DE

caso®

DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

KOMPETENZBUCH

2021/2022



2021/2022

EIN BUCH FÜR DIE, DIE GENIESSEN

Klimaneutral
Druckprodukt
ClimatePartner.com/10956-2108-1002

KOMPETENZBUCH

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

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

Genießen Sie die Zeit mit CASO Design.

Innovative Küchentechnik –
Für die, die genießen.

CASO DESIGN

WAS UNS ANTREIBT



INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK – FÜR DIE, DIE GENIESSEN.



CASO ist eine der ersten Marken, die mit mobilen Küchengeräten die Verschmelzung der Küche mit den alltäglichen Lebensräumen thematisiert hat. In den letzten Jahren haben wir diese Grundidee stetig weiterentwickelt und es uns zur Aufgabe gemacht, Produkte zu entwerfen, die Ihnen mehr Bedienkomfort und Freude bieten:
Durch innovative Funktionen, ästhetische Formen und einfach gute Ideen.

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

Peter Braukmann, Bernd Braukmann

CASO DESIGN

WAS CASO PRODUKTE AUSMACHT

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

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

PLUS X AWARD
2020 | Ausgezeichnet für:
High Quality
Design
Bedienkomfort
www.plusxaward.de



Visionäre Technik

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

- Bedienung
- Effizienz
- Energieverbrauch
- IoT - Internet of Things
- Nachhaltigkeit
- Innovation

Klares & zeitloses Produktdesign

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

- Material
- Haptik
- Proportion
- Farbe
- Form
- Intuition

Lebendige Themen

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

- Kochen
- Genuss
- Freunde
- Familie
- Wohnen
- Gesundheit





EINFACH GENUSSVOLL LEBEN

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



ENTDECKE

DIE NEUEN CASO THEMEN

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

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

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

Viel Vergnügen!

KOCHEN & BACKEN



DAMPFGARER, MIKROWELLE, GRILL UND HEISSLUFT
Die besten Koch- und Backmethoden für Ihre Lieblingsgerichte.

S. 12

NEXT WATER



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

S. 130

INDUKTION



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

S. 50

VAKUUM & SOUSVIDE



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

S. 68

COFFEE EXPERIENCE



KAFFEE & MEHR
Mit den CASO Design Geräten zelebrieren Sie echten Kaffeegenuss.

S. 110

KITCHEN TOOLS



DESIGN-MIXER & ENTSAFTER
Gesunde und vitaminreiche Smoothies schmecken perfekt und sind Teil eines vitalen Lebensstils.

S. 142

COOLING & WINE



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

S. 178

LIFESTYLE



BEGLEITER FÜR EIN GESUNDES LEBEN
Innovative Technik für ein schönes Leben mit z. B. modernen und umweltfreundlichen Waagen, die Ihre Vitalwerte erfassen.

S. 218

KOCHEN & BACKEN



KAPITEL I

KOCHEN & BACKEN



Intelligente Funktionen in kompakten Geräten.

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

WÄHLEN SIE DIE BESTE GARMETHODE AUS!

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

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

Verschiedene Design- und Produktlinien mit innovativen, technischen Funktionen.

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

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





CASO DAMPFGARER

Schonend gegart für herzhaften und vitaminreichen Genuss.

- Moderner Dampfgarer mit Touchbedienung für vitaminreiche und herzhafte Gerichte
- Besonders schonende Zubereitung



S. 16

CASO ÖFEN

Moderne Kompaktöfen mit Touchbedienfunktion und umfassendem Zubehör.

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



S. 18

CASO HEISSLUFTFRITTEUSEN & CRÊPES MAKER

Heißluftfritteusen für fettarmes Zubereiten & mehr.

- High-Speed-Heißluftfunktion
- Ideal für fettreduzierte Zubereitung jeglicher Speisen
- Design Crêpes Maker



S. 22

CASO MIKROWELLEN & MEHR

Die CASO Design Multifunktionsgeräte mit vielen Garfunktionen und intuitiver Bedienung.

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



S. 28

NATÜRLICHER GENUSS KANN SO EINFACH SEIN.



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

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





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

Die Fantasie isst mit
CASO Design spricht mit dem Steam Chef diejenigen an, die gesund und gleichzeitig schmackhaft bei kleinem Aufwand genießen oder wertige Lebensmittel mit Bedacht zubereiten möchten. Ein Bummel auf dem Wochenmarkt wird mit einem so smarten "Beikoch" zu einer fantasievollen Erlebnistour! Denn mit dieser Gartechnik wird das ein oder andere Lebensmittel Sie geschmacklich überraschen!

DESIGN DAMPFBACKOFEN

STEAM CHEF

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
SteamChef
Im Test: Dampfbacköfen
Ausgabe 6/2019 · www.haus-garten-test.de

Dampfgaren, Heißluft, Oberhitze, Unterhitze, Grillen, Auftauen, verschiedene Kombiprogramme, Warmhalten, Sterilisations Modus

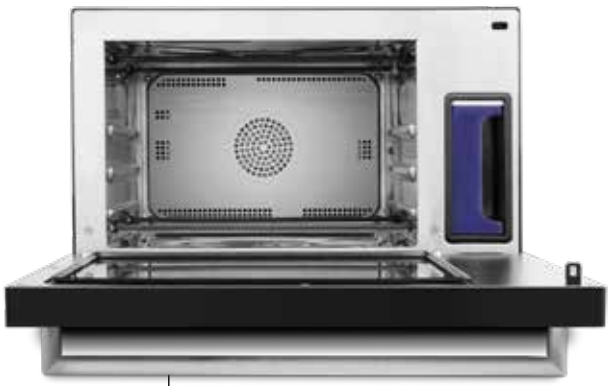


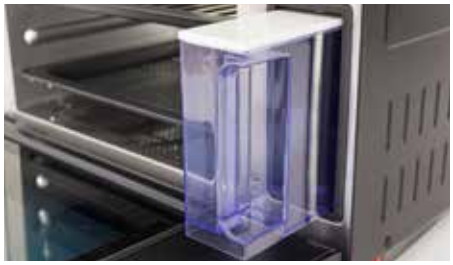
Art. 3066

besondere Funktionen



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







Zubehör:



Lochblech zum Dampfgaren



Backblech zum Backen

ÖFEN

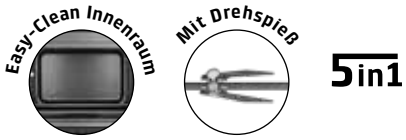
TO 20
TO 20 SilverStyle NEU





TO 20, Art. 2970
TO 20 SilverStyle, Art. 2976

besondere Funktionen



ÖFEN

TO 26 Classic NEU
TO 26 SilverStyle NEU





TO 26 Classic, Art. 2974
TO 26 SilverStyle, Art. 2977

besondere Funktionen



+ Kompakter, freistehender Backofen (20 l Volumen)
+ Vielseitig einsetzbar für köstliche Back- und Grillergebnisse – ideal zum Backen, Braten, Aufbacken und Grillen
+ **Edles Design in Schwarz oder Silber**
+ Optimale Ergebnisse dank 5 unterschiedlicher Betriebsfunktionen: **Ober- und Unterhitze, Unterhitze, Oberhitze, Umluft, Grill & rotierender Drehspieß** (perfekt für die Zubereitung von knusprigen Hähnchen)
+ **Gleichmäßige Temperatur und kurze Aufheizzeit dank 4 langlebiger Heizelemente aus Edelstahl**
+ **Stufenlose Temperatureinstellung von 70 - 230 °C**
+ Zeitschaltuhr mit Endsignalton bis 120 Minuten oder Dauerlauf
+ **Leichte Reinigung dank Antihaftbeschichtung im Innenraum**
+ Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
+ Perfekte Isolierung dank 2-fach verglaster Backofentür
+ Mit 3 Einschubebenen
+ Für Backformen mit einem Durchmesser bis 27 cm
+ Entnehmbare Krümelschublade aus Edelstahl
+ Inkl. Grillrost, Drehspieß, antihaftbeschichtetes Backblech und praktischer Entnahmehilfen für Grillrost und Drehspieß

+ Kompakter, freistehender Backofen (26 l Volumen)
+ Vielseitig einsetzbar für köstliche Back- und Grillergebnisse – ideal zum Backen, Braten, Aufbacken und Grillen
+ **Edles Design in Schwarz oder Silber**
+ Optimale Ergebnisse dank 5 unterschiedlicher Betriebsfunktionen: **Ober- und Unterhitze, Unterhitze, Oberhitze, Umluft, Grill & rotierender Drehspieß** (perfekt für die Zubereitung von knusprigen Hähnchen)
+ **Gleichmäßige Temperatur und kurze Aufheizzeit dank 4 langlebiger Heizelemente aus Edelstahl**
+ **Stufenlose Temperatureinstellung von 70 - 230 °C**
+ Zeitschaltuhr mit Endsignalton bis 120 Minuten oder Dauerlauf
+ **Leichte Reinigung dank Antihaftbeschichtung im Innenraum**
+ Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
+ Perfekte Isolierung dank 2-fach verglaster Backofentür
+ Mit 3 Einschubebenen
+ Für Backformen mit einem Durchmesser bis 30 cm
+ Entnehmbare Krümelschublade aus Edelstahl
+ Inkl. Grillrost, Drehspieß, antihaftbeschichtetes Backblech und praktischer Entnahmehilfen für Grillrost und Drehspieß
+ Inkl. robustem Pizzastein (30 cm Ø) für knusprige Backergebnisse









ÖFEN

TO 32 Classic NEU
TO 32 SilverStyle NEU





TO 32 Classic, Art. 2975
TO 32 SilverStyle, Art. 2978

besondere Funktionen





5in1



+ Kompakter, freistehender Backofen (32 l Volumen)
+ Vielseitig einsetzbar für köstliche Back- und Grillergebnisse – ideal zum Backen, Braten, Aufbacken und Grillen
+ **Edles Design in Schwarz oder Silber**
+ Optimale Ergebnisse dank 5 unterschiedlicher Betriebsfunktionen:
  Ober- und Unterhitze, Unterhitze, Oberhitze, Umluft
  Grill & Drehspieß
+ **Gleichmäßige Temperatur und kurze Aufheizzeit dank 4 langlebiger Heizelemente aus Edelstahl**
+ **Stufenlose Temperatureinstellung von 70 - 230 °C**
+ Zeitschaltuhr mit Endsignalton bis 120 Minuten oder Dauerlauf
+ **Leichte Reinigung dank Antihaftbeschichtung im Innenraum**
+ Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
+ Mit rotierendem Drehspieß – perfekt für die Zubereitung von knusprigen Hähnchen
+ Perfekte Isolierung dank 2-fach verglaster Backofentür
+ Mit 4 Einschubebenen
+ Für Backformen mit einem Durchmesser bis 30 cm
+ Entnehmbare Krümelschublade aus Edelstahl
+ Inkl. Grillrost, Drehspieß, antihaftbeschichtetes Backblech und praktischer Entnahmehilfen für Grillrost und Drehspieß
+ Inkl. robustem Pizzastein (30 cm Ø) für knusprige Backergebnisse



ÖFEN

TO 26 Electronic

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,4
sehr gut
Exzellente Temperatureinhaltung, hochwertige Verarbeitung



Art. 2972

ÖFEN

Bake & Style 26 Touch



Art. 2979

besondere Funktionen





5in1



Ob knusprige Pizza, saftige Braten und Aufläufe oder leckere Kuchen. Mit dem Design-Backofen TO 26 gelingen tolle Gerichte per Touch-Bedienung.

+ Kompakter, freistehender Design Backofen (26 l Volumen)
+ **Vielseitig einsetzbar für köstliche Back- und Grillergebnisse – ideal zum Backen, Braten, Aufbacken und Grillen**
+ **Edles Design in Schwarz oder Silber**
+ **Hochauflösendes Digitaldisplay mit intuitiver Sensor-Touch Bedienung**
+ **Optimale Ergebnisse dank 9 Automatikprogrammen und 6 individuellen Betriebsfunktionen**
+ **Leistung: max. 1650 Watt**
+ Gleichmäßige Temperatur und kurze Aufheizzeit dank 4 langlebiger Heizelemente aus Edelstahl
+ Temperatureinstellung von 30 - 230 °C
+ Integrierter Timer bis zu 2,5 Stunden mit Endsignalton
+ Leichte Reinigung dank Antihaftbeschichtung im Innenraum
+ Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
+ **Mit rotierendem Drehspieß – perfekt für die Zubereitung von knusprigen Hähnchen**
+ Perfekte Isolierung dank 2-fach verglaster Backofentür
+ Mit 3 Einschubebenen
+ Für Backformen mit einem Durchmesser bis 30 cm
+ 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





ÖFEN

TO 32 Electronic

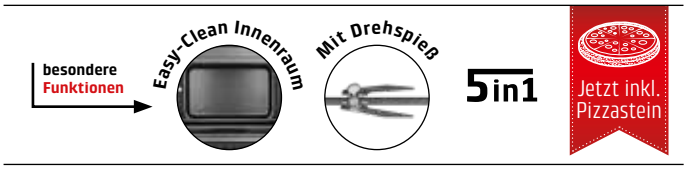


TO 32 Electronic, Art. 2973









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

Beschreibung wie TO 26 Electronic, ergänzend:

+ **Kapazität: ca. 32 Liter***
+ **Leistung: max. 1870 Watt**
+ **4 Einschubebenen**



CRÊPES MAKER

CM 1300

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
Endnote 1,3
sehr gut
Caso
CM 1300
Optimal für Crêpes-Fans, die größere Mengen backen wollen



Art. 2930

besondere Funktionen

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY CORFLON ULTRA

gleichmäßige Hitzeverteilung

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

HEISSLUFTFRITTEUSE

AF 200

TESTMAGAZIN · URTEIL
Caso AF200
SEHR GUT 92,1 %
Im Test: 8 Heißluftfritteusen
Testurteile: 3x sehr gut, 5x gut
Heft 04/2015



Art. 3172

besondere Funktionen

BAKING + FRYING

caso DESIGN HIGH VOLUME TECHNOLOGY

Edelstahl Innenraum

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













HEISSLUFTFRITTEUSE

AF 250





Art. 3171

besondere Funktionen







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

HEISSLUFTFRITTEUSE & BARBECUE-ZUBEHÖR

AF 255 SET NEU





Art. 3179

besondere Funktionen







+ Heißluftfritteuse und Barbecue-Zubehör im praktischen Kombiset.



BARBECUE ZUBEHÖR

Art. 3169

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



	DAMPFBACKOFEN	**ÖFEN** (manuell)			
					
Produktname	Steam Chef	TO 20	TO 20 SilverStyle	TO 26 Classic	TO 26 SilverStyle
Art.Nr.	3066	2970	2976	2974	2977
EAN	40 38437 03066 2	40 38437 02970 3	40 38437 02976 5	40 38437 02974 1	40 38437 02977 2
Gehäusefarbe	schwarz	schwarz	silber	schwarz	silber
Bedienung	Sensor-Touch	manuell	manuell	manuell	manuell
Innenraum	Edelstahl Garraum	CASO Easy Clean	CASO Easy Clean	CASO Easy Clean	CASO Easy Clean
Betriebsfunktionen	11	5	5	5	5
Automatische Kochprogramme	10				
Automatisches Abschalten	▪	▪	▪	▪	▪
Temperatur	40 – 220 °C	70 – 230 °C	70 – 230 °C	70 – 230 °C	30 – 230 °C
Thermoisoliertes Gehäuse	▪	▪	▪	▪	▪
Timer	1 – 180 Min.	1 – 120 Min.	1 – 120 Min.	1 – 120 Min.	1 – 120 Min.
Drehspieß mit Motor		▪	▪	▪	▪
Innenraumbeleuchtung	▪	▪	▪	▪	▪
Display	LED				
Zubehör	Lochblech, Backblech und Ofenhandschuh	Backblech, Grillrost & Drehspieß	Backblech, Grillrost & Drehspieß	Backblech, Grillrost, Pizzastein & Drehspieß	Backblech, Grillrost, Pizzastein & Drehspieß
Leistung	2100 Watt	max. 1650 Watt	max. 1650 Watt	max. 1650 Watt	max. 1650 Watt
Spannung	220 – 240 V~ 50/60 Hz	220 – 240 V~ 50 Hz	220 – 240 V~ 50 Hz	220 – 240 V~ 50 Hz	220 – 240 V~ 50 Hz
Maße (BxHxT)	510 x 350 x 495 mm	450 x 270 x 390 mm	450 x 270 x 390 mm	480 x 300 x 400 mm	480 x 300 x 400 mm
Garraum (BxHxT)	350 x 210 x 300 mm	300 x 170 x 290 mm	300 x 170 x 290 mm	330 x 200 x 300 mm	330 x 200 x 300 mm
Gewicht	13,4 kg	7,05 kg	7,05 kg	8,2 kg	8,2 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1

ÖFEN (Sensor-Touch)







TO 32 Classic	TO 32 SilverStyle	TO 26 Electronic	Bake & Style 26 Touch	TO 32 Electronic
2975 40 38437 02975 8	2978 40 38437 02978 9	2972 40 38437 02972 7	2979 40 38437 02979 6	2973 40 38437 02973 4
schwarz	silber	schwarz	silber	schwarz
manuell	manuell	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
CASO Easy Clean	CASO Easy Clean	CASO Easy Clean	CASO Easy Clean	CASO Easy Clean
5	5	6	6	6
		9	9	9
▪	▪	▪	▪	▪
70 – 230 °C	70 – 230 °C	30 – 230 °C	30 – 230 °C	30 – 230 °C
▪	▪	▪	▪	▪
1 – 120 Min.	1 – 120 Min.	1 – 150 Min.	1 – 150 Min.	1 – 150 Min.
▪	▪	▪	▪	▪
▪	▪	▪	▪	▪
		LED	LED	LED
Backblech, Grillrost, Pizzastein & Drehspieß	Backblech, Grillrost, Pizzastein & Drehspieß	Backblech, Grillrost, Pizzastein & Drehspieß	Backblech, Grillrost, Pizzastein & Drehspieß	Backblech, Grillrost, Pizzastein & Drehspieß
max. 1850 Watt 220 – 240 V~ 50 Hz	max. 1850 Watt 220 – 240 V~ 50/60 Hz	max. 1650 Watt 220 – 240 V~ 50 Hz	max. 1650 Watt 220 – 240 V~ 50 Hz	max. 1870 Watt 220 – 240 V~ 50/60 Hz
540 x 345 x 410 mm 370 x 240 x 310 mm	540 x 345 x 410 mm 370 x 240 x 310 mm	480 x 300 x 400 mm 350 x 200 x 300 mm	480 x 300 x 400 mm 350 x 200 x 300 mm	540 x 345 x 410 mm 360 x 240 x 310 mm
9,8 kg	9,8 kg	8,7 kg	8,7 kg	9,8 kg
GS / CE 1	GS / CE 1	GS / CE 1	GS / CE 1	GS / CE 1

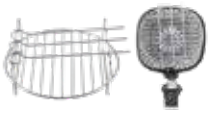
CRÊPES MAKER

FRITTEUSEN











Produktname	CM 1300	AF 200	AF 250	Barbecue-Zubehör	AF 255 Set
Art.Nr.	2930	3172	3171	3169	3179
EAN	40 38437 02930 7	40 38437 03172 0	40 38437 03171 3	40 38437 03169 0	40 38437 03179 9
Gehäuse / Farbe	gebürstetes Edelstahl	Schwarz	Schwarz	Pfanne: Aluminium, Gestell und Spieße: Edelstahl	Schwarz
Bedienung	manuell	Sensor-Touch	Sensor-Touch		Sensor-Touch
Innenraum		Edelstahl	Edelstahl		Edelstahl
Wärmeisolierte Griffe		▪	▪		▪
Automatisches Abschalten		▪	▪		▪
Thermoisoliertes Gehäuse		▪	▪		▪
Sicherheitsverriegelung		▪	▪		▪
Timer		▪	▪		▪
Vorheiz- und Warmhaltefunktion			▪		▪
Low Fat		▪	▪		▪
Korbvolumen		3 Liter	3 Liter		3 Liter
Zubehör	Crêpes-Wender Teigverteiler				Frittierpfanne Grillrost drei Fleischspießen
Leistung	1300 Watt	max. 1400 Watt	1400 Watt		1400 Watt
Spannung	220 - 240V~ 50/60 Hz	220 - 240V~ 50/60 Hz	220 - 240V~ 50/60 Hz		220 - 240V~ 50 Hz
Maße (BxHxT)	330 x 100 x 355 mm	280 x 315 x 335 mm	285 x 300 x 370 mm		280 x 300 x 370 mm
Gewicht	1,9 kg	4,95 kg	4,4 kg	0,38 kg	4,95 kg
Prüfzeichen	CE	GS / CE	GS / CE	CE	GS / CE
VPE	2	1	1	4	1

CASO DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

STYLE DESIGN SERIE

VARIABEL: DIE CASO DESIGN PRODUKTSERIE, DIE KEINE WÜNSCHE OFFEN LÄSST.





CERAMIC

Ob Keramikboden, Drehteller, unterschiedlich große Volumen oder moderne Garfunktionen: Die STYLE DESIGN SERIE bietet sehr viele Produktvariationen für fast jeden Anspruch!

mehr ab Seite 34

CASO MIKROWELLEN & MEHR

ANALOG

Kompakte Mikrowellen mit analogem Bedienkonzept.



S. 32

STYLE DESIGN

Die beliebte, verspiegelte CASO Design Serie
für multifunktionale Anwendungen.



S. 34

TASTE INVERTER

Mikrowelle mit extra großen Bedientasten und
deutscher Beschriftung.



S. 42

HIGH CONVECTION

Wie ein Backofen, nur schneller und energiesparender.



S. 43

STYLE CERAMIC

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



S. 38

TASTE DESIGN

Perfekte Funktionen, intuitive Bedienung und markanter Designgriff.



S. 40

WAVE CERAMIC/INVERTER

Die modernste Generation der Mikrowellen-technik mit Invertertechnologie



S. 44



Keramikboden

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

CERAMIC



Mehr Raum für große Auflaufformen





CASO-Clean Schutzlackierung

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

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



INVERTER

Inverter

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

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

Standard-Technologie



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

Invertertechnik



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

High Convection

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

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





ANALOG SERIE

M 20 EASY





Art. 3309

besondere Funktionen



analog

That's why I'm easy!
Die EASY-Mikrowelle bietet einfachsten Bedienkomfort gepaart mit einem hochwertigen Designgehäuse. Style & Funktion in einem!

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

ANALOG SERIE

M 20 ECOSTYLE



Art. 3307

besondere Funktionen



analog

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

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



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

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

ANALOG SERIE

MG 20 ECOSTYLE CERAMIC





Art. 3316

besondere Funktionen

CERAMIC

1 2 analog

Kompakte Mikrowelle mit Keramikboden

+ **Mikrowelle 700 Watt**
+ 5 Mikrowellenleistungsstufen und Grillfunktion
+ **Grill 1000 Watt**
+ **Keramikboden mit Mikrowellenreflektor**
+ Einfache Reinigung dank glattem Keramikboden und hochwertiger CASO-Clean Schutzlackierung im Innenraum
+ Garen auf bis zu 2 Ebenen möglich durch Einschubrost
+ 20 Liter Garraum
+ Präziser Timer mit 30 Minuten Endsignal
+ Edle Optik mit silbernem Gehäuse

M 20 Ecostyle Pro NEU



Art. 3311

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

ANALOG SERIE

MG 25 ECOSTYLE CERAMIC



Art. 3329

besondere Funktionen

CERAMIC

1 2 analog

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

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

CASO DESIGN STYLE SERIEN

EIN VARIABLES SYSTEM IN ZEITLOSEM DESIGN

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



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



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

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

STYLE DESIGN

M 20 ELECTRONIC



Art. 3315

besondere Funktionen

vollverspiegelt

Edelstahl Innenraum

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

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

STYLE DESIGN

MG 20 MENU 2 IN 1

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



Art. 3320

besondere Funktionen

vollverspiegelt

Edelstahl Innenraum

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

+ **Mikrowelle 800 Watt, 5 Leistungsstufen**
+ **Grill 1000 Watt**
+ Ca. 20 Liter Garraum
+ 14 automatische Kochprogramme
+ 5 Mikrowellenleistungsstufen
+ 2 Kombiprogramme
+ Glasdrehteller / Spiegelfront
+ Garraumbeleuchtung



STYLE DESIGN

MCG 25 CHEF 3 IN 1



Art. 3350

besondere Funktionen

vollverspiegelt

Edelstahl Innenraum

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

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

STYLE DESIGN

MCG 30 CHEF 3 IN 1



Art. 3370

besondere Funktionen

vollverspiegelt

Edelstahl Innenraum

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

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



Art. 3077

ø 28,5 cm

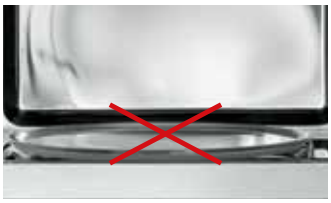
Pizzabackblech CrispyWave
+ Mit hitzespeichernder Spezialbeschichtung
+ Über die Mikrowellenfunktion wird das Pizzablech vorgeheizt und anschließend mit der Kombifunktion fertig gebacken: So werden Tiefkühlpizzen oder frisch zubereitete Böden richtig kross!



