caso®

DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



PROFESSIONAL

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

Nr. 3

INHALTSVERZEICHNIS

Kapitel 1 **Vakuum & SousVide** 4

Vakuumierer für jeden Bedarf, SousVide Garer und umfangreiches Zubehör

Kapitel 2 **Gewerbemikrowellen** 24

mit flachem Keramik- oder Borosilikatglasboden

Kapitel 3 **Induktion** 28

Einzel- und Doppelinduktionskochfelder

Kapitel 4 **Küchenhelfer** 34

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

Kapitel 5 **Kühlen & Dry Aging** 46

Wein-, BBQ und Getränkekühler und Dry Aged Cooler



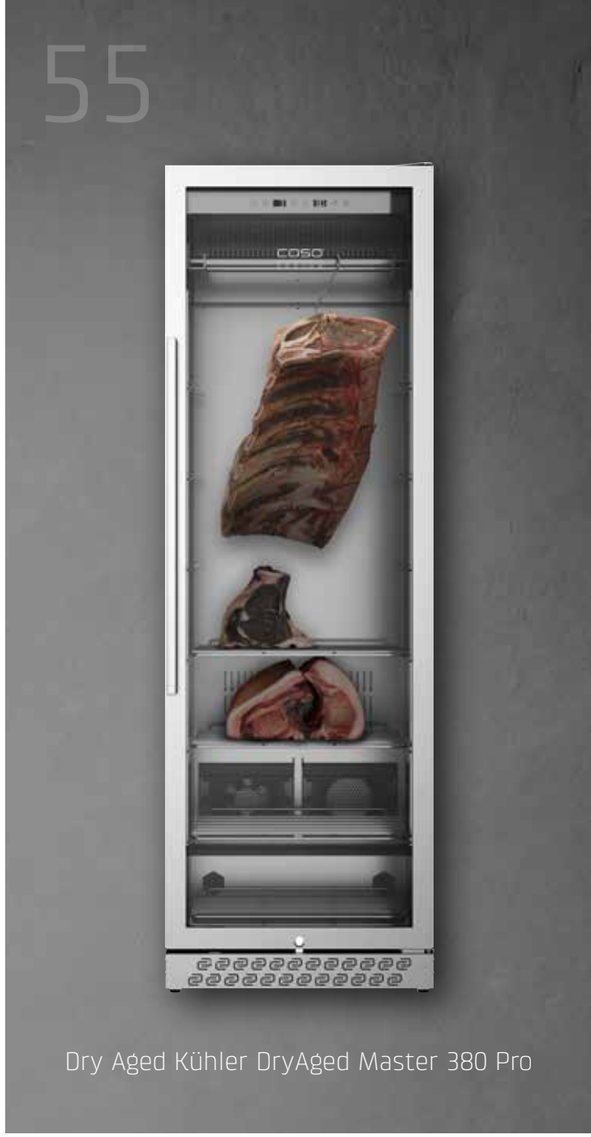
Vakuumierer VRH 790 advanced Pro



Turbo-Heißwasserspender HW 1660



Einzelinduktionskochfeld TC 3500 ThermoControl



Dry Aged Kühler DryAged Master 380 Pro



Gewerbemikrowelle C 1800 M



KAPITEL 1

FRISCH UND PERFEKT ZUBEREITET

VAKUUM & SOUS VIDE

Profi Handvakuumierer

Vacu OneTouch Pro

NEU



Für perfektes Frischhalten in der Gastro

Art.Nr. 1333
EAN 4038437013337

Profi Handvakuumierer Set

Vacu OneTouch Pro Set

NEU



Art.Nr. 1336
EAN 4038437013368

Besondere Funktionen

- Kabellos
- Frische in wenigen Sekunden
- Wieder-verwendbar

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

+ **Wie Vacu OneTouch Pro, mit zusätzlichem Zubehör:**
  - VacuBoxx 2600 ml (mit Edelstahldeckel)
  - VacuBoxx 1500 ml
  - VacuBoxx 800 ml
  - VacuBoxx 500 ml
  - 5x Vacu ZIP-Bags 20 x 23 cm
  - 5x Vacu ZIP-Bags 26 x 23 cm
  - 5x Vacu ZIP-Bags 26 x 35 cm
  - 3x Aromaverschluss WineLock





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

Mehr Freude & Genuss an Ihren Lebensmitteln

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





Die Caso Food Manager App –

Ein digitaler Blick in den Kühlschrank

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

Lebensmittel besser im Blick mit Aufklebern & App

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

www.myfoodmanager.de

SCAN MICH
DOWNLOAD

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play



1.
Übersicht über alle Lebensmittel



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



3.
Filter- und Suchfunktionen nach verschiedenen Kriterien

Profi Vakuumierer

FastVac 500

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
Endnote 1.2
sehr gut
Caso
FastVAC 500
Technik, die auch hohen Anforderungen voll gerecht wird
Im Test: Vakuumierer der Oberklasse
Ausgabe 4/2019 · www.hausgartentest.de



