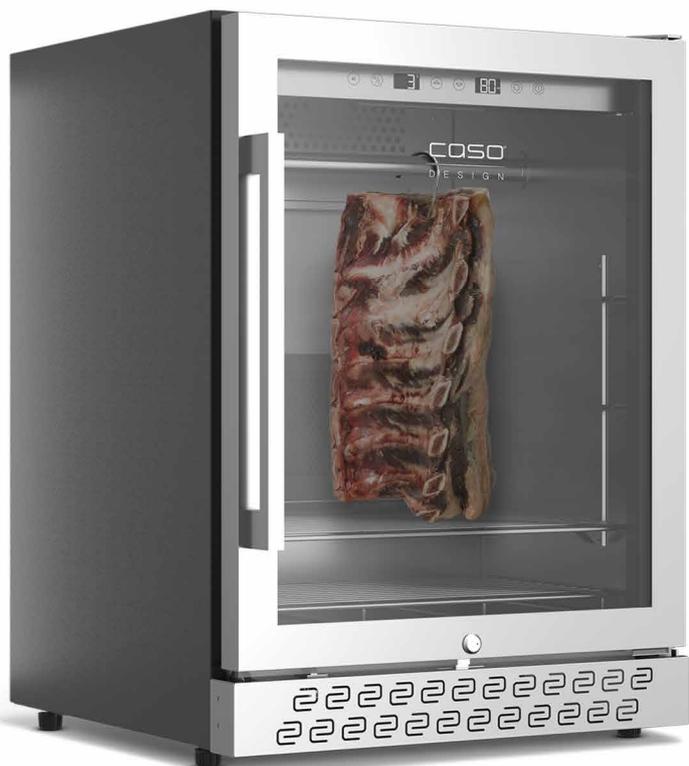


COSO®  
DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

# GASTROKATALOG

2022/2023



# 2022/2023 CASO DESIGN

## INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK. FÜR DIE, DIE GENIESSEN



VAKUUMIERSYSTEME  
& SOUSVIDE-GARER

04 - 23

- 05** VRH 690 Advanced
- 06-09** FastVAC Modelle
- 10-13** Kammervakuierer
- 14-15** CASO Food Manager App
- 16-17** Vakuumbehälter
- 18-19** Folienbeutel - & Rollen  
Zubehör-Sets
- 21** SV 900
- 22** CASO Control App
- 23** SV 1200 Smart Modelle



GEWERBEMIKROWELLEN

24 - 27

- 25** CMP 1800
- 26** CM1000 und C1000M
- 27** C1800M und C2100M



MOBILE INDUKTION

28 - 33

- 29** Maître Modelle
- 30** ProChef 3500
- 31** Eco-Modelle
- 32** IP 5300 Pro
- 33** TC 3500 ThermoControl



KÜCHENHELFER

34 - 41

- 35** HB 2400 Pro XL
- 36** B 1800 PowerBlender Set
- 37** CP 330 Pro und L15
- 38** FW 2000
- 38-39** Profi Gourmet Grills
- 40** IceMaster Pro
- 41** IceCreamer



HEISSWASSERSPENDER

42 - 43

- 42** HW 1000
- 43** PerfectCup 1000 Pro



KÜHLEN & DRYAGE

44 - 47

- 45** Barbecue Cooler und  
Counter & Cool
- 46-47** DryAged Master

FRISCH UND  
PERFEKT  
ZUBEREITET

VAKUUMIER-  
SYSTEME &  
SOUSVIDE GARER



## Mehr Freude & Genuss an Ihren Lebensmitteln

Die Vakuumierer von CASO Design bieten mit ihrem innovativem System in verschiedensten Ausführungen viele Möglichkeiten, Genuss und Frische neu zu definieren.

Johann Lafer – einzigartiger Spitzenkoch und TV-Star – empfiehlt Vakuumiersysteme und Zubehör von CASO Design.



Mein  
**PROFI-TIPP!**

ADVANCED

VRH 690 advanced



ART. 1527

**+ Vielseitige Funktionen:**

- zwei Vakuumstufen (normal und schonend)
- Automatisches Vakuumieren und Verschweißen
- Manuelles Verschweißen
- Marinier- und Vakuumbehälterfunktion\*

**+ Doppelkolbenpumpe (20 L/min.) und kraftvoller Motor, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, maximales Vakuum: -0,9 bar**

- + Praktischer Verschlussgriff für Einhandbedienung
- + Herausnehmbare Vakuumkammer für eine leichte Reinigung
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Doppelte Schweißnaht (2,5mm) für Beutel bis zu einer Breite von max. **30 cm** bei beliebiger Länge
- + **Multi-Zyklus: Bis zu 150 Zyklen non-stop möglich**
- + **Individuell regulierbare Schweißzeit** (Trocken, feucht, extra lang)
- + Integrierter Cutter zum Zuschneiden der Beutel
- + Innenliegendes Rollenfach

**+ Praktische Fortschrittsanzeige**

- + Inkl. 1 Rolle 20x300 cm, 1 Rolle 28x300 cm, 1 Vakuumierschlauch



**Produktdaten**

EAN	4038437015270	VPE	1
Maße	400 x 120 x 195 mm		
Gewicht	2,8 kg	Pumpe	ca. 20 Liter/min
Leistung	130 Watt	Spannung	220-240V/ 50 Hz

\* Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten

# PREMIUM PROFIGERÄTE



## Eine Plattform- viele Funktionen

Marinieren leicht gemacht:  
In Kombination mit einem Vakuumbehälter können Fleisch und Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuumentaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossen.

Doppelte 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 doppelte Schweißnaht verschließt den Vakuumbbeutel mit zwei parallelen Schweißnähten in einem Vakuurvorgang. So bleibt der Inhalt bestens geschützt.

### BALKENVAKUUMIERER

#### FastVAC 500



ART. 1409

- + **Vielseitige Funktionen:**
  - zwei Vakuumstufen (normal und schonend)
  - Pulse- und Vakuumbehälterfunktion
  - automatisches Vakuumieren, Marinieren und Schweißen
- + **Doppelkolbenpumpe (20 L/min.) und kraftvoller Motor, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, maximales Vakuum: -0,9 bar**
- + **Individuell regulierbare Schweißzeit** (Trocken, feucht, extra lang)
- + Innenliegender Rollenbehälter
- + **Integrierter Cutter** zum Zuschneiden der Beutel
- + Doppelte Schweißnaht für Beutel bis zu einer Breite von max. **30 cm** bei beliebiger Länge
- + Ergonomischer Verschlussgriff für komfortable 1-Hand-Bedienung
- + Prozessanzeige und Soft-Touch Bedienung
- + Inkl. Vakuumschlauch für Vakuumbehälter
- + Inkl. Folienrollen 1x 20x300 cm; 1x 28x300 cm

Produktdaten			
EAN	4038437014099	VPE	1
Maße	400 x 110 x 215 mm		
Gewicht	2,8 kg	Pumpe	20 Liter
Leistung	130 Watt	Spannung	220-240V/ 50 Hz

### BALKENVAKUUMIERER

#### FastVAC 1200



ART. 1412

- + **Vielseitige Funktionen:**
  - zwei Vakuumstufen (normal und schonend)
  - Vakuumbehälter-Funktion
  - Manuelle Pulse-Funktion und Schweißen
- + **Doppelkolbenpumpe (20 L/min.) und kraftvoller Motor, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, maximales Vakuum: -0,9 bar**
- + **Individuell regulierbare Schweißzeit** (dry, moist, double)
- + Doppelte Schweißnaht für Beutel bis zu einer Breite von max. **30 cm** bei beliebiger Länge
- + Cutter zum Zuschneiden der Beutel liegt bei
- + Eingebautes Manometer
- + Hochwertiges Edelstahl-Gehäuse mit englisch beschriftetem Bedienfeld
- + Praktischer Verschlussgriff für Einhandbedienung
- + Prozessanzeige, Sensor-Touch Bedienung und Druckanzeige
- + Inkl. Vakuumschlauch für Vakuumbehälter
- + Inkl. 20 Folienbeutel: 10x 20x30 cm; 10x 30x40 cm

Produktdaten			
EAN	4038437014129	VPE	1
Maße	401 x 118 x 272 mm		
Gewicht	3,4 kg	Pumpe	20 Liter/min
Leistung	130 Watt	Spannung	220-240V/ 50 Hz

