

CASO®

D E S I G N



HIGH
PERFORMANCE
COOKING

NEUHEITEN 2024 / 25



THE JOURNEY OF TASTE

01 **SÄFTE & SMOOTHIES**
LECKERE VITAMINBOOSTER,
– FÜR VOLLE POWER



02 **KAFFEE, ESPRESSO & TEE**
FRISCH GEMAHLEN ODER
PERFEKT TEMPERIERT



03 **DIPS & MEHR**
ZUM BRUNCH DIE
PERFEKTEN DIPS



04 **SCHNELLE SNACKS**
KNUSPRIG SAFTIGES
FINGERFOOD ZUM LUNCH



05 **STEAK & GEGRILLTES**
FLEISCH ODER GEMÜSE –
AUF DEN PUNKT GEGART



06 **PIZZA, WEIN & CO**
SERATA ITALIANA – MIT PIZZA
UND WEIN VERWÖHNEN LASSEN



07 **COCKTAILS & BIER**
EISGEKÜHLT DEN
ABEND GENIEßEN



08 **VAKUUMIEREN**
LÄNGERE FRISCHE,
LÄNGERER GENUSS





Leckere Vitaminbooster – für volle Power

Pure Energie – was gibt es Besseres, als mit einem leckeren und gesunden Saft oder Smoothie in den neuen Tag zu starten? Gemüse und Obst liefern jede Menge an wertvollen Vitaminen, Spurenelementen und Mineralien, die die Energie steigern und eine optimale Basis für den Tag bieten – für volle Power und die pure Lust am Leben.



Juice Fit
Slow Juicer

Art. Nr. 3512

- + Kompaktes, matt-schwarzes Design
- + **Fill'n Juice – große Einfüllöffnung von Ø 105 mm für große / ganze Stücke Obst und Gemüse ohne Vorschneiden**
- + **Schonendes Kaltentsaften dank niedriger Umdrehungszahl** von 40 U/min erhält den natürlichen Geschmack sowie wertvolle Nährstoffe und Vitamine
- + **Bis zu 30 % höhere Saftausbeute gegenüber herkömmlichen Zentrifugalentsaftern** – für leckere, gesunde Säfte aus Obst, Gemüse und Kräutern
- + Auch für die eigene Herstellung von Mandelmilch geeignet
- + Im Lieferumfang enthalten: Zwei große Behälter für Saft und Trester mit je 800 ml Kapazität und Reinigungsbürste





Power Blender B 2000
Profi-Standmixer

Art. Nr. 3621

- + Leistungsstarke 2.000 Watt mit Geschwindigkeitseinstellungen bis zu 30.000 U/min meistern mühelos jedes Obst, Gemüse und Faserstrukturen
- + Multifunktional – ideal für die Zubereitung von leckeren Smoothies, Suppen, Milchshakes, Nussmehl, Babynahrung, Crushed Ice, Longdrinks etc.
- + Cleveres CASOTEK® Innenboden-Design für ein effizienteres und feineres Mixerergebnis
- + Bruchsicherer großer Tritan-Mixbehälter mit 2 l Fassungsvermögen (BPA-frei und hitzebeständig bis 100 °C)

- + Robustes 8-fach Messer-System mit goldener Titanbeschichtung
- + Drei Programmfunktionen für weiche und harte Lebensmittel: Pulse Funktion, Shake Funktion und Smoothie Funktion
- + Edles matt schwarzes Gehäuse
- + Mit intelligentem Sicherheitsverschluss – Betrieb nur mit geschlossenem Deckel möglich (EK 1 Standard)
- + Gummierte Basis – sicherer und rutschfester Behälteruntergrund
- + Stößel und integrierter Messbecher im Deckel inklusive



Brazilian Lemonade

- 2 Limetten vierteln und in den Blender geben
- 80 g Zucker und 800 ml Wasser zugeben
- Blenden langsam bis schnell
- Die Flüssigkeit durch einen feinen Sieb geben und zurück in den Blender geben
- 200 g gezuckerte Kondensmilch und 150 g Eiswürfel hinzufügen und auf höchster Stufe mixen
- Auf Eiswürfel servieren





Frisch gemahlen oder perfekt temperiert

Kaffee oder Tee – wer bei seinem Lieblingsgetränk das Aroma in vollen Zügen genießen will, beginnt mit der optimalen Zubereitung. Bei Kaffee sind die frisch gemahlene edle Bohne und bei Tee die exakte Temperatur entscheidend, damit sich die Aromen perfekt entfalten. Unsere Design-Geräte bieten jedem Kaffee- oder Teeliebhaber ein maßgeschneidertes Genusserebnis in den eigenen vier Wänden.



