

CASO®
DESIGN



PIASTRE AD INDUZIONE



TECNOLOGIA INNOVATIVA IN CUCINA

MOBILE FLESSIBILE, INTELLIGENTE E ILLIMITATO
Cucinare con una piastra ad induzione permette di abbattere drasticamente le dispersioni di calore e quindi di risparmiare. Se con i tradizionali fuochi circa il 50-60% del calore erogato viene disperso nell'aria riscaldando la cucina, l'induzione presenta un rendimento energetico pari a circa 95%.

Oltre alla ridotta dispersione termica, il calore erogato è proporzionale alle dimensioni della pentola, pertanto si utilizza solamente l'energia necessaria.

La piastra ad Induzione Caso Design, la puoi utilizzare in casa, in terrazzo o all'aperto.

Inoltre, le piastre ad induzione Caso Design sono sicure e hanno una protezione automatica contro il surriscaldamento.

• TOUCH SENSOR / TOUCH PAD

I prodotti hanno sensore di rilevamento sotto vetro o sul touchpad.

• PRONTA DA UTILIZZARE

può essere usato ovunque. Tutto ciò che serve è una presa elettrica per avviare la potenza.

• RISPARMIO ENERGETICO E VELOCITÀ

Con la moderna tecnologia ad induzione, il calore viene generato direttamente sulla pentola. Ciò consente una cottura più rapida ed economica.

• PULIZIA FACILE

Le pregevoli superfici in vetroceramica e Schott[®] Ceran garantiscono la massima qualità e longevità.

• FUNZIONI

Funzioni innovative come timer, preselezione della temperatura o funzione booster rendono la cottura molto confortevole.

• SICURA

Grazie al rilevamento automatico dall'alto, il piano di cottura avvia il processo di riscaldamento solo quando viene posizionata una pentola ferromagnetica adatta.

Piani induzione Caso Design - Tecnologia innovativa in cucina mobile flessibile, intelligente e illimitato
Cottura di precisione con Smart Control

12 livelli di potenza e temperatura consentono una gradazione molto precisa della temperatura richiesta. Idealmente adatto per cucinare / cuocere a fuoco lento.

POWERSHARING TECHNOLOGY

Efficienza ottimale: i piani cottura con doppia piastra hanno la potenza condivisa di 3500 watt. Se si utilizza solo la piastra sinistra o destra, si ha un massimo di 2100 watt. Se si utilizzano entrambe le piastre, 3500 watt di potenza saranno distribuiti a entrambi i piani di cottura.





TC 2400 THERMOCONTROL

Piano cottura ad induzione a 1 piastra con Termometro
 Superficie in vetroceramica- bordo Acciaio
 Funzioni Sensor-touch
 Timer da 1 a 180 minuti, intervalli da 1 minuto
 Smart Control - 12 livelli di potenza e di temperatura
 Temperatura regolabile da 60° a 240° C
 Rilevamento automatico della misura della pentola
 Protezione automatica da surriscaldamento
 4 Programmi pre-impostati :
 "Heat 1" cottura lenta (livello 1), "Heat 2" cottura moderata (livello 2),
 "Cook" Bollire (livello 8), "Fry" cottura a temperature elevate (livello 10)



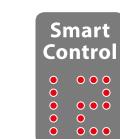
Induktionskochfeld
steckerfertig für 230V

ART.	4 038437	B x H x P mm	Ø cm	Kg	Watt	V/Hz	Icon Set
2235	22353	275 x 60 x 370	12-26	2,6	2100	220-240 - 50/60	



PRO MENÙ 2100

Piano cottura ad induzione a 1 piastra
 Superficie in vetro ceramica
 Funzioni Sensor-touch
 Timer da 1 a 180 minuti, intervalli da 1 minuto
 Smart Control - 12 livelli di potenza e di temperatura
 Temperatura regolabile da 60° a 240° C
 Rilevamento automatico della misura della pentola
 Protezione automatica da surriscaldamento



Induktionskochfeld
steckerfertig für 230V



ART.	4 038437	B x H x P mm	Ø cm	Kg	Watt	V/Hz	Icon Set
2224	22247	279x60x368	12-24	2,5	2100	220-240 - 50/60	

S-LINE 2100

Piano cottura ad induzione a 1 piastra
 Superficie in vetroceramica- Bordo in acciaio
 Funzioni Sensor-touch
 Timer da 1 a 180 minuti, intervalli da 1 minuto
 Smart Control - 12 livelli di potenza e di temperatura
 Temperatura regolabile da 60° a 240° C
 Rilevamento automatico della misura della pentola
 Protezione automatica da surriscaldamento



Induktionskochfeld
steckerfertig für 230V



ART.	4 038437	B x H x P mm	Ø cm	Kg	Watt	V/Hz	Icon Set
2225	22254	277x58x357	12-24	2,6	2100	220-240 - 50/60	

PRO GOURMET 2100

Piano cottura ad induzione a 1 piastra, Smart Control
 Superficie in vetroceramica- bordo Acciaio
 Funzioni Sensor-touch
 Timer da 1 a 180 minuti, intervalli da 1 minuto
 Smart Control - 12 livelli di potenza e di temperatura
 Temperatura regolabile da 60° a 240° C
 Rilevamento automatico della misura della pentola
 Protezione automatica da surriscaldamento
 4 Programmi pre-impostati : "Heat 1" cottura lenta (livello 1),
 "Heat 2" cottura moderata (livello 2), "Cook" Bollire (livello 8),
 "Fry" cottura a temperature elevate (livello 10)



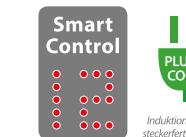
Induktionskochfeld
steckerfertig für 230V

ART.	4 038437	B x H x P mm	Ø cm	Kg	Watt	V/Hz
2232	2232	275 x 60 x 370	12-26	2,6	2100	220-240 - 50/60



PRO MENÙ 3500

Piano cottura ad induzione a 2 piastre, Smart Control,
 Superficie in vetroceramica
 Funzioni Sensor-touch
 Timer da 1 a 180 minuti, intervalli da 1 minuto
 Smart Control - 12 livelli di potenza e di temperatura
 Temperatura regolabile da 60° a 240° C
 Rilevamento automatico della misura della pentola
 Protezione automatica da surriscaldamento
 Doppia Piastra: 2100 W e 3500 W



Induktionskochfeld
steckerfertig für 230V

ART.	4 038437	B x H x P mm	Ø cm	Kg	Watt	V/Hz
2226	22261	545 x 60 x 360	12 - 26	4,9	3500	220-240 - 50/60





SIGILLATRICI SOTTOVUOTO SERIE VC



SPRECO ALIMENTARE

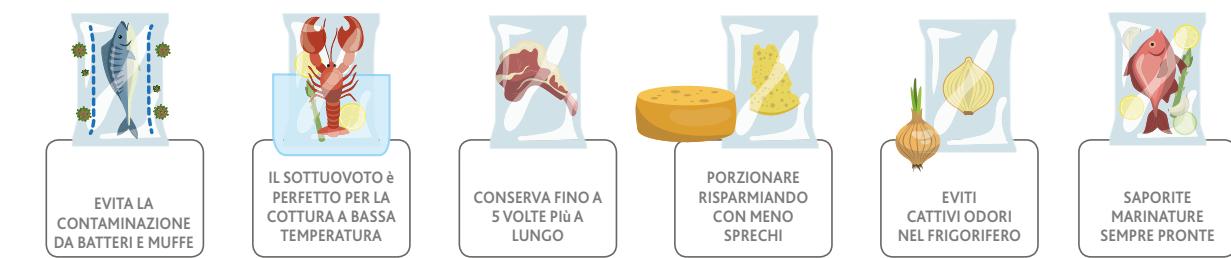
Lo spreco alimentare è il fenomeno della perdita di cibo ancora buono per essere consumato da esseri umani, che si ha lungo tutta la catena di produzione e di consumo del cibo. Si stima che, ogni anno, un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo dell'uomo vada sprecato.^[1] Soprattutto nei paesi ricchi, una grande parte di cibo ancora buono viene sprecato direttamente dai consumatori. Mentre un'altra grandissima parte del cibo si sprezza durante tutto il processo di produzione degli alimenti. Dalla produzione agricola alla lavorazione, alla vendita ed alla conservazione del cibo.

Non abbiamo più scuse, anche la tecnologia ci aiuta e ci permettono di conservare al meglio gli alimenti evitando che si deteriorino.



TUTTI I VANTAGGI DI AVERE UNA SIGILLATRICE CASO DESIGN[®]

- 1 - Confezionare sotto vuoto e conservare porzioni singole o pasti interi.
- 2 - Preparare anticipatamente gli alimenti destinati a picnic, campeggio o barbecue.
- 3 - Confezionare alimenti come carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure da congelare o refrigerare eliminando la possibilità di ustioni da congelamento.
- 4 - Confezionare alimenti secchi come fagioli, noci, o cereali per lunga conservazione.
- 5 - Conservare e proteggere altri oggetti preziosi come fotografie, documenti importanti, articoli di ferramenta o conservare medicine e altri articoli di pronto soccorso ecc.



VC6

Sigillatrice

Potente sistema di aspirazione completamente automatico (aspirazione e saldatura)
Design frontale in acciaio inossidabile di alta qualità
Compatto e silenzioso durante il funzionamento
2 funzioni : saldatura e aspirazione con saldatura finale
Saldatura fino a 30 cm a qualsiasi lunghezza
Operatività semplice ed intuitiva
Ideale per la conservazione pesce, carne, verdure e frutta
Monitoraggio elettronico della temperatura
Utilizzabile anche per il sottovuoto con barattoli
Incl. 10 sacchetti professionali gratuiti (20x30 cm)
Pompa 4L/min



ART.	4 038437	B x H x P mm	Ø cm	Sigillatura	Kg	Watt	V/Hz	°C
1337	13375	400x58x89	4 lt/min	-	1,1	80	220/240 - 50	



SIGILLATORI SOTTOVUOTO SERIE GOURMET VAC



IL GUSTO IN UNA NUOVA DIMENSIONE

LA NUOVA SERIE GOURMET VAC: UN SISTEMA VERSATILE CON MOLTE FUNZIONI PRATICHE

QUALITÀ PREMIUM

Con la tecnologia sottovuoto della nuova serie Gourmet Vac, puoi goderti il tuo cibo fresco e con qualità a cinque stelle. Scopri i vantaggi di un sistema innovativo che offre tutte le possibilità per ridefinire praticità e freschezza.



IL SOTTOVUOTO PREMIUM

Conservazione sottovuoto, alimenti più freschi per più giorni. Il cibo viene aspirato in modo sicuro con un vuoto di circa il 90% a 0,8 bar. Quindi rimangono freschi più a lungo senza conservanti. Ideale anche per la porzionatura e la conservazione di alimenti o la cottura Sous Vide.



UN PRODOTTO CON MOLTE FUNZIONI

La nuova serie dei modelli Gourmet Vac ti da la possibilità di scegliere in base alle tue esigenze.

Il modello entry-level 180 presenta già numerose funzionalità: una pompa per vuoto da 15 litri / minuto, doppie saldature per un vuoto assolutamente ermetico, una camera del vuoto removibile per una facile pulizia dei liquidi residui e una barra di controllo intuitiva e facile da usare. I modelli superiori a Gourmet Vac 180 sono completati da ulteriori idee funzioni/strumenti: taglierina, rullo di pellicola, funzione di memoria e gradi di vuoto regolabili.

DETTAGLI INTELLIGENTI

Il design dei modelli Gourmet Vac si basa sul principio di una chiusura a «becco d'anatra». Il sacchetto è saldamente e perfettamente fissato al raggio di saldatura - in tutte le dimensioni. C'è spazio per l'implementazione della camera del vuoto removibile, un cutter e la barra di controllo trasparente. Il dispositivo, grazie alla sua forma piatta, può essere riposto in qualsiasi cassetto.



CHIUSURA

Caso Design cura ogni dettaglio nello sviluppo di prodotti moderni. La nuova chiusura rende l'aspirazione ancora più semplice. Ruotando la «farfalla», la barra di saldatura viene automaticamente premuta vicino al sacchetto e si inserisce a scatto in modo che la busta sia perfettamente sigillata e assolutamente ermetica.