CERAMIC



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



Kein Drehteller notwendig



Keramikboden – Sehr leichte Reinigung aufgrund der ebenen Fläche.

kreativ
kochen

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

60%
größere
Nutzfläche

Im Vergleich zum gleichen Volumenmodell mit Drehteller



STYLE CERAMIC

MG 20 CERAMIC MENU 2 in 1





Art. 3323

besondere Funktionen



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

+ **Mikrowelle 800 Watt, 5 Mikrowellenleistungsstufen**
+ **Grill 1000 Watt**
+ **Keramikboden mit Mikrowellenreflektor**
+ Schnelle Reinigung durch glatten Keramikboden
+ Einschubrost zum Garen auf 2 Ebenen
+ 14 automatische Kochprogramme, 2 Kombiprogramme
+ 20 Liter Garraum, Edelstahlinnenraum
+ Garraumbeleuchtung

/// Modellvariante



Art. 3331

MG25 CERAMIC MENU 2 IN 1

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

STYLE CERAMIC

MCG 25 CERAMIC CHEF 3 in 1



Art. 3351

besondere Funktionen



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

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





STYLE CERAMIC

MCG 30 CERAMIC CHEF 3 in 1

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



Art. 3371

besondere Funktionen

CERAMIC

STYLE CERAMIC INVERTER

MIG 25 CERAMIC

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
gut
(1,7)
Caso
MIG 25 Ceramic
Im Test: Mikrowellen mit Grillfunktion
Ausgabe 6/2019 · www.haus-garten-test.de



Art. 3335

besondere Funktionen

CERAMIC

INVERTER

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

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

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

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

60%
größere Nutzfläche

Im Vergleich zum gleichen Volumenmodell mit Drehteller



TASTE DESIGN

SEMI-DIGITALE STEUERUNG







TASTE DESIGN

BMG 20 Ceramic



Art. 3317

besondere Funktionen

CERAMIC

Beschriftung DE

semi-digital

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

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

/// Modellvariante

Art. 3319

BMG 20

+ Glasdrehteller (24,5 cm Durchmesser)
+ Praktisches Standrost



TASTE DESIGN

BMCG 25





Art. 3349

besondere Funktionen

Beschriftung DE

semi-digital

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

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

/// **Modellvariante**

Art. 3348

BMCG 25

Beschreibung wie Art. 3349:
+ **mit englischer Beschriftung**



TASTE DESIGN

BMG 30



Art. 3332

besondere Funktionen

Beschriftung DE

semi-digital

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

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

/// **Modellvariante**

Art. 3338

BMG 30

Beschreibung wie Art. 3332:
+ **mit englischer Beschriftung**



TASTE INVERTER

MIG 25

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,4)
Caso
MIG 25
Im Test: Mikrowellen mit Grillfunktion
Ausgabe 6/2019 · www.haus-garten-test.de



Art. 3334

besondere Funktionen

INVERTER

semi-digital

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





TASTE INVERTER

MI 30 CERAMIC

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
gut
(1,6)
Caso
MI 30 Ceramic
Im Test: Mikrowellen
Ausgabe 6/2019 · www.haus-garten-test.de

1000
Watt
Leistung



Art. 3336

besondere Funktionen

CERAMIC

INVERTER

semi-digital

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





SMG 20



Art. 3324

besondere Funktionen



verspiegelte Front



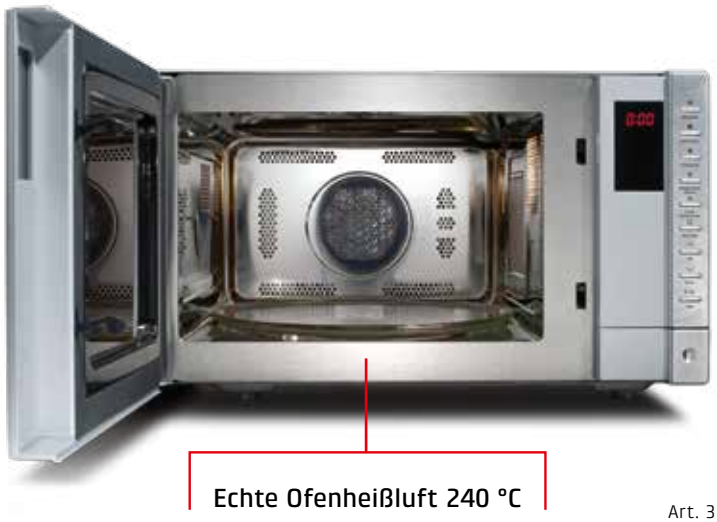
Kompaktversion mit 20 Liter Volumen
Die SMG 20 vereint die wichtigsten Basics einer guten Mikrowelle: Eine sehr gute Verarbeitung, funktionelle automatische Programme und eine verlässliche Leistung!

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

HIGH CONVECTION

HCMG 25





Art. 3354

besondere Funktionen



verspiegelte Front



High Convection



2500
Watt
Leistung

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

+ **Heißluft 2500 Watt, High Convection- Heißluft bis 240 °C**
+ Mikrowelle 900 Watt
+ Grill 1100 Watt
+ Ca. 25 Liter, Edelstahlinnenraum
+ Verspiegelte Front, Front Edelstahl gebürstet
+ Glasdrehteller mit 31,5 cm Durchmesser
+ 10 automatische Kochprogramme
+ 4 Kombiprogramme





HIGH-END-MIKROWELLEN

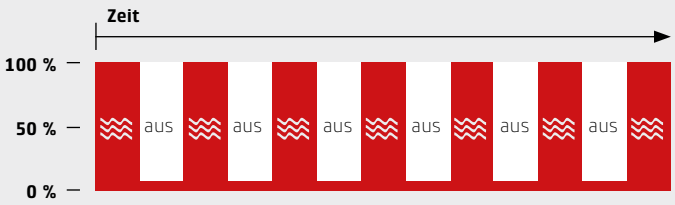
wave DESIGN MIT INVERTERTECHNIK





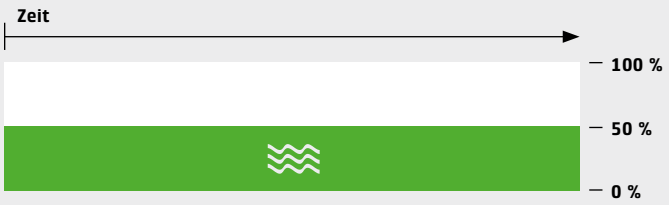


Standard-Technologie



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

Invertertechnik



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

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

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





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



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

WAVE

IMCG 25 Ceramic 3 in 1



Art. 3359

besondere Funktionen

CERAMIC

INVERTER

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

+ Inverter-Mikrowelle 900 Watt
+ Grill 2050 Watt
+ Heißluft 2050 Watt (110 – 200 °C)
+ Keramikboden
+ Ca. 25 Liter Garraum, Edelstahlinnenraum
+ Front Aluminium gebürstet, Black Glass
+ Sensor-Touch Steuerung
+ 5 Mikrowellenleistungsstufen
+ 14 automatische Kochprogramme
+ Sensor-Touch Steuerung
+ 6 Kombiprogramme
+ 5 Mikrowellenleistungsstufen

ANALOG-SERIE

STYLE DESIGN SERIE









Produktname	M 20 EASY	M 20 ECOSTYLE	M 20 ECOSTYLE PRO	MG 20 ECOSTYLE Ceramic	MG 25 ECOSTYLE Ceramic	M 20 electronic	MG 20 menu
Art.Nr.	3309	3307	3311	3316	3329	3315	3320
EAN	40 38437 03309 0	40 38437 03307 6	40 38437 03311 3	40 38437 03316 8	40 38437 03329 8	40 38437 03315 1	40 38437 03320 5
Gehäusefarbe / Material	anthrazit	anthrazit	silber	silber	silber	Edelstahl	Edelstahl
Innenraum Material	CASO-Clean Schutzlackierung	CASO-Clean Schutzlackierung	CASO-Clean Schutzlackierung	CASO-Clean Schutzlackierung	CASO-Clean Schutzlackierung	Edelstahl	Edelstahl
Front	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	verspiegelt	verspiegelt
Mikrowelle	700 Watt	700 Watt	800 Watt	700 Watt	900 Watt	800 Watt	800 Watt
Mikrowellenstufen	5	6	6	5	5	5	5
Grill				1000 Watt	1000 Watt		1000 Watt
Heißluft							
Temperaturen							
Heißluftstufen							
Drehteller Ø	25,5 cm	25,5 cm	24,5 cm	24,5 cm	24,5 cm	24,5 cm	24,5 cm
Keramikboden				▪	▪		
Kochprogramme						8	14
Kombiprogramme					3 + 1		2
Vorheizfunktion						▪	▪
Sound ON/OFF					▪	▪	▪
Display						LED	LED
Timer	max. 35 Min.	max. 30 Min.	max. 30 Min.	max. 30 Min.	max. 30 Min.	max. 60 Min.	max. 60 Min.
Zubehör				Grillrost	Grillrost		Stand-Grillrost
Garraum (BxHxT)	255 x 175 x 260 mm	290 x 180 x 260 mm	296 x 180 x 280 mm	286 x 188 x 292 mm	305 x 195 x 320 mm	290 x 180 x 290 mm	295 x 180 x 290 mm
	ca. 20 L	ca. 20 L	ca. 20 L	ca. 20 L	ca. 25 L	ca. 20 L	ca. 20 L
Maße (BxHxT)	445 x 260 x 365 mm	455 x 265 x 365 mm	460 x 265 x 365 mm	465 x 275 x 400 mm	500 x 290 x 420 mm	455 x 255 x 400 mm	460 x 260 x 400 mm
Gewicht	9,6 kg	10,2 kg	10,6 kg	12 kg	13,9 kg	10,5 kg	11,6 kg
Spannung	230 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1	1	1

STYLE CERAMIC & INVERTER SERIE

CERAMIC










MCG 25 chef	MCG 30 chef	CrispyWave	MG 20 Ceramic menu	MG 25 Ceramic menu	MIG 25 Ceramic	MCG 25 Ceramic chef	MCG 30 Ceramic chef
3350	3370	3077	3323	3331	3335	3351	3371
40 38437 03350 2	40 38437 03370 0	40 38437 03077 8	40 38437 03323 6	40 38437 03331 1	40 38437 03335 9	40 38437 03351 9	40 38437 03371 7
Edelstahl	Silber		Edelstahl	silber	silber	Edelstahl	silber
Edelstahl	Edelstahl		Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
verspiegelt	verspiegelt		verspiegelt	verspiegelt	verspiegelt	verspiegelt	verspiegelt
900 Watt	900 Watt		800 Watt	900 Watt	900 Watt INVERTER	900 Watt	900 Watt
10	5		5	10	5	10	10
1950 Watt	1250 Watt		1000 Watt	1000 Watt	1000 Watt	1200 Watt	1100 Watt
1950 Watt	2200 Watt					2050 Watt	2100 Watt
110 – 200 °C	110 – 200 °C					110–200 °C	110–200 °C
10	10					10	10
27 cm	31,5 cm	28,5 cm					
			▪	▪	▪	▪	▪
9	9		14	10	14	9	9
6	6		2	2	2	6	6
▪	▪					▪	▪
▪	▪		▪	▪		▪	▪
LED	LED		LED	LED	LED	LED	LED
max. 95 Min.	max. 95 Min.		max. 60 Min.	max. 95 Min.	max. 95 Min.	max. 95 Min.	max. 95 Min.
Pizzabackblech	Stand-Grillrost, Pizzabackblech		Grillrost	Grillrost	Grillrost	Grillrost, Backblech	Stand-Grillrost, Backblech
315 x 190 x 345 mm	350 x 195 x 360 mm		270 x 180 x 290 mm	320 x 190 x 290 mm	310 x 200 x 290 mm	310 x 190 x 315 mm	350 x 190 x 330 mm
ca. 25 L	ca. 30 L		ca. 20 L	ca. 25 L	ca. 25 L	ca. 25 L	ca. 30 L
485 x 280 x 415 mm	540 x 300 x 420 mm		460 x 270 x 400 mm	500 x 290 x 375 mm	500 x 290 x 410 mm	490 x 285 x 480 mm	540 x 310 x 500 mm
14,9 kg	16,2 kg	0,7 kg	12,3 kg	13,4 kg	10,0 kg	16,8 kg	18,6 kg
230-240 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
GS / CE	GS / CE	CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
1	1		1	1	1	1	1

TASTE SERIE






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

TASTE INVERTER SERIE		HC SERIE		WAVE
				
MIG 25	MI 30 CERAMIC	SMG 20	HCMG 25	IMCG 25 CERAMIC
3334	3336	3324	3354	3359
40 38437 03334 2	40 38437 03336 6	40 38437 03324 3	40 38437 03354 0	40 38437 03359 5
silber	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Aluminium / schwarz
CASO-Clean Schutzlackierung	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
dunkles Glas	dunkles Glas	verspiegelt / Edelstahl	verspiegelt / Edelstahl	Black Glass / Aluminium
900 Watt INVERTER	1000 Watt INVERTER	800 Watt	900 Watt	900 Watt
5	5	5	5	5
1000 Watt		1000 Watt	1100 Watt	2050 Watt
			2500 Watt	2050 Watt
			150 – 240 °C	110 – 200 °C
			10	10
max. 95 Min.	max. 95 Min.	max. 95 Min.	max. 95 Min.	max. 99 Min.
20,5 cm		24,5 cm	31,5 cm	
	▪			▪
9	8	8	10	14
2		2	4	6
			▪	▪
LED	LED	LED	LED	LED
Stand-Grillrost		Stand-Grillrost	Stand-Grillrost	Grillrost, Crispy Wave
315 x 195 x 325 mm	330 x 215 x 335 mm	280 x 180 x 275 mm	325 x 200 x 335 mm	304 x 190 x 314 mm
ca. 25 L	ca. 30 L	ca. 20 L	ca. 25 L	ca. 25 L
490 x 290 x 440 mm	545 x 310 x 450 mm	460 x 290 x 345 mm	515 x 305 x 465 mm	514 x 305 x 499 mm
10,1 kg	11,5 kg	11,9 kg	18,7 kg	14,0 kg
230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
1	1	1	1	1

INDUKTION



KAPITEL II

MOBILE INDUKTION



Smarte Induktion für perfekte Ergebnisse.

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

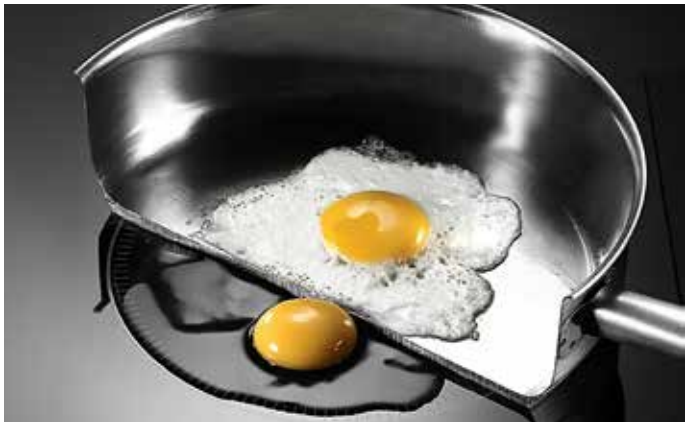
DIE HITZE ENTSTEHT NUR IM TOPF, DA WO SIE SEIN SOLL.

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

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

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

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





CASO START

Praktische und sehr schnelle Induktionskochfelder für den flexiblen Einsatz

- Mobile Einzelkochfelder
- Touch-Bedienung
- Variable Kochfunktionen



S. 56

CASO CREATION

Moderne Induktionskochfelder mit leistungsstarken Funktionen für großes Kochvergnügen.

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



S. 56

CASO CONTROL

Großartige Menüs auf den Punkt perfekt gegart mit digitalen technischen Funktionen

- Mobile Einzelkochfelder
- Touch-Bedienung
- High-End Kochfunktionen
- Perfekte Temperatursteuerung mit TC Control (Thermo Control)



S. 60

CASO FUN

Kreatives Koch- und Genussvergnügen mitten auf dem Tisch.

- Induktions-FonDue

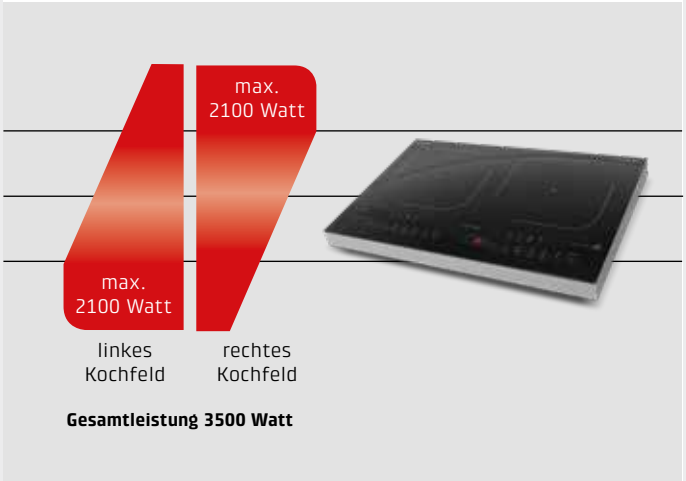


S. 64



Induktion – Hitze direkt im Topf

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



PowerSharing Technologie

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

Temperature Control

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

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

Multifunktional

Kochen, Braten, Warmhalten, Fondue, SousVide & Kerntemperaturgaren





Flexibel: PLUG & COOK

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



Digital: Sensor-Touch Steuerung

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



Equal-Heat Technologie

Alle CASO Design Induktionsplatten bieten eine optimale Hitzeverteilung dank innovativer Induktionsspulen.



Präzisionskochen mit Smart Control

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

START / Basiskochfeld

Comfort C 2000





PLUG & COOK!

Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2006

besondere Funktionen → Touch Control

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

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

CREATION / Steuerung mit 12 Stufen

Pro Menu 2100



PLUG & COOK!

Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2224

besondere Funktionen → Smart Control

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

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

/// Modellvariante

Art. 2226

PRO MENU 3500

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



CREATION / Steuerung mit 12 Stufen

S-Line 2100



PLUG & COOK!

Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2225

besondere Funktionen

Smart Control

Edelstahlrahmen

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





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

/// Modellvariante

Art. 2227

S-Line 3500



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



CREATION / Steuerung mit 7 Direktfunktionen

VARIOUS 2000

PLUS X AWARD®
2016 ausgezeichnet für:
High Quality
Design
Bedienkomfort
Funktionalität



PLUG & COOK!
Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2002

besondere Funktionen

Touch Control

Direct Function

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

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



EXTREM FLACH – 40 mm



CREATION / Steuerung mit 12 Stufen

ProGourmet 2100





PLUG & COOK!

Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2232

besondere Funktionen

Smart Control

Direct Function

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

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

/// Modellvariante

ProGourmet 3500

Art. 2233

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



CREATION / Steuerung mit 12 Stufen

Maître 2400





PLUG & COOK!

Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2230

besondere Funktionen

Smart Control

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

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

/// Modellvariante

Maître 3500

Art. 2231

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



DIE PERFEKTE TEMPERATUR MACHT ES MÖGLICH.



1000 und 1 Idee: Variable Kochtechniken mit einem Gerät.

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

1) Braten: Fleisch und Fisch

Zwischen der optimalen Kerntemperatur eines Rumpsteaks von Rare über Medium bis Done liegen nur ca. 8 °C (Durchschnittswert). Bei ca. 50 °C ist es Rare, bei 54 °C bereits Medium und bei 58 °C Done. Mit der bekannten Faustregel von 3 Minuten Bratzeit je Seite für Medium ist es sehr schwierig, je nach Fleischdicke, den Temperaturpunkt genau zu treffen. Das ThermoControl-Thermometer von CASO Design zeigt die genaue Temperatur auf dem Display der Kochplatte an und schaltet sich mit Erreichen der Zieltemperatur automatisch ab.

2) Kochen, Warmhalten & Auftauen: Suppen & Co

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

CONTROL / Mobiles Kochfeld mit Temperaturkontrolle

TC 2400 ThermoControl

Präzisions-Thermometer
gradgenaue Einstellung

Multifunktional

Kochen, Braten, Warmhalten, Fondue,
SousVide & Kerntemperaturgaren



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
gut
(2,2)
Caso
TC 2400 ThermoControl

PLUG & COOK!
Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

besondere Funktionen

Smart Control

Temperatur-Kontrolle TC°

2400 Watt Leistung

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



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

Mobiles Kochfeld mit Temperaturkontrolle
+ **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
+ Leistungsstarke 2400 Watt
+ **Englaufende Induktionsspule für ein gleichmäßiges Hitzefeld**
+ Automatische Topferkennung für Töpfe von 12 - 26 cm Durchmesser
+ Intuitive Sensor-Touch Bedienung
+ Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen
+ Wählbare Timer-Funktion bis 180 Minuten
+ **Induktionsplatte auch ohne ThermoControl-Thermometer nutzbar** – einstellbarer Temperaturbereich von 60 - 240 °C

CONTROL / Mobiles Kochfeld

ProChef 3500



Art. 2364

besondere Funktionen

Edelstahlgehäuse

3500 Watt Leistung

Smart Control

PLUG & COOK! Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

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





GROSSES INDUKTIONS-KOCHFELD MIT POWER-SHARING

CONTROL / Mobile Indktionsplatte mit 3 Kochfeldern

Master P3 Plus



PowerSharing
Technologie



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

PLUG & COOK!
Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2151

besondere Funktionen

PST
PowerSharing Technology

Edelstahlrahmen

3500
Watt Leistung

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

FUN

Induktions FonDue Set









Auch in weiß erhältlich
Art. 2280

Art. 2282 (schwarz)



besondere Funktionen

PLUG & COOK!
Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

GENUSS AM TISCH

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

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





3 in 1

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







Auch als mobiles Tischkochfeld zum Warmhalten von Saucen und Suppen oder als Kochfeld am Buffet geeignet – auch mit anderen induktionsfähigen Töpfen nutzbar.

