

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



Inhaltsverzeichnis

MULTIFUNKTIONS-MIKROWELLEN	ab Seite 3
INDUKTION	ab Seite 8
GRILLS	ab Seite 14
VAKUUMIEREN	ab Seite 16
SOUS VIDE	ab Seite 26
HEISSWASSERSPENDER	ab Seite 28
STABMIXER	Seite 30
FLEISCHWOLF	Seite 31
EISWÜRFELBEREITER	Seite 32
KÜHLEN & LAGERN	ab Seite 33

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

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

Wir bei CASO lieben das Arbeiten mit guten Lebensmitteln und wollen sowohl dem Profi- als auch dem anspruchsvollen Hobbykoch jeweils die perfekten Elektrogeräte zur Verfügung stellen, um diese Lebensmittel zu verarbeiten und lange frisch zu halten. Mit CASO Vakuumierern z.B. können Sie beste Zutaten lange und qualitätserhaltend lagern. CASO Mikrowellen und Profi-Grills garen zuverlässig und lecker und CASO Weinkühlschränke sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste mit der richtigen Temperatur den maximalen Geschmack erleben.

Erleben Sie CASO Design

Peter Braukmann, Bernd Braukmann
Geschäftsleitung CASO Design



Produktdaten	
Art. Nr.	3083
EAN	4038437030839
Maße (BxHxT)	540 x 330 x 460 mm
Maße Garraum	350 x 220 x 340 mm (29L)
Gewicht	17,1 kg
Leistung	1000 Watt
Spannung	230 V/ 50 Hz
VPE	1

GEWERBEMIKROWELLE

CM 1000

- + Hochwertige Mikrowelle für die professionelle Gastronomie
- + Einfache manuelle Bedienung mit Drehknopf
- + Leistung: 1000 Watt
- + Flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- + 1 Magnetron
- + Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- + Innenraum aus rostfreiem Edelstahl
- + Garraumvolumen ca. 29 Liter*
- + 5 Leistungsstufen
- + Einstellbare Garzeit bis max. 10 Minuten
- + Auftaufunktion
- + Einfache Reinigung
- + Innenraumbeleuchtung
- + Akustisches Endsignal
- + Drehtüranschlag links mit Griff



* laut Angabe des Herstellers



Produktdaten	
Art. Nr.	3087
EAN	4038437030877
Maße (BxHxT)	510 x 310 x 440 mm
Maße Garraum	330 x 200 x 320 mm (25 L)
Gewicht	15,6 kg
Leistung	1000 Watt
Spannung	230 V/ 50 Hz
VPE	1



Produktdaten	
Art. Nr.	3088
EAN	4038437030884
Maße (BxHxT)	580 x 370 x 530 mm
Maße Garraum	360 x 230 x 410 mm
Gewicht	33,7 kg
Leistung	1800 Watt
Spannung	230 V/ 50 Hz
VPE	1

GEWERBEMIKROWELLE

C1000M

- + Hochwertige Mikrowelle für die professionelle Gastronomie
- + Einfache manuelle Bedienung mit Drehknopf
- + Leistung: 1000 Watt
- + Flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- + 1 Magnetron
- + Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- + Innenraum aus rostfreiem Edelstahl
- + Garraumvolumen ca. 25 Liter*
- + 5 Leistungsstufen
- + Einstellbare Garzeit bis max. 35 Minuten
- + Auftaufunktion
- + Einfache Reinigung
- + Innenraumbeleuchtung
- + Akustisches Endsignal
- + Drehtüranschlag links mit Griff



* laut Angabe des Herstellers

GEWERBEMIKROWELLE

C1800M

- + Hochwertige Mikrowelle für die professionelle Gastronomie
- + Einfache manuelle Bedienung mit Drehknopf
- + Leistung: 1800 Watt
- + Flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- + 2 Magnetrons
- + Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- + Innenraum aus rostfreiem Edelstahl
- + Garraumvolumen ca. 34 Liter*
- + 7 Leistungsstufen
- + Einstellbare Garzeit bis max. 60 Minuten
- + Anzeige: LED-Display
- + Einfache Reinigung
- + Abnehmbarer Spritzschutz-Abdeckung zur einfache Reinigung
- + Innenraumbeleuchtung
- + Automatischer Start nach 2 Sekunden
- + Akustisches Endsignal
- + Drehtüranschlag links mit Griff

* laut Angabe des Herstellers



Produktdaten	
Art. Nr.	3086
EAN	4038437030860
Maße (BxHxT)	465 x 370 x 595 mm
Maße Garraum	365 x 195 x 370 mm (27L)
Gewicht	29,4 kg
Leistung	1800 Watt
Spannung	230 V/ 50 Hz
VPE	1

GEWERBEMIKROWELLE

CMP 1800

- + 1800 Watt
- + Garraumvolumen ca. 27 Liter*
- + Keramikboden mit Reflektor
- + 2 Magnetrons
- + Bis zu 20 Programme
- + Edelstahlinnenraum
- + Edelstahlgehäuse
- + Easy-to-clean (flacher Boden)
- + Türgriff
- + Signalton zum Wechseln des Luftfilters
- + Timer bis zu 60 Minuten
- + 14 Touchpads
- + 5 Leistungsstufen
- + Mehrstufiges Garen
- + „+20 sec.“ Taste
- + Verstellbare Signaltöne
- + Automatisches Abkühlen
- + Display schaltet sich automatisch ab
- + Stumm Funktion
- + Auftaufunktion
- + VFD Display

* laut Angabe des Herstellers



Produktdaten	
Art. Nr.	3089
EAN	4038437030891
Maße (BxHxT)	580 x 370 x 530 mm
Maße Garraum	360 x 230 x 410 mm
Gewicht	33,2 kg
Leistung	2100 Watt
Spannung	230 V/ 50 Hz
VPE	1

