

COSO®  
D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



## PROFESSIONAL

VAKUUM & SOUS VIDE | MIKROWELLEN | INDUKTION |  
KÜCHENHELPER | OUTDOORKÜHLER | DRY AGED MASTER

# INHALTSVERZEICHNIS

## Kapitel 1 Vakuum & SousVide 4

Vakuuierer für jeden Bedarf, SousVide Garer und umfangreiches Zubehör

## Kapitel 2 Gewerbemikrowellen 24

mit flachem Keramik- oder Borosilikatglasboden

## Kapitel 3 Induktion 28

Einzel- und Doppelinduktionskochfelder

## Kapitel 4 Küchenhelfer 34

Stab- und Standmixer, Zitruspresse, Heißwasserspender, Zerkleinerer, Fleischwölfe, Küchenwaagen, Eiswürfel- und Eiscrememaschinen

## Kapitel 5 Kühlen & Dry Aging 46

Wein-, BBQ und Getränkekühler und Dry Aged Cooler

8



Vakuuierer VRH 790 advanced Pro

39



Turbo-Heißwasserspender HW 1660

31



Einzelinduktionskochfeld TC 3500 ThermoControl

55



Dry Aged Kühler DryAged Master 380 Pro

27



Gewerbemikrowelle C 1800 M

# KAPITEL 1 FRISCH UND PERFEKT ZUBEREITET

## VAKUUM & SOUS VIDE



## Mehr Freude & Genuss an Ihren Lebensmitteln

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



### Profi Handvakuuierer Vacu OneTouch Pro

NEU



Für perfektes  
Frischhalten  
in der Gastro

Art.Nr. 1333  
EAN 4038437013337

### Profi Handvakuuierer Set Vacu OneTouch Pro Set

NEU



Art.Nr. 1336  
EAN 4038437013368

Besondere  
Funktionen



Kabellos

Frische in wenigen  
SekundenWieder-  
verwendbar

- + Kabelloser Profi-Vakuuierer – Einfach, schnell, überall
- + Lebensmittel bis zu 8x länger frischhalten
- + **Vollautomatisches Vakuuieren**
- + Starke Pumpenleistung mit 12 Liter / Minute
- + **Umfangreiches Zubehör separat erhältlich**
  - VacuBoxx Serie und VacuBoxx Eco Serie in vielen Größen erhältlich und perfekt geeignet für flüssige und druckempfindliche Lebensmittel
  - Wiederverwendbare Vacu ZIP Bags in unterschiedlichen Größen – auch geeignet zum SousVide Garen
  - Vakuu Aromaverschluss, z. B. geeignet für Wein- und Ölfaschen
- + **Langlebiger Lithium-Ionen-Akku bis 85 min Laufzeit**
- + **Inkl. Ladestation (USB-C Anschluss) – immer ein voller Akku, immer griffbereit**

#### + **Wie Vacu OneTouch Pro, mit zusätzlichem Zubehör:**

- VacuBoxx 2600 ml (mit Edelstahldeckel)
- VacuBoxx 1500 ml
- VacuBoxx 800 ml
- VacuBoxx 500 ml
- 5x Vacu ZIP-Bags 20 x 23 cm
- 5x Vacu ZIP-Bags 26 x 23 cm
- 5x Vacu ZIP-Bags 26 x 35 cm
- 3x Aromaverschluss WineLock



Für Wein- und  
Ölflaschen uvm.



Zubehör für den  
Vacu OneTouch Pro  
finden Sie auf Seite  
18-19.



## Profi Vakuuierer

## FastVac 500



Art.Nr. 1409  
EAN 4038437014099

Besondere Funktionen



Doppelte Schweißnaht



Rollenfach + Cutter



Sous Vide

- + Edelstahl-Vakuuieresystem zum Vakuuieren Ihrer Lebensmittel
- + **Doppelte Kolbenpumpe (20 l/min) und kraftvoller Motor, maximales Vakuum: -0,9 bar**
- + Funktionales Design für sehr ruhiges Arbeiten (unter 68 dB)
- + Sichere Versiegelung dank doppelter Schweißnaht bis 30 cm
- + **Praktischer Verschlussgriff für eine sehr einfache Anwendung (Klappgriff)**
- + Vielseitige Funktionen: dreistufiges Verschweißen, zwei Vakuumstufen, Pulse-Funktion, manuelles Schweißen, Vakuumbehälter-Funktion, automatisches Vakuumieren, Schweißen und Marinierfunktion
- + Prozessanzeige und Soft-Touch-Bedienung
- + Nutzbar in kleingewerblichen Küchen
- + Inkl. Vakuuiererschlauch für Behälter\*
- + **Mit eingebauter Rollenbox und Cutter zum Zuschneiden der Folien**
- + Inkl. 2 Profi-Folienrollen (1x 20x300 cm, 1x 28x300 cm)



Mit Rollenbox und Cutter



Praktischer Verschlussgriff



## Die Caso Food Manager App – Ein digitaler Blick in den Kühlschrank

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

### Lebensmittel besser im Blick mit Aufklebern & App

CASO Food Management bedeutet Nachhaltigkeit und Übersicht. Wir ergänzen unsere Vakuuierbeutel 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.

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



SCAN MICH  
DOWNLOAD



1. Übersicht über alle Lebensmittel



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



3. Filter- und Suchfunktionen nach verschiedenen Kriterien



## Vakuuierer mit CASOTEK® Liquid Funktion

## VRH 790 advanced Pro



Die patentierte Lösung  
des Unmöglichen –  
mit CASO Design können  
Sie Flüssigkeiten im  
Beutel vakuuieren.

Art.Nr. 1528  
EAN 4038437015287

Besondere  
Funktionen



Liquid Funktion  
für Flüssigkeiten



Bis zu 200  
Zyklen non-stop



Sous Vide



36 Monate  
Garantie



Anti-  
Fingerprint

+ Für den anspruchsvollen Hobbykoch, Jäger, Angler etc.

+ Lebensmittel 100% aromadicht und bis zu 8x länger frisch aufbewahren

+ Mit innovativer, patentierter CASOTEK® Liquid Funktion – ideal für das Vakuuieren von Flüssigkeiten, wie Suppen, Saucen, Fonds etc.

- „Liquid Stop“ – vakuuieren mit rechtzeitigem Beenden ohne das Einsaugen von Flüssigkeit
- Inkl. Vakuubeutel mit praktischem Standboden

+ Starke Doppelkolbenpumpe (20 l/min) für ein Vakuum von bis zu -0.90 bar

+ Multi-Zyklus: Bis zu 200 Schweißvorgänge non-stop ohne zu überhitzen

+ Doppelte, sichere Schweißnaht bis 30 cm (je 2,5 mm dick)

+ Mit integrierter Rollenbox (Rollenbreite max. 30 cm) und Cutter

+ Sensor-Touch Panel mit weißer LED-Anzeige und Fortschrittsanzeige

+ Hochwertiges Edelstahlgehäuse mit Anti-Fingerprint-Beschichtung und Edelstahlgriff

+ Herausnehmbare Auffangschale für angesammelte Flüssigkeit



+ Vielseitige Funktionen:

- **Einstellbare Schweißzeit** (inkl. Liquid-Funktion)
  - **Vakuustärke** – für harte und weiche Lebensmittel
  - **„Vac & Seal / Cancel“** – Autom. Vakuuieren und Versiegeln
  - **Manuelles Verschweißen**
  - **Vakuubehälter** – Vakuuieren von geeigneten Behältern\*
  - **Marinieren** – schnelles Marinieren durch abwechselndes Öffnen und Schließen der Fleischporen durch pulsierendes Vakuum
  - **Pulsfunktion** – manuell wählbare Vakuustärke
- + **Inkl. umfangreichem Zubehör:**
- 2 Vakuurollen (20x300 cm, 30x300 cm)
  - 10 verschiedene Vakuubeutel mit praktischem, breitem Standboden (5x 20x30 cm, 3x 25x35 cm, 2x 30x40 cm)
  - 1 Vakuuschlauch für geeignete Vakuubehälter\*
  - CASO Food Manager Sticker + CASO Food Manager App



Art.Nr. 1264,  
Seite 16

## Profi Vakuuierer

## FastVac 4000



Art.Nr. 1405  
EAN 4038437014051

Besondere  
Funktionen



2x40cm  
Doppelte  
Schweißnaht



Rollenfach  
+ Cutter



Sous Vide

+ Vollautomatisches Vakuuiersystem zum Vakuuieren Ihrer Lebensmittel: Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe

+ Lebensmittel sind vakuuiert bis zu 8x länger frisch

+ Komplett aus Edelstahl

+ Regulierbare Vakuustärke – individuell einstellbar, so dass besonders weiche Lebensmittel nicht zusammengepresst werden

+ Für Beutel und Rollen bis 40 cm Breite geeignet

+ Doppelte Schweißnaht

+ Starke doppelte Kolbenpumpe – max.-0,85 bar, 20 l/min

+ Gewerblich nutzbar

+ Rollenbehälter mit integriertem Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen

+ **Puls-Funktion:** Die Beschaffenheit des Vakuums passt sich automatisch der Beschaffenheit des Produktes an und umschließt es sicher

+ **Marinier-Funktion:** In Kombination mit einem Vakuubehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuuaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossen

+ **Vakuubehälterfunktion:** Vakuuieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen in Behältern

+ Inkl. einem Vakuuiererschlauch für Behälter\*

+ Inkl. 10 Profi-Folienbeutel 20x30 cm, 10 Profi-Folienbeutel 30x40 cm, 1 Folienrolle 40x1000 cm)