MOBILE INDUKTION








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

MOBILE INDUKTION







Produktname	ProGourmet 2100	ProGourmet 3500	Maitre 2400	Maitre 3500	TC 2400 ThermoControl
Art.Nr.	2232	2233	2230	2231	2235
EAN	40 38437 02232 2	40 38437 02233 9	40 38437 02230 8	40 38437 02231 5	40 38437 02235 3
Gehäusefarbe	Edelstahl	Edelstahl	schwarz	schwarz	schwarz
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Felder	1	2	1	2	1
Topfgröße Ø	12–24 cm	12–24 cm	12–26 cm	12–26 cm	12–26 cm
Leistung	2100 Watt	max. 3500 Watt	2400 Watt	max. 3500 Watt	2400 Watt
Leistungstufen	12	12	12	12	12
Temperaturstufen	12	12	12	12	in 1 °C Schritten
Temperatur	60 – 240 °C	60 – 240 °C	60 – 240 °C	60 – 240 °C	60 – 240 °C Sensor: 40 – 160 °C
Auto. Topferkennung	▪	▪	▪	▪	▪
Timerfunktion	▪	▪	▪	▪	▪
Keep Warm					
Power Sharing		▪		▪	
Smart Control	▪	▪	▪	▪	▪
Überhitzungsschutz	▪	▪	▪	▪	▪
Zubehör					Thermometer
Display	rot	rot	rot	rot	rot
Maße (BxHxT)	275 x 60 x 370 mm	545 x 60 x 365 mm	300 x 60 x 370 mm	600 x 60 x 370 mm	300 x 60 x 370 mm
Gewicht	2,5 kg	5.0 kg	3,0 kg	5,6 kg	3,0 kg
Spannung	220-240 V~50/60 Hz	220-240 V~50/60 Hz	220-240 V~50/60 Hz	220-240 V~50/60 Hz	220-240 V~50/60 Hz
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	2	2	2	1	2

MOBILE INDUKTION

FonDue









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

VAKUUM & SOUSVIDE



KAPITEL III

VAKUUM & SOUSVIDE



Mehr Freude & Genuss an Ihren Lebensmitteln

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

FRISCH UND PERFEKT ZUBEREITET

VAKUUMIER-SYSTEME & SOUSVIDE

CASO Handvakuumierer

- Langanhaltende Frische – Einfach, schnell und überall



S. 73

CASO GOURMETVAC

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



S. 80

CASO GASTRO

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



S. 87

CASO VC
CASO VC (mit Edelstahlfront)

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



S. 74

CASO Advanced

- Modulare Vakuumiersysteme
- Umfangreiche Vakuumier-Funktionen
- Mit Edelstahlapplikationen



S. 78

CASO SOUSVIDE

- Garen im Vakuumbeutel
- Fantastische Geschmackserlebnisse
- SousVide-Sticks können in jedem großen Kochbehälter genutzt werden
- Komplettsysteme für mehrere Portionen





S. 97

S. 94

CASO ZUBEHÖR

- Premiumzubehör für Vakuumierer
- CASO Food Manager App zur übersichtlichen Lebensmittellagerung



S. 100

VERLIEBT IN FRISCHE & GUTEN GESCHMACK

Ausgezeichnete Frische mit den CASO Design Vakuumierern:



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

Koch- & reißfeste Beutel und Rollen mit Rippenstruktur sorgen für ein perfektes Vakuum. Sie sind in unterschiedlichen Größen erhältlich. Die Folie ist mikrowellenfest und eignet sich ideal für SousVide Gerichte. Die CASO Vakuumierer versiegeln das Gut absolut luftdicht mit mit mindestens einer Schweißnaht. Die Schweißzeit kann zusätzlich über eine Funktion gesteuert werden.





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

PREMIUM VAKUUMIER-SYSTEME VON CASO DESIGN

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

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



VIELSEITIGE FUNKTIONEN FÜR DEN PERFEKTEN FRISCHEGENUSS



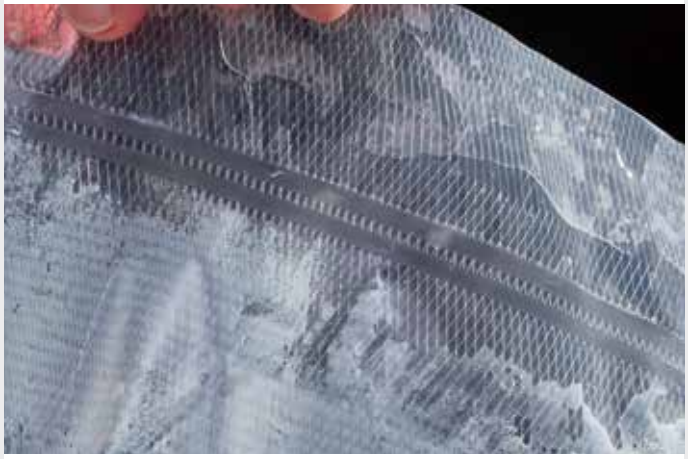
Verliebt in Frische

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



Schweißzeitregulierung

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



Perfekte Schweißnaht

Für die perfekte Lagerung und den optimalen Schutz der Lebensmittel sind zwei Dinge wichtig: Eine fest versiegelte Schweißnaht und qualitativ hochwertiges Material des Vakuumbeutels. Eine einfache oder doppelte Schweißnaht verschließt den Vakuumbeutel sofort nach dem Vakuumiervorgang. So bleibt der Inhalt bestens geschützt.

SVS
Soft Vacuum System



Soft Vacuum System // Pulse-Funktion

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



Herausnehmbare Vakuumkammer

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



Rollenfach & Cutter

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



Für SousVide Gerichte

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

IM HANDUM-DREHEN PERFEKT VAKUUMIERT



Langanhaltende Frische – Einfach, schnell und überall



Der smarte Vacu One-Touch Handvakuumierer lässt sich sehr leicht in der Besteckschublade verstauen und ist so immer griffbereit.



Handvakuumierer / inkl. Zubehör

Vacu OneTouch NEU



Art. 1301

besondere Funktionen

30 cm

3 L

SOUS VIDE VAKUUM GAREN

Vacu OneTouch

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





ZUBEHÖR / für längere Haltbarkeit

Vakuum ZIP-Beutel NEU



20-Stück-Packung: 20 x 23 cm Art. 1292
26 x 35 cm Art. 1293
26 x 40 cm Art. 1294

besondere Funktionen

Rippenstruktur

BPA FREE

CASO DESIGN SOUS VIDE VAKUUM GAREN

Vakuum ZIP-Beutel

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

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

Zur Verwendung mit dem CASO ZIP-Adapter und Vakuumschlauch (nicht im Lieferumfang enthalten), sowie dem CASO Vacu OneTouch. Größen siehe Seite 108.

ZUBEHÖR / Vakuum-Flaschenverschluss

WineLock NEU



3 Stück, Art. 1257

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

Handvakuumierer / Set

Vacu OneTouch Eco-Set NEU



Art. 1169

besondere Funktionen

30 cm

3 L

CASO DESIGN SOUS VIDE VAKUUM GAREN

Vacu OneTouch Eco-Set, wie 1301 zusätzlich

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



VC / Vakuumsystem

VC 10

TESTURTEIL
Haus & Garten Test 4.2012
(1,3) sehr gut
Caso VC10
Stark, schnell und sehr einfach zu bedienen



SOUS VIDE VAKUUM GAREN

Art. 1340

besondere Funktionen

30 cm

9 L

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

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



VC / Vakuumiersystem

VC 100

TESTSIEGER
Haus & Garten Test 3.2014
(1,4) sehr gut
Caso VC100
Im Test: Vakuumierer bis 100 Euro
Sehr hohe Vakuumierleistung, komfortable Handhabung



SOUS VIDE VAKUUM GAREN

Art. 1380

besondere Funktionen

2x

12 L

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

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



VC / Mit Cutter & Folienbox

VC 200





Art. 1390

besondere Funktionen

2x | 12 L

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

VC 300 PRO





Art. 1390

besondere Funktionen

2x | 12 L | SVS Soft Vacuum System

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

Ausführung wie VC 100, zusätzlich:

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



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



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

Regulierbare Schweißzeit
Für eine perfekte Schweißnaht und Vakuumversiegelung bei trockenen oder feuchten Lebensmitteln

VC / Vakuumiersystem

VC 15



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





Art. 1371

besondere Funktionen

1x

9 L

- Vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- **Vacuum-Stop-Control:** Dank Stopptaste kann der Vakuumiervorgang bei empfindlichen Lebensmitteln verkürzt werden
- **Separate Schweißfunktion**
- **Hochwertige Edelstahlfront**
- Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- **Schweißnaht bei max. 30 cm und beliebiger Lange**
- Vollautomatische Vakuumierung und Versiegelung
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Kompaktes Design, geringes Gewicht
- Inkl. Vakuumierschlauch für Behälter
- Inkl. 10 Profi-Beutel (20 x 30 cm)



VC / mit herausnehmbarer Vakuumkammer

VC 150





Art. 1382

besondere Funktionen

2x

12 L

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

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

VC /mit Cutter & Folienbox

VC 250





Art. 1389

besondere Funktionen | 2x | 12 L

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

Ausführung wie VC 150, zusätzlich:
+ **Rollenfach:** Einfach die Rolle in die Box legen und wie eine Küchenrolle die Folien zur direkten Verarbeitung abrollen
+ **Ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen**
+ **Inkl. 2 Gratis Profi-Folienrollen** (20 x 300 cm, 30 x 300 cm) & Vakuumierschlauch für Behälter





VC / mit Soft-Vacuum System

VC 350





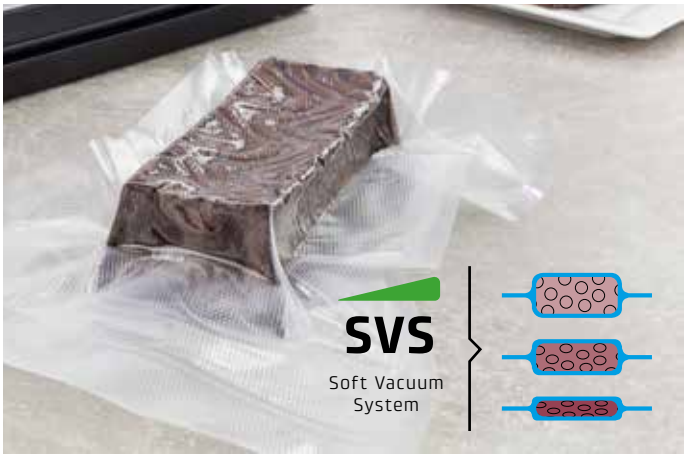
Art. 1394

besondere Funktionen | 2x | 12 L | SVS Soft Vacuum System

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

Ausführung wie VC 150 und 250, zusätzlich:
+ **Soft Vacuum System:**
  Manuell regulierbare Vakuumstärke, ideal für weiche oder empfindliche Lebensmittel
+ Inkl. 2 gratis Profi-Folienrollen (20 x 300 cm, 30 x 300 cm) & Vakuumierschlauch für Behälter





ADVANCED / mit 50er Multi-Zyklus

VR 190 ADVANCED



Art. 1520

besondere Funktionen | 1 x 30 | 9 L | 50 | SVS Soft Vacuum System

+ Kompakter Design Vakuumierer
+ Mit automatischer Vakuumier-Verschließ Funktion
+ **Manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke (SVS): ideal für empfindliche Lebensmittel**
+ **Für eine Schweißnaht von bis zu 30 cm bei beliebiger Beutellänge**
+ **Multizyklus: bis zu 50 Vakuumiervorgänge non-stop**
+ Hochwertige Edelstahlfront
+ Leise im Betrieb
+ Einfache und intuitive Bedienung
+ Anschluss von Vakuumbehältern möglich*
+ Elektronische Temperaturüberwachung
+ Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm), 1 Vakuumierschlauch

ADVANCED / mit 75er Multi-Zyklus

VR 390 ADVANCED



Art. 1522

besondere Funktionen | 1 x 30 | 12 L | 75

+ **Vielseitige Funktionen:**
  - Automatisches Vakuumieren und Verschweißen
  - Regulierbare Schweißzeit für trockene und feuchte Lebensmittel
  - Einstellbare Vakuumstärke (normal / schonend)
  - Manuelles Verschweißen
  - Vakuumbehälter Funktion*
+ Schweißnaht mit max. 30 cm Breite bei beliebiger Beutellänge
+ **Multizyklus: bis zu 75 Vakuumiervorgänge non-stop**
+ Langlebige Vakuumpumpe mit bis zu 12 Liter/min und einem maximalen Unterdruck von -0,8 bar
+ Hochwertige Design Edelstahlfront
+ **Herausnehmbare Vakuumkammer für eine leichte Reinigung**
+ Elektronische Temperaturüberwachung
+ Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm), 1 Vakuumierschlauch

kreativ kochen

Multi-Zyklen

Die neuen Modelle der CASO Design Advanced Vakuumiersysteme ermöglichen bis zu 50 / 75 / 100 oder 150 Vakuumiervorgänge non-stop hintereinander.



*Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten

ADVANCED / mit 100er Multi-Zyklus

VRH 490 ADVANCED



Art. 1525

besondere Funktionen | 1 x 30 | 12 L | 100 | SVS Soft Vacuum System

- + **Vielseitige Funktionen:**
  - Automatisches Vakuumieren und Verschweißen
  - Manuelles Verschweißen
  - Manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke (SVS): ideal für Empfindliche Lebensmittel
  - Vakuumbehälter Funktion*
  - Regulierbare Schweißzeit für trockene und feuchte Lebensmittel
- + Schweißnaht mit max. 30 cm Breite bei beliebiger Beutellänge
- + **Multizyklus: bis zu 100 Vakuumiervorgänge non-stop**
- + **Praktischer Verschlussgriff für eine bequeme Einhandbedienung**
- + Langlebige Vakuumpumpe mit bis zu 12 Liter/min und einem maximalen Unterdruck von -0,8 bar
- + Hochwertige Design Edelstahlfront
- + **Herausnehmbare Vakuumkammer für eine leichte Reinigung**
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm), 1 Vakuumierschlauch

ADVANCED / mit 150er Multi-Zyklus

VRH 690 ADVANCED



Art. 1527

besondere Funktionen | 2 x 30 | 20 L | 150 | SVS Soft Vacuum System

- + **Vielseitige Funktionen:**
  - Automatisches Vakuumieren und Schweißen
  - **3 regulierbare Schweißzeiten für trockene und feuchte Lebensmittel**
  - Regulierbare Vakuumstärke für harte und weiche Lebensmittel
  - Manuelles Verschweißen
  - Vakuumbehälter*- und Marinierfunktion
  - **Manuell regulierbare, stufenlose Vakuumstärke (SVS): ideal für empfindliche Lebensmittel**
- + **Langlebige Doppel-Kolbenpumpe mit bis zu 20 Liter/min und einem maximalen Unterdruck von -0,9 bar**
- + Doppelte Schweißnaht mit max. 30 cm Breite bei beliebiger Beutellänge
- + **Multizyklus: bis zu 150 Vakuumiervorgänge non-stop**
- + **Integriertes Rollenfach mit praktischem Cutter**
- + Bequeme Einhandbedienung durch klappbaren Verschlussgriff
- + Praktische Fortschrittsanzeige
- + **Herausnehmbare Vakuumkammer für eine leichte Reinigung**
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm, 1 Vakuumierschlauch







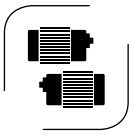


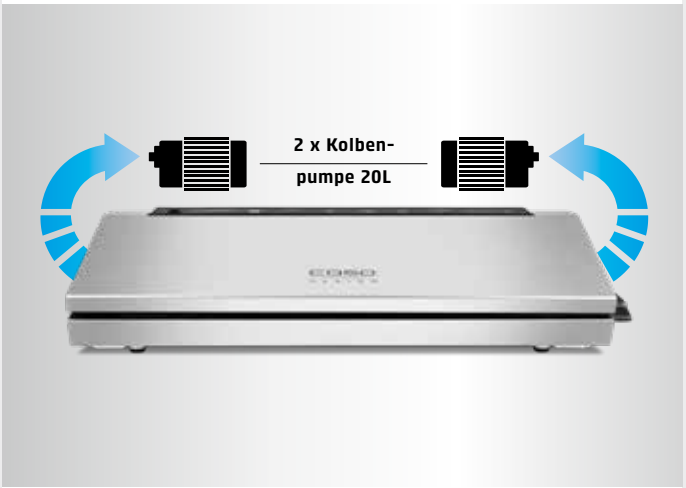




Flügelverschluss

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





Doppelpumpe (GourmetVAC 480)

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



V-Memory



V-MEMORY (GourmetVAC 480)

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





Automatic Lock (GourmetVAC 480)

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

GOURMETVAC / High-End Vakuumsystem

GourmetVAC 180

DAS HIGH-END-VAKUUMIER-SYSTEM VON CASO DESIGN

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,4
sehr gut
Hochwertige Technik, auf deren Funktionstüchtigkeit Verlass ist.



Art. 1384

besondere Funktionen

2x

9 L

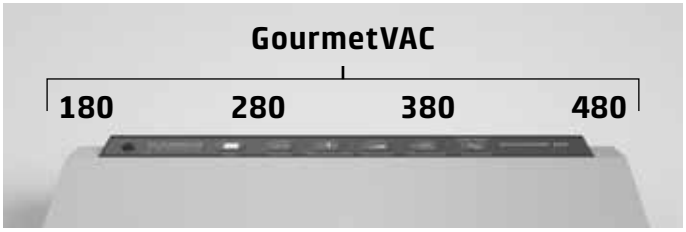


CASO DESIGN SOUS VIDE VAKUUM GAREN

EINE PLATTFORM – VIELE FUNKTIONEN

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

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





GOURMETVAC / High-End Vakuumsystem

GourmetVAC 280



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,3
sehr gut
Ein zuverlässiger Helfer im Haushalt mit nützlichem Zubehör

Art. 1385

besondere Funktionen

2x

15 L

SVS
Soft Vacuum System

Beschreibung wie 180er ergänzend mit:

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



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





GOURMETVAC / High-End Vakuumsystem

GourmetVAC 380



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
Endnote 1,2
sehr gut
Vielseitiges, sehr komfortables Vakuumiergerät der Oberklasse

Art. 1386

besondere Funktionen

2x | 15 L

Beschreibung wie 280er ergänzend mit:

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





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



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

GOURMETVAC / High-End Vakuumsystem

GourmetVAC 480



PLUS X AWARD
2019 ausgezeichnet für:
Design
Bedienkomfort
Funktionalität

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut

Art. 1387

besondere Funktionen

2x | 20 L 2x | Automatic Lock | V-Memory

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

GourmetVAC 480
Beschreibung wie 380er ergänzend mit:

+ **Doppel-Vakuumpumpe mit 20 L/Min.**
+ **Automatic Lock (automatisches Verschlusssystem)**
+ **Innovative Memory-Funktion zum Speichern der letzten Vakuumstärke**





HC / High-End Vakuumsystem

HC 170





Art. 1358

besondere Funktionen

2,5 mm

9 L

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









* Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten

GASTRO / Gastro-Vakuumsystem

FASTVAC 500









TOP HANDLING!

Art. 1409

besondere Funktionen

20 L
2x



kreativ kochen

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

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

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

* Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten

KAMMERVAKUUMIERER / Gastro-Vakuumsystem

VACUCHEF 40



Art. 1417



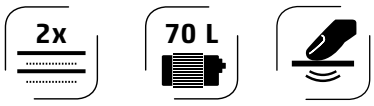
Besonders leistungsstark, besonders vakuumiert!

Kammervakuumierer sind besonders für das Einvakuumieren von leicht feuchten oder flüssigen Speisen (z.B. mariniertem Fleisch, Soßen und Suppen), wie auch großen Portionen, geeignet.

Wesentlicher Vorteil ist, dass sich auch größere Lebensmitteln, wie z.B. eine Lachshälfte, ganz einfach außerhalb der Kammer vakuumieren lassen. Dabei helfen die strukturierten Vakuumrollen, die sich beliebig lang zuschneiden lassen.

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

besondere Funktionen



Profi-Kammervakuumierer VacuChef 40

+ **Kompakter Kammervakuumierer, ideal zum Frischhalten und Marinieren**
+ Kammergröße [BxHxT]: 260 x 45 x 260 mm (ca. 3 Liter)
+ **Starke Profi-Vakuumpumpe: 70 Liter/Minute**
+ Nahezu 100% Vakuum
+ **Doppelte Schweißnaht für Beutel bis zu einer Breite von 25 cm**
+ Mit integriertem Beutelklemmbügel für die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer
+ **Vielseitige Funktionen:**
  - Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln mit individuellen Einstellungen für harte und weiche, sowie trockene und feuchte Lebensmittel
  - Manuelles Versiegeln
  - Automatisches Marinieren im 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 und intuitive Bedienung durch Touch-Bedienfeld**
+ Zubehör im Lieferumfang:
  - 20 Vakuumbeutel 25 x 28 cm
  - 1 Vakuumschlauch für Frischebehälter









HANDVAKUUMIERER

VAKUUMIERSYSTEME VC








Produktname	Vacu OneTouch	Vacu OneTouch Eco-Set	VC 10	VC 100	VC 200	VC 300 PRO
Art.Nr.	1301	1169	1340	1380	1390	1392
EAN	40 38437 01301 6	40 38437 01169 2	40 38437 01340 5	40 38437 01380 1	40 38437 01390 0	40 38437 01392 4
Gehäusefarbe	schwarz	schwarz	silber	silber	silber	silber
Schweißnaht			Einfach, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm
Bedienung	Taste	Taste	Soft-Touch-Panel	Soft-Touch-Panel	Soft-Touch-Panel	Soft-Touch-Panel
Vakuumpumpe	3 L / min.	3 L / min.	9 L / min.	12 L / min.	12 L / min.	12 L / min.
Vakuumkammer			integriert	herausnehmbar	herausnehmbar	herausnehmbar
Temp.-Überwachung			■	■	■	■
Vakuum-Stopp-Taste	■	■	■	■	■	■
Schweißzeitregulierung						■
Autom. Behälter-Funktion	■	■	■	■	■	■
Integrierter Cutter					■	■
Folienbox					■	■
SVS Vakuumregulierung oder Pulse-Funktion	■	■				■
Leistung	1500 mAh	1500 mAh	110 Watt	120 Watt	120 Watt	120 Watt
Spannung	5 V	5 V	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz
Maße (BxHxT)	45 x 195 x 45 mm	Vakuumierer : 45 x 195 x 45 mm, 244 g große Box : 145 x 95 x 200 mm, 0,9 kg 2 kleine Boxen, je: 100 x 75 x 145 mm, 0,4 kg	355 x 90 x 155 mm	385 x 90 x 170 mm	390 x 85 x 170 mm	390 x 85 x 170 mm
Gewicht	244 g		1,4 kg	1,8 kg	1,9 kg	1,9 kg
Zubehör	+ 10 ZIP-Beutel (5 Stück 20 x 23 cm, 3 Stück 26 x 23 cm 2 Stück 26 x 35 cm) + 2 ZIP-Locker + USB-C Ladekabel + Food Manager Aufkleber	+ 10 ZIP-Beutel (5 Stück 20 x 23 cm, 3 Stück 26 x 23 cm 2 Stück 26 x 35 cm) + 2 ZIP-Locker + USB-C Ladekabel + Food Manager Aufkleber	+ Vakuumierschlauch für Behälter + 10 Profi-Beutel (20 x 30 cm)	+ Vakuumierschlauch für Behälter + 10 Profi-Beutel (20 x 30 cm)	+ Vakuumierschlauch für Behälter + 2 Profi-Folienrollen (1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm)	+ Vakuumierschlauch für Behälter + 2 Profi-Folienrollen (1 Rolle 20 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm)
Prüfzeichen	CE	CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	6	2	2	2	2	2

VAKUUMIERSYSTEME VC (EDELSTAHL)






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

VAKUUMIERSYSTEME ADVANCED

VAKUUMIERSYSTEME HC







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

VAKUUMIERSYSTEME GourmetVAC

GASTRO








GourmetVAC 180	GourmetVAC 280	GourmetVAC 380	GourmetVAC 480	FastVac 500	VacuChef 40
1384	1385	1386	1387	1409	1417
40 38437 01384 9	40 38437 01385 6	40 38437 01386 3	40 38437 01387 0	40 38437 01409 9	40 38437 01417 4
schwarz / silber	schwarz / silber	schwarz / silber	schwarz / silber	Edelstahl / schwarz	Edelstahl
Soft-Touch-Panel	Soft-Touch-Panel	Soft-Touch-Panel	Soft-Touch-Panel	Soft-Touch-Panel	Touch-Panel
doppelt, bis 30 cm	doppelt, bis 30 cm	doppelt, bis 30 cm	doppelt, bis 30 cm	doppelt, bis 30 cm	doppelt, bis 25 cm
9 L / min.	15 L / min.	15 L / min.	20 L / min.	20 L / min.	ca. 70 L / min
herausnehmbar	herausnehmbar	herausnehmbar	herausnehmbar	integriert	
■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	
		■	■	■	
	■	■	■	■	
			■	■	
		■	■	■	■
			■		
			■		
		■	■	■	■
130 Watt	130 Watt	160 Watt	160 Watt	130 Watt	280 Watt
220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz
400 x 90 x 180 mm	400 x 90 x 170 mm	430 x 105 x 200 mm	410 x 105 x 200 mm	400 x 110 x 215 mm	320 x 175 x 355 mm
1,8 kg	2,0 kg	2,4 kg	2,9 kg	2,8 kg	8,4 kg
+ Vakuumierschlauch für Behälter + 10 Profi-Folienbeutel (20 x 30 cm)	+ Vakuumierschlauch für Behälter + 10 Profi-Folienbeutel (20 x 30 cm)	+ Vakuumierschlauch für Behälter + 1x Profi-Folienrollen (20 x 300 cm, 30 x 300 cm)	+ Vakuumierschlauch für Behälter + 1x Profi-Folienrollen (20 x 300 cm, 30 x 300 cm)	+ Vakuumierschlauch für Behälter + 1x Profi-Folienrollen (20 x 300 cm, 28 x 300 cm)	+ Vakuumierschlauch für Behälter + 20 Vakuumbeutel (25 x 28 cm)
GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
2	2	2	2	1	1

SousVide

1,2,3 SOUSVIDE – STERNEKÜCHE IN **3 SCHRITTEN**

Kochen mit SousVide Produkten von CASO DESIGN





So einfach und perfekt

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

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

SousVide –
Die Zukunft des Kochens zergeht auf der Zunge!