GEWERBEMIKROWELLE

C2100M

- + Hochwertige Mikrowelle für die professionelle Gastronomie
- + Einfache manuelle Bedienung mit Drehknopf
- + Leistung: 2100 Watt
- + Flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- + 2 Magnetrons
- + Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- + Innenraum aus rostfreiem Edelstahl
- + Garraumvolumen ca. 34 Liter*
- + 7 Leistungsstufen
- + Einstellbare Garzeit bis max. 60 Minuten
- + Anzeige: LED-Display
- + Einfache Reinigung
- + Abnehmbarer Spritzschutz-Abdeckung zur einfache Reinigung
- + Innenraumbeleuchtung
- + Automatischer Start nach 2 Sekunden
- + Akustisches Endsignal
- + Drehtüranschlag links mit Griff

* laut Angabe des Herstellers



Produktdaten	
Art. Nr.	2230
EAN	4038437022308
Maße (BxHxT)	30 x 6 x 37 cm
Gewicht	3,1 kg
Leistung	2400 Watt
Spannung	220-240 V / 60 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	2



- + Schnell wie Gas
- + Energiesparend (bis zu 50%)
- + Sicher (Hitze nur im Topf)

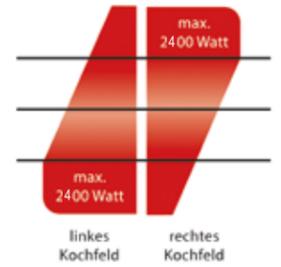
EINZELINDUKTIONSKOCHFELD

Maitre 2400

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



Präzisionskochen mit Smart Control:
12 Leistungs- und Temperaturstufen ermöglichen eine sehr feine Abstufung der benötigten Temperatur - perfekt auf den Punkt. Ideal geeignet u.a. zum Köcheln / Simmern.



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.



Produktdaten	
Art. Nr.	2231
EAN	4038437022315
Maße (BxHxT)	60 x 6 x 37 cm
Gewicht	5,8 kg
Leistung	3500 Watt
Spannung	220-240 V / 60 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1



- + Schnell wie Gas
- + Energiesparend (bis zu 50%)
- + Sicher (Hitze nur im Topf)

DOPPELINDUKTIONSKOCHFELD

Maitre 3500

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



Präzisionskochen mit Smart Control:
12 Leistungs- und Temperaturstufen ermöglichen eine sehr feine Abstufung der benötigten Temperatur - perfekt auf den Punkt. Ideal geeignet u.a. zum Köcheln / Simmern.



Produktdaten	
Art. Nr.	2370
EAN	4038437023701
Maße (BxHxT)	33 x 10 x 42 cm
Gewicht	4,75 kg
Leistung	3500 Watt
Spannung	220-240V 50/60Hz
VPE	1



- + Schnell wie Gas
- + Energiesparend (bis zu 50%)
- + Sicher (Hitze nur im Topf)

PROFESSIONELLES MOBILES INDUKTIONSKOCHFELD

Gastro 3500 Ecostyle

- + **Max. 3500 Watt - besonders leistungsstark**
- + Glaskeramik-Oberfläche
- + Robustes Edelstahlgehäuse
- + **Einfache Bedienung durch Edelstahl-Drehregler**
- + 6 Leistungsstufen
- + Automatische Topferkennung
- + Einfache und leichte Reinigung
- + Sicherheitsschalter zum Schutz vor Überhitzung



Produktdaten	
Art. Nr.	2367
EAN	4038437023671
Maße (BxHxT)	330 x 100 x 420 mm
Gewicht	4,8 kg
Leistung	3500 Watt
Spannung	230 V/ 50 Hz
VPE	1



- + Schnell wie Gas
- + Energiesparend (bis zu 50%)
- + Sicher (Hitze nur im Topf)

PROFESSIONELLES MOBILES INDUKTIONSKOCHFELD

Gastro3500 Eco

- + Mobiles Einzel-Induktionskochfeld **3500 Watt**
- + **Edelstahlgehäuse**
- + Glaskeramik-Oberfläche
- + **Präzise, leichte Bedienung über Sensor-Touch-Display unter Glaskeramik**
- + Übersichtliche LED-Digitalanzeige
- + Timerfunktion 1 –180 Minuten im **1 Minuten-Intervall**
- + Temperaturvorwahl ca. 60° C – 240° C in Schritten von 20°C
- + 10 Leistungsstufen
- + Timer, Leistungsstufen und Temperatur einzeln einstellbar
- + Schnell und energiesparend
- + Automatische Topferkennung
- + Lock-Funktion – Tastensperre und Kindersicherung
- + Sicherheitsschalter zum Schutz vor Überhitzung
- + Einfache und leichte Reinigung



Produktdaten	
Art. Nr.	2372
EAN	4038437023725
Maße (BxHxT)	355 x 110 x 450 mm
Gewicht	5,5 kg
Leistung	3500 Watt
Spannung	220-240V, 50Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1



-  **Schnell wie Gas**
-  **Energiesparend (bis zu 50%)**
-  **Sicher (mit Topferkennung)**

Präzisionskochen mit Smart Control:
12 Leistungs- und Temperaturstufen ermöglichen eine sehr feine Abstufung der benötigten Temperatur - perfekt auf den Punkt. Ideal geeignet u.a. zum köcheln/simmern.



