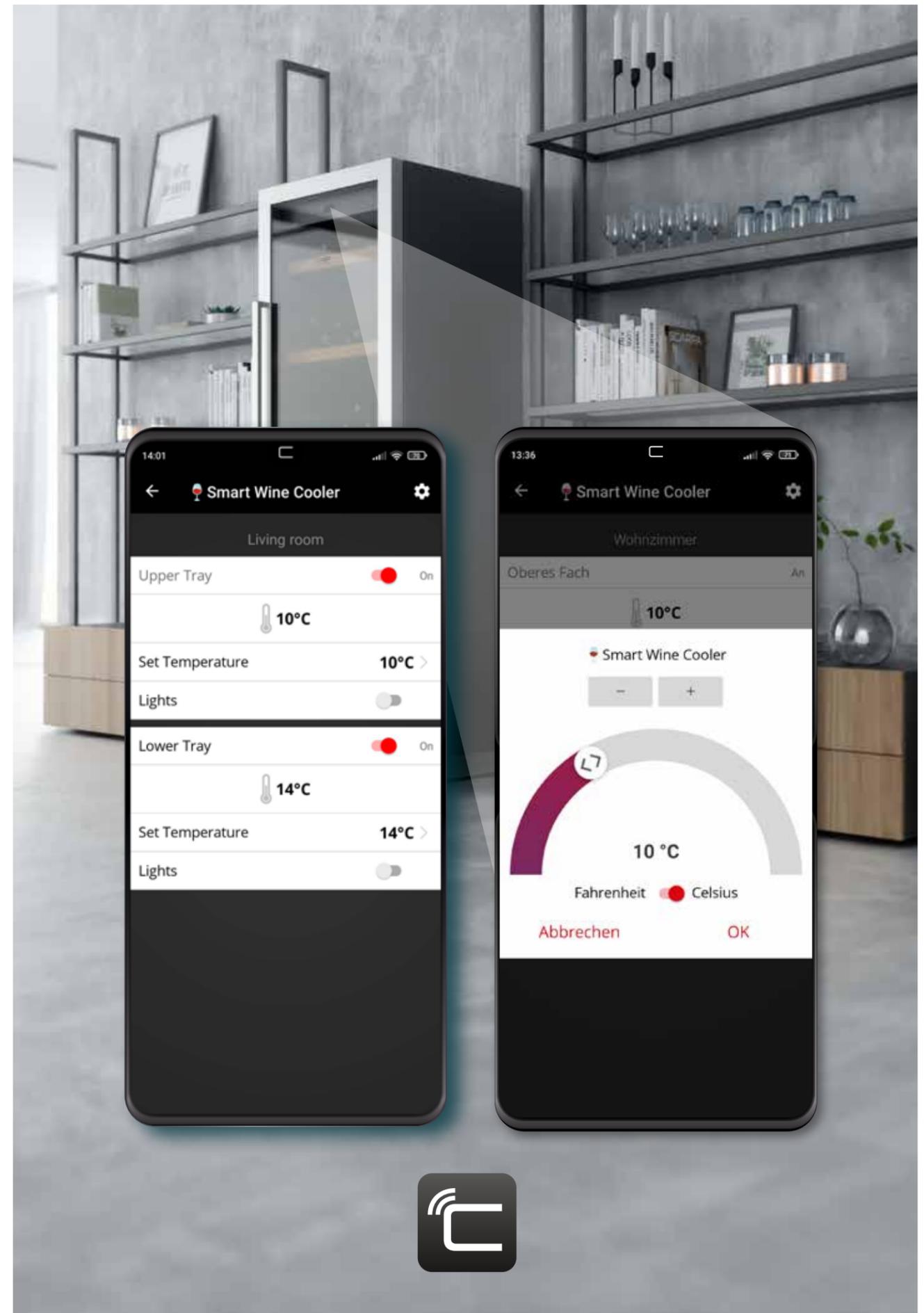
IOS Apple



Android



Beispiel des Energieverbrauchs:
 Ein WineChef Pro 126 verbraucht in zwei Tagen durchschnittlich 0,786 KW/h (bei ca. 24 °C Außentemperatur, 30 Flaschen und einer Temperatur von 7 °C / 14 °C). Im **Smart ECO Mode** und 16 Stunden Laufzeit senkt sich der Energieverbrauch in diesem Beispiel um mehr als 15 %.