Art.Nr. 1409
EAN 4038437014099

Besondere Funktionen

- 2x30cm — Doppelte Schweißnaht
- Rollenfach + Cutter
- Sous Vide

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



Mit Rollenbox und Cutter



Praktischer Verschlussgriff

Vakuumierer mit COSOTEK® Liquid Funktion

VRH 790 advanced Pro





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

Art.Nr. 1528
EAN 4038437015287

Besondere Funktionen


Liquid Funktion für Flüssigkeiten


Bis zu 200 Zyklen non-stop


Sous Vide


36 Monate Garantie


Anti-Fingerprint

+ **Für den anspruchsvollen Hobbykoch, Jäger, Angler etc.**
+ Lebensmittel 100% aromadicht und bis zu 8x länger frisch aufbewahren
+ **Mit innovativer, patentierter CASOTEK® Liquid Funktion – ideal für das Vakuumieren von Flüssigkeiten, wie Suppen, Saucen, Fonds etc.**
  - „Liquid Stop“ – vakuumieren mit rechtzeitigem Beenden ohne das Einsaugen von Flüssigkeit
  - Inkl. Vakuumbeutel mit praktischem Standboden
+ Starke Doppelkolbenpumpe (20 l/min) für ein Vakuum von bis zu -0.90 bar
+ **Multi-Zyklus: Bis zu 200 Schweißvorgänge non-stop ohne zu überhitzen**
+ Doppelte, sichere Schweißnaht bis 30 cm (je 2,5 mm dick)
+ Mit integrierter Rollenbox (Rollenbreite max. 30 cm) und Cutter
+ Sensor-Touch Panel mit weißer LED-Anzeige und Fortschrittsanzeige
+ **Hochwertiges Edelstahlgehäuse mit Anti-Fingerprint-Beschichtung und Edelstahlgriff**
+ Herausnehmbare Auffangschale für angesammelte Flüssigkeit
+ Vielseitige Funktionen:
  - **Einstellbare Schweißzeit** (inkl. Liquid-Funktion)
  - **Vakuumstärke** – für harte und weiche Lebensmittel
  - **„Vac & Seal / Cancel“** – Autom. Vakuumieren und Versiegeln
  - **Manuelles Verschweißen**
  - **Vakuumbehälter** – Vakuumieren von geeigneten Behältern*
  - **Marinieren** – schnelles Marinieren durch abwechselndes Öffnen und Schließen der Fleischporen durch pulsierendes Vakuum
  - **Pulsfunktion** – manuell wählbare Vakuumstärke
+ **Inkl. umfangreichem Zubehör:**
  - 2 Vakuumrollen (20x300 cm, 30x300 cm)
  - 10 verschiedene Vakuumbeutel mit praktischem, breitem Standboden (5x 20x30 cm, 3x 25x35 cm, 2x 30x40 cm)
  - 1 Vakuumschlauch für geeignete Vakuumbehälter*
  - CASO Food Manager Sticker + CASO Food Manager App







Art.Nr. 1264,
Seite 16

Profi Vakuumierer

FastVac 4000



Art.Nr. 1405
EAN 4038437014051

Besondere Funktionen



Doppelte Schweißnaht


Rollenfach + Cutter


Sous Vide

+ Vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel: Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
+ **Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch**
+ Komplett aus Edelstahl
+ Regulierbare Vakuumstärke – individuell einstellbar, so dass besonders weiche Lebensmittel nicht zusammengepresst werden
+ **Für Beutel und Rollen bis 40 cm Breite geeignet**
+ **Doppelte Schweißnaht**
+ Starke doppelte Kolbenpumpe – max.-0,85 bar, 20 l/min
+ Gewerblich nutzbar
+ **Rollenbehälter mit integriertem Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen**
+ **Pulse-Funktion:** Die Intensität des Vakuums passt sich automatisch der Beschaffenheit des Produktes an und umschließt es sicher
+ **Marinier-Funktion:** In Kombination mit einem Vakuumbehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuumtaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossen
+ **Vakuumbehälterfunktion:** Vakuumieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen in Behältern
+ Inkl. einem Vakuumierschlauch für Behälter*
+ Inkl. 10 Profi-Folienbeutel 20x30 cm, 10 Profi-Folienbeutel 30x40 cm, 1 Folienrolle 40x1000 cm)

*Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten

Profi Vakuumierer

FastVac 4008



Art.Nr. 1407
EAN 4038437014075

Besondere Funktionen



Doppelte Schweißnaht


Rollenfach + Cutter


Sous Vide

+ Vollautomatisches Vakuumieren Ihrer Lebensmittel: Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
+ **Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch**
+ Komplett aus Edelstahl – für gewerbliche Nutzung geeignet
+ Starke Doppelkolbenpumpe 20 l/min – maximales Vakuum bis zu -0,9 bar
+ **Sicheres Versiegeln mit doppelter Schweißnaht bis 40 cm**
+ **Austauschbarer Schweißbalken**
+ Integrierter Rollenbehälter für die CASO XXL Profi-Folienrolle (40 x 1000 cm) und ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen
+ Digitale Prozessanzeige und Soft-Touch Bedienung
+ **Regulierbare Schweißzeit:** Perfekte Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel, für eine perfekte Schweißnaht und Vakuumversiegelung
+ **Regulierbare Vakuumstärke:** Individuell einstellbar, sodass besonders weiche Lebensmittel nicht zusammengepresst werden
+ **Pulse-Funktion:** Manuelle Kontrolle des Vakuumprozesses für druckempfindliche und flüssigkeitshaltige Lebensmittel
+ **Marinier-Funktion:** in Kombination mit einem Vakuumbehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuumtaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossen
+ **Vakuumbehälterfunktion:** Vakuumieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen in Behältern
+ Inkl. 1 Profi-Folienrolle 40x600 cm, 10 Profi-Folienbeutel 20x30 cm und 10 Profi-Folienbeutel 30x40 cm



Die Profis unter den Vakuumierern

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

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

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

Profi Kammervakuumierer

VacuChef 50



Seite 14



Art.Nr. 1416
EAN 4038437014167

Besondere Funktionen



Doppelte Schweißnaht



Sensor-Touch

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





*Vakuumbehälter nicht im Lieferumfang enthalten

Profi Kammervakuumierer

VacuChef 70



Art.Nr. 1418
EAN 4038437014181

Besondere Funktionen



Doppelte Schweißnaht



Sous Vide



305x100x320mm (8 Liter)

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



Profi Kammervakuumierer

VacuChef 700

NEU



Seite 14



Art.Nr. 1421
EAN 4038437014204

Besondere Funktionen



Doppelte Schweißnaht



Sous Vide



305x100x322mm (8 Liter)

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



*Vakuumbehälter / ZIP-Bags nicht im Lieferumfang enthalten

Profi Kammervakuumierer

VacuChef SlimLine



Art.Nr. 1419
EAN 4038437014198

Besondere Funktionen



Doppelte Schweißnaht



Sous Vide



310x100x330mm (8 Liter)

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





Profi Kammervakuumierer

VacuChef 77



Art.Nr. 1420
EAN 4038437014204

Besondere Funktionen



Doppelte Schweißnaht



Sous Vide



300x115x350mm (11 Liter)

