

CASO[®]

D E S I G N

PIANI COTTURA AD INDUZIONE

**Cotture veloci per
risultati perfetti.**

Il controllo perfetto delle
temperature è la base per
ottenere risultati di cottura
ottimali.

L'induzione è veloce, sicura
e fa risparmiare energia.

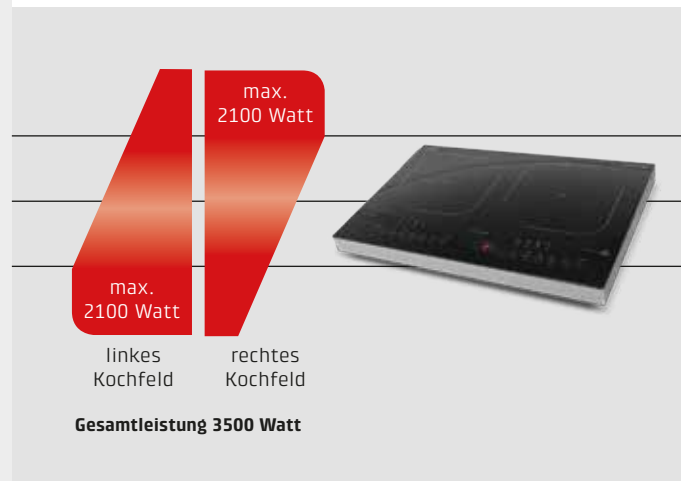
Con il nuovo termometro

Il controllo della temperatura
diventa preciso, garantito e
consente un risultato perfetto.



INDUZIONE – RISCALDA SOLO LA PENTOLA!

La moderna tecnologia ad induzione genera direttamente il calore nella pentola. Questo permette un'azione più veloce, diretta e cotture con maggior risparmio energetico! La superficie di cottura non si riscalda, ma assorbe solo il calore della pentola. Questo significa che nulla può bruciare e cucinare diventa sicuro e piacevole.



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.



FLESSIBILE: PLUG & COOK

I piani cottura mobili di CASO possono essere utilizzati in modo molto flessibile. Sono adatti come piani di cottura in cucina, come postazioni extra di cottura, oppure per la cottura durante eventi o catering. Tutto ciò che serve è un semplice presa elettrica!



DIGITALE: CONTROLLO SENSOR TOUCH

I piani hanno sistemi con sensori sotto vetro. Questo rende facile il controllo di molte funzioni. Le funzioni dirette possono essere utilizzate per controllare varie impostazioni come ad esempio bollire o scottare.



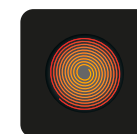
CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Il controllo perfetto delle temperature è la base per risultati di cottura ottimali e consente di cucinare in modo veloce, sicuro, e con risparmio energetico. Scopriro con la combinazione del termometro di precisione. Con la combinazione del termometro di precisione, la cottura a induzione offre possibilità completamente nuove di controllo del calore. È possibile impostare la temperatura di cottura perfetta per ogni menu e mantenerlo automaticamente per un certo periodo di tempo.



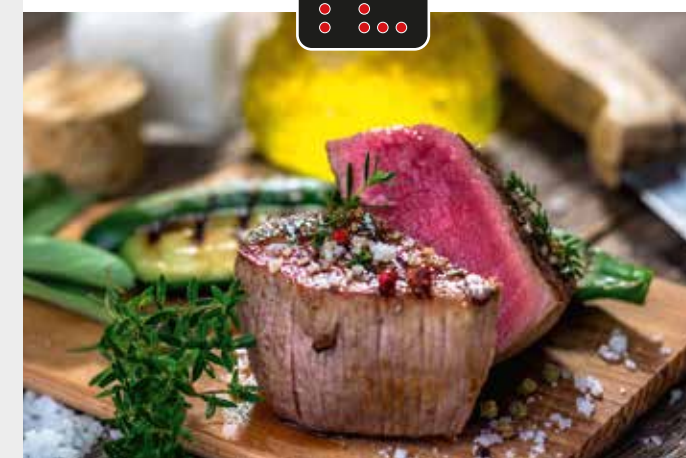
MULTIFUNZIONE

Cucinare, arrostiti, tenere in caldo, fondere, SousVide e cottura con controllo della temperatura interna



TECNOLOGIA EQUAL-HEAT

Tutte le piastre a induzione CASO Design offrono una distribuzione ottimale del calore grazie alle innovative bobine ad induzione.



COTTURA DI PRECISIONE CON SMART CONTROL

I piani di cottura a induzione hanno diversi livelli di potenza. Grazie alla tecnologia Smart Control i 12 livelli di potenza consentono una regolazione della temperatura molto precisa. Le temperature più basse, sono adatte per tenere in caldo, sciogliere e cuocere a fuoco lento.

LA TEMPERATURA PERFETTA ORA E' POSSIBILE!