20 bar
ULKA Pumpe



Perfekter
Milchschaum



Mit Tassen-
wärmeplatte



Espresso Gourmet Latte Siebträgermaschine

Art. Nr. 1821

- + **Edelstahl-Siebträgermaschine mit integriertem Milchbehälter für den perfekten, vollmundigen Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Café Crema und weitere Kaffeespezialitäten auf espressobasis**
- + Leistungsstarke 20 bar ULKA Pumpe
- + **Individuelle Kaffeeausgabe durch multifunktionalen Tastendruck – für 1 & 2 Tassen oder größere Gläser (bis max. 13,5 cm Höhe)**
- + **Cremigen Latte Macchiato o. ä. durch das automatische One-Touch Milchschaumsystem (für alle Milchsorten und -alternativen)**
- + Hochwertiges Zweikreis-Thermoblock System mit Vorbrühfunktion
- + Integrierte Tassenwärmeplatte
- + Übersichtliches LCD Display
- + **Mit praktischer Reinigungs- und Entkalkungsfunktion**
- + Abnehmbarer, transparenter Wassertank (1,3 l) und Milchbehälter (700 ml)

+ Ausstattung:

- Edelstahlöffel & schwerer Metall-Tamper mit Holzgriff
- Zwei doppelwandige und zwei einwandige Edelstahl-Filtereinsätze für 1 & 2 Tassen
- ESE-Pad Filtereinsatz
- Edelstahl-Siebtrüge





BaristaChef Inox

Kaffeemühle mit Siebträgerhalterung

Art. Nr. 1834

- + Schlanke und kompakte Kaffeemühle mit Edelstahlgehäuse und „Anti-Fingerprint“ Oberfläche
- + **Hochwertiges und langlebiges Edelstahl-Kegelmahlwerk**
- + Die aromaschonende Mahlgeschwindigkeit von 450 U/min. reduziert die Wärmeentwicklung und erzeugt ein gleichmäßiges Mahlbild
- + Leistungsstarker 150 Watt DC-Motor
- + **Mahlgrad in 48 Stufen einstellbar** – von fein bis grob, für jede Zubereitungsform und Kaffeespezialität, wie Espresso oder French Press
- + **Aromadichter Auffangbehälter für 100 g gemahlene Kaffee** mit innovativer Antistatik Technologie – der eingebaute Ionengenerator verhindert das Haften des Kaffepulvers an den Oberflächen
- + **Abnehmbarer Bohnenbehälter mit 250 g Fassungsvermögen** mit praktischem Schließmechanismus des Bodens
- + Übersichtliches und intuitives Sensor Touch Bedienfeld mit weißer LED-Anzeige
- + **Mit modularer Siebträgerhalterung** für z.B. Espresso- und Siebträgermaschinen

- + Individuelle Mengendosierung: lässt sich über Tassenmengen (bis zu 12 Tassen), über Timer (bis zu 40 Sek.) und manuell für Siebträger einstellen
- + Für die einfache Reinigung sind Mahlwerk sowie Bohnen- und Auffangbehälter leicht entnehmbar
- + Inklusive Reinigungsbürste



Coffee Collect

Abklopfbehälter für Siebträger

Art. Nr. 1822

- + Ein Must-have für jeden Siebträger Fan
- + Elegantes Design
- + Ca. 560 ml Volumen
- + Einfaches und schnelles Entleeren des Siebträgers
- + Sammelt heißen und nassen Kaffeesatz, bevor er entsorgt werden kann
- + Stabile Box und gummierte Klopfstange für geräuschgedämpftes Abklopfen
- + Standfest durch rutschfeste Gummierung
- + Einfach auseinander zu nehmen und zu reinigen



Coffee Collect L

Abklopfbehälter für Siebträger

Art. Nr. 1823

- + Ein Must-have für jeden Siebträger Fan
- + Extra großer Sammelbehälter im eleganten Design
- + Ca. 1.700 ml Volumen
- + Einfaches und schnelles Entleeren des Siebträgers
- + Sammelt heißen und nassen Kaffeesatz, bevor er entsorgt werden kann
- + Stabile Box und gummierte Klopfstange für geräuschgedämpftes Abklopfen
- + Standfest durch rutschfeste Gummierung
- + Einfach auseinander zu nehmen und zu reinigen



Perfekter
Milchschaum

Heiß und/oder kalt

Heiße
SchokoladeGeeignet für
Pflanzendrinks

CappuLatte Milchaufschäumer

Art. Nr. 1661

- + **Design Glas-Milchaufschäumer für cremigen, fluffigen Milchschaum**
- + Praktischer und vielseitiger Genuss – **ideal für heiße und kalte Milchgetränke**
- + **Zaubert aus Hafer-, Soja- oder Mandeldrinks perfekt cremigen Milchschaum**
- + **Hochwertiger, abnehmbarer Milchschaumbehälter – ermöglicht einen einfachen Milchausguss**
- + Hygienische und leichte Reinigung – Milchschaumbehälter, Deckel und Rührereinheit spülmaschinengeeignet
- + **Vielfältiger Milchgenuss dank 5 Funktionen:**
 - Heißer Milchschaum für Cappuccino (extra schaumig)
 - Heißer Milchschaum für Latte Macchiato
 - Milch erwärmen
 - Kalter Milchschaum für z.B. Eiskaffee, Frappé
 - Heiße Milch für z.B. Kakao, heiße Schokolade, Chai Latte
- + Geeignet für Sahne-Ersatz z.B. für Kuchen, Milchshake, Eis etc.
- + LED-Funktionsanzeige und intuitive One-Touch-Bedienung
- + Fassungsvermögen: bis 250 ml (Milchschaum), bis 400 ml (Heiße Milch)
- + Automatische Abschaltung