BALKENVAKUUMIERER

FastVAC 3000



ART. 1400

- + **Vielseitige Funktionen:**
  - Vakuumstärke manuell steuerbar
  - Marinier- und Vakuumbehälterfunktion
  - Manuelles Schweißen
- + **Doppelkolbenpumpe (20 L/min.) und kraftvoller Motor, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, maximales Vakuum: -0,9 bar**
- + **Integrierter Cutter** zum Zuschneiden der Beutel
- + Doppelte Schweißnaht für Beutel bis zu einer Breite von max. **30 cm** bei beliebiger Länge
- + **Individuell regulierbare Schweißzeit in 3 Stufen**
- + Hochwertiges Edelstahl-Gehäuse
- + Praktischer Verschlussgriff für Einhandbedienung
- + Inkl. Vakuumschlauch für Vakuumbehälter
- + Inkl. 20 Folienbeutel: 10x 20x30 cm; 10x 30x40 cm und 1 Folienrolle 30x600 cm

Produktdaten			
EAN	4038437014006	VPE	1
Maße	430 x 160 x 310 mm		
Gewicht	5,1 kg	Pumpe	20 Liter/min
Leistung	180 Watt	Spannung	220-240V/ 50 Hz

BALKENVAKUUMIERER

FastVAC 4000



ART. 1405

- + **Vielseitige Funktionen:**
  - Pulse-, Marinier- und Vakuumbehälterfunktion
  - zwei Vakuumstufen (normal und schonend)
  - Manuelles Schweißen
- + **Doppelkolbenpumpe (20 L/min.) und kraftvoller Motor, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, maximales Vakuum: -0,9 bar**
- + **Integrierter Cutter** zum Zuschneiden der Beutel
- + Praktische Prozessanzeige
- + **Individuell regulierbare Schweißzeit** (Trocken, feucht, extra lang)
- + Doppelte Schweißnaht für Beutel bis zu einer Breite von max. **40 cm** bei beliebiger Länge
- + Hochwertiges Edelstahl-Gehäuse
- + Praktischer Verschlussgriff für Einhandbedienung
- + Inkl. Vakuumschlauch für Vakuumbehälter
- + Inkl. 20 Folienbeutel: 10x 20x30 cm; 10x 30x40 cm und 1 Folienrolle 40x1000 cm

Produktdaten			
EAN	4038437014051	VPE	1
Maße	520 x 160 x 310 mm		
Gewicht	6 kg	Pumpe	20 Liter/min
Leistung	350 Watt	Spannung	230V/ 50 Hz

BALKENVAKUUMIERER

FastVAC 4004



ART. 1404

- + **Vielseitige Funktionen:**
  - Pulse-, Marinier- und Vakuumbehälterfunktion
  - zwei Vakuumstufen (gentle und normal)
  - Manuelles Schweißen
- + **Doppelkolbenpumpe (20 L/min.) und kraftvoller Motor, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, maximales Vakuum: -0,9 bar**
- + **Integrierter Cutter** zum Zuschneiden der Beutel
- + Praktische Prozessanzeige
- + **Individuell einstellbare Schweißzeit** (extended, moist, dry)
- + Doppelte Schweißnaht für Beutel bis zu einer Breite von max. **40 cm** bei beliebiger Länge
- + Hochwertiges Edelstahl-Gehäuse mit englisch beschriftetem Bedienfeld
- + Praktischer Verschlussgriff für Einhandbedienung
- + **Innenliegendes Rollenfach für CASO XXL Profi-Folienrollen (40x1000 cm)**
- + Inkl. Vakuumschlauch für Vakuumbehälter
- + Inkl. 20 Folienbeutel: 10x 20x30 cm; 10x 30x40 cm und 1 Folienrolle 40x1000 cm

Produktdaten			
EAN	4038437014044	VPE	1
Maße	520 x 150 x 310 mm		
Gewicht	5,7 kg	Pumpe	20 Liter/min
Leistung	200 Watt	Spannung	230V/ 50 Hz

BALKENVAKUUMIERER

FastVAC 4008



ART. 1407

- + **Vielseitige Funktionen:**
  - Pulse-, Marinier- und Vakuumbehälterfunktion
  - zwei Vakuumstufen (normal und schonend)
  - Manuelles Schweißen
- + **Doppelkolbenpumpe (20 L/min.) und kraftvoller Motor, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, maximales Vakuum: -0,9 bar**
- + **Integrierter Cutter** zum Zuschneiden der Beutel
- + Praktische Prozessanzeige
- + Entnehmbarer Schweißbalken
- + **Individuell regulierbare Schweißzeit** (Trocken, feucht, extra lang)
- + Doppelte Schweißnaht für Beutel bis zu einer Breite von max. **40 cm** bei beliebiger Länge
- + Hochwertiges Edelstahl-Gehäuse
- + Praktischer Verschlussgriff für Einhandbedienung
- + **Innenliegendes Rollenfach für CASO XXL Profi-Folienrollen (40x1000 cm)**
- + Inkl. Vakuumschlauch für Vakuumbehälter
- + Inkl. 20 Folienbeutel: 10x 20x30 cm; 10x 30x40 cm und 1 Folienrolle 40x1000 cm

Produktdaten			
EAN	4038437014075	VPE	1
Maße	520 x 160 x 310 mm		
Gewicht	5,8 kg	Pumpe	20 Liter/min
Leistung	200 Watt	Spannung	230V/ 50 Hz



# KAMMER- VAKUUMIERER



## Die Profis unter den Vakuumierern

Ob Suppen, Soßen oder Fleisch – feuchte Lebensmittel benötigen einen besonders schonenden Vakuumiervorgang. Kammervakuumierer bieten diese Funktion um bequem flüssige und auch trockene Lebensmittel länger frisch zu halten.

Durch den hermetisch dichten Raum der Vakuumkammer entzieht der Vakuumierer die Luft in den Behältern und Beuteln, sodass nahezu 100% Vakuum erreicht werden kann.

Beutel werden nach dem Vakuumiervorgang sicher verschweißt und bleiben so dauerhaft hermetisch dicht.

### KAMMERVAKUUMIERER

#### VacuChef 40



ART. 1417

- + **Vielseitige Funktionen:**
  - Kombiniertes Vakuumieren und Versiegeln mit individuellen Einstellungen für harte und weiche, sowie trockene und feuchte Lebensmittel
  - Manuelles Versiegeln
  - Automatisches Marinieren im Vakuumbbeutel
- + **Kammervolumen von ca. 3 Litern**
- + **4-Kolbenpumpe (70 L/min.) und kraftvoller Motor, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, maximales Vakuum: -0,95 bar**
- + Doppelte Schweißnaht für Beutel bis zu einer Breite von **max. 25 cm**
- + Mit integriertem Beutelfixierbügel für die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer
- + Praktische Prozessanzeige und intuitives Touch-Bedienfeld
- + Vakuumieren auch außerhalb des Geräts mit Strukturbeuteln möglich
- + Einfaches Vakuumieren von Frischbehältern
- + **Hochwertige Verarbeitung: Gehäuse aus Edelstahl und Glasdeckel aus Temperglas**
- + Entnehmbarer Schweißbalken
- + Inkl. Vakuumschlauch für Vakuumbehälter
- + Inkl. 20 Folienbeutel 25x28 cm

Produktdaten			
EAN	4038437014174	VPE	1
Maße	320 x 175 x 355 mm		
Gewicht	ca. 8,4 kg	Pumpe	70 Liter /min
Leistung	280 Watt	Spannung	220-240V/ 50 Hz

### KAMMERVAKUUMIERER

#### VacuChef 70



ART. 1418

- + **Vielseitige Funktionen:**
  - Manuell einstellbare Vakuumier- und Schweißzeit, perfekt für trockene oder feuchte Lebensmittel
  - Manuelles Versiegeln
  - Praktische Marinierfunktion
- + **Kammervolumen von ca. 8 Litern**
- + **4-Kolbenpumpe (70 L/min.) und kraftvoller Motor, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, maximales Vakuum: -0,95 bar**
- + Doppelte Schweißnaht für Beutel bis zu einer Breite von **max. 30 cm**
- + Mit integriertem Beutelfixierung für die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer
- + Hochwertiges Manometer zur Anzeige des aktuellen Drucks
- + Einstellbare Vakuumzeit von 30-99 Sekunden und Schweißzeit von 3-9 Sekunden
- + Praktische digitale Prozessanzeige
- + Einfaches Vakuumieren von Frischbehältern
- + **Hochwertige Verarbeitung: Gehäuse aus Edelstahl und Glasdeckel aus Temperglas**
- + Inkl. 30 Folienbeutel 20x30 cm

