

COSO®

D E S I G N

PIASTRE INDUZIONE

Dati tecnici

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI (mm) B/H/P	DIAMETRO	KG	WATT	V/Hz	
PIANI INDUZIONE 1 PIASTRA								
TC 2400 Thermocontrol	2235	4038437022353	300 x 60 x 370	12-26	2,9	2400	220-240 - 50/60	GS,CE
Pro Menù 2100	2224	4038437022247	279 x 60 x 368	12-24	2,5	2100	220-240 - 50/60	GS,CE
Pro Gourmet 2100	2232	4038437022322	275 x 60 x 365	12-26	2,6	2100	220-240 - 50/60	GS,CE
PIANI INDUZIONE 2 PIASTRE								
Pro Gourmet 3500	2233	4038437022339	545 x 60 x 365	12-26	5	3500	220-240 - 50/60	GS,CE
PIANI INDUZIONE 1 PIASTRA PROFESSIONAL								
TC 3500 Thermocontrol	2371	4038437023718	355 x 110 x 460	14-24	5,5	3500	220-240 - 50	GS,CE
ProChef 3500	2364	4038437023640	320 x 90 x 420	12-26	4,4	3500	220-240 - 50	GS,CE

CUOCERE AL FORNO

**Elettrodomestici
compatti con
funzioni pratiche.**

Una selezione dei migliori
modi per cuocere: tecnologia
a microonde, cottura a vapore,
aria calda a convezione
o alla griglia.

GUSTO NATURALE IN SEMPLICITA'



Sano, delizioso e facile

Steam Chef garantisce cotture perfette: Il vapore caldo cuoce delicatamente le verdure fresche o il pesce pregiato mantenendo la struttura del cibo: Broccoli, cavolfiori e simili diventano croccanti e succosi. Il pesce mantiene la sua consistenza senza essere troppo cotto e il pollame o la carne non si seccano e sono meravigliosamente gustosi avendo il punto cottura ideale.

Controllo preciso della potenza

La combinazione della tecnologia di cottura a vapore con la convezione e il grill consentono una gamma molto ampia di applicazioni. Con i programmi combinati, si possono cuocere a vapore per esempio anche torte o crostate salate.

Il cibo deve essere solo leggermente condito o porzionato.

Il controllo del calore e del tempo di cottura viene impostato automaticamente in modo ottimale in passi di 5°C.

Intelligente e multifunzionale

Steam Chef misura solo circa la metà di un forno da incasso e offre molte funzioni: cottura a vapore, aria calda, calore superiore, grill, scongelare e, naturalmente, i differenti programmi combi in un solo apparecchio.

L'immaginazione gioca con te

Con Steam Chef, CASO Design si rivolge a coloro che vogliono preparare piatti sani e gustosi allo stesso tempo con poco sforzo o che vogliono preparare cibo di alta qualità con cura e attenzione. Con questa tecnica di cottura, le vostre creazioni vi sorprenderanno con il loro gusto!