## Profi Vakuuierer

## FastVac 4008



Art.Nr. 1407  
EAN 4038437014075

Besondere  
Funktionen



2x40cm  
Doppelte  
Schweißnaht



Rollenfach  
+ Cutter



Sous Vide

+ Vollautomatisches Vakuuieren Ihrer Lebensmittel: Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe

+ Lebensmittel sind vakuuiert bis zu 8x länger frisch

+ Komplett aus Edelstahl – für gewerbliche Nutzung geeignet

+ Starke Doppelkolbenpumpe 20 l/min – maximales Vakuum bis zu -0,9 bar

+ Sicheres Versiegeln mit doppelter Schweißnaht bis 40 cm

+ Austauschbarer Schweißbalken

+ Integrierter Rollenbehälter für die CASO XXL Profi-Folienrolle (40 x 1000 cm) und ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen

+ Digitale Prozessanzeige und Soft-Touch Bedienung

+ **Regulierbare Schweißzeit:** Perfekte Vakuufunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel, für eine perfekte Schweißnaht und Vakuuversiegelung

+ **Regulierbare Vakuustärke:** Individuell einstellbar, sodass besonders weiche Lebensmittel nicht zusammengepresst werden

+ **Puls-Funktion:** Manuelle Kontrolle des Vakuuierprozesses für druckempfindliche und flüssigkeitshaltige Lebensmittel

+ **Marinier-Funktion:** in Kombination mit einem Vakuubehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuuaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossen

+ **Vakuubehälterfunktion:** Vakuuieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen in Behältern

+ Inkl. 1 Profi-Folienrolle 40x600 cm, 10 Profi-Folienbeutel 20x30 cm und 10 Profi-Folienbeutel 30x40 cm

# MEHR RAUM FÜR FRISCHE KAMMER- VAKUUMIERER

## Profi Kammervakuuierer

### VacuChef 50



Art.Nr. 1416  
EAN 4038437014167

Besondere  
Funktionen



- + **Kompakter Kammervakuuierer – ideal für harte, weiche, trockene und flüssige Lebensmittel**
- + Kammergröße: 310 x 90 x 220 mm, Volumen ca. 4 l
- + **Starke, schnelle 4-Kolben-Vakuumpumpe mit 70 l/min (erreichbarer Unterdruck: -0,95 bar)**
- + Doppelte Schweißnaht, je 2 mm dick, für Beutel bis 30 cm Breite
- + Hochwertiges Manometer zur Anzeige des aktuellen Unterdrucks in der Vakuunkammer
- + Intuitives Touch-Bedienfeld
- + **Hochwertig verarbeitetes Gehäuse aus Edelstahl und Deckel aus besonders robustem Temperedglas mit Soft Close**
- + Mit integriertem Klemmbügel für die sichere Positionierung des Beutels in der Vakuunkammer
- + Herausnehmbarer Schweißbalken, z. B. zur leichten Reinigung der Kammer
- + **Vielseitige Funktionen:**
  - Individuell einstellbare Vakuum- und Schweißfunktion
    - Vakuumzeit: 5 - 60 sek. (in 5-sek-Schritten)
    - Schweißzeit: 3 - 9 sek. (in 1-sek-Schritten)
  - Schweißzeit manuell einstellbar
  - Marinierfunktion
- + Vakuumieren auch außerhalb des Gerätes mit Strukturbeutel möglich, z. B. für besonders große Lebensmittel
- + Schlauchanschluss auch für das Vakuumieren von Vakuumbehältern und Vacu ZIP-Bags (Adapter erforderlich)
- + Inkl. 30 Siegelrandbeutel 28x25 cm, Ersatzdichtung und 1 Schlauch für Vakuumbehälter\*



## Die Profis unter den Vakuuierern

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

Durch den hermetisch dichten Raum der Vakuunkammer entzieht der Vakuuierer die Luft in den Behältern und Beuteln, sodass nahezu 100% Vakuum erreicht wird.

Beutel werden nach dem Vakuuiervorgang sicher verschweißt und bleiben so dauerhaft aromadicht.

\*Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten

## Profi Kammervakuumierer VacuChef 70



Art.Nr. 1418  
EAN 4038437014181

## Profi Kammervakuumierer VacuChef 700

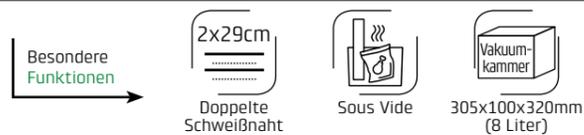
NEU



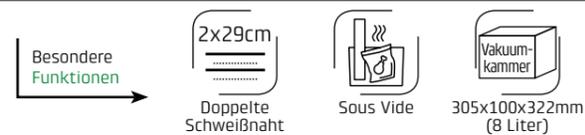
Seite 14



Art.Nr. 1421  
EAN 4038437014204



- + **Kompakter Gewerbe-Kammervakuumierer, nahezu 100 % Vakuum**
- + Ideal für Siegelrandbeutel (innerhalb der Kammer vakuumierbar) und für Strukturbeutel (inner- und außerhalb der Kammer vakuumierbar)
- + Gehäuse und Kammer aus Edelstahl
- + Kammergröße [BxHxT]: 305 x 100 x 320 mm (ca. 8 l)
- + Doppelte Schweißnaht bis zu 29 cm Breite
- + **Starke Profi-Vakuumpumpe – 70 Liter / Minute**
- + Manometer zur Anzeige des Drucks
- + Geschlossene Vakuunkammer mit gewölbtem und transparentem Deckel aus Temperglas
- + **Digitale Prozessanzeige der Vakuum- und Schweißfunktion**
- + Einstellbare Vakuum- und Schweißzeit
- + Inkl. Ersatz-Schweißbalken, Vakuumschlauch (für Vakuumbehälter und Vacu ZIP-Bags\* [Adapter notwendig]) und 30 Profi-Beutel 20 x 30 cm



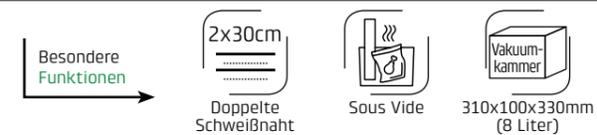
- + **Kompakter Gewerbe-Kammervakuumierer, nahezu 100 % Vakuum – ideal für harte, weiche, trockene und flüssige Lebensmittel**
- + Geeignet für Siegelrand- und Strukturbeutel
- + **Hochwertiges Gehäuse aus Edelstahl und Deckel aus besonders robustem Temperglas mit Soft-Close**
- + Kammergröße [BxHxT]: 305 x 100 x 322 mm (ca. 8 l)
- + Doppelte Schweißnaht bis 29 cm Breite
- + **Starke Profi-Vakuumpumpe – 70 Liter / Minute**
- + Manometer zur Anzeige des Drucks
- + **Digitale Prozessanzeige der Vakuum- und Schweißfunktion**
- + Einstellbare Vakuum- und Schweißzeit
- + **Regulierbare Vakuumstärke SVS** – per Taste regulieren Sie stufenlos die Vakuumstärke
- + Inkl. Ersatz-Schweißbalken, 30 Siegelrandbeutel 20 x 30 cm, Dichtung und Vakuumschlauch mit Adapter (für Vakuumbehälter und Vacu ZIP-Bags\*)



## Profi Kammervakuumierer VacuChef SlimLine



Art.Nr. 1419  
EAN 4038437014198



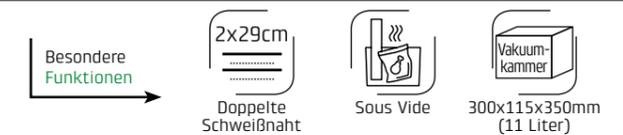
- + Kompakter Gewerbe-Kammervakuumierer mit extra flachem Gehäuse
- + Nahezu 100 % Vakuum
- + Kammergröße [BxHxT]: 310 x 100 x 330 mm (ca. 8 Liter)
- + **Ultra flaches Design / perfekt für die Nutzung in den Auszügen Ihrer Küche**
- + Gehäuse und Kammer aus Edelstahl
- + **Doppelte Schweißnaht bis 30 cm**
- + Starke Profi-Vakuumpumpe mit 72 l/min
- + **Hochwertiges Manometer zur Anzeige des aktuellen Drucks**
- + Vakuunkammer mit transparentem Glasdeckel
- + Digitale Prozessanzeige der Vakuum- u. Schweißfunktion
- + Einstellbare Vakuum- und Schweißzeit
- + Inkl. 1 Schweißbalken u. 30 Profi-Folienbeutel 20x30 cm



## Profi Kammervakuumierer VacuChef 77



Art.Nr. 1420  
EAN 4038437014204



- + Vollautomatischer Kammervakuumierer zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- + Kompaktes Gewerbegerät, erzeugt nahezu 100% Vakuum
- + Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungstoffe
- + **Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch**
- + **Gehäuse und Kammer aus hochwertigem Edelstahl und mit gewölbten, transparenten Acrylglasdeckel**
- + Kammergröße [BxHxT]: 300 x 115 x 350 mm (ca. 11 l)
- + **Sicheres Vakuumieren und Versiegeln bei feuchten und flüssigen Lebensmitteln**
- + **Mit Klammer zum Fixieren der Beutel**
- + **Doppelte Schweißnaht (2 x 2,5 mm)**
- + Für Beutel bis zu einer Breite von 29 cm geeignet
- + Starke, schnelle Profi-Vakuumpumpe (77 l/min, 4,5 m³/h)
- + Außerhalb des Gerätes ist das Vakuumieren und Schweißen von Strukturbeuteln oder -rollen möglich, um z.B. größere Lebensmittel verarbeiten zu können
- + Manuelle Druckanzeige
- + Digitale Prozessanzeige der Vakuum- und Schweißfunktion
- + Einstellbare Vakuum- und Schweißzeit