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

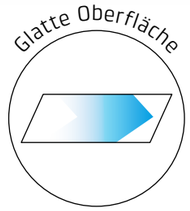
Zubehör zum Vakuumieren

Siegelrandbeutel

★★★ 3 Sterne

BPA -FREI







Besondere Funktionen

Stärke: 90 µm

Qualitätsfolie Made in Germany

+ **Starke und reißfeste, glatte Oberfläche (Stärke: 90 µm)**
+ Stabile Schweißnaht
+ Schützt vor Gefrierbrand
+ **Extra und ausschließlich für Kammervakuumierer**
+ Mit gratis CASO Food Manager App

+ **Erhältlich in verschiedenen Größen:**
  - 15 x 20 cm, 100 Stück, Art.Nr. 1283, EAN 4038437012835
  - 20 x 30 cm, 100 Stück, Art.Nr. 1285, EAN 4038437012859
  - 25 x 35 cm, 100 Stück, Art.Nr. 1286, EAN 4038437012866
  - 30 x 40 cm, 100 Stück, Art.Nr. 1287, EAN 4038437012873



Kammervakuumierer auf Seite 10 - 13.

Zubehör zum Vakuumieren

Strukturbeutel und -rollen

★★★★ 4 Sterne

NEU

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



Besondere Funktionen

Stärke: 150 µm

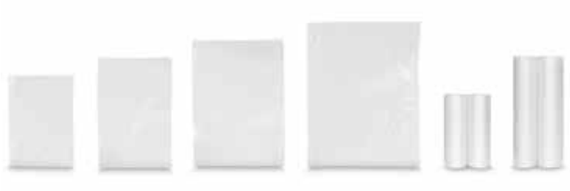
Rippen-struktur

Sous Vide

Im praktischen ZIP-Beutel

+ **Materialstärke 150 µm:** Besonders stark und reißfest – auch bei spitzen Gegenständen, wie z.B. Knochen oder Gräten
+ **100% aromadicht** dank sicherer Schweißnaht
+ **Schützt** vor Gefrierbrand
+ Spülmaschinenfest und **wiederverwendbar**
+ Aufbewahrung im praktischen ZIP-Beutel

+ **Erhältlich in verschiedenen Größen:**
  - **Beutel** 16 x 23 cm, 60 Stück, Art.Nr. 1120, EAN 4038437011203
  - **Beutel** 20 x 30 cm, 60 Stück, Art.Nr. 1121 EAN 4038437011210
  - **Beutel** 25 x 35 cm, 60 Stück, Art.Nr. 1122 EAN 4038437011227
  - **Beutel** 30 x 40 cm, 60 Stück, Art.Nr. 1123 EAN 4038437011234
  - **Rollen** 20 x 720 cm, 2 Stück, Art.Nr. 1124 EAN 4038437011241
  - **Rollen** 30 x 720 cm, 2 Stück, Art.Nr. 1125 EAN 4038437011258



Zubehör zum Vakuumieren

Profi-Folienbeutel und -rollen

★★★★★★ 6 Sterne





Besondere Funktionen

Stärke: 150 µm

Rippen-struktur

Sous Vide

Besonders aromadicht

Extrem stabile Schweißnaht

Geruchs-einschließend

+ **Materialstärke 150 µm:** Besonders stark und reißfest – auch bei spitzen Gegenständen, wie z.B. Knochen oder Gräten
+ **Stabile Rippenstruktur:** 100% aromadicht
+ **Schutz vor Gefrierbrand**
+ **Mikrowellengeeignet** (bis 70 °C oder 8 min bei 950 Watt*)
+ **Spülmaschinenfest und wiederverwendbar**
+ **SousVide-geeignet:** Kochfest bis 100 °C für max. 8 Std.

+ **Erhältlich in verschiedenen Größen:**
  - **Beutel** 20 x 30 cm, 50 Stück, Art.Nr. 1245, EAN 4038437012453
  - **Beutel** 30 x 40 cm, 50 Stück, Art.Nr. 1246, EAN 4038437012460
  - **Rollen** 20 x 600 cm, 2 Stück, Art.Nr. 1247, EAN 4038437012477
  - **Rollen** 30 x 600 cm, 2 Stück, Art.Nr. 1248, EAN 4038437012484



Zubehör zum Vakuumieren

Profi-Folienbeutel (strukturiert)

★★★★★★★★ 8 Sterne

BPA -FREI



Besondere Funktionen

Stärke: 150 µm | Besonders stark und reißfest | Rippenstruktur | Hitze- und kältebeständig | Sous Vide | Besonders aromadicht | Geruchseinschließend

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

Profi-Folienbeutel:

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

Zubehör zum Vakuumieren

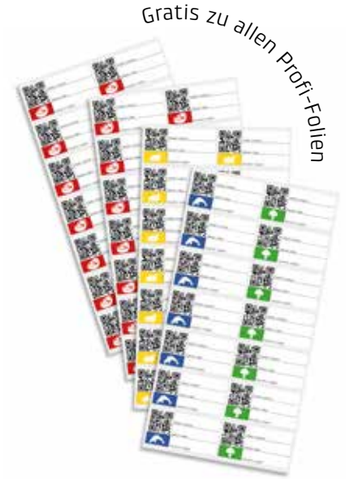
Profi-Folienrollen (strukturiert)

★★★★★★★★ 8 Sterne

BPA -FREI



Zuschneidbar



Profi-Folienrollen:

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

Zubehör zum Vakuumieren

Profi-Standbeutel Set (strukturiert)

★★★★★★★★ 8 Sterne

BPA -FREI

100% aromadicht





Art.Nr. 1264
EAN 4038437012644

Besondere Funktionen

Stärke: 150 µm | Besonders stark und reißfest | Rippenstruktur | Hitze- und kältebeständig | Sous Vide | Besonders aromadicht | Geruchseinschließend

