DE

caso®

DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

KOMPETENZBUCH

2019

2019

EIN BUCH FÜR DIE, DIE GENIEßEN

KOMPETENZBUCH

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

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

Genießen Sie die Zeit mit CASO Design.

Innovative Küchentechnik –
Für die, die genießen.

ÜBER CASO

WAS UNS ANTREIBT

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK – FÜR DIE, DIE GENIEßEN.

CASO ist eine der ersten Marken, die mit mobilen Küchengeräten die Verschmelzung der Küche mit den alltäglichen Lebensräumen 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. Dies gelingt uns vor allen Dingen durch den Einsatz moderner Technologien, einer konsequenten Design-Strategie und intuitiven Bedienkonzepten.

Peter Braukmann, Bernd Braukmann

CASO DESIGN

WAS CASO PRODUKTE AUSMACHT

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

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

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2017

Visionäre Technik

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

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

Klares & zeitloses Produktdesign

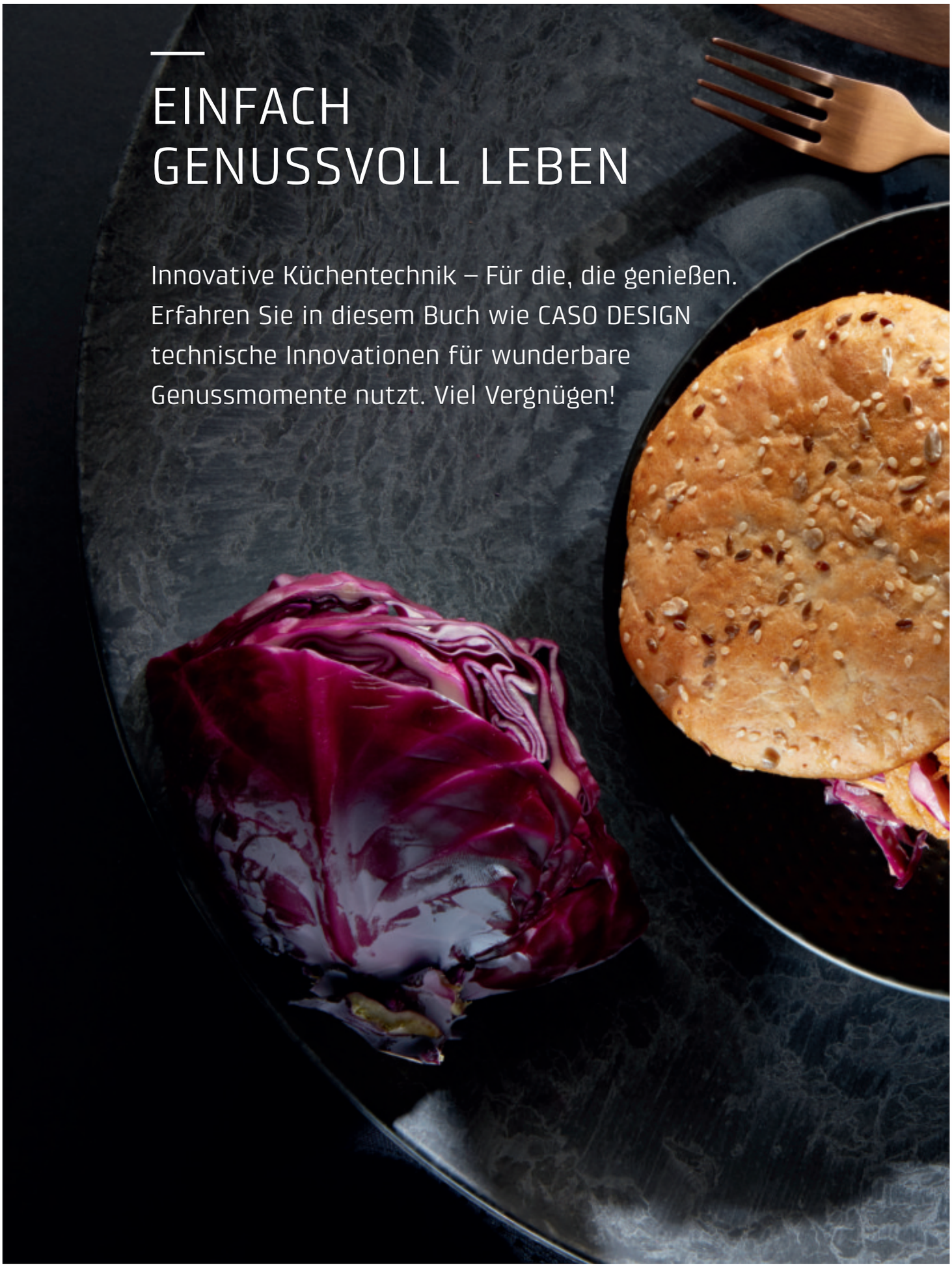
Wenn wir über Design und Form sprechen, verstehen wir Design nicht nur funktional, wie es der klassische Slogan "Form follows Function" vermittelt. Für uns bedeutet es vielmehr das Lebens- und Anwendungsumfeld um das Produkt herum zu reflektieren und über die reine Funktion hinaus nach einer Form zu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

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

Lebendige Themen

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

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



EINFACH GENUSSVOLL LEBEN

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

ENTDECKE

DIE NEUEN CASO THEMEN

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

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

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

Viel Vergnügen!

KOCHEN & BACKEN

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

S. 12

NEXT WATER

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

S. 114

INDUKTION

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

S. 48

SOUSVIDE & FRESH

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

S. 64

COFFEE EXPERIENCE

KAFFEE, TEE & MEHR
Mit den CASO DESIGN Geräten echten Kaffeegenuss zelebrieren.

S. 98

KITCHEN TOOLS

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

S. 126

COOLING & WINE

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

S. 152

WELLNESS & CARE

ALLES FÜR IHR WOHLBEFINDEN
Wohlfühlen und entspannen - wir zeigen Ihnen, wie Sie ihre Wohnung in eine Wellness-Oase verwandeln.

S. 184

KOCHEN & BACKEN

KAPITEL I

KOCHEN & BACKEN

Intelligente Funktionen in kompakten Geräten.

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

WÄHLEN SIE DIE BESTE GARMETHODE AUS!

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

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

Verschiedene Design- und Produktlinien mit innovativen, technischen Funktionen.

Für das Produktsortiment 18/19 wurde die Kompetenz um die Serie Dampfgarer erweitert. In der Kochen & Backen Serie stellen wir Ihnen umfangreiche und moderne Produktreihen mit Funktionen wie Heißluft oder Grillen vor.

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

CASO DAMPFGAREN

Schonend gegart für herzhaften und vitaminreichen Genuss.

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

S. 16

CASO ÖFEN

Moderne Kompaktöfen mit Touchbedienfunktion und umfassendem Zubehör.

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

S. 18

CASO FRITTEUSEN

Heißluftfritteusen für leckere Snacks & mehr.

- High-Speed-Heißluftfunktion
- Low-Fat-Funktionen

S. 20

CASO MIKROWELLEN & MEHR

Die CASO Design Multifunktionsgeräte mit vielen Garfunktionen und intuitiver Bedienung.

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

S. 24

SICHERN SIE SICH 100% GESCHMACK & VITAMINE

Besonders Gemüse lässt sich wunderbar garen. Es können unterschiedliche Gerichte zusammen vorbereitet werden. Einfach nach Gardauer die Speisen in den Steam Chef geben.

Aus der Profigastronomie ist ein Dampfgarer (oder Konvektomat) nicht mehr wegzudenken. Der Steam Chef von CASO kombiniert die Vorteile des schonenden Dämpfens mit der Umlufttechnik. Lebensmittel garen im Dampf und wertvolle Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten.

Über die gezielte Temperaturauswahl steuern Sie die Gartechnik: Backen, Garen, Kochen, Grillen, Gratinieren, Überkrusten, Auftauen oder Dörren. Die Temperatur wird konstant gehalten, so dass auch dickere Stücke wunderbar gegart werden.

Dieser Dampfgarer eignet sich auch, um Speisen warmzuhalten und auf den Punkt servieren zu können. Ein Wasseranschluss wird nicht benötigt: Der Steam Chef hat einen leicht entnehmbaren Wassertank auf der Vorderseite.

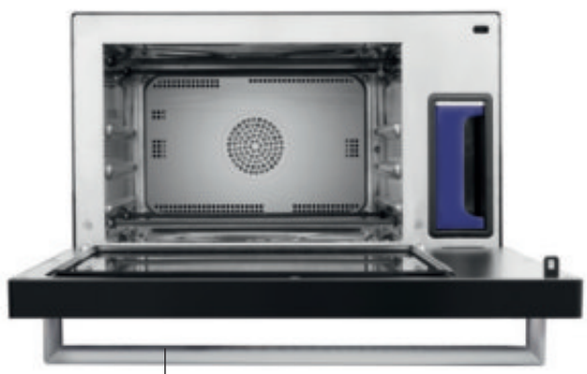
DESIGN DAMPFBACKOFEN

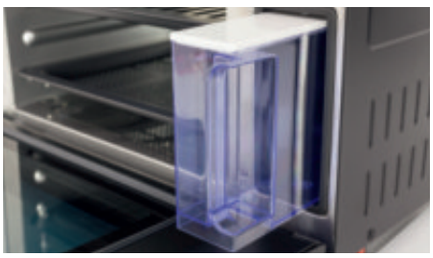
STEAM CHEF NEU

Art. 3066

besondere Funktionen

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





Zubehör:

Lochblech zum Dampfgaren

Backblech zum Backen

* laut Herstellerangabe

ÖFEN

TO 20

Art. 2970

besondere Funktionen

Easy Clean

Cool Touch

5in1

Frische Brötchen zum Frühstück? Oder einen leckeren "Afterwork-Snack"? Der Design-Backofen TO 20 ist zu jeder Zeit eine verlässliche Größe für Snacks und mehr.

+ **Extra wärme-isoliertes Cool-Touch Gehäuse (erfüllt den neuesten EK1-Standard)**
+ Kapazität: ca. 20 Liter*
+ Leistungsstarke Edelstahl-Heizelemente
+ **Wertige Antihaftbeschichtung im Innenraum für leichte Reinigung**
+ **5-fach Funktion: Heißluft, Drehspieß mit Motor, Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze**
+ Stufenlose Temperatureinstellung von 70 °C – 230 °C
+ **Perfekt geeignet für Tiefkühlpizza und Aufbackbrötchen**
+ Präziser Timer (0 – 120 Minuten)
+ Antihaftbeschichtetes Backblech
+ Praktische Innenraumbeleuchtung
+ Krümelblech aus wertigem Edelstahl
+ Inklusive praktischer Entnahmehilfen für Grillrost und Drehspieß

ÖFEN

TO 26 ELECTRONIC

Art. 2972

besondere Funktionen

Easy Clean

Cool Touch

5in1

Jetzt inkl. Pizzastein

Ob knusprige Pizza, saftige Braten und Aufläufe oder leckere Kuchen. Mit dem Design-Backofen TO 26 gelingen tolle Gerichte auf Knopfdruck – Steckdose genügt.

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

+ **Extra wärme-isoliertes Cool-Touch Gehäuse (erfüllt den neuesten EK1-Standard)**
+ Kapazität: ca. 26 Liter*
+ Leistung: ca. 1500 Watt
+ **5-fach Funktion: Heißluft, Drehspieß mit Motor, Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze**
+ Inkl. 9 verschiedener Automatikprogramme
+ **Intuitive Sensor-Touch Bedienung**
+ Praktische Innenraumbeleuchtung
+ Programmierbarer Timer 0 - 4 h 59 min
+ Präzise Temperaturregelung von 30 ° - 230 °C
+ Antihaftbeschichtetes Backblech und Grillrost
+ Praktische Entnahmehilfe
+ **Inkl. Pizzastein**
+ Krümelschublade
+ Leichte Reinigung: Innenraum mit hochwertiger Antihaftbeschichtung

*laut Herstellerangabe

ÖFEN

TO 32 ELECTRONIC

Praktischer Drehspieß (mit Motor)

Art. 2973

besondere Funktionen

5in1

Jetzt inkl. Pizzastein

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

Beschreibung wie TO 26 Electronic, ergänzend:
+ Kapazität: ca. 32 Liter*
+ Leistung: ca. 1870 Watt

CRÊPES MAKER

CM 1300

Art. 2930

besondere Funktionen

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY CORFLON ULTRA

gleichmäßige Hitzeverteilung

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

FRITTEUSEN

AF 200

Art. 3172

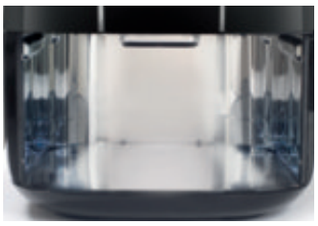
besondere Funktionen

BAKING + FRYING

caso HIGH VOLUME TECHNOLOGY

Edelstahl Innenraum

+ Heißluftfritteuse zum fettreduzierten Frittieren
+ **Frittierkorb mit 3 Liter Nutzinhalt**
+ Fassungsvermögen z.B. für bis zu 600 g Tiefkühlpommes
+ **High-End Sensor-Touch-Bedienung mit LCD-Display**
+ 6 automatische Programme
+ **High-Volume Heißluft-Zirkulationstechnologie**
+ Temperatur in 5 °C Schritten von 60 – 200 °C regelbar
+ Präziser 1 – 60 Minuten Timer
+ **Innenraum aus Edelstahl für eine leichte Reinigung**
+ Langes Netzkabel
+ Sicherheitsverriegelung
+ Thermoisoliertes, hitzebeständiges Gehäuse
+ Automatische Abschaltung



FRITTEUSEN

AF 250 NEU

Art. 3171

besondere Funktionen

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

BARBECUE ZUBEHÖR NEU

Art. 3169

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

FRITTEUSEN

AF 400

Art. 3177

besondere Funktionen

Mit der Heißluftfritteuse AF400 gelingen knusprige Pommes-Frites und vieles mehr sehr schnell und lecker. Die High-Volume Technologie sorgt für eine perfekte Luftzirkulation im Garbehälter. Probieren Sie auch Röstis, Chicken Wings, Frühlingsrollen, Fischstäbchen, Muffins oder Frühstücksbrötchen aus!

+ Fettfreie Heißluftfritteuse
+ **Extra großflächiger Frittierkorb mit 3,2 Liter Nutzvolumen für optimales Frittieren, Backen und Garen**
+ **Display mit Sensor-Touch-Bedienung**
+ Leistungsstarke 2.050 Watt
+ **Innenraum aus Edelstahl für eine leichte Reinigung**
+ **Intelligente Heißluft Zirkulationstechnologie für eine bessere und effizientere Wärmeverteilung**
+ Temperatur in 5 °C-Schritten von 60 – 200 °C regelbar
+ Präziser 1 – 60 Minuten Timer
+ Praktische Sicherheitsverriegelung
+ Oberteil zur besseren Reinigung komplett abnehmbar
+ Thermoisoliertes, hitzebeständiges Gehäuse
+ Automatische Abschaltung

Heißluft Zirkulationstechnologie

	DAMPFBACKOFEN	ÖFEN		
Produktname	Steam Chef	TO 20	TO 26 electronic	TO 32 electronic
Art.Nr.	3066	2970	2972	2973
EAN	40 3843703066 2	40 38437 02970 3	40 38437 02972 7	40 38437 02973 4
Gehäusefarbe	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Bedienung	Sensor-Touch	Manuell	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Innenraum	Edelstahl Garraum	CASO Easy Clean	CASO Easy Clean	CASO Easy Clean
Automatische Programme	10 Programme		▪	▪
Automatisches Abschalten	▪	▪	▪	▪
Temperatur	40°C – 220°C	70 – 230 °C	30 – 230 °C	30 – 230 °C
Wärmeisolierte Griffe	▪	▪	▪	▪
Thermoisoliertes Gehäuse	▪	▪	▪	▪
Timer	0 – 180 Minuten Timer	0 – 120 Minuten Timer	0 - 4:59 h	0 - 4:59 h
Drehspieß mit Motor		▪	▪	▪
Innenraumbeleuchtung	▪	▪	▪	▪
Display	LED		LED	LED
Zubehör	Lochblech, Backblech und Ofenhandschuh	Backblech, Grillrost & Drehspieß	Backblech, Grillrost, Pizzastein & Drehspieß	Backblech, Grillrost, Pizzastein & Drehspieß
Leistung	2100 Watt	1500 Watt	1500 Watt	1870 Watt
Spannung	220 – 240 V~ 50/60 Hz	220 – 240 V~ 50 Hz	220 – 240 V~ 50 Hz	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	510 x 350 x 495 mm	450 x 270 x 410 mm	480 x 300 x 400 mm	540 x 345 x 410 mm
Garraum (BxHxT)		300 x 170 x 290 mm	359 x 249 x 324 mm	373 x 278 x 310 mm
Gewicht	13,4 kg	7,3 kg	8,5 kg	9,8 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1

	CRÊPES MAKER	FRITTEUSEN			
Produktname	CM 1300	AF 200	AF 250	AF 250 Barbecue-Zubehör	AF 400
Art.Nr.		3172	3171	3169	3177
EAN		40 38437 03172 0	40 38437 03171 3	40 38437 03169 0	40 38437 03177 5
Gehäuse / Farbe	gebürstetes Metall	Schwarz	Schwarz	Edelstahl	Schwarz
Bedienung	Manuell	Sensor-Touch	Sensor-Touch		Sensor-Touch
Innenraum		Edelstahl	Edelstahl		Edelstahl
Wärmeisolierte Griffe		▪	▪		▪
Automatisches Abschalten		▪	▪		▪
Thermoisoliertes Gehäuse		▪	▪		▪
Sicherheitsverriegelung		▪	▪		▪
Timer		▪	▪		▪
Vorheiz- und Warmhaltefunktion			▪		
Low Fat		▪	▪		▪
Volumen		Garkorb für bis zu 2,5 Liter Frittiergut	Garkorb für bis zu 3 Liter Frittiergut		Garkorb für bis zu 3,2 Liter Frittiergut
Zubehör	Teigverteiler				
Leistung	1400 Watt	1400 Watt	1400 Watt		2050 Watt
Spannung	220-240V	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz		220-240V~ 50 Hz
Maße (BxHxT)	330 x 100 x 355 mm	280 x 315 x 313 mm	285 x 300 x 370 mm	200 x 140 x 300 mm	330 x 330 x 410 mm
Gewicht	1,9 kg	4,95 kg	4,4 kg	0,38 kg	6,8 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	CE	GS / CE
VPE	2	1	1	4	1

CASO MIKROWELLEN & MEHR

ANALOG

Kompakte Mikrowellengeräte mit analogem Bedienkonzept.

- Direkte Bedienung
- Mikrowellenfunktion

S. 28

HIGH CONVECTION

Wie ein Backofen, nur schneller & energiesparsamer.

- Mikrowellen mit sehr leistungsstarken Heißluftfunktionen für beste Backergebnisse

S. 41

TASTE DESIGN

Perfekte Funktionen, intuitive Bedienung und markantem Designgriff.

- Mikrowellenfunktion
- Grillfunktion
- Heißluft

S. 38

TASTE INVERTER

Mikrowellengerät mit extra großen Bedientasten und deutscher Beschriftung.

- Mikrowellenfunktion
- Grillfunktion
- Heißluft

S. 40

STYLE DESIGN

Die beliebte verspiegelte CASO Design Serie für multifunktionale Anwendungen.

- Mikrowellenfunktion
- Grillfunktion
- Heißluft

S. 30

STYLE CERAMIC

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

- Keramikoden mit Mikrowellenreflektor
- Ideal für Auflaufformen oder große Teller/Platten

S. 34

WAVE CERAMIC/INVERTER

Die modernste Generation der Mikrowellen-technik mit Invertertechnologie

- Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- Inverter-Mikrowellentechnologie für sehr gleichmäßige Garmethoden

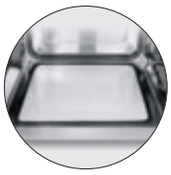
S. 42

CASO EINBAU

Multifunktionale Einbaugeräte

- Designfronten
- Touch-Bedienung
- Variable Garfunktionen

S. 44



Keramikboden

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

Mehr Raum für große Backformen

CASO-Easy-Clean-Lackierung

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

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

INVERTER

Inverter

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

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

Standard-Technologie

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

Invertertechnik

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

High Convection

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

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

SERIE: ANALOG

M 20 EASY

Art. 3309

besondere Funktionen

analog

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

+ **Mikrowelle 700 Watt**
+ **5 Leistungsstufen**
+ **CASO-Easy-Clean-Lackierung**
+ Sehr einfache Bedienung, nur zwei Bedienregler
+ Ca. 20 Liter Garraum*
+ Glasdrehteller 25,5 cm
+ 35 Min. Timer- und Auftaufunktion
+ Garraumbeleuchtung

SERIE: ANALOG

M 20 ECOSTYLE

Art. 3307

besondere Funktionen

analog

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

+ **Mikrowelle 700 Watt**
+ **6 Leistungsstufen**
+ **CASO-Easy-Clean-Lackierung**
+ Sehr einfache Bedienung, nur zwei Bedienregler
+ Ca. 20 Liter Garraum*
+ Glasdrehteller 24,5 cm
+ 30 Min. Timer- und Auftaufunktion
+ Garraumbeleuchtung
+ Auftaufunktion

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

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

*laut Herstellerangabe

SERIE: ANALOG

MG 20 ECOSTYLE CERAMIC NEU

Art. 3316

besondere Funktionen

CERAMIC

1 2
analog

Kompakte Mikrowelle mit Keramikboden
Schnelle Mikrowellengerichte sind mit analoger Bedienung kein Problem. Der große Keramikinnenraum kann sehr leicht gereinigt werden.

+ **Mikrowelle 700 Watt**
+ 5 Mikrowellenleistungsstufen und Grillfunktion
+ **Grill 1000 Watt**
+ **Keramikboden mit Mikrowellenreflektor**
+ Schnelle Reinigung durch glatten Keramikboden
+ Garen auf bis zu 2 Ebenen möglich durch Einschubrost
+ Innenraum mit hochwertiger **CASO-Easy-Clean-Lackierung** für einfachste Reinigung
+ 20 Liter Garraum*
+ Präziser Timer mit 30 Minuten Endsignal
+ Edle Optik mit silbernem Gehäuse

kreativ kochen

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

*laut Herstellerangabe

STYLE DESIGN & ENJOY CERAMIC SERIE

EIN VARIABLES SYSTEM IN ZEITLOSEM DESIGN

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

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

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

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

STYLE DESIGN

MG 20 MENU 2 IN 1

Art. 3320

besondere Funktionen

Vollverspiegelt

Edelstahl Innenraum

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

+ Mikrowelle 800 Watt, 5 Leistungsstufen
+ Grill 1000 Watt
+ 13 automatische Kochprogramme
+ 5 Mikrowellenleistungsstufen
+ 2 Kombiprogramme

/// Modellvariante

Art. 3315

M 20 ELECTRONIC 1 IN 1

+ Mikrowelle 800 Watt, 5 Leistungsstufen
+ 5 automatische Kochprogramme

STYLE DESIGN

MCG 25 CHEF 3 IN 1

Art. 3350

besondere Funktionen

KLICK!-Tür

Vollverspiegelt

Edelstahl Innenraum

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

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

Die Kombinationen aus Heißluft, Mikrowelle und Grill ermöglichen die Zubereitung von knusprigen Pizzen, Aufbackbrötchen oder Lasagnen.