CASO DESIGN BBQ COOLER

KÜHLE DRINKS IMMER GRIFFBEREIT



Gut gekühlte und immer griffbereite Drinks findet man im CASO Design BBQ Cooler. Dank seiner kompakten Bauweise lässt sich der Cooler beispielsweise ideal in eine überdachte Outdoorküche integrieren. Die Einlegeböden bieten viel Platz für Speisen und Getränke - perfekt für einen Grillabend. Dunkel getönte Scheiben absorbieren das UV Licht und halten die Kälte drinnen und die Wärme draußen.

BBQ Cooler M-R BBQ Cooler L-R

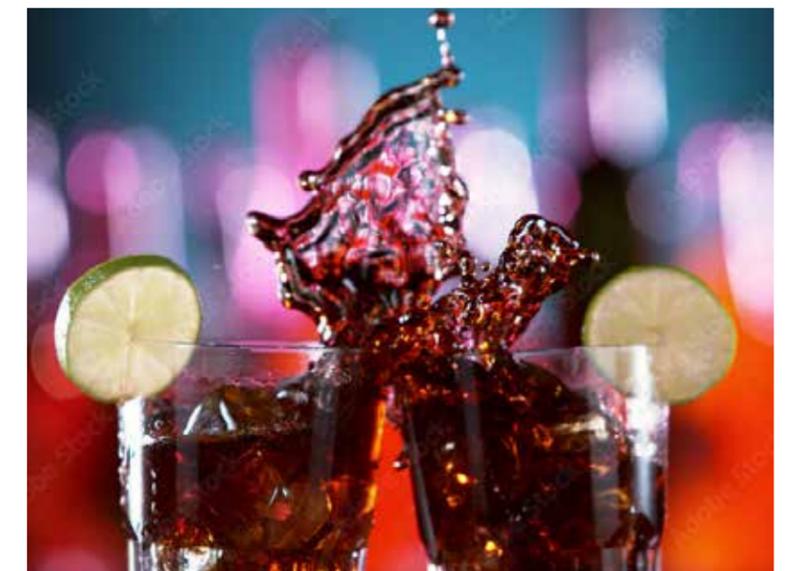
BBQ Cooler M-R (125 l) Art. 696
BBQ Cooler L-R (190 l) Art. 697

besondere
Funktionen



- + 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. 0 – 10 °C)
- + **Viel Platz für Getränke und Snacks dank ca. 125 l / 190 l Innenraumvolumen**
- + 4 praktische Einlegeböden 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
- + **Tür mit Selbstschließmechanismus für ein verlässliches Kühlen**
- + Innenraum aus hygienischem Edelstahl für eine einfache Reinigung
- + **Mit zuschaltbarer LED-Innenbeleuchtung**

Die BBQ Cooler kühlen per Kompressortechnik. Das Gehäuse ist aus Edelstahl hergestellt – perfekt für einen Innen- oder Außenbetrieb.



WEINE UND DRINKS BESSER IM BLICK!

Die perfekte App für Ihr digitales Genussarchiv.

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



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

Die Trink- und Genusskultur von Wein & Co hat sich bei insgesamt vielen Getränken zu einer Art Kult entwickelt. Neben erfahrenen und jungen Winzern stellen Brauer und Destillateure, von industriell bis home brew verortet, Jahr für Jahr ein bunt gemixtes und facettenreiches Sortiment unterschiedlichster Art her. Mit der CASO Design Wine & Bar Manager App lässt sich diese Kultur fantastisch zelebrieren.

So kann man jederzeit ein Bild über die heimischen Wein- und Spirituosenvorräte machen und sehen, welche Weine oder Drinks verfügbar sind, fehlen, trinkreif sind oder einfach mal ausprobiert werden können.