SOTTOVUOTO PERFETTO

Il sistema del vuoto (dal modello 380) regola singolarmente la forza del vuoto in base alla natura del cibo. Quindi può cibo come fragole o verdure possono essere aspirati con cura e sicurezza per una lunga freschezza.

Il serbatoio supplementare e il tubo di aspirazione incluso consentono di utilizzare accessori aggiuntivi come i barattoli per sottovuoto. Tramite la funzione di memoria V, è possibile memorizzare il processo del vuoto e ripeterlo. Questo facilita e accelera ogni fase del lavoro.



CUTTER E VASSOIO PER ROTOLI

Dalla versione 380, il Gourmet Vac ha una tasca interna per il rotolo. Ciò facilita notevolmente l'utilizzo del rotoli. I modelli hanno anche una taglierina integrata, in modo che i sacchetti possano essere regolati alla lunghezza desiderata.

FUNZIONE MARINATURA - DAL MODELLO 380

Nelle buste sottovuoto la marinatura della carne è più intensa. Attraverso il vuoto, i pori della carne assorbono la marinatura. E' possibile utilizzare per la marinatura anche i barattoli per il sottovuoto.

LED PROGRESS- DAL MODELLO 380

Una barra a led ti informa sullo stato di avanzamento del processo di vuoto. Quindi puoi tenere d'occhio tutte le fasi automatiche. Parte della filosofia di Caso è sfruttare la tecnologia dell'informazione in modo tale che il processo di elaborazione sia comprensibile agli utenti fino all'ultimo dettaglio.

GORMET VAC 180

Sigillatrice Serie Gourmet

Chiusura brevettata per attivare in modo semplice il sottovuoto
Funzionamento silenzioso
Operatività Soft Touch Panel
Stazione del vuoto removibile
Tempo di saldatura regolabile
Monitoraggio elettronico della temperatura
Altezza max dei rotoli 30 cm
Lunghezza regolabile a seconda delle necessità
di confezionamento dell'alimento
Inclusi 10 sacchetti professionali per il vuoto (20 x 30)
Barra Saldante: fino a 30 cm



ART.	4 038437	B x H x P mm	Ø cm	Sigillatura	kg	Watt	V/Hz	Icone: Cutter, Stop, Progressione, Temperatura
1384	013849	380 x 88 x 178	9 lt/min	Doppia	1,7	120	220-240V - 50/60 Hz	



GORMET VAC 280

Sigillatrice Serie Gourmet

Chiusura brevettata per attivare in modo semplice il sottovuoto
Funzionamento silenzioso. Operatività Soft Touch Panel
Stazione del vuoto removibile. Tempo di saldatura regolabile
Monitoraggio elettronico della temperatura
Provista di cutter per il taglio del film nella posizione desiderata
Controllo del vuoto: regolazione dell'intensità del vuoto con pulsante stop
Ideale per alimenti delicati. Altezza max dei rotoli 30 cm
Lunghezza regolabile a seconda delle necessità di confezionamento dell'alimento
Inclusi 10 sacchetti professionali per il vuoto (20 x 30)
Incluso nella confezione cannula d'aspirazione per barattoli sottovuoto
Barra saldante: fino a 30 cm. Camera del vuoto: removibile



ART.	4 038437	B x H x P mm	Ø cm	Sigillatura	kg	Watt	V/Hz	Icone: Cutter, Stop, Progressione, Temperatura
1385	013856	400 x 90 x 170	15 L/min.	Doppia	2	130	220-240V - 50/60 Hz	



GORMET VAC 380

Sigillatrice Serie Gourmet

Chiusura brevettata per attivare in modo semplice il sottovuoto
Funzionamento silenzioso. Operatività Soft Touch Panel. Stazione del vuoto removibile.
Tempo di saldatura regolabile. Monitoraggio elettronico della temperatura
Provista di cutter per il taglio del film nella posizione desiderata. Provista di porta-rotoli
integri. Pratico indicatore luminoso a LED di progressione. Controllo del vuoto:
regolazione dell'intensità del vuoto con pulsante stop. Ideale per alimenti delicati.
Altezza max dei rotoli 30 cm. Lunghezza regolabile a seconda delle necessità di
confezionamento dell'alimento. Inclusi 1 rotolo professionale per il
vuoto 20 x 300 cm e 1 rotolo professionale 30x 0 cm
Incluso nella confezione cannula d'aspirazione per barattoli sottovuoto
Barra saldante: fino a 30 cm. Camera del vuoto: removibile



ART.	4 038437	B x H x P mm	Ø cm	Sigillatura	kg	Watt	V/Hz	Icone: Cutter, Stop, Progressione, Temperatura
1386	013863	430 x 105 x 200	15 L/min.	Doppia	2,4	160	220-240V - 50/60 Hz	



GORMET VAC 480

Sigillatrice Serie Gourmet

Chiusura brevettata per attivare in modo semplice il sottovuoto. Funzionamento silenzioso.
Operatività Soft Touch Panel. Stazione del vuoto removibile. Tempo di saldatura regolabile
Monitoraggio elettronico della temperatura. Provista di cutter per il taglio del film alla posizione
desiderata. Provista di porta-rotoli integrato. Pratico indicatore luminoso a LED di progressione
Pompa con doppio pistone (20L - Minuto). Funzione innovativa di memorizzazione per la ripetizione
dell'ultima forza del vuoto settata. Bloccaggio automatico del sistema di sigillatura:
il dispositivo si chiude automaticamente durante la funzione del sottovuoto
Controllo del vuoto: regolazione dell'intensità del vuoto con pulsante stop
Ideale per alimenti delicati. Altezza max dei rotoli 30 cm. Lunghezza regolabile a
seconda delle necessità di confezionamento dell'alimento. Inclusi 1 rotolo professionale
per il vuoto 20 x 300 cm e 1 rotolo professionale 30 x 300 cm
Incluso nella confezione cannula d'aspirazione per barattoli sottovuoto
Barra saldante: fino a 30 cm. Camera del vuoto: removibile



ART.	4 038437	B x H x P mm	Ø cm	Sigillatura	kg	Watt	V/Hz	Icone: Cutter, Stop, Progressione, Temperatura
1387	013870	410 x 102 x 200	20 lt/min	Doppia	2,9	160	220-240V - 50/60 Hz	





VR 190 ADVANCED | NOVITÀ 2021

Sigillatrice Serie Gourmet

Frontale in acciaio inossidabile di alta qualità
Aspirazione e saldatura fino a 50 cicli ininterrotti
Con funzione di chiusura automatica
Forza del vuoto regolabile manualmente e regolabile in continuo:
ideale per alimenti sensibili
Per una saldatura fino a 30 cm a qualsiasi lunghezza
Utilizzo semplice e intuitivo
Possibilità di collegamento di serbatoi sottovuoto (non inclusi)
Monitoraggio elettronico della temperatura
Incl. 10 sacchetti professionali (20x30 cm), 1 tubo per il vuoto



ART.	4 038437	B x H x P mm	Ø cm	Sigillatura	Kg	Watt	V/Hz	°C
1520	01520 1	370 x 65 x 90	9 lt/min	Singola	1,1	100	220-240V - 50/60 Hz	



VR 390 ADVANCED | NOVITÀ 2021

Sigillatrice Serie Gourmet

Frontale in acciaio inossidabile di design di alta qualità
Aspirazione e saldatura fino a 75 cicli ininterrotti
Funzioni versatili: aspirazione e saldatura automatiche
Tempo di saldatura regolabile per alimenti secchi e umidi
Intensità del vuoto regolabile (normale / delicato)
Saldatura manuale. Funzione sottovuoto per barattoli (non inclusi)
Per saldatura fino a 30 cm a qualsiasi lunghezza
Camera a vuoto rimovibile per una facile pulizia
Monitoraggio elettronico della temperatura
Incl. 10 sacchetti professionali (20x30 cm), 1 tubo per il vuoto



ART.	4 038437	B x H x P mm	Ø cm	Sigillatura	Kg	Watt	V/Hz	°C
1522	01522 5	365 x 70 x 140	12 lt/min	Singola	1,5	110	220-240V - 50/60 Hz	



FOOD-MANAGEMENT

CASO Food-Management significa sostenibilità e attenzione agli sprechi. Per questo motivo completiamo i nostri sistemi per il sottovuoto con etichette adesive che, grazie al QR Code stampato sopra, possono comunicare con la CASO Food-Management App. In questo modo, diventa più semplice e pratico gestire la conservazione dei cibi sottovuoto: grazie alla App, infatti, è possibile avere in ogni momento una visione d'insieme delle scorte presenti in frigorifero e sapere quali cibi sono disponibili e quali devono essere utilizzati perché prossimi alla scadenza.

CONSERVAZIONE DEL CIBO		TRADIZIONALE	SOTTOVUOTO
		GIORNI	GIORNI
FRESCHI	Manzo	3-4	8-9
	Pollame	2-3	6-9
	Pesce intero	1-3	4-5
	Selvaggina	2-3	5-7
	Maiale	4-6	20-25
	Formaggi stagionati o semi stagionati	15-20	25-60
	Verdure	1-3	7-10
	Frutta	5-7	14-20
COTTI	Zuppe, purea, pasta e risotto	2-3	8-10
	Carne arrosto e arrosti	2-3	8-10
	Dessert alla frutta o con crema	2-3	8-10
		MESI	MESI
OGNI TIPO DI VARIE	Carne	4-6	15-20
	Pesce	3-4	10-12
	Verdura	8-10	18-24
	Pane	1-2	6-8
	Biscotti	4-6	12
	Pasta	5-6	12
	Riso	5-6	12
	Farina	4-5	12
	Caffè Macinato	2-3	12
	Prodotti liofilizzate	1-2	12

SACCHETTI PER SIGILLATRICI SOTTOVUOTO

Sacchetti per confezionamento sottovuoto di alimenti secchi, freschi etc
Trama a coste per ottenere migliori risultati del sottovuoto
Resistenti agli strappi e riutilizzabili
Adatti per forno micronde
Protezione contro scottature da freddo



	16X23CM, 50 PZ	40X60CM, 25 PZ	20X30CM, 50 PZ	30X40CM, 50 PZ
Articolo	1201	1218	1219	1220
Cod. Ean	012019	012187	012194	012200
Dimensioni cm	16 x 23	40 x 60	20 x 30	30 x 40
Confezione	6	6	6	6



ROTOLI PER SIGILLATRICI SOTTOVUOTO

Rotoli per confezionamento sottovuoto di alimenti secchi, freschi etc
Trama a coste per ottenere migliori risultati del sottovuoto
Resistenti agli strappi e riutilizzabili
Condizioni di sottovuoto ottimale
Adatti per forno micronde
Protezione contro scottature da freddo



	20X600CM, 2 PZ	30X600CM, 2 PZ	27,5X600CM, 2 PZ	40X1000CM, 1 PZ - TAGLIA XXL
Articolo	1221	1222	1223	1224
Cod. Ean	012217	012224	012231	012248
Dimensioni cm	20 x 600	30 x 600	27,5 x 600	40 x 1000
Confezione	6	6	6	6



SET SACCHETTI ZIP | NOVITÀ 2021 DISPONIBILE DA GIUGNO

Sacchetto per sottovuoto resistente allo strappo con chiusura a ZIP
Struttura a coste per un vuoto ottimale
Protegge dalle ustioni da congelamento
Riutilizzabile. Adatto per la cottura sous vide. Adatta al microonde
Senza BPA
Incl. Adattatore ZIP e tubo per vuoto - per aspirare con sacchetti ZIP riutilizzabili
10 sacchetti ZIP 20x23 cm
10 sacchetti ZIP 26x35 cm



	20X23 CM - 26X35 CM	20X23 CM	26X23 CM, 20 PEZZI	26X35 CM, 50 PZ
Articolo	1325	1292	1293	1294
Cod. Ean 4038437	013252	012927	012934	012941
Dimensioni cm	20x23 + 26x35	20 x 23	26 x 23	26 x 35
Confezione pz per confezione	+ 10 sacch. 26x35 + adattatore + tubo per sottovuoto	20	20	50



POMPA MANUALE E ADATTATORE

Pompa Manuale per il Vuoto
Utilizzabile con tutti i sistemi di aspirazione CASO con funzione contenitore e tubo del vuoto (adattatore fornito richiesto)
Adattatore utilizzabile solo con i contenitori CASO Design VacuBoxx!