*laut Herstellerangabe

STYLE DESIGN

MCDG 25 MASTER 4 IN 1

Art. 3390

besondere Funktionen | Doppelgrill | Vollverspiegelt | KLICK!-Tür | Edelstahl Innenraum

MCDG 25 master
Dank Doppelgrill gelingen Pizzen, Brötchen und Backwaren wunderbar. Ein Allrounder mit starken Kompetenzen.

+ **Mikrowelle 900 Watt, 10 Mikrowellenleistungsstufen**
+ **Grill / Doppelgrill 1500 Watt**
+ **Heißluft 1950 Watt, 10 Heißluftstufen bis 200°C**
+ Ca. 25 Liter Garraum*, Edelstahlinnenraum
+ Spiegelfront / Drehteller
+ 9 automatische Kochprogramme
+ 3 Kombiprogramme Mikrowelle & Grill/Doppelgrill
+ 4 Kombiprogramme Mikrowelle und Heißluft
+ Komplett aus Edelstahl

STYLE DESIGN

MCG 30 CHEF 3 IN 1

Art. 3370

besondere Funktionen | Vollverspiegelt | KLICK!-Tür | Edelstahl Innenraum

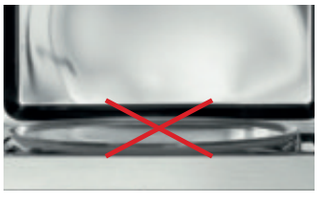
Maximaler Raum
Die multifunktionale Design Mikrowelle MCG 30 chef mit Grill- und Heißlufteinrichtung sorgt in der Küche für kulinarische Genüsse und ist durch die praktischen Funktionen leicht zu bedienen.

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

*laut Herstellerangabe

CERAMIC

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

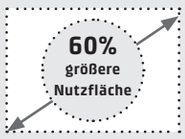


Kein Drehteller notwendig

**Keramikboden -
Sehr leichte Reinigung aufgrund der ebenen Fläche.**

kreativ
kochen

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



Im Vergleich zum gleichen Volumenmodell mit Drehteller

STYLE CERAMIC

MG 20 CERAMIC MENU 2 IN 1

Art. 3323

besondere Funktionen | CERAMIC | 800 Watt Leistung

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

/// Modellvariante

Art. 3331

MG25 CERAMIC MENU 2 IN 1

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

STYLE CERAMIC

MCG 25 CERAMIC CHEF 3 in 1

Art. 3351

besondere Funktionen | | CERAMIC | KLICK!-Tür

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

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

PLUS X AWARD
2018 ausgezeichnet für:
High Quality
Design
Bedienkomfort
Funktionalität

*laut Herstellerangabe

STYLE CERAMIC

MCG 30 CERAMIC CHEF 3 in 1

Art. 3371

besondere Funktionen

CERAMIC

KLICK!-Tür

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

+ **Mikrowelle 900 Watt, 5 Mikrowellenleistungsstufen**
+ **Grill 1100 Watt**
+ **Heißluft 2100 Watt, 10 Heißluftstufen bis 200 °C**
+ **Keramikboden mit Mikrowellenreflektor**
+ 30 Liter Garraum*, Edelstahlinnenraum
+ Spiegelfront
+ 9 automatische Kochprogramme
+ 95 Minuten Timer mit Endsignal
+ Vorheizfunktion
+ 4 Kombiprogramme Mikrowelle und Heißluft
+ 2 Kombiprogramme Mikrowelle und Grill
+ Einschubrost zum gleichzeitigen Garen auf zwei Ebenen

STYLE CERAMIC INVERTER

MIG 25 CERAMIC NEU

Art. 3335

besondere Funktionen

CERAMIC

INVERTER

+ Kapazität: ca. 25 Liter*
+ **Inverter-Technologie für besonders schonendes und gleichmäßiges Garen**
+ Verspiegelte Glastür
+ **Innovativer Keramik-Reflektorboden**
+ Hochwertiger Edelstahlinnenraum
+ Garen auf bis zu zwei Ebenen durch Einschubrost möglich
+ Edles, silber lackiertes Gehäuse
+ Starke 900 Watt Mikrowellenleistung
+ Inkl. Grillfunktion mit 1000 Watt
+ 6 Mikrowellenstufen
+ 14 Automatik-Programme
+ Präziser 95 Minuten Timer mit Endsignal

60% **größere Nutzfläche**

Im Vergleich zum gleichen Volumenmodell mit Drehteller

*laut Herstellerangabe

	ANALOG-SERIE			STYLE SERIE		
Produktname	M 20 EASY	M 20 ECOSTYLE	MG 20 ECOSTYLE Ceramic	M 20 electronic	MG 20 menu	MCG 25 chef
Art.Nr.	3309	3307	3316	3315	3320	3350
EAN	40 38437 03309 0	40 38437 03307 6	40 38437 03316 8	40 38437 03315 1	40 38437 03320 5	40 38437 03350 2
Gehäusefarbe/Material	Anthrazit	Anthrazit	Silber	Edelstahl	Edelstahl	Silber
Innenraum Material	CASO-Easy-Clean-Lackierung	CASO-Easy-Clean-Lackierung	CASO-Easy-Clean-Lackierung	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Front	Verspiegelt	Verspiegelt	Sichtfenster	Verspiegelt	Verspiegelt	Verspiegelt
Mikrowelle	700 Watt	700 Watt	700 Watt	800 Watt	800 Watt	900 Watt
Mikrowellenstufen	5	6	6	5	5	10
Grill			1000 Watt		1000 Watt	1950 Watt
Doppelgrill						
Heißluft						1950 Watt
Temperaturen						110 – 200 °C
Heißluftstufen						10
Drehteller Ø	25,5 cm	24,5 cm		24,5 cm	24,5 cm	27 cm
Keramikboden	-	-	▪	-	-	-
Kochprogramme				8	13	9
Kombiprogramme					2	6
Vorheizfunktion				▪	▪	▪
Sound ON/OFF				▪	▪	▪
Display	LED	LED	LED	LED	LED	LED, Grün
Timer			bis zu 30 Min.			
Zubehör			Grillrost		Stand-Grillrost	Backblech
Garraum (BxHxT)	255 x 175 x 260 mm ca. 20 L*	290 x 180 x 260 mm ca. 20 L*	460 x 124 x 390 mm ca. 20 L*	295 x 180 x 290 mm ca. 20 L*	295 x 180 x 310 mm ca. 20 L*	315 x 190 x 345 mm ca. 25 L*
Maße (BxHxT)	445 x 260 x 365 mm	455 x 265 x 365 mm	460 x 270 x 390 mm	455 x 260 x 400 mm	455 x 260 x 395 mm	485 x 280 x 415 mm
Gewicht	9,6 kg	10,2 kg	12,4 kg	10,7 kg	10,8 kg	14,0 kg
Spannung	230 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1	1

*laut Herstellerangabe

Energiesparend

Einfache Bedienung

STYLE CERAMIC & INVERTER SERIE

CERAMIC

MCG30 chef	MCDG 25 master	MG 20 Ceramic menu	MG 25 Ceramic menu	MIG 25 Ceramic	MCG 25 Ceramic chef	MCG 30 Ceramic chef
3370	3390	3323	3331	3335	3351	3371
40 38437 03370 0	40 38437 03390 8	40 38437 03323 6	40 38437 03331 1	40 38437 03335 9	40 38437 03351 9	40 38437 03371 7
Silber	Silber	Edelstahl	Silber	Silber	Silber	Silber
Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Verspiegelt	Verspiegelt	Verspiegelt	Verspiegelt	Verspiegelt	Verspiegelt	Verspiegelt
900 Watt	900 Watt	800 Watt	900 Watt	900 Watt INVERTER	900 Watt	900 Watt
5	10	5	10	6	10	10
1250 Watt	1500 Watt	1000 Watt	1000 Watt	1000 Watt	1200 Watt	1100 Watt
	▪					
2200 Watt	1950 Watt				2050 Watt	2100 Watt
110 – 200 °C	110 – 200 °C				110–200 °C	110–200 °C
10	10				10	10
31,5 cm	27 cm	-	-	-	-	-
-	-	Keramikboden	Keramikboden	Keramikboden	Keramikboden	Keramikboden
9	9	14	10	14	9	9
6	7	2	2	6	6	6
▪	▪	▪	▪		▪	▪
▪	▪					
LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED
				bis zu 95 Min.		
Stand-Grillrost, Backblech	Stand-Grillrost	Grillrost	Grillrost	Grillrost	Grillrost, Backblech	Grillrost, Backblech
350 x 195 x 360 mm	315 x 195 x 315 mm	270 x 180 x 290 mm	320 x 190 x 290 mm	308 x 195 x 290 mm	310 x 190 x 315 mm	350 x 190 x 330 mm
ca. 30 L*	ca. 25 L*	ca. 20 L*	ca. 25 L*	ca. 25 L*	ca. 25 L*	ca. 30 L*
540 x 300 x 420 mm	540 x 300 x 405 mm	460 x 270 x 400 mm	500 x 290 x 375 mm	500 x 290 x 410 mm	490 x 285 x 480 mm	540 x 310 x 500 mm
16,2 kg	16,4 kg	12,3 kg	13,4 kg	10,0 kg	16,8 kg	18,6 kg
230-240 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz	230-240 V~ 50 Hz
GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
1	1	1	1	1	1	1

TASTE DESIGN

SEMI-DIGITALE STEUERUNG

TASTE CERAMIC

BMG 20 Ceramic NEU

Art. 3317

besondere Funktionen

CERAMIC

1-6

semi-digital

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

+ **Mikrowelle 800 Watt**
+ **Grill 1000 Watt**
+ **Keramikboden mit Mikrowellenreflektor**
+ Ca. 20 Liter Garraum*
+ Leichte und schnelle Reinigung durch **CASO-Easy-Clean-Lackierung**
+ Intuitive semi-digitale Steuerung
+ Bedruckung in deutscher Sprache
+ 9 automatische Kochprogramme
+ 6 Mikrowellenstufen
+ Präziser 95 Minuten Timer mit Endsignal
+ Garen auf bis zu 2 Ebenen durch Einschubrost
+ Edle Optik mit silbernem Gehäuse

/// Modellvariante

Art. 3319

BMG 20

+ **Ohne Keramikboden**
+ Glasdrehteller (24,5 cm Durchmesser)
+ Praktisches Standrost

*laut Herstellerangabe

TASTE DESIGN

BMCG 25

Art. 3349

besondere Funktionen

Beschriftung DE

1-6

semi-digital

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

+ **Mikrowelle 900 Watt**
+ **Grill 1000 Watt**
+ **Heißluft 1950 Watt**
+ Ca. 25 Liter Garraum*
+ **Edelstahlinnenraum**
+ Elektronische Digitalanzeige / Digitaluhr + Timer
+ Intuitive semi-digitale Steuerung
+ Bedruckung in deutscher Sprache
+ 6 Mikrowellenleistungsstufen
+ 9 praktische Automatikprogramme
+ Glasdrehteller mit 27 cm Durchmesser
+ Präziser 95 Minuten Timer mit Endsignal

/// **Modellvariante**

Art. 3348

BMCG 25

Beschreibung wie Art. 3349:
- mit englischer Beschriftung

TASTE DESIGN

BMG 30

Art. 3332

besondere Funktionen

Beschriftung DE

1-6

semi-digital

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

+ **Mikrowelle 900 Watt**
+ **Grill 1050 Watt**
+ Ca. 30 Liter Garraum*
+ **Caso-Easy-Clean-Lackierung**
+ Intuitive semi-digitale Steuerung
+ Bedruckung in deutscher Sprache
+ Glasdrehteller
+ 9 praktische Automatikprogramme
+ 6 Mikrowellenstufen
+ Glasdrehteller mit 31,5 cm Durchmesser
+ Präziser 95 Minuten Timer mit Endsignal
+ Edle Optik mit schwarzem Gehäuse

/// **Modellvariante**

Art. 3338

BMG 30

Beschreibung wie Art. 3332:
- mit englischer Beschriftung

*laut Herstellerangabe

TASTE INVERTER

MIG 25 NEU

Art. 3334

besondere Funktionen

INVERTER

1-6

semi-digital

- Kapazität: ca. 25 Liter*
- **Inverter-Technologie für besonders schonendes und gleichmäßiges Garen**
- Intuitive semi-digitale Steuerung
- **Extra große Beschriftung mit Icons**
- Edle Optik mit silbernem Gehäuse
- **Innenraum mit hochwertiger Caso-Easy-Clean-Lackierung für einfachste Reinigung**
- Starke 900 Watt Mikrowellenleistung
- Inkl. Grillfunktion mit 1000 Watt
- Mit rundem Stand-Grillrost
- Glasdrehteller mit 27 cm Durchmesser
- 6 Mikrowellenstufen
- 9 Automatik-Programme
- Präziser 95 Minuten Timer mit Endsignal

TASTE INVERTER

MI 30 CERAMIC NEU

Art. 3336

besondere Funktionen

CERAMIC

INVERTER

1-6

semi-digital

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

*laut Herstellerangabe

SMG 20

Art. 3324

besondere Funktionen

Edelstahl

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

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

HIGH CONVECTION

HCMG 25

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
(1,8) gut
Niedrigster Energieverbrauch, Top beim Grillen und Backen

Art. 3354

besondere Funktionen

High Convection

Edelstahl

2500 Watt Leistung

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

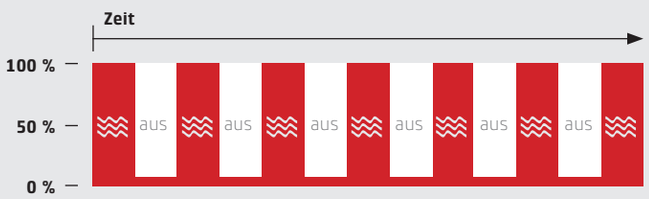
+ **Heißluft 2500 Watt, High Convection- Heißluft bis 240 °C**
+ Mikrowelle 900 Watt
+ Grill 1100 Watt
+ Ca. 25 Liter Garraum*, Edelstahlinnenraum
+ Verspiegelte Front, Front Edelstahl gebürstet
+ Glasdrehteller mit 31,5 cm Durchmesser
+ 10 automatische Kochprogramme
+ 4 Kombiprogramme

*laut Herstellerangabe

HIGH-END-MIKROWELLEN

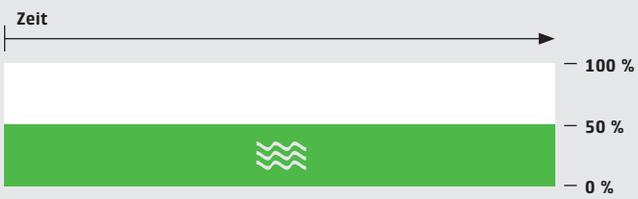
wave DESIGN MIT INVERTERTECHNIK

Standard-Technologie



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

Invertertechnik



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

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

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

Automatische Programme
Natürlich verfügen alle Modelle mit Invertertechnik über automatische Funktions- und Menüprogramme. So gelingen typische Mikrowellengerichte, oder besser gesagt alles, was Sie gerne mögen, im Handumdrehen.

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

WAVE

IMCG 25 3 in 1

Art. 3359

besondere Funktionen

CERAMIC

INVERTER

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

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

/// **Modellvariante**

Art. 3356

IMG 25 2 IN 1

INVERTER

- **+ Inverter-Mikrowelle 900 Watt**
- **+ Grill 1000 Watt**
- + Ca. 25 Liter Garraum*, Edelstahlinnenraum
- + 14 automatische Kochprogramme
- + 2 Kombiprogramme
- + Sensor-Touch Steuerung

*laut Herstellerangabe

EINBAUGERÄTE

MIKROWELLE UND BACKEN IN EINEM GERÄT

38er Nische

EINBAU

EMGS 25 PREMIUM

Art. 3345

besondere Funktionen

Die EMGS 25 PREMIUM von CASO ist eine leistungsstarke Premium-Einbau-Mikrowelle mit hochwertig verarbeitetem, gestrichenem Aluminium. Funktion und Design richten sich, in ihrer Klarheit und Reduziertheit, ganz nach der CASO Design Philosophie. Mit nur 4 mm Abstand zwischen Gehäuse und Rahmen wurde das Design mit dem höchsten Maß an Präzision angepasst.

+ **Einbaumikrowelle mit Touch-Bedienung**
+ Ca. 25 Liter Garraum*
+ **900 Watt Mikrowelle**
+ **1000 Watt Quartzgrill**
+ 5 Mikrowellenleistungsstufen
+ 8 automatische Kochprogramme
+ ECO-Mode, Auftauprogramme
+ Kombiprogramme Mikrowelle & Grill
+ Glasdrehteller
+ Digitaluhr
+ **Edelstahlinnenraum**
+ LED-Garraumbeleuchtung
+ Automatische Türöffnung
+ Zubehör: Grillrost, Glaspfanne

EINBAU

EMCG 32

Art. 3036

besondere Funktionen

1000
Watt
Mikrowelle

2500
Watt

Mit der EMCG 32 bietet CASO eine sehr leistungsstarke Einbaumikrowelle mit einem großen und sehr wertigen Rahmen aus gebürstetem Edelstahl. **Optimal zum Backen durch die schnelle Aufheizzeit.**

+ **Einbaumikrowelle aus gebürstetem Edelstahl**
+ Ca. 32 Liter Garraum*
+ **1000 Watt Mikrowelle**
+ **2500 Watt Heißluft**
+ **1100 Watt Grill**
+ 5 Mikrowellenleistungsstufen
+ 10 Heißlufttemperaturen 140 – 230 °C
+ 10 automatische Kochprogramme
+ Kombiprogramme Mikrowelle & Heißluft & Grill
+ 95 Minuten Timer mit Endsignal
+ Glasdrehteller
+ Digitaluhr
+ **Edelstahlinnenraum**
+ Garraumbeleuchtung

Intuitive Bedienung
Die weiterentwickelte LCD Anzeige ermöglicht eine verbesserte intuitive und einfache Bedienung. Der elegante Türöffner per Fingertipp lässt einen Griff schnell vergessen. Das Gerät lässt sich in jede Küche perfekt einbinden, es passt perfekt zu jeder Oberfläche.

*laut Herstellerangabe

TASTE SERIE

Produktname	BMG 20	BMG 20 Ceramic	BMG 30	BMG 30	BMCG 25	BMCG 25
Art.Nr.	3319	3317	3332	3338	3348	3349
EAN	40 38437 03319 9	40 38437 03317 5	40 38437 03332 8	40 38437 03338 0	40 38437 03348 9	40 38437 03349 6
Gehäusefarbe/Material	Schwarz	Silber	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Innenraum Material	CASO-Easy-Clean-Lackierung	CASO-Easy-Clean-Lackierung	CASO-Easy-Clean-Lackierung	CASO-Easy-Clean-Lackierung	Edelstahl	Edelstahl
Front	Verspiegelt	Schwarze Verglasung	Verspiegelt	Verspiegelt	Verspiegelt	Verspiegelt
Mikrowelle	800 Watt	800 Watt	900 Watt	900 Watt	900 Watt	900 Watt
Mikrowellenstufen	6	6	6	6	6	6
Grill	1000 Watt	1000 Watt	1050 Watt	1050 Watt	1000 Watt	1000 Watt
Heißluft					1950 Watt	1950 Watt
Temperaturen					110–200 °C	110–200 °C
Heißluftstufen					10	10
Timer	95 Minuten	95 Minuten	95 Minuten	95 Minuten	95 Minuten	95 Minuten
Drehteller Ø	24,5 cm		31,5 cm	31,5 cm	27 cm	27 cm
Keramikboden		▪				
Kochprogramme	9	6	9	9	9	9
Kombiprogramme		3				
Vorheizfunktion						
Display	LED	LED	LED	LED	LED	LED
Timer		bis zu 95 Min.			bis zu 95 Min.	
Zubehör	Stand-Grillrost	Grillrost	Stand-Grillrost	Stand-Grillrost	Stand-Grillrost, Backblech	Stand-Grillrost, Backblech
Garraum (BxHxT)	315 x 195 x 295 mm	285 x 180 x 290 mm	350 x 190 x 330 mm	350 x 190 x 330 mm	315 x 180 x 315 mm	315 x 180 x 315 mm
	ca. 20 L*	ca. 20 L*	ca. 30 L*	ca. 30 L*	ca. 25 L*	ca. 25 L*
Maße (BxHxT)	460 x 260 x 360 mm	465 x 275 x 400 mm	540 x 300 x 440 mm	540 x 300 x 440 mm	495 x 280 x 440 mm	495 x 280 x 440 mm
Nischenmaße (BxHxT)						
Gewicht	11,2 kg	12,6 kg	15,1 kg	15,1 kg	14,5 kg	14,5 kg
Spannung	230-240 V ~ 50 Hz	230-240 V ~ 50 Hz	230-240 V ~ 50 Hz	230-240 V ~ 50 Hz	230-240 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	SGS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1	1

*laut Herstellerangabe

	TASTE INVERTER SERIE		HIGH CONVECTION		WAVE		EINBAU	
	MIG 25	MI 30 CERAMIC	SMG 20	HCMG 25	IMG 25	IMCG 25	EMGS 25	EMCG 32
	3334 40 38437 03334 2	3336 40 38437 03336 6	3324 40 38437 03324 3	3354 40 38437 03354 0	3356 40 38437 03356 4	3359 40 38437 03359 5	3345 40 38437 03345 8	3036 40 3843 703036 5
	Silber	Edelstahl	Silber	Silber	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl / Schwarz	Black Glass	Edelstahl
	CASO-Easy-Clean-Lackierung	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
	Verspiegelt	Verspiegelt	Verspiegelt / Edelstahl	Verspiegelt / Edelstahl	Alu Design / Black Glass	Alu Design / Black Glass	Black Glass	Edelstahl
	900 Watt INVERTER 6	1000 Watt INVERTER 6	800 Watt 5	900 Watt 5	900 Watt 5	900 Watt 5	900 Watt 5	1000 Watt 5
	1000 Watt		1000 Watt	1100 Watt	1000 Watt	2050 Watt	1000 Watt	1100 Watt
				2500 Watt 150–240 °C 10		2050 Watt 110 – 200 °C		2500 Watt 140 – 230 °C
	95 Minuten	95 Minuten						95 Minuten
	27 cm		25,5 cm	31,5 cm			31,5 cm	31,5 cm
		▪						
	6 3	8	8 2	10 4	14 2	14 6	8 3	10 4
			▪	▪	▪	▪		
	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED
	Stand-Grillrost		Stand-Grillrost	Stand-Grillrost				
	318 x 195 x 317 mm ca. 25 L*	355 x 210 x 336 mm ca. 30 L*	280 x 180 x 275 mm ca. 20 L*	330 x 208 x 340 mm ca. 25 L*	305 x 200 x 290 mm ca. 25 L*	304 x 190 x 314 mm ca. 25 L*	325 x 205 x 330 mm ca. 25 L*	340 x 230 x 340 mm ca. 32 L*
	480 x 290 x 440 mm 10,0 kg	545 x 310 x 450 mm 11,5 kg	460 x 290 x 345 mm 11,9 kg	515 x 305 x 465 mm 18,7 kg	510 x 305 x 405 mm 12,8 kg	514 x 305 x 499 mm 14,0 kg	595 x 380 x 410 mm 600 x 380 x 550 mm 16,2 kg	595 x 390 x 480 mm 600 x 380 x 550 mm 20,2 kg
	230-240 V ~ 50 Hz GS / CE 1	230 V ~ 50 Hz GS / CE 1	230 V ~ 50 Hz GS / CE 1	230 V ~ 50 Hz GS / CE 1	230-240 V ~ 50 Hz GS / CE 1	230 V ~ 50 Hz GS / CE 1	230 V ~ 50 Hz GS / CE 1	230 V ~ 50 Hz GS / CE 1

INDUKTION

KAPITEL II

MOBILE INDUKTION

Smarte Induktion – für perfekte Ergebnisse.