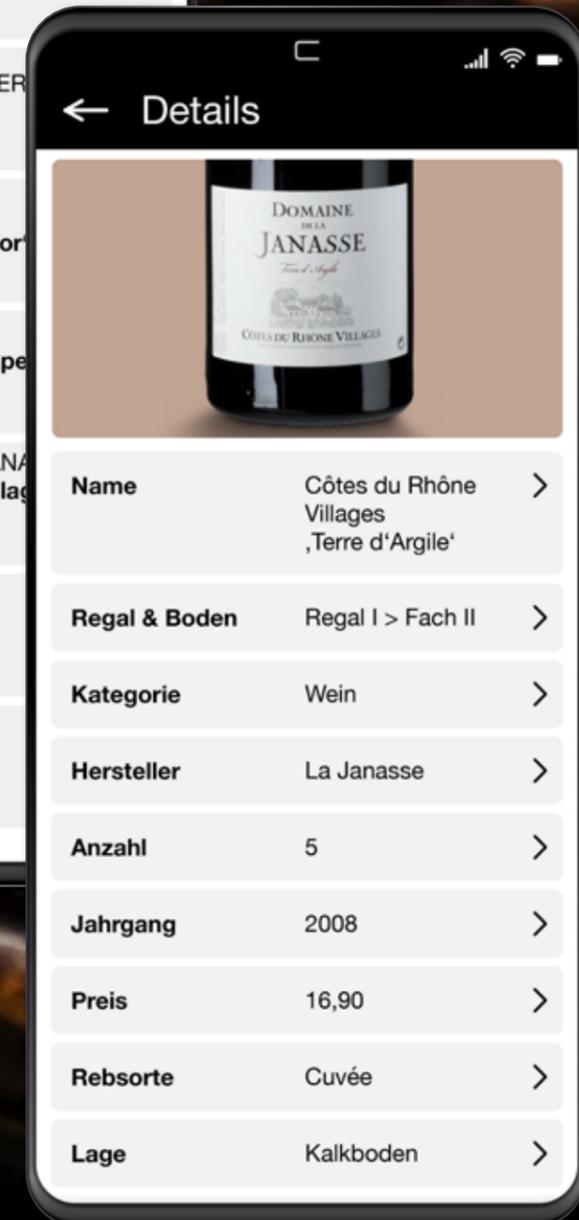
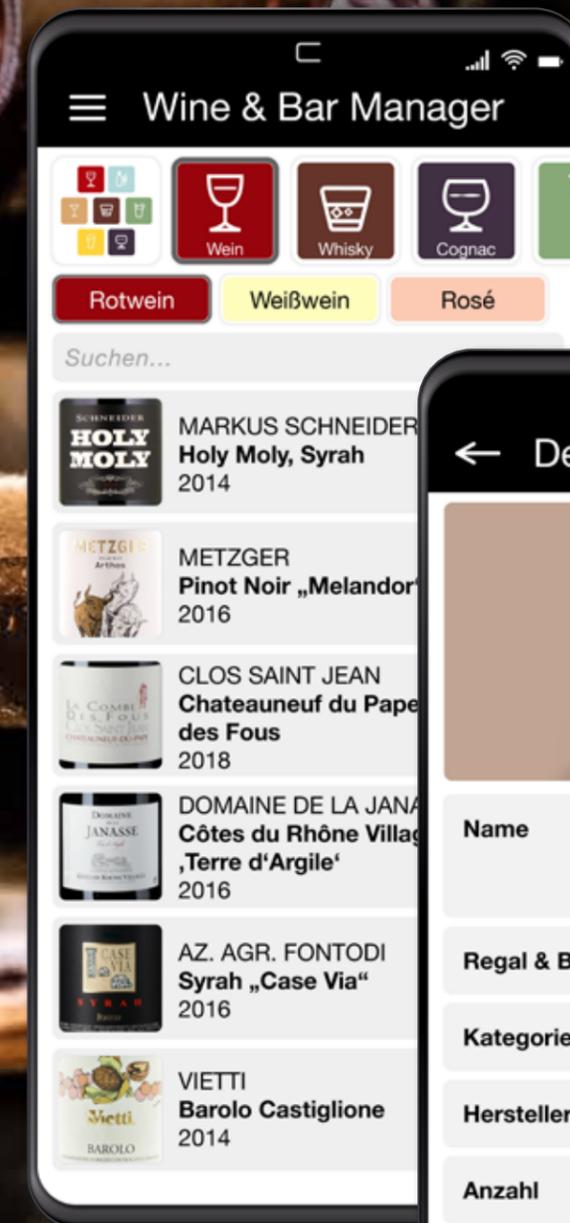
Erfahren Sie mehr über die kostenlose App von CASO Design und ihre praktischen Anwendungsfunktionen! Ideal für jeden Wein- und Genussliebhaber!