DESIGN

STEAM CHEF

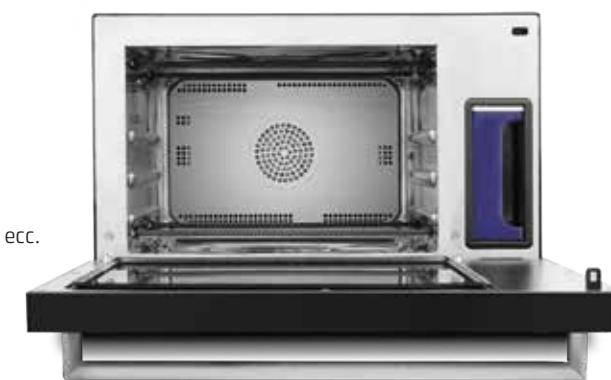


Art. 3066

besondere
Funktionen



- + Forno a vapore compatto da libera installazione per cotture delicate, arrostiti e cuocere al forno
- + Cotture croccanti all'esterno e succose all'interno grazie a 11 funzioni operative regolabili
- + Versatile con cottura a vapore, aria calda, calore superiore, calore inferiore, grill, scongelare e vari programmi combinati
- + **Temperatura regolabile in passi di 10°C da 40°C a 220°C**
- + Funzione vapore regolabile in passi di 5°C da 80°C a 115°C
- + 10 programmi preimpostati per la preparazione di: pesce, verdure, torte, pollo ecc.
- + Funzionamento facile e intuitivo grazie al display a LED e al pannello di controllo sensor-touch
- + Camera di cottura in acciaio inossidabile di alta qualità da 25 litri
- + Serbatoio dell'acqua rimovibile (capacità: 1,2 l)
- + Frontale in vetro isolato con maniglia in alluminio di alta qualità
- + Funzione timer precisa da 1 min. a 3 ore. (in passi di 1 minuto)
- + Luce interna luminosa e commutabile
- + Pulizia facile e veloce grazie al programma STERILIZZAZIONE
- + Accessori versatili: vassoio forato, teglia e guanto da forno



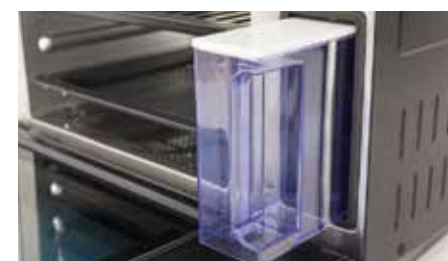
Accessori:



Piastra perforata
per la cottura a vapore



Teglia per la cottura



FRIGGITRICE AD ARIA

AF 200



Art. 3172



- + Friggitrice ad aria calda per friggere a basso contenuto di grassi
- + Cestello per friggere con 3 litri di capacità utilizzabile
- + Funzionamento con sensore touch di qualità con display LCD
- + **6 programmi automatici**
- + Tecnologia di circolazione dell'aria calda ad alte temperature
- + Temperatura regolabile in passi di 5°C da 60 a 200°C
- + Timer preciso da 1 a 60 minuti
- + Interno in acciaio inossidabile per una facile pulizia
- + Cavo di alimentazione lungo
- + Blocco di sicurezza
- + Corpo termo-isolato e resistente al calore
- + Spegnimento automatico



FRIGGITRICE AD ARIA

AF 250



Art. 3171



- + Preparazione a basso contenuto di grassi di qualsiasi pietanza per un risultato croccante e uniforme all'esterno e allo stesso tempo succosa all'interno
- + Risultati di cottura perfetti e veloci grazie all'innovativo Tecnologia CASO del flusso d'aria per una migliore e più efficiente distribuzione del calore
- + Temperatura regolabile con precisione in passi di 5°C da 60-200°C
- + Timer regolabile con precisione da 1 a 60 minuti con incrementi di 1 minuto
- + Interno in acciaio inossidabile
- + Grande cestello per friggere con 3 litri di capacità utilizzabile
- + Ampia gamma di applicazioni: riscaldare, friggere, friggere, arrostito, grigliare, cuocere al forno e tenere in caldo
- + **4 programmi selezionabili: preriscaldare, riscaldare, tenere in caldo, scongelare**
- + Funzionamento semplice e intuitivo Sensor-touch
- + Blocco di sicurezza per la rimozione del cestello di cottura



COLAZIONE / Tostapane con 2 scomparti

INOX 2



Art. 2778

besondere Funktionen



6 livelli

I tostapane rivestiti in acciaio inossidabile della serie INOX hanno il pannello di controllo in rilievo. Il grado di doratura desiderato può essere perfettamente regolato.