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



1.
Lebensmittel vakuumieren!



2.
Zeit und Temperatur nach Rezept einstellen und starten!



Garzeit
=
Freizeit



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

SousVide

0,5 °C – EINE KLEINE ZAHL FÜR EINEN KOCH, EIN GROSSES ERLEBNIS FÜR DEN GENIEßER.





Bedienung per App möglich

SOUSVIDE STICKS / in Kompaktbauweise

SV 400

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





Art. 1310

besondere Funktionen





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



* Abhängig von der Isolierung des Behälters

SOUSVIDE STICKS / mit Smart Control

SV 1200 Smart



Art. 1328

besondere Funktionen





1200 Watt Leistung

- SousVide Garer **mit einfachem Klemmhalter** für flexibles SousVide Garen auf Sterneniveau
- **Schnelle Erhitzung des Wassers dank leistungsstarken 1200 Watt**
- Perfekt für Fleisch, Fisch und Gemüse
- Zusätzlich geeignet zur Erwärmung von Babynahrung im Glas, zum Temperieren von Kuvertüre im Wasserbad, die Zubereitung von Joghurt und zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten
- **Gerät komplett wasserfest nach IPX-7-Standard**
- Präzise Temperaturregelung bis 90 °C in 0,5 °C Schritten (bis 194° Fahrenheit)
- Timerfunktion: Einstellbar in 1-Minuten-Schritten bis 99 Stunden 59 Minuten
- **Smart Control: Garprozesse mit der App steuer-, kontrollier- und ablesbar**
- Erwärmt bis zu 20 Liter Wasser auf 0,5 °C genau
- Einfache Bedienung des LED Displays per Sensor-Touch-Steuerung
- **3D – Zirkulation: Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung**
- Kompakter SousVide Garer: Platzsparende Aufbewahrung und leichte Reinigung
- Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet
- Mindesthöhe des hitzebeständigen Gefäßes: 12 cm





SOUSVIDE STICKS / mit Smart Control

SV 1200 Pro Smart



Art. 1327

besondere Funktionen





1200 Watt Leistung

Beschreibung wie SV 1200 Smart:

- **Geeignet für den Profi-Gebrauch**
- Mit praktischem Schraubverschluss
- **Erwärmt bis zu 30 Liter Wasser auf 0,5 °C genau***
- Mindesthöhe des hitzebeständigen Gefäßes: 19 cm



* Abhängig von der Isolierung des Behälters

SOUSVIDE CENTER / mit großem Volumen

SV 900



Art. 1306

besondere Funktionen

FINETEMP





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







SOUSVIDE






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

kreativ
kochen

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



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



DIE **CASO FOOD MANAGER** APP

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

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,4)
Caso
Food Manager
Im Test: Applikation (App)
Ausgabe 2/2021 · www.haus-garten-test.de



Lebensmittel besser im Blick mit Aufklebern & App

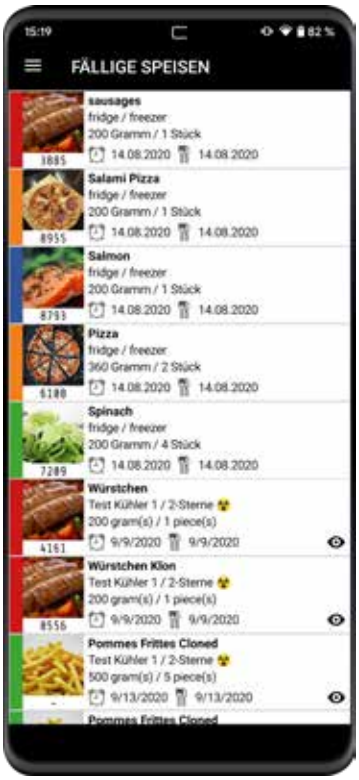
CASO Food Management bedeutet Nachhaltigkeit und Übersicht. Wir ergänzen unsere Vakuumbeutel und -rollen mit Aufklebern zur Beschriftung und Verknüpfung der CASO Food Manager App. Über den QR-Code wird eine Verbindung zur App geschaffen. Mit der CASO Food Manager App wird die Übersicht Ihrer Lagerung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



besser
lagern

Informieren Sie sich hier über die CASO Food Manager App:

www.myfoodmanager.de



1.
Übersicht über alle Lebensmittel



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



3.
Filter- und Suchfunktionen nach verschiedenen Kriterien

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



Wertige Glasbehälter

VacuBoxx

Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe und Zusatzverpackung

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



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





1: Quelle: forsa-Studie im Auftrag von RaboDirect, Erhebung 2019

VAKUUM-BEHÄLTERSET / Glasbehälter

VacuBoxx Eco-Set NEU

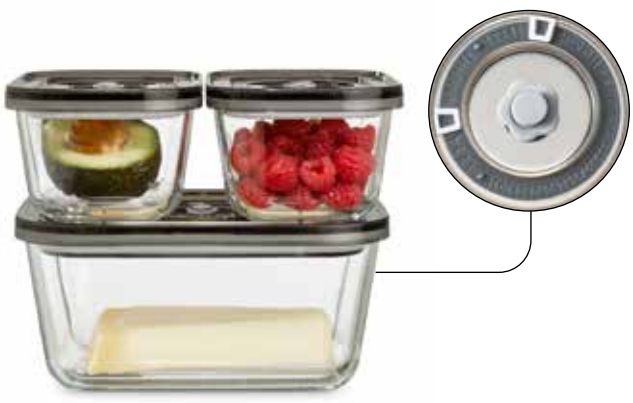


Art. 1177

besondere Eigenschaft

BPA FREE

- **Stapelbares Vakuumbehälter-Set** aus Glas mit Kunststoffdeckel für eine platzsparende Aufbewahrung
- Für eine längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel mit Hilfe Ihres Vakuumiergerätes
- **Besonders geeignet für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel**
- Set bestehend aus
  - 1 Behälter mit 1500 ml Fassungsvermögen
  - 2 Behältern mit je 500 ml Fassungsvermögen
  - 1 Vakuumierschlauch mit Adapter
- **Im Deckel integrierte Datumseinstellung** (Tag und Monat)
- Perfekt für 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)
- BPA-frei: besonders für Babynahrung geeignet
- Optional Nutzung mit Handpumpe Art.-Nr. 1178 (statt Vakuumierer) oder dem Handvakuumierer VacuOne Touch 1301



VAKUUM-BEHÄLTERSET / Glasbehälter

VacuBoxx



Art. siehe unten

besondere Eigenschaft

BPA FREE

- **Hochwertige Design Vakuumbehälter aus Glas mit Tritan Deckel**
- Ideal z.B. für rohes und gekochtes Gemüse, Fleisch, Hackfleisch, Gebäck, Obst, Aufschnitt, Käse, Suppen etc.
- Perfekt für die Aufbewahrung, den Transport und das Servieren von Speisen
- Vielfältige Einsatzbereiche dank Mikrowelleneignung und hitzebeständigem Glasbehälter
- BPA-frei: auch für Babynahrung geeignet
- **Taggenaue Datumseinstellung (Tag und Monat)**
- Mit extra starker Dichtung für einen sicheren Verschluss
- Spülmaschinengeeignet
- Optional Nutzung mit Handpumpe Art.-Nr. 1178 (statt Vakuumierer) oder dem Handvakuumierer VacuOne Touch 1301

VacuBoxx rund			VacuBoxx eckig			Pumpe & Adapter
RS	370 ml	Art. 1180	ES	370 ml	Art. 1190	Art. 1178
RM	620 ml	Art. 1181	EM	600 ml	Art. 1191	
RL	940 ml	Art. 1182	EL	1000 ml	Art. 1192	
RXL	1700 ml	Art. 1183	EXL	1500 ml	Art. 1193	
R-Set		Art. 1187	E-Set		Art. 1197	



ZUBEHÖR / aus erprobten Spezialmaterial

PROFI-FOLIENBEUTEL, FOLIENROLLEN





Inkl. verschiedenfarbiger Aufkleber zur Beschriftung der eingelagerten Lebensmittel.

besondere Funktionen

Rippenstruktur

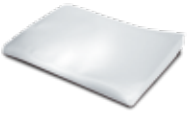
BPA FREE

Profi-Folienbeutel, Folienrollen

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

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





Folienbeutel

Ideal für die direkte Verarbeitung.

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



Folienrollen

Das Format kann individuell auf die gewünschte Länge angepasst werden.

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



ZIP-Bags

Ideal für die schnelle Verarbeitung.

20-Stück-Packung:	20 x 23 cm	Art. 1292
	26 x 35 cm	Art. 1293
	26 x 40 cm	Art. 1294



Sets

3 Rollen:	20 x 600 cm	Art. 1231
	25 x 600 cm	
	30 x 600 cm	
100 Beutel:	40x 16 x 23 cm	Art. 1233
	40x 20 x 30 cm	
	20x 30 x 40 cm	

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

ZUBEHÖR / für längere Haltbarkeit

Vakuum ZIP-Beutel NEU



besondere Funktionen

Rippenstruktur

BPA FREE

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

Zur Verwendung mit dem CASO ZIP-Adapter und Vakuumschlauch (nicht im Lieferumfang enthalten), sowie dem CASO Vacu OneTouch. Größen siehe Tabelle links oder Seite 108.

ZUBEHÖR / für ihren Vakuumierer

Vacu ZIP-Adapter Set NEU



Art. 1258

besondere Eigenschaft

BPA FREE

Vacu ZIP-Adapter Set
ZIP-Bags mit ZIP-Adapter und Vakuumschlauch
+ Für das Vakuumieren mit wiederverwendbaren ZIP-Beuteln
+ Gratis Food Manager Stickern und 2 ZIP Locker

ZUBEHÖR / für SousVide-Kochen

Thermoisolierende SousVide-Isolationskugeln

Art. 1430

+ 200 Thermoisolierende Schwimmkugeln zum SousVide Garen
+ Funktionieren wie ein Deckel
+ Reduzieren Wasserverdunstung



ZUBEHÖR / Vakuum-Flaschenverschluss

WineLock NEU



3 Stück, Art. 1257

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



FOLIENROLLEN & BEUTEL



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

ZIP-BEUTEL



Produktname	Vakuum ZIP-Bags 20 x 23 cm	Vakuum ZIP-Bags 26 x 23 cm	Vakuum ZIP-Bags 26 x 35 cm	Vacu ZIP-Adapter Set
Art.Nr.	1292	1293	1294	1258
EAN	40 38437 01292 7	40 38437 01293 4	40 38437 01294 1	40 38437 01258 3
Inhalt	20 Beutel	20 Beutel	20 Beutel	Adapter, Vakumschlauch und ZIP-Bags
Format	20 x 23 cm	26 x 23 cm	26 x 35 cm	5 Stück 26 x 35 cm 3 Stück 26 x 35 cm 2 Stück 26 x 35 cm
Material	Spezialfolie mit Rippenstruktur, ca. 150 µm, BPA-frei			
Zubehör	Mit gratis Food Manager Stickern zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel, besonders geeignet für die CASO Food Manager App, + je 2 ZIP Locker			
VPE	6	6	6	6

SETS



SOUSVIDE KUGELN



FLASCHENVERSCHLUSS

Produktname	Profi-Folienset	Profi-Folienset	Isolationskugeln	WineLock (3 Stück in einem Set)
Art.Nr.	1231	1233	1430	1257
EAN	40 38437 01231 6	40 38437 01233 0	40 38437 01430 3	40 38437 01257 6
Inhalt	3 Rollen	100 Beutel	200 Kugeln	Vakuum-Flaschenverschluss
Maße	20 x 600 cm, 25 x 600 cm, 30 x 600 cm	40x 16x23cm, 40x 20x30cm, 20x 30x40cm	Ø á 20 mm	30 x 40 x 30 mm
Material	Spezialfolie mit Rippenstruktur, ca. 150 µm, BPA-frei		Polypropylen (PP), BPA-frei	
VPE	4		1	6

VAKUUM BEHÄLTERSET



PUMPEN & ADAPTER



Produktname	VacuBoxx Eco-Set	Pumpe & Adapter
Art.Nr.	1177	1178
EAN	4038437011777	4038437011784
Inhalt	2 x 500 ml, 1 x 1500 ml	Vakuumpumpe + Adapter
Maße (BxHxT)	großer Behälter: 145 x 95 x 200 mm, kleine Behälter je: 100 x 75 x 145 mm	
Material	Glas + Kunststoffdeckel	Kunststoff
VPE	2	6

VACUBOXX R



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

VACUBOXX E



Produktname	ES	EM	EL	EXL	E-Set
Art.Nr.	1190	1191	1192	1193	1197
EAN	40 38437 01190 6	40 38437 01191 3	40 38437 01192 0	40 38437 01193 7	40 38437 011975
Fassungsv.	370 ml	600 ml	1000 ml	1500 ml	4er Set
Material	Glas + Deckel aus Tritan	Glas + Deckel aus Tritan	Glas + Deckel aus Tritan	Glas + Deckel aus Tritan	Glas + Deckel aus Tritan
Maße (BxHxT)	145 x 60 x 105 mm	170 x 65 x 125 mm	200 x 80 x 150 mm	220 x 80 x 165 mm	alle 4 Größen
VPE	4	4	4	4	1

COFFEE EXPERIENCE



EINE CREMA, WIE VOM BARISTA SERVIERT.

KAPITEL IV

COFFEE EXPERIENCE



Kaffeegenuss

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

AROMA, GENUSS UND PERFEKTION

DIE CASO COFFEE EXPERIENCE

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

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



CASO KOMPAKT

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



S. 123

CASO VOLLAUTOMATEN

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



S. 114

CASO BRÜHKAFFEE

- Optimale Brühtemperatur für aromatischen Kaffee durch Aroma Control
- Modernes Bedienfeld



S. 116

CASO MILCHAUFSCHÄUMER

- Latte Macchiato auf Knopfdruck
- Heißer und kalter Milchschaum für Latte Macchiato, Kakao, Cappuccino oder Frappé
- Perfekt auch für Pflanzendrinks!



S. 120

CASO MÜHLEN

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



S. 124

KAFFEEVOLLAUTOMAT

Café Crema One





Art. 1881

besondere Funktionen



Vorbrühfunktion

Sensor-Touch

- + **Platzsparend dank besonders schlankem Design**
- + **Vorbrüh-Funktion für perfektes Kaffeearoma**
- + Display mit intuitiver Sensor-Touch Bedienung
- + **Innovatives Heizsystem: im Handumdrehen startbereit**
- + Praktische Heißwasser-Funktion
- + Dampfdüse für das Erwärmen und Aufschäumen von Milch
- + **Extra leises Edelstahl-Kegelmahlwerk**
- + Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf bis 160mm Tassenhöhe
- + Integrierte Tassenbeleuchtung
- + **Leichte Reinigung durch entnehmbare Brüheinheit**
- + Großzügiger Bohnenbehälter mit 160 g Kapazität
- + Pumpendruck: max. 19 bar
- + Energiesparende Abschaltautomatik
- + Hochwertige Edelstahl-Abtropffläche
- + Kaffeesatzbehälter von vorne entnehmbar







KAFFEEVOLLAUTOMAT

Café Crema Touch NEU





Art. 1882

besondere Funktionen



Vorbrühfunktion

Sensor-Touch



- + Einzigartiger Genuss: Klassische Kaffeespezialitäten und -mischgetränke mit cremigem Milchschaum einfach per Touch
- + **Platzsparend dank besonders schlankem Design**
- + LED Touch Display mit Direktwahltasten
- + **Innovatives Heizsystem: Im Handumdrehen startbereit**
- + **Vorbrüh-Funktion für perfektes Kaffeearoma**
- + Vielfältige Getränkeauswahl auf Knopfdruck:
  - Heißwasser · Milchschaum · Cappuccino Small & Grande
  - Latte Macchiato Small & Grande · Espresso · Café Crema
- + Bohnenbehälter mit 160 g Kapazität
- + **Extra leises Edelstahl-Kegelmahlwerk, stufenlos einstellbar**
- + Höhenverstellbarer Kaffee- und Milchauslass (160 mm)
- + Integrierte Tassenbeleuchtung
- + **Idealer Pumpendruck: max. 19 bar**
- + Energiesparende Abschaltautomatik
- + Leichte Reinigung dank integrierte Reinigungsfunktion, Tropfschale, entnehmbarer Brüheinheit und einfach entnehmbarem Kaffeesatzbehälter
- + Zubehör: Milchtank (600 ml), Entkalker, Reinigungstuch & -bürste







SIEBTRÄGERQUALITÄT PER FINGERTOUCH

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









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

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





Kaffeespezialitäten mit Milch
Der externe Milchbehälter kann einfach über einen Verbindungsschlauch an die Ausgusseinheit angeschlossen werden. Dank des praktischen Deckels kann er direkt im Kühlschrank sicher aufbewahrt werden.

DAS NEUE FRÜHSTÜCKS-SET VON CASO DESIGN



Zaubert ein Lächeln ins Gesicht

Während die Design Kaffeemaschine Selection C12 mit Glaskanne oder C10 Thermo mit Isolierkanne den Duft von frisch aufgebrühtem Kaffee durch die Küche verströmt, springen aus dem Design Toaster Selection T 2 zwei perfekt gebräunte Toastscheiben. Mit ihren abgerundeten Formen, dem eleganten Edelstahl-Look und dem praktischen Drehknopf mit LED Display passen sie optisch ideal zusammen und sorgen gemeinsam für einen genussvollen Start in den Tag.



BRÜHKAFFEE

Selection C 10 Thermo

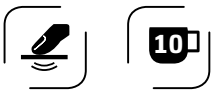
NEU

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



Art. 1874

besondere Funktionen



Selection C 10 Thermo

+ Moderne Design Kaffeemaschine mit Edelstahlgehäuse
+ 1,2 Liter Wassertank mit praktischer Wasserstandsanzeige
+ 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 umweltfreundliches, aromaschonendes Brühen und Kaffeelöffel zum Portionieren

BRÜHKAFFEE

Selection C 12

NEU

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



Art. 1858

besondere Funktionen



Selection C 12

+ Moderne Design Kaffeemaschine mit Edelstahlgehäuse
+ 1,5 Liter Wassertank mit praktischer Wasserstandsanzeige
+ 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 umweltfreundliches, aromaschonendes Brühen und Kaffeelöffel zum Portionieren

BRÜHKAFFEE

Coffee Taste & Style



Art. 1846

besondere Funktionen

12

BRÜHKAFFEE

Coffee Taste & Style Thermo NEU



Art. 1847

besondere Funktionen

10

Coffee Taste & Style

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





Coffee Taste & Style

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

Coffee Taste & Style Thermo

+ **Wie 1846 mit großer Isolierkanne für bis zu 10 Tassen Kaffee und ohne Warmhalteplatte**

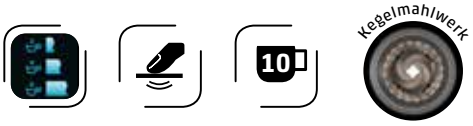
BRÜHKAFFEE

Grande Aroma 100



Art. 1856

besondere Funktionen



Grande Aroma 100



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

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



FOMINI

Fomini Art. 1610

besondere Funktionen

High Speed

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

/// Modellvariante

Fomini Inox Art.1611

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

FOMINI

Fomini Crema Art. 1656

besondere Funktionen

hot&cold

CASO Grip

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



FOMINI

Fomini Crema Inox

Art. 1662

besondere Funktionen | hot&cold | CASO Grip



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

INDUKTION

Crema Latte & Choco

Art. 1663

besondere Funktionen | Induktion | hot&cold | Hot-Choco

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

MILCHAUFSCHÄUMER

Crema & Choco Inox & **Crema & Choco** Black NEU



+ **Design Milchaufschäumer für cremige Milchgetränke (heiß & kalt)**
+ Vielfältiger Milchgenuss dank 4 vorprogrammierter Funktionen:
  - **Cappuccino**
  - **Latte Macchiato**
  - **heiße Schokolade**
  - **Eiskaffee uvm.**
+ LED-Funktionsanzeige und intuitive One-Touch-Bedienung
+ **Zubereitung von heißer Schokolade aus Schokoladenstückchen oder Kakaopulver**
+ **Auch für das Aufschäumen und Erhitzen von geeigneten Pflanzendrinks einsetzbar**
+ Inklusive zwei entnehmbarer Aufsätze zum Aufschäumen und Erhitzen (Zweiten Aufsatz einfach im Boden der Basis verstauen)
+ Hochwertiger Edelstahl-Behälter mit hitzeisoliertem Griff
+ Transparenter Deckel und 360° Basisstation in edlem Schwarz / in Edelstahl-Optik
+ Automatische Abschaltung oder manueller Stopp
+ Leichte Reinigung dank spülmaschinengeeigneter Aufsätze, Edelstahlbehälter und Deckel
+ Anti-Rutsch-Füße für einen sicheren Stand
+ Messmarkierungen im Inneren:
  - Milch aufschäumen bis 250 ml
  - Milch erwärmen bis 350 ml

Art. 1666





Art. 1665





KOMPAKT

Coffee Compact





Art. 1849

besondere Funktionen

Schlagmahlwerk

4

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

+ **Platzsparende Kompakt-Kaffeemaschine mit integriertem Mahlwerk**
+ **Leistungsstarke 600 Watt**
+ **Kraftvolles Schlagmahlwerk (extra leise)**
+ Für bis zu 4 Tassen frisch gemahlenen Kaffee
+ Inkl. automatischer 30 Min-Warmhaltefunktion
+ Verarbeitet auf Wunsch auch vorgemahlenes Kaffeepulver
+ Mit zwei Einstellungen für eine tassengerechte Mahldauer
+ **Einfache Reinigung durch komplett entnehmbares Brüh- und Mahlwerk**
+ Inklusive handlicher Glaskanne
+ Praktischer, integrierter Dauerfilter
+ Integrierter Wasserbehälter mit gut lesbarer Skalierung
+ Selbstständige Abschaltung nach 30 Minuten

KOMPAKT

Coffee Compact ELECTRONIC





Art. 1848

besondere Funktionen

Schlagmahlwerk

4

OK





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

KAFFEEMÜHLE

Coffee Flavour











Art. 1830

besondere Funktionen







- Geeignet zum Mahlen und Zerkleinern von Kaffee, Nüssen und Gewürzen
- **Impulsschalter mit transparentem Deckel**
- **Edelstahlgehäuse & Edelstahl-Schlagmesser**
- Fassungsvermögen für bis zu 90 g Kaffeebohnen
- Füllmenge für bis zu 4 – 8 Tassen
- Leistungsstarker 200-Watt-Motor
- **Sicherheitsfunktion:** Anwendung nur mit aufgesetztem Deckel möglich
- Individueller Mahlgrad von grob bis sehr fein (durch die Mahldauer) bei max. 28.000 U/min
- Kabelaufwicklung