Produktdaten			
EAN	4038437014181	VPE	1
Maße	365 x 235 x 410 mm		
Gewicht	12 kg	Pumpe	70 Liter/min
Leistung	350 Watt	Spannung	220-240V/ 50-60 Hz

KAMMERVAKUUMIERER

VacuChef SlimLine



ART. 1419

+ **Vielseitige Funktionen:**

- Manuell einstellbare Vakuumier- und Schweißzeit, perfekt für trockene oder feuchte Lebensmittel
- Manuelles Versiegeln
- Praktische Marinierfunktion

+ **Kammervolumen von ca. 8 Litern**

+ **4-Kolbenpumpe (70 L/min.) und kraftvoller Motor, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, maximales Vakuum: -0,95 bar**

+ **Doppelte Schweißnaht für Beutel bis zu einer Breite von max. 30 cm**

+ **Mit integriertem Beutelfixierung für die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer**

+ **Ultra flaches Design – perfekt für die Nutzung in den Auszügen Ihrer Küche**

+ **Hochwertiges Manometer zur Anzeige des aktuellen Drucks**

+ **Digitale Prozessanzeige der Vakuum- und Schweißfunktion**

+ **Einfaches Vakuumieren von Frischbehältern**

+ **Einstellbare Vakuumzeit von 20-99 Sekunden (in 5er Schritten) und Schweißzeit von 3-9 Sekunden**

+ **Hochwertiges Edelstahl-Gehäuse**

+ **Inkl. Vakuumschlauch für Vakuumbehälter**

+ **Inkl. 30 Profi-Folienbeutel 20x30 cm, 1 Schweißbalken**



Produktdaten

EAN	4038437014198	VPE	1
Maße	500 x 170 x 415 mm		
Gewicht	13,5 kg	Pumpe	70 Liter/min
Leistung	400 Watt	Spannung	220-240V/ 50-60 Hz

KAMMERVAKUUMIERER

VacuChef 77



ART. 1420

+ **Vielseitige Funktionen:**

- Manuell einstellbare Vakuumier- und Schweißzeit, perfekt für trockene oder feuchte Lebensmittel
- Manuelles Versiegeln

+ **Kammervolumen von ca. 77 Litern**

+ **Doppelkolbenpumpe (77 L/min.) und kraftvoller Motor, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, maximales Vakuum: -0,95 bar**

+ **Doppelte Schweißnaht für Beutel bis zu einer Breite von max. 30 cm**

+ **Mit integriertem Beutelfixierung für die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer**

+ **Einstellbare Vakuumzeit von 5-60 Sekunden und Schweißzeit von 3-9 Sekunden**

+ **Hochwertiges Manometer zur Anzeige des aktuellen Drucks**

+ **Digitale Prozessanzeige der Vakuum- und Schweißfunktion**

+ **Einfaches Vakuumieren von Frischbehältern**

+ **Hochwertiges Edelstahl-Gehäuse mit gewölbtem und verdunkeltem Plexiglas**

+ **Entnehmbare Schweißbalken**

Produktdaten

EAN	4038437014204	VPE	1
Maße	360 x 360 x 430 mm		
Gewicht	24 kg	Pumpe	77 Liter/min
Leistung	630 Watt	Spannung	220-240V/ 50 Hz



# Die CASO FOOD MANAGER APP

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



[www.myfoodmanager.de](http://www.myfoodmanager.de)

## CASO FOOD MANAGER APP

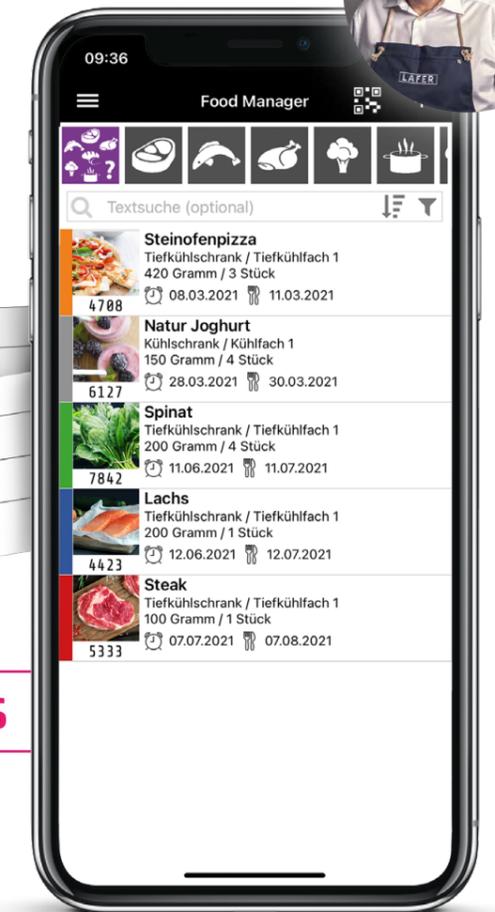


F.A.Z. - Institut

Deutschlands  
beste Apps



**KOSTENLOS**



## Die „Lebensmittelwecker App“ – Lebensmittel und Gerichte auf einen Blick

Mit der CASO® Food Manager App haben Sie die perfekte Übersicht über Ihre gelagerten Lebensmittel. Die App eignet sich dazu Ihre Lebensmittel digital zu erfassen und die Haltbarkeit und Verzehrdaten besser im Blick zu haben. Ein „Alarmsystem“ erinnert Sie daran, wenn Lebensmittel bald verzehrt werden müssen. Sie haben mit der CASO Design Foodmanager App jederzeit den perfekten Überblick über Ihre Vorräte.

Praktischer Schnellscan: Auf den Lebensmitteln aufgebrauchte Aufkleber mit QR-Code können von der App gescannt und in ihrer Lebensmittelliste erfasst werden (QR- und Warencodes ebenso).

So können Sie sich jederzeit ein Bild über die Vorräte im Kühlschrank oder der Kühltruhe machen und sehen, welche Waren verfügbar sind, fehlen oder aufgebraucht werden müssen. Erfahren Sie mehr über die App und deren praktische Anwendungsfunktionen und fangen Sie jetzt schon an, nachhaltiger mit den Lebensmitteln umzugehen.

Die CASO Food Manager App eignet sich ideal in Kombination mit den CASO Design Vakuuierern, da vakuumierte Lebensmittel länger halten. Die App funktioniert aber auch ganz eigenständig.

BOXEN

VacuBoxx Eco-Set



NEUHEIT

ART. 1177

- + **Stapelbares Vakuumbehälter-Set** aus bruchsicherem Borosilikat-Glas mit Kunststoffdeckel für eine platzsparende Aufbewahrung
- + Für eine längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel mithilfe Ihres Vakuumiergeräts
- + **Besonders geeignet für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel**
- + Set besteht aus:
  - 1 Behälter mit 1500 ml Fassungsvermögen
  - 2 Behälter mit je 500 ml Fassungsvermögen
  - 1 Vakuumierschlauch mit Adapter
- + **Taggenaue Datumseinstellung (Tag und Monat)**
- + Perfekt für den Transport und das Servieren von Speisen
- + Vielfältige Einsatzmöglichkeiten dank mikrowelleneigenem 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)



Produktdaten			
EAN	4038437011777	VPE	2
Maße	Groß: 145 x 95 x 200 mm   Klein: 100 x 75 x 145 mm		
Gewicht	Groß: 0,9 kg   Klein: 0,4 kg		
Volumen	Groß: 1500 ml   Klein: 500 ml		

BOXEN

Vakuumbehälter Set



ART. 1260

- + **Stapelbares Vakuumbehälter-Set** aus bruchsicherem Styrolacrylnitril mit Kunststoffdeckel aus SAN-Kunststoff für eine platzsparende Aufbewahrung
- + **3 Vakuumbehälter für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel**
- + Set besteht aus:
  - 1 Behälter mit 700 ml Fassungsvermögen
  - 1 Behälter mit 1400 ml Fassungsvermögen
  - 1 Behälter mit 2000 ml Fassungsvermögen
  - 1 Vakuumierschlauch
- + Perfekt für den Transport und das Servieren von Speisen
- + Passend für alle CASO Vakuumierer mit praktischem Schlauchanschluss
- + Glasbehälter und Deckel spülmaschinenfest
- + BPA-frei: Besonders für Babynahrung geeignet