MOBILES GASTRO INDUKTIONSKOCHFELD

IP 3500 Pro

- + Für den Profigebrauch und den anspruchsvollen Hobbykoch
- + **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 (in 10°C-Schritten)**
- + Automatische Topferkennung (14 - 24 cm Ø)
- + **Mit praktischer Warmhalte-Funktion (70°C)**

- + Glaskeramik-Ganzglasoberfläche
- + Überhitzungsschutz
- + Sicherer Stand durch Antirutschfüße

- Das Multitalent:**
- + Kochen
 - + Braten
 - + Warmhalten
 - + Fondue
 - + SousVide
 - + Kerntemperaturen



Produktdaten	
Art. Nr.	2371
EAN	4038437023718
Maße (BxHxT)	355 x 110 x 460 mm
Gewicht	5,5 kg
Leistung	3500 Watt
Spannung	220-240V, 50Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1

-  **Schnell wie Gas**
-  **Energiesparend (bis zu 50%)**
-  **Sicher (mit Topferkennung)**



MOBILES GASTRO INDUKTIONSKOCHFELD MIT PRÄZISIONSTHERMOMETER

TC 3500 ThermoControl

- + Für den Profigebrauch und den anspruchsvollen Hobbykoch
- + **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**
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- + Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen
- + Timer-Funktion von 1 Minute 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)**
- + **Leistungsstarke 3500 Watt**
- + Automatische Topferkennung (14 - 24 cm Ø)
- + 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
- + Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- + Überhitzungsschutz
- + Inkl. praktischem Halter für das Thermometer
- + Sicherer Stand durch Antirutschfüße



- ✓ Robust
- ✓ Langlebig
- ✓ Leistungsstark



Produktdaten	
Gerillte Bratflächen oben & unten	
Art. Nr.	2820
EAN	4038437028201
Maße (BxHxT)	405 x 300 x 450 mm
Grillfläche	365 x 285 mm
Gewicht	25,7 kg
Leistung	2500 Watt
Spannung	230 V/ 50 Hz
VPE	1

DOPPEL-KONTAKT-GRILL

Profi Gourmet Grill

- + Grillplatten aus langlebigem Gusseisen
- + Bratfläche oben & unten gerillt
- + 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
- + Schnelles Erhitzen der Platten durch eingebaute Heizspiralen

- + Extra große Grillfläche 365 x 285 mm
- + Ideal für die schnelle Zubereitung von Steaks, Hähnchen, Fisch, Grillgemüse und Paninos



- ✓ Robust
- ✓ Langlebig
- ✓ Leistungsstark



Produktdaten	
Gerillte Bratflächen oben & unten	
Art. Nr.	2822
EAN	4038437028225
Maße (BxHxT)	400 x 450 x 300 mm
Grillfläche	360 x 270 mm
Gewicht	25,8 kg
Leistung	2500 Watt
Spannung	230 V/ 50 Hz
VPE	1



Produktdaten	
Gerillte Bratfläche oben / Glatte Bratfläche unten	
Art. Nr.	2824
EAN	4038437028249
Maße (BxHxT)	400 x 450 x 300 mm
Grillfläche	360 x 270 mm
Gewicht	28,95 kg
Leistung	2500 Watt
Spannung	230 V/ 50 Hz
VPE	1

DOPPEL-KONTAKT-GRILL INKL. DIGITALEM TIMER

Profi Gourmet Grill inkl. Timer

- + **NEU Digitaler Timer mit Endsignal**
- + Grillplatten aus langlebigem Gusseisen
- + **Art. Nr. 2822:** Bratfläche oben & unten gerillt
- + **Art. Nr. 2824:** Bratfläche oben gerillt, unten glatt
- + 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
- + Ergonomischer, wärmeisolierter Griff
- + Schnelles Erhitzen der Platten durch eingebaute

- Heizspiralen
- + Fettauffangschale aus Edelstahl
- + Extra große Grillfläche 360 x 270 mm
- + Ideal für die schnelle Zubereitung von Steaks, Hähnchen, Fisch, Grillgemüse und Paninos



Doppelte Schweißnaht

SVS[®]
Soft Vacuum System

Vakuumregulierung:
Über die neue Funktion der Vakuumregulierung kann die Vakuumstärke individuell eingestellt werden. Speziell für weiche Lebensmittel kann der Druck angepasst werden, sodass sie nicht zusammengepresst werden.

Produktdaten	
Art. Nr.	1409
EAN	4038437014099
Maße (BxHxT)	400 x 110 x 194 mm
Gewicht	2,8 kg
Leistung	130 Watt
Spannung	220-240 V / 50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	1

Frisch bleibt frisch!

- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Länger frischer genießen
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

PROFESSIONELLES VAKUUMIERSYSTEM

FastVAC 500

- + Vakuumiersystem
- + Gehäuse aus hochwertigem Kunststoff mit Edelstahl Front
- + **Doppelte Kolbenpumpe (15 L / Min) und kraftvoller Motor, maximales Vakuum: -0,9 Bar**
- + Funktionales und kompaktes Design für ein schnelles Arbeiten
- + Sichere Versiegelung mit doppelter Schweißnaht (Breite: 30 cm)
- + **Patentierter Verschlussgriff für eine sehr einfache und praktische Anwendung**
- + Vielseitige Funktionen: dreistufiges Verschweißen, zwei Vakuumstufen, manuelles Vakuumieren, manuelles Schweißen, Behälter-Vakuum-Funktion, automatisches Vakuumieren und Schweißen, Marinieren

- + Sehr Leise (unter 68 dB)
- + Innenliegender Folien-Rollenbehälter
- + Prozessanzeige und Soft-Touch-Bedienung
- + Nutzbar in kleingewerblichen Küchen
- + Inkl. Vakuumierschlauch für Behälter
- + Eingebauter Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen
- + Inkl. Folienrollen (1 St. 20x300 cm, 1 St. 28x300 cm)



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:
Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.

PROFESSIONELLES VAKUUMIERSYSTEM

FastVAC 1000



- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Länger frischer genießen
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

PROFESSIONELLES VAKUUMIERSYSTEM

FastVAC 1200



Frisch bleibt frisch!