- + Wein Besser lagern
- + Gezielt einkaufen
- + Vergleichen und genießen
- + Weckerfunktion: Trinkreife
- + Mit Freunden genießen:
- + Empfehlungen teilen
- + Favoritenfunktion: Eine Liste seiner Favoriten machen und für den Einkauf oder Empfehlungen nutzen
- + Übersicht über geöffnete Flaschen
- + Wertverfolgung
- + Eigene Kategorien mit Hashtags anlegen



Entdecken Sie auch das große Sortiment der CASO Weintempereierer mit Kompressortechnik.

Erinnern Sie sich an die schönsten Genußmomente



iOS Apple



Android

SAFE FOOD – UND GENIEßE FRISCHE LEBENSMITTEL!

Frisch schmeckt es am besten! Die CASO Design Vakuuierer setzen einen neuen Frischemaßstab, durch innovative Produktfunktionen, hochwertiges Design und einem großen Produktportfolio. Viele Bestnoten in Testergebnissen belegen die Qualität und Anwenderfreundlichkeit. Das Sortiment reicht von smarten Handvakuuierern bis hin zu leistungsstarken Gastrogeräten und umfassendem Zubehör.

Viele Anwender vertrauen seit Jahren auf CASO Design Vakuuierer und spiegeln in Kundenbefragungen eine sehr hohe Zufriedenheit wider. Wir unterstreichen diesen Premiumanspruch durch die Möglichkeit der Garantieverlängerung auf insgesamt 36 Monate. Der neue VRH 590 advanced verspricht durch die beschichtete Edelstahloberfläche, welche Fett und Flüssigkeiten abweist, noch mehr Anwenderfreundlichkeit.

Die beschichtete Edelstahloberfläche schützt vor Fingerabdrücken

Der VRH 590 advanced verfügt über ein integriertes Rollenfach mit Cutter für einen schnellen Zuschnitt der Folienrolle.



Rollenfach



Cutter



VRH 590 advanced



Art. 1526



- + **Hochwertige Design-Edelstahlfront mit Anti-Fingerprint Beschichtung**
- + **Multi-Zyklus: Bis zu 125 Schweißvorgänge non-stop (ohne zu überhitzen)**
- + Vielseitige Funktionen:
 - » Automatisches Vakuuieren 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 Vakuunkammer für eine einfache, hygienische Reinigung
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 1 Profi-Rolle 28 x 300 cm, 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm, 1 Vakuumschlauch für das Vakuuieren von Vakuumbehältern*

Perfektes Handling:
Im Rollenfach werden die Vakuumbbeutel ganz bequem über den Cutter auf die gewünschte Länge geschnitten.



Alles im Griff!
Bis zu 125 Schweißvorgänge hintereinander, ganz einfach mit nur einer Hand.



VacuChef 50 (Kammervakuuierer)