Produktdaten			
EAN	4038437012606	VPE	2
Höhe	Groß: 210 mm   Mittel: 155 mm   Klein: 100 mm		
Gewicht	Groß: 0,29 kg   Mittel: 0,2 kg   Klein: 0,13 kg		
Volumen	Groß: 2000 ml   Mittel: 1400 ml   Klein: 700 ml		

BOXEN

VacuBoxx Rund und Eckig



- + **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



Produktdaten				
RS	Art.Nr.	1180	EAN	4038437011807
	VPE	4	Volumen	370 ml
	Maße	135 x 65 mm		
RM	Art.Nr.	1181	EAN	4038437011814
	VPE	4	Volumen	620 ml
	Maße	155 x 75 mm		
RL	Art.Nr.	1182	EAN	4038437011821
	VPE	4	Volumen	940 ml
	Maße	175 x 80 mm		
RXL	Art.Nr.	1183	EAN	4038437011838
	VPE	4	Volumen	1700 ml
	Maße	205 x 100 mm		
SET	Art.Nr.	1187	EAN	4038437011876
	VPE	1	Volumen	alle 4 Größen
	Maße	alle 4 Größen		

Produktdaten				
ES	Art.Nr.	1190	EAN	4038437011906
	VPE	4	Volumen	370 ml
	Maße	145 x 60 x 105 mm		
EM	Art.Nr.	1191	EAN	4038437011913
	VPE	4	Volumen	600 ml
	Maße	170 x 65 x 125 mm		
EL	Art.Nr.	1192	EAN	4038437011920
	VPE	4	Volumen	1000 ml
	Maße	200 x 80 x 150 mm		
EXL	Art.Nr.	1193	EAN	4038437011937
	VPE	4	Volumen	1500 ml
	Maße	220 x 80 x 165 mm		
SET	Art.Nr.	1197	EAN	4038437011975
	VPE	1	Volumen	alle 4 Größen
	Maße	alle 4 Größen		

BEUTEL

3 Sterne Siegelrandbeutel



- + **Stark und reißfest (70 & 90 µm)**
- + 3 Sterne Qualität – BPA frei
- + Glatte Oberfläche und stabile Schweißnaht
- + Schutz vor Gefrierbrand (bis -25°C)
- + **Kochfest bis 70°C für max. 2 Stunden oder bis 100°C für max. 15 min**
- + Ausschließlich für Kammervakuuierer

Stärke	Produktdaten Siegelrandbeutel			
70 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1270	EAN	4038437012705
	Stück	100 Beutel	Maße	15 x 20 cm
70 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1271	EAN	4038437012712
	Stück	100 Beutel	Maße	20 x 30 cm
70 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1272	EAN	4038437012729
	Stück	100 Beutel	Maße	25 x 35 cm
70 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1273	EAN	4038437012736
	Stück	100 Beutel	Maße	25 x 35 cm
90 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1283	EAN	4038437012835
	Stück	100 Beutel	Maße	15 x 20 cm
90 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1285	EAN	4038437012859
	Stück	100 Beutel	Maße	20 x 30 cm
90 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1286	EAN	4038437012866
	Stück	100 Beutel	Maße	25 x 35 cm
90 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1287	EAN	4038437012873
	Stück	100 Beutel	Maße	30 x 40 cm

BEUTEL & ROLLEN

3 Sterne Strukturbeutel & -rollen



- + **Stark und reißfest (105 µm)**
- + 3 Sterne Qualität – BPA frei
- + Einseitige Rippenstruktur für 100% Dichtigkeit
- + Schutz vor Gefrierbrand (bis -25°C)
- + **Kochfest bis 70°C für max. 2 Stunden oder bis 100°C für max. 15 min**
- + Längere Haltbarkeit der Lebensmittel: Bis zu 8x länger frisch

Stärke	Produktdaten Folienbeutel und Rollen			
105 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1290	EAN	4038437012903
	Stück	50 Beutel	Maße	20 x 30 cm
105 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1297	EAN	4038437012972
	Stück	100 Beutel	Maße	20 x 30 cm
105 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1289	EAN	4038437012897
	Stück	50 Beutel	Maße	25 x 35 cm
105 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1291	EAN	4038437012910
	Stück	50 Beutel	Maße	30 x 40 cm
105 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1295	EAN	4038437012958
	Stück	2 Rollen	Maße	20 x 600 cm
105 µm 3 Sterne	Art.Nr.	1296	EAN	4038437012965
	Stück	2 Rollen	Maße	30 x 600 cm

3 Sterne Beutel: 1 Seite glatt, 1 Seite strukturiert

BEUTEL & ROLLEN

8 Sterne Folienbeutel & -rollen



- + Materialstärke **150 µm**: Besonders stark und reißfest – auch bei Spitzem wie z.B. Knochen und Gräten
- + 8 Sterne Premium Qualität – BPA frei
- + Stabile Rippenstruktur für 100% Dichtigkeit
- + Schutz vor Gefrierbrand
- + **Kochfest bis 100°C für 8 Stunden**
- + Spülmaschinenfest (bis 70°C) und wiederverwendbar

Stärke	Produktdaten Folienbeutel - und rollen			
150 µm 8 Sterne	Art.Nr.	1201	EAN	4038437012019
	Stück	50 Beutel	Maße	16 x 23 cm
150 µm 8 Sterne	Art.Nr.	1219	EAN	4038437012194
	Stück	50 Beutel	Maße	20 x 30 cm
150 µm 8 Sterne	Art.Nr.	1229	EAN	4038437012293
	Stück	50 Beutel	Maße	25 x 35 cm
150 µm 8 Sterne	Art.Nr.	1220	EAN	4038437012200
	Stück	50 Beutel	Maße	30 x 40 cm
150 µm 8 Sterne	Art.Nr.	1218	EAN	4038437012187
	Stück	25 Beutel	Maße	40 x 60 cm
150 µm 8 Sterne	Art.Nr.	1221	EAN	4038437012217
	Stück	2 Rollen	Maße	20 x 600 cm
150 µm 8 Sterne	Art.Nr.	1225	EAN	4038437012255
	Stück	2 Rollen	Maße	25 x 600 cm
150 µm 8 Sterne	Art.Nr.	1223	EAN	4038437012231
	Stück	2 Rollen	Maße	27,5 x 600 cm
150 µm 8 Sterne	Art.Nr.	1222	EAN	4038437012224
	Stück	2 Rollen	Maße	30 x 600 cm
150 µm 8 Sterne	Art.Nr.	1224	EAN	4038437012248
	Stück	1 Rolle	Maße	40 x 1000 cm

- + Längere Haltbarkeit der Lebensmittel: Bis zu 8x länger frisch
- + SousVide-geeignet: Kochfest bis 100°C für max. 8 Stunden
- + Inkl. 56 gratis Food Manager Stickern zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel

Stärke	Produktdaten Folienbeutel - und rollen			
150 µm 8 Sterne	Art.Nr.	1231	EAN	4038437012316
	Stück	3 Rollen	Maße	20/25/30 x 600 cm
150 µm 8 Sterne	Art.Nr.	1233	EAN	4038437012330
	Stück	40 Beutel 40 Beutel 20 Beutel	Maße	16 x 23 cm 20 x 30 cm 30 x 40 cm
150 µm 8 Sterne	Art.Nr.	1235	EAN	4038437012354
	Stück	50 Beutel 1 Rolle 1 Rolle	Maße	20 x 30 cm 20 x 600 cm 30 x 600 cm

8 Sterne Beutel: Beide Seiten strukturiert

Anwendungstipps

Das Material der CASO Profi-Folienbeutel und -rollen ist kochfest (im Wasser bei 100°C für max. 4 Stunden) und auch zum Einsatz in Mikrowellen geeignet (bis max. 70°C). Somit bieten diese neben einer optimalen Lagerung auch die Möglichkeit, die gelagerten Lebensmittel in dem verwendeten Folienbeutel aufzutauen bzw. zu erwärmen.

# SOUSVIDE-GARER



## Die Zukunft des Kochens zergeht auf der Zunge!

Beim Garen im Vakuum bleibt der natürliche Geschmack der Speisen erhalten, das Fleisch wird zart und saftig, Nährstoffe, Vitamine und Spurenelemente gehen nicht verloren. Ein Highlight für jeden passionierten Profi-Koch.

CASO Design bietet alle Systemkomponenten: Kochfeste Folien, hochwertige SousVide-Center und praktische SousVide-Sticks.