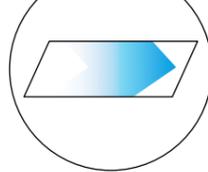
## Zubehör zum Vakuumieren

### Siegelrandbeutel

★★★ 3 Sterne



Glatte Oberfläche



Nur für Kammervakuuierer



## Zubehör zum Vakuumieren

### Strukturbeutel und -rollen

★★★★ 4 Sterne

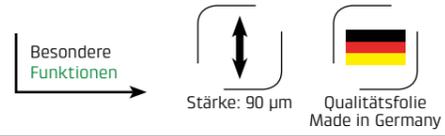
NEU



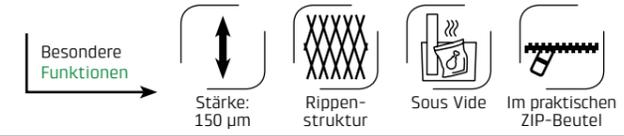
20%  
Inhalt gratis  
50+10 Stück  
bzw. 6+1,2 m



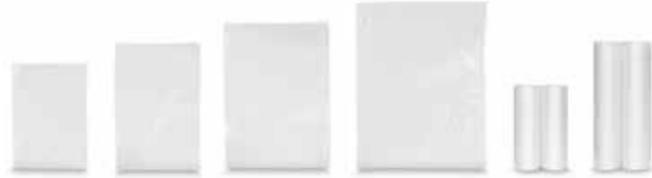
Zuschneidbar



- + **Starke und reißfeste, glatte Oberfläche (Stärke: 90 µm)**
- + Stabile Schweißnaht
- + Schützt vor Gefrierbrand
- + **Extra und ausschließlich für Kammervakuuierer**
- + Mit gratis CASO Food Manager App
- + **Erhältlich in verschiedenen Größen:**
  - 15 x 20 cm, 100 Stück, Art.Nr. 1283, EAN 4038437012835
  - 20 x 30 cm, 100 Stück, Art.Nr. 1285, EAN 4038437012859
  - 25 x 35 cm, 100 Stück, Art.Nr. 1286, EAN 4038437012866
  - 30 x 40 cm, 100 Stück, Art.Nr. 1287, EAN 4038437012873



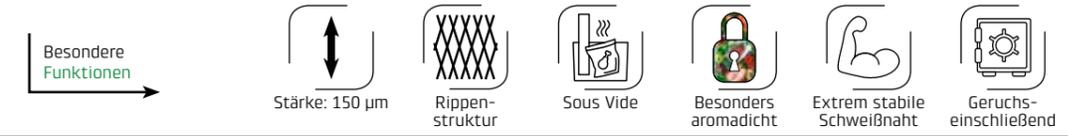
- + **Materialstärke 150 µm:** Besonders stark und reißfest – auch bei spitzen Gegenständen, wie z.B. Knochen oder Gräten
- + **100% aromadicht** dank sicherer Schweißnaht
- + **Schützt** vor Gefrierbrand
- + Spülmaschinenfest und **wiederverwendbar**
- + Aufbewahrung im praktischen ZIP-Beutel
- + **Erhältlich in verschiedenen Größen:**
  - **Beutel** 16 x 23 cm, 60 Stück, Art.Nr. 1120, EAN 4038437011203
  - **Beutel** 20 x 30 cm, 60 Stück, Art.Nr. 1121, EAN 4038437011210
  - **Beutel** 25 x 35 cm, 60 Stück, Art.Nr. 1122, EAN 4038437011227
  - **Beutel** 30 x 40 cm, 60 Stück, Art.Nr. 1123, EAN 4038437011234
  - **Rollen** 20 x 720 cm, 2 Stück, Art.Nr. 1124, EAN 4038437011241
  - **Rollen** 30 x 720 cm, 2 Stück, Art.Nr. 1125, EAN 4038437011258



## Zubehör zum Vakuumieren

### Profi-Folienbeutel und -rollen

★★★★★★ 6 Sterne



- + **Materialstärke 150 µm:** Besonders stark und reißfest – auch bei spitzen Gegenständen, wie z.B. Knochen oder Gräten
- + **Stabile Rippenstruktur:** 100% aromadicht
- + **Schutz vor Gefrierbrand**
- + **Mikrowellengeeignet** (bis 70 °C oder 8 min bei 950 Watt\*)
- + **Spülmaschinenfest und wiederverwendbar**
- + **SousVide-geeignet:** Kochfest bis 100 °C für max. 8 Std.
- + **Erhältlich in verschiedenen Größen:**
  - **Beutel** 20 x 30 cm, 50 Stück, Art.Nr. 1245, EAN 4038437012453
  - **Beutel** 30 x 40 cm, 50 Stück, Art.Nr. 1246, EAN 4038437012460
  - **Rollen** 20 x 600 cm, 2 Stück, Art.Nr. 1247, EAN 4038437012477
  - **Rollen** 30 x 600 cm, 2 Stück, Art.Nr. 1248, EAN 4038437012484



## Zubehör zum Vakuuieren

### Profi-Folienbeutel (strukturiert)

★★★★★★★★ 8 Sterne



## Zubehör zum Vakuuieren

### Profi-Folienrollen (strukturiert)

★★★★★★★★ 8 Sterne



Zuschneidbar

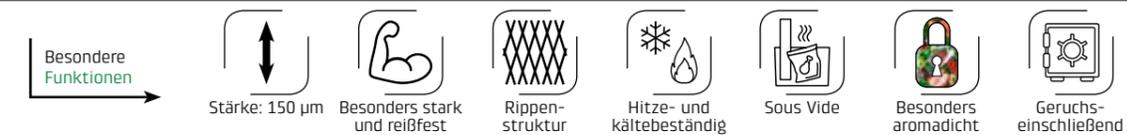
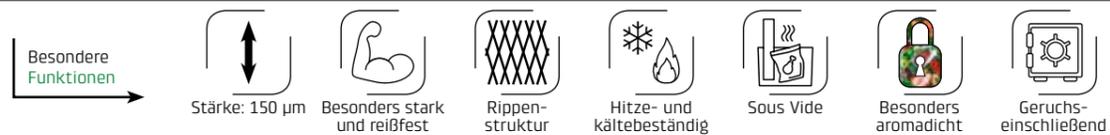
## Zubehör zum Vakuuieren

### Profi-Standbeutel Set (strukturiert)

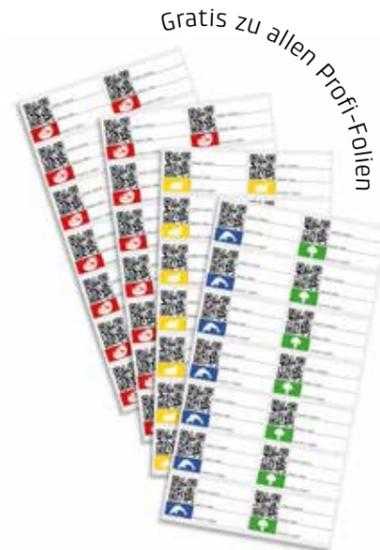
★★★★★★★★ 8 Sterne



Art.Nr. 1264  
EAN 4038437012644



- + **Materialstärke 150 µm: Besonders stark und reißfest – auch bei spitzen Gegenständen, wie z.B. Knochen oder Gräten**
- + **Beidseitig strukturierte Folien**
- + Stabile Rippenstruktur für 100% Dichtigkeit
- + Schutz vor Gefrierbrand
- + Längere Haltbarkeit der Lebensmittel: Bis zu 8x länger frisch
- + **Mikrowellengeeignet (bis 70 °C oder 8 min bei 950 Watt\*)**
- + Spülmaschinenfest und wiederverwendbar
- + Sous Vide-geeignet: Kochfest bis 100 °C für max. 8 Std.
- + Mit gratis Food Manager Stickern zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel und kostenloser CASO Food Manager App



#### Profi-Folienbeutel:

- + Erhältlich in verschiedenen Größen:
  - 16 x 23 cm, 50 Stück, Art.Nr. 1201 EAN 4038437012019
  - 25 x 35 cm, 50 Stück, Art.Nr. 1229 EAN 4038437012293
  - 40 x 60 cm, 25 Stück, Art.Nr. 1218 EAN 4038437012187

#### Profi-Folienrollen:

- + **Individuell zuschneidbar**
- + Erhältlich in verschiedenen Größen:
  - 25 x 600 cm, 2 Rollen, Art.Nr. 1225 EAN 4038437012255
  - 27,5 x 600 cm, 2 Rollen, Art.Nr. 1223 EAN 4038437012231
  - 40 x 1000 cm (XXL), 1 Rolle, Art.Nr. 1224 EAN 4038437012248

- + **Extrem starke und reißfeste Oberfläche (Stärke: 150 µm) mit beidseitig strukturierte Folien**
- + **Innovative Vakuumbbeutel mit Standboden – ideal für das Vakuuieren von Flüssigkeiten und voluminösen Lebensmitteln**
- + Breiter Standboden für einen sicheren Stand mit Inhalt und senkrechte, platzsparende Aufbewahrung (je nach Inhalt)
- + Besonders geeignet für CASO Design Vakuuierer VRH 790 advanced Pro mit Liquid Funktion
- + **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 70 °C)\*
- + Spülmaschinengeeignet und wiederverwendbar
- + **Sous Vide-geeignet: Kochfest bis 100 °C für max. 8 Std.**
- + Set mit verschiedenen Größen mit jeweils 14 cm Tiefe\*\*:
  - 20 x 30 cm, 12 Stück
  - 25 x 35 cm, 8 Stück
  - 30 x 40 cm, 5 Stück
- + Mit gratis CASO Food Manager Stickern und CASO Food Manager App zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel
- + Für Balken- und Kammervakuuierer geeignet