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

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

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

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

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

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

CASO START

Praktische und sehr schnelle
Induktionskochfelder für den flexiblen Einsatz

- Mobile Einzelkochfelder
- Touch-Bedienung
- Variable Kochfunktionen

S. 54

CASO CREATION

Moderne Induktionskochfelder mit leistungsstarken
Funktionen für großes Kochvergnügen.

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

S. 54

CASO CONTROL

Großartige Menüs auf den Punkt perfekt
gegart mit digitalen technischen Funktionen

- Mobile Einzelkochfelder
- Touch-Bedienung
- High-End Kochfunktionen
- Perfekte Temperatursteuerung

S. 58

CASO FUN

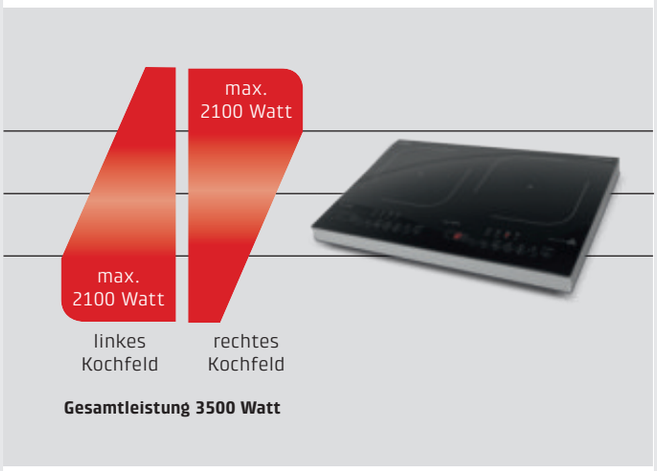
Kreatives Koch- und Genussvergnügen
mitten am Tisch.

- Induktions-FonDue

S. 60

Induktion – Hitze direkt im Topf

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



PowerSharing Technologie

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

Temperature Control

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

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

Multifunktional

Kochen, Braten, Warmhalten, Fondue, SousVide & Kerntemperaturgaren

Flexibel: PLUG & COOK

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

Digital: Sensor-Touch Steuerung

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

Equal-Heat Technologie

Optimale Hitzeverteilung durch eine größere Induktionsspule und gleichmäßiger Energieentwicklung.

Präzisionskochen mit Smart Control

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

START / Basiskochfeld

Comfort C 2000

PLUG & COOK!

Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2006

besondere Funktionen

Touch Control

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

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

CREATION / Steuerung mit 12 Stufen

Pro Menu 2100

PLUG & COOK!

Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2224

besondere Funktionen

Smart Control

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

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

/// Modellvariante

Art. 2226

PRO MENU 3500

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

CREATION / Steuerung mit 12 Stufen

S-Line 2100

PLUG & COOK!

Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2225

besondere Funktionen

Smart Control

Edelstahlrahmen

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

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

/// Modellvariante

Art. 2227

S-Line 3500

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

CREATION / Tablegrill-Set

S-Line 2100 TEPPANYAKI

Art. 2228

besondere Funktionen

Smart Control

Edelstahlrahmen

+ Induktionsfähige, **antihaftbeschichtete Grillplatte** im Set mit Induktionskochfeld S-Line 2100 – für ein mobiles Grillvergnügen
+ Wärmeisolierte Silikongriffe zum Schutz vor Hitze
+ Rinne, die überschüssiges Fett und Öl beim Grillen auffängt
+ **Kratz- und stoßfeste Keramikoberfläche**

CREATION / Steuerung mit 7 Direktfunktionen

VARIOUS 2000

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

PLUG & COOK!
Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2002

besondere Funktionen

Touch Control

Direct Function

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

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

EXTREM FLACH – 40 mm

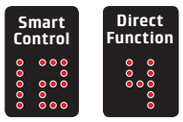
CREATION / Steuerung mit 12 Stufen

ProGourmet 2100

Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2232

besondere Funktionen



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

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

/// Modellvariante

ProGourmet 3500

Art. 2233

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

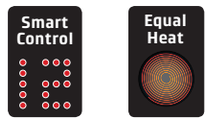
CREATION / Steuerung mit 12 Stufen

Maître 2400

Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2230

besondere Funktionen



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

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

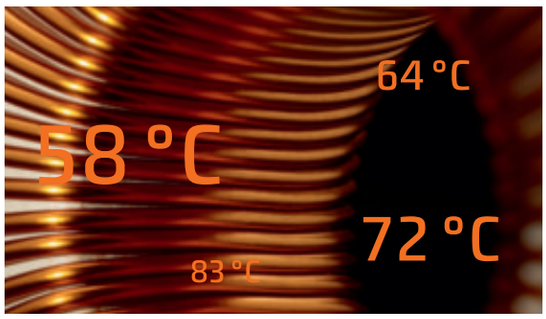
/// Modellvariante

Maître 3500

Art. 2231

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

VIEL MEHR ALS EIN KOCHFELD: DIE **TC 2100 THERMO CONTROL** MIT TEMPERATURKONTROLLE



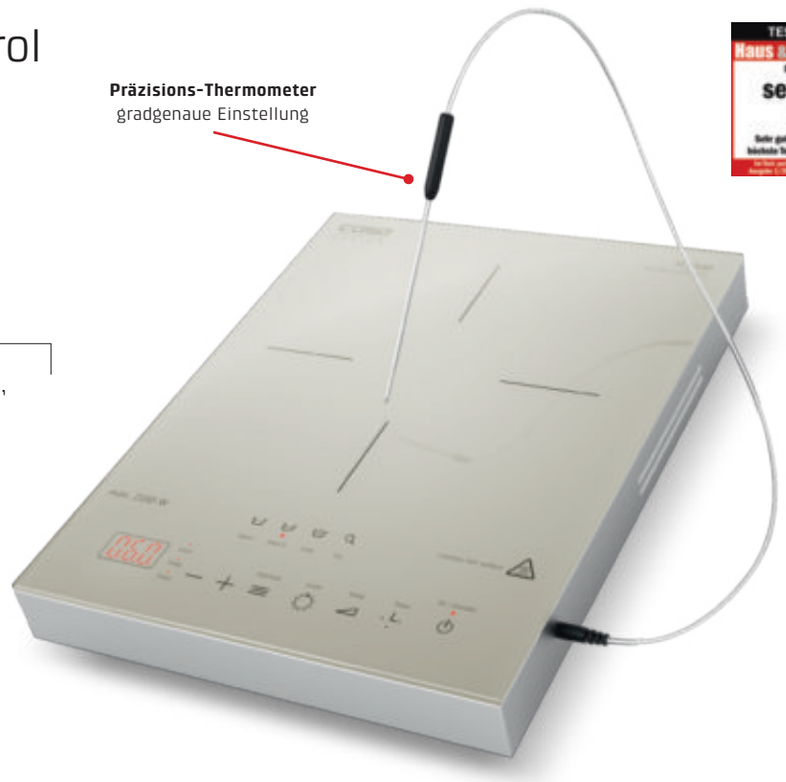
TC 2100 Thermo Control – Das Multitalent
Kochen, Braten, Warmhalten, Fondue, SousVide & Kerntemperaturgaren

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

CONTROL / Mobiles Kochfeld mit Temperaturkontrolle

TC 2100 Thermo Control

Präzisions-Thermometer
gradgenaue Einstellung



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut

Multifunktional

Kochen, Braten, Warmhalten, Fondue,
SousVide & Kerntemperaturgaren

PLUG & COOK!
Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2223

besondere **Funktionen**

Smart Control

Temperatur-Kontrolle TC°

Edelstahlrahmen

AAA Glaskeramik

2100 Watt Leistung

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

+ **Gradgenaues Braten und Kochen dank innovativem, präzisem Thermo Control Thermometer für exakte Temperatursteuerung**
+ **Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen**
+ **Perfekt für punktgenaues Braten von Steak oder Roastbeef, für SousVide und Warmhalten von Speisen**
+ Automatische Topferkennung (14 – 24 cm Ø)
+ Zwei Funktionsweisen des Thermo Control Thermometers:
  - Halten der Temperatur (z.B. für Sous Vide, Fondue oder Warmhalten von Speisen)
  - Automatische Abschaltung bei Erreichen der Temperatur
+ Glaskeramik-Ganzglasoberfläche
+ Intuitive Sensor-Touch Bedienung
+ Leistungsstarke 2100 Watt
+ **FineTemp: bis auf 1 °C genau:**
  - **Temperaturbereich Thermometer: 40 – 160 °C**
  - **Temperaturbereich Induktion: 60 – 240 °C**
+ 4 Direktfunktionen
+ Timer-Funktion von 1 – 180 Minuten mit 1-Minuten-Intervall
+ Auch für die Zubereitung von Babynahrung geeignet
+ Inkl. praktischem Halter für das Thermometer
+ Antirutschfüße

kreativ kochen

Die TC 2100 lässt sich durch die 1 °C-Schritte wie ein SousVide-Garer verwenden. Probieren Sie es aus.

FUN

Induktions FonDue Set

Auch in weiß erhältlich
Art. 2280

PLUG & COOK!

Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2282 (Schwarz)

besondere Funktionen

GENUSS AM TISCH

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

3 in 1

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

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

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

CONTROL / Mobile Indktionsplatte mit 3 Kochfeldern

Master P3 Plus

FonDue

Produktname	FonDue
Art.Nr.	2282 / 2280
EAN	40 38437 02282 7
Gehäuse / Farbe	Schwarz o. weiß / Edelstahl
Bedienung	Soft-Touch
Felder	1
Topfgröße Ø	unten 20 cm
Leistung	1000 Watt
Temperaturstufen	60 – 240 °C
Auto. Topferkennung	▪
Timerfunktion	▪
Überhitzungsschutz	▪
Zubehör	8 FonDue Gabeln
Display	Rot
Glas	Ganzglas
Maße (BxHxT)	260 x 105 x 260 mm
Gewicht	3,3 kg
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz
Prüfzeichen	GS
VPE	1

PLUG & COOK!

Induktionskochfeld steckerfertig für 230 V

Art. 2151

besondere **Funktionen**

PST
PowerSharing Technology

Edelstahlrahmen

3500
Watt Leistung

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

PowerSharing Technologie

MOBILE INDUKTION

Produktname	Comfort C2000	Pro Menu 2100	Pro Menu 3500	S-Line 2100	S-Line 3500	S-Line Table Grill Set 2100
Art.Nr.	2006	2224	2226	2225	2227	2228
EAN	40 38437 02006 9	40 38437 02224 7	40 38437 02226 1	4 038437 02225 4	4 038437 02227 8	40 38437 02228 5
Gehäusefarbe	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Edelstahlrahmen	Edelstahlrahmen	Edelstahlrahmen
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Felder	1	1	2	1	2	1
Topfgröße Ø	12 – 26 cm	12 – 26 cm	12 – 26 cm	12 – 26 cm	12 – 26 cm	12 – 26 cm
Leistung	2000 Watt	2100 Watt	3500 Watt	2100 Watt	3500 Watt	2100 Watt
Booster	▪					
Leistungstufen	10	12	12	12	12	12
Temperaturstufen	10	12	12	12	12	12
Temperatur	60 – 200°C	60 – 240°C	60 – 240°C	60 – 240°C	60 – 240°C	60 – 240°C
Auto. Topferkennung	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Timerfunktion	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Keep Warm	▪					
Power Sharing					▪	
Smart Control				▪	▪	▪
Überhitzungsschutz	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Zubehör						Teppanyakiplatte
Display	Rot	Rot	Rot	Rot	Rot	Rot
Glas	Ganzglas	Ganzglas	Ganzglas	Ganzglas	Ganzglas	Ganzglas
Maße (BxHxT)	280 x 65 x 370 mm	279 x 60 x 368 mm	545 x 60 x 360 mm	277 x 58 x 357 mm	542 x 59 x 357 mm	280 x 60 x 370 mm
Gewicht	2,5 kg	2,5 kg	4,9 kg	2,6 kg	5,0 kg	2,7 kg
Spannung	220-240 V ~ 50/60 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	CE
VPE	2	2	2	2	2	2

Various 2000	ProGourmet 2100	ProGourmet 3500	Maitre 2400	Maitre 3500	TC 2100 Thermo Control	Master P3 Plus
2002 40 38437 02002 1	2232 40 38437 02232 2	2233 40 38437 02233 9	2230 40 38437 02230 8	2231 40 38437 02231 5	2223 40 38437 02223 0	2151 40 38437 02151 6
Schwarz	Edelstahl	Schwarz	Edelstahl	Schwarz	Edelstahl / Silber	Edelstahl
Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
1	1	2	1	2	1	3
12 – 26 cm	12 – 26 cm	12 – 26 cm	12 – 26 cm	12 – 26 cm	14 – 24 cm	12 – 26 cm
2000 Watt	2100 Watt	3500 Watt	2400 Watt	3500 Watt	2100 Watt	3500 Watt
8 8	12 12	12 12	12 12	12 12	12 in 1 °C Schritten	10 10
60 – 200°C	60 – 240°C	60 – 240°C	60 – 240°C	60 – 240°C	40 – 240°C	60 – 240°C
▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
▪					▪	
		▪		▪		▪
	▪	▪	▪	▪	▪	
▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
					Thermometer	
Rot	Rot	Rot	Rot	Rot	Rot	Rot
Ganzglas	Ganzglas	Ganzglas	Ganzglas	Ganzglas	Ganzglas	Ganzglas
290 x 40 x 380 mm 2,5 kg	275 x 60 x 370 mm 2,6 kg	545 x 60 x 365 mm 5.0 kg	300 x 60 x 370 mm 3,0 kg	600 x 60 x 370 mm 5,6 kg	280 x 60 x 370 mm 2,2 kg	537 x 67 x 529 mm 7,7 kg
230 V~50 Hz	230 V~50 Hz	230 V~50 Hz	220-240 V~50/60 Hz	220-240 V~50/60 Hz	230 V~50 Hz	220-240 V~50/60 Hz
GS / CE 2	GS / CE 2	GS / CE 2	GS / CE 2	GS / CE 1	GS / CE 2	GS / CE 1

SOUSVIDE & FRESH

KAPITEL III

SOUSVIDE & FRESH

Mehr Freude & Genuss an Ihren Lebensmitteln

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

FRISCH UND PERFEKT ZUBEREITET

VAKUUMIER-SYSTEME & SOUSVIDE

CASO VC

- Modulare Vakuumiersysteme
- Umfangreiche Vakuumier-Funktionen

S. 72

CASO GASTRO

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

S. 84

CASO SOUSVIDE STICKS

- Garen im Vakuumbeutel
- Fantastische Geschmackserlebnisse
- Stick-System: SousVide-Sticks können in jedem großen Kochbehälter genutzt werden

S. 90

CASO VC ADVANCED

- Modulare Vakuumiersysteme
- Umfangreiche Vakuumier-Funktionen
- Mit Edelstahlfront

S. 76

CASO GOURMET

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

S. 79

CASO SOUSVIDE CENTER

- Garen im Vakuumbeutel
- Fantastische Geschmackserlebnisse
- Komplettsysteme für mehrere Portionen

S. 92

CASO ZUBEHÖR

- Premiumzubehör für Vakuumierer
- Food Manager App zur übersichtlichen Lebensmittellagerung

S. 94

VERLIEBT IN FRISCHE & GUTEN GESCHMACK

Bestens ausgezeichnet und ausgezeichnete Frische.

"The winner takes it all"

Mit CASO vakuumieren Sie premium.
Die Vakuumsysteme VC 10 und VC 100 sind Testsieger mit bester Vakuumierleistung und komfortabler Handhabung. Das Schöne, viele andere unserer Modelle schneiden ebenso gut ab!

PREMIUM VAKUUMIER-SYSTEME VON CASO DESIGN

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

Koch- & reißfeste Beutel und Rollen mit Rippen-Struktur sorgen für ein perfektes Vakuum. Sie sind in unterschiedlichen Größen erhältlich. Die Folie ist mikrowellenfest und eignet sich ideal für SousVide Gerichte. Die CASO Vakuumierer versiegeln das Gut absolut luftdicht mit zwei Schweißnähten. Die Schweißzeit kann zusätzlich über eine Funktion gesteuert werden und ermöglicht die Verarbeitung unterschiedlicher Folien (Kaffee, Chipstüten, etc.). Per Kreuzverschweißung lassen sich größere Beutel verarbeiten.

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

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

CASO DESIGN Food Manager

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

www.myfoodmanager.de

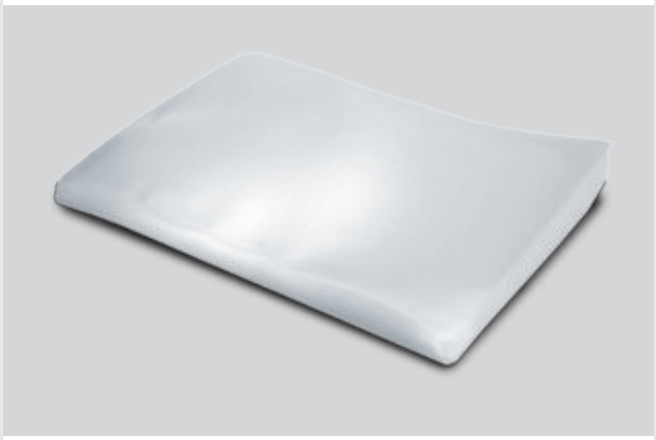
VIELSEITIGE FUNKTIONEN FÜR DEN PERFEKTEN FRISCHEGENUSS

		Nicht Vakuumiert*	Direkt Vakuumiert*
		Tage	Tage
FRISCH	Rindfleisch	3 – 4	8 – 9
	Geflügel	2 – 3	6 – 9
	Ganzer Fisch	1 – 3	4 – 5
	Wild	2 – 3	5 – 7
	Schweinegeschnetzeltes	4 – 6	20 – 25
	Hart- und Halbhartkäse	15 – 20	25 – 60
	Gemüse	1 – 3	7 – 10
	Früchte	5 – 7	14 – 20
GEKOCHT	Suppen, Pürees, Teigwaren und Risotto	2 – 3	8 – 10
	Gerolltes und gebratenes Fleisch	2 – 3	8 – 10
	Nachspeisen mit Früchten oder Rahm	2 – 3	8 – 10
		Monate	Monate
TK	Fleisch	4 – 6	15 – 20
	Fisch	3 – 4	10 – 12
	Gemüse	8 – 10	18 – 24
DIVERSES	Brot	1 – 2	6 – 8
	Kekse	4 – 6	12
	Teigwaren	5 – 6	12
	Reis	5 – 6	12
	Mehl	4 – 5	12
	Gemahlener Kaffee	2 – 3	12
	Gefriergetrocknete Produkte	1 – 2	12

*Bei Einhaltung der entsprechenden Hygienebedingungen während des Verpackungsvorganges.

Verliebt in Frische

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



Doppelte Schweißnaht

Für die perfekte Lagerung sind zwei Dinge wichtig: Eine fest versiegelte Schweißnaht und qualitatives Material des Beutels. Viele CASO Design Vakuumierer schließen fest und sicher mit einer doppelten Schweißnaht. So bleibt der Inhalt bestens geschützt.

SVS
Soft Vacuum System

Soft Vacuum System

Die „Soft Vacuum System"- Funktion zur Regulierung der Vakuumstärke garantiert das optimale Vakuum weicher Lebensmittel. Mit der SVS-Taste wird die Vakuumstärke schrittweise reguliert, so dass die Lebensmittel nicht zusammengepresst werden.

Herausnehmbare Vakuumkammer

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

Rollenfach & Cutter

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

Für SousVide Gerichte

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

VC / Schlankes Vakuumsystem

VC 6 NEU

Art. 1337

besondere Funktionen

30 cm

4 L

SOUS VIDE VAKUUM GAREN

- **Leistungsstarkes, vollautomatisches Vakuumiersystem (Vakuumieren & Verschweißen)**
- Hochwertige Design-Edelstahlfront
- **Kompakt und leise im Betrieb**
- **Separate Schweißfunktion**
- **Für eine Schweißnaht von bis zu 30 cm bei beliebiger Länge**
- Einfache und intuitive Bedienung
- Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- Leichte und schnelle Reinigung der Vakuumkammer
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Anschluss von Vakuumbehältern möglich
- Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm)

VC / Basic Vakuumsystem

VC 9

Art. 1339

besondere Funktionen | 30 cm | 9 L | SOUS VIDE VAKUUM GAREN

Der VC 9 ist das Basismodell der CASO Vakuumierer.