### SOUSVIDE-CENTER

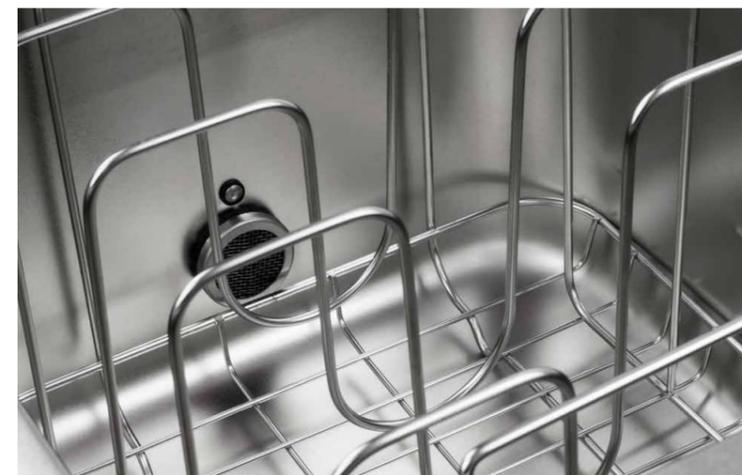
SV 900



ART. 1306



- + **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 eingleichmäßiges 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. 2 Edelstahl-Gestellen für bis zu 5 SousVide-Beutel**
- + **Mit Deckel für eine perfekte Isolierung**
- + **Mit Filtersystem**
- + Inkl. praktischem Wasserablauf-Schlauch



#### Produktdaten

EAN	4038437013061	VPE	1
Maße	310 x 240 x 355 mm		
Gewicht	5,2 kg	Kapazität	Bis zu 9 Liter
Leistung	2000 Watt	Spannung	220-240V

## SousVide – Stressfreie Zubereitung für die Gastronomie

Schon lange ist bekannt, dass Lebensmittel bei niedrigeren Temperaturen schonender zubereitet werden können. Die SousVide-Pioniere Pralus und Goussault begannen bereits Mitte der 70er-Jahre mit dieser Methode zu arbeiten.

Die Definition von „SousVide“ ist heute in der Küchensprache tief verankert und heißt nichts anderes als „ohne Luft / unter Vakuum“. Im Sprachgebrauch hat sich das Wort Thermalisieren etabliert, um diesen Garprozess zu beschreiben. Das Gargut wird unter Vakuum verschweißt und das Garen erfolgt am besten im Wasserbad mit Zirkulation.

Der eigentliche Erfolg der „SousVide-Methode“ liegt darin, dass die Lebensmittel nicht ausgelaugt werden und der eigene Saft im Beutel verbleibt. Die Zutaten werden sozusagen eigenmariniert und bedürfen deshalb weniger Würze. Salz und andere Gewürze können reduziert werden. Obst und Gemüse oxidiert nicht mehr. Es bleibt knackig frisch und ist farbstabil.

Ein weiterer Pluspunkt ist der geringe Verlust an Vitaminen und Mineralstoffen, die nicht ausgeschwemmt werden, sondern bei den Produkten verbleiben. Das SousVide Verfahren ermöglicht es, dass 40 % der Stoffe mehr im Gemüse enthalten bleiben, als bei der herkömmlichen Zubereitung.



CASO CONTROL APP



KOSTENLOS



www.casocontrol.de



ART. 1328



ART. 1327



### SOUSVIDE-GARER

#### SV 1200 Smart SousVide Sticks

- + Schnelle Erhitzung des Wassers dank **1200 Watt** bis **90°C (194° Fahrenheit)**, in 0,5°C-Schritten individuell einstellbar
- + Perfekt für Fleisch, Fisch, Gemüse zusätzlich für die Erwärmung von Babynahrung im Glas, zum Temperieren von Kuvertüre im Wasserbad, zur Zubereitung von Joghurt und schonendes Auftauen von Tiefkühlprodukten
- + **Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet**
- + **Präzise Temperaturregelung bis 90°C (194° Fahrenheit)**
- + Timerfunktion – einstellbar bis 99 Stunden 59 Minuten in 1-Minuten-Schritten
- + **Gerät komplett wasserfest nach IPX-7-Standard**
- + **Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung**
- + **Smart Control** – Garprozesse mit der App steuer-, kontrollier- und ablesbar
- + Einfache Bedienung des LED-Displays per Sensor-Touch-Steuerung
- + **3D-Zirkulation** – Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung
- + Kompakter SousVide Garer – Platzsparende Aufbewahrung und leichte Reinigung

#### SV 1200 Smart

- + **Erwärmt bis zu 20 Liter Wasser auf 0,5°C genau in 0,5°C-Schritten**
- + Mindesthöhe des hitzebeständigen Gefäßes: 12 cm
- + Mit einfachem Klemmhalter für flexibles SousVide Garen

#### SV 1200 Smart Pro

- + **Erwärmt bis zu 30 Liter Wasser auf 0,5°C genau in 0,5°C-Schritten**
- + Mindesthöhe des hitzebeständigen Gefäßes: 19 cm
- + Mit praktischer Feststellschraube

Produktdaten		Art.Nr. 1328	
EAN	4038437013283	VPE	2
Maße	60 x 330 x 85 mm		
Gewicht	1,0 kg	W.U.*	ca. 10 Liter/min
Leistung	1200 Watt	Spannung	220-240V/ 50-60 Hz

Produktdaten		Art.Nr. 1327	
EAN	4038437013276	VPE	2
Maße	75 x 390 x 180 mm		
Gewicht	1,5 kg	W.U.*	ca. 10 Liter/min
Leistung	1200 Watt	Spannung	220-240V/ 50-60 Hz

\* Wasserumwälzung

NATÜRLICHER  
GENUSS KANN  
SO EINFACH SEIN

GEWERBE-  
MIKROWELLEN



### Keramikboden – mehr Platz für großen Genuss

Der Keramikboden mit Mikrowellenreflektor sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen, so dass das Gargut von allen Seiten perfekt zubereitet wird. Der ebene Boden mit Antihafbeschichtung ist leicht zu reinigen und bietet zudem ausreichend Platz für große, eckige Auflaufformen.



60% größere Nutzfläche

### GEWERBEMIKROWELLE

CMP 1800



ART. 3086

- + Leistungsstarke 1800 Watt
- + Einfache manuelle Bedienung mit Touchpads
- + **Flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor**
- + **Easy-to-clean (flacher Boden)**
- + 2 Magnetrons
- + **5 Leistungsstufen**
- + Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl
- + **Einstellbare Garzeit bis max. 60 Minuten**
- + Bis zu 20 Programme
- + **„+20 sec.“ Taste**
- + Signaltöne
- + Auftau- und Stumm-Funktion
- + Anzeige: VFD-Display
- + Innenraumbeleuchtung



Produktdaten			
EAN	4038437030860	VPE	1
Maße	465 x 370 x 595 mm		
Gewicht	29,4 kg	Volumen	27 Liter
Leistung*	1800 Watt	Spannung	230V/ 50 Hz

\* Output Leistung



GEWERBEMIKROWELLEN

CM 1000



ART. 3083

- + **Starke 1000 Watt**
- + Einfache manuelle Bedienung mit Drehreglern
- + Flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- + **Easy-to-clean (flacher Boden)**
- + 1 Magnetron
- + **5 Leistungsstufen**
- + Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl
- + **Einstellbare Garzeit bis max. 10 Minuten**



Produktdaten			
EAN	4038437030839	VPE	1
Maße	540 x 330 x 460 mm		
Gewicht	15,85 kg	Volumen	29 Liter
Leistung*	1000 Watt	Spannung	230V/ 50 Hz

GEWERBEMIKROWELLEN

C1000M



ART. 3087

- + **Starke 1000 Watt**
- + Einfache manuelle Bedienung mit Drehreglern
- + Flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- + **Easy-to-clean (flacher Boden)**
- + 1 Magnetron
- + **5 Leistungsstufen**
- + Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl
- + **Einstellbare Garzeit bis max. 30 Minuten**
- + Innenraumbeleuchtung



Produktdaten			
EAN	4038437030877	VPE	1
Maße	510 x 310 x 440 mm		
Gewicht	15,6 kg	Volumen	25 Liter
Leistung*	1000 Watt	Spannung	230V/ 50 Hz

GEWERBEMIKROWELLE

C1800M



ART. 3088

- + **Leistungsstarke 1800 Watt**
- + Einfache manuelle Bedienung mit 2 Drehreglern
- + Flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- + **Easy-to-clean (flacher Boden)**
- + 2 Magnetrons
- + **7 Leistungsstufen**
- + Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl
- + **Einstellbare Garzeit bis max. 60 Minuten**
- + Anzeige: LED-Display
- + Innenraumbeleuchtung