VRH 790 advanced Pro, Seite 6

\*Bitte Beutel leicht öffnen  
\*\*Bei ausgeklapptem Boden

## Vakuumbehälter

## VacuBoxx Eco-Serie



VacuBoxx Eco-Duo S, Art.Nr. 1175



VacuBoxx Eco M, Art.Nr. 1166



VacuBoxx Eco L, Art.Nr. 1176



VacuBoxx Eco-Set, Art.Nr. 1177

Besondere Funktionen



Stapelbar

Mikrowellenfest  
(ohne Deckel)Spülmaschinen-  
geeignetBackofenfest  
(ohne Deckel)

Gefriertauglich

Wieder-  
verwendbar

- + **Stapelbare Vakuumbehälter** aus Glas mit SAN-Deckel für eine platzsparende Aufbewahrung
- + Für eine **längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel**
- + **Besonders geeignet für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel**
- + Im Deckel integrierte Datumseinstellung (Tag + Monat)
- + Perfekt für das Aufbewahren, den Transport und das Servieren von Speisen
- + **Vielfältige Einsatzmöglichkeiten dank mikrowelleneigenem und hitzebeständigem Glasgefäß (bis 350 °C)**
- + Glasbehälter und Deckel spülmaschinen- und gefriergeeignet (bis -18 °C)
- + BPA-frei: besonders für Babynahrung geeignet

## + In folgenden Größen erhältlich:

- **VacuBoxx Eco-Duo S**, Art.Nr. 1175  
EAN 4038437012248  
- 2 Behältern mit je 500 ml Fassungsvermögen
- **VacuBoxx Eco M**, Art.Nr. 1166  
EAN 4038437011661  
- 1 Behälter mit 800 ml Fassungsvermögen
- **VacuBoxx Eco L**, Art.Nr. 1176  
EAN 4038437011760  
- 1 Behälter mit 1500 ml Fassungsvermögen
- **VacuBoxx Eco-Set**, Art.Nr. 1177, bestehend aus  
EAN 4038437011777  
- 1 Behälter mit 1500 ml Fassungsvermögen  
- 2 Behältern mit je 500 ml Fassungsvermögen  
- 1 Vakuumschlauch mit Adapter



## Vakuumbehälter

## VacuBoxx Inox XL

NEU



4,5l



2,6l

Besondere Funktionen



Edelstahldeckel

- + Vakuumbehälter aus Borosilikatglas und Edelstahldeckel mit einem Fassungsvermögen von 2600 ml bzw. 4500 ml
- + **Für eine längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel mit Hilfe Ihres Vakuuiergerätes:** Aromen und Nährstoffe werden sicher bewahrt, Lebensmittelabfälle reduziert
- + Besonders geeignet für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel
- + Perfekt für das Aufbewahren, den Transport und das Servieren von Speisen
- + **Vielfältige Einsatzmöglichkeiten dank mikrowelleneigenem und hitzebeständigem Borosilikatglas (bis 350 °C für 1 Stunde)**
- + **Glasbehälter und Deckel spülmaschinen- und gefriergeeignet (bis -18 °C)** – sicheres Einfrieren von Lebensmitteln und fertigen Gerichten (Vakuum reduziert Gefrierbrand)
- + Stapelbare, platzsparende Aufbewahrung mit anderen Behältern der "VacuBoxx Eco" Serie (nicht enthalten)

## + In folgenden Größen erhältlich:

- **VacuBoxxInox XL 2.6**, Art.Nr. 1167  
EAN 4038437011678  
- 2,6 Liter Fassungsvermögen
- **VacuBoxxInox XL 4.5**, Art.Nr. 1164  
EAN 4038437011647  
- 4,5 Liter Fassungsvermögen

## Zubehör Vacu OneTouch

## WineLock – Vakuum Aromaverschluss

Für Wein- und  
Ölflaschen uvm.

3x

Besondere Funktionen



Wiederverwendbar

- + Das perfekte Zubehör zu dem CASO Design Handvakuuierern Vacu OneTouch und Vacu OneTouch Pro
- + **Für einen langanhaltenden Genuss und Schutz der Aromen Ihres Lieblingsweins**
- + **Einfaches, luftdichtes Verschließen des bereits geöffneten Weins**
- + **Vielseitige Einsatzmöglichkeiten** wie z.B. Wein, Öl, Säfte
- + Passt auf alle Flaschenhäse mit einem Innendurchmesser von 16-19 mm
- + Spülmaschinengeeignet
- + Verwendbar mit geeigneten Handvakuuierern (z.B. CASO Design Vacu OneTouch / Pro, Art. Nr. 1301, 1169, 1333, 1336) oder mit Vakuuierern mit Schlauchanschluss und geeignetem Adapter (z.B. CASO Vacu ZIP-Adapter Set, Art. 1258)

Art.Nr. 1257  
EAN 4038437012576

# STERNEKÜCHE IN WENIGEN SCHRITTEN

## SOUS VIDE GARER

### Sous Vide-Center

#### SV 900



Art.Nr. 1306  
EAn 4038437013061

Besondere  
Funktionen



- + Die hohe Schule der Zubereitung: Perfektes Sous Vide Garen für aromaintensives Sternekochen
- + **Perfekt zum Sous Vide 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. 2 Edelstahl-Gestellen für bis zu 5 SousVide-Beutel
- + Mit Deckel für eine perfekte Isolierung
- + Mit Filtersystem
- + Inkl. praktischem Wasserablaufschlauch



## 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 Profikoch.



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

## Sous Vide Stick

## SV 1200 Pro Smart



Mit innovativer  
CASO Control App



Art.Nr. 1327  
EAN 4038437013276

Besondere  
Funktionen



Edelstahl



Wasserfest  
nach IPX7



Behälter  
bis 30 l

- + **Profi Sous Vide Garer mit praktischer Einhängevorrichtung (Schraubverschluss) für flexibles SousVide Garen auf Sternenniveau**
- + Perfekt für Fleisch, Fisch und Gemüse
- + Zusätzlich geeignet zur Erwärmung von Babynahrung im Glas, zum Temperieren von Kuvertüre im Wasserbad, die Zubereitung von Joghurt und zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten
- + **Schnelle Erhitzung des Wassers dank leistungsstarken 1200 Watt**
- + Gerät komplett wasserfest nach IPX7-Standard\*
- + Präzise Temperaturregelung bis 90 °C in 0,5 °C Schritten (32 - 194 °F)
- + Timerfunktion: Einstellbar in 1-Minuten-Schritten bis 99 Stunden 59 Minuten
- + **Smart Control: SousVide Stick mit der CASO Control App steuer-, kontrollier- und ablesbar**
- + Erwärmt bis zu 30 Liter Wasser auf 0,5 °C genau
- + Einfache Bedienung des LED Displays per Sensor-Touch-Steuerung
- + **3D – Zirkulation: Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung (ca. 10 Liter/min)**
- + Kompakter SousVide Garer: Platzsparende Aufbewahrung & leichte Reinigung
- + Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet\*\* (Mindesthöhe 19 cm)



Kostenlos

<http://www.casocontrol.de>



SCAN MICH  
DOWNLOAD



## Gastro Sous Vide Stick

## SV 2000 Pro



Speziell für die Gastro

Art.Nr. 1332  
EAN 4038437013320

Besondere  
Funktionen



Edelstahl



Wasserfest  
nach IPX7



Behälter  
bis 60 l

- + **Professioneller Sous Vide Stick mit praktischem Schraubverschluss für flexibles SousVide Garen auf Sternenniveau**
- + Hochwertiges, pflegeleichtes Edelstahlgehäuse
- + Fleisch, Fisch und Gemüse einfach, aromatisch, schonend und fettreduziert zubereiten
- + **Wasser- und staubdicht nach IPX7-Standard\***
- + **Erwärmt bis zu 60 Liter Wasser dank leistungsstarker 2000 Watt**
- + **Präzise Temperatureinstellung bis 90 °C (194 °F) in 0,5 °C Schritten**
- + Intuitives LED-Touch-Display mit digitaler Temperatur- und Zeitanzeige
- + Zwei Timerfunktionen:
  - Für die Betriebsdauer, einstellbar in 1-Minuten-Schritten bis 99 Stunden 59 Minuten
  - Für den Beginn des Garens, einstellbar in 1-Minuten-Schritten bis 99:59 h im Voraus
- + Mit 4-stufiger Fortschrittsanzeige des kompletten Vorgangs
- + Trockenschutz: Hinweis bei zu niedrigem Wasserstand durch Signalton, roter Warnanzeige und „Lo“ im Display
- + **5 einstellbare, speicherbare Programme („individuell“, Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse)**
- + Einstellbare Wasserzirkulation in 3 Stufen (je nach Wassermenge): 12 / 15 / 18 Liter pro Minute
- + Mit praktischer Griffmulde für eine optimale Handhabung



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

# KAPITEL 2 NATÜRLICHER GENUSS KANN SO EINFACH SEIN

## GEWERBE- MIKROWELLEN



## Flache Mikrowellenböden – mehr Platz für großen Genuss

Die Borosilikatglas- und Keramikböden mit Mikrowellenreflektor sorgen für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen, so dass das Gargut von allen Seiten perfekt zubereitet wird. Der ebene Boden mit Antihaftbeschichtung ist leicht zu reinigen und bietet zudem ausreichend Platz für große, eckige Auflaufformen.