ART.	4 038437	
1178	11784	



SET TAPPI VINO, 3 PZ NOVITÀ 2021 DISPONIBILE DA GIUGNO

Tappo per bottiglie.
Mantiene inalterati i sapori e le qualità delle bevande più a lungo

ART.	4 038437	
1257	012576	

CONTENITORE SOTTOVUOTO IN VETRO

Contenitori sottovuoto in vetro di alta qualità con coperchio in Tritan
Ideale per la conservazione di verdure crude e cotte, carne, dolci, frutta, salumi, formaggi, zuppe ecc.
Perfetto per il trasporto, o come porta pranzo. Utilizzabile in microonde. Senza BPA
Impostazione della data (giorno e mese). Con guarnizione resistente a chiusura ermetica
Lavabile in lavastoviglie.



Articolo	Cod. Ean 4038437	Dimensioni cm	Confezione	
1180	11807	370 ml	4	rotondo
1181	11814	620 ml	4	rotondo
1182	11821	940 ml	4	rotondo
1183	11838	1700 ml	4	rotondo
1187	11876	set da 4 pezzi	1	rotondo
1190	11906	370 ml	4	rettangolare
1191	11913	600 ml	4	rettangolare
1192	11920	1000 ml	4	rettangolare
1193	11937	1500 ml	4	rettangolare
1197	11975	set da 4 pezzi	1	rettangolare



COTTURA SOUSVIDE



LA COTTURA SOUSVIDE la cottura sottovuoto sta diventando sempre più popolare anche nelle case private. I vantaggi sono evidenti: quando si cuoce nel sottovuoto, viene mantenuto il gusto naturale del cibo, la carne diventa tenera e succosa, le sostanze nutritive, le vitamine e gli oligoelementi non vanno persi e le verdure rimangono croccanti e il colore intenso.

Anche la marinatura e la stagionatura che viene fatta prima di mettere gli alimenti sottovuoto otterranno risultati migliori.

Per utilizzare Sousvide in cucina, è necessario una sigillatrice per il sottovuoto e un dispositivo di cottura che mantenga costante la temperatura durante la cottura.



La preparazione alimento cotto con Sousvide è molto semplice. Tutti possono ottenere risultati perfetti. Il piatto vero e proprio viene messo insieme quando riempiamo il sacchetto. Tutti gli ingredienti di base vengono sigillati con olio, spezie e verdure in un sacchetto sotto vuoto e poi cotti completamente in acqua a basse temperature.

Un altro vantaggio è la conservazione dei sapori. Il gusto rimane conservato nel sacchetto e rende il cibo meravigliosamente succoso. Vengono mantenute preziose vitamine e sostanze vitali.

Preciso, con risultati costantemente eccellenti - in contrasto con i forni o le griglie convenzionali, la temperatura di cottura è mantenuta accurata al grado e può essere impostata con incrementi di 0,1° C. Tutti gli alimenti sono preparati perfettamente e in modo incomparabile.

Cucina gli alimenti nel suo succo. Gli aromi vengono esaltati, le vitamine vengono mantenute. Con la cottura a bassa temperatura, carne, pesce o pollame diventano meravigliosamente teneri. Carne, pesce o pollame possono essere saltati poco prima di servire. Il risultato: assolutamente uniforme e succosa.

I CONSIGLI DELLO CHEF

"Vi consiglio di utilizzare prodotti di buona qualità! E' fondamentale per la salute e per il gusto.

Prima della cottura tenere i prodotti in frigorifero o in congelatore. Ultimata la cottura, prima di utilizzare i prodotti nelle vostre ricette o di congelarli per poi riutilizzarli in un secondo momento, procurarsi una ciotola, riempirla con del ghiaccio e immergervi il sacchetto.



Questo per fermare la cottura e inibire la formazione di batteri. Se si desidera congelare un prodotto una volta cotto, sostituire il sacchetto e aspirare nuovamente.

Prima di servire l'alimento, se freddo di frigorifero o congelato, è possibile farlo "rinvenire" nel Sous Vide per qualche minuto ad una temperatura un paio di gradi inferiore a quella di cottura. Sperimentare, azzardare, divertirsi.



SV 1200 PRO SMART | MACCHINA PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA

SOUS VIDE COOKER SV 1200 PRO SMART

Roner Sous Vide con dispositivo di fissaggio con morsetto
L'apparecchio è completamente impermeabile in accordo agli standard IPX7
Funzione timer: programmabile fino a 99 ore e 59 minuti ad incrementi di 1 minuto
Altezza della pentola: minimo 12 cm
Rapido riscaldamento dell'acqua fino a 30 Lt, programmabile fino a 90 °C ad incrementi di 0,5 °C
Temperatura costante dell'acqua attraverso la circolazione dell'acqua
Impugnatura ergonomica
Dotato di largo display digitale e controllo sensor touch
WI-FI: IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz) APP CASO Control



ART.	4 038437	B x H x P mm	°C	Kg	Watt	V/Hz	°C	°C
1327	013275	180 x 390 x 75	5 - 90°C	1,5	1200	220/240 - 50/60		

SFERE POLIPROPILENE | PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Sfere termoisolanti in polipropilene per cottura a bassa temperatura Sous Vide
Contenuto sacchetto: 200 sfere
Riduce sensibilmente l'evaporazione dell'acqua garantendo minima dispersione di calore e dunque efficienza dal punto di vista del risparmio energetico

ART.	4 038437	B x H x P mm	°C	Kg	Watt	V/Hz	°C	°C
1430	014303	Sacchetto 200 sfere						



SV 1200 SMART | MACCHINA PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA

SOUS VIDE COOKER SV 1200 SMART

Roner Sous Vide con dispositivo di fissaggio a pinza
L'apparecchio è completamente impermeabile in accordo agli standard IPX7
Funzione timer: programmabile fino a 99 ore e 59 minuti
Rapido riscaldamento dell'acqua fino a 20 Lt, programmabile fino a 90 °C ad incrementi di 0,5 °C
Temperatura costante dell'acqua attraverso la circolazione dell'acqua
Impugnatura ergonomica
Dotato di largo display digitale e controllo sensor touch
WI-FI: IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz) APP CASO Control



ART.	4 038437	B x H x P mm	°C	Kg	Watt	V/Hz	°C	°C
1328	13286	85 x 330 x 60	5 - 90°C	1	1200	220/240 - 50/60		

CONTENITORE TRASPARENTE | PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Containitore trasparente per sous vide
Containitore trasparente in policarbonato
Capacità: ca. 10 litri
Scala graduata di facile lettura
Maniglie ergonomiche

ART.	4 038437	B x H x P mm	°C	Kg	Watt	V/Hz	°C	°C
1431	14310	10 LT						





MICROONDE ANALOGICI

• SERIE ANALOGICHE MICROONDE COMPATTI, INTUITIVI E FACILI DA USARE

Per facilità d'uso è la serie analogica a microonde Caso Design. Tutte le funzioni del microonde possono essere impostate facilmente e direttamente tramite comandi manuali di grandi dimensioni con descrizioni di facile lettura.

Il grigio scuro smerigliato, arrotondato ai bordi della custodia, rende il forno a microonde di design e stile moderno.

La porta può essere facilmente aperta e chiusa con le grandi maniglie.



MICROONDE SERIE CERAMICA

• SERIE CERAMICA

MICROONDE MULTIFUNZIONE, UN TUTTOFARE

La flessibilità nella vita di tutti i giorni sta guadagnando sempre più importanza. Cucinare con gli elettrodomestici Caso Design è ora possibile in qualsiasi luogo.

Con i dispositivi multifunzione Caso Design hai la possibilità di cucinare alimenti più veloci e più efficienti dal punto di vista energetico rispetto a un forno tradizionale.

Le funzioni di base di microonde, aria calda e grill e molte impostazioni complementari facilitano la preparazione di tutti i piatti a tua scelta: Microonde Caso Design, multifunzione, mobile ed intelligente.



Piatto in ceramica con riflettore a microonde

Il fondo in ceramica con riflettore a microonde assicura una distribuzione uniforme delle microonde, in modo che il cibo sia cotto perfettamente da tutti i lati. Il fondo piatto è molto facile da pulire e consente anche di utilizzare con grandi contenitori o teglie. Nessun piatto girevole. Riflettore a microonde, pulizia molto facile grazie alla superficie piatta.

FORNO MICROONDE TRADIZIONALE

M 20 ECOSTYLE

Serie Analogica
Design Compatto
Struttura esterna in antracite
Camera interna in acciaio inox
Fronte a specchio
6 livelli di potenza
Timer e Defrost fino a 30 minuti
Sportello a specchio



ART.	4 038437	ESTERNO B x H x P mm	INTERNO B x H x P mm	W	W	W	W	V/Hz			
3307	033076	455 x 265 x 365	290 x 180 x 260	24,5	20 c.a.	10,2	700	220/240 - 50/60			

FORNO MICROONDE + GRILL

MG 20 ECOSTYLE CERAMIC

Serie Analogica
Capacità: circa 20 Lt
Base in ceramica
Operatività e controllo intuitivo attraverso manopole rotanti
Struttura color argento, elegante design
Rivestimento interno protettivo di altà qualità che permette una veloce e semplice pulizia
Potenza Microonde 700 Watt
Potenza Grill 1000 Watt
Cottura su due livelli, griglia scorrevole
Timer 30 minuti con segnale acustico finale
5 livelli di microonde
3 programmi combinati (microwave + grill)



ART.	4 038437	ESTERNO B x H x P mm	INTERNO B x H x P mm	W	W	W	W	V/Hz			
3316	030884	460 x 270 x 390	460 x 124 x 390	20	12,4	700	1000	2300 - 50			

MICROONDE + GRILL

MG 20 CERAMIC MENÙ

Serie Design Ceramica
Struttura esterna: acciaio inox
Camera interna in acciaio inox
Piatto in ceramica
Fronte a specchio
5 livelli di potenza
14 programmi automatici
4 programmi combinati
Funzione preriscaldamento



ART.	4 038437	ESTERNO B x H x P mm	INTERNO B x H x P mm	lt	Kg	Watt	Watt	V/Hz	Waves icons	Grill icons
3323	033236	460 x 270 x 400	270 x 180 x 290	20 c.a.	12,3	800	1000	220/240 - 50/60		

MG 25 CERAMIC MENÙ

Serie Design Ceramica
Struttura esterna: colore argento
Camera interna in acciaio inox
Fronte a specchio
10 livelli di potenza
10 programmi automatici
2 programmi combinati
Funzione preriscaldamento
Display LED verde
Sportello a specchio



ART.	4 038437	ESTERNO B x H x P mm	INTERNO B x H x P mm	lt	Kg	Watt	Watt	V/Hz	Waves icons	Grill icons
3331	033311	500 x 290 x 375	320 x 190 x 290	25 c.a.	13,4	900	1000	220/240 - 50/60		

MICROONDE + GRILL + VENTILAZIONE

MCG 25 CERAMIC CHEF 3 IN 1

Serie Design Ceramica
Microonde | Ventilato | Grill
Microonde | Ventilato | Grill
Struttura esterna: colore argento
Camera interna in acciaio inox
Fronte a specchio
10 livelli di potenza
Funzione Convezione (ventilato)
Temperatura 110° - 200° C, 10 livelli
9 programmi automatici
6 programmi combinati
Funzione preriscaldamento
Piatto in ceramica



ART.	4 038437	ESTERNO B x H x P mm	INTERNO B x H x P mm	lt	Kg	Watt	Watt	V/Hz	Waves icons	Grill icons
3351	033519	490 x 285 x 480	310 x 190 x 315	25 c.a.	16,8	900	1200	2050	220/240 - 50/60	

MCG 30 CERAMIC CHEF 3 IN 1

Serie Design Ceramica
Microonde | Ventilato | Grill
Microonde | Ventilato | Grill
Struttura esterna: colore argento
Camera interna in acciaio inox
Piatto in ceramica
Fronte a specchio
10 livelli di potenza
Funzione Convezione (ventilato)
Temperatura 110° - 200° C
9 programmi automatici
6 programmi combinati
Funzione preriscaldamento
Piatto in ceramica



ART.	4 038437	ESTERNO B x H x P mm	INTERNO B x H x P mm	lt	Kg	Watt	Watt	V/Hz	Waves icons	Grill icons
3371	033717	540 x 310 x 500	350 x 190 x 330	30 c.a.	18,6	900	1100	2100	220/240 - 50/60	



WINE CASE | CANTINETTE



TECNOLOGIA COMPRESSORE

Il gusto è una questione di temperatura. Con Caso Design ottima conservazione alla giusta temperatura.