Art. 1416

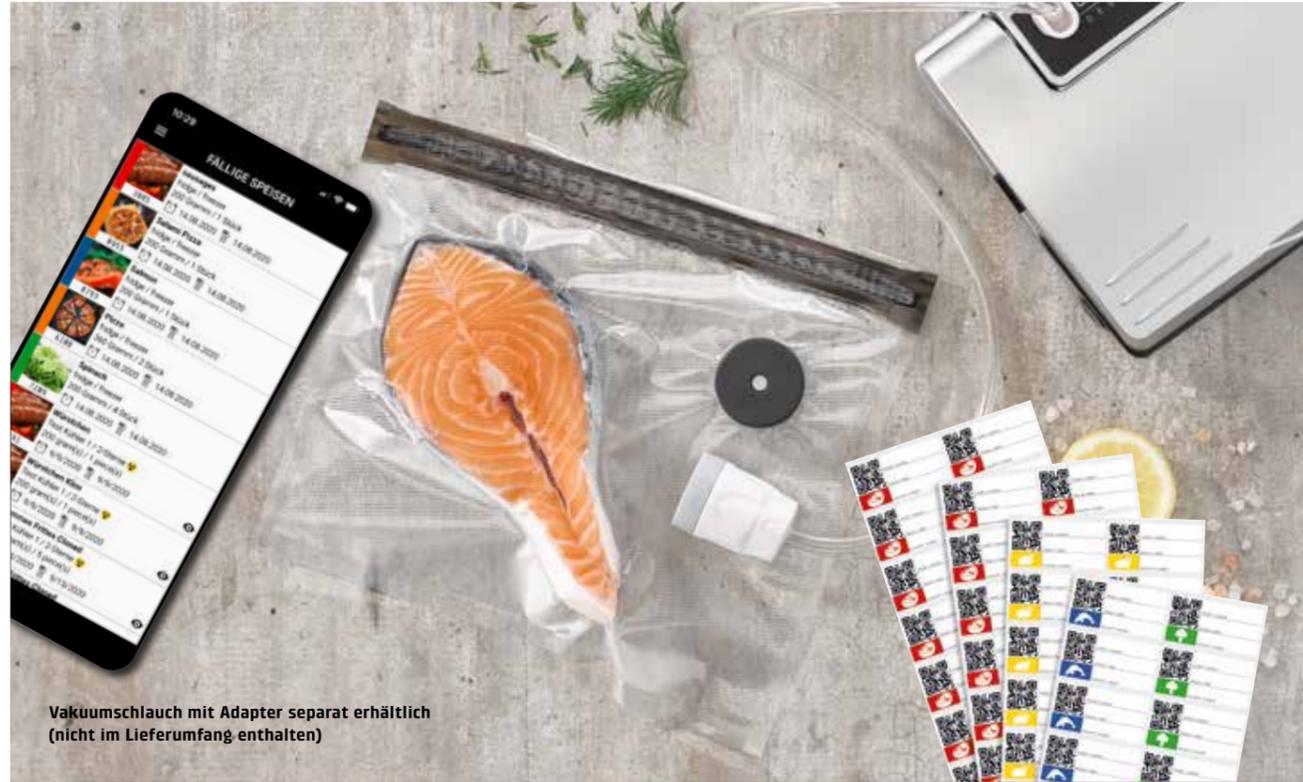


- + **Kompakter Kammervakuuierer – ideal für harte, weiche, trockene und flüssige Lebensmittel**
- + Kammergröße: 310 x 90 x 220 mm, Volumen ca. 4 l
- + **Starke, schnelle 4-Kolben-Vakuumpumpe mit 70 l / min (erreichbarer Unterdruck: -0,95 bar)**
- + Doppelte Schweißnaht, je 2 mm dick, für Beutel bis 30 cm Breite
- + Hochwertiges Manometer zur Anzeige des aktuellen Unterdrucks in der Vakuunkammer
- + Intuitives Touch-Bedienfeld
- + **Hochwertig verarbeitetes Gehäuse aus Edelstahl und Deckel aus besonders robustem Temperglas mit Soft Close**
- + Mit integriertem Klemmbügel für die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuunkammer
- + Herausnehmbarer Schweißbalken
- + **Vielseitige Funktionen:**
 - » Individuell einstellbare Vakuum- und Schweißfunktion
Vakuuzeit: 5 - 60 sek. (in 5-sek-Schritten)
Schweißzeit: 3 - 9 sek. (in 1-sek-Schritten)
 - » Schweißzeit manuell einstellbar
 - » Marinierfunktion
- + Vakuuieren auch außerhalb des Gerätes mit Strukturbeuteln möglich, z.B. für besonders große Lebensmittel
- + Schlauchanschluss auch für das Vakuuieren von Vakuumbehältern und Vacu ZIP-Bags (Adapter erforderlich)
- + **Inkl. 30 Siegelrandbeutel 28 x 25 cm, Ersatzdichtung und Vakuumschlauch**



* Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten.

UNSER 360° FRISCHESYSTEM: VAKUUMIERER + VAKUUMFOLIEN + APP



Vakuumschlauch mit Adapter separat erhältlich (nicht im Lieferumfang enthalten)

Vacu ZIP-Bags Set

Art. 1243

besondere Eigenschaften



Rippenstruktur



CASO Food Manager App

CASO Vakuumschläuche sind für ein optimales und gleichmäßiges Vakuum mit einer feinen Rippenstruktur versehen. Das Material ist koch- und reißfest und kann als SousVide- oder Tiefkühlbeutel verwendet werden.