+ **Extrem starke und reißfeste Oberfläche (Stärke: 150 µm) mit beidseitig strukturierte Folien**
+ **Innovative Vakuumbeutel mit Standboden – ideal für das Vakuumieren von Flüssigkeiten und voluminösen Lebensmitteln**
+ Breiter Standboden für einen sicheren Stand mit Inhalt und senkrechte, platzsparende Aufbewahrung (je nach Inhalt)
+ Besonders geeignet für CASO Design Vakuumierer VRH 790 advanced Pro mit Liquid Funktion
+ **Materialstärke 150 µm: Besonders stark und reißfest – auch bei spitzen Gegenständen, wie z. B. Knochen oder Gräten**
+ Stabile Rippenstruktur für 100 % Dichtigkeit
+ Schutz vor Gefrierbrand
+ **Längere Haltbarkeit der Lebensmittel: Bis zu 8x länger frisch**
+ Mikrowellengeeignet (bis 70 °C)*
+ Spülmaschinengeeignet und wiederverwendbar
+ **Sous Vide-geeignet: Kochfest bis 100 °C für max. 8 Std.**
+ Set mit verschiedenen Größen mit jeweils 14 cm Tiefe**:
  - 20 x 30 cm, 12 Stück
  - 25 x 35 cm, 8 Stück
  - 30 x 40 cm, 5 Stück
+ Mit gratis CASO Food Manager Stickern und CASO Food Manager App zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel
+ Für Balken- und Kammervakuumierer geeignet



VRH 790 advanced Pro, Seite 6

*Bitte Beutel leicht öffnen
**Bei ausgeklapptem Boden

Vakuumbehälter

VacuBoxx Eco-Serie



VacuBoxx Eco-Duo S, Art.Nr. 1175



VacuBoxx Eco M, Art.Nr. 1166



VacuBoxx Eco L, Art.Nr. 1176



VacuBoxx Eco-Set, Art.Nr. 1177

Besondere Funktionen

Stapelbar | Mikrowellenfest (ohne Deckel) | Spülmaschinen-geeignet | Backofenfest (ohne Deckel) | Gefriertauglich | Wieder-verwendbar

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



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



Vakuumbehälter

VacuBoxx Inox XL

NEU



Besondere Funktionen

Edelstahldeckel

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

+ **In folgenden Größen erhältlich:**
  - **VacuBoxxInox XL 2.6**, Art.Nr. 1167
    EAN 4038437011678
    - 2,6 Liter Fassungsvermögen
  - **VacuBoxxInox XL 4.5**, Art.Nr. 1164
    EAN 4038437011647
    - 4,5 Liter Fassungsvermögen

Zubehör Vacu OneTouch

WineLock – Vakuum Aromaverschluss



Art.Nr. 1257
EAN 4038437012576

Besondere Funktionen

Wiederverwendbar

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





STERNEKÜCHE IN WENIGEN SCHRITTEN

SOUS VIDE GARER

Sous Vide-Center

SV 900

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
SV 900
Im Test: Sous-vide-Garer
Ausgabe 5/2021 · www.haus-garten-test.de



Art.Nr. 1306
EAn 4038437013061

Besondere Funktionen

30 - 90 °C

- Die hohe Schule der Zubereitung: Perfektes Sous Vide Garen für aromaintensives Sternekochen
- **Perfekt zum Sous Vide Garen, Zubereiten von Joghurt, Erwärmen von Babynahrung im Glas, Temperieren von Kuvertüre im Beutel uvm.**
- Professionelle Wasser-Zirkulationstechnik für ein gleichmäßiges Vakuumgaren im Wasserbad
- **FINETEMP – Temperaturgenauigkeit in 0,1 °C-Schritten im Temperaturbereich von 30 - 90 °C**
- Schnelle Erhitzung von bis zu 9 Liter Wasser
- Einfache Bedienung mit Digital-Display
- Timerfunktion bis 99 Stunden
- Inkl. 2 Edelstahl-Gestellen für bis zu 5 SousVide-Beutel
- Mit Deckel für eine perfekte Isolierung
- Mit Filtersystem
- Inkl. praktischem Wasserablaufschlauch





Die Zukunft des Kochens zergeht auf der Zunge

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

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



Sous Vide Stick

SV 1200 Pro Smart

ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
Profi Sous Vide Garer SV 1200 Pro Smart
GUT 89,0 %
Vergleichstest
10 Sous-Vide-Sticks
3 × sehr gut, 7 × gut
www.etm-testmagazin.de
05/2023

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,6
gut
Caso
SV 1200 Pro Smart
Leistungsfähige Technik fürs Smart-Home
Im Test: Sous-Vide-Sticks
Ausgabe 4/2019 · www.hausgartentest.de



Mit innovativer CASO Control App

Art.Nr. 1327
EAN 4038437013276

Besondere Funktionen

Edelstahl | Wasserfest nach IPX7 | 30 l Behälter bis 30 l

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



Kostenlos

http://www.casocontrol.de

Download on the App Store
ANDROID APP ON Google play

SCAN MICH
DOWNLOAD

Gastro Sous Vide Stick

SV 2000 Pro



Speziell für die Gastro

Art.Nr. 1332
EAN 4038437013320

Besondere Funktionen

Edelstahl | Wasserfest nach IPX7 | 60 l Behälter bis 60 l

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





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



KAPITEL 2

NATÜRLICHER GENUSS KANN SO EINFACH SEIN

GEWERBE-MIKROWELLEN

Flache Mikrowellenböden – mehr Platz für großen Genuss

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



60 % größere Nutzfläche

Gewerbemikrowelle

CM 1000 Ceramic



Art.Nr. 3081
EAN 4038437030815

Besondere Funktionen

Edelstahl

Borosilikatglas Boden

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





Gewerbemikrowelle

CM 1000 Ceramic Electronic



Art.Nr. 3082
EAN 4038437030822

Besondere Funktionen


Edelstahl


Borosilikatglas Boden

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

Gewerbemikrowelle

C 1000 M



Art.Nr. 3087
EAN 4038437030877

Besondere Funktionen


Edelstahl


Keramikboden

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

Gewerbemikrowelle

C 1800 M



Art.Nr. 3088
EAN 4038437030884

Besondere Funktionen



34 Liter Garraum


Edelstahl


Keramikboden

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





* laut Angabe des Herstellers

KAPITEL 3

DIE SCHNELLE UND DIREKTE ART ZU KOCHEN

MOBILE INDUKTION



Einzelinduktionskochfeld

Maître 2400

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,4
sehr gut
Caso
Maitre 2400
Sehr einfache Handhabung, hochwertige Verarbeitung
Im Test: portable Induktionskochfelder
Ausgabe 1/2018 · www.hausgartentest.de