- + Edelstahl-Vakuumiersystem
- + Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- + **Doppelte Kolbenpumpe und kraftvoller Motor**, geeignet für eine starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, max. Vakuum: -0,9 bar
- + **Starke Pumpleistung: 20 L / Min**
- + Funktionales Design mit Edelstahl
- + **Sichere Versiegelung mit doppelter Schweißnaht** (Breite: 30 cm)
- + Patentierter Verschlussgriff für eine sehr einfache und praktische Anwendung
- + Sehr Leise (unter 68 dB)

- + **Vielseitige Funktionen:** dreistufiges Verschweißen, zwei Vakuumstufen, Pulse-Funktion, manuelles Schweißen, Behälter-Vakuum-Funktion, automatisches Vakuumieren und Schweißen
- + **Prozessanzeige und Soft-Touch-Bedienung**
- + **FastVAC 1200:** Zusätzliche Druckanzeige
- + Gewerblich nutzbar
- + Inkl. Vakuumierschlauch für Behälter
- + Cutter zum Zuschneiden der Folien und Beutel
- + Inkl. 20 Profi-Folienbeutel (10 Stück 20 x 30 cm und 10 Stück 30 x 40 cm)

Produktdaten	
Art. Nr.	1410
EAN	4038437014105
Maße (BxHxT)	401 x 118 x 272 mm
Gewicht	3,2 kg
Leistung	130 Watt
Spannung	230 V / 50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	1



Doppelte Schweißnaht

Produktdaten	
Art. Nr.	1412
EAN	4038437014129
Maße (BxHxT)	401 x 118 x 272 mm
Gewicht	3,35 kg
Leistung	130 Watt
Spannung	230 V / 50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	1



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:
Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.



Doppelte Schweißnaht



Produktdaten	
Art. Nr.	1400
EAN	4038437014006
Maße (BxHxT)	430 x 160 x 310 mm
Gewicht	5,1 kg
Leistung	180 Watt
Spannung	230 V / 50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	1

Frisch
bleibt
frisch!

- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Länger frischer genießen
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

PROFESSIONELLES VAKUUMIERSYSTEM

FastVAC 3000

- + Professionelles Vakuumsystem
- + Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- + Edelstahl Fronten zur leichte Reinigung
- + **Beutel und Rollen bis zu 30 cm Breite**
- + **Doppelte Schweißnaht**
- + **Starke doppelte Kolbenpumpe: max. -0.85 bar, 20 L / Min**
- + **Gewerblich nutzbar**
- + Eingebauter Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen
- + **Pulse-Funktion:** die Intensität des Vakuums passt sich automatisch der Beschaffenheit des Produktes an und umschließt es sicher
- + **Marinier-Funktion:** in Kombination mit einem Vakuumbehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer

- Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuumtaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossen
- + Individuell einstellbare Schweißzeit und Vakuumdruck
- + Inkl. Vakuumschlauch für Vakuum-Behälter
- + Inkl. 10 Folienbeutel 20 x 30 cm, 10 Folienbeutel 30 x 40 cm, 1 Folienrolle 30 x 600 cm



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.



Doppelte Schweißnaht



Produktdaten	
Art. Nr.	1404
EAN	40 38437 01404 4
Maße (BxHxT)	520 x 150 x 290 mm
Gewicht	5,7 kg
Leistung	200 Watt
Spannung	230 V / 50 Hz
VPE	1

Frisch
bleibt
frisch!

- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Länger frischer genießen
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

PROFESSIONELLES VAKUUMSYSTEM

FastVAC 4004

- + Vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel: Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- + Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- + **Komplett aus Edelstahl mit schwarzer Lackierung – für gewerbliche Nutzung geeignet**
- + **Starke doppelte Kolbenpumpe 20 L / Min – maximales Vakuum bis zu -0,9 Bar**
- + **Sichere Versiegelung mit doppelter Schweißnaht, B = 40 cm**
- + 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 (englische Panelbeschriftung)
- + Regulierbare Schweißzeit - perfekte Vakuumfunktion für

- feuchte oder trockene Lebensmittel, für eine perfekte Schweißnaht und Vakuumversiegelung
- + **Regulierbare Vakuumstärke** - individuell einstellbar, besonders weiche Lebensmittel werden nicht zusammengepresst
- + **Pulse-Funktion:** Manuelle Kontrolle des Vakuumprozesses für druckempfindliche und flüssigkeitshaltige Lebensmittel
- + **Marinier-Funktion:** in Kombination mit einem Vakuumbehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuumtaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossen
- + **Vakuumbehälterfunktion:** Vakuumieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen in Behältern
- + Inkl. 1 Profi-Folienrolle 40 x 600 cm, 10 Profi-Folienbeutel 20 x 30 cm und 10 Profi-Folienbeutel 30 x 40 cm



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.



Doppelte Schweißnaht



Produktdaten

Art. Nr.	1407
EAN	4038437014075
Maße (BxHxT)	520 x 160 x 290 mm
Gewicht	5,65 kg
Leistung	200 Watt
Spannung	230 V / 50 HZ
VPE	1



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.

PROFESSIONELLES VAKUUMSYSTEM

FastVAC 4008

- + Vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel: Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- + Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- + **Komplett aus Edelstahl – für gewerbliche Nutzung geeignet**
- + **Starke doppelte Kolbenpumpe 20 L / Min – maximales Vakuum bis zu -0,9 Bar**
- + **Sichere Versiegelung mit doppelter Schweißnaht, B = 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 (deutsche Panelbeschriftung)
- + **Regulierbare Schweißzeit** - perfekte Vakuumfunktion für

- feuchte oder trockene Lebensmittel, für eine perfekte Schweißnaht und Vakuumversiegelung
- + **Regulierbare Vakuumstärke** - individuell einstellbar, besonders weiche Lebensmittel werden nicht zusammengepresst
- + **Pulse-Funktion:** Manuelle Kontrolle des Vakuumprozesses für druckempfindliche und flüssigkeitshaltige Lebensmittel
- + **Marinier-Funktion:** in Kombination mit einem Vakuumbehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuumtaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossen
- + **Vakuumbehälterfunktion:** Vakuumieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen in Behältern
- + Inkl. 1 Profi-Folienrolle 40 x 600 cm , 10 Profi-Folienbeutel 20 x 30 cm und 10 Profi-Folienbeutel 30 x 40 cm



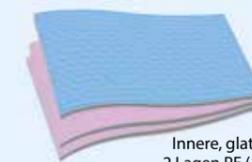
VAKUUMIERZUBEHÖR

Strukturbeutel und -rollen für Balkenvakuumierer

- ★ Hochreißfest: Materialstärke 150 µm
- ★ 100% Dichtigkeit
- ★ Schutz vor Gefrierbrand
- ★ Längere Haltbarkeit
- ★ Mikrowelleneignung
- ★ Spülmaschinenfest + wiederverwendbar
- ★ SousVide-getestet

Folien-Aufbau:

Äußere Rippenstruktur-Folie:
1 Lage PA (15 µm)



Innere, glatte Folie:
2 Lagen PE (135 µm)



Mit gratis Aufklebern zur Lebensmittel-Organisation

Folienbeutel

Die Folienbeutel sind in vier unterschiedlichen Formaten zu je 50 bzw. 25 Stück erhältlich und können direkt verarbeitet werden.