+ **Vollautomatisches Vakuumiersystem** (Vakuumierung & Versiegelung)
+ **Schweißnaht bis 30 cm bei beliebiger Länge**
+ Elektronische Temperaturüberwachung
+ Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm)
+ Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst

VC / Vakuumsystem mit 30 cm Schweißnaht

VC 10

Art. 1340

besondere Funktionen | 30 cm | 9 L | SOUS VIDE VAKUUM GAREN

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

+ **Vollautomatisches Vakuumiersystem** (Vakuumierung & Versiegelung)
+ **Variable Vakuumstärke durch Vakuum-Stopp-Taste**
+ **Separate Schweißfunktion**
+ **Schweißnaht bis 30 cm bei beliebiger Länge**
+ Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
+ Elektronische Temperaturüberwachung
+ Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm)

VC

VC 100

Art. 1380

besondere Funktionen

2x

12 L

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

+ Vollautomatisches Vakuumiersystem
+ **Doppelte Schweißnaht** bis 30 cm bei beliebiger Länge
+ **Vakuumregulierung** – per Stopptaste regulieren Sie die Vakuumstärke.
+ Perfekt für empfindliche Ware
+ **Herausnehmbare Vakuumkammer - leichte Reinigung**
+ Elektronische Temperaturüberwachung
+ Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm)
+ Inkl. Vakuumierschlauch für Behälter

VC / Mit Cutter & Folienbox

VC 200

Art. 1390

besondere Funktionen

2x

12 L

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

Ausführung wie VC 100, zusätzlich:

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

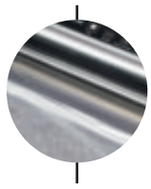
VC / Das All-in-one System mit Soft Vakuum System

VC 300 PRO

Praktisches Rollenfach

SCHNEIDEN

BODEN VERSCHWEIßEN

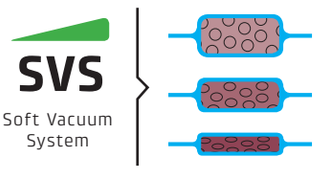


PRODUKT VAKUUMIEREN

Art. 1392

besondere Funktionen

2x | 12 L | SVS Soft Vacuum System



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

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

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

VC ADVANCED Vakuumiersystem

VC 15

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

Art. 1371

besondere Funktionen

2x

9 L

- Vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- **Variable Vakuumstärke durch Vakuum-Stopp-Taste**
- **Separate Schweißfunktion**
- **Hochwertige Edelstahlfront**
- Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- **Schweißnaht bei max. 30 cm und beliebiger Lange**
- Vollautomatische Vakuumierung und Versiegelung
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Kompaktes Design, geringes Gewicht
- Inkl. 10 gratis Profi-Beutel

VC ADVANCED Vakuumiersystem

VC 150

Art. 1382

besondere Funktionen

2x

12 L

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

- Vollautomatisches Vakuumiersystem
- **Gehäuse mit wertiger Edelstahlfront**
- **Einstellung der Schweißzeit** (trockene oder feuchte Lebensmittel). Die regulierbare Schweißzeit ist die optimale Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel – ideal zum SousVide-Garen
- **Doppelte Schweißnaht** bis 30 cm bei beliebiger Länge
- **Vakuumregulierung** per Stopptaste: perfekt für empfindliche Waren
- **Herausnehmbare Vakuumkammer**
- Praktische Behälterfunktion
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Inkl. 10 gratis Profi-Beutel & Vakuumierschlauch für Behälter für empfindliche Ware.
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Inkl. 10 gratis Profi-Beutel (20 x 30 cm)
- Inkl. Vakuumierschlauch für Behälter

VC ADVANCED Vakuumiersystem

VC 250

Art. 1389

besondere Funktionen

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

Ausführung wie VC 150, zusätzlich:

+ **Rollenfach mit Abrollmechanik** : Einfach die Rolle in die Box einfügen und wie eine Küchenrolle die Folien zur direkten Verarbeitung abrollen
+ **Ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen**
+ **Inkl. 2 Gratis Profi-Folienrollen** & Vakuumierschlauch für Behälter

VC ADVANCED Vakuumiersystem

VC 350

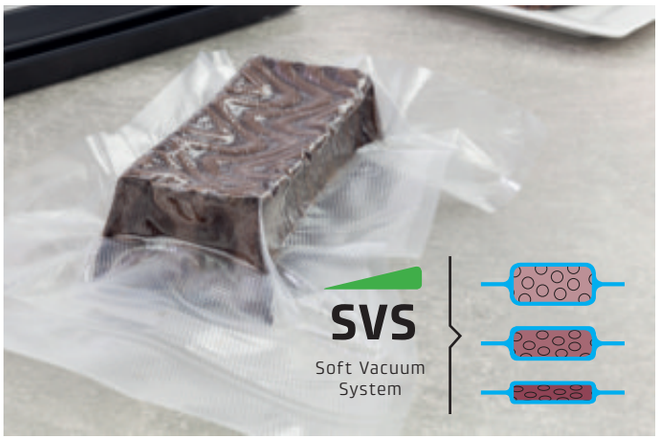
Art. 1394

besondere Funktionen

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

Ausführung wie VC 150 und 250, zusätzlich:

+ **Soft Vacuum System:**
  Regulierbare Vakuumstärke, ideal für weiche oder empfindliche Lebensmittel
+ Inkl. 2 gratis Profi-Folienrollen & Vakuumierschlauch für Behälter



HC / High-End Vakuumsystem

HC 170 NEU

Art. 1358

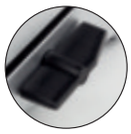
besondere Funktionen

2,5 mm

9 L

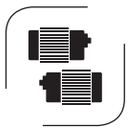
+ **Starke, langlebige Vakuumpumpe mit bis zu 9 Liter/min und einem max. Unterdruck von -0,75 bar**
+ **Luftdichtes Verschließen für Folien bis 30 cm Breite und mit extra dicker und stabiler Schweißnaht (2,5 mm)**
+ **Vielseitige Ausstattung:**
  - Individuelle Einstellung für trockene und feuchte Lebensmittel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

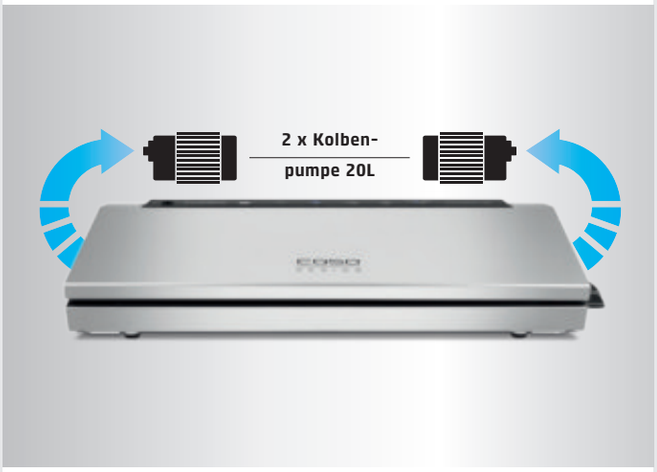
* Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten



Flügelverschluss

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





Doppelpumpe (GourmetVAC 480)

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

V-Memory

V-MEMORY (GourmetVAC 480)

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

Automatic Lock (GourmetVAC 480)

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

GOURMET / High-End Vakuumsystem

GourmetVAC 180 NEU

DAS HIGH-END-VAKUUMIER-SYSTEM VON CASO DESIGN

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut

Art. 1384

besondere Funktionen

2x

9 L

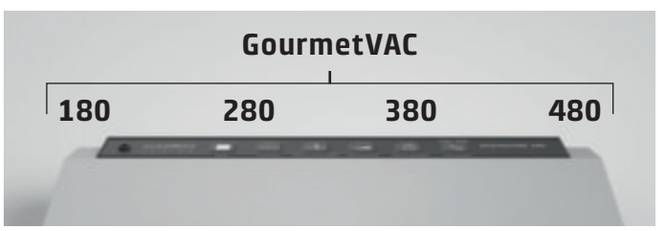
Flügelverschluss

caso DESIGN SOUS VIDE VAKUUM GAREN

EINE PLATTFORM – VIELE FUNKTIONEN

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

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



GOURMET / High-End Vakuumsystem

GourmetVAC 280 NEU

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut

Art. 1385

besondere Funktionen

2x

15 L

SVS
Soft Vacuum System

Beschreibung wie 180er ergänzend mit:

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

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

GOURMET / High-End Vakuumsystem

GourmetVAC 380 NEU

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut

Art. 1386

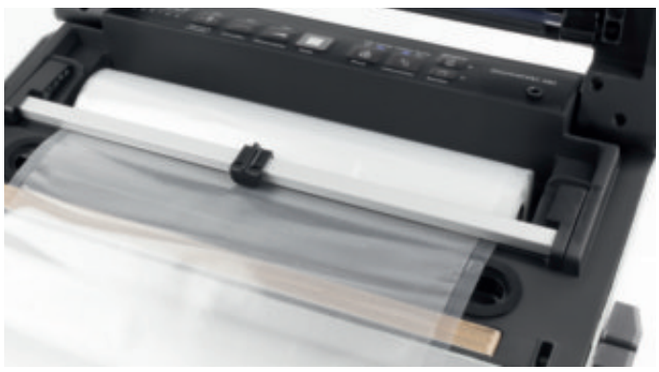
besondere Funktionen

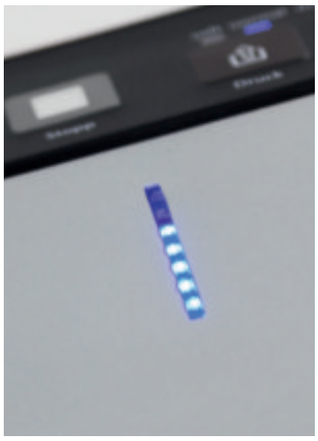
2x | 15 L

Beschreibung wie 280er ergänzend mit:

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

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





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

GOURMET / High-End Vakuumsystem

GourmetVAC 480 NEU

Art. 1387

besondere Funktionen

2x | 20 L 2x | V-Memory

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

GourmetVAC 480
Beschreibung wie 380er ergänzend mit:

+ **Doppel-Vakuumpumpe mit 20 L/Min.**
+ **Automatisches Verschlusssystem**
+ **Innovative Memory-Funktion zum Speichern der letzten Vakuumstärke**

GASTRO / Gastro-Vakuumsystem

FASTVAC 500

TOP HANDLING!

Art. 1409

besondere Funktionen

20 L
2x

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

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

kreativ kochen

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

VAKUUMIERSYSTEME VC FRESH

Produktname	VC 6	VC 9	VC 10	VC 100	VC 200	VC 300 PRO
Art.Nr.	1337	1339	1340	1380	1390	1392
EAN	40 3843701337 5	40 38437 01339 9	40 38437 01340 5	40 38437 01380 1	40 38437 01390 0	40 38437 01392 4
Gehäusefarbe	Edelstahl/Schwarz	Silber/Schwarz	Silber	Silber	Silber	Silber
Schweißnaht	Einfach, bis 30 cm	Einfach, bis 30 cm	Einfach, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm
Bedienung	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel
Vakuumpumpe	4 L / min.	9 L / min.	9 L / min.	12 L / min.	12 L / min.	12 L / min.
Vakuumkammer	integriert	integriert	integriert	herausnehmbar	herausnehmbar	herausnehmbar
Temp.-Überwachung	■	■	■	■	■	■
Vakuumregulierung				■	■	■
Behälter Funktion				■	■	■
Integrierter Cutter					■	■
Folienbox					■	■
SVS Vakuumregulierung						■
Leistung	80 Watt	90 Watt	110 Watt	120 Watt	120 Watt	120 Watt
Spannung	220V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz
Maße (BxHxT)	400 x 58 x 89 mm	370 x 75 x 145 mm	360 x 90 x 155 mm	385 x 90 x 170 mm	390 x 85 x 170 mm	390 x 85 x 170 mm
Gewicht	1,1 kg	1,2 kg	1,4 kg	1,8 kg	1,9 kg	1,9 kg
Zubehör	+ 10 Profi-Beutel (20 x 30 cm)	+ 10 Profi-Beutel (20 x 30 cm)	+ 10 Profi-Beutel (20 x 30 cm)	+ Vakuumierschlauch für Behälter + 10 Profi-Beutel (20 x 30 cm)	+ Vakuumierschlauch für Behälter + 2 Profi-Folienrollen (1 Rolle 22 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm)	+ Vakuumierschlauch für Behälter + 2 Profi-Folienrollen (1 Rolle 22 x 300 cm, 1 Rolle 28 x 300 cm)
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	4	2	2	2	2	2

Vakuumiert
Länger frisch!

+ Richtig lagern heißt vakuumiert kühlen oder gefrieren
+ Kein Eis oder Gefrierbrand auf Ihren Lebensmitteln
+ Vitamine, Nährstoffe und Geschmack bleiben erhalten
+ SAVE FOOD – Werfen Sie weniger Essen weg
+ Lagern Sie sicher und dauerhaft
+ Bis zu 8x länger frisch

VAKUUM-SCHUTZ

VAKUUMIERSYSTEME VC ADVANCED

VAKUUMIERSYSTEME HC

Produktname	VC 15	VC 150	VC 250	VC 350	HC 170
Art.Nr.	1371	1382	1389	1394	1358
EAN	40 38437 01371 9	40 38437 01382 5	40 38437 01389 4	40 38437 01394 8	40 38437 01358 0
Gehäuse / Farbe	Edelstahl / Kunststoff	Edelstahl / Kunststoff	Edelstahl / Kunststoff	Edelstahl / Kunststoff	Kunststoff/Schwarz
Bedienung	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel
Schweißnaht	Einfach, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Einfach (2,5mm) bis 30 cm
Vakuumpumpe	9 L / min.	12 L / min.	12 L / min.	12 L / min.	9 L / min.
Vakuumkammer	integriert	herausnehmbar	herausnehmbar	herausnehmbar	herausnehmbar
Temp.-Überwachung	■	■	■	■	
Vakuumregulierung		■	■	■	■
Schweißzeitregulierung		■	■	■	
Behälter Funktion		■	■	■	
Integrierter Cutter			■	■	
Folienbox			■	■	
SVS-Vakuumregulierung				■	
Doppelpumpensystem					
Fortschrittsanzeige					■
V-Memory					
Automatic Lock					
Marinierfunktion					
Leistung	110 Watt	120 Watt	110 Watt	120 Watt	110 Watt
Spannung	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50 Hz
Maße (BxHxT)	360 x 90 x 150 mm	390 x 90 x 170 mm	390 x 90 x 173 mm	390 x 90 x 173 mm	400 x 100 x 180 mm
Gewicht	1,5 kg	1,9 kg	2,0 kg	2,0 kg	1,8 kg
Zubehör	+ 10 Profi-Beutel 22 x 30 cm	+ 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm + Vakuumierschlauch	+ 1x Profi-Folienrollen 20 x 300 cm, 30 x 300 cm + Vakuumierschlauch	+ 1x Profi-Folienrollen 20 x 300 cm, 30 x 300 cm + Vakuumierschlauch	+ 10 Profi-Beutel 20 x 30 cm + Vakuumierschlauch
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	2	2	2	2	2

VAKUUMIERSYSTEME GourmetVAC

GASTRO

GourmetVAC 180	GourmetVAC 280	GourmetVAC 380	GourmetVAC 480	FastVac 500
1384 40 38437 01384 9	1385 40 38437 01385 6	1386 40 38437 01386 3	1387 40 38437 01387 0	1409 40 38437 01409 9
Kunststoff/Silber	Kunststoff/Silber	Kunststoff/Silber	Kunststoff/Silber	Edelstahl/Kunststoff
Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel	Soft Touch Panel
Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm	Doppelt, bis 30 cm
9 L / min.	15 L / min.	15 L / min.	20 L / min.	20 L / min.
herausnehmbar	herausnehmbar	herausnehmbar	herausnehmbar	integriert
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
	■	■	■	■
		■	■	■
	■	■	■	■
	■	■	■	
			■	■
		■	■	■
			■	
			■	
		■	■	■
130 Watt 220-240V~ 50 Hz	130 Watt 220-240V~ 50 Hz	160 Watt 220-240V~ 50 Hz	160 Watt 220-240V~ 50 Hz	130 Watt 220-240V~ 50 Hz
400 x 90 x 180 mm 1,8 kg	400 x 90 x 170 mm 2,0 kg	430 x 105 x 200 mm 2,4 kg	410 x 105 x 200 mm 2,9 kg	400 x 110 x 215 mm 2,8 kg
+ 10 Profi-Folienbeutel 20 x 30 cm	+ 10 Profi-Folienbeutel 20 x 30 cm	+ 1x Profi-Folienrollen 20 x 300 cm, 30 x 300 cm, + 1x Profi-Beutel 20 x 30 cm, + 1 x Vakuumierschlauch	+ 1x Profi-Folienrollen 20 x 300 cm, 30 x 300 cm, + 1x Profi-Beutel 20 x 30 cm, + 1 x Vakuumierschlauch	+ 1x Profi-Folienrollen 20 x 300 cm, 28 x 300 cm, + 1 x Vakuumierschlauch
GS / CE 2	GS / CE 2	GS / CE 2	GS / CE 2	GS / CE 1

SousVide

1,2,3 SOUSVIDE – STERNEKÜCHE IN **3 SCHRITTEN** UND **EINER MINUTE**!

Kochen mit SousVide Produkten von CASO DESIGN

So einfach und perfekt

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

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

SousVide –
Die Zukunft des Kochens zergeht auf der Zunge!

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

1.
Lebensmittel vakuumieren – Zeit: 30 Sekunden!

2.
Zeit und Temperatur nach Rezept einstellen und starten – Zeit 10 Sekunden!

Garzeit = Freizeit

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

SOUSVIDE STICKS

SV 200

Art. 1308

besondere Funktionen

- SousVide Garer mit **Einhängevorrichtung** für flexibles SousVide Garen auf Sterneniveau
- **Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet**
- Timerfunktion: einstellbar bis 2 Stunden in 1-Minuten-Schritten, von 2 bis 72 Stunden in 5-Minuten-Schritten
- Schnelle Erhitzung des Wassers, von 45 bis 90 °C in 0,1 °C-Schritten individuell einstellbar
- Erwärmt bis zu 20 Liter Wasser auf 0,5 °C genau*
- **Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung (ca. 8 Liter/min)**
- **Einfache Bedienung durch das Display mit Sensor-Touch-Steuerung**
- Platzsparende Aufbewahrung

* Abhängig von der Isolierung des Behälters

SOUSVIDE STICKS

SV 300

Art. 1312

besondere Funktionen

Ein Upgrade für jedes Menü
Der handliche SousVide Garer ist eine vollwertige Kocheinheit für SousVide Gerichte. Er verfügt über eine entsprechend fein regelbare Temperatursteuerung und eine gleichmäßige Wasserumwälzung.

- **SousVide Garer mit einfachem Handgriff für flexibles SousVide Garen auf Sterneniveau**
- Perfekt für Fleisch, Fisch und Gemüse
- Zusätzlich geeigent zur Erwärmung von Babynahrung im Glas, zum Temperieren von Kuvertüre im Wasserbad, die Zubereitung von Joghurt und zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten
- Einfache und schnelle Anbringung durch praktischen Handgriff
- **Gerät komplett wasserfest nach IPX7-Standard**
- **Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet**
- Timerfunktion: einstellbar bis 99 Stunden Laufzeit
- Schnelle Erhitzung des Wassers, bis 90 °C in 0,5 °C-Schritten individuell einstellbar
- Erwärmt bis zu 20 Liter auf 0,5 °C genau*
- **Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung (ca. 8 Liter/min)**
- **Einfache Bedienung durch Kombination aus Sensor-Touch-Steuerung und Drehregler**
- Platzsparende Aufbewahrung

SOUSVIDE STICKS

SV 1200 Smart NEU

Art. 1328

besondere Funktionen

Edelstahl

Gerät komplett wasserfest nach IPX7-Standard

1200
Watt
Leistung

+ SousVide Garer **mit einfachem Handgriff** für flexibles SousVide Garen auf Sterneniveau
+ **Schnelle Erhitzung des Wassers dank leistungsstarken 1200 Watt**
+ Perfekt für Fleisch, Fisch und Gemüse
+ Zusätzlich geeigent zur Erwärmung von Babynahrung im Glas, zum Temperieren von Kuvertüre im Wasserbad, die Zubereitung von Joghurt und zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten
+ **Gerät komplett wasserfest nach IPX-7-Standard**
+ Präzise Temperaturregelung bis 90 °C in 0,5 °C Schritten (32-194° Fahrenheit)
+ Timerfunktion: Einstellbar in 1-Minuten-Schritten bis 99 Stunden 59 Minuten
+ **Smart Control:**
  Garprozesse mit der App steuer-, kontrollier- und ablesbar
+ Erwärmt bis zu 20 Liter Wasser auf 0,5 °C genau
+ Einfache Bedienung des LED Displays per Sensor-Touch-Steuerung
+ **3D – Zirkulation: Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung (ca. 10 Liter/min)**
+ Kompakter SousVide Garer: Platzsparende Aufbewahrung und leichte Reinigung
+ Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet

SOUSVIDE STICKS

SV 1200 Pro Smart NEU

Art. 1327

besondere Funktionen

Edelstahl

Gerät komplett wasserfest nach IPX7-Standard

1200
Watt
Leistung

Beschreibung wie SV 1200 Smart:

+ **Geeignet für den Profi-Gebrauch**
+ Mit praktischer Einhängefunktion
+ **Erwärmt bis zu 30 Liter Wasser auf 0,5 °C genau**

* Abhängig von der Isolierung des Behälters

SOUSVIDE CENTER

SV 500

Art. 1307

besondere Funktionen

FINETEMP

- Perfektes SousVide Garen für aromaintensives Sternekochen
- **Professionelle Wasser-Zirkulationstechnik:** Perfektes Vakuumgaren im Wasserbad
- **FINETEMP – Temperaturgenauigkeit in 0,1 °C-Schritten im Temperaturbereich von 25 °C bis 85 °C**
- Timerfunktion: Einstellbar bis 90 Stunden
- **Einfache Bedienung mit digitalem LED-Display und Sensor-Touch Panel**
- Schnelle Erhitzung des Wassers
- Leichte Reinigung
- Gehäuse aus Edelstahl
- Inkl. Halter für Vakuumbeutel (1 Edelstahlrack): Platz für bis zu vier Sous Vide-Portionen

SOUSVIDE CENTER

SV 900

Art. 1306

besondere Funktionen

FINETEMP

- Perfektes SousVide garen im Vakuumbeutel bei konstanter und präziser Wassertemperatur von 30 – 90 °C
- Erhält alle wichtigen Vitamine, Nährstoffe und Mineralien
- Effektiver und sparsamer Einsatz von edlen Gewürzen, Aromen und Ölen
- **Intensiver Geschmack** besonders bei Fleisch und Gemüse
- **Professionelle Wasser-Zirkulationstechnik für sehr genaue Temperatursteuerung**
- Schnelle Erhitzung des Wassers
- Timerfunktion: Einstellbar in 1-Minuten-Schritten bis 99 Stunden
- **FINETEMP – Temperaturgenauigkeit in 0,1 °C Schritten im Temperaturbereich von 30 – 90 °C**
- Leichtes Entleeren und Reinigen durch ein Wasserablaufsystem
- Einfache Bedienung mit Digital-Display
- 2 Edelstahl-Racks (für die Beutel – bis zu 5 Portionen)
- Filtersystem
- Wasserablaufschlauch

SOUSVIDE

Produktname	SV 200	SV 300	SV 1200 Smart	SV 1200 Pro Smart	SousVide Center SV 500	SousVide Center SV 900
Art.Nr.	1308	1312	1328	1327	1307	1306
EAN	40 38437 01308 5	40 38437 01312 2	40 38437 01328 3	40 38437 01327 6	40 38437 01307 8	40 38437 01306 1
Gehäusefarbe	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl	Edelstahl
Bedienung	Sensor Touch	Sensor-Touch / Drehregler	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Soft Touch	Sensor Touch
Timer	bis 72 Stunden	bis 99 Stunden	bis 99 Stunden und 59 Minuten	bis 99 Stunden und 59 Minuten	bis 90 Stunden	bis 99 Stunden
FINETEMP	■	■	■	■	■	■
Temp.-Überwachung	■	■	■	■	■	■
Temperatur	45 – 90 °C	0,5 – 90 °C	5 – 90 °C	5 – 90 °C	25 – 85 °C	30 – 90 °C
Zirkulationstechnik	■	■	■	■	■	■
Filtersystem					■	■
Leistung	800 Watt	800 Watt	1200 Watt	1200 Watt	1200 Watt	2000 Watt
Spannung	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50 Hz	220-240V~ 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	380 mm (H) ø oben 80mm, unten 60mm	80 x 400 x 105 mm	60 x 330 x 85 mm	75 x 390 x 180 mm	240 x 270 x 300 mm	310 x 240 x 355 mm
Gewicht	0,9 kg	1,7 kg	1,0 kg	1,5 kg	3,0 kg	5,2 kg
Zubehör					+ 1 Edelstahl-Racks	+ 2 Edelstahl-Racks + Wasserablaufschlauch
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	2	2	2	2	1	1

kreativ kochen

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

ZUBEHÖR

PROFI-FOLIENBEUTEL, FOLIENROLLEN & ZIP-BEUTEL, ZIP-ADAPTER-SET

PREMIUM BPA FREE

Inkl. verschiedenfarbiger Aufkleber zur Beschriftung der eingelagerten Waren.