Art.Nr. 2230
EAN 4038437022308

Besondere Funktionen → Sensor-Touch

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

Doppelinduktionskochfeld

Maître 3500

ENERGIESPARSIEGER
ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
Maitre 3500
Vergleichstest
5 Doppelinduktions-kochfelder
2 × sehr gut, 2 × gut, 1 × befriedigend
11|2022
www.etm-testmagazin.de

TESTSIEGER
ETM TESTMAGAZIN
CASO Design
Maitre 3500
SEHR GUT 93,0 %
Vergleichstest
5 Doppelinduktions-kochfelder
2 × sehr gut, 2 × gut, 1 × befriedigend
11/2022
www.etm-testmagazin.de



Art.Nr. 2231
EAN 4038437022315

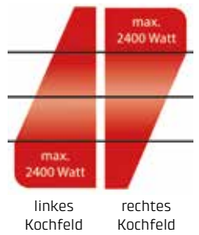
Besondere Funktionen → Sensor-Touch, Power Sharing

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

Smarte Induktion für perfekte Ergebnisse

Perfekte Ergebnisse durch genaue Kontrolle. Induktion ist schnell, sicher und energiesparend. Mit dem praktischen Thermometer bei der *TC 3500 ThermoControl* wird eine gradgenaue Kontrolle der Temperatur für ein garantiert perfektes Ergebnis ermöglicht. Die mobilen Kochfelder von CASO Design sind flexibel einsetzbar. Die Induktionskochfelder eignen sich als vollwertige Kochfelder, als Warmhaltefelder, für Kochevents oder für den Einsatz in der mobilen Gastronomie. Es genügt eine einfache Steckdose für die volle Power!





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

Einzelinduktionskochfeld

ProChef 3500

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
gut
(1,6)
Caso
ProChef 3500
Im Test: 3 Induktionskochfelder (mobil)
(3 gut)
Ausgabe 6/2023



Art.Nr. 2364
EAN 4038437023640

Besondere Funktionen: Sensor-Touch, Edelstahl-gehäuse

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



Einzelinduktionskochfeld

IP 3500 Pro



Art.Nr. 2372
EAN 4038437023725

Besondere Funktionen: Sensor-Touch, Edelstahl-gehäuse

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

Einzelinduktionskochfeld mit *ThermoControl* Thermometer

TC 3500 ThermoControl



Art.Nr. 2371
EAN 4038437023718

Besondere Funktionen: Sensor-Touch, 12 - 28 cm Ø, Edelstahl-gehäuse, Sous Vide, ThermoControl

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

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





Einzelinduktionskochfeld für dein Einbau oder freistehend nutzbar

ProAdvanced E1



Art.Nr. 3043
EAN 4038437030433

Besondere Funktionen

Sensor-Touch

Einbaugerät

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



* Im Vergleich zum Elektro-/ Gasherd

Doppelinduktionskochfeld für den Einbau

Master E2



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
Master E2
Im Test: Induktionskochfelder
Ausgabe 6/2021 - www.haus-garten-test.de

Art.Nr. 3041
EAN 4038437030419

Besondere Funktionen

Sensor-Touch

Einbaugerät

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





KAPITEL 4

PURE POWER FÜR SAUBERES PROFI-HANDLING

KÜCHENHELFER

Einfach, sauber, präzise & schnell

Dank intuitiver Bedienung sorgen unsere Küchenhelfer für die Erleichterung zahlreicher Arbeitsschritte und reibungslose Abläufe in der Großküche. Wir bieten ein breites Sortiment traditioneller Geräte wie Stand- und Stabmixer, Zitruspressen und Küchenwaagen, die müheloses, präzises und sauberes Arbeiten garantieren. Smarte Funktionalität, beste Qualität und Leistungsstärke liefern auch in den Bereichen Fleischverarbeitung und Grillen, sowie Eiszubereitung, schnelle und effiziente Ergebnisse.

Profi Stabmixer

HB 2400 Pro XL



Art.Nr. 3604
EAN 4038437036046

Besondere Funktionen



24.000 U/min

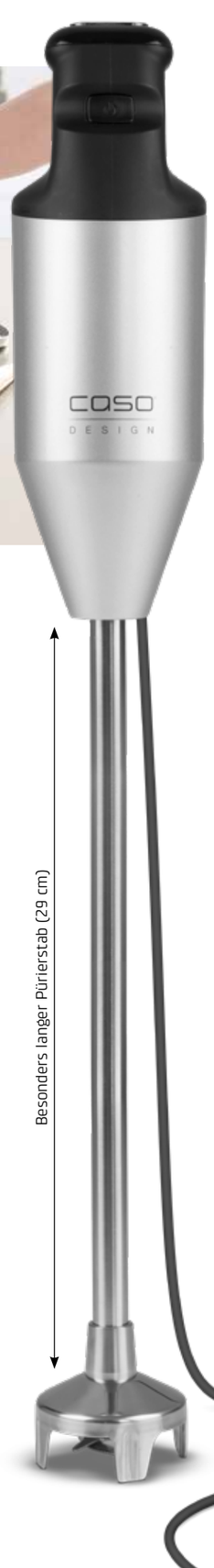


AC-Motor / 350 Watt

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









CASO Multimesser (titanbeschichtet)