Comfort e tranquillità

I compressori a bassa vibrazione forniscono la tranquillità di cui ha bisogno il tuo vino. La temperatura può essere impostata tra 5 e 20 ° C per zona di temperatura. La nuova generazione di cantinette è regolabile con un pannello touch: il comfort per un puro godimento.

Il metodo di compressione con sistema di regolazione della temperatura regolabile individualmente crea un clima ottimale a lungo termine per i vostri vini. Grazie al compressore a bassa vibrazione e agli ammortizzatori speciali, la cantinetta lascia il tuo vino con la tranquillità necessaria per la conservazione.

Umidità e ventilazione

La ventilazione attiva garantisce la circolazione dell'aria in ogni zona di temperatura, che produce una temperatura uniforme. In ogni zona di raffreddamento, in interazione con il calore del compressore e dei flussi d'aria, si crea un'umidità ideale.

Stoccaggio sicuro con protezione UV

Le porte in vetro opaco isolano perfettamente dal caldo e dal freddo e garantiscono anche un'elevata efficienza energetica. Inoltre, proteggono da eccessiva umidità dell'aria e condensa. La luce, in particolare la radiazione UV, penetra nel vetro verde della bottiglia e influenza molto rapidamente la qualità dei tuoi vini. La speciale protezione UV protegge il vino e fa sì che la temperatura impostata sia mantenuta.

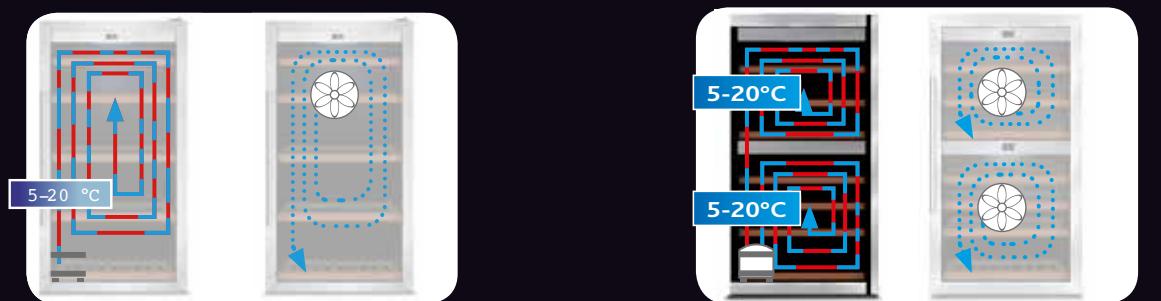


CANTINETTE TECNOLOGIA COMPRESSORE MONOZONA

Temperatura mono-zona. Cantinette di pregio per l'affinamento del vino a tecnologia compressore. Classe Energetica A. Compressori silenziosi, su piedini che riducono le vibrazioni, garantiscono la tranquillità di cui il vostro vino necessita. Capacità fino a 75 bottiglie (bottiglie standard 75 cl). Ventole attive per garantire una distribuzione uniforme della temperatura. Vetro di sicurezza con isolamento e con filtri UV per preservare l'aroma. Isolamento termico eccezionale per un notevole risparmio energetico. Temperatura regolabile da 5-20°C. Display per la lettura della temperatura. Design senza tempo, parte frontale in acciaio e doppio vetro, maniglia ergonomica. Ripiani in legno estraibili sui guide telescopiche. Funzionamento silenzioso.

CANTINETTE TECNOLOGIA COMPRESSORE DUE ZONE

Cantinette di pregio due zone di temperatura, regolabili singolarmente per il vino bianco e per il vino rosso. Cantinetta per l'affinamento del vino a tecnologia compressore. Compressori silenziosi, su piedini che riducono le vibrazioni, garantiscono la tranquillità di cui il vostro vino necessita. Capacità fino a 180 bottiglie (bottiglie standard 75 cl). Ventole attive per garantire una distribuzione uniforme della temperatura. Vetro di sicurezza con isolamento e con filtri UV per preservare l'aroma. Isolamento termico eccezionale per un notevole risparmio energetico. Temperatura regolabile da 5° – 20 °C. Display per la lettura della temperatura. Design senza tempo, parte frontale in acciaio e doppio vetro, maniglia ergonomica. Ripiani in legno estraibili sui guide telescopiche. Funzionamento silenzioso.





WINESAFE 12 BLACK

Cantinetta di pregio per l'affinamento del vino
Monozona di refrigerazione
Tecnologia Compressore
Operatività Manuale
Compressori silenziosi, su piedini che riducono le vibrazioni, garantiscono la tranquillità di cui il vino necessita
Capacità fino a 12 bottiglie (bottiglie 75 cl)
Ventola attiva per garantire una distribuzione uniforme della temperatura
Vetro di sicurezza con isolamento e con filtri UV per preservare l'aroma
Isolamento termico eccezionale per un notevole risparmio energetico
Temperatura regolabile da 5°- 20° C
Display per la lettura della temperatura
3 ripiani in legno estraibili sui guide telescopiche
Luce interna.
Consumo annuo 135 kwh/a



ART.	624
4 038437	006247
└ B x H x P mm	395 x 515 x 510
└ Bottiglie	12
└ Kg	22,3
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	*
Watt	60
V/Hz	220/240V - 50/60 Hz

NOVITÀ 2021



5-20°C
5-20°C

x24

WINESAFE 24 BLACK

Cantinetta con tecnologia a compressore - 1 Porta
Design elegante, cornice nero, impugnatura ergonomica in acciaio inox
Due zone di temperatura separate, regolabili individualmente per vino bianco e rosso - Touch control. Ventole attive per ciascuna zona di temperatura che garantiscono una temperatura uniforme
Stoccaggio fino a 24 bottiglie (bottiglie 75 cl)
Vetro isolante a 2 strati con filtro UV per una protezione ottimale dell'aroma
Eccellente isolamento termico per i livelli di consumo energetico più economici
Temperatura regolabile elettronicamente da 5°- 20° C
Visualizzazione della temperatura a LED delle zone di raffreddamento
Illuminazione interna commutabile
Barre montate su cuscinetti a sfera, ripiani in legno rimovibili
Funziona molto silenziosamente.

DISPONIBILE DA GIUGNO 2021



ART.	644
4 038437	006247
└ B x H x P mm	
└ Bottiglie	24
└ Kg	
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	60
V/Hz	220/240V - 50/60 Hz

NOVITÀ 2021 | NEW DESIGN



5-20°C
5-20°C

x38

WINECOMFORT 38 BLACK

Cantinetta con tecnologia a compressore - 1 Porta
Design elegante, cornice nero, impugnatura ergonomica in acciaio inox
Due zone di temperatura separate, regolabili individualmente per vino bianco e rosso
Touch control. Ventole attive per ciascuna zona di temperatura che garantiscono una temperatura uniforme. Stoccaggio fino a 38 bottiglie (fino a 310 mm di altezza - formato bottiglia basato su una bottiglia bordolese standard)
Vetro isolante a 2 strati con filtro UV per una protezione ottimale dell'aroma
Eccellente isolamento termico per i livelli di consumo energetico più economici
Temperatura regolabile elettronicamente da 5°- 20° C.
Visualizzazione della temperatura a LED delle zone di raffreddamento
Illuminazione interna commutabile Barre montate su cuscinetti a sfera, ripiani in legno rimovibili. Funziona molto silenziosamente.

DISPONIBILE DA GIUGNO 2021



ART.	653
4 038437	006537
└ B x H x P mm	395 x 1040 x 630
└ Bottiglie	38
└ Kg	47
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	70
V/Hz	220/240V - 50/60 Hz

NOVITÀ 2021 | NEW DESIGN



5-20°C
5-20°C

x66

WINECOMFORT 66 BLACK

Cantinetta con tecnologia a compressore - 1 Porta
Design elegante, cornice nero, impugnatura ergonomica in acciaio inox
Due zone di temperatura separate, regolabili individualmente per vino bianco e rosso - Touch control
Ventole attive per ciascuna zona di temperatura che garantiscono una temperatura uniforme. Stoccaggio fino a 66 bottiglie (fino a 310 mm di altezza - formato bottiglia basato su una bottiglia bordolese standard)
Vetro isolante a 2 strati con filtro UV per una protezione ottimale dell'aroma. Eccellente isolamento termico per i livelli di consumo energetico più economici.
Temperatura regolabile elettronicamente da 5°- 20° C.
Visualizzazione della temperatura a LED delle zone di raffreddamento
Illuminazione interna commutabile
Barre montate su cuscinetti a sfera, ripiani in legno rimovibili
Funziona molto silenziosamente.



ART.	659
4 038437	006599
└ B x H x P mm	600 x 1035 x 630
└ Bottiglie	66
└ Kg	62
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	70
V/Hz	220/240V - 50/60 Hz



WINECOMFORT 38 SILVER

Cantinetta con tecnologia a compressore - 1 Porta
Design elegante, cornice acciaio inossidabile e impugnatura ergonomica. Due zone di temperatura separate, regolabili individualmente per vino bianco e rosso - Touch control
Ventole attive per ciascuna zona di temperatura che garantiscono una temperatura uniforme
Stoccaggio fino a 38 bottiglie (fino a 310 mm di altezza - formato bottiglia basato su una bottiglia bordolese standard)
Vetro isolante a 2 strati con filtro UV per una protezione ottimale dell'aroma. Eccellente isolamento termico per i livelli di consumo energetico più economici.
Temperatura regolabile elettronicamente da 5°- 20° C
Visualizzazione della temperatura a LED delle zone di raffreddamento
Illuminazione interna commutabile
Barre montate su cuscinetti a sfera, ripiani in legno rimovibili
Funziona molto silenziosamente.

DISPONIBILE DA LUGLIO 2021



ART.	650
4 038437	006500
↙ B x H x P mm	395 x 1040 x 630
↙ Bottiglie	38
↙ Kg	45,2
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	60
V/Hz	220/240V - 50/60 Hz



WINECOMFORT 66 SILVER

Cantinetta con tecnologia a compressore - 1 Porta
Design elegante, cornice acciaio inossidabile e impugnatura ergonomica. Due zone di temperatura separate, regolabili individualmente per vino bianco e rosso - Touch control
Ventole attive per ciascuna zona di temperatura che garantiscono una temperatura uniforme.
Stoccaggio fino a 66 bottiglie (fino a 310 mm di altezza - formato bottiglia basato su una bottiglia bordolese standard)
Vetro isolante a 2 strati con filtro UV per una protezione ottimale dell'aroma. Eccellente isolamento termico per i livelli di consumo energetico più economici.
Temperatura regolabile elettronicamente da 5°- 20° C
Visualizzazione della temperatura a LED delle zone di raffreddamento
Illuminazione interna commutabile
Barre montate su cuscinetti a sfera, ripiani in legno rimovibili
Funziona molto silenziosamente.