KAFFEEMÜHLE

Barista Crema





Art. 1833

besondere Funktionen





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





KAFFEEMÜHLE

Barista Flavour







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

Art. 1832

besondere Funktionen

Kegelmahlwerk

10

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

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



VOLLAUTOMAT

BRÜHKAFFEE








Produktname	Café Crema One	Café Crema Touch	Selection C 12	Selection C 10 Thermo	Coffee Taste & Style	Coffee Taste&Style Thermo
Art.Nr.	1881	1882	1858	1874	1846	1847
EAN	40 38437 01881 3	40 38437 01882 0	40 38437 01858 5	40 38437 01874 5	40 38437 01846 2	40 38437 01847 9
Gehäusefarbe	schwarz / silber	schwarz / silber	Edelstahl	Edelstahl	schwarz mit Edelstahl-Applikationen	schwarz mit Edelstahl-Applikationen
Fassungsvermögen	1,2 Liter	1,2 Liter	12 Tassen	10 Tassen	12 Tassen	10 Tassen
Bedienung/ Steuerung	Sensor-Touch mit LED-Anzeige	Sensor-Touch mit LED-Anzeige	Touch-Bedienfeld und Drehknopf	Touch-Bedienfeld und Drehknopf	Sensor-Touch mit LED-Anzeige	Sensor-Touch mit LED-Anzeige
Mahlwerk	Edelstahl-Kegelmahlwerk	Edelstahl-Kegelmahlwerk				
Mahlgrade	5	5				
Aromastärke			▪	▪	▪	▪
Dosiersystem	▪	▪				
Bohnenbehälter	160 g	160 g				
Timer			▪	▪	▪	▪
Warmhaltefunktion			▪		▪	
Wassertank	1,2 Liter	1,2 Liter	1,5 Liter	1,2 Liter	1,5 Liter	1,2 Liter
Leistung	1350 Watt	1470 Watt	900 Watt	900 Watt	900 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	220-240 V~ 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	180 x 335 x 370 mm	180 x 335 x 405 mm	250 x 325 x 245 mm	170 x 325 x 245 mm	170 x 325 x 245 mm	170 x 325 x 265 mm
Gewicht	7,7 kg	8,25 kg	1,73 kg	2,34 kg	2,4 kg	1,7 kg
Zubehör	Entkalker, Reinigungstuch & -bürste	Milchtank, Entkalker, Reinigungstuch & -bürste	Permanentfilter Kaffeelöffel	Permanentfilter Kaffeelöffel	Permanentfilter, Kaffeelöffel	Permanentfilter, Kaffeelöffel
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1	1

KOMPAKT

MÜHLEN








Grande Aroma 100	Coffee Compact	Coffee Compact Electronic	Coffee Flavour	Barista Crema	Barista Flavour
1856 40 38437 01856 1	1849 40 38437 01849 3	1848 40 38437 01848 6	1830 40 38437 01830 1	1833 40 3843701833 2	1832 40 38437 01832 5
schwarz mit Edelstahl- Applikationen	schwarz / Edelstahlfront	schwarz / Edelstahlfront	Edelstahl	schwarz / Edelstahlfront	schwarz / Edelstahlfront
10 Tassen	4 Tassen	4 Tassen	8 Tassen	12 Tassen	10 Tassen
Sensor-Touch mit LED-Anzeige	Drehschalter	Knöpfe	Impulsschalter max. 28.000 U/min		
Edelstahl- Kegelmahlwerk	Schlagmahlwerk	Schlagmahlwerk	Edelstahl Schlagmesser	Scheibenmahlwerk	Edelstahl-Kegelmahlwerk
10 (grob bis fein)			grob bis sehr fein	stufenlos	15 Stufen
▪	▪	▪		▪	▪
▪					
150 g	100 g	100 g	90 g	190 g	300 g
▪		▪			
▪	30 min.	30 min.			
1,4 Liter	600 ml	600 ml			
1000 Watt	600 Watt	600 Watt	200 Watt	150 Watt	150 Watt
220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50 Hz	220-240 V~ 50 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
195 x 440 x 300 mm	175 x 275 x 260 mm	175 x 275 x 260 mm	100 x 205 x 100 mm	130 x 250 x 180 mm	155 x 355 x 235 mm
4 kg	1,9 kg	2,2 kg	1,0 kg	1,2 kg	2,0 kg
Permanentfilter, Kaffeelöffel, Reinigungsbürste	Kaffeelöffel	Kaffeelöffel		abnehmbarer Auffangbehälter, Reinigungsbürste	aromadichter Auffangbehälter
GS / CE 1	GS / CE 2	GS / CE 2	GS / CE 4	GS / CE 3	GS / CE 1

MILCHAUFSCHÄUMER







Produktname	Fomini	Fomini Inox	Fomini Crema	Fomini Crema Inox	Crema Latte & Choco
Art.Nr.	1610	1611	1656	1662	1663
EAN	40 38437 01610 9	40 38437 01611 6	40 38437 01656 7	40 38437 01662 8	40 38437 01663 5
Gehäusefarbe	schwarz gummiert	Edelstahl	schwarz / Edelstahl	Edelstahl	schwarz / Edelstahl
Fassungsvermögen			bis 100 ml (Erhitzen) bis 200 ml (Aufschäumen)	bis 100 ml (Erhitzen) bis 200 ml (Aufschäumen)	bis 150 ml (Erhitzen) bis 250 ml (Aufschäumen)
Bedienung/Steuerung	manuell	manuell	Soft-Touch	Soft-Touch	Soft-Touch
Antrieb			im Gefäßboden	im Gefäßboden	im Gefäßboden
Material innen			Antihaftbeschichtung	Antihaftbeschichtung	Edelstahl
Temperatur			kalt / heiß	kalt / heiß	kalt / heiß
Heiztechnik					Induktion
Leistung			400 Watt	400 Watt	550 Watt
Spannung	2x AA-Batterien	2x AA-Batterien	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	230 V~ 50-60Hz
Maße (BxHxT)	40 x 235 x 30 mm	40 x 235 x 30 mm	100 x 200 x 100 mm Höhe Gerät ohne Station und Deckel: 180 mm	100 x 200 x 100 mm Höhe Gerät ohne Station und Deckel: 180 mm	170 x 220 x 130
Gefäßdurchmesser	Ø 40 mm	Ø 40 mm	Ø 85 mm	Ø 85 mm	
Gewicht	0,1 kg	0,1 kg	0,5 kg	0,9 kg	1,3 kg
Zubehör	Standfuß	Standfuß			Choco-Aufsatz
Prüfzeichen	CE	CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE
VPE	10	10	4	4	2







Crema & Choco Black	Crema & Choco Inox
1665	1666
40 38437 01665 9	40 38437 01666 6
schwarz / Edelstahl	Edelstahl
100 – 350 ml (Erhitzen) 100 – 250 ml (Aufschäumen)	100 – 350 ml (Erhitzen) 100 – 250 ml (Aufschäumen)
One-Touch	One-Touch
Magnetisch/ Im Gefäßboden	Magnetisch/ Im Gefäßboden
Edelstahl	Edelstahl
kalt / heiß	kalt / heiß
500 Watt	500 Watt
220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz
165 x 220 x 125 mm	165 x 220 x 125 mm
Ø 100 mm	Ø 100 mm
1 kg	0,9 kg
Einsatz zum Aufschäumen Einsatz zum Erhitzen	Einsatz zum Aufschäumen Einsatz zum Erhitzen
GS, CE	GS, CE
4	4



perfekt
zubereitet

Ideal für heiße Schokolade und Pflanzendrinks:

Die innovativen Milchaufschäumer CASO Crema Latte & Choco, sowie die neuen CASO Crema & Choco Modelle zaubern nicht nur cremigen Milchschaum aus Milch und Pflanzendrinks, sondern verarbeiten Ihre Lieblingsschokolade oder Ihren Lieblingsschokoriegel zu einer leckeren Trinkschokolade. Einfach kleingehackt in die gewünschte Flüssigkeit geben, Milchaufschäumer starten und die heiße Schokolade genießen.

NEXT WATER



KAPITEL V

NEXT WATER



Wasserkochen weiter gedacht

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

NEXT WATER – WASSER KOCHEN WEITER GEDACHT

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

Turbo-Heißwasserspender für die Idealtemperatur

Für viele Teesorten oder auch Babynahrung ist es wichtig, das Wasser nicht zu heiß zu verwenden, da Tee sonst bitter wird oder wertvolle Vitamine verkochen. Die Temperatur bei den modernen CASO Design Turbo-Heißwasserspendern kann so wie Sie es möchten gradgenau eingestellt werden.

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







Sekundenschnell heißes Wasser

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



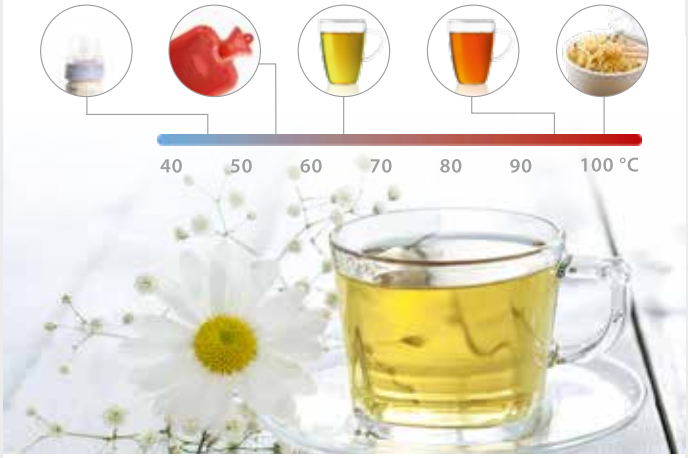
Mehr Sicherheit

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



Weniger Verbrauch

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



Genaue Temperatur

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

TURBO-HEISSWASSERSPENDER

HW 400

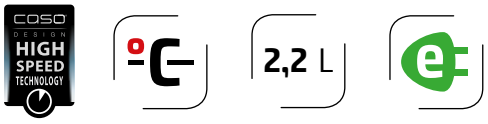
TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,5
gut
Caso HW400
Cleveres Gerät mit guter Funktion



NEXT WATER

Art. 1862

besondere Funktionen



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



TURBO-HEISSWASSERSPENDER

HW 500 Touch

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,3
sehr gut
Caso HW500 Touch
Edles Gerät mit komfortabler Bedienung

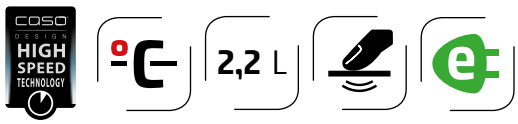
PLUS X AWARD
2019 ausgezeichnet für:
High Quality
Design
Bedienkomfort



NEXT WATER

Art. 1863

besondere Funktionen



Modernstes Design
Der Turbo-Heißwasserspender HW 500 Touch verfügt über ein komfortables Touch-Bedienfeld. Elegantes Design für jede Umgebung!

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



TURBO-HEISSWASSERSPENDER

HW 600

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



Art. 1868

besondere Funktionen

40 – 100 °C

2,7 L

TURBO-HEISSWASSERSPENDER

HW 1000



NEXT WATER

Art. 1867

besondere Funktionen

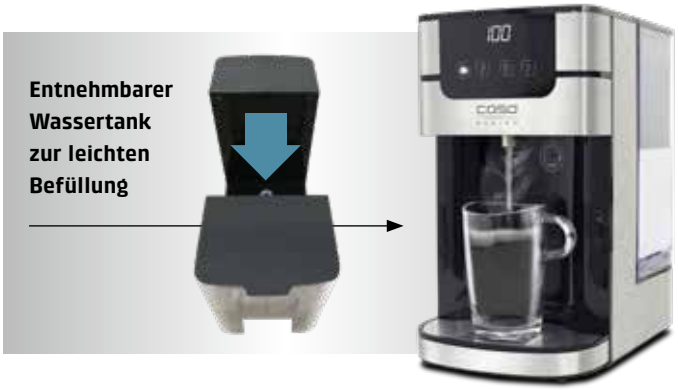
caso DESIGN HIGH SPEED TECHNOLOGY

4,0 L

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



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



TURBO-HEISSWASSERSPENDER

HW 660

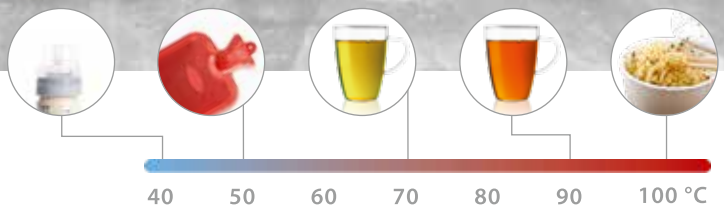




TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,2)
Caso
Turbo Heißwasserspender HW 660
Im Test: Heißwasserspender
Ausgabe 4/2020 · www.haus-garten-test.de

PLUS X AWARD
2020 Ausgezeichnet für:
High Quality
Design
Bedienkomfort
www.plusxaward.de





HW 660 Turbo-Heißwasserspender

Art. 1879

besondere Funktionen

40 – 100 °C

2,7 L

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



WASSERKOCHER / Classic

Coffee Classic Kettle

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,3
sehr gut
Caso
Coffee Classic Kettle 1877
Erstklassiges Gerät, nicht nur zum Kaffee aufbrühen
Im Test: Wasserkocher ohne Temperaturwahl
Ausgabe 2/2019 · www.hausgartentest.de





Nicht nur für Kaffee...







Art. 1877

besondere Funktionen













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

WASSERKOCHER / mit Temperaturkontrolle

WK 2100 Compact



Art. 1869

besondere Funktionen

40 – 100 °C

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



WASSERKOCHER / mit Temperaturkontrolle

WK 2200





Art. 1870

besondere Funktionen

10 – 100 °C

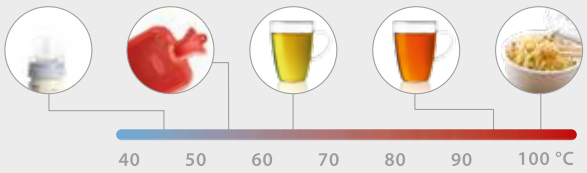
- Edelstahl Wasserkocher
- **Fassungsvermögen 1,7 Liter**
- **Präzise Temperaturkontrolle in 10 °C Schritten von 10 bis 100 °C**
- Anzeige der aktuellen Wassertemperatur – ideal für die perfekte Zubereitung von Tee und Babynahrung
- Warmhaltefunktion
- Akustischer Signalton
- Abschaltautomatik
- Wasserstandsanzeige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



perfekt zubereitet

Präzise Temperaturkontrolle

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





WASSERKOCHER / mit Temperaturkontrolle

WK 2500



Art. 1871

besondere Funktionen

40 – 100 °C

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



WASSERKOCHER / mit Temperaturkontrolle

WK Cool Touch



Art. 1873



besondere Funktionen

40 – 100 °C

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

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



TURBO-HEISSWASSERSPENDER







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

ZUBEHÖR	WASSERKOCHER CLASSIC & TEE	WASSERKOCHER			
					
Ersatzfilter für Turbo-Heißwasserspender	Coffee Classic Kettle	WK 2100 Compact	WK 2200	WK 2500	WK Cool Touch
1861	1877	1869	1870	1871	1873
40 38437 01861 5	40 38437 01877 6	40 38437 01869 1	40 38437 01870 7	40 38437 01871 4	40 38437 01873 8
	matt schwarz	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
	0,6 l	1,2 l	1,7 l	1,7 l	1,0 l
		▪	▪	▪	▪
		40–100 °C	10–100 °C	40–100 °C	40–100 °C
3 Stück					
		▪	▪	▪	▪
				Sensor-Touch	
		▪	▪	▪	▪
					▪
		▪	▪	▪	▪
	max. 1310 Watt	max. 2200 Watt	max. 2200 Watt	max. 2200 Watt	max. 1800 Watt
	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz
167 x 130 x 70 mm	280 x 205 x 160 mm	155 x 215 x 210 mm	150 x 240 x 195 mm	165 x 245 x 240 mm	135 x 240 x 200 mm
0,30 kg	0,9 kg	1,2 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,4 kg
	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
	2	2	2	2	2

KITCHEN TOOLS



KAPITEL VI

KITCHEN TOOLS



Fit & lecker in und durch den Tag!

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

FIT UND VITAL – MIT CASO DESIGN DURCH DEN TAG!



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



CASO FRUCHT & SAFT

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

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



S. 146

CASO MIXEN

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

- Stabmixer
- Standmixer



S. 148

CASO FRÜHSTÜCK

Wertige Designtoaster mit fein justierbaren Bräunungsstufen für goldbraunen Toast!

- Toaster mit extra großen Röstschächten
- Eierkocher mit Dampfgarerfunktion



S. 156

CASO REIBEN & KÜCHENHELFER

Reiben mit messerscharfen ACID ETCHED Klingen und praktische Küchenhelfer:

- Praktische Multireiben
- Dosenöffner
- Zerkleinerer
- Küchenwaagen



S. 168

FRUCHT & SAFT / Elektrische Zitruspresse

CP 300





Soft-Touch-Griff mit praktischer Startautomatik

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,4
sehr gut
Caso CP 300
Sehr gute Funktion und Saftausbeute

Art. 3550

besondere Funktionen



UNIVERSAL PRESSKEGEL



LEISER, STARKER MOTOR



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



FRUCHT & SAFT / Elektrische Zitruspresse

CP 330 Pro



Art. 3560

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,4
sehr gut
Caso CP 330 Pro
Sehr gute Funktion und Saftausbeute

besondere Funktionen



UNIVERSAL PRESSKEGEL



LEISER, STARKER MOTOR



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

/// Modellvariante

CP 200



Art. 3540



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,4
sehr gut
Caso CP 200
Sorgt schnell und sicher für Gaumenfreude

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



SJW 500



Genussvoll verführen

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

Slow-Juice-Technologie: Schonend mit mehr Geschmack

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

Sehr homogene Struktur

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

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





SJW 500 Slow-Juicer

Art. 3506

besondere Funktionen

CASO DESIGN SLOW JUICE TECHNOLOGY

BPA FREE

75mm

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

EINFACH, SAUBER, PÄZISE, MÜHELOS & SCHNELL

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



HB 1000 mit Zubehör Set
Die Wechselaufsätze und Behälter bieten umfangreiche Anwendungsmöglichkeiten und sind sehr leicht zu wechseln!



MIXER / Stabmixer-Set

HB 800



Art. 3600

besondere Funktionen


PERFECT GRIP


5 POWERLEVEL

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

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





MIXER / Großes Stabmixer-Set

HB 1000



Art. 3603

besondere Funktionen


PERFECT GRIP


VARIO SPEED

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

4-FACH-EDELSTAHLMESSER



MIXER / Handlicher Stabmixer

HB 2200 PRO





Art. 3602

besondere Funktionen



PERFECT GRIP

22.000 U/min

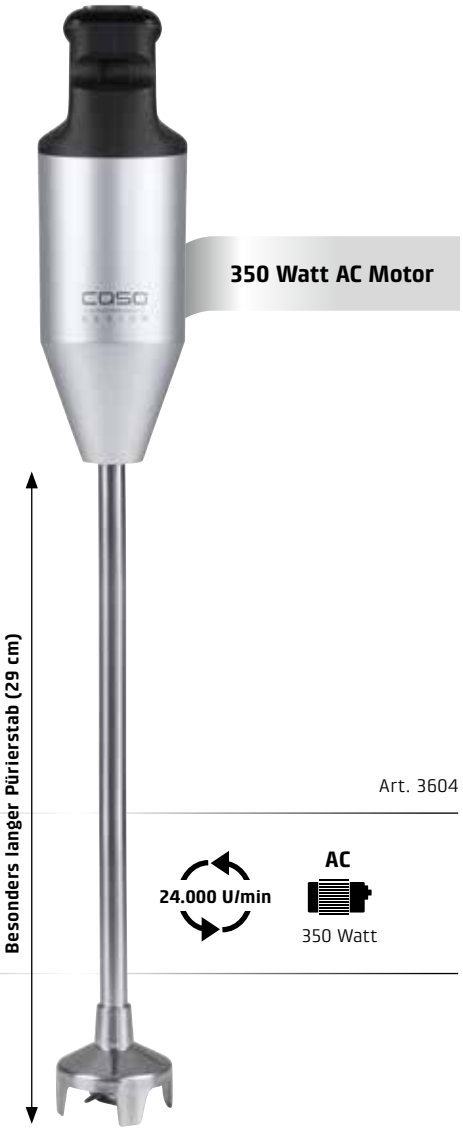
AC

170 Watt

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

MIXER / Design XL Stabmixer inkl. Zubehör

HB 2400 PRO XL



Art. 3604

besondere Funktionen

24.000 U/min

AC

350 Watt

Wie HB 2200 Pro, zusätzlich:

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



CASO Multimesser titanbeschichtet



CASO Quirlscheibe aus Edelstahl



CASO Fleischmesser aus Edelstahl



Edelstahlgabel zum Wechseln der Klingen

PURE POWER FÜR SAUBERES PROFI-HANDLING

Wie von Profihand!





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



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

MIXER / Standmixer

B 350 Single Serve



4-fach Edelstahlmesser



Art. 3609

besondere Funktionen



NEOPRENHÜLLE

MIX&GO

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

MIXER / Vakuum-Standmixer

B 300 VacuServe



Hochwertige 4-fach Edelstahlklingen



Art. 3608

besondere Funktionen



VAKUUM



NEOPRENHÜLLE

MIX&GO

- + **Mixen unter Vakuum:** Verhindert die Oxidation der Lebensmittel während des Mixens und erhält so wichtige Vitamine und Nährstoffe
- + **Vakuumversiegeln der Mix-Trinkflaschen & des Mixbehälters:** Smoothies / Shakes bleiben länger frisch
- + **Vakuumieren durch elektrische Vakuum-Einheit oder manuelle, praktische Handpumpe**
- + Hochwertige Edelstahlklingen
- + Leistungsstarker 300 Watt Motor
- + Inklusive (alle Behälter aus bpa-freiem Tritan):
  - 700ml Mixbehälter
  - 400ml Mix-Trinkflaschen to go
  - 600ml Mix-Trinkflaschen to go mit Neopren-Hülle als UV-Schutz
  - Zerkleinerer-Aufsatz zum Zerkleinern von z.B. Nüssen
- + **Bis zu 20.000 U/Min**









MIXER / Standmixer

B 800





Art. 3616

besondere Funktionen



4-FACH EDELSTAHLMESSER

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

MIXER / Shakes & more

MX 1000





Art. 3617

besondere Funktionen



8-FACH TITAN-BESCHICHTETE MESSER

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



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

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

Mit einem erfrischenden Drink beeindrucken Sie jeden Gast.



MIXER / Standmixer mit vielseitigem Set

B 1800 PowerBlender Set







Art. 3618

besondere Funktionen

MIX&GO

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



MIXER / Standmixer

B 1800 PowerBlender

Art. 3619

- **ohne Zubehörset, nur Standmixer**

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



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



Sehr sauberes Arbeiten durch den praktischen Einfülldeckel











FRÜHSTÜCK / Eierkocher

E 7



Art. 2770

besondere Funktionen

7













13 Stufen von weich bis hart

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

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





FRÜHSTÜCK / Eierkocher

E 9



Art. 2771

besondere Funktionen

FRÜHSTÜCK / Eierkocher & Dampfgarer

ED 10



Art. 2772

besondere Funktionen

Die Zeit perfekt im Blick!
Einfach Wasser mit dem Messbecher einfüllen, den gewünschten Grad mit dem Drehregler einstellen und bis zum Signalton warten. Im zeitlosen Edelstahldesign ist der Caso E9 in jeder Küche ein Schmuckstück.