Art. 1201 / 1219 / 1220 / 1218

Produkt	Folienbeutel	Folienbeutel	Folienbeutel	Folienbeutel
Art.Nr	1201	1219	1220	1218
EAN	40 38437 01201 9	40 38437 01219 4	40 38437 01220 0	40 38437 01218 7
Inhalt	50 Beutel	50 Beutel	50 Beutel	25 Beutel
Format	16 x 23 cm	20 x 30 cm	30 x 40 cm	40 x 60 cm
VPE	6	6	6	6

Folienrollen

Sehr effizient durch variable Schnittlängen. Das Format kann individuell auf die gewünschte Länge angepasst werden.



Art. 1221 / 1223 / 1222 / 1224

Produkt	Folienrollen	Folienrollen	Folienrollen	Folienrollen
Art.Nr	1221	1223	1222	1224
EAN	40 38437 01221 7	40 38437 01223 1	40 38437 01222 4	40 38437 01224 8
Inhalt	2 Rollen	2 Rollen	2 Rollen	1 Rolle
Format	20 x 600 cm	27,5 x 600 cm	30 x 600 cm	40 x 1000 cm
VPE	6	6	6	6

ZIP-Beutel

Die CASO Vakuum ZIP-Beutel sind doppelt praktisch: Sie sind wiederverwendbar, spülmaschinenfest und können sehr einfach verarbeitet werden.



Art. 1315 / 1316 / 1317

Produkt	ZIP-Beutel	ZIP-Beutel	ZIP-Beutel
Art.Nr	1315	1316	1317
EAN	40 38437 01315 3	40 38437 01316 0	40 38437 01317 7
Inhalt	20 Beutel	20 Beutel	20 Beutel
Format	20 x 23 cm	26 x 35 cm	26 x 23 cm
VPE	6	6	6

LÄNGER EIN GUTES BOUQUET

Weinstopfen

Versiegeln Sie geöffnete Weinflaschen mit den wiederverwendbaren Vakuum-Stopfen und genießen Sie Ihre guten Weine länger!



Art. 1322



Produkt	Weinstopfen 2er Set
Art.Nr	1322
EAN	40 38437 01322 1
Inhalt	2 Stopfen, Verbindungsschlauch für CASO Vakuumierer
Format	-
VPE	6



Produktdaten	
Art. Nr.	1418
EAN	4038437014181
Maße (BxHxT)	43 x 23,5 x 36 cm
Gewicht	13 kg
Pumpe	Ca. 60 Ltr. / min.
Leistung	350 Watt
Spannung	220-240 V / 50 Hz
Prüfzeichen	CE
VPE	1

Frisch
bleibt
frisch!

- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Länger frischer genießen
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

PROFI-KAMMERVAKUUMIERER

VacuChef 70

- + **Kompakter Gewerbe-Kammervakuumierer**
- + Kammergröße: 305 x 322 x 100 mm (ca. 8 Liter)
- + Gehäuse und Kammer aus Edelstahl
- + Doppelte Schweißnaht bei 30 cm Breite
- + Sicheres Vakuumieren und Versiegeln bei feuchten und flüssigen Lebensmitteln
- + **Starke, schnelle Profi-Vakuumpumpe – 70 Liter / Minute**
- + Hochwertiges Manometer zur Anzeige des aktuellen Drucks
- + Nahezu 100 %-Vakuum
- + Max. Vakuum-Druck: -0,99 bar
- + Geschlossene Vakuumkammer mit gewölbtem, transparentem und **extra starkem Glasdeckel (Temperglas)**

- + **Digitale Prozessanzeige der Vakuum- und Schweißfunktion**
- + Einstellbare Vakuum- und Schweißzeit
- + Inkl. 1 Schweißbalken, 1 Dichtung und 30 Profi-Vakuumierbeutel (20x30 cm)



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.



Produktdaten	
Art. Nr.	1419
EAN	4038437014198
Maße (BxHxT)	50 x 16,7 x 40,5 cm
Gewicht	14 kg
Pumpe	Ca. 72 Ltr. / min.
Leistung	350 Watt
Spannung	220-240 V / 50 Hz
Prüfzeichen	CE
VPE	1

Frisch
bleibt
frisch!

- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Länger frischer genießen
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

PROFI-KAMMERVAKUUMIERER

VacuChef SlimLine

- + Kompakter Gewerbe-Kammervakuumierer, nahezu 100 %-Vakuum
- + **Ultra flaches Design / perfekt für die Nutzung in den Auszügen Ihrer Küche**
- + Gehäuse und Kammer aus Edelstahl
- + Doppelte Schweißnaht-Breite bis 30 cm
- + **Starke, wartungsfreie Profi-Vakuumpumpe – 72 L / Min**
- + Hochwertiges Manometer zur Anzeige des aktuellen Drucks
- + Transparenter Glasdeckel
- + **Digitale Prozessanzeige der Vakuum- und Schweißfunktion**
- + Einstellbare Vakuum- und Schweißzeit
- + Ideal für das Vakuumieren von marinerten oder flüssigen Lebensmitteln

- + Große Teilstücke können mit Caso-Struktur-Beutel außerhalb der Kammer vakuumiert werden
- + Marinieren-Funktion, 99 Sekunden Vakuum für schnellere Einwirkung von Marinaden
- + Austauschbaren Schweißbalken und Gummidichtung im Lieferumfang
- + Geeignet für CASO-Strukturbeutel oder Siegelrandbeutel bei Nutzung innerhalb der Vakuumkammer
- + Maximales Vakuum -1,0 Bar
- + Sicheres Vakuumieren und Versiegeln bei feuchten und flüssigen Lebensmitteln, da die Beutel in der Vakuumierkammer mit einer Klammer fixiert werden können
- + Inkl. 30 Profi-Folienbeutel 20 x 30 cm, 1x Ersatz-Schweißbalken



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.