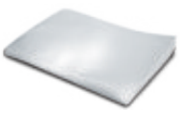
besondere Funktionen

Rippenstruktur

BPA FREE

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

+ Rippen-Struktur (optimales Vakuum)
+ **Kochfest, stark und reißfest bei einer Folienstärke von mehr als 150 µ**
+ Stabile Schweißnaht, luftundurchlässig
+ Geschmacks- & geruchsneutral
+ Mikrowellengeeignet
+ Schutz vor Gefrierbrand
+ **Mit praktischen Aufklebern zur Organisation von Inhalt und Haltbarkeit.**



Folienbeutel

Ideal für die direkte Verarbeitung.

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

Folienrollen

Das Format kann individuell auf die gewünschte Länge angepasst werden.

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

ZIP-Beutel

Dreifach praktisch: Wiederverwendbar, spülmaschinenfest und sehr einfach zu verarbeiten.

20-Stück-Packung:	20 x 23 cm	Art. 1315
	26 x 35 cm	Art. 1316
	26 x 23 cm	Art. 1317

+ Verwendbar nur mit ZIP-Adapter
+ Wiederverwendbar

ZIP-Adapter und Vakuumschlauch

+ Adapter für das Vakuumieren mit wiederverwendbaren ZIP-Beuteln
+ Enthält: ZIP Adapter, Vakuumschlauch 10x ZIP-Beutel 20 x 23 cm & 10x ZIP-Beutel 26 x 35 cm

Art. 1325

SOUSVIDE

SousVide Zubehör-Set NEU

Art. 1432

besondere Funktionen

BPA FREE

SousVide Behälter:
+ **Kapazität: ca. 10 Liter**
+ Zum einfachen und bequemen Garen
+ **Mit gut lesbarer Skala und praktischen Griffen**

Isolationskugeln:
+ Thermoisolierende Schwimmkugeln zum SousVide Garen
+ **Inhalt: 200 Kugeln**
+ **Funktionieren wie ein Deckel**
+ Sehr energiesparend
+ Reduzierung der Wasserverdunstung
+ Tragen zur Temperaturgenauigkeit bei

/// **Modellvariante – auch einzeln erhältlich:**

NEU

Art. 1431

SousVide-Behälter

+ Kapazität: ca. 10 Liter

NEU

Art. 1430

Thermoisolierende SousVide-Isolationskugeln

+ 200 Thermoisolierende Schwimmkugeln zum SousVide Garen

VAKUUM

Weinstopfen

Art. 1322

besondere Funktionen

BPA FREE

Versiegeln Sie geöffnete Weinflaschen mit Vakuum-Stopfen von CASO und genießen Sie Ihre guten Weine länger.

+ Vakuumweinstopfen zum luftdichten Versiegeln geöffneter Weine
+ Mit allen CASO Design Vakuumierern kombinierbar
+ 2 Weinstopfen inkl. Vakuumierschlauch

VAKUUMIEREN

Behälterset

Art. 1260

besondere Eigenschaft

BPA FREE

+ **3 Behälter** (700 ml, 1400 ml, 2000 ml) für druckempfindliche, flüssige, kleine oder sehr feuchte Lebensmittel (z.B. Salate, Suppen, Tomaten)
+ Längere Haltbarkeit der Lebensmittel durch optimales Vakuumieren
+ Behälter aus robustem Styrolacrylnitril
+ Deckel aus SAN-Kunststoff
+ **Behälter bruch- und spülmaschinenfest**
+ Passend für alle CASO Vakuumierer
+ Stapelbar, platzsparend
+ Inkl. Vakuumschlauch

FOLIENROLLEN & BEUTEL

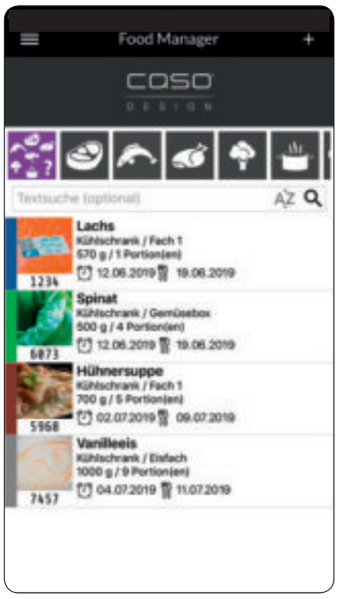
Produktname	Folienrollen	Folienrollen	Folienrollen	XXL Profi-Folienrolle	Folienbeutel	Folienbeutel	Folienbeutel	Folienbeutel
Art.Nr.	1221	1223	1222	1224	1201	1219	1220	1218
EAN	40 38437 01221 7	40 38437 01223 1	40 38437 01222 4	40 38437 01224 8	40 38437 01201 9	40 38437 01219 4	40 38437 01220 0	40 38437 01218 7
Inhalt	2 Rollen	2 Rollen	2 Rollen	1 Rolle	50 Beutel	50 Beutel	50 Beutel	25 Beutel
Format	20 x 600 cm	28 x 600 cm	30 x 600 cm	40 x 1000 cm	16 x 23 cm	20 x 30 cm	30 x 40 cm	40 x 60 cm
VPE	6	6	6	6	6	6	6	6

VAKUUMZUBEHÖR

Produktname	ZIP-Beutel	ZIP-Beutel	ZIP-Beutel	Vakuumbehälter Set	Weinstopfen	ZIP-Adapter-Set
Art.Nr.	1315	1316	1317	1260	1322	1325
EAN	40 38437 01315 3	40 38437 01316 0	40 38437 01317 7	40 38437 0 1260 6	40 38437 0 1322 1	40 38437 0 1325 2
Inhalt	20 Beutel	20 Beutel	20 Beutel	0,7 L / 1,40 L / 2,00 L	2 Stopfen, Vakuumschlauch	20 Beutel / Vakuumschlauch
Format	20 x 23 cm	26 x 35 cm	26 x 23 cm	10 cm / 15,5 cm / 21 cm hoch		20 x 23 cm / 26 x 35 cm
VPE	6	6	6	2	6	6

VAKUUMZUBEHÖR

Produktname	Isolationskugeln	Behälter	SousVide Set
Art.Nr.	1430	1431	1432
EAN	40 38437 01430 3	40 38437 01431 0	40 38437 01432 7
Inhalt	200 Kugeln		200 Kugeln
Format	Ø á 20 mm		Ø á 20 mm
Fassungsv.		10 Liter	10 Liter
Material	Polypropylen (PP)	Polycarbonat (PC)	Polypropylen (PP), Polycarbonat (PC)



1.
Übersicht über alle Lebensmittel

2.
Fälligkeitsdaten eingeben um Lebensmittel besser zu lagern.

3.
Sortier und Suchfunktionen nach verschiedenen Kriterien

NEU

MEHR ÜBERSICHT MIT DER **CASO FOOD MANAGER APP**!

Lebensmittel besser im Blick mit Aufkleber & App

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

Informieren Sie sich hier über die CASO Food Manager App:

www.myfoodmanager.de

COFFEE EXPERIENCE

KAPITEL IV

COFFEE EXPERIENCE

Schlägt Ihr Herz wie ein Barista?

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

AROMA, GENUSS UND PERFEKTION

DIE CASO COFFEE EXPERIENCE

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

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

CASO KOMPAKT

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

S. 105

CASO VOLLAUTOMATEN

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

S. 102

CASO BRÜHKAFFEE

- Optimale Brühtemperatur für aromatischen Kaffee durch Aroma Control
- Moderne digitale Bedienfelder

S. 104

CASO MÜHLEN

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

S. 106

CASO MILCHAUFSCHÄUMER

- Servieren Sie fantastische Kaffees oder Schokoladen – für den „Barista" in uns
- Heißer und kalter Milchschaum für Latte Macchiato, Kakao, Cappuccino oder Frappé

S. 110

KAFFEEVOLLAUTOMAT

Café Crema One NEU

Art. 1881

besondere Funktionen

Kegelmahlwerk

Vorbrühfunktion

Sensor-Touch

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

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

SIEBTRÄGERQUALITÄT
AUF KNOPFDRUCK
EINE CREMA, WIE VOM
BARISTA SERVIERT.

BRÜHKAFFEE

NOVEA C4

BRÜHKAFFEE

Coffee ONE

Art. 1852

besondere Funktionen

- Design-Kaffeeautomat
- **Optimale Brühtemperatur** – 96 °C
- Digitale Steuerung mit LED-Anzeige
- Warmhaltezeit-Funktion
- Programmierbarer Timer
- **Aroma Control** (längere Wasserkontaktzeit für stärkeres Aroma)
- **Abnehmbarer Wassertank** (Tritan-Material)
- Glaskaraffe mit gummiertem Griff für 12 Tassen
- Antihaftbeschichtete Warmhalteplatte
- Gold-Ton-Filter und Aktivkohlefilter (mit Filteranzeige)
- Automatische Abschaltung
- Leistung: 1000 Watt

Art. 1850

besondere Funktionen

Wunderbarer Kaffeegenuss
Die CASO Coffee One verfügt über ein großes Bediendisplay mit Touchfunktion zur direkten und leichten Bedienung. Das Brühsystem kocht wunderbaren aromatischen Kaffee, der mit zwei auswählbaren Warmhaltetemperaturen richtig frisch bleibt.

- **Design-Kaffeeautomat mit Touchdisplay**
- Optimale Brühtemperatur von 96 °C
- 2 Warmhaltetemperaturen – für längeren Genuss
- Automatik-Timer Funktion
- Antitropfsystem
- Hochwertige Glaskanne für 10 Tassen
- Wasserstandsanzeige, 1,5 l Kapazität
- Ein- / Ausschalter

KOMPAKT

Coffee Compact

KOMPAKT

Coffee Compact ELECTRONIC NEU

Art. 1849

besondere Funktionen

Schlagmahlwerk

4

Art. 1848

besondere Funktionen

Schlagmahlwerk

4

OK

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

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

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

KAFFEEMÜHLE

Coffee Flavour

Art. 1830

besondere Funktionen

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

Art. 1833

KAFFEEMÜHLE

Barista Crema NEU

besondere Funktionen

- **18 Mahlgradeinstellungen von fein bis grob – für den perfekten Genuss von Espresso und Kaffee**
- **Langsames, aromaschonendes Mahlen durch professionelles Scheibenmahlwerk**
- Abnehmbarer Auffangbehälter für bis zu 140 g Kaffeepulver (bis zu 12 Tassen Kaffee)
- Abnehmbarer Bohnenbehälter mit einer Füllmenge von bis zu 240 g
- Leistungsstarker 150 Watt Motor
- Schnelle und leichte Reinigung dank entnehmbarer Einzelteile
- **Hochwertige Edelstahlfront**
- Klein und kompakt
- Sicherer Stand durch rutschfeste, gummierte Füße

KAFFEEMÜHLE

Barista Flavour

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

Art. 1832

besondere Funktionen

Kegelmahlwerk

10

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

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

	VOLLAUTOMAT	BRÜHKAFFEE		
Produktname	Café Crema One	NOVEA C4	Coffee One	Coffee One Glaskanne
Art.Nr.	1881	1852	1850	1851
EAN	40 38437 01881 3	40 38437 01852 3	40 38437 01850 9	40 38437 01851 6
Gehäusefarbe	Schwarz / Silber	Edelstahl / Chrom	Edelstahl / Schwarz	Glas / Schwarz
Fassungsvermögen	1,2 Liter	12 Tassen	10 Tassen, 1,5 l	10 Tassen, 1,5 l
Bedienung/Steuerung	Touch mit LED-Anzeige	Digital mit LED-Anzeige	Sensor-Touch mit LED-Anzeige	
Mahlwerk	Edelstahl-Kegelmahlwerk			
Bohnenbehälter	160 g			
Timer		▪	▪	
Warmhaltefunktion		▪	▪	
Mahlgrade				
Leistung	1350 Watt	1000 Watt	950 – 1150 Watt	
Spannung	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50 Hz	
Maße (BxHxT)	180 x 335 x 370 mm	220 x 390 x 310 mm	185 x 345 x 285 mm	Ø 140 mm, 150 mm
Gewicht	8,3 kg	3,1 kg	2,7 kg	
Zubehör	Entkalker, Reinigungsbürste, Mikrofasertuch	Glaskanne	Glaskanne	
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	
VPE	1	1	2	12

KOMPAKT **MÜHLEN**

Produktname	Coffee Compact	Coffee Compact Electronic	Coffee Flavour	Barista Crema	Barista Flavour
Art.Nr.	1849	1848	1830	1833	1832
EAN	40 38437 01849 3	40 38437 01848 6	40 38437 01830 1	40 3843701833 2	40 38437 01832 5
Gehäusefarbe	Schwarz / Edelstahlfront	Schwarz / Edelstahlfront	Edelstahl / Kunststoff	Schwarz / Edelstahlfront	Schwarz / Edelstahlfront
Fassungsvermögen	4 Tassen	4 Tassen	8 Tassen	12 Tassen	10 Tassen
Bedienung/Steuerung	Drehschalter	Digital mit LED-Anzeige	Impulsschalter	Digital mit LED-Anzeige	Digital mit LED-Anzeige
Mahlwerk	Schlagmahlwerk	Schlagmahlwerk	Edelstahl Schlagmesser	Scheibenmahlwerk	Edelstahl-Kegelmahlwerk
Bohnenbehälter			90 g	240 g	300 g
Timer		▪			
Warmhaltefunktion	30 min.	30 min.			
Mahlgrade				18	15
Leistung	600 Watt	600 Watt	200 Watt	150 Watt	150 Watt
Spannung	220-240 V~ 50 Hz	220-240 V~ 50 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	175 x 275 x 230 mm	175 x 275 x 260 mm	100 x 205 x 100 mm	130 x 250 x 180 mm	155 x 355 x 235 mm
Gewicht	1,9 kg	2,2 kg	1,0 kg	1,2 kg	2,0 kg
Zubehör	Inkl. Glaskanne	Inkl. Glaskanne		Abnehmbarer Auffangbehälter	Aromadichter Auffangbehälter
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	2	2	4	3	1

FOMINI

Fomini

Art. 1610

besondere Funktionen

High Speed

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

/// **Modellvariante**

Fomini Inox

Art.1611

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

FOMINI

Fomini Crema

Art. 1656

besondere Funktionen

hot&cold

CASO Grip

TESTURTEIL Haus & Garten Test (1,4) sehr gut – Erzeugt wunderbar steifgeschlagenen Milchschaum

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

/// **Modellvariante**

Fomini Crema Inox

Art. 1662

TESTURTEIL Haus & Garten Test (1,4) sehr gut – Erzeugt wunderbar steifgeschlagenen Milchschaum

+ Hochwertiges Edelstahlgehäuse mit hitzeisolierendem Griff

FOMINI

Fomini Jet Black

Art. 1652

besondere Funktionen

hot&cold

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
(1,9) gut
Gelungene Schaumgüte in allen Testreihen

+ **Für cremigen Milchschaum (kalt & heiß),** ideal für Latte Macchiato, Kakao, Cappuccino oder Frappé
+ **Aufschäumen:** 100 – 150 ml, Erwärmen: 100 – 250 ml
+ Schwebender Magnetantrieb
+ **Komplett flacher Boden**, sehr leicht unter fließendem Wasser zu reinigen
+ Transparenter Deckel und 360° Basisstation
+ Kein Anbrennen – Antihaftbeschichtung
+ Hochwertiges, schwarzes Gehäuse
+ Automatische Abschaltung

INDUKTION

CREMA LATTE & CHOCO

Art. 1663

besondere Funktionen

Induktion

hot&cold

Hot-Choco

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

MILCHAUFSCHÄUMER FÜR KREATIVE KAFFEE-REZEPTE

perfekt
zubereitet

Ideal für heiße Schokolade:

Der CASO Crema Latte & Choco verarbeitet ganze Schokoladenstückchen. Mit dem innovativen Induktionsverfahren brennt nichts mehr auf dem Boden an: Leichte Säuberung garantiert.

MILCHAUFSCHÄUMER

Produktname	Fomini	Fomini Inox	Fomini Crema	Fomini Crema Inox	Fomini JET Black	Crema Latte & Choco
Art.Nr.	1610	1611	1656	1662	1652	1663
EAN	40 38437 01610 9	40 38437 01611 6	40 38437 01656 7	40 38437 01662 8	40 38437 01652 9	40 38437 01663 5
Gehäusefarbe	Schwarz gummiert	Edelstahl	Schwarz Glänzend / Edelstahl	Edelstahl	Schwarz	Schwarz
Fassungsvermögen			100 – 200 ml	100 – 200 ml	100 – 250 ml	100 – 250 ml
Bedienung/Steuerung	manuell	manuell	Soft-Touch	Soft-Touch	Soft-Touch	Soft-Touch
Antrieb			Im Gefäßboden	Im Gefäßboden	Schwebender Magnetantrieb	Im Gefäßboden
Material innen			Antihaftbeschichtung	Antihaftbeschichtung	Antihaftbeschichtung	Edelstahl
Temperatur			kalt / heiß	kalt / heiß	kalt / heiß	kalt / heiß
Leistung			365 – 435 Watt	365 – 435 Watt	420 – 500 Watt	550 Watt
Spannung	2 x 1,5 V AA	2 x 1,5 V AA	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz
Maße	Ø 40 mm	Ø 40 mm	Ø 85 mm	Ø 85 mm	Ø 120 mm	120 x 220 x 120 mm
Höhe	235 mm	245 mm	180 mm	180 mm	180 mm	
Gewicht	0,1 kg	0,1 kg	0,5 kg	0,9 kg	0,7 kg	1,3 kg
Zubehör	Standfuß	Standfuß	360° Basisstation	360° Basisstation	360° Basisstation	
Prüfzeichen	CE	CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE
VPE	10	10	4	4	4	2

NEXT WATER

KAPITEL V

NEXT WATER

Wasserkochen weiter gedacht

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

NEXT WATER – WASSER KOCHEN WEITER GEDACHT

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

Turbo-Heißwasserspender für die Idealtemperatur

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

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

5 Sek.

Sekundenschnell Heißes Wasser

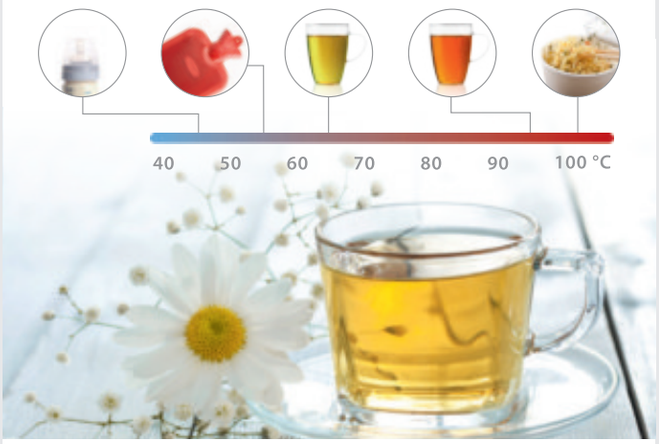
Die CASO Turbo-Heißwasserspender erhitzen das Wasser innerhalb kürzester Zeit auf die gewünschte Temperatur. Eine Wartezeit wie bei einem Wasserkocher entfällt, so dass Ihnen direkt heißes Wasser zur Verfügung steht. Das ist sehr bequem, denn Sie sparen Zeit.

Mehr Sicherheit

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

Weniger Verbrauch

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



Genaue Temperatur

Die Temperaturen der Turbo-Heißwasserspender sind exakt von 45 bis 100 °C einstellbar. Verschiedene Teesorten verlangen zum Beispiel unterschiedliche Brühtemperaturen. Kochendes Wasser würde zarte grüne und weiße Tees zerstören. Auch Babynahrung wird nicht mehr zu heiß zubereitet.

TURBO-HEIßWASSERSPENDER

HW 1000 NEU

NEXT
WATER

NEXT
WATER

Art. 1867

besondere Funktionen

HIGH SPEED TECHNOLOGY | 4,0 L

Große Wassermenge
Der CASO HW 1000 verfügt über einen abnehmbaren, leicht zu befüllenden Wassertank mit 4,0 Liter Inhalt. Das Wasser ist sekundenschnell in der gewünschten Temperatur verfügbar.

+ **Turbo-Heißwasserspender – spart Zeit: 100°C heißes Wasser innerhalb von nur 8 Sekunden auf Knopfdruck**
+ 6 auswählbare Temperaturen: Von 45 – 100°C präzise einstellbar
+ **Bedarfsgerechter Bezug: 100 ml / 200 ml / 300 ml / kontinuierlich**
+ Leistungsstarke 2600 Watt
+ **Abnehmbarer 4,0 Liter großer Wassertank für eine sehr leichte Befüllung**
+ Sensor-Touch Bedienung
+ **Energiesparend, bis zu 30% gegenüber Wasserkochern**
+ Edles Design mit Applikationen aus gebürstetem Edelstahl
+ Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität
+ Kindersicherung
+ Leistungsstarke 2600 Watt

TURBO-HEIßWASSERSPENDER

HW 400

NEXT WATER

Art. 1862

besondere Funktionen

Blitzschnell

Der CASO HW 400 spendet 100 °C heißes Wasser mit einer 5 sekündigen Aufheizzeit. Schneller als jeder Tee zum Ziehen braucht.