- 10 Stück 20 x 23 cm
- 6 Stück 26 x 23 cm
- 4 Stück 26 x 35 cm



- + **Materialstärke 150 µm:** Besonders stark und reißfest – auch bei spitzen Gegenständen, wie z. B. Knochen oder Gräten
- + Stabile **Rippenstruktur für 100 % Dichtigkeit**
- + **Schützt vor Gefrierbrand**
- + **Längere Haltbarkeit der Lebensmittel:** Bis zu 8x länger frisch
- + **Mikrowellengeeignet** (bis 12 min bei 650 Watt*)
- + **Spülmaschinenfest und wiederverwendbar**
- + **SousVide-geeignet:** Kochfest bis 100 °C für max. 8 Std.
- + Mit gratis Food Manager Stickern zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel & 2 Vacu ZIP-Locker

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



- 6 Sterne Profi-Folienrollen 20 x 600 cm
- 6 Sterne Profi-Folienrollen 30 x 600 cm
- 6 Sterne Profi-Folienbeutel 20 x 30 cm
- 6 Sterne Profi-Folienbeutel 30 x 40 cm



besondere Eigenschaften



Rippenstruktur



- + **Materialstärke 150 µm:** Besonders stark und reißfest – auch bei spitzen Gegenständen, wie z.B. Knochen oder Gräten
- + Stabile **Rippenstruktur: 100% aromadicht**
- + **Schutz vor Gefrierbrand**
- + **Mikrowellengeeignet** (bis 70 °C oder 8 min bei 950 Watt*)
- + **Spülmaschinenfest und wiederverwendbar**
- + **SousVide-geeignet:** Kochfest bis 100 °C für max. 8 Std.

- Rollenset**
20 x 600 cm, 2 Stück, Art. 1247
30 x 600 cm, 2 Stück, Art. 1248
- Beutel**
20 x 30 cm, 50 Stück, Art. 1245
30 x 40 cm, 50 Stück, Art. 1246

Siegelrandbeutel* 28 x 25 cm, 100 Stück

Art. 1282

besondere Eigenschaften



- + ***Nur für Kammervakuierer**
- + Starke und reißfeste, glatte Oberfläche (Stärke: 90 µm)
- + Stabile Schweißnaht
- + Schützt vor Gefrierbrand
- + Empfohlen für den VacuChef 50



DIE CASO FOOD MANAGER APP PASST BEI **VIELEN TAUSEND ANWENDERN** AUF DIE HALTBARKEIT VON FAST 2.000.000 SPEISEN AUF.