HW 770 advanced Turbo-Heißwasserspender

Art. Nr. 1889

- + **Wasserkochen neu gedacht: Spart bis zu 50% Energie, Wasser und Zeit ggü. Wasserkochern** – erhitzt nur das Wasser, das tatsächlich benötigt wird
- + **Heißes Wasser in 7 Sekunden**
- + Perfekt für jede Teesorte dank individueller, 13-stufiger Temperaturwahl von 40 - 100 °C in 5 °C-Schritten
- + **7 Mengenausgaben für gewünschte Füllmenge:** 100 / 150 / 200 / 250 / 300 / 350 / 400 ml und kontinuierliche Ausgabe
- + **Die Memory-Taste speichert die bevorzugte Brühtemperatur und Wassermenge – immer sofort startbereit**
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse und leicht lesbares Display mit Sensor-Touch Steuerung
- + **Großer, abnehmbarer 2,7 Liter Wassertank – leicht zu befüllen**
- + **Inkl. Wasserfilter für perfekte Wasserqualität**
- + Auch für besonders hohe (To Go-) Becher geeignet
- + Integrierte Entkalkungserinnerung und Reinigungsmodus



MEHR FLEXIBILITÄT

DIE KABELLOSE KÜCHENWELT

Gourmets, die sich größtmögliche Flexibilität beim Kochen wünschen, werden die neue kabellose Küchenwelt lieben. Egal ob drinnen, draußen oder unterwegs – unsere kabellosen „CASO Click-Series“ Geräte passen sich an den Lifestyle an, den unsere Kunden leben.



Zum Brunch die perfekten Dips

Mit den kabellosen „CASO Click-Series“ Geräten bekommen Sie die Flexibilität in die Küche, die Sie sich wünschen. Keine vollen Steckdosen, nur noch einen Akku für alle Geräte. Dips, Shakes, Kuchen Teig und Sahne gelingen mit wenigen Handgriffen durch das magnetisch wechselbare Akkusystem. Just click and start.

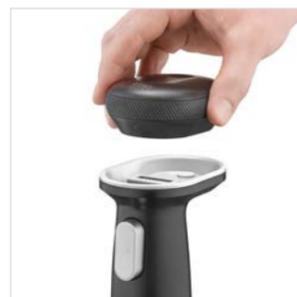


Click & Mash

Kabelloses 4 in 1 Stabmischer-Set

Art. Nr. 3605

- + Handlicher kabelloser Stabmischer – verwendbar als Pürrierer, Zerkleinerer, Schneebesen und Milchaufschäumer
- + Feine Ergebnisse dank stufenloser Geschwindigkeitsregelung von 6.000 - 13.000 U/min durch anpassbaren Tastendruck
- + **Magnetisch wechselbares Akkusystem für mehr Flexibilität in der Küche – kombinierbar mit allen akkubetriebenen Küchengeräten der „CASO Click-Series“**
- + Sekundenschneller Wechsel aller Aufsatzelemente
- + Langer 21 cm Edelstahl-Mixstab mit robuster 4-facher Messereinheit
- + Akkulaufzeit bis zu 30 Minuten* für die kleinsten und größten kulinarischen Küchenkreationen
- + Umfangreiche Ausstattung:
 - Pürrierer, Universal-Zerkleinerer (500 ml), Schneebesen, Milchaufschäumer, Mixbehälter (700 ml) und Topfschutzkappe
 - Abnehmbarer Lithium-Ionen-Akku (11,1V, 2.000mAh) inkl. Ladekabel
- + Alle Aufsatzelemente sind spülmaschinengeeignet



* Bei voll aufgeladenem Akku. Die Akkulaufzeit hängt von der Art und Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel ab. Ladezeit des Akkus mit einem USB C Kabel: ca. 3 h / mit Schnellladestation ca. 50 min.



Click & Blend

Kabelloser Standmischer

Art. Nr. 3622

- + Kabelloser, kraftvoller 240W Standmischer für Smoothies, Shakes und mehr
- + Das 4-fach Edelstahlmesser eignet sich perfekt für Dips, Shakes, Pesto, Saucen, Smoothies, Getränke uvm.
- + **Magnetisch wechselbares Akkusystem für mehr Flexibilität in der Küche – kombinierbar mit allen akkubetriebenen Küchengeräten der „CASO Click-Series“**
- + Akkulaufzeit bis zu 30 Minuten* für die kleinsten und größten kulinarischen Küchenkreationen
- + BPA-freie 500 ml Tritan-Flasche mit To-Go Deckel – für unterwegs, die Arbeit oder beim Sport
- + Durch die kompakte Größe wird wenig Stauraum benötigt
- + Mit abnehmbarem Lithium-Ionen-Akku (11,1V, 2.000mAh) inkl. Ladekabel



* Bei voll aufgeladenem Akku. Die Akkulaufzeit hängt von der Art und Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel ab. Ladezeit des Akkus mit einem USB C Kabel: ca. 3 h / mit Schnellladestation ca. 50 min.