CASO Quirlscheibe aus Edelstahl



CASO Fleischmesser aus Edelstahl



Edelstahlgabel zum Tauschen der Klingen

Zitruspresse

CP 300







Art.Nr. 3550
EAN 4038437035506

Besondere Funktionen


Universal-presskegel


Leiser, starker Motor

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











Standmixer

B 1800 PowerBlender Set





Art.Nr. 3618
EAN 4038437036183

Besondere Funktionen


6-fach Messer, titanbeschichtet


Mix & go


Vielseitiges Zubehör

- + **Multifunktional – Ideal für die Zubereitung von Smoothies, Milchshakes, Babybrei, Suppen, Crushed Ice, Longdrinks etc.**
- + **Leistungsstarker 1800 Watt Motor mit einer stufenlos wählbaren Drehzahl von bis zu 28.000 U/min**
- + **Robustes 6-fach Messer mit goldener Titanbeschichtung**
- + Schnelle Zubereitung dank voreingestellter Programme:
  - Smoothie
  - Crushed Ice
  - Auto Pulse
- + Mit separatem Auto-Pulse
- + **Hochwertiger, großer Glas-Mixbehälter (1,75 l)**
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- + Sicherer Stand dank rutschfester Gummifüße
- + Einfache Reinigung dank Spülmaschineneignung und leichter Demontage des Messereinsatzes
- + Mit integriertem Sicherheitsverschluss (EK 1 Standard) und Überhitzungsschutz
- + Vielseitiges Zubehör:
  - **Edelstahl-Multi-Zerkleinerer** (750 ml) mit Edelstahl-schlagmesser für Kaffeebohnen, Nüsse, Pesto, Baby-nahrung, getrocknete Kräuter / Gewürze etc.
  - „Mix & Go“ **Trinkflasche** (700 ml)
  - Stößel
  - Im Deckel integrierter Messbecher

Standmixer

Power Blender B 2000

NEU





Art.Nr. 3621
EAN 4038437036213

Besondere Funktionen


8-fach Messer, titanbeschichtet


Starker Motor mit 2000 Watt



Tritan-Behälter mit 2 l Fassungsvermögen


30.000 U/min


CASOTEK® Innen-boden-Design

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



Profi Turbo-Heißwasserspender

PerfectCup 1000 Pro



Art.Nr. 1878
EAN 4038437018783

Besondere Funktionen

Programmierbare Tassengröße | 70 - 100 °C | Sensor-Touch | 4 l

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

Praktisch zur Selbstbedienung:
2 Tasten mit individuellen Wassermengen belegbar



Turbo-Heißwasserspender

HW 1660



Art.Nr. 1884
EAN 4038437018844

Besondere Funktionen

40 - 100 °C | Sensor-Touch | 4 l

+ Spart Zeit: heißes Wasser in wenigen Sekunden dank leistungsstarken 2600 Watt
+ **Energie- und wassersparend – nur die benötigte Menge in der gewünschten Temperatur wird erwärmt**
+ Perfekt für die Zubereitung von z. B. Tee, löslichem Kaffee, Instant-Nudeln und Babynahrung
+ **Extra großer 4 Liter Wassertank – abnehmbar, leicht zu befüllen und zu reinigen**
+ **7 einstellbare Temperaturstufen von 40 - 100 °C**
+ Auch als Wasserspender ohne Erwärmung nutzbar
+ 7 Mengenausgaben für bedarfsgerechten Bezug: 100 / 150 / 200 / 250 / 300 / 350 / 400 ml
+ *FlowFunction* für individuelle Wassermenge
+ **Edles Design aus hochwertigem Edelstahl mit intuitivem Touch-Bedienpanel**
+ Integrierte Entkalkungserinnerung und Reinigungsmodus
+ Inkl. Tassenpodest für kleine Tassen
+ Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität & Langlebigkeit des Geräts



Wasserkochen weitergedacht

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



Kaffeemühle & Zerkleinerer

Coffee & Kitchen Flavour

VIELSEITIGKEITS-TIPP
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
Coffee & Kitchen Flavour
Im Test: E-Kaffeemühlen mit Schlagmahlwerk
Ausgabe 2/2022 · www.haus-garten-test.de



Art.Nr. 1831
EAN 4038437018318

Besondere Funktionen


1 Becher mit 2-fach Messer


1 Becher mit 4-fach Messer

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





Multizerkleinerer

Chop & Go

Kabelloser Multizerkleinerer CASO Design „Chop & Go"
TECHNIK ZU HAUSE.de
Geschenk-Tipp



Art.Nr. 1747
EAN 4038437017472

Besondere Funktionen


4-fach Messer

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

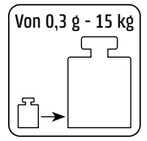


2 in 1 Fein- und Küchenwaage

KitchenDuo

NEU

Eine für alles
2in1
Küchen- & Feinwaage





Art.Nr. 3291
EAN 4038437032918

Besondere Funktionen



Feinwaage bis 1 kg


Sensor Feinwaage: 0,1 g



Wiegeskala bis 15 kg


Sensor Waage: 1,0 g

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



Küchenwaage

L 15

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,3
sehr gut
Caso
Küchenwaage L 15
Gute Waage für größere Mengen und grammgenaues Wiegen
Im Test: digitale Küchenwaagen
Ausgabe 2/2019 · www.hausgartentest.de

TESTSIEGER
ETM TESTMAGAZIN
CASO L 15
SEHR GUT 94,4 %
Vergleichstest
4 Küchenwaagen bis 20kg
2 × sehr gut, 2 × gut
05/2022
www.etm-testmagazin.de



Art.Nr. 3292
EAN 4038437032925

Besondere Funktionen



Wiegeskala bis 15 kg


Sensor: 1,0 g

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



Fleischwolf

FW 2500 || FW 2500 Black





Art.Nr. 2873
EAN 4038437028737

Besondere Funktionen

- Starker Motor
- Titan-veredelte Messer

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



Art.Nr. 2874
EAN 4038437028744
VPE 1

FW 2500 Black

+ Wie FW 2500, mit schwarzem Gehäuse









Pizzaofen

PizzaChef 400°



Art.Nr. 2983
EAN 4038437029833

Besondere Funktionen

- Echte 400 °C
- Fertig un nur 90 - 270 sek.
- IPX4 Spritzwasserschutz
- Inkl. Cordierit Pizzastein

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









Eiswürfelbereiter

IceChef Pro





Art.Nr. 3302
EAN 4038437033021

Besondere Funktionen


2 Größen



Großer Wassertank

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

Eis- und Joghurtmaschine

IceCreamer

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,4
sehr gut
Caso
IceCreamer 3298
Kühlt, mixt und stellt Eis, Joghurt sowie Sorbets her
Im Test: Eismaschinen mit Kompressor
Ausgabe 5/2018 · www.hausgartentest.de