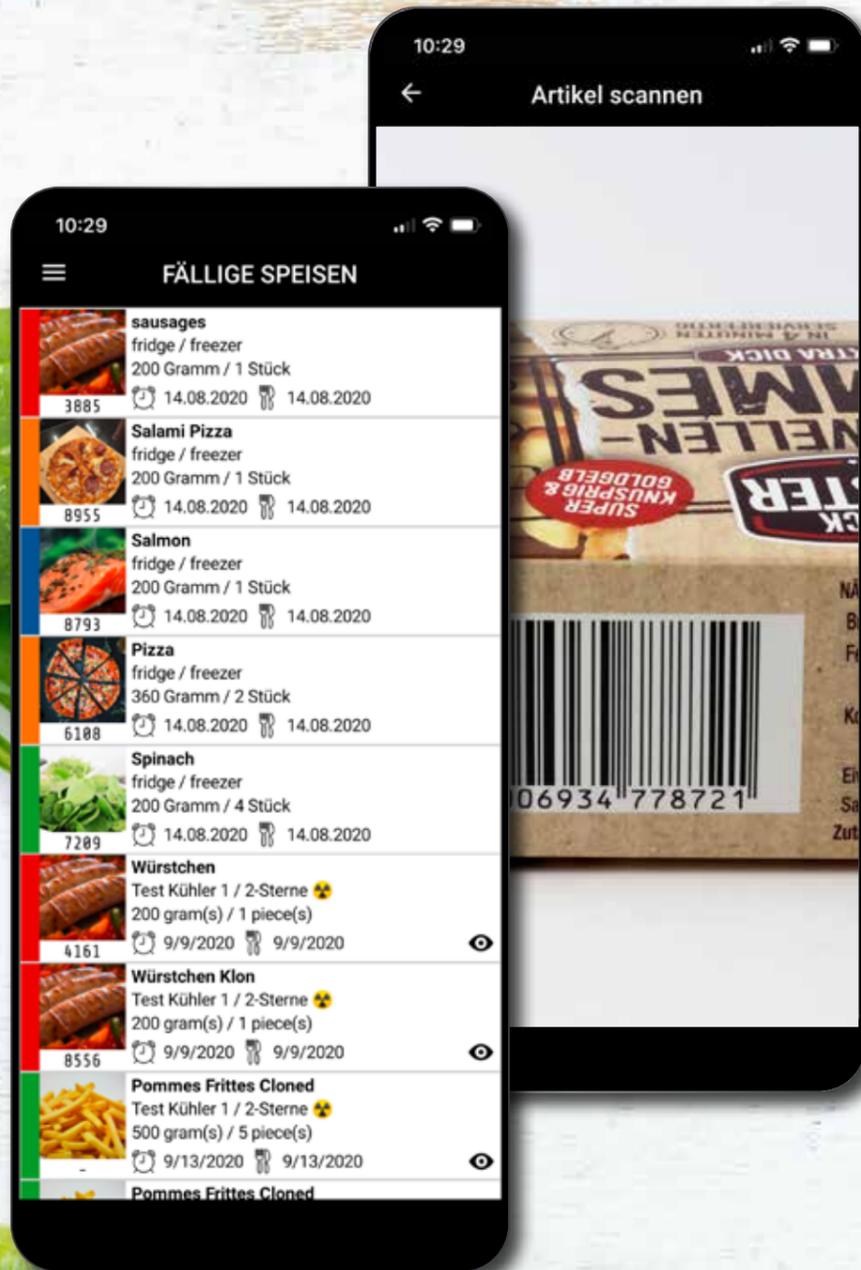
Fünf Jahre CASO Food Manager App

Darauf sind wir stolz: CASO Food Manager App entwickelt sich zu einem richtigen Publikumsliebbling. Ca. 100.000 Anwender nutzen die kostenfreie App und sorgen so für weniger Lebensmittelverschwendung. Die App erinnert an Verfallsdaten und gibt eine Übersicht der eigenen Vorräte und gelagerten Lebensmittel.

Das alles funktioniert kinderleicht mit dem praktischen Schnellscan: Auf den Lebensmitteln angebrachte Aufkleber (Food Manager Sticker) mit QR-Code können von der App gescannt und so in Ihrer Lebensmittelliste erfasst werden (QR- und Warendates ebenso). Nun kann diesen ein Verfallsdatum zugewiesen werden. Ein „Alarmsystem“ erinnert Sie daran, wenn Lebensmittel bald verzehrt werden müssen. Sie haben mit der CASO Food Manager App jederzeit den perfekten Überblick über Ihre Vorräte. Mit den CASO Food Manager Stickern ist auch das Ein- und Auslagern per Scan möglich. Die App kann aber auch komplett ohne die Food Manager Sticker, bedient werden. Jeder kann die App so verwenden wie er mag.

Kostenfrei mit bestem Service: Das CASO Design Entwicklerteam verbessert und ergänzt ständig die Funktionen, die App ist sehr übersichtlich, zuverlässig und leicht zu bedienen.

Die CASO Food Manager App eignet sich ideal in Kombination mit den CASO Design Vakuuierern.



Perfekte Übersicht über vorrätige Lebensmittel. Diese können Kategorien zugewiesen werden, wie zum Beispiel Gemüse, Fisch oder Fleisch.

LEBENSMITTEL IM BLICK

„Lebensmittel-Wecker“ App: Haltbarkeit, Mengen und Vorräte besser im Blick

STICHPUNKTSUCHE

Speisen mit #hashtags versehen um eigene Kategorien zu erstellen

Vielseitige und praktische Funktionen, die helfen den Umgang mit Lebensmitteln zu verbessern: Weniger wegwerfen und bewusster genießen!

SCANFUNKTION

Schnelle Erfassung der Lebensmittel per Codescanner

INHALTE WEITERGEBEN/TEILEN

Gebe deinen Freunden Einblick in deinen „digitalen Kühlschrank“

NÜTZLICHE FUNKTIONEN

Finde Speisen per Food Code, den Food Manager Stickern oder Stichworten



iOS Apple



Android

CASO[®]

D E S I G N

Deutschland

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg

fon +49 (0) 29 32.547 66 0
fax +49 (0) 29 32.547 66 77
info@caso-design.de

www.caso-design.de