Click & Mix
Kabelloser Handmixer

Art. Nr. 3630

- + Kabelloser Handmixer in modernem Design
- + Leicht und handlich – zum Mischen, Kneten und Aufschlagen von Teigarten, Sahne, Soßen uvm.
- + **Magnetisch wechselbares Akkusystem für mehr Flexibilität in der Küche – kombinierbar mit allen akku-betriebenen Küchengeräten der „CASO Click-Series“**
- + **Das Digital-Display zeigt die 8 kraftvollen Geschwindigkeitsstufen an (Stufen von 600 - 1.200 U/min)**
- + Akkulaufzeit bis zu 30 Minuten* für die kleinsten und größten kulinarischen Küchenkreationen
- + Praktische Auswurf-taste der Einsätze
- + Spülmaschinenfeste Ausstattung – Inkl. 2x Kneithaken und 2x Schneebesens
- + Mit abnehmbarem Lithium-Ionen-Akku (11,1V, 2.000mAh) inkl. Ladekabel



* Bei voll aufgeladenem Akku. Die Akkulaufzeit hängt von der Art und Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel ab. Ladezeit des Akkus mit einem USB C Kabel: ca. 3 h / mit Schnellladestation ca. 50 min.



Click & Power
Einzelakku für
„CASO Click-Series“

Art. Nr. 3624

- + Einzelakku für die kabellosen Küchengeräte der „CASO Click-Series“
- + **Magnetisches Akkusystem - sehr leichtes Einsetzen und Wechseln des Akkus**
- + Übersichtliche Statusanzeige der Batterie über 5 Lichtstufen (20 - 100 %)
- + Vollladezeit beträgt ca. 3 h mit einem USB-C Kabel ohne Schnellladestation
- + Inkl. USB-C Kabel



Click & Charge
Schnellladestation
inkl. einem Einzelakku

Art. Nr. 3623

- + 50W Schnellladestation inkl. einem Akku für die kabellosen Küchengeräte der „CASO Click-Series“ – für schnelleres Aufladen und mehr Flexibilität durch den zusätzlichen Akku
- + Ladezeit:
 - 30 Minuten: 80%
 - 50 Minuten: 100%
- + Inkl. Netzteil





Knusprig saftiges Fingerfood zum Lunch

Fingerfood und kleine Snacks sind perfekt für den kleinen Imbiss zum Lunch und auf jeder Feier beliebt. Ob herzhaftes Häppchen wie saftige Hähnchennuggets oder knusprige Kartoffelspalten, süße Varianten wie Donut-Bällchen und Muffins – mit CASO Design gelingt die Zubereitung ganz einfach und schnell.

Unser Rezeptvorschlag:

Gyoza Baked or steamed mit Asia Gemüse Salat

- 100 g Erbsen und 100 g Zuckerschoten bei 100° drei min. steamen, in Eiswasser abschrecken,

der Länge nach in dünne Streifen schneiden.

- 500 ml Sweet Chilisauce mit Abrieb und Saft einer Limette verrühren, dazu geschnittener Koriander, Thai Basilikum und Minze geben.
- Erbsen/Zuckerschoten mit 3-4 Esslöffel Sauce vermischen.
- Gyoza nach wahl entweder bei 100° 8 Minuten Dämpfen, oder Kross backen mit Dampfzusatz auf 180° für 8 Minuten.
- Gemüsesalat auf ein Teller geben, Gyoza drauf legen und servieren mit Asia-Koriandersauce.

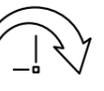
Heißluft



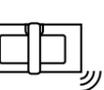
Kleine Standfläche,
großes Volumen



Schnelles
Aufheizen



Shake
Reminder



Besonders leise



Airfry 6.0 Heißluftfritteuse

Art. Nr. 3185

- + **Großzügiges Volumen, trotz kleiner Standfläche – 6-Liter-Frittierkorb in kompakter Bauweise**
- + Bis zu 1,2 kg Pommes frites in einem Vorgang zubereiten
- + **Nahezu fettfreie Zubereitung für eine bewusste und gesunde Esskultur**
- + Multifunktional: Frittieren, backen, rösten, aufwärmen, dörren, überbacken uvm.
- + **Bis zu 50% schneller und bis zu 70% energiesparender als ein Backofen**
- + Gleichmäßige Zirkulation dank intelligentem Frittier-einsatz für besten Genuss: Außen knusprig, innen saftig
- + Individuell einstellbar:
 - 50 - 200 °C in 5 °C-Schritten
 - Timer von 1 - 60 min in 1 min-Schritten
- + Mit 8 praktischen Voreinstellungen (Pommes frites, Pizza, Hühnchen, Steak, Kuchen, Gemüse, Fisch und Aufwärmen)
- + **Besonders leise im Betrieb (nur 38 db)**
- + **Sichtfenster mit zuschaltbarer Innenbeleuchtung – den Garfortschritt jederzeit im Blick**

- + Ideal von allen Seiten: Der „**Shake Reminder**“ erinnert nach der Halbzeit ans Schütteln des Frittierguts
- + Hochwertiger Edelstahl-Innenraum
- + Sicher dank automatischer Abschaltung beim Entnehmen des Korbs und **Cool-Touch-Griff**