+ Turbo-Heißwasserspender - 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
+ Einfacher Bezug durch kontinuierliche Wassermenge
+ **Energiesparend, bis zu 50% gegenüber Wasserkochern**
+ **Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität**
+ Intuitive Bedienung per Drehregler
+ Entnehmbarer Wassertank, Kapazität: 2,2 Liter
+ Leistungsstarke 2600 Watt

TURBO-HEIßWASSERSPENDER

HW 500 Touch

NEXT WATER

Art. 1863

besondere Funktionen

Modernstes Design

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

+ 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, bis zu 50% gegenüber Wasserkochern**
+ **Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität**
+ **Intuitive Sensor-Touch Steuerung**
+ Entnehmbarer Wassertank, Kapazität: 2,2 Liter
+ Leistungsstarke 2600 Watt

WASSERKOCHER / mit Temperaturkontrolle

WK 2100 Compact

Art.1869

besondere Funktionen

40 – 100 °C

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

WASSERKOCHER / mit Temperaturkontrolle

WK 2200

Art. 1870

besondere Funktionen

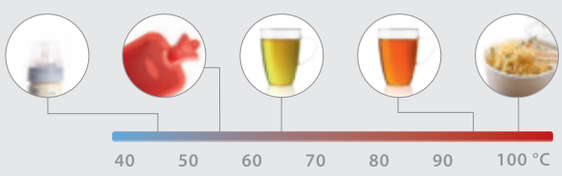
10 – 100 °C

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

perfekt zubereitet

Präzise Temperaturkontrolle

Die Temperaturen der Wasserkocher lassen sich exakt regeln. Verschiedene Teesorten verlangen zum Beispiel unterschiedliche Brühtemperaturen. Kochendes Wasser würde zarte Grüne und Weiße Tees zerstören. Auch Babynahrung wird nicht mehr zu heiß zubereitet.



WASSERKOCHER / mit Temperaturkontrolle

WK 2500

Art.1871

besondere Funktionen

40 – 100 °C

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

WASSERKOCHER / mit Temperaturkontrolle

WK Cool Touch

Art. 1873

besondere Funktionen

40 – 100 °C

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

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

WASSERKOCHER / Classic

Coffee Classic Kettle

Art. 1877

besondere Funktionen

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

DAS EINMALEINS DER TEEZUBEREITUNG

Laut einer Umfrage des Online-Statistik-Portals Statista trinken rund zwei Drittel der Deutschen mehrmals in der Woche Tee. Die verschiedenen Tees benötigen unterschiedliche Temperaturen und Ziehzeiten, um ihre wohltuende Wirkung und ihr Aroma richtig zu entfalten.

Die empfindlichen Gesundheitshelfer
Grüner und weißer Tee werden nicht nur für ihren feinen Geschmack geliebt, sondern gelten auch als besonders gesund – beispielsweise für Blutdruck, Blutzucker und Cholesterinspiegel. Allerdings sind diese Sorten sehr sensibel. Sie entfalten sich am besten bei Temperaturen von 70 bis maximal 80 Grad Celsius. Gießt man sie mit kochendem Wasser aus dem Wasserkocher auf, verbrennen die zarten Blätter und kostbare Nuancen des Tees gehen verloren.

Für einige japanische Grünteesorten wird aus gesundheitlicher Sicht sogar eine Zubereitungstemperatur von 55 bis 60 Grad Celsius empfohlen, um Vitamine und andere wohltuende Inhaltstoffe zu erhalten.

Robust und genussvoll
Schwarzer Tee wird aus den gleichen Teepflanzen wie grüner und weißer Tee hergestellt. Er erhält seine dunkle Farbe durch den stärkeren Fermentierungsprozess. Dabei ist er deutlich weniger hitzeempfindlich und wird bei Temperaturen zwischen 90 und 95 Grad Celsius aufgegossen.

Viele schätzen den schwarzen Tee alternativ zum Kaffee als Wachmacher. Entscheidend hierfür ist die Ziehzeit. Dauert diese nicht länger als drei Minuten, wirkt er anregend. Lässt man ihn länger ziehen, nimmt die anregende Wirkung ab.

Früchte- und Kräutertees
Diese gelten im eigentlichen Sinne nicht als echte Teesorten. Statt aus der Teepflanze werden sie aus anderen aromareichen Zutaten hergestellt und sorgen so für viel Variation für Heißgetränke-Fans. In der Regel werden diese Sorten mit sprudelnd kochendem Wasser zubereitet.

Zubereitung leicht gemacht
Grundsätzlich gilt bei allen Tees für den individuellen Genuss: Die Ziehzeit ist abhängig von Teemenge, Wassertemperatur und natürlich auch dem persönlichen Geschmack.

TURBO-HEIßWASSERSPENDER

Produktname	HW 400	HW 500 Touch	HW 1000 Touch	Ersatzfilter
Art.Nr.	1862	1863	1867	1861
EAN	40 38437 01862 8	40 38437 01863 9	40 38437 01867 7	40 38437 01861 5
Farbe	Schwarz / Edelstahl	Schwarz / Edelstahl	Schwarz / Edelstahl	
Fassungsvermögen	2,2 l	2,2 l	4,0 l	
Präzise Temperaturkontrolle	▪	▪	▪	
Temperatur	Individuell einstellbar	Individuell einstellbar	Individuell einstellbar	
Wasserfilter	▪	▪	▪	3 Stück
Bedienung	Drehregler	Sensor-Touch	Sensor-Touch	
Signalton				
Cool Touch				
Warmhaltefunktion				
Leistung	2600 Watt	2600 Watt	max. 2600 Watt	
Spannung	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	
Zubehör	Wasserfilter	Wasserfilter	Wasserfilter	
Maße (BxHxT)	160 x 310 x 290 mm	165 x 300 x 290 mm	195 x 340 x 305 mm	167 x 130 x 70 mm
Gewicht	2,1 kg	2,2 kg	3,2 kg	0,30 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	
VPE	1	1	1	

	WASSERKOCHER				WASSERKOCHER CLASSIC
Produktname	WK 2100 Compact	WK 2200	WK 2500	WK Cool Touch	Coffee Classic Kettle
Art.Nr.	1869	1870	1871	1873	1877
EAN	40 38437 01869 1	40 38437 01870 7	40 38437 01871 4	40 38437 01873 8	40 38437 01877 6
Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Matt Schwarz
Fassungsvermögen	1,2 l	1,7 l	1,7 l	1,0 l	0,6 l
Präzise Temperaturkontrolle	▪	▪	▪	▪	
Temperatur	Individuell einstellbar	Individuell einstellbar	Individuell einstellbar	Individuell einstellbar	
Wasserfilter	▪	▪			
Bedienung	manuell	manuell	Sensor-Touch	manuell	manuell
Signalton	▪	▪	▪		
Cool Touch				▪	Cool Touch Griff
Warmhaltefunktion	▪	▪	▪		
Leistung	2200 Watt	2200 Watt	2200 Watt	1800 Watt	1310 Watt
Spannung	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz
Zubehör					
Maße (BxHxT)	155 x 215 x 210 mm	150 x 240 x 195 mm	165 x 240 mm	135 x 240 x 200 mm	280 x 205 x 160 mm
Gewicht	0,7 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,4 kg	0,9 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	2	2	2	2	2

KITCHEN TOOLS

KAPITEL VI

KITCHEN TOOLS

Fit & lecker in und durch den Tag!

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

FIT UND VITAL – MIT CASO DESIGN DURCH DEN TAG!

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

CASO FRUCHT & SAFT

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

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

S. 130

CASO MIXEN

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

S. 132

CASO FRÜHSTÜCK

Wertige Designtoaster mit fein justierbaren Bräunungsstufen für goldbraunen Toast!

- Toaster mit extra großen Röstschächten
- Eierkocher mit Dampfgarerfunktion

S. 140

CASO REIBEN & KÜCHENHELFER

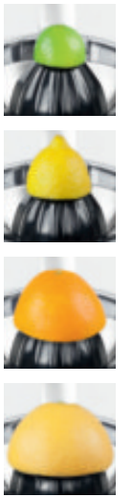
Reiben mit messerscharfen ACID ETCHED Klingen und praktische Küchenhelfer:

- Praktische Multireiben
- Dosenöffner
- Zerkleinerer
- Küchenwaagen

S. 144

FRUCHT & SAFT / Elektrische Zitruspresse

CP 300



Soft-Touch-Griff
mit praktischer
Startautomatik

Art. 3550

besondere Funktionen

UNIVERSAL PRESSKEGEL

LEISER, STARKER MOTOR

+ Kraftvolle elektrische Design-Zitruspresse mit Edelstahlgehäuse
+ **Für Zitrusfrüchte aller Art geeignet**
+ Softtouchgriff mit praktischer Startautomatik (bei leichtem Druck) für eine einfache Handhabung
+ Edelstahlsiebeinsatz
+ **Universal-Presskegel für alle gängigen Zitrusfrüchte von der Limette bis zur Grapefruit**
+ Sehr leichte Reinigung, Einzelteile entnehmbar
+ Extraleiser Motor
+ Saft-Stopp (Nachtropfstopp)
+ Saugfüße für sehr sicheren Stand

/// Modellvariante

CP 200

Art. 3540

+ Mit großem Presskegel
+ Produktgröße (BxHxT): 180 x 290 x 250 mm

FRUCHT & SAFT / Frucht- & Gemüseentsafter

PJ 800

Art. 3520

besondere Funktionen

Der PJ 800 von CASO ist ein leistungsstarker und kompakter Entsafter. Mit dem externen Tresterbehälter, einem großen Einfüllschacht und einer sehr praktischen Bedienung mit LED-Beleuchtung ist es das ideale Einstiegsgerät für eine schnelle und hohe Saftausbeute.

+ **Hochwertiger Entsafter mit kraftvollem 800 Watt Motor mit 8.000 – 15.000 Umdrehungen / min.**
+ Modernes und sehr praktisches Design
+ **75 mm große Einfüllöffnung** für ganze Früchte, wie z.B. Äpfel, Birnen, Karotten – kein Vorschneiden oder Schälen der Zutaten notwendig
+ Edelstahl-Mikrosieb für klare und intensiv schmeckende Säfte
+ Großer Restetank für ca. 2,0 L Tresterauswurf
+ **4 einstellbare Geschwindigkeitsstufen für weiches oder hartes Obst und Gemüse**
+ Saft-Ausgießer mit Auslauf-Stopp
+ LCD-Display und Tasten mit blauer LED-Beleuchtung
+ Wertiges Edelstahlgehäuse
+ Überhitzungsschutz und Sicherheitsverschluss
+ Einzelteile leicht zu reinigen
+ Saftbehälter 1,1 Liter

FRUCHT & SAFT / Frucht- & Gemüseentsafter

PJ 1000

Art. 3505

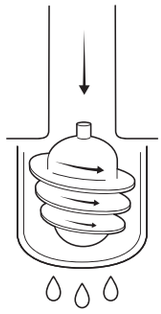
besondere Funktionen

SIEB & AUFFANGSCHALE AUS EDELSTAHL

- **Hochwertiger Entsafter mit kraftvollem 800 Watt Motor mit 8.000 – 15.000 Umdrehungen / min.**
- Modernes und sehr praktisches Design
- **85 mm große Einfüllöffnung** für ganze Früchte, wie z.B. Äpfel, Birnen, Karotten – kein Vorschneiden oder Schälen der Zutaten notwendig
- Edelstahl-Mikrosieb für klare und intensiv schmeckende Säfte
- Großer Restetank für ca. 2,5 L Tresterauswurf
- **4 einstellbare Geschwindigkeitsstufen für weiches oder hartes Obst und Gemüse**
- Überhitzungsschutz und Sicherheitsverschluss
- LCD-Display und Tasten mit blauer LED-Beleuchtung
- Saft-Ausgießer mit Auslauf-Stopp
- Wertiges Edelstahlgehäuse
- Einzelteile leicht zu reinigen
- Saftbehälter 1,1 Liter
- Überhitzungsschutz und Sicherheitsverschluss

FRUCHT & SAFT / Slow-Juicer

SJ 200



Art. 3500

besondere Funktionen

Kalt gepresst mehr Vitamine
Der SJ 200 arbeitet sehr schonend und zuverlässig und bietet eine sehr hohe Saftausbeute. Beim Entsaften mit Slow-Juice Geräten wird der Saft viel schonender zubereitet und die Saftausbeute optimiert. Die Produkte werden mit Hilfe einer "Press-Schnecke" kraftvoll zerdrückt, so dass Vitamine, Anti-oxidantien, Geschmacks- und Farbstoffträger erhalten bleiben. Dadurch bleibt die Zellstruktur der zu verarbeitenden Produkte erhalten und der Saft wird nicht mit Sauerstoff verwirbelt.

- **Slow Juice Technologie**
- **Modernes und sehr praktisches Design**
- Sehr hohe Saftausbeute
- Edelstahlgehäuse
- Edelstahl-Mikrosieb
- **Leiser und starker 200 Watt Motor mit 90 Umdrehungen / min.**
- Zwei Stufen Sicherheits-Startsystem
- Einzelteile leicht zu reinigen
- Saft- und Tresterbehälter (500 ml)
- Saftbehälter 1,1 Liter
- Überhitzungsschutz und Sicherheitsverschluss

MIXER / Handlicher Stabmixer

HB 800

Art. 3600

besondere Funktionen

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

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

MIXER / Handlicher Stabmixer

HB 2200 PRO

Art. 3602

besondere Funktionen

+ **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

CASO Fleischmesser aus Edelstahl

CASO Quirlscheibe aus Edelstahl

CASO Multimesser (Titanium beschichtet)

Edelstahlgabel zum Wechseln der Klingen

MIXER / Mixer

B 350 Single Serve

Art. 3609

besondere Funktionen

NEOPRENHÜLLE

MIX&GO

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

MIXER / Vakuum-Mixer

B 300 VacuServe NEU

Art. 3608

besondere Funktionen

VAKUUM

NEOPRENHÜLLE

MIX&GO

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

MIXER / Standmixer

B 800

Art. 3616

besondere Funktionen

4-FACH EDELSTAHLMESSER

BPA FREE

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

MIXER / Shakes & more

MX 1000

Art. 3617

besondere Funktionen

8-FACH EDELSTAHLMESSER

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

Designlinie NOVEA

Kaffeeautomat S. 102
Toaster S. 137

MIXER / Shakes & more

NOVEA B4

Art. 3612

besondere Funktionen

BPA FREE

- Leistungstarker Standmixer 1000 Watt
- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl mit Chrom-Akzenten
- **6 Automatik-Funktionen (Laufzeit 1 Minute) Rühren, Zerkleinern, Mixen, Pürieren, Smoothie-Funktion, Eis zerkleinern**
- **Pulse**: bis zu 22.000 Umdrehungen/Minute
- Hochwertige Karaffe aus Tritan® (1,9 L)
- Flexibler Soft-Deckel inkl. Messbecher
- **Mit hochwertigem Metall-Antriebssystem**
- 7 Geschwindigkeitsstufen
- Abnehmbarer Standfuß
- Sicherheitsschalter

NOVEA B4 SINGLE SERVE

Art. 3613

- **Für Drinks aller Art wie Smoothies, Fruchtsäfte und Cocktails, Speisen, Suppen, Saucen und Dips geeignet**
- z.Bsp. ‚Smoothie-to-go' in Sekundenschnelle frisch hergestellt
- Praktische Trinkflasche für z. Bsp. Sport, Arbeit, Frühstück usw.
- **4-fach Edelstahlmesser**
- Passend zu dem CASO Design-Standmixer NOVEA B4
- **Fassungsvermögen: 600 ml**
- Sicherer Druckverschluss – schnelles und sicheres Verschließen der Flasche

MIXER / High Speed Smoothie Blender

B 3000 TOUCH

Art. 3615

besondere Funktionen

SPIN CONTROL 30.000 max.

BPA FREE

4-FACH TITANMESSER

Der Gewinner des German Design Awards Special 2017 zeigt was er kann: Perfekte Formen, ein modernes Touch-Display mit vielen Multimixprogrammen und ein schlanker Mixbehälter. Nicht zu vergessen: 30.000 Umdrehungen je Minuten für die volle Verwertung aller Vitalstoffe grüner Zutaten – aber das ist mit bloßem Auge auch schwer zu sehen.

- **Leistungsstarker Power Standmixer mit bis zu 30.000 U/Min.**
- 1.400 Watt Motor
- Einstellbare Drehzahl und Timer über Touch-Display
- 4-fach Edelstahlmesser mit langlebiger Titan-Beschichtung
- Multi-Mixprogramme
  - **Babyfood**
  - **Nuts**
  - **Cocktail**
  - **Smoothie**
  - **Salsa/Dip**
  - **Crushed ice**
  - **Shake**
  - **Soup**
- Hochwertiger, großer Mixbehälter – 2,0 l
- Inklusive Stößel
- Pulse- und Autoclean-Funktion

ZITRUSPRESSEN / ENTSAFTER

Produktname	CP 200	CP 300	PJ 800	PJ 1000	SJ 200
Art.Nr.	3540	3550	3520	3505	3500
EAN	40 38437 03540 7	40 38437 03550 6	40 38437 03520 9	40 38437 03505 6	40 38437 03500 1
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Slow Juice Technology					▪
Auslauf-Stopp Funktion	▪	▪	▪	▪	▪
Ganze Früchte Ø			75 mm	85 mm	
LCD-Display			▪	▪	
LED-Anzeige / Beleuchtung			▪	▪	
Geschwindigkeitsstufen			4 Stufen	4 Stufen	Vor-/ und Rückwärtslauf
Umdrehungen pro Minute			8.000 – 15.000 UPM	8.000 – 15.000 UPM	90 UPM
Ice-Crush-Funktionen					
Pulse-Funktion					
Edelstahlmesser					
Edelstahl-Mikrosieb			▪	▪	▪
Bedienung	manuell	manuell	manuell	manuell	manuell
Tresterbehälter			2 L	2,5 L	0,5 L
Zubehör	Universal-Presskegel	Universal-Presskegel	Saftbehälter Tresterbehälter Reinigungsbürste	Saftbehälter Tresterbehälter Reinigungsbürste	Saftbehälter Tresterbehälter Reinigungsbürste
Maße (BxHxT)	180 x 290 x 250 mm	200 x 310 x 320 mm	309 x 398 x 220 mm	337 x 397 x 225 mm	233 x 448 x 258 mm
Gewicht	2,3 kg	2,7 kg	3,6 kg	4,0 kg	4,7 kg
Leistung	160 Watt	160 Watt	800 Watt	800 Watt	200 Watt
Spannung	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60Hz
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	2	2	1	1	1

MIXER

	HB 800	HB 2200 PRO	B 350 Single Serve	B 300 VacuServe	B 800	NOVEA B4	NOVEA Single-Serve	MX 1000	B 3000 Touch
	3600	3602	3609	3608	3616	3612	3613	3617	3615
	40 38437 03600 8	40 38437 03602 2	40 38437 03609 1	40 38437 03608 4	40 38437 03616 9	40 38437 03612 1	40 38437 03613 8	40 38437 03617 6	40 38437 03615 2
	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl/Chrom	Tritan / BPA Frei	Edelstahl	Schwarz/Silber
						▪			▪
					▪	▪		▪	▪
	5 Stufen				2 Stufen			Stufenlos einstellbar	
	7.000 – 15.000 UPM	22.000 UPM		20.000 UPM	13.000 – 17.000 UPM	6.000-22.000 UPM		9.500-17.000 UPM	30.000 UPM
					▪			▪	▪
			▪		▪			▪	
	▪	▪	▪		▪			▪	▪
	Soft-Touch	Soft-Touch	manuell	manuell	manuell	manuell		manuell	Sensor-Touch
	Zerkleinererauf-satz Edelstahl-Kartof-felpürierer	Fleischmesser Quirlscheibe Multimesser Edelstahlgabel	300ml & 600ml Trinkbehälter BPA frei, Neoprenschutz-hülle	400ml & 600ml Trinkbehälter, 700 ml Mixbehälter BPA frei, Neopren-schutzhülle					
	69 x 440 x 69 mm	70 x 340 x 100 mm	120 x 375 x 120 mm	150 x 370 x 160 mm	170 x 410 x 200 mm	230 x 420 x 230 mm	Ø 80 mm, H 270 mm	205 x 400 x 220 mm	200 x 530 x 225 mm
	0,9 kg	1,0 kg	1,1 kg	1,5 kg	3,8 kg	3,9 kg	0,2 kg	4,1 kg	4,0 kg
	800 Watt	170 Watt	350 Watt	300 Watt	1000 Watt	1000 Watt		1000 Watt	1400 Watt
	220-240V~ 50/60Hz	230V~ 50Hz	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~50/60Hz		220-240V~50/60Hz	220-240V~50Hz
	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	CE	CE	GS / CE
	2	4	4	2	1	1	4	1	1

FRÜHSTÜCK / Eierkocher

E 7

Art. 2770

besondere Funktionen

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

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

FRÜHSTÜCK / Eierkocher

E 9

Art. 2771

besondere Funktionen

FRÜHSTÜCK / Eierkocher & Dampfgarer

ED 10

Art. 2772

besondere Funktionen

Vielfältig und gesund!
Der Eierkocher mit Dampfgarfunktion (nur ED 10) bietet Ihnen die Möglichkeit, über das Eierkochen hinaus, frisches Gemüse knackig und unter Behalt aller wichtigen Vitamine zuzubereiten.

+ Elektronische Garzeitregelung – frühzeitige Abschaltung, dadurch kein Trockenkochen, keine schlechten Gerüche und kein Festbrennen von Wasserrückständen (nur ED 10)
+ **Mit 2 Einsätzen für pochierte Eier**
+ Edelstahldesign
+ LED-Betriebsanzeige
+ **Antihaftbeschichtete Kochschale**
+ Durchsichtiger Kunststoffdeckel
+ Akustisches Signal am Ende der Kochzeit
+ Messbecher mit Eipicker
+ Herausnehmbarer Eiträger

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 2,1
gut
CASO
E9
Bietet eine exzellente Garkonstanz und eine einfache Reinigung

Funktionsweise wie E9 mit zusätzlichem Dampfgaraufsatz

kreativ kochen

Knackige Gemüsebeilagen, dampfgegarter Fisch oder ein goldgelbes Frühstücksei.

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

Frühstück / Toaster mit 2 Schlitzen

INOX 2

Art. 2778

besondere Funktionen

6 Stufen

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

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

/// Modellvariante

Art. 2779

INOX 4

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

Frühstück / Toaster mit 2 Schlitzen

NOVEA T2

Art. 2776

besondere Funktionen

9 Stufen

Motorlift

Einzel-röstung

TESTURTEIL Haus & Garten Test Endnote 1,4 sehr gut

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

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

/// Modellvariante

Art. 2777

NOVEA T4

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

TESTSIEGER Haus & Garten Test Endnote 2,0 gut

EIERKOCHER / DAMPFGARER

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

kreativ
kochen

Dampfgaren?

Mit dem **ED10** können Sie problemlos in einem Schritt verschiedene Sorten Gemüse oder Fisch garen.

TOASTER

Produktname	INOX 2	INOX 4	NOVEA T2	NOVEA T4
Art.Nr.	2778	2779	2776	2777
EAN	40 38437 02778 5	40 38437 02779 2	40 38437 02776 1	40 38437 02777 8
Gehäuse/Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl / Chrom	Edelstahl / Chrom
Fassungsvermögen	2 Toasts	4 Toasts	2 Toasts	4 Toasts
Bedienung	Digital mit LED-Anzeige	Digital mit LED-Anzeige	Digital mit LCD-Anzeige	Digital mit LCD-Anzeige
Energiespartaste			Nur ein Schacht wird erhitzt	Nur ein Schacht wird erhitzt
Display	LCD-Display	LCD-Display	LCD-Display	LCD-Display
Bräunungsstufen	6	6	9	9
Auftau-, Stopp- und Erwärmfunktion	▪	▪	▪	▪
Warmhaltefunktion	▪	▪	▪	▪
Zubehör	Brötchenaufsatz	Brötchenaufsatz	Brötchenaufsatz	Brötchenaufsatz
Leistung	1050 Watt	1850 Watt	900 Watt	1340-1600 Watt
Spannung	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50 Hz	230V ~ 50/60 Hz
Maße (BxHxT)	240 x 200 x 195 mm	420 x 200 x 200 mm	280 x 195 x 196 mm	385 x 230 x 200 mm
Gewicht	1,7 kg	2,3 kg	2,1 kg	2,9 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1

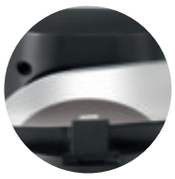
kreativ
kochen

Toast oder Bagel?