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



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

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



ZITRUSPRESSEN / ENTSAFTER






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

HANDMIXER






Produktname	HB 800	HB 1000	HB 2200 PRO	HB 2400 Pro XL
Art.Nr.	3600	3603	3602	3604
EAN	40 38437 03600 8	40 38437 03603 9	40 38437 03602 2	40 38437 03604 6
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	eloxiertes Aluminium	silber	silber
LED-Anzeige	▪			
Geschwindigkeitsstufen	5 Stufen	Turbo/stufenlos	1 Stufe	1 Stufe
Umdrehungen pro Minute	7.000 – 15.000 UPM	10.000 – 17.000 UPM	22.000 UPM	24.000 UPM
Pulse-Funktion	▪	▪	▪	▪
Edelstahlmesser	▪	▪	▪	▪
Messer mit Titanbeschichtung			▪	▪
Bedienung	Soft-Touch-Tasten	Softpress Tasten	Softpress Tasten	Softpress Tasten
Zubehör	Zerkleinereraufsatz Edelstahl-Kartoffelpürierer	Schneebesen, Zerkleinererbehälter, Messbecher	Fleischmesser Quirlscheibe Multimesser Edelstahlgabel	Fleischmesser Quirlscheibe Multimesser Edelstahlgabel
Maße (BxHxT)	65 x 440 x 65 mm	65 x 410 x 55 mm	70 x 340 x 100 mm	65 x 510 x 110 mm
Gewicht	0,9 kg	1,1 kg	1,0 kg	1,15 kg
Leistung	800 Watt	1000 Watt	170 Watt	350 Watt
Spannung	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz	230V~ 50Hz	230V~ 50Hz
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	CE	CE
VPE	2	2	4	4

STANDMIXER






Produktname	B 350 Single Serve	B 300 VacuServe	B 800	MX 1000
Art.Nr.	3609	3608	3616	3617
EAN	40 38437 03609 1	40 38437 03608 4	40 38437 03616 9	40 38437 03617 6
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
LED-Anzeige / Beleuchtung			▪	▪
Geschwindigkeitsstufen	1 Stufe	2 Stufen	2 Stufen	stufenlos einstellbar
Umdrehungen pro Minute	21.000 UPM	20.000 UPM	13.000 – 17.000 UPM	28.000 UPM
Ice-Crush-Funktionen				▪
Pulse-Funktion	▪	▪	▪	▪
Edelstahlmesser	▪	▪	▪	▪
Messer mit Titanbeschichtung				▪
Bedienung	Taste	Drehregler	Drehregler	Drehregler
Zubehör	300ml & 600ml Trinkbehälter BPA frei, Neoprenschutzhülle	400ml & 600ml Trinkbehälter, 700 ml Mixbehälter BPA frei, Neoprenschutzhülle, manuelle Handpumpe		Stößel Edelstahlzerkleinerer Mix&Go Trinkflasche
Maße (BxHxT)	120 x 375 x 120 mm	150 x 370 x 160 mm	170 x 410 x 200 mm	220 x 435 x 190 mm
Gewicht	1,1 kg	1,5 kg	3,8 kg	4,15 kg
Leistung	350 Watt	300 Watt	1000 Watt	1800 Watt
Spannung	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	CE	GS / CE
VPE	4	2	1	1




	B 1800 PowerBlender	B 1800 PowerBlender Set
	3619	3618
	40 38437 03619 0	40 38437 03618 3
	Edelstahl	Edelstahl
	▪	▪
	stufenlos einstellbar	stufenlos einstellbar
	28.000 UPM	28.000 UPM
	▪	▪
	▪	▪
	▪	▪
	▪	▪
	Drehregler	Drehregler
		Stößel Edelstahlzerkleinerer Mix&Go Trinkflasche
	220 x 435 x 190 mm	220 x 435 x 190 mm
	4,15 kg	4,15 kg
	1800 Watt	1800 Watt
	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz
	GS / CE	GS / CE
	1	1

EIERKOCHER / DAMPFGARER





Produktname	E 7	E 9	ED 10
Art.Nr.	2770	2771	2772
EAN	40 38437 02770 9	40 38437 02771 6	40 38437 02772 3
Gehäuse/Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Dampfgarer			▪
Dampfgaraufsatz			▪
Bedienung	manuell	manuell	manuell
Timerfunktion	15 min.	ca. 16 min.	40 min.
Eier	7 Eier	8 Eier	8 Eier
Elektronische Garzeitregelung	▪	▪	▪
Akustisches Signal	▪	▪	▪
Ein- und Ausschalter	▪	▪	▪
Bedienung	Schieberegler	Drehregler	Drehregler
Zubehör	Füllbecher mit Eipicker	Messbecher mit Eipicker 2 Pochierschalen	Messbecher mit Eipicker 2 Pochierschalen, 1 großer Dampfeinsatz, 2 kleine Dampfeinsätze
Maße (BxHxT)	200 x 150 x 200 mm	175 x 170 x 190 mm	170 x 230 x 180 mm
Gewicht	0,5 kg	1,0 kg	1,3 kg
Leistung	350 - 380 Watt	400 Watt	400 Watt
Spannung	230-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	4	4	2

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



Frühstück / Toaster mit 2 Schlitzen

INOX 2



Art. 2778

besondere Funktionen



6 Stufen

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

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

/// Modellvariante

Art. 2779

INOX 4

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



Frühstück / Toaster mit 2 Schlitzen

NOVEA T2



Art. 2776

besondere Funktionen



9 Stufen



Motorlift



Einzel-röstung



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

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

/// Modellvariante

Art. 2777

NOVEA T4

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



Frühstück / Design Toaster

Classico T 2 NEU



Art. 1916

besondere Funktionen



5 Stufen



Brötchenaufsatz

Classico T 2

+ Moderner Design Toaster für 2 Scheiben Toast
+ Hochwertiges Edelstahlgehäuse
+ Einfache Handhabung durch LED-beleuchteten Drehknopf und Bedienknöpfe
+ **Mit einem extra langen Toastschlitz 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. Brötchenaufsatz**





Frühstück / Design Toaster

Classico T 4 NEU



Art. 1926

besondere Funktionen



5 Stufen



Brötchenaufsatz

Classico T 4

+ 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. Brötchenaufsatz**







Selection T 2 NEU



Art. 2769

besondere Funktionen



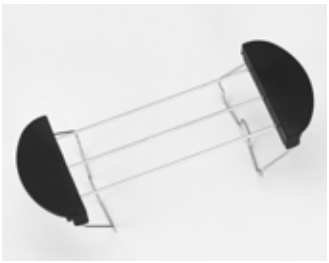
7 Stufen

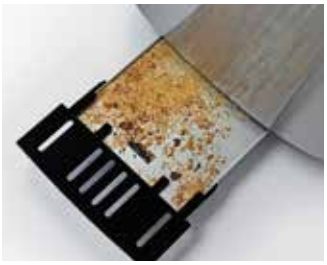


Brötchenaufsatz

Selection T 2

+ 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 Abbruchfunktionen
+ Krümelschublade zur einfachen Reinigung
+ **Mit separatem Brötchenaufsatz**
+ Selbstzentrierende Einschübe für eine gleichmäßige Bräunung
+ Mit praktischer Kabelaufwicklung





Selection

BRANDNEU: DIE NEUE CASO DESIGN FRÜH-STÜCKS-SERIE SELECTION.



Seite 116



TOASTER






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

kreativ
kochen

Dampfgaren?

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



TOASTER





Produktname	Classico T2	Classico T4	Selection T2
Art.Nr.	1916	1926	2769
EAN	40 38437 01916 2	40 38437 01926 1	40 38437 02769 3
Gehäuse/Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Fassungsvermögen	2 Toasts	4 Toasts	2 Toasts
Bedienung	analog	analog	Digital mit LCD-Anzeige
Energiespartaste/ Bagelfunktion	Nur ein Schacht wird erhitz	Nur ein Schacht wird erhitz	Nur ein Schacht wird erhitz
Display	LED-beleuchteten	LED-beleuchteten	LED Display
Bräunungsstufen	5	5	7
Auftau-, Stopp- und Erwärmfunktion	▪	▪	▪
Zubehör	Brötchenaufsatz	Brötchenaufsatz	Brötchenaufsatz
Leistung	900 - 1050 Watt	1180 - 1400 Watt	770 - 820 Watt
Spannung	220-240V ~ 50/60 Hz	220-240V ~ 50/60 Hz	220-240V ~ 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	400 x 185 x 115 mm	420 x 245 x 195 mm	390 x 190 x 195 mm
Gewicht	1,5 kg	1,8 kg	1,42 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1

kreativ
kochen

Toast oder Bagel?

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



KÜCHENHELFER / Mehrzwecktool

D10 MULTIÖFFNER









Art. 2775

besondere Funktionen



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

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



KÜCHENHELFER / Mühle & Zerkleinerer

COFFEE & KITCHEN FLAVOUR









Art. 1831

besondere Funktionen



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



KÜCHENHELFER / Multizerkleinerer

UZ 200



Art. 1749

besondere Funktionen





+ 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

KÜCHENHELFER / Multizerkleinerer

UZ 400



Art. 1748

besondere Funktionen







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









REIBEN / Multireibe mit Kippmodus

Multireibe CR4



4 Reibsätze Ø 75 mm

Art. 3542

besondere Funktionen

ACID ETCHED

PRAKTISCHER KIPPMODUS



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

ACID ETCHED

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

Kippmodus zur freien Wahl des Arbeitswinkels



Soft-Touch Steuerung mit 5 Stufen



KÜCHENWAAGE / mit großer Wiegefläche

L15



Art. 3292

besondere Funktionen

Sensor 1,0 g

15 kg

Extra große Wiegefläche

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

KÜCHENWAAGE / Platzwunder

Slim Waage

Art. 3210

besondere Funktionen

Sensor 1,0 g

5 kg



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

Artikeldaten
40 38437 03210 9
145 x 15 x 200 mm
0,4 kg
1 x 3V CR2032
Batterie
CE
VPE 6

KÜCHENWAAGE / Batterielos mit Faltfunktion

Kitchen Ecostyle



Art. 3266

besondere Funktionen | Sensor 1,0 g | 5 kg | BATTERIELOSE NUTZUNG

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



KÜCHENWAAGE / Batterielos & umweltfreundlich

Kitchen EcoMaster NEU

TESTURTEIL Haus & Garten Test sehr gut (1,3) Caso Kitchen EcoMaster Im Test: digitale Küchenwaagen Ausgabe 3/2021 · www.haus-garten-test.de



Art. 3267

besondere Funktionen | Sensor 1,0 g | 5 kg | BATTERIELOSE NUTZUNG

Kitchen EcoMaster

- Grammgenaue und umweltfreundliche Küchenwaage
- **Kein Einsatz von Batterien notwendig: umweltschonend & nachhaltig**
- **Durch Drehen des Energy-Wheels wird für bis zu 3 Minuten Energie erzeugt**
- Gut lesbare LCD Digitalanzeige
- Wiegeeinheiten: Gramm, oz, Wasser in ml und Milch in ml Besonders flaches Design
- Grammgenaue Wiegeskala bis zu 5 kg (in 1 Gramm-Schritten)
- Praktische Tara Funktion: Einfaches Zuwiegen weiterer **Zutaten**
- Besonders flaches Design
- Automatische Abschaltung





KÜCHENWAAGE / Batterielos & umweltfreundlich

Kitchen EcoMate NEU



Art. 3268

besondere Funktionen | Sensor 1,0 g | 5 kg | BATTERIELOSE NUTZUNG

Kitchen EcoMate

+ **Umweltfreundliche und nachhaltige Design Küchenwaage**
+ **Batterielose Nutzung: Bewegung des Schwenkhebels erzeugt kinetische Energie für bis zu 3 Minuten**
+ 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 Gramm-Schritten)
+ LCD-Display mit Angabe von Gewicht und Einheit
+ Praktische Tara Funktion: Einfaches Zuwiegen weiterer **Zutaten**
+ Hochwertige Wiegefläche aus Edelstahl (Ø 11,5 cm)
+ Einheiten: g, oz, Wasser (ml), Milch (ml)
+ Automatische Abschaltung



KÜCHENWAAGE / Batterielos & umweltfreundlich

Kitchen Energy



Art. 3265

besondere Funktionen | Sensor 1,0 g | 5 kg | BATTERIELOSE NUTZUNG

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





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



KÜCHENHELFER / Fleischwolf

FW 2000





Art. 2870

besondere Funktionen

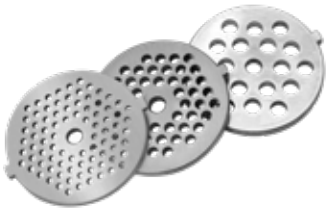




Starker Motor

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









KÜCHENHELFER / Fleischwolf

FW 2000 Black NEU



Art. 2871

besondere Funktionen





Starker Motor

- **Edles, schwarz mattes Alu-Guss-Gehäuse**
- Mit praktischem Vor- und Rücklauf
- **Hochwertige Titan-veredelte Klingen**
- 2 Geschwindigkeitsstufen
- **Starker Motor**
- Einfache Abnahme des Vorsatzes
- Metall-Getriebe
- Großes Aluminium-Einfülltablett
- Inklusive Zubehör:
  - 3 Edelstahlschneidsätze:
    - 3 mm (fein)
    - 5 mm (normal)
    - 8 mm (grob)
  - Wurstfüller
  - Spritzgebäckaufsatz
  - Stopfen





KÜCHENHELFER / Doppelkontaktgrill

DG 2000 NEU

SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
gut
(1,8)
Caso
DG 2000 Doppelkontaktgrill
Im Test: Kontaktgrills
Ausgabe 5/2020 · www.haus-garten-test.de





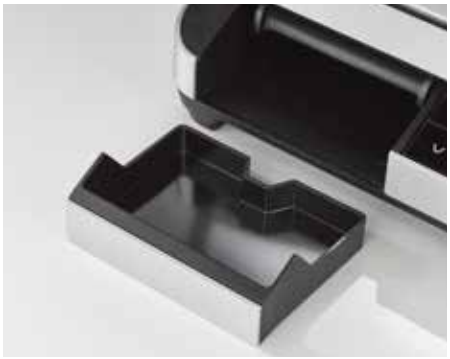


Art. 3832

besondere Funktionen

Aluminium Gehäuse

+ **Leistungsstarke 2000 Watt**
+ Perfekt zum Grillen von verschiedenen Fleischsorten, Hamburgern, Fisch, Gemüse, Paninis, u.v.m.
+ Variable Temperaturregulierung von 60 bis 220 °C
+ Timer bis 9:59 min einstellbar mit akustischem Endsignal
+ 4° Grillplatten Neigung für einen einfachen Fettablauf (Low-Fat)
+ Hochwertiges LED Display
+ Gehäuse aus hochwertigem eloxiertem Aluminium
+ **Zwei abnehmbare, antihaftbeschichtete und spülmaschinenge eignete Grillplatten für einfacheste Reinigung**
+ **Grillplatten mit eingegossenen Heizelementen:**
  - Kurze Aufheizzeit
  - Optimale und gleichmäßige Hitzeverteilung
  - Wärmespeichernd
+ **Bewegliches Scharnier ideal für unterschiedlich dickes Gargut**
+ Herausnehmbare Fettauffangschale für eine leichte Reinigung
+ Praktische Kabelaufwicklung







REIBEN & KÜCHENHELFER

KONTAKTGRILL








Produktname	D10 Multiöffner	Coffee & Kitchen Flavour	UZ 200	UZ 400	CR 4 Multireibe	DG 2000
Art.Nr.	2775	1831	1749	1748	3542	2832
EAN	40 38437 02775 4	40 38437 01831 8	40 38437 01749 6	40 38437 01748 9	40 38437 03542 1	40 38437 02832 4
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Eloxiertes Aluminium
Bedienung	manuell	Impulsschalter	Impulsschalter	manuell	Soft-Touch	
Menge/Volumen		4-8 Tassen Kaffee	4-8 Tassen Kaffee	1,2 Liter		
Besonderheiten		27.000 U/min.	24.000 U/min.	Stufe 1: ~1500-2650 rpm Stufe 2: ~3100-3900 rpm	praktischer Kippmodus	Temperaturregulierung von 60 bis 220 °C
Kunststoff					BPA frei	
Zubehör		2 Edelstahlbecher mit 2- und 4-flugeligem Edelstahlschlagmesser	2 Edelstahlbecher mit 2- und 4-flügeligem Edelstahlschlagmesser		4 unterschiedliche Schneidetrommeln, ACID-ETCHED-Klingen	
Leistung	68 Watt	200 Watt	200 Watt	400 Watt	200 Watt	2000 Watt
Spannung	220-240 V~ 50 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Maße (BxHxT)mm	125 x 240 x 140 mm	100 x 205 x 100 mm	115 x 205 x 115 mm	180 x 260 x 180 mm	115 x 305 x 195 mm	340 x 190 x 345 mm
Gewicht	1,2 kg	1,0 kg	1,0 kg	1,8 kg	1,6 kg	6,3 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	4	4	4	4	2	1

kreativ
zubereiten

Leckere Salate sekundenschnell!

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



KÜCHENWAAGEN

FLEISCHWOLF








Produktname	Kitchen Energy	Kitchen Ecostyle	Kitchen EcoMaster	Kitchen EcoMate	L15	FW 2000	FW 2000 Black
Art.Nr.	3265	3266	3267	3268	3292	2870	2871
EAN	40 38437 03265 9	40 38437 03266 6	40 38437 03267 3	40 38437 03268 0	40 38437 03292 5	40 38437 02870 6	40 38437 02871 3
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Aluminium	Aluminium
Bedienung	manuell	manuell	manuell	manuell	Sensor-Touch	manuell	manuell
Getriebe						Metall-Getriebe	Metall-Getriebe
LCD-Display	▪	▪	▪	▪	▪		
Tara-Funktion	▪	▪	▪	▪	▪		
Energy-Technologie	▪	▪	▪	▪			
Holdfunktion					▪		
Wiegeskala	bis 5 kg	bis 5 kg	bis 5 kg	bis 5 kg	bis 15 kg		
Wiegeschritte	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g		
Einheiten	Gramm / Unzen / ml	Gramm / Unzen / ml	Gramm / Unzen / ml	Gramm / Unzen / ml	Gramm / Unzen		
Zubehör						3 Edelstahl-schneidsätze: 3 mm (fein), 5 mm (normal) und 8 mm (grob), Wurstfüller, Spritzgebäckaufsatz, Stopfen	3 Edelstahl-schneidsätze: 3 mm (fein), 5 mm (normal) und 8 mm (grob), Wurstfüller, Spritzgebäckaufsatz, Stopfen
Leistung						max. 2000 Watt	800 Watt nominal 2000 Watt locked
Spannung	Energy-Funktion: kinetische Energie	Energy-Funktion: kinetische Energie	Energy-Funktion: Batterielose Nutzung	Energy-Funktion: Batterielose Nutzung	4 x 1,5 V AA	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V
Maße (BxHxT)	190 x 35 x 245 mm	65 x 30 x 220 mm	195 x 30 x 185 mm	175 x 35 x 115 mm	310 x 30 x 260 mm	370 x 355 x 180 mm	370 x 310 x 180 mm
Gewicht	0,4 kg	0,18 kg	318 g	195,5 g	1,1 kg	4,4 kg	4,4 kg
Prüfzeichen	CE	CE	CE	CE	CE	GS / CE	GS / CE
VPE	4	6	6	6	4	1	1

Kinetische Energie

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



COOLING & WINE



KAPITEL VII

COOLING & WINE



Geschmack ist eine Frage der Temperatur

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



CASO FLASCHENKÜHLER

- Perfekt für eine Flasche Wein, Champagner, Sekt etc.



S. 182

CASO SOUND & COOL

- Multifunktionale Möbel
- Soundbar & Cooling

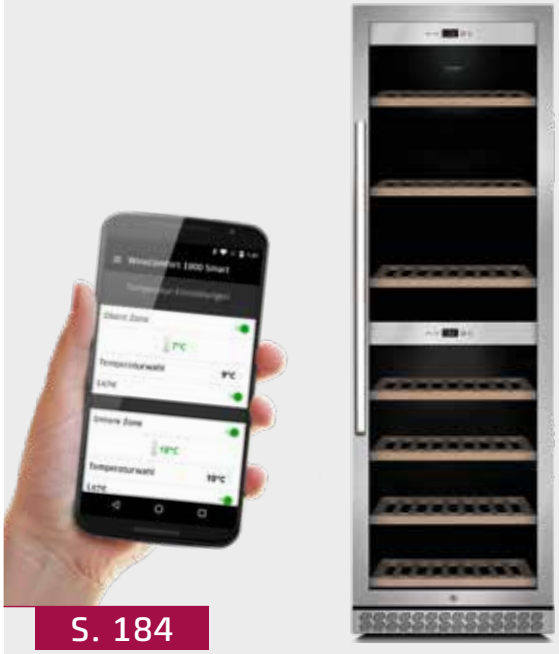


S. 210

Die Produktbeschreibung finden Sie im Kapitel Lifestyle

CASO WEINKÜHLEN PRO

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



S. 184

CASO DRYAGED COOLER

- Fleischreifeschrank mit Kompressortechnik
- Zur Lagerung und Reifung von hochwertigem Fleisch



S. 208

CASO COOLER

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



S. 207

CASO Eiswürfelbereiter und Speiseeismaschine

- Design Eismaschine für leckeres Speiseeis und Joghurt
- Eiswürfelbereiter für coole Drinks



S. 212

DESKTOP COOLING

KULTIVIERTER GENUSS

Tischkühler von CASO Design



WEINKÜHLEN / Flaschenkühler

WineCase One Black NEU



Art.614

besondere Funktionen

Edelstahlgehäuse

WineCase One Black

+ Hochwertiger Weinkühlschrank für eine Flasche*
+ Ideal zum Kühlen z.B. von Wein, Champagner und Sekt
+ Setzt Ihren Lieblingswein perfekt in Szene
+ Edles Design mit Edelstahlgehäuse/ schwarzem Gehäuse
+ Kompakte Größe – perfekt auf jeder Anrichte
+ Temperatur elektronisch einstellbar von 5 – 18 °C in 1°C-Schritten**
+ Wieße LED- Temperaturanzeige
+ Praktische Sensor-Touch Bedienung

WEINKÜHLEN / Flaschenkühler

WineCase One Inox NEU



Art.611

besondere Funktionen

Edelstahlgehäuse

WineCase One Inox

+ Hochwertiger Weinkühlschrank für eine Flasche*
+ Ideal zum Kühlen z.B. von Wein, Champagner und Sekt
+ Setzt Ihren Lieblingswein perfekt in Szene
+ Edles Design mit Edelstahlgehäuse/ schwarzem Gehäuse
+ Kompakte Größe – perfekt auf jeder Anrichte
+ Temperatur elektronisch einstellbar von 5 – 18 °C in 1°C-Schritten**
+ Wieße LED- Temperaturanzeige
+ Praktische Sensor-Touch Bedienung





* mit einem Flaschendurchmesser von bis zu 9 cm
**Der erreichbare Wert im Innenraum kann dabei nicht über der Umgebungstemperatur am Aufstellort liegen

KOMPRESSORTECHNIK

GESCHMACK IST EINE FRAGE DER TEMPERATUR

Weinkühlschränke von CASO Design





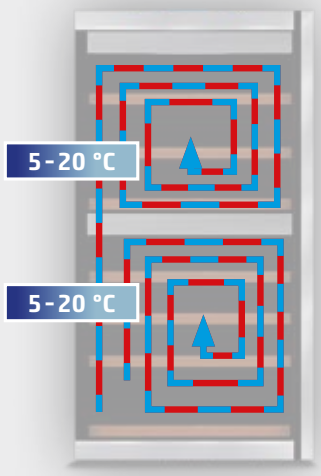
Die Holzlagerböden lassen sich dank Kugellagerung bequem und einfach herausziehen.

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

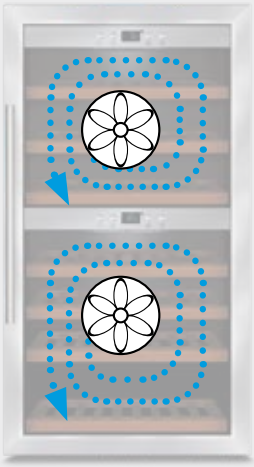




Jeder Wein hat einen eigenen Charakter, der sich im Laufe der Lagerung weiter ausprägt. Die CASO Design Weinkühlschränke bieten dazu optimale Bedingungen.