- + Design elegante in acciaio inossidabile di alta qualità
- + Tostapane a 2 fette con un'estensione extra-lunga e fessure di tostatura extra larghe- ideali per fette di pane grandi
- + Display a LED extra large per mostrare il grado di doratura
- + Livello di doratura regolabile: Impostazione precisa con 6 livelli di cottura
- + Funzione di scongelamento, arresto e riscaldamento
- + Accessori: Adattatore per il pane tipo filone
- + Pratico vassoio per le briciole

AIUTO IN CUCINA CUCINA / Griglia con doppia piastra

DG 2000 **NEU**

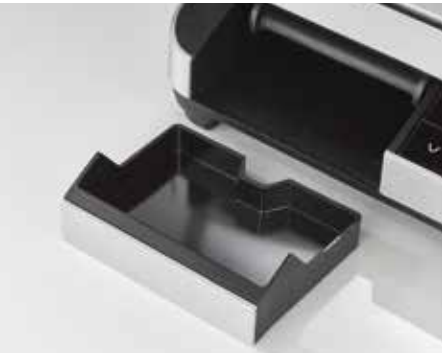


Art. 2832

besondere
Funktionen



- + Potente 2000 watt
 - + Perfetto per grigliare vari tipi di carne, hamburger, pesce, verdure, panini, ecc.
 - + Regolazione della temperatura variabile da 60° a 220°C
 - + Timer regolabile fino a 9:59 min con segnale acustico di fine
 - + 4° di inclinazione della piastra della griglia per un facile drenaggio del grasso (a basso contenuto di grassi)
 - + Display a LED di alta qualità
 - + Corpo esterno in alluminio anodizzato di alta qualità
 - + Due griglie rimovibili, con rivestimento antiaderente e lavabili in lavastoviglie
- + Piastre in ghisa:
 - Si riscalda velocemente
 - Distribuzione ottimale e uniforme del calore
 - Conservazione del calore
 - + Cerniera mobile ideale per alimenti di diverso spessore
 - + Vaschetta raccogli grasso rimovibile per una facile pulizia
 - + Pratica alloggiamento per conservazione dei cavi



MICROONDE & FORNI

Dati tecnici

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI (mm) B/H/P	KG	WATT	VOLTAGGIO	
CUOCERE IN FORNO E ALLA GRIGLIA							
DG 2000 Grill da tavolo	2832	4038437028324	340x190x345	6,3	2000	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
INOX 2 - Toaster Small	2778	4038437027785	240x200x195	1,7	1000	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
AF 200 - Friggitrice 3 lt	3172	4038437031720	280x315x335	4,95	1400	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
CASO AF 250 - Friggitrice 3lt	3171	4038437031713	280x300x370	5	1400	220/240 V - 50/60 Hz	
STEAM Chef Forno a vapore	3066	4038437030662	510x350x495	13,4	2100	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE

STYLE DESIGN SERIE

IL PROGETTO: LA SERIE DI PRODOTTI CASO CHE NON LASCIA NULLA A DESIDERARE



CERAMIC

La base in ceramica, consente diversi
funzioni di cottura.
La Serie offre prodotti per tutte le esigenze!



Piano in ceramica

La base in ceramica per microonde assicura un distribuzione uniforme delle microonde, in modo che il cibo sia cotto perfettamente da tutti i lati. La base è molto facile da pulire e permette anche l'uso di grandi contenitori quadrati.

CERAMIC

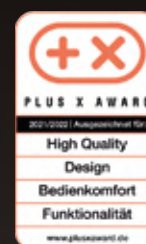


Più spazio per grandi casseruole



Rivestimento protettivo CASO-Clean

Lo speciale rivestimento antiaderente rende la superficie molto facile da pulire. I residui possono essere rimossi senza difficoltà. Il rivestimento protettivo CASO-Clean è disponibile in diversi modelli.



COTTURE PERFETTE!



Microonde con riflettore a microonde

Microonde dal design di alta qualità per cottura, riscaldamento o scongelamento ottimale dei vostri piatti. Risultati ottimali grazie ai livelli di potenza regolabili.