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

KÜCHENHELFER / Mehrzwecktool

D10 MULTIÖFFNER



Art. 2775

besondere Funktionen

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

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

KÜCHENHELFER / Mühle & Zerkleinerer

COFFEE & KITCHEN FLAVOUR

Art. 1831

besondere Funktionen

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

KÜCHENHELFER / Multizerkleinerer

UZ 200 NEU

Art. 1749

besondere Funktionen

+ Elektrischer Zerkleinerer mit zwei Aufsätzen aus hochwertigem Edelstahl
+ **Behälter mit 2-flügeligem Edelstahlschlagmesser**: Perfekt als Mühle für Kaffee, getrocknete Kräuter / Gewürze
+ **Behälter mit 4-flügeligem Edelstahlmesser**: Ideal als Zerkleinerer und Mühle für Nüsse, Zwiebeln, Gemüse, Obst, etc.
+ **Intuitiver Impulsschalter mit transparentem Deckel**
+ Behälter, Schlagmesser und Gehäuse aus langlebigem Edelstahl
+ Mit praktischem Deckel für die Mahlbehälter
+ Leistungsstarker Motor mit 200 Watt
+ Hohe Sicherheit: Betrieb nur bei Aufsatz des Deckels möglich

KÜCHENHELFER / Multizerkleinerer

UZ 400 NEU

Art. 1748

besondere Funktionen

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

REIBEN / Scharf, schärfer, Acid etched

Multireibe CR3X

Art. 1766

besondere Funktionen

ACID ETCHED

- **ACID ETCHED Klingen**
  Extrem scharf – extrem sauber:
  Schneiden, reiben, raspeln & mahlen
- 3 große Acid-Etched Reibtrommeln Ø 75 mm
  Julienne fein, Julienne grob & Scheiben
- Einfüllschacht und Reiben leicht abzunehmen
- Reiben spülmaschinenfest
- Sicher: Großer Resteeinfüllstutzen mit Stopfer
- Schneiden und reiben direkt in die Schüssel
- Starker 220 Watt Motor
- Sehr stabiler Stand
- Ein- und Ausschalter

REIBEN / Multireibe mit Kippmodus

Multireibe CR4

4 Reibsätze Ø 75 mm:

Art. 3542

besondere Funktionen

ACID ETCHED

PRAKTISCHER KIPPMODUS

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

ACID ETCHED

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

Kippmodus zur freien Wahl des Arbeitswinkels

Soft-Touch Steuerung mit 5 Stufen

KÜCHENHELFER / Fleischwolf

FW 2000

Art. 2870

besondere Funktionen

Aluminium Gehäuse

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

Für den optimalen Fleischgenuss:

Vorschneidemesser

Aufsatz für Spritzgebäck

KÜCHENWAAGEN / Design Küchenwaage

Kitchen Energy

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

Art. 3265

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

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

KÜCHENWAAGE / mit großer Wiegefläche

L15

Art. 3292

besondere Funktionen | Sensor 1,0 g | 15 kg | Extra große Wiegefläche

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

KÜCHENWAAGE / Design Küchenwaage

L20

Art. 3293

besondere Funktionen

Sensor 0,5 g

20 kg

- Design-Küchenwaage mit hochwertiger Ganzglas-Oberfläche
- **Wiegeskala bis max. 20 kg**
- **Präzisions Küchenwaage**
  Genauer Wiegesensor in 0,5 g-Schritten
- Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- Großes, gut lesbares Display
- Praktische Tara-Funktion
- Batterie- und Überlastungsanzeige
- Automatische Abschaltung

KÜCHENWAAGE / mit Hochanzeige

B5

Art. 3290

besondere Funktionen

Sensor 0,5 g

5 kg

B5 - Präzisions-Küchenwaage
Eine Waage, bei der die herausragenden Eigenschaften stark ins Gewicht fallen: Sie misst exakt in 0,5 g - Schritten, ist passgenau mit einem Edelstahlrahmen gefertigt und zeigt das Gewicht auf einem ausklappbaren Display an (Hochanzeige, wie bei prof. Waagen). So behalten Sie, auch bei hohen Schüsseln, immer den Überblick! Ideal für Gewürze, Aromen oder um Konzentrate abzuwiegen.

- Design-Küchenwaage mit hochwertiger Ganzglas-Oberfläche
- **Wiegeskala bis max. 20 kg**
- **Präzisions Küchenwaage**
  Genauer Wiegesensor in 0,5 g-Schritten
- Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- Großes, gut lesbares Display
- Praktische Tara-Funktion
- Batterie- und Überlastungsanzeige
- Automatische Abschaltung

Entwickelt für die Profiküche.

REIBEN & KÜCHENHELFER

Produktname	D10 Multiöffner	Coffee & Kitchen Flavour	UZ 200	UZ 400	CR3X Multireibe	CR 4 Multireibe
Art.Nr.	2775	1831	1749	1748	1766	3542
EAN	40 38437 02775 4	40 38437 01831 8	40 38437 01749 6	40 38437 01748 9	40 38437 01766 3	40 38437 03542 1
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Kunststoff/schwarz	Edelstahl
Bedienung	manuell	Impulsschalter	Impulsschalter	manuell	manuell	Soft-Touch
Menge/Volumen		4-8 Tassen Kaffee	4-8 Tassen Kaffee	1,2 Liter		
Besonderheiten		24.000 U/min.	24.000 U/min.	Stufe 1: 2650 U/min. Stufe 2: 3900 U/min.		Praktischer Kippmodus
Kunststoff						BPA frei
Zubehör		2 Edelstahlbecher mit 2- und 4-flügeligem Edelstahlschlagmesser	2 Edelstahlbecher mit 2- und 4-flügeligem Edelstahlschlagmesser	Glasgefäß, Antirutsch-Ring, Vierfach-Klingen mit Schutzkappen	ACID-ETCHED-Klingen	4 unterschiedliche Schneidetrommeln, ACID-ETCHED-Klingen
Leistung	68 Watt	200 Watt	200 Watt	400 Watt	220 Watt	200 Watt
Spannung	220-240 V~ 50 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Maße (BxHxT)mm	125 x 240 x 140 mm	100 x 205 x 100 mm	115 x 205 x 115 mm	180 x 260 x 180 mm	140 x 300 x 230 mm	115 x 305 x 195 mm
Gewicht	1,2 kg	1,0 kg	1,0 kg	1,8 kg	1,0 kg	1,6 kg
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	4	4	4	4	2	2

kreativ
kochen

Leckere Salate sekundenschnell!

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

FW 2000
2870
40 38437 02870 6
Aluminium
manuell
Metall-Getriebe
3 Edelstahlschneidsätze: 3 mm (fein), 5 mm (normal) und 8 mm (grob), Wurstfüller, Spritzgebäckaufsatz, Stopfen
800 Watt 220-240 V
370 x 355 x 180 mm
4,4 kg
GS / CE
1

KÜCHENWAAGEN

Produktname	L15	L20	Kitchen Energy	B5
Art.Nr.	3292	3293	3265	3290
EAN	40 38437 03292 5	40 38437 03293 2	40 38437 03265 9	40 38437 03290 1
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Weiß / Ganzglas-Oberfläche	Edelstahl	Edelstahl/Glas
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Manuell	Sensor-Touch
LCD-Display	▪	▪	▪	▪
Tara-Funktion	▪	▪	▪	▪
Energy Technologie			▪	
Holdfunktion		▪		
Wiegeskala	bis 15 kg	bis 20 kg	bis 5 kg	bis 5 kg
Wiegeschritte	1 g	5 g	1 g	0,5 g
Einheiten	Gramm	Gramm	Gramm / Unzen	Gramm / Unzen
Spannung	4 x 1,5 V AA	2 x 1,5 V AAA	Power Button erzeugt 1 Minute lang Energie	6 x 1,5 V AAA
Maße (BxHxT)	310 x 30 x 260 mm	220 x 20 x 300 mm	190 x 35 x 245 mm	170 x 25 x 270 mm
Gewicht	1,1 kg	1 kg	0,4 kg	1 kg
Prüfzeichen	CE	CE	CE	CE
VPE	4	4	4	2

kreativ
kochen

Alles im Blick?

Die Küchenwaage B5, mit spezieller Hochanzeige zum Ausklappen, wurde im engen Austausch mit Profiköchen entwickelt. Durch die Hochanzeige ist das Handling, auch mit großen Formen, stark verbessert.

COOLING & WINE

KAPITEL VII

COOLING & WINE

Geschmack ist eine Frage der Temperatur.

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

CASO WEINKÜHLEN

- Einstiegsgeräte für Weingenießer mit Peltiertechnik
- Mit bis zu zwei getrennt regelbare Kühlzonen für Rot- und Weißwein
- Mit moderner Touch-Bedienung

S. 156

CASO Sound & Cool

- Multifunktionale Möbel
- Soundbar & Cooling
- LED-Beleuchtung

S. 178

CASO WEINKÜHLEN PRO

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

S. 162

CASO DRY AGED

- Reifeschrank mit Kompressor-Technik
- Zur Lagerung und Reifung von hochwertigem Fleisch

CASO HUMIDOR

- Kompressortechnik
- Ideale Lagerung von Zigarren
- Schubladen aus Zedern-Holz

S. 176

CASO COOLER

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

S. 177

CASO EISMASCHINEN

- Design-Eismaschinen für Speiseeis und Eiswürfel

S. 180

WEINKÜHLEN / Peltiertechnik

WineCase 6

Art.606

besondere Funktionen

A

8 – 18 °C

WEINKÜHLEN / Peltiertechnik

WineCase 8

Art.608

besondere Funktionen

B

7 ° – 18 °C

Der Weintemperierer WineCase 6 / Red 12 ist der ideale Begleiter für Freunde hochwertigen Rotweins. Perfekt auf die Bedürfnisse dieser edlen Tropfen ausgelegt. Genießen Sie Ihre Lieblingstropfen stets bei perfekter Trinktemperatur.

+ Spiegelfront mit Edelstahlleisten
+ **Touch-Panel, elegante Bedienung ohne die Tür zu öffnen**
+ Eine Zone für 6 Flaschen Weißwein oder Rotwein (Standardflaschen bis zu 310 mm Höhe)*
+ **Temperatur einstellbar von 8 – 18 °C****
+ Sehr vibrationsarm und leise
+ Blaue LED-Beleuchtung und Temperaturanzeige
+ Herausnehmbare Edelstahlböden

Der Weintemperierer WineCase 8 ist ideal, um zu vielen Anlässen bis zu 8 Flaschen Wein auf die gewünschte Trinktemperatur zu bringen. Laden Sie zu Ihrer Weinprobe ein, zu einem Essen oder auch zur Party!

+ Touch-Panel, elegante Bedienung ohne die Tür zu öffnen
+ Eine Zone für 8 Flaschen Weißwein oder Rotwein (Standardflaschen bis zu 310 mm Höhe)*
+ **Temperatur einstellbar von 7 – 18 °C****
+ Sehr vibrationsarm und leise
+ Blaue LED-Beleuchtung und Temperaturanzeige

/// Modellvariante

Art. 613

WineCase Red 12

+ Speziell für die Lagerung von bis zu 12 Flaschen Rotwein
+ Intuitive Sensor-Touch-Steuerung mit Display
+ **Temperatur präzise einstellbar von 10 - 18 °C****
+ Sparsam im Verbrauch: Energieeffizienzklasse A
+ Modernes, thermoelektrisches Kühlverfahren
+ Sehr leise im Betrieb

A

10 ° – 18 °C

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

WEINKÜHLEN / Peltiertechnik

WineDuett 120

Art. 623 Art. 632

besondere Funktionen — 2-Zonen — B — 7 ° – 18 °C

- Hochwertiger Weintemperierer
- Getöntes Glas, schützt vor Aromaverlust
- **Sensor-Touch Bedienung**
- Zwei Zonen für Weißwein und Rotwein für insgesamt **12 Flaschen** (Standardflaschen bis zu 310 mm Höhe)*
- Temperatur je Zone einzeln einstellbar von 7 – 18 °C **
- Laufruhige elektronische Kühlung
- Weiße LED-Temperaturanzeige pro Zone
- Zuschaltbare weiße LED-Innenbeleuchtung
- Herausnehmbare und ausziehbare Böden
- Edelstahlrahmen mit Glaseinsatz

/// **Modellvariante**

WineDuett 210

- Zwei Zonen für Weißwein und Rotwein für insgesamt **21 Flaschen** (Standardflaschen bis zu 310 mm Höhe)*
- Temperatur je Zone einzeln einstellbar von 7 – 18 °C / 10 – 18 °C**

WEINKÜHLEN / Peltiertechnik

WineDuett Touch 12

Art.625 Art. 635

besondere Funktionen — 2-Zonen — B — 7 ° – 18 °C

- Hochwertiger Weintemperierer
- Getöntes Glas, schützt vor Aromaverlust
- **Sensor-Touch Bedienung, elegante Bedienung ohne die Tür zu öffnen (Nur Touch-Modelle)**
- Zwei Zonen für Weißwein und Rotwein für insgesamt **12 Flaschen** (Standardflaschen bis zu 310 mm Höhe)*
- Temperatur je Zone einzeln einstellbar von 7 – 18 °C **
- Laufruhige elektronische Kühlung
- Weiße LED-Temperaturanzeige pro Zone
- Zuschaltbare weiße LED-Innenbeleuchtung
- Herausnehmbare und ausziehbare Böden
- Edelstahlrahmen mit Glaseinsatz

/// **Modellvariante**

WineDuett Touch 21

- Zwei Zonen für Weißwein und Rotwein für insgesamt **21 Flaschen** (Standardflaschen bis zu 310 mm Höhe)*
- Temperatur je Zone einzeln einstellbar von 7 – 18 °C / 10 – 18 °C**
- Zwei Kühlsysteme, 2-türig

SERIE WEINKÜHLEN PELTIERTECHNIK

Produktname	WineCase 6	WineCase 8	WineCase Red 12	WineDuett 120	WineDuett 210
Art.Nr.	606	608	613	623	632
EAN	40 38437 00606 3	40 38437 00608 7	40 38437 00613 1	40 38437 00623 0	40 38437 00632 2
Gehäusefarbe	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz / Edelstahlfront	Schwarz / Edelstahlfront
Temperaturbereich	8 – 18 °C**	7 – 18 °C**	10 – 18 °C**	7 – 18 °C**	Oben 7-18°C** Unten 10-18°C
Temperaturzonen	1	1	1	2	2
Kühltechnik	Peltier	Peltier	Peltier	Peltier	Peltier
UV-Filterglas	▪	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED
Bedienung	Sensor Touch	Sensor Touch	Sensor Touch	manuell	manuell
Flaschen	6*	8*	12*	12*	21*
Böden	3	2	4	4	7
Leistung	70 Watt	70 Watt	70 Watt	140 Watt	140 Watt
Klasse	A	B	A	B	B
Jahresverbrauch	108 kWh/a	144 kWh/a	121 kWh/a	183 kWh/a	168 kWh/a
Spannung	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Gewicht	9 kg	8,2 kg	11,4 kg	14,7 kg	21,7 kg
Maße in mm (BxHxT)	265 x 400 x 505	410 x 275 x 510	340 x 480 x 500	340 x 530 x 510	340 x 815 x 510
Maße mit Griff				340 x 530 x 545	340 x 815 x 545
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1

*Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche

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

	WineDuett Touch 12	WineDuett Touch 21
	625 40 38437 00625 4	635 40 38437 00635 3
	Schwarz	Schwarz
	7 – 18 °C** 2	Oben: 7 – 18°C** Unten: 10 – 18°C** 2
	Peltier	Peltier
	▪	▪
	LED	LED
	Sensor Touch	Sensor Touch
	12*	21*
	4	7
	140 Watt B 183 kWh/a	140 Watt B 168 kWh/a
	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
	13,8 kg	22,5 kg
	345 x 525 x 510 345 x 525 x 550	345 x 805 x 510 345 x 805 x 550
	GS / CE 1	GS / CE 1

perfekt
zubereitet

Die CASO Weintemperierer mit Peltiertechnik eignen sich hervorragend für den Einstieg in die Welt des perfekt temperierten Weins.

Die Geräte sind aufgrund ihrer platzsparenden Bauweise auch ideal für Wohnzimmer oder andere begrenzte Räume gedacht.

KOMPRESSORTECHNIK

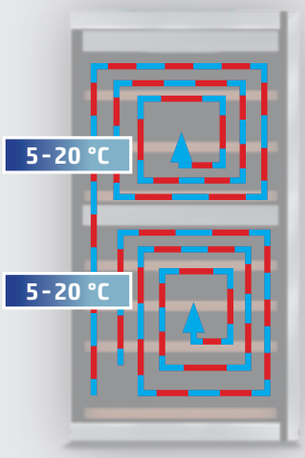
GESCHMACK IST EINE FRAGE DER TEMPERATUR.

Weinlagerschränke von CASO Design

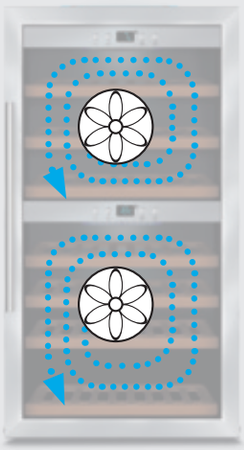
Die kugelgelagerten Auszüge mit Holzlagerböden lassen sich leicht herausziehen.

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

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



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



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

CASO KOMPRESSOR-TECHNIK

WINESAFE

- Kompressortechnik
- Eine regelbare Kühlzone für Rot- oder Weißwein

S. 164

WINECOMFORT

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

2-Zonen

S. 166

WINESAFE Einbau

- Kompressortechnik
- Einbauweinkühler
- 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas
- Eine regelbare Kühlzone für Rot- oder Weißwein

S. 171

WINECOMFORT SMART

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

2-Zonen

S. 166

WINECHEF PRO

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

2-Zonen

S. 168

WINECOMFORT BLACK

- Kompressortechnik
- Zwei getrennte regelbare Kühlzonen für Rot- und Weißwein
- Bedienbar per Sensor-Touch ohne die Tür zu öffnen

2-Zonen

S. 170

WINESAFE BLACK Einbau

- Kompressortechnik
- Einbauweinkühler
- 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas
- Eine regelbare Kühlzone für Rot- oder Weißwein

S. 171

kreativ
genießen

Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt. Die Temperatur lässt sich zwischen 5 und 20 °C je Temperaturzone einstellen.

WINESAFE / Mit innenliegender Touchbedienung

WineSafe 12 / 43 / 75 / 137 / 192

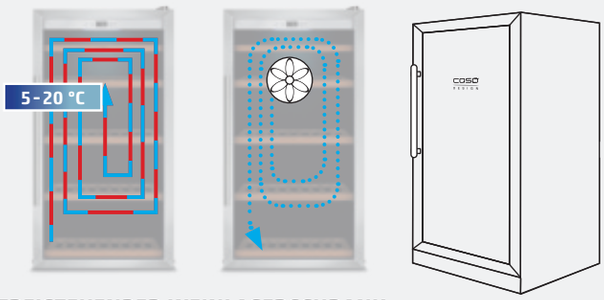
besondere Funktionen

Edelstahlfront

SCHUTZ DES WEINES
Die mehrlagigen Glastüren isolieren perfekt vor Hitze oder Kälte und sorgen außerdem für eine hohe Energieeffizienz.

Zudem schützen Sie vor zu hoher Luftfeuchtigkeit und Kondensation. Die speziellen UV-Schutzgläser schützen den Wein perfekt vor UV-Licht.

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



FREISTEHENDER WEINLAGERSCHRANK
Die Wärme wird über die Seiten und die Rückwand abgegeben. Der Weinlagerschrank muss frei stehen und 5 cm Abstand zu den Seiten und der Rückwand haben damit die Luft zirkulieren kann.

Art. 647

Art. 622

WineSafe 12 A

WineSafe 43 A

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

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

Art. 673

Art. 668

Art. 663

5-20 °C

5-20 °C

5-20 °C

WineSafe 75

WineSafe 137

WineSafe 192

WineComfort

WineComfort

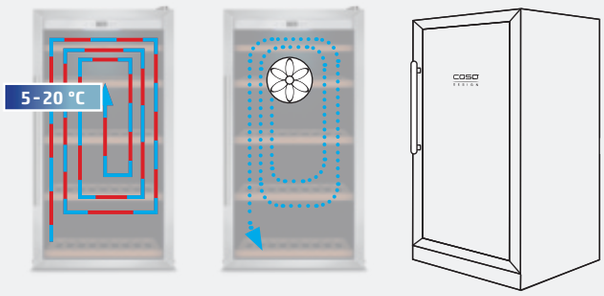
besondere Funktionen

Edelstahlfront

2-Zonen

WineComfort

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



FREISTEHENDER WEINLAGERSCHRANK
Die Wärme wird über die Seiten und die Rückwand abgegeben. Der Weinlagerschrank muss frei stehen und 5 cm Abstand zu den Seiten und der Rückwand haben damit die Luft zirkulieren kann.

WineComfort

WineComfort Smart NEU

besondere Funktionen

Edelstahlfront

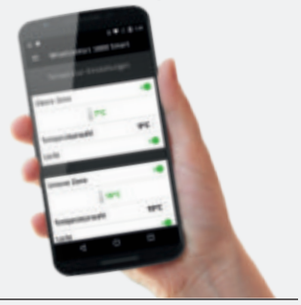
2-Zonen

/// Modellvariante

WineComfort Smart

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

SMART KITCHEN



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

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

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

Einlegeböden
Die Weinflaschen werden auf leicht
ausziehbaren Holzböden gelagert.

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

WineChef Pro Serie

WineChef Pro mit innenliegender Bedienung, interne Lüftung

besondere Funktionen

Edelstahlfront

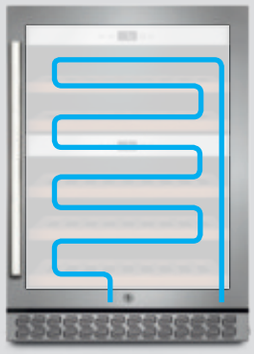
Sockellüftung

2-Zonen

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

SMART KITCHEN

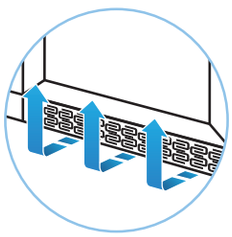
Durch Kühlung über den Gerätesockel freistehend oder als Unterbaugerät nutzbar.