Produktdaten			
EAN	4038437030884	VPE	1
Maße	580 x 370 x 530 mm		
Gewicht	33,7 kg	Volumen	34 Liter
Leistung*	1800 Watt	Spannung	230V/ 50 Hz

GEWERBEMIKROWELLE

C2100M



ART. 3089

- + **Leistungsstarke 2100 Watt**
- + Einfache manuelle Bedienung mit 2 Drehreglern
- + Flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- + **Easy-to-clean (flacher Boden)**
- + 2 Magnetrons
- + **7 Leistungsstufen**
- + Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl
- + **Einstellbare Garzeit bis max. 60 Minuten**
- + Anzeige: LED-Display
- + Innenraumbeleuchtung



Produktdaten			
EAN	4038437030891	VPE	1
Maße	580 x 370 x 530 mm		
Gewicht	33,2 kg	Volumen	34 Liter
Leistung*	2100 Watt	Spannung	230V/ 50 Hz

\* Output Leistung

# DIE SCHNELLE UND DIREKTE ART ZU KOCHEN

## MOBILE INDUKTION



## Smarte Induktion – für perfekte Ergebnisse

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

Die mobilen Kochfelder von CASO Design sind flexibel einsetzbar. Die Induktionskochfelder 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!

### MOBILE INDUKTION

#### Maître 2400



ART. 2230

- + Besonders schnell und leistungsstark – max. 2400 Watt
- + Temperatur präzise einstellbar von **60°C bis 240°C**
- + Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 Temperatur- und Leistungsstufen
- + Sensor-Touch Steuerung
- + Große Digitalanzeige
- + **Timerfunktion 1 - 180 Minuten mit 1-Minuten-Intervall**
- + Modernes Design mit gut lesbarem, abgeschrägtem Bedienfeld
- + Sehr einfache und leichte Reinigung

### MOBILE DOPPELINDUKTION

#### Maître 3500



ART. 2231

- + Besonders schnell & leistungsstark – max. 3500 Watt insgesamt, max. 2400 Watt bei einseitiger Nutzung
- + Temperatur präzise einstellbar von **60°C bis 240°C**
- + Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 Temperatur- und Leistungsstufen
- + Sensor-Touch Steuerung
- + Große Digitalanzeige
- + **Timerfunktion 1 - 180 Minuten mit 1-Minuten-Intervall**
- + Modernes Design mit gut lesbarem, abgeschrägtem Bedienfeld
- + Sehr einfache und leichte Reinigung



#### Produktdaten

EAN	4038437022308	VPE	2
Maße	300 x 60 x 370 mm		
Gewicht	3 kg	Topfgröße Ø	12-26 cm
Leistung	2400 Watt	Spannung	220-240V/ 50-60 Hz

#### Produktdaten

EAN	4038437022315	VPE	1
Maße	600 x 60 x 370 mm		
Gewicht	5,7 kg	Topfgröße Ø	12-26 cm
Leistung	3500 Watt	Spannung	220-240V/ 50-60 Hz

## MOBILE INDUKTION

## ProChef 3500



ART. 2364

- + Besonders schnell und leistungsstark – max. 3500 Watt
- + Temperatur präzise einstellbar von **60-240°C (in 10°C-Schritten)**
- + Automatische Topferkennung für Töpfe von 12-26 cm
- + Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- + Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen
- + **Timer-Funktion von bis 23 Stunden und 59 Minuten**
- + **Mit praktischer Warmhalte-Funktion (70°C)**
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse und Glaskeramik-Glansoberfläche
- + Überhitzungsschutz
- + Sicherer Stand durch Antirutschfüße



## Produktdaten

EAN	4038437023640	VPE	1
Maße	320 x 90 x 420 mm		
Gewicht	4,4 kg	Topfgröße Ø	12-26 cm
Leistung	3500 Watt	Spannung	220-240V/ 50-60 Hz

## MOBILE INDUKTION ECO

## Gastro 3500 Ecostyle



ART. 2370

- + Besonders schnell und leistungsstark – max. 3500 Watt
- + Automatische Topferkennung für Töpfe von 12-26 cm
- + **Einfache Bedienung durch Edelstahl-Drehregler**
- + Genaues Kochen dank 6 Leistungsstufen
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse und Glaskeramik-Glansoberfläche
- + Überhitzungsschutz
- + Sicherer Stand durch Antirutschfüße



## Produktdaten

EAN	4038437023701	VPE	1
Maße	330 x 100 x 420 mm		
Gewicht	4,9 kg	Topfgröße Ø	12-26 cm
Leistung	3500 Watt	Spannung	220-240V/ ~50 Hz

## MOBILE INDUKTION ECO

## Gastro 3500 Eco



ART. 2367

- + Besonders schnell und leistungsstark – max. 3500 Watt
- + Temperatur präzise einstellbar von **60-240°C (in 20°C-Schritten)**
- + Automatische Topferkennung für Töpfe von 12-24 cm
- + Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- + Genaues Kochen dank 10 Leistungsstufen
- + Große LED-Digitalanzeige
- + **Timerfunktion 1 - 180 Minuten mit 1-Minuten-Intervall**
- + **Lock-Funktion – Tastensperre und Kindersicherung**
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse und Glaskeramik-Glansoberfläche
- + Überhitzungsschutz
- + Sicherer Stand durch Antirutschfüße

## Produktdaten

EAN	4038437023671	VPE	1
Maße	330 x 100 x 420 mm		
Gewicht	4,9 kg	Topfgröße Ø	12-24 cm
Leistung	3500 Watt	Spannung	220-240V/ ~50 Hz

## MOBILE INDUKTION

## IP 3500 Pro



ART. 2372

- + Besonders schnell und leistungsstark – max. 3500 Watt
- + Temperatur präzise einstellbar von **60-240°C (in 10°C-Schritten)**
- + Automatische Topferkennung für Töpfe von 12-28 cm
- + Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- + Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen
- + **Timer-Funktion von bis 23 Stunden und 59 Minuten**
- + **Mit praktischer Warmhalte-Funktion (70°C)**
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse und Glaskeramik-Glanzglasoberfläche
- + Überhitzungsschutz
- + Sicherer Stand durch Antirutschfüße

## Produktdaten

EAN	4038437023725	VPE	1
Maße	355 x 110 x 445 mm		
Gewicht	5,5 kg	Topfgröße Ø	12-28 cm
Leistung	3500 Watt	Spannung	220-240V/ 50 Hz

## MOBILE INDUKTION THERMOCONTROL

## TC 3500 ThermoControl



## Gradgenaues Kochen und Braten mit Kerntemperatur-Fühler!

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

Die Kombination einer Induktionskochplatte mit der CASO ThermoControl-Technik bietet unendlich viele Möglichkeiten.

Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse – viele Gerichte benötigen für die perfekte Zubereitung eine präzise Temperatursteuerung die meist nur auf kleine Temperaturschritte ankommt.

Mit den CASO Thermo-Control Thermometern mit FineTemp kann die Temperatur auf 1°C genau eingestellt werden – so gelingt jedes Gericht.



ART. 2371

- + Besonders schnell und leistungsstark – max. 3500 Watt
- + Temperatur präzise einstellbar von **60-240°C (bis 100°C in 10°C-Schritten, ab 100°C in 20°C-Schritten)**
- + Gradgenaues Braten und Kochen dank präzisiertem **ThermoControl-Thermometer** für 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
- + Kochfeld auch ohne ThermoControl-Thermometer nutzbar
- + Automatische Topferkennung für Töpfe von 12-28 cm
- + Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- + Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen
- + **Timer-Funktion von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten**
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse und Glaskeramik-Glanzglasoberfläche

## Produktdaten

EAN	4038437023718	VPE	1
Maße	355 x 110 x 460 mm		
Gewicht	5,5 kg	Topfgröße Ø	12-28 cm
Leistung	3500 Watt	Spannung	220-240V/ 60 Hz

- + Überhitzungsschutz
- + Sicherer Stand durch Antirutschfüße



# PURE POWER FÜR SAUBERES PROFI-HANDLING

## KÜCHEN- HELPER



### Einfach, sauber, präzise, müheles & schnell

Dank intuitiver Bedienung sorgen unsere Küchenhelfer für die Erleichterung zahlreicher Arbeitsschritte und reibungslose Abläufe in der Großküche.