ART.	660
4 038437	006605
↙ B x H x P mm	600 x 1035 x 630
↙ Bottiglie	66
↙ Kg	60,5
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	60
V/Hz	220/240V - 50/60 Hz



WINECOMFORT 126 SILVER

Cantinetta di pregio per l'affinamento del vino SILVER
Design senza tempo, parte frontale in acciaio e doppio vetro, maniglia ergonomica.
Due zone di refrigerazione
Temperatura regolabile da 5°- 20° C.
Tecnologia Compressore
Capacità fino a 126 bottiglie (bottiglie 75 cl)
Ventola attiva per garantire una distribuzione uniforme della temperatura
Vetro di sicurezza con isolamento e con filtri UV per preservare l'aroma
Isolamento termico eccezionale per un notevole risparmio energetico
7 ripiani in legno estraibili sui guide telescopiche
Luce interna bianca
Consumo annuo 215 kwh/a



ART.	665
4 038437	006650
↙ B x H x P mm	595 x 1590 x 625
↙ Bottiglie	126
↙ Kg	76,05
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	150
V/Hz	220/240V - 50/60 Hz



WINECOMFORT 180 SILVER

Cantinetta di pregio per l'affinamento del vino SILVER
Design senza tempo, parte frontale in acciaio e doppio vetro, maniglia ergonomica
Due zone di refrigerazione
Temperatura regolabile da 5°- 20° C.
Tecnologia Compressore
Capacità fino a 180 bottiglie (bottiglie 75 cl)
Ventola attiva per garantire una distribuzione uniforme della temperatura
Vetro di sicurezza con isolamento e con filtri UV per preservare l'aroma
Isolamento termico eccezionale per un notevole risparmio energetico
7 ripiani in legno estraibili sui guide telescopiche
Luce interna bianca
Consumo annuo 293 kwh/a



ART.	670
4 038437	006704
↙ B x H x P mm	600 x 1860 x 675
↙ Bottiglie	180
↙ Kg	86,35
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	150
V/Hz	220/240V - 50/60 Hz

NOVITÀ 2021



NOVITÀ 2021



NOVITÀ 2021



WINEEXCLUSIVE BLACK 24 SMART 2 ZONE

Tecnologia a compressore. WiFi Smart Control - Comodo controllo attraverso l'innovativa app CASO WineControl. Due zone di temperatura separate per vino bianco e rosso. Touch control Stoccaggio fino a 24 bottiglie (fino a 310 mm di altezza) Vetro con protezione isolante a 3 strati con filtro UV per una protezione ottimale degli aromi Temperatura per zona regolabile elettronicamente da 5°-20°C Porte chiudibili a chiave LED di visualizzazione della temperatura delle zone di raffreddamento Illuminazione interna commutabile Frontale in vetro dal design elegante Ripiani montati su cuscinetti a sfera con legno rimovibile

DISPONIBILE DA AUTUNNO 2021



ART. 718

4 038437

B x H x P |mm

24

Kg

°C
1 ZONA°C
2 ZONA

Watt

V/Hz

ART. 721

4 038437

B x H x P |mm

38

Kg

°C
1 ZONA°C
2 ZONA

Watt

V/Hz

ART. 726

4 038437

B x H x P |mm

66

Kg

°C
1 ZONA°C
2 ZONA

Watt

V/Hz

NOVITÀ 2021



NOVITÀ 2021



WINEEXCLUSIVE BLACK 126 SMART 2 ZONE

Tecnologia a compressore. WiFi Smart Control - Comodo controllo attraverso l'innovativa app CASO WineControl. Due zone di temperatura separate per vino bianco e rosso. Touch control Stoccaggio fino a 126 bottiglie (fino a 310 mm di altezza) Vetro con protezione isolante a 3 strati con filtro UV per una protezione ottimale degli aromi Temperatura per zona regolabile elettronicamente da 5°-20°C Porte chiudibili a chiave LED di visualizzazione della temperatura delle zone di raffreddamento Illuminazione interna commutabile Frontale in vetro dal design elegante 6+1 Ripiani montati su cuscinetti a sfera con legno rimovibile

DISPONIBILE DA APRILE 2021



ART. 729

4 038437

B x H x P |mm

126

Kg

°C
1 ZONA°C
2 ZONA

Watt

V/Hz

ART. 731

4 038437

B x H x P |mm

180

Kg

°C
1 ZONA°C
2 ZONA

Watt

V/Hz

NOVITÀ 2021



WINECHEF PRO 40 BLACK

Dispositivo di controllo della temperatura del vino con tecnologia a compressore. WiFi Smart Control: controllo comodo da quasi ovunque grazie all'innovativa app CASO Control. Capacità di stoccaggio fino a 40 bottiglie, tipo bordolese (fino a 310 mm di altezza). Grazie alla griglia di raffreddamento alla base può essere utilizzato sia per la libera installazione che da incasso. Due zone di temperatura separate, regolabili individualmente per vino bianco e rosso. Temperatura regolabile elettronicamente da 5°- 20° C. Ventilazione attiva per zona di temperatura che garantisce una temperatura uniforme per zona. Vetro di protezione isolante a 3 strati con filtro UV per una protezione ottimale. Visualizzazione della temperatura a LED. Illuminazione interna commutabile. Design elegante, frontale nero e impugnatura ergonomica con 5 ripiani.

DISPONIBILE DA AUTUNNO 2021



ART.	773
4 038437	007732
↙ B x H x P mm	
40	
kg	
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	60
V/Hz	220/240V - 50 Hz

NOVITÀ 2021



WINECHEF PRO 126 BLACK

Dispositivo di controllo della temperatura del vino con tecnologia a compressore. WiFi Smart Control: controllo comodo da quasi ovunque grazie all'innovativa app CASO Control - IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz). Capacità di stoccaggio fino a 126 bottiglie, tipo bordolese (fino a 310 mm di altezza). Grazie alla griglia di raffreddamento alla base può essere utilizzato sia per la libera installazione che da incasso. Due zone di temperatura separate, regolabili individualmente per vino bianco e rosso. Temperatura regolabile elettronicamente da 5°- 20° C. Ventilazione attiva per zona di temperatura che garantisce una temperatura uniforme per zona. Vetro di protezione isolante a 3 strati con filtro UV per una protezione ottimale. Visualizzazione della temperatura a LED. Illuminazione interna commutabile. Design elegante, frontale nero e impugnatura ergonomica con 6+1 ripiani.

DISPONIBILE DA AUTUNNO 2021



ART.	777
4 038437	007770
↙ B x H x P mm	
126	
kg	
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	55
V/Hz	220/240V - 50 Hz

NOVITÀ 2021



WINECHEF PRO 180 BLACK

Dispositivo di controllo della temperatura del vino con tecnologia a compressore. WiFi Smart Control: controllo comodo da quasi ovunque grazie all'innovativa app CASO Control - IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz). Capacità di stoccaggio fino a 180 bottiglie, tipo bordolese (fino a 310 mm di altezza). Grazie alla griglia di raffreddamento alla base può essere utilizzato sia per la libera installazione che da incasso. Due zone di temperatura separate, regolabili individualmente per vino bianco e rosso. Temperatura regolabile elettronicamente da 5°- 20° C. Ventilazione attiva per zona di temperatura che garantisce una temperatura uniforme per zona. Vetro di protezione isolante a 3 strati con filtro UV per una protezione ottimale. Visualizzazione della temperatura a LED. Illuminazione interna commutabile. Design elegante, frontale nero e impugnatura ergonomica con 6+1 ripiani.

DISPONIBILE DA AUTUNNO 2021



ART.	780
4 038437	007800
↙ B x H x P mm	
180	
kg	
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	55
V/Hz	220/240V - 50 Hz



WINECHEF PRO 40 SILVER

Dispositivo di controllo della temperatura del vino con tecnologia a compressore. WiFi Smart Control: controllo comodo da quasi ovunque grazie all'innovativa app CASO Control - IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz). Capacità di stoccaggio fino a 40 bottiglie- tipo bordolese (fino a 310 mm di altezza). Grazie alla griglia di raffreddamento alla base può essere utilizzato sia per la libera installazione che da incasso. Due zone di temperatura separate, regolabili individualmente per vino bianco e rosso. Temperatura regolabile elettronicamente da 5°- 20° C. Ventilazione attiva per zona di temperatura che garantisce una temperatura uniforme per zona. Vetro di protezione isolante a 3 strati con filtro UV per una protezione ottimale. Visualizzazione della temperatura a LED. Illuminazione interna commutabile. Design elegante, frontale in acciaio inossidabile e impugnatura ergonomica con 5 ripiani.



ART.	772
4 038437	007725
↙ B x H x P mm	595 x 825 x 575
40	
kg	48,5
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	
V/Hz	220/240V - 50 Hz

NOVITÀ 2021



Dispositivo di controllo della temperatura del vino con tecnologia a compressore. WiFi Smart Control: controllo comodo da quasi ovunque grazie all'innovativa app CASO Control - IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz) Capacità di stoccaggio fino a 126 bottiglie, tipo bordolese (fino a 310 mm di altezza). Grazie alla griglia di raffreddamento alla base può essere utilizzato sia per la libera installazione che da incasso Due zone di temperatura separate, regolabili individualmente per vino bianco e rosso Temperatura regolabile elettronicamente da 5°- 20° C. Ventilazione attiva per zona di temperatura che garantisce una temperatura uniforme per zona Vetro di protezione isolante a 3 strati con filtro UV per una protezione ottimale. Visualizzazione della temperatura a LED Illuminazione interna commutabile Design elegante, frontale in acciaio inossidabile e impugnatura ergonomica con 6+1 ripiani

DISPONIBILE DA LUGLIO 2021



ART.	776
4 038437	007763
✓ B x H x P mm	600 x 1630 x 690
2 Bottiglie	126
kg	97,8
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	55
V/Hz	220/240V - 50 Hz



Dispositivo di controllo della temperatura del vino con tecnologia a compressore. WiFi Smart Control: controllo comodo da quasi ovunque grazie all'innovativa app CASO Control - IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz) Capacità di stoccaggio fino a 180 bottiglie- tipo bordolese (fino a 310 mm di altezza) Grazie alla griglia di raffreddamento alla base può essere utilizzato sia per la libera installazione che da incasso Due zone di temperatura separate, regolabili individualmente per vino bianco e rosso Temperatura regolabile elettronicamente da 5°- 20° C. Ventilazione attiva per zona di temperatura che garantisce una temperatura uniforme per zona Vetro di protezione isolante a 3 strati con filtro UV per una protezione ottimale. Visualizzazione della temperatura a LED Illuminazione interna commutabile Design elegante, frontale in acciaio inossidabile e impugnatura ergonomica con 6+1 ripiani



ART.	779
4 038437	007794
✓ B x H x P mm	595 x 1865 x 690
2 Bottiglie	180
kg	106,9
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	55
V/Hz	220/240V - 50 Hz



Cantinetta di pregio per l'affinamento del vino nera, tecnologia a compressore. Design elegante, maniglia di apertura ergonomica nera NEW Built In, perfetta da incasso in cucina Monozona di refrigerazione. Touch Panel Vibrazioni molto basse per consentire il giusto riposo del vino di cui necessita Capacità fino a 18 bottiglie (bottiglie 75 cl) Vetro temperato 3 strati con filtri UV per preservare l'aroma Isolamento termico eccezionale per un notevole risparmio energetico Display per la lettura della temperatura 3 ripiani in legno estraibili sui guide telescopiche Luce interna Consumo annuo 127 kwh/a



ART.	627
4 038437	
✓ B x H x P mm	590 x 454 x 555
2 Bottiglie	18
kg	26,7
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	60
V/Hz	220/240V - 50/60 Hz

NOVITÀ 2021



Cantinetta di pregio per l'affinamento del vino nera, tecnologia a compressore. Design elegante, maniglia di apertura ergonomica in acciaio inox. NEW Built In, perfetta da incasso in cucina Monozona di refrigerazione. Touch Panel Vibrazioni molto basse per consentire il giusto riposo del vino di cui necessita Capacità fino a 18 bottiglie (bottiglie 75 cl) Vetro temperato 3 strati con filtri UV per preservare l'aroma Isolamento termico eccezionale per un notevole risparmio energetico Display per la lettura della temperatura 3 ripiani in legno estraibili sui guide telescopiche Luce interna Consumo annuo 127 kwh/a

DISPONIBILE DA GIUGNO 2021



ART.	628
4 038437	006285
✓ B x H x P mm	595 x 455 x 560
2 Bottiglie	18
kg	26,7
°C 1 ZONA	5 - 20° C
°C 2 ZONA	5 - 20° C
Watt	60
V/Hz	220/240V - 50/60 Hz

NOVITÀ 2021



5-15°C

WINECASE ONE INOX WINE COOLER

Portabottiglie refrigerato
Struttura in acciaio inox - Compatto
Temperatura regolabile da 5° a 15°C incr. 1°C
Display LED - Operatività. Sensor touch
Ideale per bottiglie fino a 9 cm diametro

DISPONIBILE DA MAGGIO 2021



ART.	611
4 038437	006117
↙ B x H x P mm	135 x 245 x 285
↳ Bottiglie	1
↳ Kg	2,5
°C 1 ZONA	
°C 2 ZONA	
Watt	65
V/Hz	100 - 240