Dual-Kammer
XXL
11L Gesamtvolumen –
Jeweils 5,5L pro Kammer

Schnelles
Aufheizen

Shake
Reminder

Besonders leise
Nur
39 dB



AirFry DuoChef Heißluftfritteuse mit Dual-Kammer

Art. Nr. 3186

- + **Große Dual-Kammer-Heißluftfritteuse mit einem Gesamtvolumen von 11 L (5,5 L pro Kammer)**
- + **Nutzbar als Doppelfritteuse oder großer Airfry-Ofen**
- + Getrenntes Heißluftbacken in den einzelnen Körben oder gleichmäßiges Temperieren im Airfry-Ofen
- + Nahezu fettfreie Zubereitung für eine bewusste und gesunde Esskultur
- + **Bis zu 50 % schneller und bis zu 70 % energiesparender als ein Backofen**
- + Perfekte Luftzirkulation im Garraum – gleichmäßig und schnell zum perfekten Ergebnis
- + Mit 10 praktischen Voreinstellungen (Pommes, Hühnchen, Gemüse, Fisch, Steak uvm.)
- + Klares Sichtfenster mit Innenbeleuchtung – den Garfortschritt jederzeit im Blick
- + **SHAKE-Reminder – für gleichmäßige und extra knusprige Ergebnisse**
- + **Körbe mit BPA-freier Teflon-Antihafbeschichtung und sicheren Cool-Touch-Griffen**
- + Intuitives Sensor-Touch-Display mit gut lesbarer LED-Digitalanzeige

- + Umfangreiche Ausstattung für mehr Kochmöglichkeiten:
 - 2 Körbe mit Innenrost
 - 1 große Tür mit Sichtfenster
 - Abnehmbare Mitteltrennwand für ein größeres Backvolumen
 - 1 großes Lochblech für Pommes, Pizza und Co.
 - 1 großes Backblech
- + Bleche und Körbe sind spülmaschinengeeignet





Eine für alles
5 in 1
Multifunktional



MultiSlicer Multireibe

Art. Nr. 1752

- + **Elektrische 5 in 1 Multireibe:** Für schnelles und müheloses Schneiden, Reiben, Raspeln von Obst, Gemüse, Käse, Schokolade etc.
- + **Mit 5 austauschbaren Einsätzen:** 3 mm Scheiben-, grober und feiner Julienne-Einsatz sowie Raspel- und Riffeinsatz
- + Ideal für köstliche Salate und Beilagen wie Kartoffelpuffer, Kartoffelchips, geriebener Käse, Frühlingsrollen und vieles mehr
- + **Kleine und große Einfüllöffnung** – geeignet für ganze Kartoffeln, Zucchini u.v.m.

- + Mit Safety-Stopp-Funktion: Rotation stoppt sofort beim Herausziehen des großen Stopfers
- + Leistungsstarker 80W Motor – sorgt für eine schnelle und effiziente Zubereitung
- + Praktische One-Touch-Bedienung
- + Leichte Reinigung – Einsätze sind spülmaschineneignet
- + Kompakte Größe für eine platzsparende Aufbewahrung





Fleisch oder Gemüse – auf den Punkt gegart

Ein perfektes Steak – englisch / medium / well-done – auf den Punkt genau zu garen, gehört zur Königsdisziplin bei der Zubereitung wertvoller Lebensmittel. Unser neuer Design Kontaktgrill ermittelt exakt die Kerntemperatur Ihres Grillguts und bietet so perfekte Ergebnisse. Dazu sind leckere Rosmarin-Kartoffeln oder Pfannengemüse mit dem neuen ultraflachen Induktionskochfeld ProSlim 2000 schnell und elegant zubereitet.

Unser Rezeptvorschlag:

Lachs oder Hähnchenbrust mit gegrilltem Gemüse

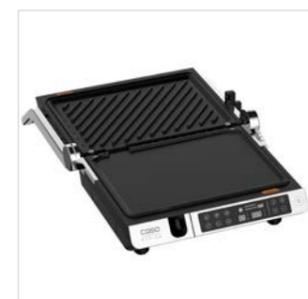
- Zucchini und Paprika in Scheiben schneiden, mit Kräuter-Knoblauchöl bestreichen und dann grillen
- Lachs oder Hähnchen von beiden Seiten grillen
- Zusammen auf einen Teller geben und mit Weisswein-Kräutersauce servieren



SteakMaster Pro Doppel-Kontaktgrill mit Thermocontrol

Art. Nr. 2838

- + 5 in 1 Doppel-Kontaktgrill – einsetzbar als Kontaktgrill, Panini-Press, Vollgrill, Vollgrillplatte und Halbgrill / Halbgrillplatte
- + **Perfekt gegart dank integriertem Grillthermometer – ermittelt die exakte Kerntemperatur des Grillguts**
- + Digitales Touch-Bedienfeld mit praktischer Programmauswahl für Burger/Panini, Geflügel, Wurst, Fleisch, Fisch und Gemüse
- + **Sehr leichte Reinigung durch die abnehmbaren Antihaft-beschichteten Grillplatten – 1x geriffelt, 1x glatt (PFAS-frei und spülmaschineneeignet)**
- + **Aufgeklappt (180°) als XXL Tischgrill nutzbar – sehr große Grillfläche von ca. 1.632 cm² (34 x 24 cm pro Platte)**
- + Super schnelles Grillen dank 2.000 Watt Leistung
- + Manuell einstellbare Temperatur von 80 - 240 °C und Timer bis zu 60 Min.
- + Inkl. Abnehmbarer Fettauffangschale und Spatel