Wir bieten ein breites Sortiment traditioneller Geräte wie Stand- und Stabmixer, Zitrus-

pressen und Küchenwaagen, die müheles, präzises und sauberes Arbeiten garantieren.

Smarte Funktionalität, beste Qualität und Leistungsstärke liefern auch in den Bereichen Fleischverarbeitung und Grillen sowie Eiszubereitung schnelle und effiziente Ergebnisse.

### STABMIXER

#### HB 2400 Pro XL



ART. 3604

- + Kraftvoller und leiser Stabmixer zum Mixen, Rühren, Quirlen, Pürieren und Zerkleinern
- + **Leistungsstärke 24.000 U/min für zahlreiche Einsatzmöglichkeiten wie z.B. zur Zubereitung von Smoothies, Suppen, Cremes, Eischnee, Babynahrung, Hackfleisch etc.**
- + Besonders langer Pürierstab von 29 cm für eine leichte Verarbeitung von bis zu 20 Litern Flüssigkeit
- + Langlebiger 350 Watt AC-Motor für eine konstante Drehzahl, hohen Wirkungsgrad und Energieeffizienz
- + **Eintauchtiefe von 290 mm**
- + Ergonomischer Griff für höchsten Bedienkomfort
- + Leichte und schnelle Reinigung der Einzelteile
- + Easy Change: Sekundenschnelles Auswechseln der Aufsteckteile
- + Überhitzungsschutz
- + **Mit extra langem 180 cm Kabel**
- + Vielfältiges Zubehör:
  - Multimesser (Titanium beschichtet)
  - Quirlscheibe aus Edelstahl
  - Fleischmesser aus Edelstahl
  - Edelstahlgabel zum Tauschen der Klappen

#### Produktdaten

EAN	4038437036046	VPE	4
Maße	65 x 510 x 110 mm		
Gewicht	1,1 kg	Umdrehungen	24.000 U/min
Leistung	350 Watt	Spannung	220-240V/ 50-60 Hz



STANDMIXER

B 1800 PowerBlender Set



ART. 3618

- + 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 seperater, manueller Pulse-Funktion
- + **Hochwertiger, großer Glas-Mixbehälter (1,75 l)**
- + **Hochwertiges Edelstahlgehäuse**
- + Sicherer Stand dank rutschfester Gummifüße
- + Einfache Reinigung dank Spülmaschineneigung und leichter Demontage des Messereinsatzes
- + Inklusive Zubehör:
  - Edelstahl-Multi-Zerkleinerer mit Edelstahlschlagmesser für Kaffeebohnen, Nüsse, Pesto etc.
  - Im Deckel integrierter Messbecher
  - "Mix & Go" Trinkflasche
  - Stößel



Produktdaten			
EAN	4038437036183	VPE	1
Maße	220 x 435 x 190 mm		
Gewicht	4,1 kg	Umdrehungen	28.000 U/min
Leistung	1800 Watt	Spannung	220-240V / 50-60 Hz

ELEKTRISCHE ZITRUSPRESSE

CP 330 Pro



ART. 3560

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



Produktdaten			
EAN	4038437035605	VPE	2
Maße	205 x 320 x 320 mm		
Gewicht	2,7 kg	UPM	120
Leistung	160 Watt	Spannung	220-240V / 50-60Hz

KÜCHENWAAGE

L 15



ART. 3292

- + **Extra große Wiegefläche (30 x 22 cm) aus gebürstetem Edelstahl**
- + Wiegeskala bis max. 15 kg
- + Genauer Wiegesensor mit 1g-Schritten
- + Elegante Touch-Bedienung
- + **Großes, gut sichtbares Display**
- + **HOLD-Funktion:** Die Waage zeigt das zuletzt gemessene Gewicht dauerhaft an; zum einfachen Wiegen, auch bei verdecktem Display
- + Batterie- und Überlastungsanzeige
- + Tara-Funktion
- + Automatische Abschaltung



Produktdaten			
EAN	4038437032925	VPE	4
Maße	310 x 30 x 260 mm		
Gewicht	1,1 kg	Kapazität	Max.15 kg
Spannung	4x 1,5 Volt AA		

FLEISCHWOLF

FW 2000



ART. 2870

- + Leistungsstarker Motor für ein schnelles Verarbeiten von bis zu 2,5 kg Lebensmitteln pro Minute
- + Vor- und Rücklauf
- + **2 Geschwindigkeitsstufen**
- + **Hochwertige Edelstahlmesser**
- + **Großes Aluminium-Einfülltablett praktisch auch zur platzsparenden Aufbewahrung geeignet**
- + Einfache Abnahme des Vorsatzes
- + Hochwertige Schnecke aus Aluminium
- + **Hochwertiges Alu-Guss-Gehäuse**
- + Weiteres Zubehör:
  - 3 Edelstahlschneidesätze: 3 mm (fein), 5 mm (normal), 8 mm (grob)
  - Spritzgebäckaufsatz mit 4 Formen
  - Wurstfüller
  - Stopfen



Produktdaten			
EAN	4038437028706	VPE	1
Maße	370 x 355 x 180 mm		
Gewicht	5,5 kg	Kapazität	ca. 2,5 kg/min
Leistung	800W/ max 2000W Spannung		220-240V / 50-60Hz

DOPPEL-KONTAKTGRILL

Profi Gourmet Grill



ART. 2820

- + **Grillplatten aus langlebigem Gusseisen**
- + Bratfläche oben und unten gerillt
- + Gehäuse aus Edelstahl
- + **Thermostatische Temperaturregelung (50°-300°C)** einheitlich für Ober- und Unterhitze
- + Betriebs-Kontrollleuchte (rot)
- + Temperatur-Kontrollleuchte (grün)
- + Geringer Energieverbrauch
- + Serienmäßig mit Ein-/Aus-Schalter
- + Fettauffangschale aus Edelstahl
- + Ergonomischer, wärmeisolierter Griff

Produktdaten			
EAN	4038437028201	VPE	1
Maße	405 x 300 x 450 mm		
Gewicht	25,7 kg	Grillfläche	365 x 285 mm
Leistung	2500 Watt	Spannung	230V/ 50 Hz

DOPPEL-KONTAKTGRILL INKL. TIMER

Profi Gourmet Grill



ART. 2824

- + **Grillplatten aus langlebigem Gusseisen**
- + Gerillte Bratfläche oben und glatte Bratfläche unten
- + **Digitaler Timer mit Endsignal**
- + Schwere Ausführung mit Gehäuse aus Edelstahl
- + **Thermostatische Temperaturregelung (50°-300°C)** einheitlich für Ober- und Unterhitze
- + Betriebs-Kontrollleuchte (rot)
- + Temperatur-Kontrollleuchte (grün)
- + Geringer Energieverbrauch
- + Serienmäßig mit Ein-/Aus-Schalter
- + Fettauffangschale aus Edelstahl
- + Ergonomischer, wärmeisolierter Griff

Produktdaten			
EAN	4038437028249	VPE	1
Maße	400 x 450 x 300 mm		
Gewicht	28,95 kg	Grillfläche	360 x 270 mm
Leistung	2500 Watt	Spannung	230V / 50Hz



# EISWÜRFEL & EIS



## EISWÜRFELBEREITER

IceMaster Pro



ART. 3301

- + **Produziert ca. 500 g Eiswürfel/h\***
- + Schnelle Eiswürfelbereitung in 6-13 Minuten
- + Zwei Eiswürfelgrößen, klein & groß
- + Gute Isolierung
- + Kompaktes, edles Design aus hochwertigem Edelstahl
- + Leistungsstarke Kompressortechnik
- + Deckel mit Sichtfenster für einfache Kontrolle
- + Praktische Wasserstandsanzeige
- + Automatische Abschaltung für energiesparende Nutzung
- + **Großer Wassertankvolumen von 2.2 Litern**
- + Inkl. handlicher Eisschaufel für einfache Portionierung

Produktdaten			
EAN	4038437033014	VPE	1
Maße	240 x 320 x 360 mm		
Gewicht	9,4 kg	Kapazität	2,2 Liter
Leistung	90 Watt	Spannung	220-240V/ 50 Hz

## Perfekt gekühlt und frisch serviert

Ein eiskalter Drink, cremige Eiskreation für die Sommerzeit oder ein gesunder Joghurt aus eigener Herstellung – mit dem Eiswürfelbereiter und der Eismaschine von CASO Design einfach an heißen Tagen einen kühlen Kopf bewahren.