NOVITÀ 2021



5-15°C

WINECASE ONE BLACK WINE COOLER

Portabottiglie refrigerato
Struttura in acciaio inox - Compatto
Temperatura regolabile da 5° a 15°C incr. 1°C
Display LED - Operatività. Sensor touch
Ideale per bottiglie fino a 9 cm diametro

DISPONIBILE DA MAGGIO 2021



ART.	614
4 038437	006148
↙ B x H x P mm	135 x 245 x 285
↳ Bottiglie	1
↳ Kg	2,5
°C 1 ZONA	
°C 2 ZONA	
Watt	65
V/Hz	100 - 240

NOVITÀ 2021



2-14°C

DRY AGED MASTER 125

Armadio di Stagionatura a compressore
Capacità 125 Lt
Temperatura regolabile da 2 a 14°C - incr. 1°C
Humidity regolabile da 50 a 85%
Vetro UV triplo strato
Luce interna - Luce UV antibatterica
Filtri a carboni attivi
Possibilità d'incasso
Ripiani e ganci per carne inclusi

DISPONIBILE DA MAGGIO 2021



ART.	690
4 038437	006902
↙ B x H x P mm	597 x 825 x 640
↳ Kg	57,4
Consumo	200 Kwh
Watt	140
V/Hz	220-240 V/50Hz



FRIGORIFERO PER ESTERNO

Frigorifero da esterno con compressore
 Struttura in acciaio inox resistente agli agenti atmosferici
 Operatività Sensor Touch
 Capacità volumetrica 63 Litri,
 La porta in vetro triplo strato filtri UV (bianco) garantisce un'ottima schermatura e schermatura dalla luce
 Impostazione elettronica della temperatura tra 0° e 10° C,
 Led interno
 Temperatura Monozona
 3 Ripiani estraibili

ACCIAIO SATINATO



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	E*	GS
680	006803	430 x 690 x 500	31,4	60	220/240 V - 50/60 Hz			

T-BAR

3 prodotti in 1: Sound bar, frigorifero e tavolo lounge
 2 cassetti frigo, programmabili separatamente da 4°C a 12°C
 Compressore Ultra-silenzioso
 Eccellente isolamento termico e consumi energetici ridotti
 Luce a LED in entrambi i cassetti
 Capacità totale: 130 lt (65 lt per ciascun cassetto)
 Cassetti rimovibili
 Segnale acustico che segnala il cassetto aperto.
 Incl. Interfaccia Bluetooth, 2 x USB connessione (5V/1A + 5V/2.1°)
 e connessione AUX Porta USB per ricaricare (smartphone, I-phone etc)
 Superficie in vetro con Display a LED sensor - Touch)



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI
790	007909	1300 x 459 x 655	65	60	220/240 V - 50/60 Hz	GS CE



KITCHEN & CO

I piccoli elettrodomestici sono i nostri primi alleati in cucina: ci aiutano a cuocere, spremere, centrifugare, grigliare, impastare e chi più ne ha più ne metta, rendendoci la vita più semplice e garantendo i migliori risultati.

Gli elettrodomestici Caso Design coprono una vastissima gamma di occasioni d'uso culinarie e uniscono a performance funzionali eccellenti, garantite dalle tecnologie più innovative, un design elegante e moderno, che li rende belli da vedere oltre che utili. Le forme compatte e le dimensioni ridotte, inoltre, sono particolarmente adatte a chi ha problemi di spazio ma non vuole rinunciare a tutti gli strumenti indispensabili in una vera cucina.

Infine, le tecniche più innovative di lavorazione degli alimenti che caratterizzano gli elettrodomestici Caso Design consentono di preservare al meglio le proprietà nutritive degli alimenti, aiutandoci ad avere uno stile di vita più salutare. Con Caso Design, provare a diventare dei veri chef, stupendo gli ospiti con le nostre creazioni, non è mai stato così semplice!

BILANCE DA CUCINA

La bilancia in cucina è uno strumento fondamentale per la riuscita ottimale di ogni piatto, in quanto consente di dosare con precisione gli ingredienti ed evitare così brutte sorprese. Utilizzate dai "cuochi improvvisati" così come dai grandi chef, le bilance sono anche strumenti preziosi per chi decide di seguire un regime alimentare e si trova a dover pesare con accuratezza i differenti alimenti. Le bilance da cucina Caso Design garantiscono la massima affidabilità nella pesatura grazie ai sensori di carico particolarmente precisi. Sono realizzate con materiali di qualità, come vetro e acciaio, che ne garantiscono la durata del tempo. Tutti i modelli sono caratterizzati da un design contemporaneo e da forme eleganti; eleganza e modernità ancora più accentuate nei modelli dotati di tasti touch screen. La compattezza delle forme, la leggerezza e l'estrema maneggevolezza le rende adatte per chi non può fare a meno della bilancia da cucina anche in vacanza e cerca un modello che non occupi troppo spazio in valigia! I modelli ripieghevoli o richiudibili, poi, sono ideali per chi ha problemi di spazio per l'utilizzo al di fuori della cucina, ad esempio in ufficio, visto che le bilance Caso Design garantiscono precisione anche nel pesare una singola busta.

COFFEE & MILK

Come affermato da qualsiasi nutrizionista, la colazione è uno dei pasti più importanti della giornata, perché ci dà la giusta carica per affrontare tutti i nostri impegni: una prima colazione nutriente contribuisce infatti a risvegliare il metabolismo corporeo, regalandoci quella sferzata di energia necessaria per affrontare la giornata. A chi non concepisce la colazione senza una bevanda calda e invitante, Caso Design dedica una linea completa di piccoli e indispensabili "amici" in grado di aiutarci a preparare ottimi caffè, squisiti cappuccini, morbide cioccolate e frappé, sia caldi che freddi. Tutti i prodotti Caso Design della linea "Coffee & Milk" hanno un

design elegante e moderno, dimensioni contenute per adattarsi anche a spazi piccoli e tecnologie avanzate per produrre le schiume più morbide e le bevande più gustose.

TÈ, TISANE E INFUSI

Non c'è niente di più rilassante, in una fredda sera invernale, che coccolarsi con la nostra bevanda calda preferita: oggi l'offerta di tè, tisane e infusi presente sul mercato è davvero vastissima e in grado di soddisfare i gusti più diversi. Dall'intenso tè nero al salutare tè verde, dalle tisane rilassanti a quelle depurative, dagli infusi di fiori, foglie o bacche, c'è davvero l'imbarazzo della scelta per godersi un momento di tranquillità davanti a una bella tazza fumante. Con i bollitori Caso Design, preparare la propria bevanda calda preferita è ancora più facile e veloce: l'acqua raggiunge rapidamente la temperatura giusta, ideale per scaldare il cuore evitando fastidiose e dolorose scottature o tempi di attesa perché si raffreddi quanto basta per poter bere il nostro tè o la nostra tisana.

TOAST & CO

Voglia di uno spuntino sfizioso? Niente di meglio che prepararsi un classico toast o un originale sandwich caldo, dando libero sfogo alla creatività scegliendo ingredienti originali e osando abbinamenti inconsueti.

I toaster Caso Design, a due o quattro posti, hanno un design elegante e moderno, con l'innovativo sistema di pulsanti touch screen, che li rende belli da vedere e da tenere esposti in cucina, oltre che pratici da utilizzare.

GRIGLIARE

La griglia è uno dei metodi di cottura più antichi, naturali e rapidi, ma anche dei più gustosi, come ben sanno gli amanti del genere, oltre che salutari, in quanto non richiede molti condimenti. Oltre alla carne, regina del grill, si possono cuocere alla griglia numerosi altri alimenti, dal pesce alle verdure, fino ad arrivare al formaggio e persino alla frutta.

Molti sono i trucchi che gli esperti della griglia conoscono alla perfezione per ottenere il meglio da questo tipo di cucina, come ad esempio "massaggiare" la carne prima di grigliarla, per scaldarla e permetterle di rilasciare tutti i suoi sapori; marinare gli alimenti in intingoli di olio, sale, pepe, erbe e odori da cucina, per insaporirli al meglio; posizionare i cibi sulla griglia solo quando questa è alla giusta temperatura, in modo da ottenere una cottura ottimale.

Le griglie elettriche di Caso Design consentono di cuocere gli alimenti in modo semplice, sicuro e salutare, in quanto i grassi rilasciati dai cibi vengono drenati e scolati. La superficie antiaderente elimina il rischio che il cibo si bruci o si attacchi alla griglia, oltre a facilitare la pulizia. Le dimensioni ridotte e compatte rendono i grill elettrici di Caso Design i compagni ideali per chi ama la cottura a griglia, ma non ha lo spazio per avere un vero e proprio barbecue esterno.

COOKING & CO

Alleati preziosi per scatenare la propria creatività in cucina: il tritacarne multifunzione alla grattugia elettrica con quattro differenti rondelle per ottenere tagli diversi; dalla vaporiera per una cottura leggera e naturale, alla crepiera per preparare gustose crepe dolci o salate da farcire con fantasia.

Coerenti con lo stile Caso Design, tutti gli elettrodomestici da cucina hanno un design moderno ed elegante, sono realizzati con i migliori materiali e dotati delle tecnologie più innovative per ottenere il meglio in cucina.

KITCHEN ECOSTYLE

Bilancia da cucina
Eco sostenibile
Struttura in acciaio di alta qualità
Design sottile
display digitale, Grazie al movimento "apri/chiudi" si genera energia
Unità di misurazione: Gr, OZ, ML,
Ideale per ciotole da 5 a 18 cm



ART.	4 038437	B x H x P mm	■ +g	■	■ kg	■
3266	032666	65 x 30 x 220	0,1	Fino a 5	0,18	Dinamo

KITCHEN ENERGY

Bilancia da cucina
Eco sostenibile
Struttura in acciaio di alta qualità
Design sottile
Ampio display digitale, incluso indicatore energia generata
tecnologia Energy Kitchen: ruotando il pulsante "power", si genera energia per 1 minuto.
L'energia cinetica (cioè di movimento) viene convertita in energia elettrica
che attiva l'operatività della bilancia
Ideale sia per uso ufficio, sia per uso cucina



ART.	4 038437	B x H x P mm	■ +g	■	■ kg	■
3265	032659	190 x 35 x 245	0,1	Fino a 5	0,4	DINAMO

B5

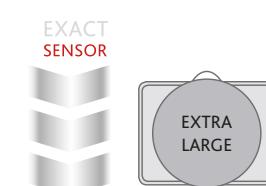
Bilancia richiudibile
Display alto, come le bilance ad uso professionale
Sensori di pesatura estremamente precisi con incrementi da 0,5 g,
Ideale anche per pesare aromi, spezie, concentrati, ingredienti liquidi e/o solidi con ciotole alte
Unità di misura sia in grammi che in once.
Display a Led, di facile lettura con sensori touch
Pieghettabile con misure d'ingombro ridotte per consentire di riporla comodamente in qualunque cassetto
Struttura in acciaio inossidabile di alta qualità
Pesatura fino a 5 kg e funzione tara
Alimentazione: 4 x 1,5 Volt AAA (Base) - 2 x 1,5 Volt AAA (Display)
Batterie non incluse nella confezione



ART.	4 038437	B x H x P mm	■ +g	■	■ kg	■	■
3290	032901	170 x 25 x 270	0,5	Fino a 5	1	6 x 1,5 V AAA	■

L15

Bilancia da cucina
Superficie in acciaio inox brillante
Bilancia da cucina con superficie di pesatura molto ampia (circa 30x22 cm)
Operatività TOUCH elegante
Spegnimento automatico



ART.	4 038437	B x H x P mm	■ +g	■	■ kg	■
3292	032925	310 x 30 x 260	1	Fino a 15	1,1	6 x 1,5 V AA

BREAKFAST TIME

Come affermato da qualsiasi nutrizionista, la colazione è uno dei pasti più importanti della giornata, perché ci dà la giusta carica per affrontare tutti i nostri impegni: una prima colazione nutriente contribuisce infatti a risvegliare il metabolismo corporeo, regalandoci quella sferzata di energia necessaria

per affrontare la giornata. A chi non concepisce la colazione senza una bevanda calda e invitante, Caso Design dedica una linea completa di piccoli e indispensabili "amici" in grado di aiutarci a preparare ottimi caffè, squisiti cappuccini, morbide cioccolate e frappé, sia caldi che freddi.