Grill

Un potente grill al quarzo da 1000 watt assicura una rosolatura uniforme senza bisogno di preriscaldamento! (A seconda delle caratteristiche del prodotto)

TURN THE CUBE

La rivoluzione del design per i microonde è disponibile esclusivamente nella **nuova** serie CUBE di CASO Design: Il nostro esclusivo controller CUBE per un funzionamento intuitivo e per i consumatori più esigenti.

Il fondo in ceramica high-tech con riflettore integrato assicura una distribuzione del calore assolutamente uniforme, per cotture perfette in ogni singolo punto!



Funzionamento perfetto

Basta girare il nostro caratteristico ed esclusivo CUBE per controllare l'ora e le altre opzioni e lasciare andare una volta che l'impostazione desiderata è stata raggiunta. Tornerà poi automaticamente nella sua posizione iniziale.

Accendere la luce

Una caratteristica unica del design è la nostra luce LED accanto al pannello di controllo. Questa può essere regolata in base alla vostra necessità: luce soffusa, piena luminosità o luce bianca pulsante!

CUBE

M 20 CUBE Ceramic



Item no. 3314

CUBE

MG 20 CUBE Ceramic



Item no. 3325



- + Design di alta qualità, per cucinare, riscaldare e scongelare i cibi
- + Controllo intuitivo grazie all'innovativo controller "Cube"
- + Interno in acciaio inossidabile di alta qualità
- + **Capacità 20 litri** +Base in ceramica
- + **Microonde da 800 watt e 10 livelli di potenza**
- + Pannello di controllo LED di design integrato (può essere acceso e spento manualmente)
- + Inclusi 8 programmi di cottura automatici e un programma di scongelamento
- + Display a LED con orologio di standby
- + Timer 95 minuti con segnale di fine cottura
- + Modalità Quite: toni dei tasti che possono essere attivati / disattivati
- + Particolarmente sicuro grazie alla protezione per bambini attivabile



- + Design di alta qualità, per cucinare, riscaldare e scongelare i cibi
- + Controllo intuitivo grazie all'innovativo controller CUBE
- + Interno in acciaio inox di alta qualità
- + Capacità 20 litri +Base in ceramica
- + Potente griglia al quarzo da 1000 watt per una doratura uniforme senza preriscaldamento
- + Ripiano in filo metallico (incluso) per cuocere su due livelli
- + Microonde da 800 watt e 10 livelli di potenza
- + Funzione di scongelamento
- + Pannello di controllo a LED dal design integrato
- + Inclusi 13 programmi automatici e 2 programmi combinati con microonde + grill (30% MW + 70% grill o 55% MW + 45% grill)
- + Display a LED con orologio di standby
- + Timer 95 minuti con segnale di fine
- + Modalità Quite: toni dei tasti che possono essere attivati/disattivati
- + Particolarmente sicuro grazie alla sicurezza per bambini attivabile



ANALOG SERIE

MG 20 ECOSTYLE CERAMIC



Art. 3316



- + **Capacità: circa 20 Lt**
- + Base in ceramica
- + Operatività e controllo intuitivo attraverso manopole rotanti
- + Struttura color argento , elegante design
- + Rivestimento interno protettivo di alta 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 mirconde
- + 3 programmi combinati (microne + grill)



MICROONDE

Dati tecnici

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI est. (MM) B/H/P	LITRI	KG	WATT MICRONDE	WATT GRILL
FORNI A MICROONDE + GRILL							
CASO M 20 Cube Ceramic	3314		470 x 275 x 385	20	11,9	800	
CASO MG 20 Cube Ceramic micro+grill	3325		470 x 275 x 400	20	12,25	800	1000
MG 20 ECOSTYLE Ceramic Menu'	3316	4038437033168	470 x 260 x 390	20	12,4	700	1000

SOTTOVUOTO & SOUS VIDE

**Più gusto e
piacere nelle tue
preparazioni**

Come marchio di qualità,
CASO è sinonimo di
sostenibilità, gratificazione e
approccio creativo al nostro
cibo. La nostra mission è di
darvi strumenti per ottenere
più freschezza e migliore
conservazione.