Produktdaten	
Art. Nr.	1420
EAN	4038437014204
Maße (BxHxT)	359 x 378 x 429 mm
Vakuumpumpe	300 x 110 x 350 mm
Gewicht	24,4 kg
Pumpe	77 Liter/Minute
Leistung	630 Watt
Spannung	230 V / 50 Hz
VPE	1

Frisch
bleibt
frisch!

- ✓ Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Länger frischer genießen
- ✓ Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

GEWERBE-KAMMERVAKUUMIERER

VacuChef 77

- + Vollautomatisches Vakuumpumpensystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- + Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- + Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- + Kompakter Gewerbe-Kammervakuumierer, nahezu 100 %-Vakuum
- + Gehäuse und Kammer aus Edelstahl
- + Sicheres Vakuumieren und Versiegeln bei feuchten und flüssigen Lebensmitteln, da die Beutel in der Vakuumierkammer mit einer Klammer fixiert werden können
- + **Doppelte Schweißnaht (2 x 2,5 mm) – Breite: 29 cm**
- + Für Beutel bis zu einer Breite von 30 cm geeignet



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:
Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.

- + **Starke, wartungsfreie Profi-Vakuumpumpe – 77 L / Min – 4,5 m³/h**
- + **Maximale Beutelgröße (BxHxT): 300 x 110 x 310 mm**
- + Außerhalb des Gerätes ist das Vakuumieren und Schweißen von Strukturbeuteln oder Folienrollen möglich, um z.B. größere Lebensmittel verarbeiten zu können
- + Manuelle Druckanzeige
- + Geschlossene Vakuumkammer mit gewölbten und transparenten Plexiglasdeckel
- + Digitale Prozessanzeige der Vakuum- und Schweißfunktion
- + Einstellbare Vakuum- und Schweißzeit

SIEGELRANDBEUTEL (FÜR KAMMERVAKUUMIERER)

- ★ Starke und reißfeste, glatte Oberfläche (Stärke: 90 µm)
- ★ Stabile Schweißnaht
- ★ Schützt vor Gefrierbrand



Erhältliche Größen:

- 15 x 20 cm Art. 1265
- 20 x 30 cm Art. 1266
- 25 x 35 cm Art. 1267

Produkt	Siegelrandbeutel	Siegelrandbeutel	Siegelrandbeutel
Art.Nr	1265	1266	1267
EAN	40 38437 01265 1	40 38437 01266 8	40 38437 01267 5
Inhalt	100 Beutel	100 Beutel	100 Beutel
Format	15 x 20 cm	20 x 30 cm	25 x 35 cm
VPE	8	8	8



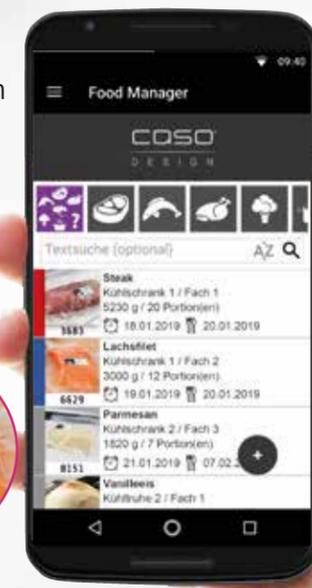
CASO Food Manager App

Für eine schnelle und einfache Übersicht & Organisation Ihrer Lebensmittel

- + Zielgerichtetes und effektives Einkaufen
- + Vollständige Übersicht Ihrer Lebensmittel
- + Safe food – weniger wegwerfen

So einfach geht's:

- + App kostenlos im Appstore runterladen
- + Lebensmittel einkaufen
- + Einlagern & in der App speichern
- + Automatische Erinnerung



Die CASO Food Manager* Sticker helfen Ihnen bei der Lagerung

App im Appstore kostenlos erhältlich!

Die App erinnert Sie an Ihre gelagerten Lebensmittel

Lebensmittel nach Kategorien speichern



Die perfekte Ergänzung zu Ihrem CASO Vakuumierer.

*Food Manager Sticker erhalten Sie kostenlos zusammen mit unseren Folienbeuteln und -rollen



Wasserdicht



Produktdaten	
Art. Nr.	1327
EAN	4038437013276
Maße	180 x 390 x 75 mm
Gewicht	1,5 kg
Wasser- umwälzung	Ca. 10 Liter / min
Leistung	1200 Watt
Spannung	220-240 V~ 50/60 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	2

Für Behälter
bis 30 Liter
Volumen



Inkl. Smart
Control mit CASO
Control App



SOUS VIDE GARER

Profi SousVide Garer SV 1200 Pro Smart

- + SousVide Garer mit praktischer Einhängenvorrichtung für flexibles SousVide garen auf Sternenniveau
- + **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° Fahrenheit)
- + Timerfunktion: Einstellbar in 1-Minuten-Schritten bis 99 Stunden 59 Minuten
- + **Smart Control: SousVide Stick mit der CASO Control App steuer- und ablesbar**
- + Einfache Bedienung des LED Displays per Sensor-Touch-Steuerung

- + **3D - Zirkulation: Konstante Temperatur durch Wasser-umwälzung**
- + Kompakter SousVide Garer: Platzsparende Aufbewahrung & leichte Reinigung
- + Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet*



Die SousVide-Garmethode ermöglicht eine konstante Qualität und ein perfektes Ergebnis Ihre Gerichte. Stressfrei kochen und auf dem Punkt gegart.