Tutti i prodotti Caso Design della linea "Coffee & Milk" hanno un design elegante e moderno, dimensioni contenute per adattarsi anche a spazi piccoli e tecnologie avanzate per produrre le schiume più morbide e le bevande più gustose.

CREMA & CHOCO CAPPUCCINATORE

MontaLatte di design con funzione "Cioccolata" Funzionamento ad induzione, il latte non si brucia Contenitore in acciaio inox con impugnatura termoisolante Capacità da 150 ml a 250 ml Programma : Caldo/Freddo Lavabile in lavastoviglie



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	OK	X	4	OK
1663	16635	120x220x120	1,3	550	220-240V - 50/60Hz	GS				

COFFEE ONE | MACCHINA PER IL CAFFÈ AMERICANO**Macchina per il caffè americano**

Idonea per tutti i tipi di caffè aromatici in diverse fragranze Fino a 10 tazze di caffè, 1,5 Lt Caffettiera in policarbonato con filtro di alta qualità Ampio display digitale, funzioni touch Due funzioni di "Keep warm". Funzione Antigocciolamento Indicatore livello dell'acqua. Interruttore ON/OFF . Timer



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	OK	X	4	OK
1850	018509	185 x 345 x 285	2,65	950 - 1150	220/240 V - 50/60 Hz	GS				

**COFFEE COMPACT | MACCHINA PER IL CAFFÈ****Macchina per il caffè con macina integrata**

Macinino potente da 600 Watt (integrato) Fino a 4 tazze di caffè fresco macinato Funziona anche con polvere di caffè premacinato Funzione „keep warm“ fino a 30 minuti Possibilità di scegliere due macinati per regolare l'aroma del caffè Caraffa in vetro con maniglia . Filtro pratico, permanente integrato Serbatoio dell'acqua integrato con scala di lettura ben visibile Spegnimento automatico dopo 30 minuti Macinino e unità di infusione removibili per una semplice e comoda pulizia



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	OK	X	4	OK
1849	018493	175 x 275 x 230	1,9	600	220/240 V - 50/60 Hz	GS				



BOLLITORI PER I MIGLIORI TÈ E CAFFÈ

Controllo preciso della temperatura, hai sempre la temperatura esatta. L'innovativo controllo della temperatura consente di riscaldare l'acqua alla temperatura desiderata con incrementi di 10° C. Ideale per la preparazione di diversi tipi di tè, caffè lungo, alimenti per bambini o acqua per bottiglie termiche

ACQUA CALDA IN POCHI SECONDI
Il Dispenser Caso Design riscalda l'acqua in un tempo molto breve per la temperatura desiderata. Questo è molto conveniente, perché risparmia tempo senza sprecare.

MENO CONSUMI

Un principio semplice ma sostenibile: consuma solo quanto è necessario. Ciò consente di risparmiare oltre il 50% di energia rispetto al normale tempo di ebollizione dell'acqua.

HW 500 TOUCH | DISPENSER PER ACQUA 2,2 Lt

Dispenser per acqua
Struttura in acciaio inossidabile
Acqua calda in pochi secondi
Temperatura da 45° a 100° C
Erogazione d'acqua: 100/200/300 ml o in continuo
Sensor touch control intuitivo
50% risparmio energetico rispetto ai bollitori
Incluso filtro dell'acqua
Serbatoio dell'acqua removibile, 2,2 Lt
Ideale per: the, caffè, noodle, alimenti per bambini



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	
1863	018637	165x300x290	2,2	2200-2600	220/240 V - 50/60 Hz	GS	

FILTRI PER DIPENSER

Filtro per Dispenser'acqua

Filtro dell'acqua per Dispenser. Set da 3 cartucce
Filtrazione a più stadi: particelle grosse, fini, filtro a carbone, filtro a maglia fine e scambiatore di ioni



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI
1861	018615	167 x 130 x 70				

HW 660 | DISPENSER PER ACQUA 2,7 Lt

Dispenser per acqua
Struttura in acciaio inossidabile
Acqua calda in pochi secondi
7 livelli di temperatura da 40 a 100°C
Erogazione d'acqua: 100/150/200/250/300/350/400 ml o in continuo
Sensor touch control intuitivo
50% risparmio energetico rispetto ai bollitori
Incluso filtro dell'acqua
Serbatoio dell'acqua removibile, 2,7 Lt
Programmi pre-impostati
Ideale per: the, caffè, Noodles, alimenti per bambini



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI
1879	018790	155 x 315 x 255	2,4	2200-2600 W	220/240 V - 50/60 Hz	GS

HW 1000 | DISPENSER ACQUA CALDA 4 Lt

Dispenser per acqua
 Struttura in acciaio inossidabile
 Acqua calda in pochi secondi
 7 livelli di temperatura da 40 a 100°C
 Erogazione d'acqua: 100/200/300 ml o in continuo
 Sensor touch control intuitivo
 50% risparmio energetico rispetto ai bollitori. Incluso filtro dell'acqua
 Serbatoio dell'acqua removibile, 4 Lt. Sicurezza bambini
 Ideale per: the, caffè, Noodles, alimenti per bambini



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	°C ≈ ⚡
1867	018677	195 x 340 x 305	3,2	2200-2600	220/240 V - 50/60 Hz	GS	

**VK COOL TOUCH | BOLLITORE ELETTRICO**

Bollitore Elettrico
 in acciaio inossidabile
 Isolamento doppia parete: termico
 Controllo preciso della temperatura dell'acqua con Funzione STOP a raggiungimento temperatura con incrementi di 5 °C da 40 a 100 °C
 Operatività Cool Touch
 Capacità 1 Litro



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	°C ≈ ⚡
1873	018739	135 x 240 x 200	1,4	1500 - 1800	220/240 V - 50/60 Hz	GS	



CUOCERE IN FORNO E ALLA GRIGLIA**AF 200 | FRIGGITRICE ARIA CALDA 2,5 Lt**

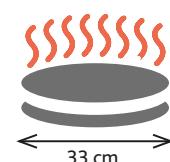
Friggitrice ad aria, senza utilizzo di olio
Tecnologia convezione ad alta velocità di circolazione d'aria
Struttura interna in Acciaio inossidabile, isolata
Struttura esterna PPS
Operatività touch- Display LCD
6 Programmi automatici
Temperatura per la cottura regolabile da 60° a 200° C
Timer da 1 a 60 minuti
Spegnimento automatico
Colore Nero
Capacità del cestello: 2,5 lt



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	COLORE	CERTIFICAZIONI
3172	031720	280 x 315 x335	4,95	1400	220/240 V - 50/60 Hz	NERO	GS,CE

CM 1300 | CREPIERA

Crepiera
Struttura in acciaio inossidabile spazzolato
Ampia superficie di cottura di diametro 33 cm
Distribuzione omogenea del calore grazie alla resistenza saldata nella parte inferiore della struttura
Rivestimento antiaderente in alta qualità da ILAG (Non Stick Swiss Technology-Corfon Ultra)
LED per la lettura della temperatura raggiunta su display
8 livelli di temperatura selezionabili manualmente



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI
2930	029307	330 x 100 x 355	1,9	1300	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE

INOX 2 | TOASTER SMALL

Tostiera elettrica
Struttura in acciaio inossidabile e accenti cromatici
9 Livelli di tostatura - 2 scomparti
Funzione De Frost, Stop e Riscaldo
Operatività manuale
Display LCD
Espulsione automatica a fine programma
Griglia Scalda vivande



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI
2778	027785	240 x 200 x 195	1,7	1000	220/240 V - 50/60 Hz	GS

DG 2000 | GRILL DA TAVOLO

Struttura in alluminio anodizzato
2 Piastre antiaderenti e removibili - lavabili in lavastoviglie
Elemento riscaldante direttamente sotto la piastra per una maggiore distribuzione del calore
Cerniere mobili per alimenti di diversi spessori
Dimensione area di cottura 300x210 mm
Regolazione della temperatura da 60 a 220°C
Timer fino a 9:59 min
Vaschetta raccogli liquidi removibile

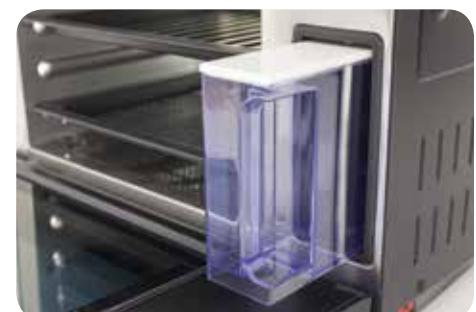


ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI
2832	028324	340 x 190 x 345	6,3	2000	220/240 V - 50/60 Hz	GS, CE

STEAM CHEF | FORNO A VAPORE

Forno Multifunzione a vapore

Libera installazione. Camera di cottura in acciaio inox
Ottimo isolamento a doppia parete. Vetro frontale a doppio strato
10 programmi pre-impostati. Display LED - operatività Touch
Serbatoio dell'acqua removibile, capacità 1,2lt
Temperatura regolabile da 40° a 220° C - incrementi da 10° C
Funzione vapore regolabile in 5° C, da 80° a 115° C
Pratico vassorio di sgocciolamento. Timer regolabile da 1 a 3 ore
Luce interna
Accessori inclusi:
2 vassoi di cottura, 1 guanto da forno, 1 vassoio per la raccolta dei liquidi



ART.	4 038437	ESTERNO B x H x P mm	INTERNO B x H x P mm	kg	Watt	Watt	V/Hz				
3066	30661	495 x 510 x 350	350 x 310 x 300	25 c.a.	14,4	-	2100	220/240 - 50/60			

MIXER

HB 1000 | MIXER AD IMMERSIONE

Mixer ad immersione

Struttura in alluminio anodizzato
Frullatore multifunzione con accessori
4 lame in acciaio inox - Manico ergonomico
Velocità regolabile grazie al pulsante Soft:
regolazione continua da 10.000-17.000 rpm Turbo fino a 17.000 rpm
Accessori inclusi : frusta per montare, contenitore per sminuzzare
con 4 lame in acciaio inox, impugnatura in gomma,
fondo antiscivolo e misurino integrato



ART.	4 038437	B x H x P mm	kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI
3603	036039	145 x 380 x 60	1,4	1000	220-240V - 50-60Hz	GS

UZ 400 MIXER | TRITATUTTO

Robusto contenitore in vetro, capacità 1,2lt
4 lame in acciaio inox
Operatività a pressione - 2 velocità (2.650 rpm e 3.900 rpm)
Base antiscivolo in gomma
Ideale per : tritare, macinare alimenti morbidi e duri



ART.	4 038437	B x H x P mm	kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI
1748	017489	180 x 260 x 180	1,8		220/240V - 50/60 Hz	GS,CE

MX 1000 | BLENDER**Frullatore**

Struttura in acciaio inox
8 lame con rivestimento in Titanio
Contenitore in vetro (1,5 litri)
9.500 - 17.000 giri al minuto
Multifunzione: sminuzzatore, trituratore, ideale anche per zuppe e bevande cremose
Protezione da surriscaldamento
Interruttore di rotazione con luce a LED
Controllo della velocità di rotazione



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	WATER
3617	036176	205 x 400 x 220	4,1	1000	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE	

**B1800 | BLENDER | NOVITÀ 2021****Frullatore**

Struttura in acciaio inox
6 lame con rivestimento in Titanio
Contenitore in vetro (1,75 litri)
Fino a 28.000 giri al minuto
Programmi pre-impostati
Ideale per: smoothies, milk shake, baby food, zuppe, trita ghiaccio, long-drinks
Accessori inclusi: brocca trituratore in acciaio con lame in acciaio inox - Contenitore Mix & Go

DISPONIBILE DA APRILE 2021



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	WATER
3618	036183	230 x 440 x 200	4,15	1800	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE	

B 800 | BLENDER**Frullatore**

Struttura in acciaio inox di alta qualità
Contenitore in vetro, capacità 1.5 Lt
13.000 - 17.000 giri al minuto
4 lame acciaio inossidabile
ideale per frullati, Shakes, Frappé, Longdrinks, etc.
2 livelli di velocità
Dispositivo di sicurezza per controllo da surriscaldamento



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	WATER
3616	036169	170 x 410 x 200	3,8	1000	220/240 V - 50/60 Hz	GS	