1000 e 1 idea: Tecniche di cottura differenti con un solo prodotto

La combinazione di una piastra a induzione con la tecnologia CASO Thermo-Control è così stimolante che non riuscirete più a farne a meno. Un numero infinito di ricette, che si tratti di verdure, pesce o carne, possono essere preparati con precisione in incrementi di 1°C grazie al termometro Thermo-Control. La temperatura misurata dal termometro Thermo-Control viene automaticamente controllata della piastra ad induzione per avere una cottura precisa. Come utilizzare la Piastra Induzione Thermo-control:

1) Cuocere: Carne e pesce

la temperatura interna ottimale di una bistecca di manzo va da al sangue a Media o ben cotta è solo circa 8°C (valore medio). A circa 50°C è al sangue, a 54°C è media e a 58°C è ben cotta. Con la nota regola empirica di 3 minuti di cottura per lato è molto difficile, a seconda dello spessore della carne, indovinare esattamente la temperatura della carne. Il termometro Thermo-Control di CASO

Design ti aiuta mostrandoti la temperatura esatta sul display della piastra e si spegne automaticamente quando viene raggiunta la temperatura impostata

2) Cucinare, tenere in caldo e scongelare: Zuppe & Co

Per cucinare una zuppa o un delizioso stufato, a fuoco lento, si consiglia di mantenere la temperatura a 95°C. Poiché i tempi di cottura possono essere relativamente lunghi, anche fino a 3 ore, la tecnologia Thermo-Control garantisce cotture perfette evitando le spiacevoli bruciature. Al contrario, quando si scongela (specialmente con grandi quantità di zuppa o stufato). O quando si riscalda, la temperatura deve essere uniforme. Oppure può essere utilizzato semplicemente per mantenere in caldo la pietanza preparata. Il piano cottura può essere utilizzato sia con che senza termometro.

CONTROL / Piano cottura mobile con controllo della temperatura

TC 2400 ThermoControl



besondere
Funktionen



2400
Watt
Leistung

3) SousVide (Cottura a bassa temperatura)

Il TC 2400 Thermo-Control può essere usato come sous-vide grazie ai passi di 1°C. In combinazione con una pentola e una macchina sottovuoto CASO è possibile cucinare a bassa temperatura la carne, pesce o verdure mantenendo la cottura uniforme, delicata, ricca di vitamine e valorizzando tutti gli aromi. Tutto quello che dovete fare è mettere in sottovuoto il cibo in un sacchetto sottovuoto CASO e poi cuocerlo in acqua calda a bassa temperatura – ideale per chi si avvicina alla cucina Sous-Vide.



TC 2400 Thermocontrol

Art. 2235

- + Superficie in vitroceramica
- + Funzionamento 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
- + Cotture precise grazie all'innovativo, e preciso termometro ThermoControl (Incl. Supporto per il termometro)

Possibilità di utilizzo della piastra anche senza termometro

CREATION / Controllo con 12 livelli

Pro Menu 2100



Art. 2224



- + Una superficie interamente in vetro ceramica racchiusa in una cornice nera di alta qualità.
- + 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
- + Funzione timer: 1 - 180 minuti con intervallo di 1 minuto
- + Rilevamento automatico della misura della pentola
- + Protezione automatica da surriscaldamento

CREATION / Controllo con 12 livelli

ProGourmet 3500

Art. 2233



- + 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



CREATION / Controllo con 12 livelli

ProGourmet 2100



Art. 2232



- + 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)

PROFESSIONAL / Controllo con 12 livelli

TC 3500 Thermocontrol

Art. 2371

- + Piano cottura a induzione
- + **1 piastra 3500 Watt Professionale**
- + Operatività intuitiva Sensor Touch
- + Piedini antiscivolamento per stabile appoggio
- + Termometro Thermocontrol: misura precisa della temperatura
- + Mantenimento della temperatura costante
- + **12 livelli di potenza con cottura**
- + Preselezione della temperatura circa 60 - 240 °C (fino a +100° C increm. di 10° C, da 100° C increm. di 20° C)
- + Funzione Timer da 1 minuto a 23 ore e 59 minuti
- + Rilevamento automatico della misura della pentola
- + Incluso pratico porta termometro



PROFESSIONAL / Controllo con 12 livelli

ProChef 3500

Art. 2364



3500
Watt
Leistung



- + Potente 3500 Watt
- + Superficie in vetroceramica
- + Struttura in acciaio inox di alta qualità
- + Cottura di precisioneSmart Control
- + **12 diversi livelli di potenza**
- + Operatività Sensor Touch
- + Regolazione della temperatura da 60° a 240° C
- + Riconoscimento automatico della pentola (Ø 12 - 26 cm)
- + Funzione “keep warm” (70° C)
- + Protezione dal surriscaldamento
- + Posizionamento sicuro grazie ai piedini antiscivolo



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.