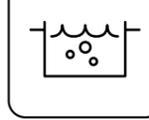
Schnell wie Gas



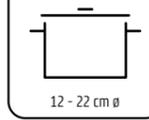
Energiesparend



Topferkennung



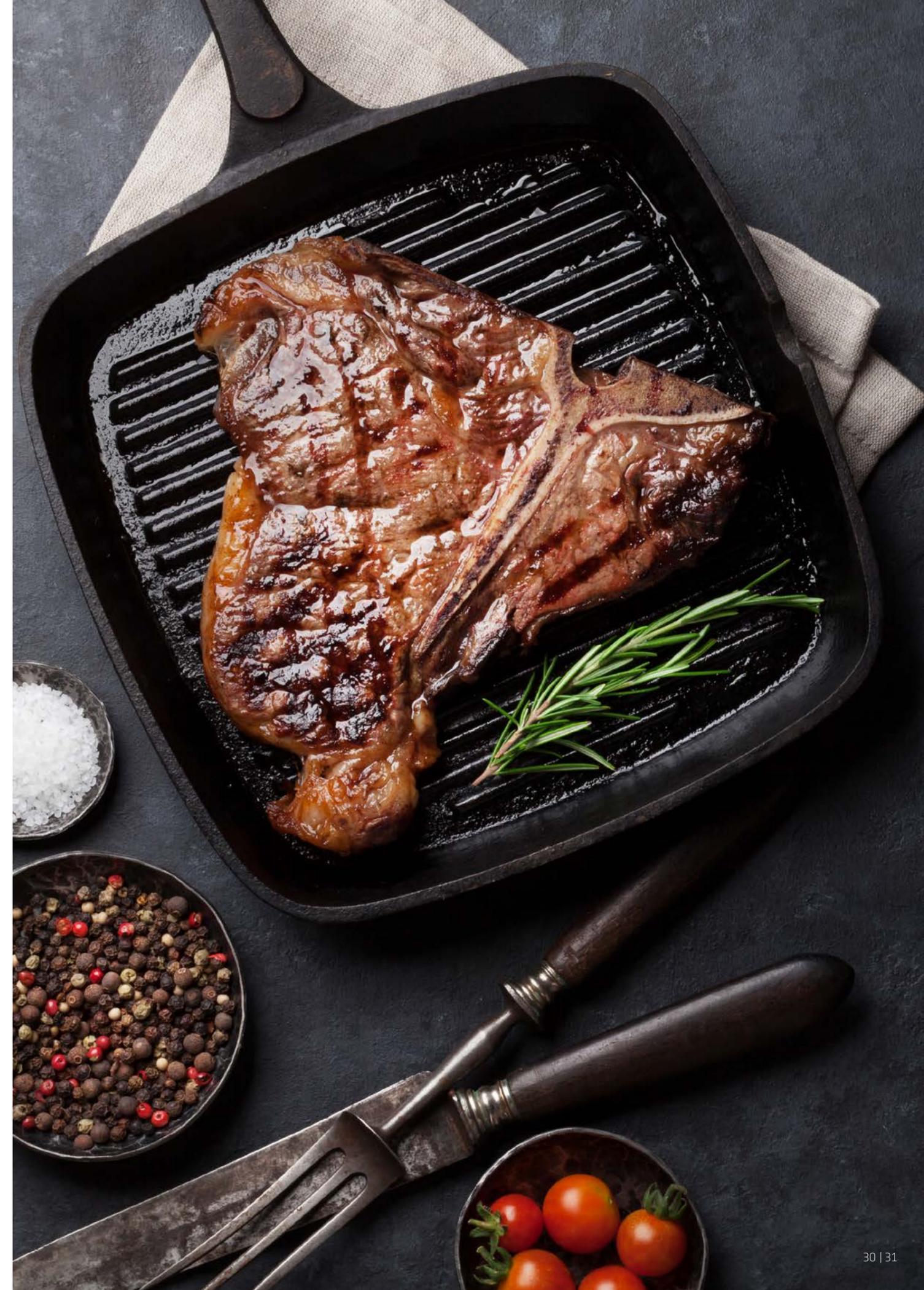
Topfdurchmesser



ProSlim 2000 Induktionskochfeld

Art. Nr. 2236

- + **Super schlankes, platzsparendes Design mit hochwertiger Ganzglasoberfläche**
- + Edles und zeitloses Design in Schwarz
- + **Vielseitiger und flexibler Einsatz** – perfekt für Outdoorküchen, Ferienhäuser etc.
- + Ideal auch als Zusatzplatte zum Warmhalten von Speisen am Tisch
- + Intuitives Sensor-Touch-Display mit gut lesbarer LED-Digitalanzeige
- + Automatische Topferkennung für Induktionskochgeschirr (Ø von 12 - 22 cm)
- + Schnelles und effizientes Kochen mit 10 Leistungsstufen bis zu 2.000 Watt
- + 10 Temperaturstufen regelbar von 60 – 240 °C in 20 °C-Schritten
- + Praktische Timer-Funktion bis zu 240 Minuten
- + Sicher dank Überhitzungsschutz und **Auto-OFF-Funktion**
- + Kindersicherung durch „Lock“-Funktion
- + Hygienische und leichte Reinigung





Serata italiana – mit Pizza und Wein verwöhnen lassen

Zuhause „echte“ Pizza wie in Italien genießen? Das geht: Mit unseren Pizzaöfen backen Sie Pizza, Pinsa, Calzone und andere Teigspezialitäten im Handumdrehen. Durch den schnell aufheizbaren Pizzastein wird der Boden herrlich knusprig und luftig, und durch die kurze Backzeit bei

großer Hitze bleibt der Belag schön saftig. Für den authentischen Genuss bietet sich ein perfekt temperierter Wein aus unserem Design Weinkühlschrank an – die perfekte Kombination für das italienische Lebensgefühl.