60 % größere Nutzfläche

## Gewerbemikrowelle CM 1000 Ceramic

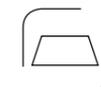


Art.Nr. 3081  
EAN 4038437030815

Besondere  
Funktionen



Edelstahl



Borosilikatglas  
Boden

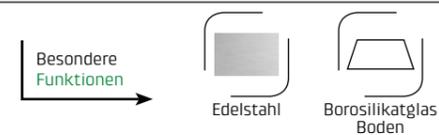
- + Hochwertige semi-digitale Mikrowelle für die professionelle Gastronomie
- + **Ca. 25 Liter Garraum\* mit Casotek® Boden aus robustem und hitzebeständigem Borosilikatglas (ca. 35 x 35 cm) – ideal z. B. für eckige Auflaufformen**
- + Kraftvolle 1000 Watt Mikrowellenleistung zum Aufwärmen und Auftauen
- + Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl – für eine einfache Reinigung
- + Einfache Bedienung über 2 Drehregler und LED-Display inkl. Uhr-Anzeige
- + **Mit 6 praktischen Leistungsstufen und Timerfunktion bis max. 60 Minuten einstellbarer Garzeit inkl. Endsignalton**
- + Mit integrierter LED-Innenraumbeleuchtung



## Gewerbemikrowelle

**CM 1000 Ceramic Electronic**

Art.Nr. 3082  
EAN 4038437030822

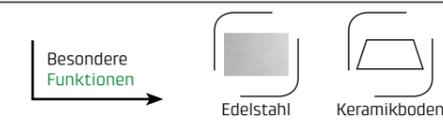


- + Digitale Mikrowelle für die professionelle Gastronomie
- + **Ca. 25 Liter Garraum\* mit Casotek® Boden aus robustem und hitzebeständigem Borosilikatglas (ca. 35 x 35 cm) – ideal z. B. für eckige Auflaufformen**
- + Kraftvolle 1000 Watt Mikrowellenleistung
- + **Mit 10 individuell einstellbaren Direktwahltasten für mehrstufiges Garen und 10 weitere einstufige Gareinstellungen mit der „X2“ Taste – für ein schnelles und einfaches Abrufen der am häufig genutzten Gareinstellungen**
- + Einstellbare Timerfunktion von bis zu max. 99:99 Minuten inkl. Endsignalton
- + Mit 3 praktischen Leistungsstufen (Defrost, Medium, High)
- + Mit integrierter Innenraumbeleuchtung
- + Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl – einfach zu reinigen

## Gewerbemikrowelle

**C 1000 M**

Art.Nr. 3087  
EAN 4038437030877



- + Hochwertige Mikrowelle für die professionelle Gastronomie
- + Besonders schwere und stabile Ausführung für höchste Anforderungen im Gewerbebetrieb
- + **Garraumvolumen ca. 25 Liter\* mit flachem, hitzebeständigem Keramikboden – ideal z. B. für eckige Auflaufformen**
- + Einfache manuelle Bedienung mit Drehknopf
- + Kraftvolle 1000 Watt Mikrowellenleistung zum Aufwärmen und Auftauen
- + **Gehäuse und Innenraum aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl**
- + Einstellbare Timerfunktion von bis zu max. 35 Minuten inkl. Endsignalton
- + Mit 5 praktischen Leistungsstufen (Low, Medium Low = Defrost, Medium, Medium High, High)
- + Mit integrierter Innenraumbeleuchtung
- + Einfache Reinigung

## Gewerbemikrowelle

**C 1800 M**

Art.Nr. 3088  
EAN 4038437030884



- + Hochwertige Mikrowelle für die professionelle Gastronomie
- + **XXL Garraumvolumen ca. 34 Liter\***
- + Einfache manuelle Bedienung mit Drehknopf
- + Kraftvolle 1800 Watt Mikrowellenleistung zum Aufwärmen und Auftauen
- + Flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- + 2 Magnetrons
- + Einfache Reinigung
- + **Gehäuse und Innenraum aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl**
- + Einstellbare Garzeit bis max. 60 Minuten
- + 7 Leistungsstufen
- + Anzeige: LED-Display
- + Innenraumbeleuchtung



\* laut Angabe des Herstellers

# KAPITEL 3 DIE SCHNELLE UND DIREKTE ART ZU KOCHEN

## MOBILE INDUKTION



## Smarte Induktion für perfekte Ergebnisse

Perfekte Ergebnisse durch genaue Kontrolle. Induktion ist schnell, sicher und energiesparend. Mit dem praktischen Thermometer bei der TC 3500 ThermoControl 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 die volle Power!

### Einzelinduktionskochfeld

#### Maitre 2400



Art.Nr. 2230  
EAN 4038437022308

Besondere  
Funktionen



Sensor-Touch

- + **Besonders schnell und leistungsstark – ca. 2400 Watt**
- + Modernes Design mit gut lesbarem, abgeschrägtem Bedienfeld
- + Für Induktionskochgeschirr von 12 - 26 cm Ø
- + **Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungs- und Temperaturstufen**
- + Sensor-Touch Steuerung
- + Große Digitalanzeige
- + **Temperatur präzise von 60 - 240 °C einstellbar**
- + Timerfunktion 1 - 180 Minuten mit 1-Minuten-Intervall
- + Sicher dank Überhitzungsschutz
- + Sehr einfache Reinigung

### Doppelinduktionskochfeld

#### Maitre 3500

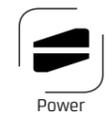


Art.Nr. 2231  
EAN 4038437022315

Besondere  
Funktionen

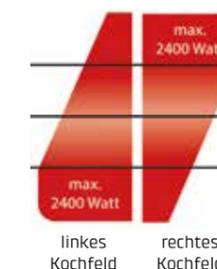


Sensor-Touch



Power  
Sharing

- + **Besonders schnell und leistungsstark – max. 3500 Watt insgesamt, max. 2400 Watt bei einseitiger Nutzung**
- + **PowerSharing Technologie\*** (s.u.)
- + Extra großes Kochfeld
- + Für Induktionskochgeschirr von 12 - 26 cm Ø
- + Modernes Design mit gut lesbarem, abgeschrägtem Bedienfeld
- + **Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungs- und Temperaturstufen**
- + Sensor-Touch Steuerung
- + Große Digitalanzeige
- + **Temperatur präzise von 60 - 240 °C einstellbar**
- + Timerfunktion 1 - 180 Minuten mit 1-Minuten-Intervall
- + Sehr einfache Reinigung



**\*PowerSharing Technologie:  
Gesamtleistung 3500 Watt**

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

## Einzelinduktionskochfeld

## ProChef 3500



Art.Nr. 2364  
EAN 4038437023640

## Einzelinduktionskochfeld

## IP 3500 Pro



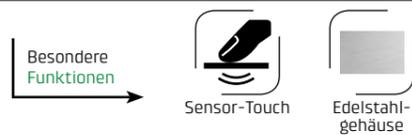
Art.Nr. 2372  
EAN 4038437023725

Einzelinduktionskochfeld mit *ThermoControl* Thermometer

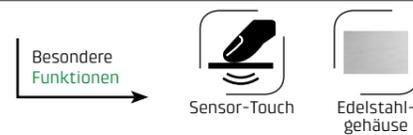
## TC 3500 ThermoControl



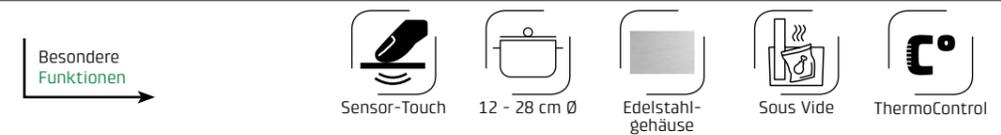
Art.Nr. 2371  
EAN 4038437023718



- + Leistungsstarke 3500 Watt
- + Hochwertige Glaskeramikoberfläche mit robustem und extra flachem Edelstahlgehäuse
- + Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen
- + Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- + Timer-Funktion von 1 Min bis 23 Stunden und 59 Min
- + Temperatur präzise einstellbar von 60 - 240 °C (in 10 °C-Schritten)
- + Automatische Topferkennung
- + Für Induktionskochgeschirr von 12 - 26 cm Ø
- + Mit praktischer Warmhaltefunktion (70 °C)
- + Überhitzungsschutz



- + Leistungsstarke 3500 Watt
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- + Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen
- + Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- + Timer-Funktion bis 23 Stunden und 59 Minuten
- + Temperatur präzise einstellbar von 60 - 240 °C (bis 100 °C in 10 °C-Schritten, ab 100 °C in 20 °C-Schritten)
- + Automatische Topferkennung (12 - 28 cm Ø)
- + Mit praktischer Warmhaltefunktion (70 °C)
- + Glaskeramik-Ganzglasoberfläche
- + Überhitzungsschutz



## Wie IP 3500 Pro (linke Seite), mit zusätzlichen Funktionen:

- + Gradgenaues Braten und Kochen dank innovativem, präzisiertem *ThermoControl*-Thermometer für exakte Temperatursteuerung
- + Perfekt für punktgenaues Braten von Steak oder Roastbeef, für Sous Vide Garen und Warmhalten von Speisen
- + Zwei Funktionsweisen des ThermoControl Thermometers (40-160 °C in 1 °C Schritten):
  - Halten der Temperatur (z.B. für Sous Vide Garen, Fondue oder Warmhalten von Speisen)
  - Automatische Abschaltung bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur
- + Glaskeramik-Ganzglasoberfläche