Produktdaten	
Art. Nr.	1306
EAN	4038437013061
Maße (BxHxT)	320 x 270 x 360 mm
Maximum- Füllstand	9 Liter
Gewicht	5,8 kg
Leistung	2000 Watt
Spannung	220-240 V
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1

SOUS VIDE CENTER

SousVide Center SV 900

- + **Perfektes Sous Vide Garen für aromaintensives Sternekochen**
- + Professionelle Wasser-Zirkulationstechnik für sehr genaue Temperatursteuerung
- + Perfektes Vakuumgaren im Wasserbad für bis zu 5 Portionen
- + **FINETEMP** – Temperaturgenauigkeit in 0,1°C-Schritten im Temperaturbereich von 30°C bis 90°C
- + Maximaler Wasserfüllstand 9 Liter
- + **Einfache Bedienung mit Digital-Display**
- + Schnelle Erhitzung des Wassers
- + Leichte Reinigung
- + Filtersystem
- + 1 Wasserablauf-Schlauch
- + 2 Edelstahlracks



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.



Ein ganzes Menü leicht zusammengestellt: Sous Vide Gerichte mit der Marinade oder direkt mit Beilagen garen.

**Spart über
50% Zeit
und Energie**



**100°C
in 5 Sek.**



Produktdaten	
Art. Nr.	1863
EAN	4038437018639
Maße (BxHxT)	160 x 300 x 280 mm
Gewicht	2,3 kg
Kapazität	2,2 Liter
Leistung	2200 W - 2600 W
Spannung	220 V - 240 V, 50 Hz / 60 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	1



TURBO-HEISSWASSERPENDER

HW 500 Touch

- + **Heißwasserspender der neue Generation**
- + Heißes Wasser auf Knopfdruck
- + Edles Design mit Applikation aus gebürstetem Edelstahl
- + **Spart Zeit: 100°C in nur 5 Sekunden**
- + **Temperaturen von 45 bis 100°C präzise einstellbar**
- + Bedarfsgerechter Bezug: 100ml / 200ml / 300ml / kontinuierlich
- + **Energiesparend 50% gegenüber Wasserkochern**
- + **Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität**
- + Intuitive Sensor-Touch Steuerung
- + Entnehmbarer Wassertank, Kapazität: 2,2 Liter
- + Leistungsstarke 2600 Watt



perfecthot
40°C 50°C 60°C 70°C 80°C 90°C 100°C
gradgenau • schnell • energiesparend



**100°C
in nur 8 Sek.**



Produktdaten	
Art. Nr.	1867
EAN	4038437018677
Maße (BxHxT)	195 x 340 x 305 mm
Gewicht	3,2 kg
Kapazität	4,0 Liter
Leistung	2200 W - 2600 W
Spannung	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1

**Doppelt so schnell
und bis zu 30%
sparsamer als
Wasserkocher**



TURBO-HEISSWASSERPENDER

HW 1000

- + **Spart Zeit: 100°C heißes Wasser innerhalb von Sekunden**
- + Ideal für Frühstücksbuffets, Büroküchen, Konferenzen etc.
- + **Energiesparend: Bis zu 30 % sparsamer gegenüber Wasserkochern**
- + 7 auswählbare Temperaturen: Von 40 – 100°C in 10°C-Schritten einstellbar – ideal für die perfekte Zubereitung von Tee, Babynahrung, Instantkaffee und -speisen etc.
- + **Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität**
- + Auch als Wasserspender (ohne Erhitzen) für besonders sauberes, gefiltertes Wasser geeignet
- + Dank separatem Tassenpodest auch für kleine Tassen geeignet
- + **Bedarfsgerechter Bezug: 100 ml / 200 ml / 300 ml / kontinuierlich**
- + Leistungsstark: Bis zu 2600 Watt
- + Abnehmbarer 4,0 Liter großer Wassertank
- + Sensor-Touch-Steuerung
- + Edles Design mit Applikationen aus gebürstetem Edelstahl
- + Abnehmbare Wasserauffangschale für einfache und schnelle Reinigung
- + Kindersicherung





CASO Multimesser
(Titanium beschichtet)



CASO Quirlscheibe
aus Edelstahl



CASO Fleischmesser
aus Edelstahl



Edelstahlgabel zum
Tauschen der Klingen

Produktdaten	
Art. Nr.	3602
EAN	4038437036022
Maße (BxHxT)	70 x 340 x 100 mm
Gewicht	1,0 kg
Umdrehungen	22.000 U/ Min.
Leistung	170 Watt
Spannung	230 V/ 50Hz
VPE	4 Stück

DESIGN STABMIXER INKL. ZUBEHÖR

HB 2200 Pro

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



Produktdaten	
Art. Nr.	2870
EAN	4038437028706
Maße (BxHxT)	37 x 35,5 x 18 cm
Gewicht	4,4 kg
Kapazität	Ca. 2 kg /min.
Leistung	800 Watt nominal 2000 Watt locked
Spannung	220-240 V
VPE	1



FLEISCHWOLF

FW 2000

- + Kraftvoller Fleischwolf mit Metall-Getriebe
- + Alu-Guss-Gehäuse
- + Vor- und Rücklauf
- + 2 Geschwindigkeitsstufen
- + Starker Motor mit 2000 Watt Leistung
- + Hochwertige Edelstahlmesser
- + Einfache Abnahme des Vorsatzes mit Hebelverschluss
- + Großes Aluminium-Einfülltablett
- + Sicherer, stabiler Stand
- + Einfache Reinigung per Hand
- + Inklusive Zubehör:
 - 3 Edelstahl-Lochscheiben: 3 mm (fein), 5 mm (normal) und 8 mm (grob)
 - Wurstfüller
 - Spritzgebäckaufsatz
 - Stopfen