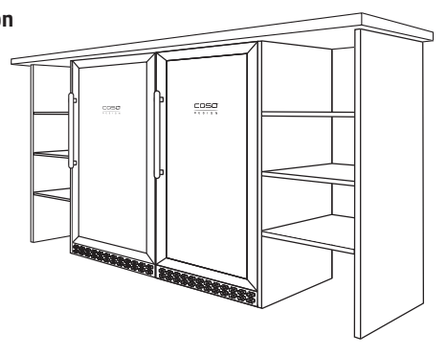


Mit Kippvorrichtung

WineChef Pro 40

Unter- und umbaufähig aufgrund der Luftzirkulation im unteren Frontbereich





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

für Frei-, Unter- oder Umbauaufstellung

Art. 775 | Art. 776 | Art. 779

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

WINESAFE / WINECOMFORT BLACK / Mit Touchbedienung

WineSafe / WineComfort Black

besondere Funktionen

1&2-Zonen

- **Hochwertiger Weintemperierer mit Kompressortechnik**
- Temperatur elektronisch einstellbar von 5 – 20 °C**
- Zwei getrennte Temperaturzonen, einzeln regelbar für Weiß- & Rotwein
- **Sensor-Touch Bedienung, elegante Bedienung ohne die Tür zu öffnen** (WineSafe 12 Sensor-Touch Bedienung hinter Glastür))
- Laufruhige Kompressoren auf schwingungsreduzierten Füßen sorgen für die Ruhe, die Ihr Wein benötigt
- Aktive Lüfter je Temperaturzone für eine sehr gleichmäßige Temperatur
- Lagerung von ca. **12, 38, 66 Flaschen*** (bis zu 310 mm Höhe)
- 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
- Hervorragende thermische Isolierung für sparsamsten Verbrauch
- LED Temperaturanzeige der Kühlzonen
- Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- Zeitloses Design in eleganter Glasfront mit Edelstahlrahmen
- Kugelgelagerte Auszüge mit Holzlagerböden
- Sehr leise

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

Touchbedienung
Die in die Glasscheibe integrierte Touchbedienung ermöglicht die Steuerung, ohne die Tür zu öffnen.

Art. 624

WineSafe 12 black

Art. 652

WineComfort Touch 38 2D

Art. 662

WineComfort Touch 66

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

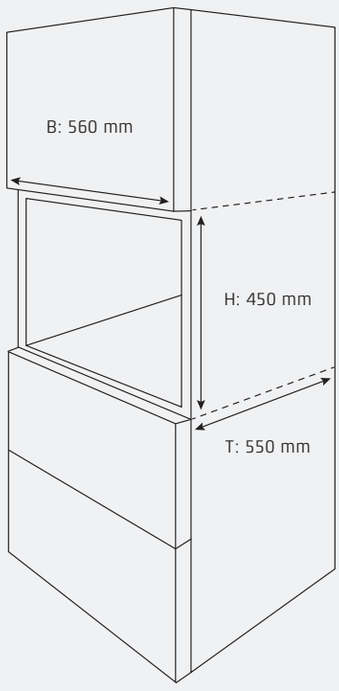
EINBAU

WineSafe 18 EB / EB Black / EB Inox

besondere Funktionen

1-Zone

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



Einbaufähig in Küchenmöbelnischen

Art. 628 WineSafe 18 EB

Art. 627 WineSafe 18 EB Black

Art. 629 WineSafe 18 EB Inox

WINESAFE – EINE ZONE

Produktname	WineSafe 12	WineSafe 43	WineSafe 75	WineSafe 137	WineSafe 192
Art.Nr.	622	647	663	668	673
EAN	40 38437 00622 3	40 38437 00647 6	40 38437 00663 6	40 38437 00668 1	40 38437 00673 5
Gehäuse / Farbe	Schwarz/ Edelstahlfront	Schwarz/ Edelstahlfront	Schwarz/ Edelstahlfront	Schwarz/ Edelstahlfront	Schwarz/ Edelstahlfront
Temperaturbereich	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**
Temperaturzonen	1	1	1	1	1
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV Filterglas	▪	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Flaschen	12*	43*	75*	137*	192*
Böden	3	8	4	6 + 1 Präsentationsregal	7 + 1 Präsentationsregal
Leistung	60 Watt	60 Watt	60 Watt	120 Watt	120 Watt
Klasse	A	A	A	B	C
Jahresverbrauch	135 kWh/a	142 kWh/a	149 kWh/a	219 kWh/a	306 kWh/a
Spannung	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Rahmen	Edelstahl gebürstet	Edelstahl gebürstet	Edelstahl gebürstet	Edelstahl gebürstet	Edelstahl gebürstet
Gewicht	22,3 kg	39,5 kg	51,5 kg	74 kg	90 kg
Maße (BxHxT)	395 x 515 x 510 mm	400 x 1020 x 625 mm	595 x 1025 x 630 mm	595 x 1590 x 625 mm	600 x 1860 x 700 mm
Maße mit Griff	395 x 515 x 550 mm	400 x 1020 x 670 mm	595 x 1025 x 670 mm	595 x 1590 x 680 mm	600 x 1860 x 750 mm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1

*Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche

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

WINECOMFORT – ZWEI ZONEN

Produktname	WineComfort 24	WineComfort 38	WineComfort 66	WineComfort 126	WineComfort 180
Art.Nr.	645	650	660	665	670
EAN	40 38437 00645 2	40 38437 00650 6	40 38437 00660 5	40 38437 00665 0	40 38437 00670 4
Gehäusefarbe	Schwarz/ Edelstahlfront	Schwarz/ Edelstahlfront	Schwarz/ Edelstahlfront	Schwarz/ Edelstahlfront	Schwarz/ Edelstahlfront
Temperaturbereich	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**
Temperaturzonen	2	2	2	2	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV-Filterglas	▪	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Flaschen	24*	38*	66*	126*	180*
Böden	6	7	7	6 + 1 Präsentationsregal	7 + 1 Präsentationsregal
Leistung	60 Watt	60 Watt	60 Watt	150 Watt	150 Watt
Klasse	A	A	A	B	C
Jahresverbrauch	139 kWh/a	139 kWh/a	149 kWh/a	215 kWh/a	299 kWh/a
Spannung	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Rahmen	Edelstahl gebürstet	Edelstahl gebürstet	Edelstahl gebürstet	Edelstahl gebürstet	Edelstahl gebürstet
Gewicht	35,7 kg	45,2 kg	56,7 kg	76,1 kg	86,4 kg
Maße in mm (BxHxT)	395 x 875 x 545 mm	395 x 1040 x 630 mm	595 x 1035 x 630 mm	595 x 1590 x 625 mm	600 x 1860 x 675 mm
Maße mit Griff	395 x 875 x 595 mm	395 x 1040 x 675 mm	595 x 1035 x 675 mm	595 x 1590 x 685 mm	600 x 1860 x 730 mm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1

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

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

WINECHEF

Produktname	WineChef Pro 40	WineChef Pro 126	WineChef Pro 126-2D	WineChef Pro 180
Art.Nr.	772	775	776	779
EAN	40 38437 00772 5	40 38437 00775 6	40 38437 00776 3	40 38437 00779 4
Gehäuse / Farbe	Schwarz / Edelstahlfront	Schwarz / Edelstahlfront	Schwarz / Edelstahlfront	Schwarz / Edelstahlfront
Temperaturbereich	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**
Temperaturzonen	2	2	2	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV-Filterglas	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	LED	LED	LED	LED
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Smart-Feature	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control	Smart-WiFi-Control
App-Steuerung	▪	▪	▪	▪
Flaschen	40*	126*	126*	180*
Böden	5	6+1 Präsentationsregal	6+1 Präsentationsregal	6+1 Präsentationsregal
Leistung	60 Watt	55 Watt	55 Watt	55 Watt
Klasse	A	A	A	A
Jahresverbrauch	142 kWh/a	161 kWh/a	161 kWh/a	168 kWh/a
Spannung	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Rahmen	Edelstahl gebürstet	Edelstahl gebürstet	Edelstahl gebürstet	Edelstahl gebürstet
Gewicht	48,5 kg	101 kg	108 kg	112 kg
Maße in mm (BxHxT)	595 x 825 x 575 mm	598 x 1630 x 688 mm	598 x 1630 x 688 mm	596 x 1860 x 690 mm
Maße mit Griff	595 x 825 x 625 mm	598 x 1630 x 740 mm	598 x 1630 x 740 mm	596 x 1860 x 740 mm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1

*Angabe der Flaschengröße basierend auf einer Standard-Bordeauxflasche

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

WINECOMFORT BLACK
EINE / ZWEI ZONEN

WINESAFE EINBAU
45er NISCHE

Produktname	WineSafe 12 black	WineComfort Touch 38-2D	WineComfort Touch 66	WineSafe 18 EB	WineSafe 18 EB/Black	WineSafe 18 EB/Inox
Art.Nr.	624	652	662	628	627	629
EAN	40 38437 00624 7	40 38437 00652 0	40 38437 00662 9	40 38437 00628 5	40 38437 00628 5	40 38437 00628 5
Gehäuse / Farbe	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Silber
Temperaturbereich	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**	5 – 20 °C**
Temperaturzonen	1	2	2	1	1	1
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV Filterglas	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Innenbeleuchtung	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch	Sensor-Touch
Smart-Feature	-	-	-	-	-	-
App-Steuerung	-	-	-	-	-	-
Flaschen	12*	38*	66*	18*	18*	18*
Böden	3	7	7	3	3	3
Leistung	60 Watt	60 Watt	60 Watt	60 Watt	60 Watt	60 Watt
Klasse	A	A	A	A	A	A
Jahresverbrauch	135 kWh/a	139 kWh/a	149 kWh/a	138 kWh/a	138 kWh/a	138 kWh/a
Spannung	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Rahmen	Edelstahlrahmen mit Glaseinsatz	Edelstahlrahmen mit Glaseinsatz	Edelstahlrahmen mit Glaseinsatz	Glas	Schwarzer Rahmen mit Glaseinsatz	Edelstahlrahmen mit Glaseinsatz
Gewicht	22,3 kg	46 kg	56,9 kg	28,2 kg	28,3 kg	28,5 kg
Maße (BxHxT)	395 x 515 x 510 mm	395 x 1040 x 630 mm	595 x 1035 x 630 mm	590 x 455 x 555 mm	590 x 455 x 555 mm	590 x 455 x 555 mm
Maße mit Griff	395 x 515 x 550 mm	395 x 1040 x 670 mm	595 x 1035 x 670 mm	590 x 455 x 600 mm	590 x 455 x 575 mm	590 x 455 x 575 mm
Nischenmaß (45er Nische)				560 x 450 x 550 mm	560 x 450 x 550 mm	560 x 450 x 550 mm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1	1

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

COOLING INDOOR / Reifeschrank mit Kompressor-Technik

Dry Aged Cooler

besondere Funktionen

Edelstahlfront

A

+ Reifeschrank mit Kompressor-Technik
+ Aktiver Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur
+ **Zur Lagerung und Reife von hochwertigem Fleisch**
+ UV-beständiges Isolierglas
+ **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
+ Roste und Haken aus rostfreiem Edelstahl
+ Besonders leise
+ Zeitloses Design mit eleganter Edelstahlfront und ergonomischem Griff
+ Inkl. langlebigem Wasserfilter

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

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

Art. 688

Perfekte Luftfeuchtigkeit
Die Luftfeuchtigkeit entspricht dem Mittelwert der Kurve der Kompressionskühlung – ideale Bedingungen für den Reifeprozess.

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

COOLING INDOOR

Humidor Volado

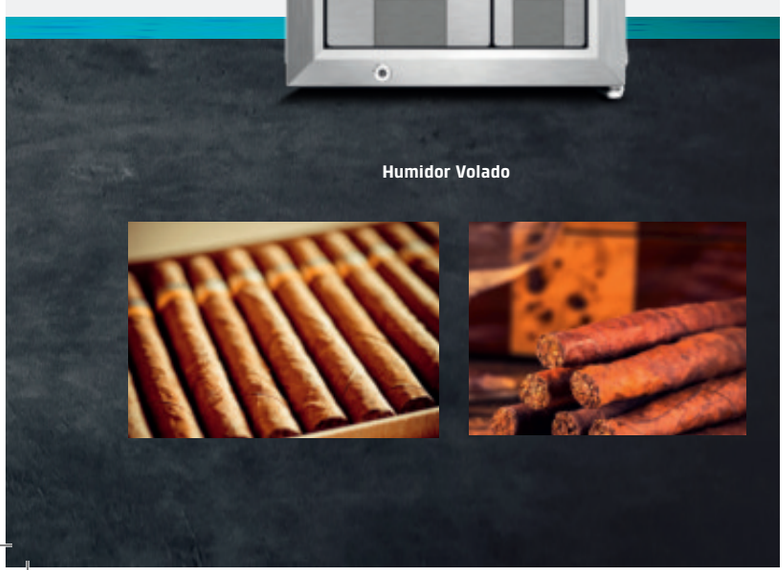
besondere Funktionen

Edelstahlfront

A

+ Hochwertiger Humidor zur liegenden Lagerung von Zigarren und Erhaltung des natürlichen Aromas (Empfohlene Lagerung 18 – 21 °C)
+ **Mit Kompressortechnik und aktivem Lüftungssystem für eine homogene Verteilung der Luftfeuchtigkeit**
+ Eine Temperaturzone, regelbar von 15 °C bis 22 °C*
+ **Luftfeuchtigkeit, regelbar von 50 % bis 75 %**
+ Schubladen aus Zedern-Holz
+ 2-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Lichtschutz
+ Herausnehmbarer Wasserbehälter mit Wasserstandsüberwachung

Art. 685



COOLING OUTDOOR

Counter & Cool NEU

Art. 681

besondere Funktionen

Outdoor

Edelstahlfront

A

+ **Edelstahl-Umbauschrank für CASO Barbecue-Cooler mit abnehmbaren Seitenteilen**
+ **Mit eingebautem Barbecue-Cooler mit einem Lagervolumen von ca. 63 Liter**
+ Hochwertige Edelstahl-Ausführung
+ **Ideal für überdachte Terrassen etc. dank Spritzwasserschutz**
+ **Energieeffizienzklasse A**
+ 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

/// **Modellvariante**

Barbecue Cooler

Art. 680

+ Beschreibung wie oben ohne Umbauschrank

MULTIFUNKTIONALE MÖBEL

MEHR ALS EIN LOUNGETISCH

LOUNGE TISCH

Sound & Cool NEU

Art. 790

besondere Funktionen

SOUNDBAR:

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

ANSCHLÜSSE:

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

GETRÄNKEKÜHLER:

+ **Temperaturzonen einzeln einstellbar von 1 - 12 °C**
+ Sehr leise: Nur 36 db
+ Hervorragende thermische Isolierung für sparsamsten Verbrauch
+ **Volumen der Kühlzonen 130 Liter** (pro Kühlzone 65 Liter)
+ LED-Beleuchtung in jeder Kühlzone
+ Akustisches Signal bei zu langer Öffnungsdauer
+ Behälter in den einzelnen Kühlzonen herausnehmbar

LOUNGE-TISCH:

+ Edle Glasplatte mit bis zu 70 kg belastbar

EISWÜRFELMASCHINE

IceMaster Ecostyle NEU

Art. 3304

besondere Funktionen

2,2 L

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

EISWÜRFELMASCHINE

IceMaster PRO

Art. 3301

besondere Funktionen

2,2 L

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

EISWÜRFELMASCHINE

IceChef PRO NEU

Art. 3302

besondere Funktionen

2,2 L

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

*Durchschnittlicher Wert nach 3 Std. Laufzeit

EIS- UND JOGHURTMASCHINE

CASO IceCreamer NEU

Art. 3298

besondere Funktionen

Speiseeis | Softeis | Sorbet | Joghurt | Frozen Joghurt

+ **Produziert bis zu 2 Liter Eiscreme oder Joghurt**
+ **4 Programme zur vollautomatischen Herstellung von Speiseeis oder Joghurt**
+ Schnell, lecker und individuell:
  - Cremige Eiskreationen in 30-60 Minuten
  - Feinster Joghurt in 5-8 Stunden
+ **Kein Vorkühlen notwendig dank starker Kompressortechnik und 180 Watt Kühlleistung**
+ Für Kuh- und Pflanzenmilch geeignet
+ Intuitive und übersichtliche Bedienung
+ Entnehmbarer Speiseeisbehälter
+ Inkl. Eisportionierer und Messbecher
+ Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl
+ Zutaten können während des Betriebes über die Nachfüllklappe hinzugefügt werden
+ Mit praktischer Nachkühlfunktion bis 60 min

	DRY AGER	HUMIDOR	COOLING		
Produktname	Dry-Aged Cooler	Humidor Volado	Barbecue Cooler	Counter & Cool	Sound & Cool
Art.Nr.	688	685	680	681	790
EAN	40 38437 00688 9	40 38437 00685 0	40 38437 00680 3	40 38437 00681 0	40 38437 00790 9
Gehäuse / Farbe	Edelstahl	Schwarz/ Edelstahlfront	Edelstahl	Edelstahl	Weiß, schwarze Glasoberfläche
Temperaturbereich	2 – 7 °C	16 – 22 °C	0 – 10 °C	0 – 10 °C	1 – 12 °C
Temperaturzonen	1	1	1	1	2
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
UV-Filterglas	UV-Isolierglas	Braun (2-lagig)	Weiß (3-lagig)	Weiß (3-lagig)	
Innenbeleuchtung	▪	▪	▪	▪	▪
Bedienung	Sensor-Touch	Sensor-Touch	manuell	manuell	LED-Touch
Flaschen/Volumen	ca. 53 Liter	ca. 53 Liter	ca. 63 Liter	ca. 63 Liter	65 Liter je Kühlzone
Luftfeuchtigkeit	50-85 %	50-85 %			
Böden / Schubladen	3 Böden	6 Schubladen	3 Böden	3 Böden	2 Schubladen
Bluetooth					▪
USB-Anschluss					▪
AUX-Anschluss					▪
Oberfläche					Glas
Leistung	60 Watt	60 Watt	60 Watt	60 Watt	
Klasse	A	A	A	A	A
Jahresverbrauch	135 kWh/a	135 kWh/a	138 kWh/a	138 kWh/a	150 kWh/a
Spannung	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Rahmen	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Kunststoff
Gewicht	39,0 kg	36,5 kg	31,4 kg	59,2 kg	55 kg
Maße (BxHxT)	395 x 860 x 545	395 x 890 x 540 mm	430 x 690 x 500 mm	1010 x 985 x 600 mm	1305 x 460 x 665 mm
Maße mit Griff (BxHxT)	395 x 860 x 585	395 x 890 x 580 mm	430 x 690 x 540 mm	1010 x 985 x 620 mm	
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1	1

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

	EISWÜRFELBEREITER			EIS- UND JOGHURTMASCHINE
Produktname	IceMaster Ecostyle	IceChef Pro	IceMaster Pro	IceCreamer
Art.Nr.	3304	3302	3301	3298
EAN	40 38437 03304 5	40 3843703302 1	40 38437 03301 4	40 38437 03298 7
Gehäuse / Farbe	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl	Edelstahl / Schwarz	Edelstahl
Kühltechnik	Kompressor	Kompressor	Kompressor	Kompressor
Produktion/Eiswürfel	500 g/h	500 g/h	500 g/h	ca. 2 l/h
Bedienung	LED-Display	LED-Display	LED-Display	LED-Display
Leistung	150 Watt	120 Watt	140 Watt	180 Watt
Spannung	220-240 V~ 50 Hz	220-240 V~ 50 Hz	220-240 V~ 50 Hz	220-240 V~ 50 Hz
Programme				4
Würfelgrössen	1	2	2	
Gewicht	9,8 kg	9,0 kg	9,4 kg	11,8 kg
Maße (BxHxT)	245 x 335 x 370 mm	250 x 325 x 370 mm	240 x 320 x 360 mm	430 x 280 x 285 mm
Prüfzeichen	GS / CE	GS / CE	GS / CE	GS / CE
VPE	1	1	1	1

Schokoladeneis

kreativ genießen

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

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

Naturjoghurt

kreativ genießen

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

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

WELLNESS & CARE

KAPITEL VIII

WELLNESS & CARE

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

In dem letzten Kapitel des CASO Design Kompetenz Kataloges tauchen wir in die Wellness & Care Welt ein: Viel Vergnügen!

VOLLE POWER OHNE STROM – **BODY ENERGY** TECHNOLOGIE

Design-Personenwaagen mit Body Energy Technologie sind durch kinetische Energie immer einsatzbereit: Durch Betätigen des Power-Buttons wird ähnlich einem Dynamo für eine Minute Energie erzeugt.

Kinetische Energie
Die kinetische Energie (Energie der Bewegung) wird in elektrische Energie umgewandelt und erzeugt somit Elektrizität um die Waage in Betrieb nehmen zu können.

Ihr Vorteil: Die Waage wird praktisch nie "leer". Sie müssen keine Batterien mit giftigen Schwermetallen entsorgen. Das Umweltbundesamt empfiehlt: "Batterien meiden, wo möglich: Kaufen Sie netzbetriebene oder batteriefreie Geräte."*

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

PERSONENWAAGEN / Body Energy Technologie

Body Energy Ecostyle

Art.3416

besondere Funktionen

max. **180** kg

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

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

PERSONENWAAGEN / Body Energy Technologie

Body Energy

DESIGN AWARD 2017

Art. 3415

besondere Funktionen

max. **200** kg

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

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

UNSERE TESTSIEGER – FÜR EIN GUTES GEWICHT

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

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

PERSONENWAAGEN

BF4

Art.3414

besondere Funktionen

BMI plus

max. 150 kg

BMI Waage im Pure White Design

Fast zu schön, um sie nur auf den Boden zu legen. Die Personenwaage Im CASO Pure White Design verfügt über verschiedene BMI-Funktionen.

Das große Display informiert über alle relevanten BMI-Daten und lässt sich leicht mit einem Fußtipp bedienen. Die Waage kann aufgrund der Speicherfunktion individuell auf 4 Personen eingestellt werden. Passt also genau für die gesundheits- und körperbewusste Familie.

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

PERSONENWAAGEN

BS1

Art. 3412

besondere Funktionen

EXACT plus

max. 200 kg

Perfekte Messgenauigkeit

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

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

PERSONENWAAGEN

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

Design
erleben

Design bis ins kleinste Detail

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

CASO DESIGN – ONLINE STORE, REZEPTE, TIPPS & MEHR

Wir informieren auf unseren Websites und Social-Media-Kanälen über Neuigkeiten, Rezepte, Tipps und mehr.

www.caso-design.de

www.myfoodmanager.de

www.casoapp.com

facebook.com/casogermany

instagram.com/casodesign

youtube.com/casogermany

NEU

Der CASO Design Online Store, mit allen CASO Produkten

CASO®
DESIGN

Deutschland

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg

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

www.caso-design.de

Technische Änderungen, Farbabweichungen und Druckfehler vorbehalten. Printed in Germany 04/2019. Copyright by Braukmann GmbH // Konzept, Layout: www.tooldesign.de // Fotografie: www.tooldesign.de, www.fotolia.com