Einzelinduktionskochfeld für dein Einbau oder freistehend nutzbar

## ProAdvanced E1



Art.Nr. 3043  
EAN 4038437030433

Besondere  
Funktionen



Sensor-Touch



Einbaugerät

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



\* Im Vergleich zum Elektro-/ Gasherd

Doppelinduktionskochfeld für den Einbau

## Master E2



Art.Nr. 3041  
EAN 4038437030419

Besondere  
Funktionen



Sensor-Touch



Einbaugerät

- + **Induktionskochfeld für den Einbau mit 2 Kochzonen mit insg. 3500 Watt (1500 Watt & 2000 Watt)**
- + **Ganzglas Schott Ceran® Oberfläche aus umweltfreundlichem Ceran Suprema®**
- + Sensor-Touch Bedienung
- + Leicht lesbare, große Digitalanzeige
- + Timer und Leistungsstufen bei jedem Kochfeld individuell einstellbar
- + **9 Leistungsstufen pro Kochfeld**
- + Praktische Timerfunktion von 1 - 99 min im 1-min-Intervall
- + Lock-Funktion (Tastensperre / Kindersicherung)
- + Sicher durch automatische Topferkennung und Überhitzungsschutz
- + Für Induktionskochgeschirr von 12 - 20 cm Ø
- + Selbstständige Abschaltung bei Nichtgebrauch
- + Sehr einfache Reinigung



KAPITEL 4  
PURE POWER  
FÜR SAUBERES  
PROFI-HANDLING

KÜCHENHELPER



Einfach, sauber, präzise & 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, Zitruspressen und Küchenwaagen, die müheloses, 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.

Profi Stabmixer

HB 2400 Pro XL



Art.Nr. 3604  
EAN 4038437036046

Besondere  
Funktionen



24.000 U/min



AC-Motor /  
350 Watt

- + **Kraftvoller und leiser Stabmixer zum Mixen, Rühren, Quirlen, Pürieren und Zerkleinern**
- + **Leistungsstarke 24.000 U/min für zahlreiche Einsatzmöglichkeiten wie z.B. zur Zubereitung von Smoothies, Suppen, Cremes, Eischnee, Babynahrung, Hackfleisch etc.**
- + **Langlebiger 350 Watt AC-Motor für eine konstante Drehzahl, hohen Wirkungsgrad und Energieeffizienz**
- + **Besonders langer Edelstahlstab (29 cm) für eine leichte Verarbeitung von bis zu 20 Litern Flüssigkeit**
- + Ergonomischer Griff für höchsten Bedienkomfort
- + Leichte und schnelle Reinigung der Einzelteile
- + Leichtes, sekundenschnelles Auswechseln der Aufsteckteile
- + Überhitzungsschutz
- + Mit extra langem Kabel



**CASO Multimesser**  
(titanbeschichtet)



**CASO Quirlscheibe**  
aus Edelstahl



**CASO Fleischmesser**  
aus Edelstahl



**Edelstahlgabel** zum  
Tauschen der Klingen

## Zitruspresse

### CP 300



Art.Nr. 3550  
EAN 4038437035506

## Standmixer

### B 1800 PowerBlender Set



Art.Nr. 3618  
EAN 4038437036183

## Standmixer

### Power Blender B 2000

NEU



Art.Nr. 3621  
EAN 4038437036213

Besondere Funktionen



Universalpresskegel



Leiser, starker Motor

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

Besondere Funktionen



6-fach Messer, titanbeschichtet



Mix & go



Vielseitiges Zubehör

- + **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 Programme:
  - Smoothie
  - Crushed Ice
  - Auto Pulse
- + Mit separatem Auto-Pulse
- + **Hochwertiger, großer Glas-Mixbehälter (1,75 l)**
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- + Sicherer Stand dank rutschfester Gummifüße
- + Einfache Reinigung dank Spülmaschineneignung und leichter Demontage des Messereinsatzes
- + Mit integriertem Sicherheitsverschluss (EK 1 Standard) und Überhitzungsschutz
- + Vielseitiges Zubehör:
  - **Edelstahl-Multi-Zerkleinerer (750 ml)** mit Edelstahlschlagmesser für Kaffeebohnen, Nüsse, Pesto, Baby-nahrung, getrocknete Kräuter / Gewürze etc.
  - „Mix & Go“ **Trinkflasche (700 ml)**
  - Stößel
  - Im Deckel integrierter Messbecher

Besondere Funktionen



8-fach Messer, titanbeschichtet



Starker Motor mit 2000 Watt



**XXL**  
Tritan-Behälter mit 2 l Fassungsvermögen



30.000 U/min



CASOTEK® Innenboden-Design

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



## Profi Turbo-Heißwasserspender

### PerfectCup 1000 Pro



Art.Nr. 1878  
EAN 4038437018783

Besondere  
Funktionen



Programmierbare  
Tassengröße



70 - 100 °C



Sensor-Touch



4 l

- + **Ideal für mobiles Catering, B&Bs, Tagungsräume, Frühstückbuffets, Büroküchen etc.**
- + **Spart Zeit: Heißes Wasser innerhalb von nur wenigen Sekunden**
- + Praktische Sensor-Touch Steuerung
- + Auswählbare Temperaturen von 70 - 100 °C (in 10 °C Schritten) – perfekt für jegliche Teesorten, Instantkaffee und -speisen etc.
- + **Einfache Bedienung dank Direktwahltasten für kleine und große Tassen**
- + **Individuelle Tastenbelegung: Zwei verschiedene Ausgabemengen je nach Tassengrößen einstellbar**
- + Wasserbezugsmenge bis unendlich wählbar
- + **Mit abnehmbarem, großem 4 Liter Wassertank – flexibel & mobil ohne Wasseranschluss nutzbar**
- + Inkl. Wasserfilter
  - Für perfekte Wasserqualität
  - Schutz Ihres Gerätes vor Kalkablagerungen
  - Filterkapazität bis 150 Liter
- + Edles und kompaktes Design
- + Leistungsstarke 2600 Watt
- + Abnehmbare Wasserauffangschale für eine einfache und schnelle Reinigung

#### Praktisch zur Selbstbedienung:

2 Tasten mit individuellen Wassermengen belegbar



## Turbo-Heißwasserspender

### HW 1660



Art.Nr. 1884  
EAN 4038437018844

Besondere  
Funktionen



40 - 100 °C



Sensor-Touch



4 l

- + Spart Zeit: heißes Wasser in wenigen Sekunden dank leistungsstarken 2600 Watt
- + **Energie- und wassersparend – nur die benötigte Menge in der gewünschten Temperatur wird erwärmt**
- + Perfekt für die Zubereitung von z. B. Tee, löslichem Kaffee, Instant-Nudeln und Babynahrung
- + **Extra großer 4 Liter Wassertank – abnehmbar, leicht zu befüllen und zu reinigen**
- + **7 einstellbare Temperaturstufen von 40 - 100 °C**
- + Auch als Wasserspender ohne Erwärmung nutzbar

- + 7 Mengenausgaben für bedarfsgerechten Bezug: 100 / 150 / 200 / 250 / 300 / 350 / 400 ml
- + *FlowFunction* für individuelle Wassermenge
- + **Edles Design aus hochwertigem Edelstahl mit intuitivem Touch-Bedienpanel**
- + Integrierte Entkalkungserinnerung und Reinigungsmodus
- + Inkl. Tassenpodest für kleine Tassen
- + Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität & Langlebigkeit des Geräts



#### Wasserkochen weitergedacht

Die Turbo-Heißwasserspender von CASO Design erhitzen immer nur so viel Wasser, wie benötigt wird – und das sekundenschnell und in der gewünschten Temperatur. Das spart wertvolles Wasser und bis zu 50 % Energie im Vergleich zu handelsüblichen Wasserkochern und ist somit besonders umweltschonend.



## Kaffeemühle & Zerkleinerer Coffee & Kitchen Flavour



Art.Nr. 1831  
EAN 4038437018318

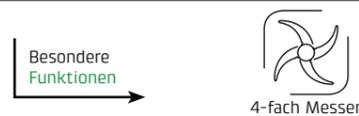
## Multizerkleinerer Chop & Go



Art.Nr. 1747  
EAN 4038437017472



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



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



## 2 in 1 Fein- und Küchenwaage KitchenDuo

NEU

Eine für alles  
**2 in 1**  
Küchen- &  
Feinwaage

Von 0,3 g - 15 kg



Art.Nr. 3291  
EAN 4038437032918



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



## Küchenwaage L 15



Art.Nr. 3292  
EAN 4038437032925



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



## Fleischwolf

FW 2500 || FW 2500 Black



Art.Nr. 2873  
EAN 4038437028737

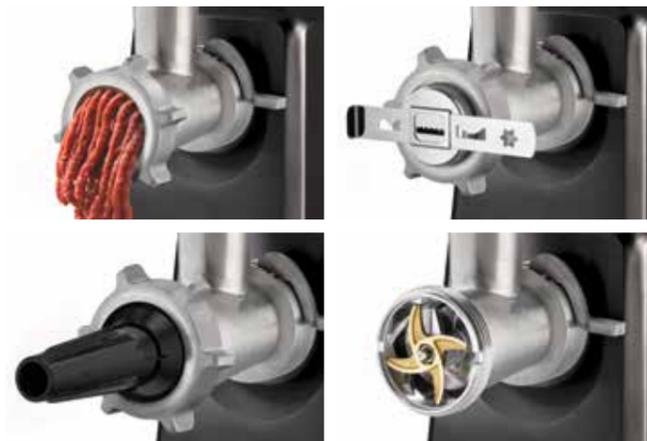


- + **Leistungsstarker Motor (400 W Nennleistung; 2500 W max. Leistung) für ein schnelles Verarbeiten von bis zu 2,5 kg Lebensmittel/min**
- + **Mit langlebigem Gleichstrom-Motor (DC) – geräuscharmer im Vergleich zu AC Motoren**
- + Zerkleinert problemlos rohes und gegartes Fleisch, Fisch, Gemüse, Tofu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