\* Durchschnittlicher Wert nach 3 Std. Laufzeit

## EIS- UND JOGHURTMASCHINE

IceCreamer



ART. 3298

- + **Produziert bis zu 2 Liter Eiscreme oder Joghurt**
- + 4 Programme zur vollautomatischen Herstellung von Speisen oder Joghurt
- + Schnell, lecker und individuell:
  - Cremige Eiskreationen in 30-60 Minuten
  - Feinster Joghurt in 5-8 Stunden
- + **Kein Vorkühlen notwendig sank 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 Minuten**

Produktdaten			
EAN	4038437032987	VPE	1
Maße	430 x 280 x 285 mm		
Gewicht	11,8 kg	Kapazität	ca. 2 Liter Eiscreme
Leistung	180 Watt	Spannung	220-240V/ 50 Hz



# HEISSWASSER-SPENDER



## Wasserkochen weiter gedacht

Die CASO Turbo-Heißwasserspender erhitzen das Wasser innerhalb kürzester Zeit auf die gewünschte Temperatur und Menge. Lange Wartezeit wie bei Wasserkochern entfällt.

Ideal für die Nutzung bei Frühstücksbuffets, mobile Caterings, Hotels, Tagungsräume, Büroküchen uvm.

## HEISSWASSERSPENDER

HW 1000

40 - 100°C



ART. 1867

- + Ideal für Frühstücksbuffets, mobiles Catering, Hotels, Tagungsräume, Büroküchen etc.
- + **Heißes Wasser in wenigen Sekunden** dank leistungsstarken 2600 Watt
- + Energiesparend und sparsamer gegenüber handelsüblichen Wasserkochern
- + **7 Temperatureinstellungen: 40 - 100°C** (in 10°C Schritten)
- + Praktische Sensor-Touch Steuerung
- + Bedarfsgerechter Bezug: 100 / 200 / 300 ml und kontinuierlich
- + **Großer 4 Liter Wassertank** – abnehmbar, leicht zu befüllen und zu reinigen
- + Kompaktes, edles Design aus hochwertigem Edelstahl

## Produktdaten

EAN	4038437018677	VPE	1
Maße	195 x 340 x 305 mm		
Gewicht	3,2 kg	Kapazität	4 Liter
Leistung	2200 - 2600 W	Spannung	220-240V/ 50-60 Hz

## HEISSWASSERSPENDER

PerfectCup 1000 Pro

70 - 100°C



ART. 1878

- + Ideal für Frühstücksbuffets, mobiles Catering, Hotels, Tagungsräume, Büroküchen etc.
- + **Heißes Wasser in wenigen Sekunden** dank leistungsstarken 2600 Watt
- + Praktische Sensor-Touch Steuerung
- + **4 Temperatureinstellungen: 70 - 100°C** (in 10°C Schritten)
- + **Individuelle Tastenbelegung: Zwei verschiedene Ausgabemengen je nach Tassengrößen einstellbar**
- + Wasserbezugsmenge bis unendlich wählbar
- + **Großer 4 Liter Wassertank** – abnehmbar, leicht zu befüllen und zu reinigen
- + Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität
- + Perfekt für die Zubereitung von Tee und löslichem Kaffee
- + Kompaktes, edles Design aus hochwertigem Edelstahl

## Produktdaten

EAN	4038437018783	VPE	1
Maße	195 x 340 x 305 mm		
Gewicht	3,2 kg	Kapazität	4 Liter
Leistung	2600 Watt	Spannung	220-240V/ 50-60 Hz



ART. 1861  
Ersatzfilter für  
Heißwasserspender

# GESCHMACK IST EINE FRAGE DER TEMPERATUR

## KÜHLEN & DRY AGE



### Exklusiver Genuss in edlem Design

Frische Getränke und perfektes DryAge Fleisch – mit den CASO Design Barbecue Coolern und den Dry Aged Mastern steht dem nächsten BBQ nichts mehr im Weg.



#### COOLING OUTDOOR

Barbecue Cooler / black

#### COOLING OUTDOOR

Counter & Cool

0 - 10°C



Edelstahl ART. 680 und ART. 683  
Black ART. 694 und ART. 695

ART. 681

- + Ideal für Outdoor wie überdachte Terrassen
- + Eine große Temperaturzone mit ca. 63 Liter Lagervolumen
- + **Temperatur manuell einstellbar von 0 – 10 °C**
- + Hochwertige Kompressortechnik
- + Zuschaltbare weiße LED-Innenraumbeleuchtung
- + Drei herausnehmbare Einlegeböden
- + **3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Lichtschutz**
- + Rechtsanschlag Art. 680 und 694 (black)
- + Linksanschlag Art. 683 und 695 (black)

- + Edelstahl-Umbauschrank für CASO Barbecue Cooler mit abnehmbaren Seitenteilen
- + Hochwertige Edelstahl-Ausführung
- + **ideal für überdachte Terrassen etc. dank Spritzwasserschutz**
- + Schublade mit Selbstzug
- + **Seitenteile bis 25 Kilo belastbar**
- + Leicht abwaschbar und sehr hygienisch
- + Mit vier stabilen Schwenk-Rollen zum einfachen Transport
- + Vordere Rollen mit Feststellbremse

Produktdaten			
Edelstahl	Art. 680	EAN	4038437006803
Black	Art. 683	EAN	4038437006834
Edelstahl	Art. 694	EAN	4038437006940
Black	Art. 695	EAN	4038437006957
Maße	430 x 690 x 540 mm		
Gewicht	31,4 kg	Volumen	ca. 63 Liter
Leistung	60 Watt	Spannung	230V/ 50 Hz
VPE	1		

Produktdaten			
EAN	4038437006810	VPE	1
Maße	1010 x 985 x 600 mm		
Gewicht	59,2 kg	Volumen	ca. 63 Liter
Leistung	60 Watt	Spannung	230V/ 50 Hz

# DRYAGED COOLER

NEUHEITEN



## Die besondere Art der Reifung

Die besondere Art der Reifung macht Steaks außergewöhnlich zart und aromatisch. 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.

### DRYAGED COOLER

DryAged Master

2 - 14°C

- + Reifeschrank mit Kompressor-Technik
- + **Für das Lagern, Präsentieren und Reifen von hochwertigem Fleisch**
- + In unterschiedlichen Größen: 63, 125, 380 Liter (nutzbare Volumen)
- + **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 Innenraumbelichtung**
- + **Zuschaltbares, antibakterielles UV-Licht**
- + Mit eingebautem Aktivkohlefilter
- + Inkl. Roste und Hängegerüst mit Fleischhaken (aus rostfreiem Edelstahl)

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

Produktdaten		Art. 689	
EAN	4038437006896	VPE	1
Maße	395 x 875 x 596 mm		
Gewicht	41,4 kg	Volumen**	63 Liter
Leistung	60 Watt	Spannung	220-240V/ 50 Hz

Produktdaten		Art. 690	
EAN	4038437006902	VPE	1
Maße	595 x 825 x 640 mm		
Gewicht	57,4 kg	Volumen**	125 Liter
Leistung	140 Watt	Spannung	220-240V/ 50 Hz

Produktdaten		Art. 691	
EAN	4038437006919	VPE	1
Maße	595 x 1860 x 750 mm		
Gewicht	104,2 kg	Volumen**	280 Liter
Leistung	240 Watt	Spannung	220-240V/ 50 Hz

\*\* tatsächlich nutzbares Volumen

### DRYAGED COOLER

DryAged Master 63



ART. 689

### DRYAGED COOLER

DryAged Master 125



ART. 690

UNTER- UND UMBAUFÄHIG

### DRYAGED COOLER

DryAged Master 380 Pro



ART. 691

UMBAUFÄHIG

## Showtime für Ihr Dry Aged Beef!

Setzen Sie Ihr Dry Aged Beef perfekt in Szene mit passenden Präsentationspodesten für Ihren CASO Dry Aged Master.

# CASO<sup>®</sup>

## DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



FREISTEHEND



FREISTEHEND



UNTER- UND UMBAUFÄHIG



Finden Sie eine große Auswahl an Weinkühlern in unserem Spezial-Katalog.



## 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](http://www.caso-design.de)

Technische Änderungen, Farbabweichungen und Druckfehler vorbehalten. Printed in Germany 11/2021\_1.0. Copyright by Braukmann GmbH.  
Fotografie: Tooldesign / Adobe Stock / Fotolia / Unsplash. 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.