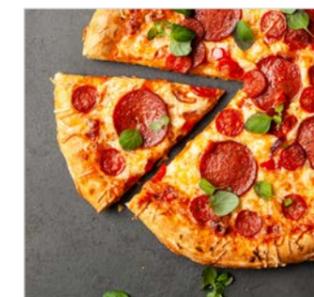
Backen



PizzaChef 400° Elektrischer Pizzaofen

Art. Nr. 2983

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





PizzaChef 430° Elektrischer Pizzaofen

Art. Nr. 2984

- + **Pizza, Pinsa, Calzone und andere Teigspezialitäten – leckerer Genuss aus dem 430 °C heißen Pizzaofen**
- + Durch einzeln anwählbare Heizelemente (Ober- oder Unterhitze) gelingt die perfekte Pizza mit knusprigem Boden und saftigem Belag
- + **Einfache Bedienung durch Digitaldisplay und Sensor Touch-Bedienung mit diversen Pizzaprogrammen**
- + Kurze Aufheizzeit mit gleichmäßiger Hitzeverteilung
- + **Inklusive hochwertigem und schnell aufheizbarem großen Pizzastein aus Cordierit**
- + Langes 90 cm Stromkabel
- + Den Backvorgang immer im Blick durch die 3-fach

- Verglasung der großen Fronttür und heller Innenraumbeleuchtung
- + Produktausstattung: Cordierit Pizzastein und Aluminium-Pizzaschieber

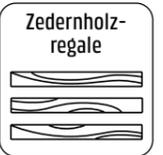
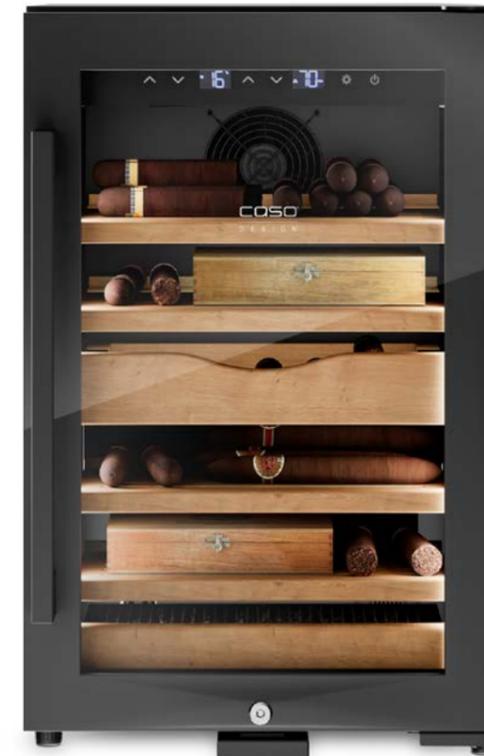




WineExclusive 12
Weinkühlschrank mit Kompressortechnik für 12 Flaschen

Art. Nr. 716

- + Hochwertiger Weinkühlschrank mit Kompressortechnik
- + Eine Temperaturzone
- + 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 Flaschen (bis zu 310 mm Höhe)
- + 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter für optimalen Aromaschutz
- + **Temperatur elektronisch einstellbar von 5 - 20 °C (41 - 68 °F)**
- + LED Temperaturanzeige der Kühlzone
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + Zeitloses Design mit eleganter Glasfront
- + Drei herausnehmbare Holzlagerböden (zwei davon mit kugelgelagerten Auszügen)
- + Mit abschließbarer Tür



Humidor H45
Humidor

Art. Nr. 676

- + Hochwertiger Humidor mit Kompressortechnik
- + Einfache Sensor-Touch-Bedienung
- + Laufruhiger Kompressor
- + **Eine Temperaturzone und aktive Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur**
- + Großer Innenraum mit 45 L Volumen
- + **Temperatur elektronisch einstellbar von 16 - 20 °C (61 - 68 °F)****
- + **Luftfeuchtigkeit elektronisch einstellbar von 65 - 75 % mithilfe des integrierten Wassertanks**
- + LED Temperaturanzeige der Kühl- und Feuchtigkeitszone
- + Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
- + Zeitloses schwarzes Design mit eleganter Glasfront
- + Fünf Holzlagerböden aus Zedernholz
- + Mit abschließbarer Tür





Eisgekühlt den Abend genießen

Ein gut gekühltes Getränk sorgt für pure Erfrischung. Unsere Design Eiswürfelbereiter bieten Eiswürfel in wenigen Minuten – perfekt, wenn Sie spontan Lust auf einen kalten Drink haben oder sich zeitnah Gäste ankündigen. Der neue

IceChef Compact ist daher der ideale Begleiter, wenn es um die schnelle Zubereitung gekühlter Getränke geht. Innerhalb kürzester Zeit sind die ersten Eiswürfel fertig, und dann heißt es nur noch: Entspannt genießen.