Art.Nr. 2874  
EAN 4038437028744  
VPE 1

**FW 2500 Black**  
+ Wie FW 2500, mit schwarzem Gehäuse



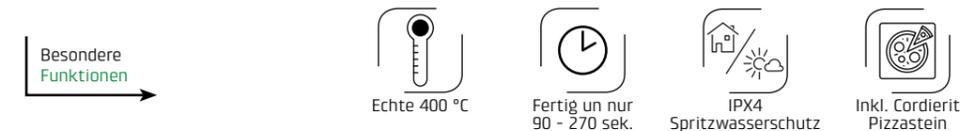
## Pizzaofen

PizzaChef 400°

NEU



Art.Nr. 2983  
EAN 4038437029833



- + **Pizza, Pinsa, Calzone, Flammkuchen und andere Teigspezialitäten – leckerer Genuss in nur 90 - 270 Sekunden dank stufenloser Temperatureinstellung aus dem 400 °C heißem Steinofen**
- + Durch separat steuerbare Heizelemente (Ober- und Unterhitze) gelingt die perfekte Pizza mit knusprigen Boden und saftigem Belag
- + **Für die Nutzung im Innen- und geschützten Außenbereich geeignet (IPX4 Spritzwasserschutz)**
- + Kurze Aufheizzeit mit gleichmäßiger Hitzeverteilung
- + **Inklusive hochwertigem und schnell aufheizbarem 33 x 33 cm großen Pizzastein aus Cordierit**
- + Sicheres und hitzebeständiges Stahlgehäuse
- + Innenraum aus 100 % hygienischem Edelstahl
- + Langes 1,8 m Stromkabel
- + Produktausstattung: Cordierit Pizzastein, Edelstahl-Frontabdeckung und Aluminium-Pizzaschieber mit Holzgriff



## Eiswürfelbereiter

## IceChef Pro



Art.Nr. 3302  
EAN 4038437033021



- + Produziert ca. 500 g Eiswürfel / h\*
- + **Schnelle Eiswürfelbereitung in 6 - 13 min dank Kompressortechnik**
- + 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

## Eis- und Joghurtmaschine

## IceCreamer



Art.Nr. 3298  
EAN 4038437032987



- + **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
- + Entnehmbare 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



# KAPITEL 5 GESCHMACK IST EINE FRAGE DER TEMPERATUR

## KÜHLEN & DRY AGING



## Exklusiver Genuss in edlem Design

Erfrischende Getränke, optimal temperierter Wein und perfektes Dry Aged Fleisch – mit den CASO Design Barbecue Coolern, Weinkühlern und Dry Aged Mastern erreicht Genuss ganz neue Dimensionen.



### Outdoor Cooling

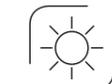
#### BBQ-Cooler S

### Outdoor Cooling

#### BBQ-Cooler Black S



Besondere Funktionen



Geschützter Außenbereich



UV-Schutz



Edelstahl bzw. Edelstahl schwarz

- + **Design Barbecue Cooler mit hochwertigem Edelstahlgehäuse (silber oder schwarz) und Kompressortechnik**
- + **Für den Innen- als auch Außenbereich (nach IPX 4 / Spritzwasserschutz, z. B. für überdachte Terrassen)**
- + 6 einstellbare Temperaturstufen (ca. 2 - 14 °C)
- + Viel Platz für Getränke und Snacks dank ca. 63 l Innenraumvolumen
- + 4 praktische Eisen-Chrom-Ablagen mit Höhenverstellbarkeit dank einfachem Klicksystem
- + Auch als Einbaugerät geeignet, z. B. für Küchen, Outdoorküchen und Partykeller
- + **3-lagiges, getöntes UV-Sicherheitsglas für optimalen Schutz und zuverlässige Kühlung des Inhalts**
- + Dank Glasscheibe immer den Überblick über die

- Getränke behalten, ohne die Tür zu öffnen
- + Verlässliches Kühlen dank Selbstschließmechanismus
- + **Innenraum aus hygienischem Edelstahl für eine einfache Reinigung**
- + Mit zuschaltbarer LED-Innenbeleuchtung
- + Ausführungen:
  - 700 / BBQ-Cooler S-R: Türanschlag rechts EAN 4038437007008
  - 701 / BBQ-Cooler S-L: Türanschlag links EAN 4038437007015
  - 702 / BBQ-Cooler Black S-R: Türanschlag rechts EAN 4038437007022
  - 703 / BBQ-Cooler Black S-L: Türanschlag links EAN 4038437007039



Art.Nr. 700



Art.Nr. 701



Art.Nr. 702



Art.Nr. 703

## Outdoor Cooler Counter & Cool



Art.Nr. 681  
EAN 4038437006810

Besondere  
Funktionen



Edelstahl



Outdoor

- + Edelstahl-Umbauschrank für CASO Barbecue Cooler mit abnehmbaren Seitenteilen
- + Mit eingebautem Barbecue-Cooler mit einem Lager- volumen von ca. 63 Liter
- + **Hochwertige Edelstahl-Ausführung**
- + **Ideal für überdachte Terrassen etc. dank Spritzwasser- schutz (nach IPX-4)**
- + 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

### Umbauschrank einzeln, ohne Barbecue Cooler



Art.Nr. 682  
EAN 4038437006827  
VPE 1



## Bierzapfanlage BeerMaster

NEU



Art.Nr. 582  
EAN 4038437005820

Besondere  
Funktionen



Für alle gängigen  
5-Liter-Bierfässer



Qualitätserhalt  
bis zu 10 Tage

- + Hochwertige Bierzapfanlage für frisch gezapftes, kühles Bier
- + **Qualitätserhaltende Kühlung bis zu 10 Tage**
- + Optimaler Genuss dank 9 wählbarer Temperaturen (von 4 - 12 °C)
- + **Stufenlos einstellbarer Druck für besten Biergenuss – wie vom Wirt gezapft**
- + Geeignet für alle handelsüblichen 5 Liter Partyfässer wie z.B. Krombacher, Warsteiner, Veltins, Bitburger, Heineken etc.
- + Die perfekte Ergänzung zu Ihrer Party
- + Hygienische und leichte Reinigung
- + Lieferumfang:
  - Bierschlauch, Heineken-Adapter, 3 CO<sub>2</sub> -Patronen, Reinigungspumpe etc.
- + Kombinierbar mit:
  - Umbauschrank für CASO Barbecue Cooler (Art.Nr. 682)
  - + Aufsatz für Umbauschrank (Art.Nr. 687) – s. rechts



## Outdoor Cooler mit Bierzapfanlage TapBeer & Cool

NEU



Art.Nr. 583  
EAN 4038437005837

Besondere  
Funktionen



Geschützter  
Außenbereich



UV-Schutz



Edelstahl

### Set aus Barbecue Cooler mit Umbauschrank + Bierzapf- anlage

- + s. Infos links zu "Counter & Cool" und "BeerMaster"
- + Ergänzend mit Tropfgitter

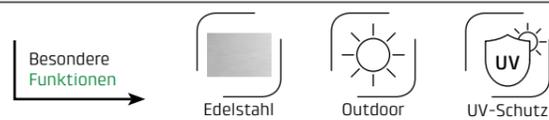


## Outdoor Cooling

### BBQ-Cooler M-R



Art.Nr. 696  
EAN 4038437006964



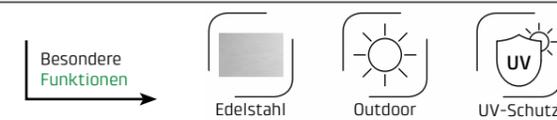
- + **Design Barbecue Cooler mit hochwertigem Edelstahlgehäuse und Kompressortechnik**
- + **Ideal sowohl für den Innen- als auch Außenbereich (nach IPX 4 / Spritzwasserschutz, z.B. für überdachte Terrassen)**
- + 6 einstellbare Temperaturstufen (ca. -1 - 10 °C)
- + Viel Platz für Getränke und Lebensmittel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