Art.Nr. 3298
EAN 4038437032987

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















KAPITEL 5

GESCHMACK IST EINE FRAGE DER TEMPERATUR

KÜHLEN & DRY AGING



Exklusiver Genuss in edlem Design

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



Outdoor Cooling

BBQ-Cooler S

Outdoor Cooling

BBQ-Cooler Black S



Besondere Funktionen

- Geschützter Außenbereich
- UV-Schutz
- Edelstahl bzw. Edelstahl schwarz

+ **Design Barbecue Cooler mit hochwertigem Edelstahlgehäuse (silber oder schwarz) und Kompressortechnik**
+ **Für den Innen- als auch Außenbereich (nach IPX 4 / Spritzwasserschutz, z. B. für überdachte Terrassen)**
+ 6 einstellbare Temperaturstufen (ca. 2 - 14 °C)
+ Viel Platz für Getränke und Snacks dank ca. 63 l Innenraumvolumen
+ 4 praktische Eisen-Chrom-Ablagen mit Höhenverstellbarkeit dank einfachem Klicksystem
+ Auch als Einbaugerät geeignet, z. B. für Küchen, Outdoorküchen und Partykeller
+ **3-lagiges, getöntes UV-Sicherheitsglas für optimalen Schutz und zuverlässige Kühlung des Inhalts**
+ Dank Glasscheibe immer den Überblick über die Getränke behalten, ohne die Tür zu öffnen
+ Verlässliches Kühlen dank Selbstschließmechanismus
+ **Innenraum aus hygienischem Edelstahl für eine einfache Reinigung**
+ Mit zuschaltbarer LED-Innenbeleuchtung
+ Ausführungen:
  - 700 / BBQ-Cooler S-R: Türanschlag rechts EAN 4038437007008
  - 701 / BBQ-Cooler S-L: Türanschlag links EAN 4038437007015
  - 702 / BBQ-Cooler Black S-R: Türanschlag rechts EAN 4038437007022
  - 703 / BBQ-Cooler Black S-L: Türanschlag links EAN 4038437007039



Art.Nr. 700



Art.Nr. 701



Art.Nr. 702



Art.Nr. 703

Outdoor Cooler

Counter & Cool



Art.Nr. 681
EAN 4038437006810

Besondere Funktionen

Edelstahl

Outdoor

- Edelstahl-Umbauschrank für CASO Barbecue Cooler mit abnehmbaren Seitenteilen
- Mit eingebautem Barbecue-Cooler mit einem Lagervolumen von ca. 63 Liter
- **Hochwertige Edelstahl-Ausführung**
- **Ideal für überdachte Terrassen etc. dank Spritzwasserschutz (nach IPX-4)**
- Eine Temperaturzone, manuell einstellbar von 0 - 10 °C
- Kompressortechnik
- Zuschaltbare LED-Innenraumbeleuchtung
- Herausnehmbare Einlegeböden
- 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Lichtschutz
- Schublade mit Selbsteinzug
- **Seitenteile bis 25 Kilo belastbar**
- **Leicht abwaschbar und sehr hygienisch**
- Mit vier stabilen Schwenk-Rollen zum einfachen Transport
- Vordere Rollen mit Feststellbremse



Umbauschrank einzeln, ohne Barbecue Cooler



Art.Nr. 682
EAN 4038437006827
VPE 1

Bierzapfanlage

BeerMaster

NEU



Art.Nr. 582
EAN 4038437005820

Besondere Funktionen

Für alle gängigen 5-Liter-Bierfässer

Qualitätserhalt bis zu 10 Tage

- Hochwertige Bierzapfanlage für frisch gezapftes, kühles Bier
- **Qualitätserhaltende Kühlung bis zu 10 Tage**
- Optimaler Genuss dank 9 wählbarer Temperaturen (von 4 - 12 °C)
- **Stufenlos einstellbarer Druck für besten Biergenuss – wie vom Wirt gezapft**
- Geeignet für alle handelsüblichen 5 Liter Partyfässer wie z.B. Krombacher, Warsteiner, Veltins, Bitburger, Heineken etc.
- Die perfekte Ergänzung zu Ihrer Party
- Hygienische und leichte Reinigung
- Lieferumfang:
  - Bierschlauch, Heineken-Adapter, 3 CO2 -Patronen, Reinigungspumpe etc.

- Kombinierbar mit:
  - Umbauschrank für CASO Barbecue Cooler (Art.Nr. 682)
    + Aufsatz für Umbauschrank (Art.Nr. 687) – s. rechts



Outdoor Cooler mit Bierzapfanlage

TapBeer & Cool

NEU



Art.Nr. 583
EAN 4038437005837

Besondere Funktionen

Geschützter Außenbereich

UV-Schutz

Edelstahl

Set aus Barbecue Cooler mit Umbauschrank + Bierzapfanlage

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





Outdoor Cooling

BBQ-Cooler M-R



Art.Nr. 696
EAN 4038437006964

Besondere Funktionen: Edelstahl, Outdoor, UV-Schutz

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

Outdoor Cooling

BBQ-Cooler L-R



Art.Nr. 697
EAN 4038437006971

Besondere Funktionen: Edelstahl, Outdoor, UV-Schutz

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





Loungetisch mit Soundbar und Getränkekühler

Sound & Cool





Art.Nr. 792
EAN 4038437007923

Besondere Funktionen



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



Art.Nr. 793
EAN 4038437007930



Art.Nr. 794
EAN 4038437007947





Fleischreifeschränke

DryAged Master 63

Fleischreifeschränke

DryAged Master 125

Fleischreifeschränke

DryAged Master 380 Pro

Besondere Funktionen

Edelstahlfront

Sensor-Touch

+ Reifeschrank mit Kompressortechnik
+ **Für das Lagern, Präsentieren und Reifen von hochwertigem Fleisch**
+ DryAged Master 125 unter- und umbaufähig, DryAged Master 380 Pro umbaufähig
+ Nutzbares Volumen:
  - 689: 63 Liter
  - 690: 125 Liter
  - 691: 380 Liter
+ **Temperatur elektronisch einstellbar von 2 - 14 °C* (in 1 °C-Schritten)**
+ Luftfeuchtigkeit im Inneren einstellbar von 50 – 85 %
+ Aktiver Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur
+ **Intuitive Bedienung durch Touch-Bedienfeld**
+ 3-lagiges UV-Glas
+ Abschließbar durch integriertes Schloss
+ Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
+ **Zuschaltbares, antibakterielles UV-Licht**
+ Mit eingebautem Aktivkohlefilter
+ Inkl. Roste und Hängegestell mit Fleischhaken aus rostfreiem Edelstahl + ein H2O Speicher (zwei Stück bei DryAged Master 380 Pro)