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



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

CASO KOMPRESSORTECHNIK

WINESAFE

- Kompressortechnik
- Eine regelbare Kühlzone für Rot- oder Weißwein



S. 188

WINECOMFORT

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



2-Zonen

S. 190

WINESAFE EINBAU

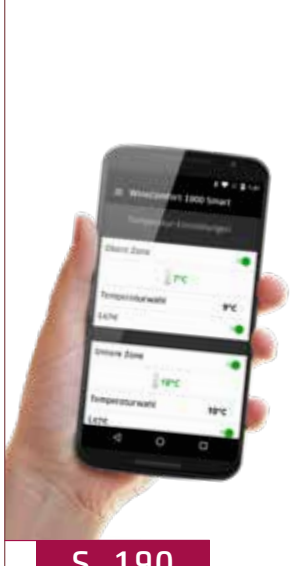
- Kompressortechnik
- Einbauweinkühler
- Eine regelbare Kühlzone für Rot- oder Weißwein



S. 193

WINECOMFORT SMART

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





2-Zonen

S. 190

WINECOMFORT BLACK

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



2-Zonen

S. 192

WINECHEF PRO

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



2-Zonen

S. 194

WINE EXCLUSIVE

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

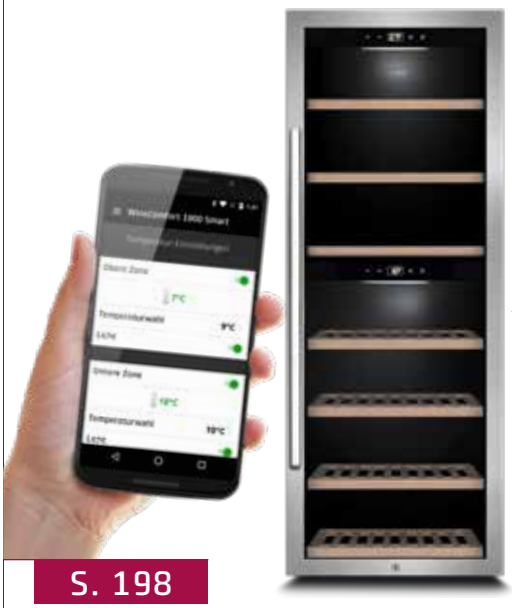


2-Zonen

S. 196

WINE PREMIUM

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



2-Zonen

S. 198

WINESAFE / Mit innenliegender Touchbedienung

WineSafe 12 / 43 / 75 / 137 / 192

besondere Funktionen

Edelstahlrahmen

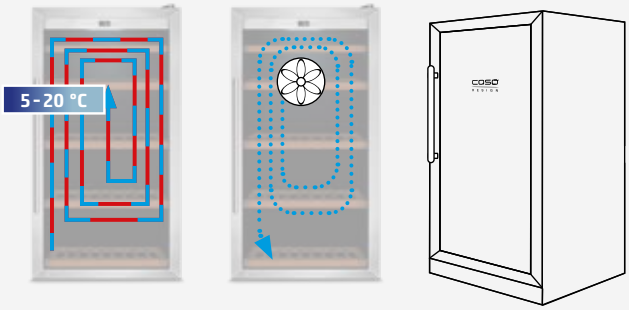


SCHUTZ DES WEINES

Die mehrlagigen Glastüren isolieren perfekt vor Hitze oder Kälte. Zudem schützen Sie vor zu hoher Luftfeuchtigkeit und Kondensation. Die speziellen UV-Schutzgläser sichern den Wein perfekt vor UV-Licht.

WineSafe

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



FREISTEHENDER WEINLAGERSCHRANK

Die Wärme wird über die Seiten und die Rückwand abgegeben. Der Weinkühlschrank muss frei stehen und mindestens 15 cm Abstand zu den Seiten und der Rückwand haben, damit die Luft zirkulieren kann.

Art. 622



WineSafe 12

Art. 647



WineSafe 43

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

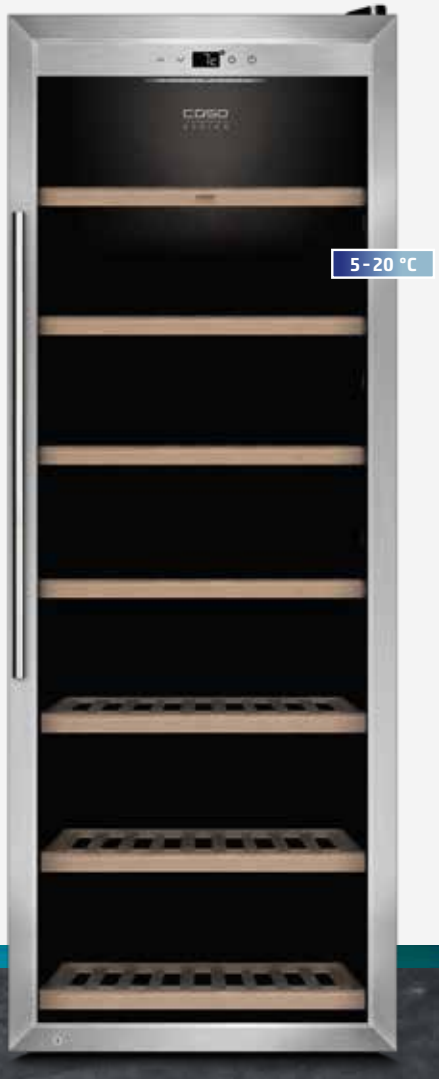


Die Kippvorrichtung ermöglicht es, den Wein gut sichtbar zu präsentieren. (Modell 137 / 192)

Art. 673



Art. 668



Art. 663



WineSafe 75

WineSafe 137

WineSafe 192

WineComfort

WineComfort

WineComfort

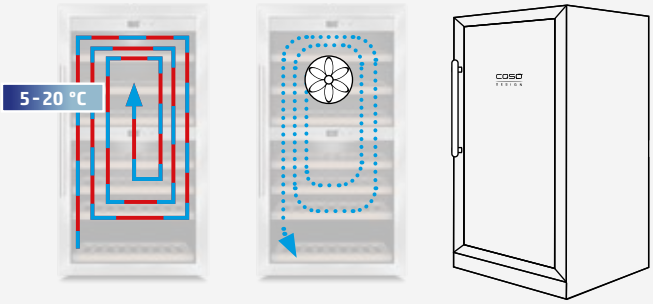
WineComfort Smart

besondere Funktionen | Edelstahlfront | 2-Zonen

besondere Funktionen | Edelstahlfront | 2-Zonen

WineComfort

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



FREISTEHENDER WEINLAGERSCHRANK

Die Wärme wird über die Seiten und die Rückwand abgegeben. Der Weinkühlschrank muss frei stehen und mindestens 15 cm Abstand zu den Seiten und der Rückwand haben, damit die Luft zirkulieren kann.

/// Modellvariante

WineComfort Smart

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

SMART KITCHEN





WineComfort 24	Art. 645	**WineComfort 38**	Art. 650
Mit WiFi-Smart Control		**WineComfort 380** Smart	Art. 720

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





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

Einlegeböden
Die Weinflaschen werden auf leicht ausziehbaren Holzböden gelagert.







WineComfort 66	Art. 660	**WineComfort 126**	Art. 665	**WineComfort 180**	Art. 670
WineComfort 660 Smart	Art. 725	**WineComfort 1260** Smart	Art. 728	**WineComfort 1800** Smart	Art. 730

WINESAFE / WINECOMFORT BLACK / Mit Touchbedienung

WineSafe / WineComfort Black

besondere Funktionen

1&2-Zonen

+ **Hochwertiger Weintemperierer mit Kompressortechnik**
+ Temperatur elektronisch einstellbar von 5 – 20 °C**
+ Zwei getrennte Temperaturzonen, einzeln regelbar für Weiß- & Rotwein
+ **Sensor-Touch Bedienung**
+ Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
+ Aktive Lüfter je Temperaturzone für eine sehr gleichmäßige Temperatur
+ 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
+ LED Temperaturanzeige der Kühlzonen
+ Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
+ Zeitloses Design in eleganter Glasfront mit Edelstahlrahmen
+ Kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden

+ Lagerung von ca. **12, 38, 66 Flaschen*** (bis zu 310 mm Höhe)

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

Art. 624



WineSafe 12 black

Art. 644



WineComfort 24 black

Art. 653



WineComfort 38 black

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

EINBAU

WineSafe 18 EB / EB Black / EB Inox

besondere Funktionen

1-Zone

- Hochwertiger Weintemperierer mit Kompressortechnik
- Sensor-Touch Steuerung
- Temperatur elektronisch einstellbar von 5 – 20 °C**
- Lagerung von bis zu 18 Flaschen (bis zu 310 mm Höhe)*
- 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
- Weiße LED Temperaturanzeige der Kühlzonen
- Kugelgelagerte Auszüge mit herausziehbaren Holzlagerböden
- Zuschaltbare Innenraumbeleutung
- Zeitloses Design mit eleganter Glasfront und Griff aus Edelstahl

Hinweis: Einbaumaße erhalten Sie bei unserem Kundendienst oder auf www.caso-design.de in der Bedienungsanleitung.

Art. 659



WineComfort 66 black

Art. 628 WineSafe 18 EB



Art. 627 WineSafe 18 EB Black



Art. 629 WineSafe 18 EB Inox



WineChef Pro Serie

WineChef Pro mit Sockellüftung

besondere Funktionen

Edelstahlfront

Sockellüftung

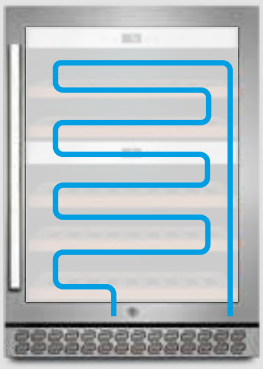
2-Zonen

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

SMART KITCHEN



Durch Kühlung über dem Gerätesockel freistehend oder als Unterbaugerät nutzbar.





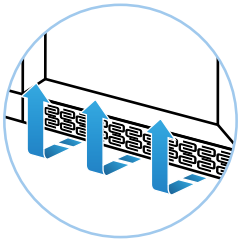
Mit Kippvorrichtung

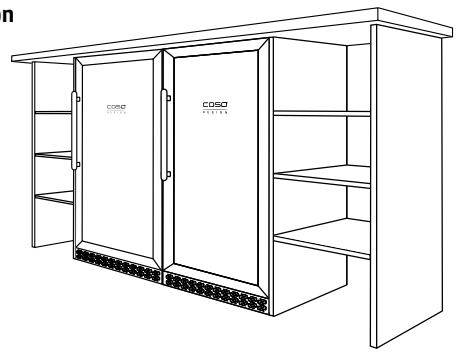


Art. 772

WineChef Pro 40

Unter- und umbaufähig aufgrund der Luftzirkulation im unteren Frontbereich





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

für Frei-, Unter- oder Umbauaufstellung

Art. 775 | Art. 776 | Art. 779



WineChef Pro 126 | WineChef Pro 126-2D | WineChef Pro 180

WEINKÜHLSCHRÄNKE / DESIGN WEINKÜHLSCHRANK

WineExclusive Smart 24 / 38 / 66 / 126 / 180 NEU

besondere Funktionen

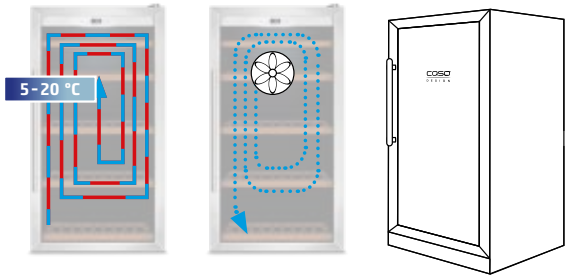
2-Zonen

WineExclusive Smart

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

SMART KITCHEN





FREISTEHENDER WEINLAGERSCHRANK

Die Wärme wird über die Seiten und die Rückwand abgegeben. Der Weinkühlschrank muss frei stehen und mindestens 15 cm Abstand zu den Seiten und der Rückwand haben, damit die Luft zirkulieren kann.

Art. 718



WineExclusive 24 Smart

Art. 721



WineExclusive 38 Smart

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



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

Art. 726



WineExclusive 66 Smart

Art. 729



WineExclusive 126 Smart

Art. 731



WineExclusive 180 Smart

WEINKÜHLSCHRÄNKE / DESIGN WEINKÜHLSCHRANK MIT KOMPRESSORTECHNIK

WinePremium Smart 38 / 126 / 180 NEU

besondere Funktionen

2-Zonen

WinePremium Smart

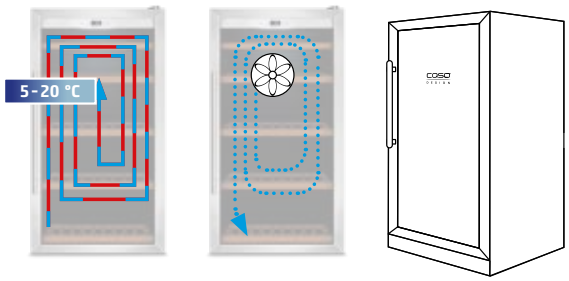
+ Hochwertiger Weinkühlschrank mit Kompressortechnik
+ **Über das integrierte Wi-Fi Modul mit der CASO-App von praktisch überall steuerbar**
+ **Zwei getrennte Temparaturzonen, einzeln regelbar für Weiß- & Rotwein**
+ Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen: Sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
+ **Aktive Lüfter je Temperaturzone für eine sehr gleichmäßige Temperatur pro Zone**
+ **Lagerung von bis zu 180 Flaschen (bis zu 310 mm Höhe)***
+ **2-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
+ Elegante Design-Glasfront
+ Acht kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden, davon einer mit Vorrichtung zur Präsentation Ihrer besten Weine
+ Mit abschließbarer Tür



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

SMART KITCHEN





FREISTEHENDER WEINLAGERSCHRANK

Die Wärme wird über die Seiten und die Rückwand abgegeben. Der Weinkühlschrank muss frei stehen und mindestens 15 cm Abstand zu den Seiten und der Rückwand haben, damit die Luft zirkulieren kann.

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

Art. 722



WinePremium 38 Smart

Art. 732



WinePremium 126 Smart

Art. 733



WinePremium 180 Smart

WINESAFE
EINE ZONE







Produktname	WineSafe 12	WineSafe 43	WineSafe 75	WineSafe 137	WineSafe 192
Art.Nr.	622	647	663	668	673
EAN	40 38437 00622 3	40 38437 00647 6	40 38437 00663 6	40 38437 00668 1	40 38437 00673 5
Gehäuse / Farbe	schwarz/ Edelstahlrahmen	schwarz/ Edelstahlrahmen	schwarz/ Edelstahlrahmen	schwarz/ Edelstahlrahmen	schwarz/ Edelstahlrahmen
Temperaturbereich**	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C
Temperaturzonen	1	1	1	1	1
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV Filterglas	▪	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Flaschen*	12	43	75	137	192
Böden	3	8	4	6 + 1 Präsentationsregal	7 + 1 Präsentationsregal
Leistung	60 Watt	70 Watt	70 Watt	75 Watt	75 Watt
Klasse	G	G	G	G	G
Jahresverbrauch	130 kWh/a	142 kWh/a	150 kWh/a	166 kWh/a	187 kWh/a
Spannung	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Gewicht	22,3 kg	39,5 kg	51,5 kg	74 kg	90 kg
Maße (BxHxT)	395 x 515 x 510 mm	395 x 1020 x 625 mm	595 x 1025 x 630 mm	595 x 1590 x 625 mm	595 x 1860 x 700 mm
Maße mit Griff	395 x 515 x 550 mm	395 x 1020 x 670 mm	595 x 1025 x 670 mm	595 x 1590 x 680 mm	595 x 1860 x 750 mm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1

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

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

WINECOMFORT
ZWEI ZONEN







Produktname	WineComfort 24	WineComfort 38	WineComfort 66	WineComfort 126	WineComfort 180
Art.Nr.	645	650	660	665	670
EAN	40 38437 00645 2	40 38437 00650 6	40 38437 00660 5	40 38437 00665 0	40 38437 00670 4
Gehäusefarbe	schwarz/ Edelstahlrahmen	schwarz/ Edelstahlrahmen	schwarz/ Edelstahlrahmen	schwarz/ Edelstahlrahmen	schwarz/ Edelstahlrahmen
Temperaturbereich**	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C
Temperaturzonen	2	2	2	2	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV-Filterglas	▪	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Flaschen*	24	38	66	126	180
Böden	6	7	7	6 + 1 Präsentationsregal	7 + 1 Präsentationsregal
Leistung	60 Watt	70 Watt	70 Watt	75 Watt	75 Watt
Klasse	G	G	G	G	G
Jahresverbrauch	136 kWh/a	146 kWh/a	165 kWh/a	180 kWh/a	184 kWh/a
Spannung	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Gewicht	35,7 kg	45,2 kg	60,5 kg	76,1 kg	86,4 kg
Maße (BxHxT)	395 x 875 x 545 mm	395 x 1035 x 630 mm	595 x 1035 x 630 mm	595 x 1590 x 625 mm	595 x 1860 x 705 mm
Maße mit Griff	395 x 875 x 595 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
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1

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

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

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

WINECOMFORT BLACK

EINE / ZWEI ZONEN






Produktname	WineSafe 12 black	WineComfort 24 black	WineComfort 38 black	WineComfort 66 black
Art.Nr.	624	644	653	659
EAN	40 38437 00624 7	40 38437 00644 7	40 38437 00653 0	40 38437 00659 9
Gehäuse / Farbe	schwarz / Edelstahlrahmen	schwarz / Edelstahlrahmen	schwarz / Edelstahlrahmen	schwarz / Edelstahlrahmen
Temperaturbereich**	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C
Temperaturzonen	1	2	2	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV Filterglas	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	▪	▪	▪	▪
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Flaschen*	12	24	38	66
Böden	3	5	7	7
Leistung	60 Watt	60 Watt	70 Watt	70 Watt
Klasse	G	G	G	G
Jahresverbrauch	130 kWh/a	135 kWh/a	146 kWh/a	165 kWh/a
Spannung	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Gewicht	22,3 kg	36 kg	46 kg	61,9 kg
Maße (BxHxT)	395 x 515 x 510 mm	395 x 820 x 505 mm	395 x 1040 x 630 mm	600 x 1035 x 530 mm
Maße mit Griff	395 x 515 x 550 mm	395 x 820 x 550 mm	395 x 1035 x 675 mm	600 x 1035 x 580 mm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1

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

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

WINECHEF PRO
ZWEI ZONEN






Produktname	WineChef Pro 40	WineChef Pro 126	WineChef Pro 126-2D	WineChef Pro 180
Art.Nr.	772	775	776	779
EAN	40 38437 00772 5	40 38437 00775 6	40 38437 00776 3	40 38437 00779 4
Gehäuse / Farbe	schwarz / Edelstahlrahmen	schwarz / Edelstahlrahmen	schwarz / Edelstahlrahmen	schwarz / Edelstahlrahmen
Temperaturbereich**	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C
Temperaturzonen	2	2	2	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV-Filterglas	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Smart-Feature	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control
App-Steuerung	▪	▪	▪	▪
Sockellüftung	▪	▪	▪	▪
Flaschen*	40	126	126	180
Böden	5	6+1 Präsentationsregal	6+1 Präsentationsregal	6+1 Präsentationsregal
Leistung	70 Watt	75 Watt	75 Watt	75 Watt
Klasse	G	G	G	G
Jahresverbrauch	142 kWh/a	166 kWh/a	166 kWh/a	175 kWh/a
Spannung	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Gewicht	48,5 kg	101 kg	97,8 kg	106,9 kg
Maße in mm (BxHxT)	595 x 825 x 575 mm	595 x 1630 x 690 mm	595 x 1630 x 690 mm	595 x 1860 x 690 mm
Maße mit Griff	595 x 825 x 625 mm	595 x 1630 x 740 mm	595 x 1630 x 740 mm	595 x 1860 x 740 mm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1

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

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

WINEEXCLUSIVE SMART
ZWEI ZONEN







Produktname	WineExclusive 24 Smart	WineExclusive 38 Smart	WineExclusive 66 Smart	WineExclusive 126 Smart	WineExclusive 180 Smart
Art.Nr.	718	721	726	729	731
EAN	40 38437 00718 3	40 38437 00721 3	40 38437 00726 8	40 38437 00729 9	40 38437 00731 2
Gehäuse / Farbe	schwarz	schwarz	schwarz	schwarz	schwarz
Temperaturbereich**	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C
Temperaturzonen	2	2	2	2	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV-Filterglas	▪	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Smart-Feature	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control
App-Steuerung	▪	▪	▪	▪	▪
Flaschen*	24	38	66	126	180
Böden	6	1 + 6 Präsentationsregal	1 + 6 Präsentationsregal	1 + 6 Präsentationsregal	1 + 7 Präsentationsregal
Leistung	60 Watt	70 Watt	70 Watt	75 Watt	75 Watt
Klasse	G	G	G	G	G
Jahresverbrauch	136 kWh/a	146 kWh/a	165 kWh/a	180 kWh/a	184 kWh/a
Spannung	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Gewicht	37 kg	47,8 kg	60,4 kg	84,6 kg	97 kg
Maße in mm (BxHxT)	400 x 875 x 540 mm	400 x 1035 x 635 mm	600 x 1035 x 635 mm	600 x 1590 x 635 mm	600 x 1860 x 700 mm
Maße mit Griff	400 x 875 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
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1

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

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

WINEPREMIUM SMART
ZWEI ZONEN







Produktname	WinePremium 38 Smart	WinePremium 126 Smart	WinePremium 180 Smart
Art.Nr.	722	732	733
EAN	40 38437 00722 0	40 38437 00732 9	40 38437 00733 6
Gehäuse / Farbe	schwarz / Edelstahlrahmen	schwarz / Edelstahlrahmen	schwarz / Edelstahlrahmen
Temperaturbereich**	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C
Temperaturzonen	2	2	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV Filterglas	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Smart-Feature	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control
App-Steuerung	▪	▪	▪
Flaschen*	38	126	180
Böden	7	7	8
Leistung	70 Watt	75 Watt	75 Watt
Klasse	G	G	G
Jahresverbrauch	146 kWh/a	180 kWh/a	184 kWh/a
Spannung	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Gewicht	47,1 kg	85,7 kg	95,8 kg
Maße (BxHxT)	395 x 1035 x 635 mm	595 x 1595 x 625 mm	595 x 1860 x 700 mm
Maße mit Griff	395 x 1035 x 685 mm	595 x 1595 x 675 mm	595 x 1860 x 750 mm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1

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

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

WINESAFE EINBAU
45er NISCHE

DESKTOP COOLING







Produktname	WineSafe 18 EB	WineSafe 18 EB Black	WineSafe 18 EB/Inox	WineCase One Inox	WineCase One Black
Art.Nr.	628	627	629	611	614
EAN	40 38437 00628 5	40 38437 00627 8	40 38437 00629 2	40 38437 00611 7	40 38437 00614 8
Gehäuse / Farbe	schwarz	schwarz	schwarz / Edelstahlrahmen	silber	schwarz
Temperaturbereich**	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 20 °C	5 – 18 °C	5 – 18 °C
Temperaturzonen	1	1	1		
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor		
UV Filterglas	▪	▪	▪		
Innenbeleuchtung	▪	▪	▪		
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Flaschen*	18	18	18	1	1
Böden	3	3	3		
Leistung	60 Watt	60 Watt	60 Watt	72 Watt	72 Watt
Klasse	G	G	G		
Jahresverbrauch	128 kWh/a	128 kWh/a	128 kWh/a		
Spannung	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	100-240 V	100-240 V
Gewicht	28,2 kg	28,3 kg	28,5 kg	2,36 kg	2,36 kg
Maße (BxHxT)	590 x 455 x 555 mm	590 x 455 x 555 mm	590 x 455 x 555 mm	135 x 245 x 285 mm	135 x 245 x 285 mm
Maße mit Griff	590 x 455 x 600 mm	590 x 455 x 575 mm	590 x 455 x 575 mm		
Nischenmaß (BxHxT)	560 x 450 x 550 mm	560 x 450 x 550 mm	560 x 450 x 550 mm		
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1

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

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

COOLING OUTDOOR

Counter & Cool



Art. 681

besondere Funktionen





+ **Edelstahl-Umbauschrank für CASO Barbecue-Cooler mit abnehmbaren Seitenteilen**
+ **Mit eingebautem Barbecue-Cooler mit einem Lagervolumen von ca. 63 Liter**
+ Hochwertige Edelstahl-Ausführung
+ **Ideal für überdachte Terrassen etc. dank Spritzwasserschutz**
+ Eine Temperaturzone, manuell einstellbar von 0 – 10 °C**
+ Kompressortechnik
+ Zuschaltbare LED-Innenraumbeleuchtung
+ Herausnehmbare Einlegeböden
+ 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Lichtschutz
+ Schublade mit Selbsteinzug
+ Seitenteile bis 25 Kilo belastbar
+ Leicht abwaschbar und sehr hygienisch
+ Mit vier stabilen Schwenk-Rollen zum einfachen Transport
+ Vordere Rollen mit Feststellbremse

NEU

/// **Modellvarianten**

Barbecue Cooler R / L

+ Siehe 681, ohne Umbauschrank
+ Edelstahlausführung

Art. 680, Rechtsanschlag
Art. 683, Linksanschlag



Barbecue Cooler Black R / L

+ Siehe 681, ohne Umbauschrank
+ Schwarzer Rahmen

Art. 694, Rechtsanschlag
Art. 695, Linksanschlag



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

DRYAGED COOLER / Fleischreifeschrank mit Kompressortechnik

DryAged Master 63 / 125 / 380 Pro

besondere Funktionen







- Reifeschrank mit Kompressortechnik
- **Für das Lagern, Präsentieren und Reifen von hochwertigem Fleisch**
- In unterschiedlichen Größen: 63, 125 oder 380 Liter Nutzvolumen
- Temperatur elektronisch einstellbar von 2 – 14 °C* (in 1 °C-Schritten)
- **Luftfeuchtigkeit im Inneren einstellbar von 50 – 85 %**
- Aktiver Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur
- Intuitive Bedienung durch Touch-Bedienfeld
- 3-lagiges UV-Glas
- Abschließbar durch integriertes Schloss
- **Sockellüftung (**nur 690 und 691)**
- Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- **Zuschaltbares, antibakterielles UV-Licht**
- **Mit eingebautem Aktivkohlefilter**
- Inkl. Roste und Hängegestell mit Fleisch-Haken (aus rostfreiem Edelstahl)

Art. 689

2-14 °C
50 – 85 %



DryAged Master 63

Art. 690

2-14 °C
50 – 85 %



DryAged Master 125

Art. 691

2-14 °C
50 – 85 %



DryAged Master 380 Pro

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

Exklusiver Fleischgenuss mit CASO Design DryAged Coolern







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

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

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



Perfekte Regulierung der Luftfeuchtigkeit ohne Wassertank oder externen Wasseranschluss

Der in den CASO DryAged Master integrierte H_2O-Speicher ist eine Art „Schwamm“, welcher ein Aufnahmevolumen von jeweils ca. 300 ml Wasser hat. Er stellt die benötigte Wassermenge im DryAger zur Verfügung und kann so eine optimale Luftfeuchtigkeit gemäß der gewählten Reifetemperatur erzeugen. Hierdurch entfallen Wasseranschluss oder Wassertank.