IceChef Compact Eiswürfelbereiter

Art. Nr. 3401

- + **Kompakter Eiswürfelbereiter mit leistungsstarker und leiser (43 dB) Kompressortechnik**
- + Zwei Eiswürfelgrößen wählbar
- + **Frische und schnelle Eiswürfel – schon in ca. 6 - 13 min fertig**
- + Produziert 500 g / 1h bzw. 12 kg / 24 h
- + Wassertank mit 1 l Fassungsvermögen
- + Sichtfenster für einen schnellen Überblick der produzierten Eiswürfel
- + Anzeige bei leerem Wassertank und bei vollem Eiswürfelbehälter
- + **Mit praktischer und hygienischer Selbstreinigungsfunktion**
- + Modernes matt schwarzes Design
- + Mit Tragegriff zum einfachen Transport
- + Herausnehmbare Eiswürfelbehälter
- + Inkl. Eisschaufel





Frisch gezapft schmeckt es am besten

Ob für ein gelungenes Barbecue, die nächste Party oder einfach geselliges Beisammensein: Der neue BeerMaster bietet zuhause perfekt gekühltes Bier – herrlich prickelnd und frisch gezapft wie vom Wirt. Das Extra-Plus ist die qualitätserhaltende Kühlung bis zu 10 Tage.

Der BeerMaster ist kombinierbar mit unserem hochwertigen BBQ Cooler, der viel Platz für kühle Getränke und Snacks bietet und ideal für Outdoorküchen und überdachte Terrassen ist – ein echtes Dreamteam!



Barbecue Cooler
(Effizienzklasse geprüft in der Kategorie „Gastronomie“)



TapBeer & Cool

Barbecue Cooler mit Umbauschrank und Bierzapfanlage

Art. Nr. 583

Barbecue Cooler (Art. Nr.: 700):

- + Spritzwasserschutz nach IPX-4
- + Türanschlag rechts
- + Eine Temperaturzone, einstellbar von 0 - 10 °C
- + Kompressortechnik
- + Mit Abtropfgitter für die Bierzapfanlage
- + Zuschaltbare weiße LED-Innenraumbeleuchtung
- + Lagervolumen ca. 63 Liter, herausnehmbare Einlegeböden
- + 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter

Umbauschrank (Art. Nr.: 782):

- + Edelstahl-Umbauschrank mit abnehmbaren Seitenteilen
- + Spritzwasserschutz – ideal für überdachte Terrassen
- + Schublade mit Selbsteinzug
- + Seitenteile bis 25 kg belastbar
- + Leicht abwaschbar und sehr hygienisch
- + Mit vier stabilen Schwenk-Rollen zum einfachen Transport (vordere mit Feststellbremse)

Bierzapfanlage (Art. Nr.: 852):

- + 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
- + Geeignet für alle handelsüblichen 5 Liter Partyfässer wie z.B. Krombacher, Warsteiner, Veltins, Bitburger, Heineken etc.
- + Hygienische und leichte Reinigung
- + Lieferumfang:
 - Bierschlauch, Heineken-Adapter, 3 CO₂-Patronen, Reinigungspumpe etc.





BeerMaster Bierzapfanlage

Art. Nr. 582

- + 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)





Längere Frische, längerer Genuss

Leistungsstark, schnell und flexibel einsetzbar:
Das Vacu OneTouch Pro Set ist perfekt für Profis.
Der kabellose Handvakuumierer hält Lebensmittel
bis zu 8x länger frisch. Optimal nicht nur für längere
Frische und Aufbewahrung, sondern auch zum
schnellen (Vor-) Portionieren geeignet.

Zum Set gehört eine umfangreiche Ausstattung
wie z. B. hochwertige VacuBoxxen aus Glas und
Vakuum Aromaverschlüsse, mit denen sich be-
reits geöffnete Flaschen Wein, Öl u.v.m. einfach
versiegeln lassen.



Vacu OneTouch Pro Set Profi-Handvakuumierer mit Zubehör

Art. Nr. 1336

- + **Kabelloser Profi-Vakuuierer – einfach, schnell, überall**
- + Lebensmittel im Handumdrehen **bis zu 8x länger frischhalten**
- + **Vollautomatisches Vakuuieren in Sekunden**
- + Starke Pumpenleistung mit 12 Liter / Minute
- + Langlebiger Lithium-Ionen-Akku für bis zu 85 min Laufzeit
- + Mit Ladestation (USB-A und USB-C Anschluss) – immer ein voller Akku, immer griffbereit
- + **Inkl. umfangreicher Ausstattung:**
 - 4 VacuBoxxen aus Glas, stapelbar (2600 ml, 1500 ml, 800 ml, 500 ml)
 - 15 Vacu ZIP-Bags in verschiedenen Größen
 - 3x „WineLock“, der Aromaverschluss für Ihre guten Weine und Öle





VacuBoxx Inox XL 2.6 / 4.5

Vakuum-Frischebehälter mit Edelstahldeckel

- + Vakuumbehälter aus Borosilikatglas und Edelstahldeckel – ideal für die Gastronomie
- + **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 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)
- + Verfügbare Ausführungen:
 - VacuBoxx Inox XL 2.6 (2,6 L Volumen) - Art. Nr.: 1167
 - VacuBoxx Inox XL 4.5 (4,5 L Volumen) - Art. Nr.: 1164



CASO[®]
DESIGN

Deutschland

CASO GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Vertrieb
Fon +49 (0) 29 32 - 547 66 - 0
Fax +49 (0) 29 32 - 547 66 - 77
info@caso-design.de

www.caso-design.de