Die besondere Art der Reifung

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

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

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



freistehend

Art.Nr. 689
EAN 4038437006896



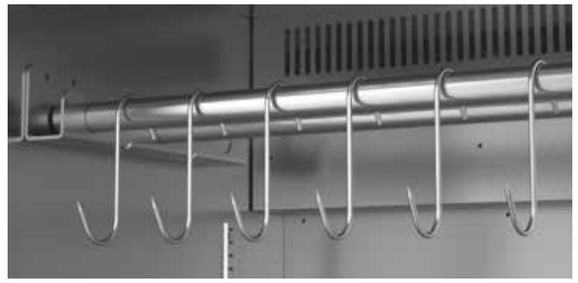
freistehend, unter- und umbaufähig

Art.Nr. 690
EAN 4038437006902



freistehend und umbaufähig

Art.Nr. 691
EAN 4038437006919



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



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



Perfekt marmoriertes Fleisch für ein intensives Geschmackserlebnis.

Zubehör

+ Aktivkohlefilter, Art.Nr. 692



+ H2O Speicher (4 Stück), Art.Nr. 693



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



Weingenuss am Tisch
Temperaturstabilität mit CASO Design

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

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

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

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

Weinkühler für 1 Flasche

WineCase One Inox

Tisch-Weinkühler Caso WineCase one
TECHNIK ZU HAUSE.de 11/2021
Geschenk-Tipp

Art.Nr. 611
EAN 4038437006117

Besondere Funktionen: Edelstahlgehäuse; Für Rot- und Weißwein

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





Weinkühler für 1 Flasche

WineCase One Black

Tisch-Weinkühler Caso WineCase one
TECHNIK ZU HAUSE.de 11/2021
Geschenk-Tipp

Art.Nr. 614
EAN 4038437006148

Besondere Funktionen: Schwarzes Edelstahlgehäuse; Für Rot- und Weißwein

+ Wie WineCase One Inox, nur mit schwarzem Edelstahlgehäuse



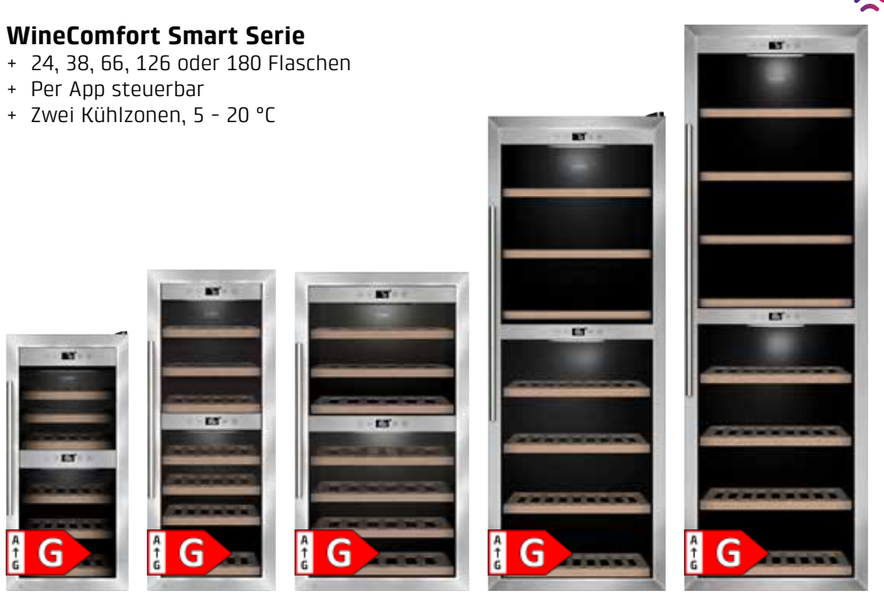


Weinkühler

Das große Programm

WineComfort Smart Serie

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



FREISTEHEND



Smart Kitchen

Einfache Steuerung per CASO Control App

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

NEU: Temperaturprofile im App-Portal (PC/Mac)
Wählen Sie individuelle Temperaturprofile aus: "Standard Celsius", "Standard Fahrenheit" und die energiesparenden Profile "Eco Celsius" und "Eco Fahrenheit". Für noch mehr Freude an Ihrem Weinkühler, lassen sich eigene Profile anlegen.

Zusammenfassung:

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

SCAN MICH
DOWNLOAD

Download on the App Store
ANDROID APP ON Google play



www.casocontrol.de

WineExclusive Smart Serie

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



FREISTEHEND

WineChef Pro Serie

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



UNTER- UND UMBAUFÄHIG

CASO DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



Kompetenzbuch Küche



Kompetenzbuch Weinkühler

SCAN MICH
Hier finden Sie alle Kataloge

Deutschland

CASO Design
CASO GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg

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

www.caso-design.de

4 038437 000450

Technische Änderungen, Farbabweichungen und Druckfehler vorbehalten. Germany 04/2024. Copyright by CASO GmbH.
Fotografie: Tool Design / Stoll Fotografie / Adobe Stock / Unsplash. Aus schreibeffizienten Gründen wird meist die männliche Form für Personengruppen verwendet. Dies stellt keine Benachteiligung oder Diskriminierung des weiblichen oder diversen Geschlechts dar, sondern soll lediglich das Lesen der Texte nicht unnötig erschweren. Version 2.