MULTIFUNKTIONALE MÖBEL

MEHR ALS EIN LOUNGETISCH



LOUNGE TISCH

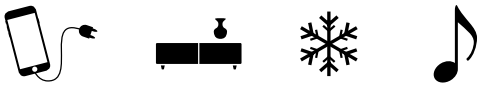
Sound & Cool



1-12 °C

Art. 791

besondere Funktionen







SOUNDBAR:

+ **Klangvolle Soundbar mit 2.0 Stereo Lautsprechern (60 Watt Leistung insg.)**

ANSCHLÜSSE:

+ **Musik abspielbar über Bluetooth Schnittstelle und AUX-Anschluss**
+ Aufladen von USB-fähigen-Geräten möglich (2 x USB-Anschluss: 5V/1A 5V/2.1A)
+ **Große Glasoberfläche mit LED Touch-Display**

Speisekammerfächer:

+ **Temperaturzonen einzeln einstellbar von 1 – 12 °C**
+ Sehr leise: Nur 32 db
+ Hervorragende thermische Isolierung für sparsamsten Verbrauch
+ **Volumen der Speisekammerfächer 130 Liter** (pro Speisekammerfach 65 Liter)
+ LED-Beleuchtung in jeder Kühlzone
+ Akustisches Signal bei zu langer Öffnungsdauer
+ Behälter in den einzelnen Kühlzonen herausnehmbar



LOUNGE-TISCH:

+ Edle Glasplatte mit bis zu 70 kg belastbar

EISWÜRFELMASCHINE

IceMaster Ecostyle



Art. 3304

besondere Funktionen



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

EISWÜRFELMASCHINE

IceMaster PRO



Art. 3301

besondere Funktionen



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

EISWÜRFELMASCHINE

IceChef PRO



Art. 3302

besondere Funktionen



- **Schnelle Eiswürfelbereitung in 6-13 min. dank Kompressortechnik**
- **Produziert ca. 500 g Eiswürfel/ h***
- **Zwei Eiswürfelgrößen, klein & groß**
- Einstellbare Reinigungsfunktion
- Einfache Bedienung und Übersicht per LCD Display
- Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- Transparenter Deckel für das Beobachten der Eiswürfelproduktion- ohne das Gerät zu öffnen
- Praktisch herausnehmbarer Eiswürfelbehälter (1,3 l)
- **Großer Wassertank mit einem Volumen von 2,2 l**
- Inkl. handlicher Eisschaufel





*Durchschnittlicher Wert nach 3 Std. Laufzeit

EIS- UND JOGHURTMASCHINE

CASO IceCreamer







Art. 3298

besondere Funktionen

Speiseeis | Softeis | Sorbet | Joghurt | Frozen Joghurt

+ **Produziert bis zu 2 Liter Eiscreme oder Joghurt**
+ **4 Programme zur vollautomatischen Herstellung von Speiseeis oder Joghurt**
+ Schnell, lecker und individuell:
  - Cremige Eiskreationen in 30-60 Minuten
  - Feinster Joghurt in 5-8 Stunden
+ **Kein Vorkühlen notwendig dank starker Kompressortechnik und 180 Watt Kühlleistung**
+ Für Kuh- und Pflanzenmilch geeignet
+ Intuitive und übersichtliche Bedienung
+ 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









DRYAGED COOLER

COOLING









Produktname	DryAged Master 63	DryAged Master 125	DryAged Master 380 Pro	Sound & Cool
Art.Nr.	689	690	691	791
EAN	40 38437 00689 6	40 38437 00690 2	40 38437 00691 9	40 38437 00791 6
Gehäusefarbe	schwarz / Edelstahlrahmen	schwarz / Edelstahlrahmen	schwarz / Edelstahlrahmen	weiß, schwarze Glasoberfläche
Temperaturbereich *	2 – 14 °C	2 – 14 °C	2 – 14 °C	1 – 12 °C
Temperaturzonen	1	1	1	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV-Filterglas	3-lagig	3-lagig	3-lagig	
Innenbeleuchtung	▪	▪	▪	▪
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	LED-Touch
Volumen	ca. 63 Liter	ca. 125 Liter	ca. 380 Liter	65 Liter je Speisekammerfach
Luftfeuchtigkeit	50-85 %	50-85 %	50-85 %	
Aktivkohlefilter	▪	▪	▪	
Sockellüftung		▪	▪	
Türschloss	▪	▪	▪	
Böden / Ausstattung	4 Roste + Hängegestell	4 Roste + Hängegestell	7 Roste + Hängegestell	2 Schubladen, Glasoberfläche
Leistung	60 Watt	140 Watt	240 Watt	
Jahresverbrauch	190 kWh/a	200 kWh/a	290 kWh/a	96 kWh/a (F)
Spannung	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Gewicht	41,4 kg	57,4 kg	104,2 kg	55 kg
Maße (BxHxT)	395 x 875x 545 mm	597 x 825 x 590 mm	600 x 1860 x 685 mm	1305 x 460 x 665 mm
Maße mit Griff (BxHxT)	395 x 875x 585 mm	597 x 825 x 640 mm	600 x 1860 x 735 mm	
Zubehör	3 Haken 1 H_2O Speicher	4 Haken 1 H_2O Speicher	6 Haken 2 H_2O Speicher	
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1

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

COOLING










Produktname	Barbecue Cooler R	Barbecue Cooler L	Barbecue Cooler Black R	Barbecue Cooler Black L	Counter & Cool	Umbauschrank
Art.Nr.	680 (Rechtsanschlag)	683 (Linksanschlag)	694 (Rechtsanschlag)	695 (Linksanschlag)	681	682
EAN	40 38437 00680 3	40 38437 00683 4	40 38437 00694 0	40 38437 00695 7	40 38437 00681 0	40 38437 00682 7
Gehäuse	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperaturbereich *	0 – 10 °C	0 – 10 °C	0 – 10 °C	0 – 10 °C	0 – 10 °C	
Temperaturzonen	1	1	1	1	1	
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	
UV-Filterglas	3-lagig	3-lagig	3-lagig	3-lagig	3-lagig	
Innenbeleuchtung	▪	▪	▪	▪	▪	
Bedienung	manuell	manuell	manuell	manuell	manuell	
Volumen	ca. 63 Liter	ca. 63 Liter	ca. 63 Liter	ca. 63 Liter	ca. 63 Liter	
Schubladen						
Türschloss	▪	▪	▪	▪	▪	
Böden	3 Roste	3 Roste	3 Roste	3 Roste	3 Roste	
Oberfläche						
Leistung	60 Watt	60 Watt	60 Watt	60 Watt	60 Watt	
Klasse	G	G	G	G	G	
Jahresverbrauch	128 kWh/a	128 kWh/a	128 kWh/a	128 kWh/a	128 kWh/a	
Spannung	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	
Gewicht	31,4 kg	31,4 kg	31,4 kg	31,4 kg	59,2 kg	27,8 kg
Maße (BxHxT)	430 x 690 x 500 mm	430 x 690 x 500 mm	430 x 690 x 500 mm	430 x 690 x 500 mm	1010 x 985 x 600 mm	1010 x 985 x 600 mm
Maße mit Griff (BxHxT)	430 x 690 x 540 mm	430 x 690 x 540 mm	430 x 690 x 540 mm	430 x 690 x 540 mm	1010 x 985 x 620 mm	1010 x 985 x 620 mm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1	1

EISWÜRFELBEREITER

EIS- UND JOGHURTMASCHINE









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



Schokoladeneis

kreativ genießen

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

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



Naturjoghurt

kreativ genießen

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

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

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

NEU

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



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





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

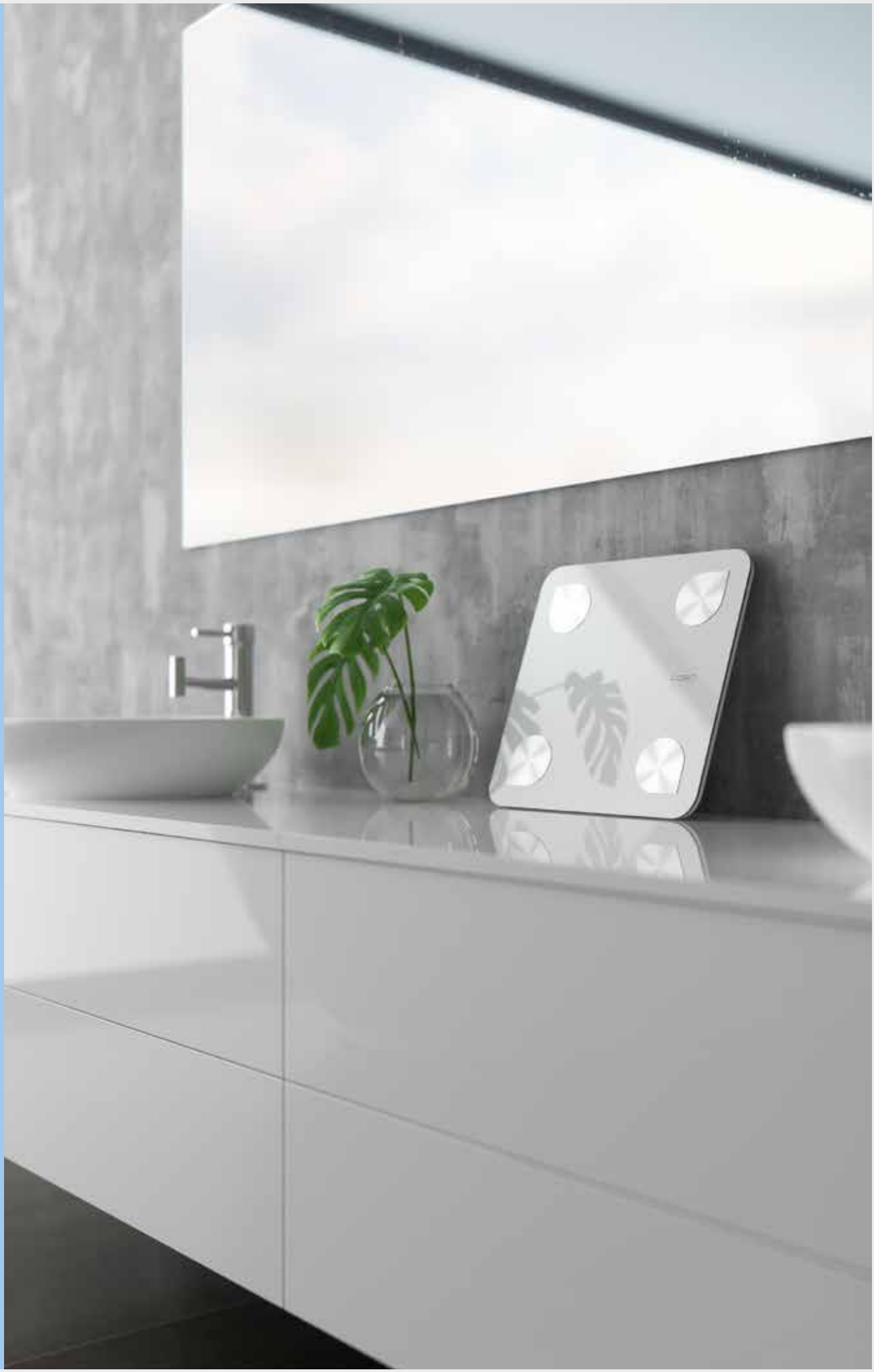
Gestalten Sie Ihr digitales Archiv nach unterschiedlichen Angaben, wie zum Beispiel Art, Preis, Jahrgang oder Menge. Hinterlegen Sie eigene Fotos, wie zum Beispiel der Etiketten des Weingutes oder des Flaschendesigns. Erstellen Sie Notizen, sodass Sie jederzeit Zugriff auf die wichtigen Informationen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

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

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

www.caso-winemanager.com

LIFESTYLE



KAPITEL VIII

LIFESTYLE



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

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

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". Sie müssen keine Batterien mit giftigen Schwermetallen entsorgen. Das Umweltbundesamt empfiehlt: "Batterien meiden, wo möglich: Kaufen Sie netzbetriebene oder batteriefreie Geräte."*

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

PERSONENWAAGEN / Body Energy Technologie

Body Energy Ecostyle





Art. 3416

besondere Funktionen

max. **180** kg

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

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

PERSONENWAAGEN / Body Energy Technologie

Body Energy





Art. 3415

besondere Funktionen

max. **200** kg

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

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



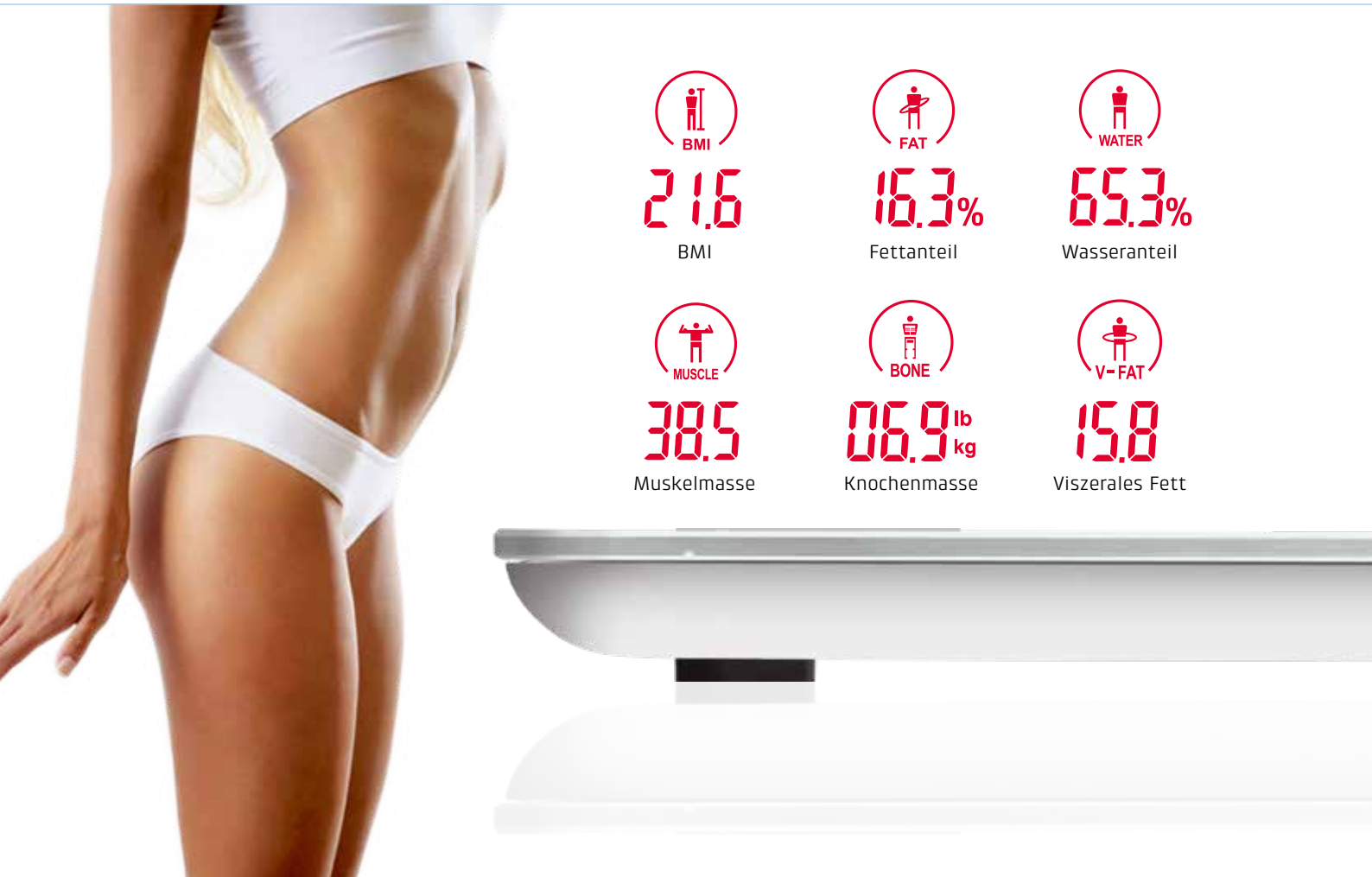




UNSERE TESTSIEGER – FÜR EIN GUTES GEWICHT

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

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



PERSONENWAAGEN

BF4



Art.3414

besondere Funktionen

BMI plus

max. 150 kg

BMI Waage im Pure White Design

Fast zu schön, um sie nur auf den Boden zu legen. Die Personenwaage im CASO Pure White Design verfügt über verschiedene BMI-Funktionen.
Das große Display informiert über alle relevanten BMI-Daten und lässt sich leicht mit einem Fußtipp bedienen. Die Waage kann aufgrund der Speicherfunktion individuell auf 4 Personen eingestellt werden. Passt also genau für die gesundheits- und körperbewusste Familie.

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



PERSONENWAAGEN

BS1



Art. 3412

besondere Funktionen

EXACT plus

max. 200 kg

Perfekte Messgenauigkeit

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

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



EIN BLENDENDER AUFTRITT: SCHUHPFLEGE MIT CASO DESIGN



Der Lederschuh – Boost eines jeden Outfits.

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

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

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

Die manuelle Pflege ist somit relativ zweitaufwändig. Die CASO Design Shoe Shine 100 spart Zeit und Geld.
Professionelle Schuhreinigung – zuhause & schnell!

Schritt 1: Bürsten
Zunächst bürsten Sie mit der Grobschmutzbürste Schmutz und Staub weg. Die schnelle Trockenreinigung sollten Sie regelmäßig ausführen, damit der Schmutz nicht ins Material einzieht.

Schritt 2: Einfetten
Stoßen Sie leicht an den Schuhcremespender und tragen etwas von dem Pflegemittel auf. Achten sie darauf, nicht zu viel aufzutragen, damit sich keine unschönen Krusten bilden.

Schritt 3: Polieren
Lassen Sie die Creme kurz einziehen und polieren Sie dann den Schuh mit den weichen Polyester-Polierbürsten.

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

SCHUHPUTZMASCHINE

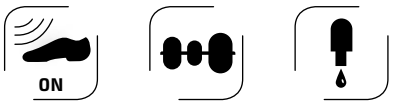
Shoe Shine 100 M / C



Modell C / Art. 5455

Modell M / Art. 5456

besondere Funktionen



Nachhaltige Pflege von Lederschuhen.

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

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









PERSONENWAAGEN







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

Design
erleben

Design bis ins kleinste Detail

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



REINIGUNGSGERÄTE





Produktname	Shoe Shine 100 M	Shoe Shine 100 C
Art.Nr.	5456	5455
EAN	40 38437 05456 9	40 38437 05455 2
Gehäuse / Farbe	anthrazit	grau
Leistung	120 Watt	120 Watt
Spannung	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Gewicht	4,3 kg	4,3 kg
Maße (BxHxT)	475 x 280 x 265 mm	475 x 280 x 265 mm
Zubehör	Schuhputzcreme	Schuhputzcreme
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1

CASO DESIGN

Websites und Social-Media-Kanälen mit Neuigkeiten, Rezepten, Tipps und mehr.

www.caso-design.de

www.myfoodmanager.de

www.caso-winemanager.com

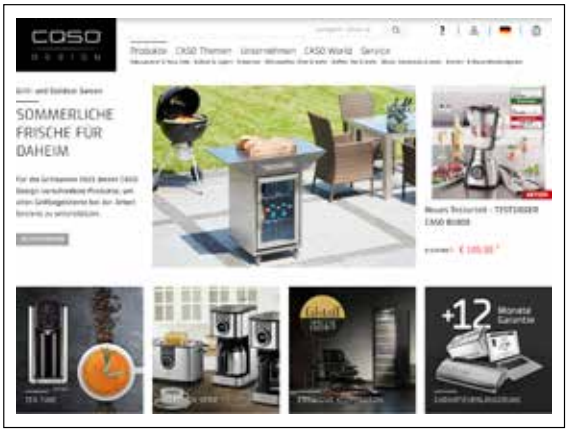
www.casoapp.com

facebook.com/casogermany

instagram.com/casodesign

youtube.com/casodesign

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



NEUHEITEN 2021/2022

NEU

Wir freuen uns sehr, Ihnen die CASO Design Neuheiten 2021/2022 zu präsentieren!

ÖFEN

TO 20 SilverStyle



Seite 18

ÖFEN

TO 26 Classic



Seite 18

ÖFEN

TO 26 SilverStyle



Seite 18

ÖFEN

TO 32 Classic



Seite 19

ÖFEN

TO 32 SilverStyle



Seite 19

MIKROWELLE

M 20 ECOSTYLE Pro



Seite 33

KAFFEEVOLLAUTOMAT

Café Crema Touch



Seite 114

HEISSLUFTFRITTEUSE

AF 255 SET



Seite 23

VAKUUMIEREN

Vacu OneTouch



Seite 76

VAKUUMIEREN

Vacu OneTouch Eco-Set



Seite 77

VAKUUMIEREN

Vakuum ZIP-Beutel



Seite 77 / 106

VAKUUMIEREN

VacuBoxx Eco-Set



Seite 105

VAKUUMIEREN

WineLock



Seite 77 / 106

VAKUUMIEREN

Vacu ZIP-Adapter Set



Seite 107

BRÜHKAFFEE

Selection C 10 Thermo



Seite 117

BRÜHKAFFEE

Selection C 12



Seite 117

BRÜHKAFFEE

Coffee Taste & Style



Seite 118

FRÜHSTÜCK

Classico T 2



Seite 164

FRÜHSTÜCK

Classico T 4



Seite 164

FRÜHSTÜCK

Selection T 2



Seite 165

KÜCHENWAAGE

Kitchen EcoMaster



Seite 173

KÜCHENWAAGE

Kitchen EcoMate



Seite 173

FLEISCHWOLF

FW 2000 Black



Seite 174

WEIN

Wine & Bar Manager App



Seite 196

WEINKÜHLEN

WineCase One Inox



Seite 183

WEINKÜHLEN

WineCase One Black



Seite 183

WEINKÜHLEN

Barbecue Cooler Black



Seite 207

WEINKÜHLSCHRÄNKE

WinePremium Smart



Seite 198

WEINKÜHLSCHRÄNKE

WineExclusive Smart



Seite 196

DOPPELKONTAKTGRILL

DG 2000



Seite 175

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

Technische Änderungen, Farbabweichungen und Druckfehler vorbehalten. Printed in Germany 08/2021. Copyright by Braukmann GmbH // Konzept, Layout: www.tooldesign.de // Fotografie: www.tooldesign.de, Adobe Stock, Braukmann 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.