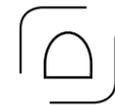


Produktdaten	
Art. Nr.	3301
EAN	4038437033014
Maße (BxHxT)	240 x 320 x 360 mm
Gewicht	9,3 kg
Wassertank	3,1 Liter
Leistung	140 Watt
Spannung	230 V / 50 Hz
VPE	1

DESIGN EISWÜRFELBEREITER

IceMaster Pro

- + Produziert ca. 500 g Eiswürfel/ h
- + Schnelle Eiswürfelbereitung in 6-13 Min.
- + Zwei Eiswürfelgrößen in Kegelform, klein & groß
- + Gute Isolierung
- + Edelstahl-Optik
- + Kompressortechnik
- + Deckel mit Sichtfenster
- + Wasserstandsanzeige
- + Automatische Abschaltung
- + Wassertankvolumen 3,1 l



2 Eisgrößen



6 - 13 min. max.
500g/h



Kompressor-
kühlung



Produktdaten	
Art. Nr.	680
EAN	4038437006803
Maße (BxHxT)	430 x 690 x 540 mm
Volumen	ca. 63 Liter
Gewicht	31,4 kg
Leistung	60 Watt
Spannung	230 V / 50 Hz
Verbrauch	142 kW / Jahr
Luftschallemission	40 db (A)
Klimaklasse	SN, N, ST, T
EEK	A
Prüfzeichen	GS
VPE	1

BARBECUE KÜHLSCHRANK

Barbecue Cooler

- + Getränke-Kühlschrank
- + Ideal für überdachte Terrassen etc.
- + Energieklasse A
- + Eine Temperaturzone
- + Temperatur manuell einstellbar von 0 – 10 °C
- + Kompressortechnik
- + Zuschaltbare blaue LED-Innenraumbeleuchtung
- + Lagervolumen ca. 63 Liter
- + Herausnehmbare Einlegeböden
- + 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Lichtschutz
- + Korpus und Inneraum aus hochwertigem Edelstahl
- + Spritzwassergeschützt
- + Zeitloses Design mit eleganter Edelstahlfront und ergonomischem Griff

Produktdaten	
Art. Nr.	681
EAN	4038437006810
Maße (BxHxT)	1010 x 985 x 600 mm
Volumen	ca. 63 Liter
Leistung	60 Watt
Spannung	230 V / 50 Hz
Verbrauch	142 kW / Jahr
Luftschallemission	40 db (A)
Klimaklasse	SN, N, ST, T
EEK	A
Prüfzeichen	GS
VPE	1

EDELSTAHL-ROLLWAGEN MIT SEITENABLAGEN,
SCHUBLADE UND BARBECUE COOLER

Counter & Cool

- + Wie CASO "Barbecue Cooler", nur mit hochwertigem Edelstahl-Umbauschrank mit abnehmbaren Seitenteilen
- + 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	
Art. Nr.	688
EAN	4038437006889
Maße (BxHxT)	395 x 875 x 595 mm
Gewicht	38,5 kg
Leistung	60 Watt
Spannung	220-240 V / 50 Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1

Dry aging:
Das Dry-Aging ist das älteste Trockenreifungsverfahren der Fleischreifung. Das Fleisch wird bei gewisser Luftfeuchtigkeit und Temperatur gereift und dient zur Entwicklung des besonders zarten und aromatischen Geschmacks. Das Verfahren wird ebenfalls zur Reifung von Käse und anderen Lebensmitteln angewendet. Ziel der Reifung ist es, den Geschmack der Lebensmittel zu intensivieren und weiter zu entwickeln.

HOCHWERTIGER REIFESCHRANK MIT KOMPRESSORTECHNIK

Dry-Aged Cooler

- + Hochwertiger Reifeschrank mit Kompressortechnik
- + Aktiver Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur und Luftzirkulation
- + Zur Lagerung und Reifung von hochwertigem Fleisch
- + 2-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Lichtschutz
- + Hervorragende thermische Isolierung für sparsamsten Verbrauch
- + Temperatur elektronisch einstellbar von 2-7 °C
- + Luftfeuchtigkeit im Inneren einstellbar von 50-85 %
- + Herausnehmbarer Wasserbehälter mit Wasserstandsüberwachung
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + Zuschaltbares, antibakterielles UV-Licht
- + Separater Auffangbehälter für Kondenswasser
- + Roste und Haken aus rostfreiem Edelstahl
- + Besonders leise
- + Zeitloses Design mit eleganter Edelstahlfront und ergonomischem Griff
- + Inklusive langlebigem Wasserfilter
- + Tür abschließbar



Produktdaten	
Art. Nr.	685
EAN	4038437006858
Maße (BxHxT)	395 x 890 x 540 mm
Gewicht	35 kg
Leistung	60 Watt
Spannung	230 V / 50 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	1

HOCHWERTIGER HUMIDOR MIT KOMPRESSORTECHNIK

Humidor Volado

- + Hochwertiger Humidor zur liegenden Lagerung von Zigarren – Erhaltung des natürlichen Aromas (Empfohlene Lagerung 18 °C bis 21 °C)
- + Mit Kompressortechnik und aktivem Lüftungssystem für eine homogene Verteilung der Luftfeuchtigkeit
- + Eine Temperaturzone, regelbar von 16 °C bis 22 °C
- + Luftfeuchtigkeit, regelbar von 50 % bis 85 %
- + Hervorragende thermische Isolierung für sparsamsten Verbrauch
- + 2-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Lichtschutz
- + Herausnehmbarer Wasserbehälter mit Wasserstandsüberwachung
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + Zeitloses Design mit eleganter Edelstahlfront und ergonomischem Griff
- + Schubladen aus Zedern-Holz
- + Besonders leise

CASO®

D E S I G N

“Geschmack ist eine Frage der Temperatur.“

Fordern Sie unseren separaten,
kostenlosen Weinkühler-Prospekt an!



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-germany.de

www.caso-design.de