## Outdoor Cooling

### BBQ-Cooler L-R



Art.Nr. 697  
EAN 4038437006971



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



## Lounges Tisch mit Soundbar und Getränke Kühler

## Sound &amp; Cool



Art.Nr. 792  
EAN 4038437007923

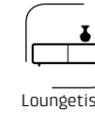
Besondere  
Funktionen



Soundbar



2 Kühlfächer



Lounges Tisch



USB



Wireless  
Charging

- + Lounges Tisch mit Kühlfächern, integrierten Musikboxen und Lademöglichkeit für Smartphone & Co.
- + Zuverlässige Kompressorkühlung
- + **Zwei Kühlfächer (insg. 135 l) für Snacks und Drinks mit individuell einstellbarer Temperatur:**
  - Linke Kühlzone: 3 - 8 °C / 70 l Volumen
  - Rechte Kühlzone: 6 - 12 °C / 65 l Volumen
- + Der praktische ECO-Mode sorgt für die Temperatureinstellung mit dem niedrigsten Verbrauch (abhängig von der Umgebungstemperatur)
- + **Bequem Musik etc. abspielen über Bluetooth 5.0**
- + Unterschiedliche Klangprogramme: Auto, Rock, Film, Pop, Jazz
- + Mit RGB LED-Lichtleiste für ein stimmungsvolles Ambiente: Individuelle Beleuchtung je nach Musikeinstellung
- + **Praktische Lademöglichkeiten:**
  - USB-Anschlüsse: 2x USB (5 V) und 1x USB C (5 V)
  - Wireless Charging für geeignete Smartphones (bis 15 Watt)
- + LED-Display mit Touch Bedienfeld
- + **Hochwertiges Tempered Glass mit einer max. Traglast bis 200 kg**
- + Akustisches Signal bei zu lange geöffnetem Kühlfach
- + Ausführungen:
  - 792: Schwarzes Gehäuse mit schwarzer Glasplatte
  - 793: Weißes Gehäuse mit schwarzer Glasplatte
  - 794: Gehäuse in Holzoptik mit schwarzer Glasplatte



Art.Nr. 793  
EAN 4038437007930



Art.Nr. 794  
EAN 4038437007947



## Fleischreifeschränke

### DryAged Master 63

## Fleischreifeschränke

### DryAged Master 125

## Fleischreifeschränke

### DryAged Master 380 Pro

Besondere Funktionen



- + Reifeschrank mit Kompressortechnik
- + **Für das Lagern, Präsentieren und Reifen von hochwertigem Fleisch**
- + DryAged Master 125 unter- und umbaufähig, DryAged Master 380 Pro umbaufähig
- + Nutzbares Volumen:
  - 689: 63 Liter
  - 690: 125 Liter
  - 691: 380 Liter
- + **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
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + **Zuschaltbares, antibakterielles UV-Licht**
- + Mit eingebautem Aktivkohlefilter
- + Inkl. Roste und Hängegestell mit Fleischhaken aus rostfreiem Edelstahl + ein H2O Speicher (zwei Stück bei DryAged Master 380 Pro)

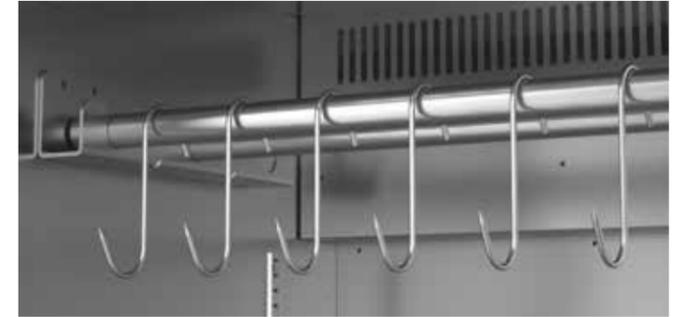
#### Die besondere Art der Reifung

Vielleicht Entrecôte vom Galicien Beef? Das ist purer Fleischgenuss für Steak-Kenner. Das Teilstück ist durch seine ausgeprägte Marmorierung besonders zart und aromatisch und kann im CASO Dry Aged 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.

Die CASO Dry Aged Cooler verfügen sowohl über eine besonders fein justierbare Klimatechnik als auch über eine sehr wertige Verarbeitung. Für Fleischliebhaber ein „Must-have“ für puren Genuss.



An den mitgelieferten Haken reift das Fleisch perfekt von allen Seiten.



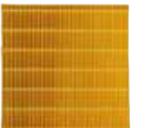
Die dunkle Färbung ist ein klassisches Zeichen und wird vor dem Genuss entfernt.



Perfekt marmoriertes Fleisch für ein intensives Geschmackserlebnis.

#### Zubehör

- + Aktivkohlefilter, Art.Nr. 692
- + H2O Speicher (4 Stück), Art.Nr. 693



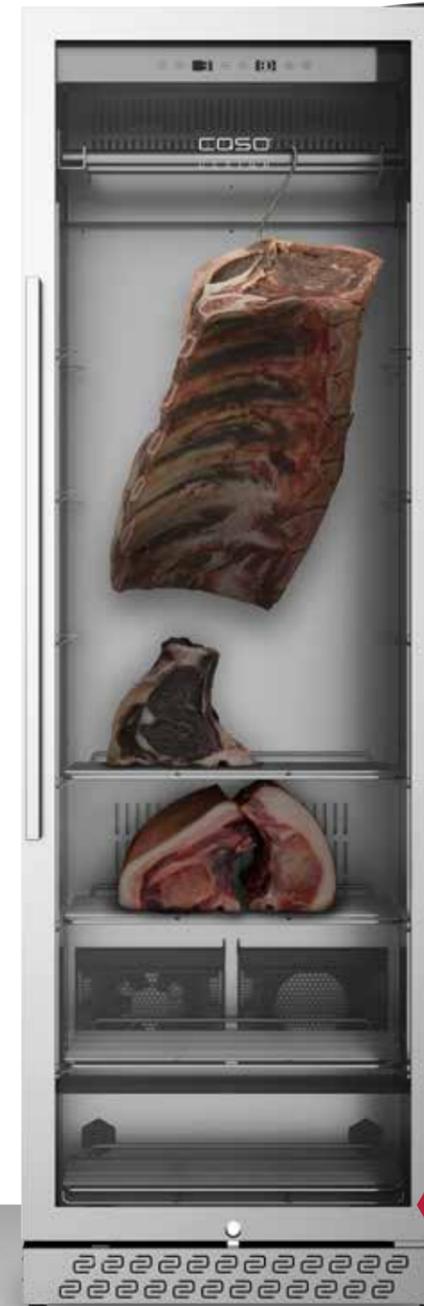
Art.Nr. 689  
EAN 4038437006896

freistehend



Art.Nr. 690  
EAN 4038437006902

freistehend,  
unter- und  
umbaufähig



Art.Nr. 691  
EAN 4038437006919

freistehend  
und umbau-  
fähig

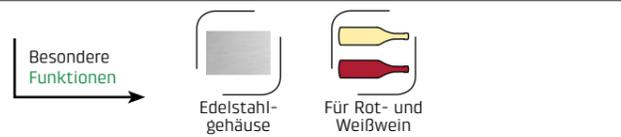
\*Der erreichte Wert im Innenraum kann dabei nicht über der Umgebungstemperatur am Aufstellort liegen.

## Weinkühler für 1 Flasche

### WineCase One Inox



Art.Nr. 611  
EAN 4038437006117



- + Hochwertiger Weinkühler für eine Flasche (bis 9 cm Ø)
- + **Ideal zum Halten der Temperatur einer bereits gekühlten Flasche Rot- oder Weißwein, Champagner, Sekt etc.**
- + Setzt Ihren Lieblingswein perfekt in Szene
- + Edles Design mit Edelstahlgehäuse
- + Kompakte Größe – perfekt auf jeder Anrichte
- + **Temperatur elektronisch einstellbar von 5 - 18 °C\* in 1°C - Schritten (oder 41 - 64 °F in 1 °F-Schritten)**
- + Weiße LED-Temperaturanzeige
- + Praktische Sensor-Touch Bedienung



## Weinkühler für 1 Flasche

### WineCase One Black



Art.Nr. 614  
EAN 4038437006148



- + Wie WineCase One Inox, nur mit schwarzem Edelstahlgehäuse

## Weingenuß am Tisch Temperaturstabilität mit CASO Design

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

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

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

\*Der erreichte Wert im Innenraum kann dabei nicht über der Umgebungstemperatur am Aufstellort liegen.



## Weinkühler

### Das große Programm

#### WineComfort Smart Serie

- + 24, 38, 66, 126 oder 180 Flaschen
- + Per App steuerbar
- + Zwei Kühlzonen, 5 - 20 °C



FREISTEHEND

#### WineExclusive Smart Serie

- + 24, 38, 66, 126 oder 180 Flaschen
- + Per App steuerbar
- + Zwei Kühlzonen, 5 - 20 °C



FREISTEHEND

## Smart Kitchen

### Einfache Steuerung per CASO Control App

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

#### NEU: Temperaturprofile im App-Portal (PC/Mac)

Wählen Sie individuelle Temperaturprofile aus: "Standard Celsius", "Standard Fahrenheit" und die energiesparenden Profile "Eco Celsius" und "Eco Fahrenheit". Für noch mehr Freude an Ihrem Weinkühler, lassen sich eigene Profile anlegen.

#### Zusammenfassung:

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



SCAN MICH  
DOWNLOAD



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

#### WineChef Pro Serie

- + 24, 38, 66, 126 oder 180 Flaschen
- + Mit Frontbelüftung
- + Per App steuerbar
- + Zwei Kühlzonen, 5 - 20 °C



UNTER- UND UMBAUFÄHIG

CASO®  
DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



Kompetenzbuch Küche



Kompetenzbuch Weinkühler



SCAN MICH

Hier finden Sie  
alle Kataloge

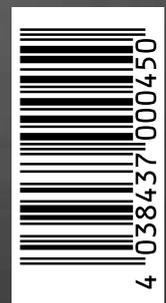
## Deutschland

### CASO Design

CASO GmbH  
Raiffeisenstraße 9  
59757 Arnsberg

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

www.caso-design.de



Technische Änderungen, Farbabweichungen und Druckfehler vorbehalten. Germany 04/2024. Copyright by CASO GmbH.  
Fotografie: Tool Design / Stoll Fotografie / Adobe Stock / 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. Version 3.