**B 300 | MIX & GO VACU SERVE****Mixer sotto vuoto**

previene l'ossidazione del cibo durante la miscelazione,
preservando vitamine e nutrienti essenziali
Sottovuoto manuale o automatico
Lame in acciaio inox
20.000 giri al minuto
Accessori inclusi: Contenitore da 700 ml- contenitore TO Go da 400 ml
con coperchio e guaina in neoprene proteggi UV
Mixer per frutta secca e cereali



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	WATER
3608	036084	239 x 370 x 160	1,5	300 W	220/240- 50Hz	GS	



CP 300 PRO | SPREMIAGRUMI LARGE**NOVITÀ 2021**

Potente spremiagrumi elettrico di design con struttura in acciaio inossidabile
Cono di pressatura universale in acciaio inossidabile:
Per tutti gli agrumi dal lime al pompelmo
Alta resa in succo. Beccuccio versatore: il succo direttamente nel bicchiere
Nessun gocciolamento grazie al beccuccio ribaltabile Inserto setaccio
in acciaio inossidabile. Impugnatura soft touch con pratico avviamento automatico
Pulizia molto facile grazie ai componenti rimovibili e lavabili in lavastoviglie
Motore a bassa rumorosità
Piedini a ventosa per garantire stabilità

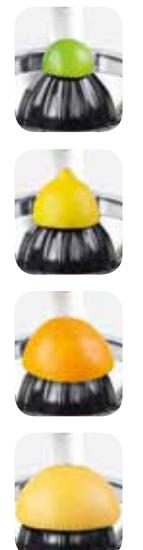


ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	
3560	035605	205 x 320 x 320	2,7	160	200-240	GS CE	

CP 200 | SPREMIAGRUMI / MELOGRANO SMALL

Potente Spremiagrumi Small
Struttura in acciaio inossidabile - Setaccio in acciaio
Avviamento automatico attraverso una leggera pressione
Cone di pressione ideale per frutta piccola e media compreso il melograno
Componenti removibili
Motore silenzioso
Bocca antigocciolamento
Base ergonomica che assicura stabilità d'appoggio

ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	
3540	035407	180 x 290 x 250	2,3	160	220/240 V - 50/60 Hz	GS	

**SLOW JUICE SJW 500 | ESTRATTORE**

Design compatto con finiture in acciaio inox
Diametro del cilindro 75 mm
Filtro per succhi e sorbetti
Centrifuga lenta e graduale 50/60 giri al minuto
Ingranaggio in acciaio inox
Incl. Bricco per il centrifugato e Bricco per lo scarto



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	
3506	035063	210 x 450 x 200	4,0	150	220/240 V - 50/60 Hz	GS CE	



MACCHINA PER GHIACCIO E GELATO

ICE CHEF PRO | MACCHINA DEL GHIACCIO

Struttura in acciaio inox - Display LEA
Produce approx. 500 gr/h
Rapida produzione di ghiaccio in 6-13 min
2 misure di cubetti Small&Large
Coperchio trasparente
Containitore per cubetti removibile capacità 1,3L
Serbatoio d'acqua da 2,2 lt



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	
3302	033021	250 x 325 x 370	9	120 W	220/240V - 50Hz	CE,GS	

ICE CREAMER | PER IL GELATO E YOGURT

Produce fino a 2 litri di gelato o yogurt
4 programmi per la produzione di gelato o yogurt
Creazioni di gelato cremose in 30-60 minuti
Il miglior yogurt in 5-8 ore
Nessun pre-raffreddamento necessario grazie alla
Tecnologia a compressore e capacità di raffreddamento di 180 watt
Adatto per latte vaccino e vegetale
Funzionamento intuitivo e chiaro
Containitore per gelato removibile
Incl. Paletta per gelato e misurino
Corpo in acciaio inossidabile di alta qualità
Gli ingredienti possono essere aggiunti durante
il funzionamento tramite l'alletta di riempimento
Pratica funzione di post-raffreddamento fino a 60 min



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI	
3298	032987	430 x 280 x 285	11,8	180 W	220/240V - 50Hz	CE,GS	

LUCIDASCARPE

SHOESHINE 100 C | PULISCISCARPE

Pulizia professionale delle scarpe
3 Fasi: Rimozione dello sporco, Lubrificare, Lucidare
3 spazzole rotanti
Funzionamento automatico con meccanismo di accensione ad infrarossi
Tappetino in gomma removibile
Arresto automatico
Distributore di lucido per le scarpe integrato



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI
5455	054552	475 x 280 x 265	4,31	120 W	230 V	GS, CE

SHOESHINE 100 M | LUCIDASCARPE

Pulizia professionale delle scarpe
3 Fasi: Rimozione dello sporco, Lubrificare, Lucidare
3 spazzole rotanti
Funzionamento automatico con meccanismo di accensione ad infrarossi
Tappetino in gomma removibile
Arresto automatico
Distributore di lucido per le scarpe integrato



ART.	4 038437	B x H x P mm	Kg	Watt	V/Hz	CERTIFICAZIONI
5456	054569	475 x 280 x 265	4,31	120 W	230 V	GS, CE

LEGENDA SIMBOLOGIA CASO DESIGN®

MICROONDE

-  A Microonde
-  Tecnologia Inverter
-  Ventilazione
-  Grill
-  Doppio Grill
-  Resistenza Sup.
-  Resistenza Inf.
-  Doppia resistenza
-  Scongelamento
-  Preriscaldamento rapido
-  Segnale Touch-Display
-  Sound on/off
-  Frontale a specchio
-  Base in ceramica
-  Piatto girevole
-  Programma automatico
-  Timer
-  Peso

INDUZIONE

-  Induzione
-  powersharing
-  Booster
-  Risparmio energetico
-  Temperatura
-  Timer
-  Blocco sicurezza

-  Piano in vetroceramica
-  Mantiene caldo
-  Easy Clean

SIGILLARTICI

-  Portarotolo
-  Vaschetta removibile
-  Doppia barra sigillatrice
-  Barra sigillatrice
-  Taglierino
-  ZIP-Wakuum
-  Regolazione intensità
-  Regolazione del vuoto
-  Monitoraggio della temperatura

PREPARAZIONE BEVANDE

-  Filtri caffè
-  No condensa
-  Cubetti rotondi
-  Frutta intera
-  Technologie Slow juicer
-  Centrifuga
-  Smoothie

CANTINETTE

-  Compressore
-  Ventilazione
-  Doppiovetro
-  Anti - condensa
-  Assenza di vibrazioni
-  Anti UV
-  Controllo umidità
-  Controllo elettronico della temperatura

BILANCIA

-  Salvaspazio
-  Peso massimo
-  Peso massimo
-  Peso massimo
-  Incremento
-  Incremento
-  Incremento
-  Protezione raggi UV

LEGENDA SIMBOLOGIA FISSSLER®

-  Fondo universale Cookstar
Adatta per i piani ad induzione

-  Chiusura ermetica del coperchio

-  Fondo Super Thermic

-  Lavabile in lavastoviglie

-  Superficie interna satinata

-  Acciaio in 18/10

-  Adatto all'utilizzo in forno

-  Bordo allungato per versare

-  Adatto ai piani cottura a gas

-  Con scala graduata interna

-  Angolo arrotondato tra fondo e parete

-  Adatto ai piani cottura elettrici

-  Adatto ai piani cottura elettrici e vetroceramica



La marcatura CE è stata introdotta con la Decisione 93/465/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1993 al fine di accelerare la costituzione del Mercato unico Europeo previsto dal Trattato CE, segnatamente dagli Art. 28, 29 e 30.

La marcatura CE indica che il prodotto è conforme a tutte le disposizioni comunitarie che prevedono il suo utilizzo: dalla progettazione, alla fabbricazione, all'immissione sul mercato, alla messa in servizio del prodotto fino allo smaltimento. La marcatura CE disciplina l'intero ciclo di vita del prodotto dal momento dell'immissione sul mercato.

Gli Stati membri non possono limitare l'immissione sul mercato o la messa in servizio di prodotti che hanno la marcatura "CE", tranne il caso in cui sia provata la non conformità del prodotto in sede giudiciale. La marcatura deve essere apposta prima che il prodotto sia immesso sul mercato europeo o messo in servizio.

Il marchio CE è un contrassegno che deve essere apposto su determinate tipologie di prodotti dal fabbricante stesso che con esso autocertifica la rispondenza (o conformità) ai requisiti essenziali per la commercializzazione e utilizzo nell'Unione Europea stabiliti nelle Direttive di nuovo approccio. L'apposizione del marchio è prescritta per legge per poter commercializzare il prodotto nei paesi aderenti allo Spazio economico europeo (SEE). Tali prodotti possono circolare liberamente sul mercato europeo se sono accompagnati ad esempio da una dichiarazione o da un certificato di conformità. Esempi di alcune direttive che richiedono il marchio CE sono la Direttiva prodotti da costruzione, la Direttiva bassa tensione, la Direttiva macchine, la Direttiva compatibilità elettromagnetica, la Direttiva per i sistemi in pressione, la Direttiva per i dispositivi medici.

Il simbolo CE significa "Conformità Europea" (e non conformità essenziale), ed indica che il prodotto che lo porta è conforme ai requisiti essenziali previsti da Direttive in materia di sicurezza, sanità pubblica, tutela del consumatore, ecc. pertanto non rappresenta un marchio di qualità del prodotto o, tantomeno, di origine ma che il prodotto gode della Presunzione di conformità.

GARANZIA

In conformità alle Direttive Europee la garanzia è di 24 Mesi ed è valida solo se riconducibile a difetti/vizi di produzione e/o fabbricazione e a difetti delle materie prime utilizzate.

La garanzia opera solo dietro presentazione di scontrino d'acquisto e/o fatture

I Malfunzionamenti devono essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.



Il TÜV (acronimo di Technischer Überwachungs-Verein, in italiano Associazione di Controllo Tecnico) rappresenta delle società di certificazione tedesche in ambito di sistemi di gestione sicurezza alimentare e ambientale e per la qualità del sistema di gestione aziendale.

I TÜV sono presenti in altri paesi, oltre alla Germania, compresa l'Italia, con marchi propri e una propria rete di auditori. TÜV è presente in Italia dal 1987 ad opera del gruppo TÜV SÜD fondato nel 1866 in Baviera.

I TÜV come gruppo entrarono a far parte dello scenario tedesco circa 130 anni fa, nel quadro delle iniziative pubbliche del tempo e della sicurezza sul posto di lavoro. Intorno al 1870 vi erano in totale 43 TÜV, originariamente creati per l'ispezione degli impianti di caldaia a vapore nel paese.

I servizi offerti sono la Certificazione di Sistema alla Certificazione di Prodotto, attività di Ispezione e Supporto tecnico, Certificazione del Personale e attività di Formazione.

Le Società con marchio e nome TÜV pur vantando un'origine comune, operano indipendentemente l'uno dall'altro; ogni TÜV è provvisto di propri accreditamenti rilasciati da organismi nazionali. Tra i principali organismi di Certificazione TÜV: TÜV InterCert, TÜV Rheinland, TÜV NORD, TÜV Sued.



Il marchio GS è un marchio di sicurezza volontario, considerato garanzia di qualità e affidabilità in Germania, nei Paesi di lingua tedesca e, più in generale, in tutta Europa.

Le ricerche dimostrano che i consumatori tedeschi sono disposti a pagare un prezzo superiore per un prodotto contrassegnato da un marchio di certificazione forte e conosciuto. Ecco che in quel caso il marchio GS diventa per voi un elemento prezioso.

Qualunque prodotto elettrico, meccanico o elettromeccanico contrassegnato dal marchio GS è stato testato ed è risultato conforme ai requisiti minimi fissati dalla legge tedesca sulla sicurezza delle apparecchiature e dei prodotti.

Il marchio GS (GS sta per Geprüfte Sicherheit ovvero "sicurezza verificata") è un marchio autorizzato dal governo tedesco, che può essere emesso soltanto da un ente accreditato per le certificazioni e le prove di sicurezza sui prodotti. Dal 1° aprile 2008 i prodotti richiedenti il marchio GS, devono essere testati con riferimento alla lista PAH (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons) - in italiano IPA (Idrocarburi Policiclici Aromaitici) - e tali test devono dimostrare livelli di PAH tollerabili.