

COSO®

---

D E S I G N

## 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.

# FUNZIONI VERSATILI PER IL PERFETTO GUSTO



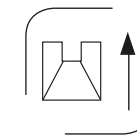
## ALLA RICERCA DELLA FRESCHEZZA

Il vostro cibo viene aspirato in modo sicuro con una prestazione di vuoto di circa il 90% a -0,8 bar. Questo li mantiene freschi più a lungo senza conservanti. Ideale anche per la porzionatura e la conservazione dei cibi o la cottura SousVide.



## SISTEMA DI VUOTO SOFT // FUNZIONE AD IMPULSO

La funzione "Soft Vacuum System" per regolare la forza del vuoto garantisce il vuoto ottimale per i cibi morbidi. Con la funzione SVS, la forza del vuoto è regolata manualmente, in modo che il cibo non venga compresso. // Con l'impulso manuale, i cibi morbidi sono delicatamente aspirati.



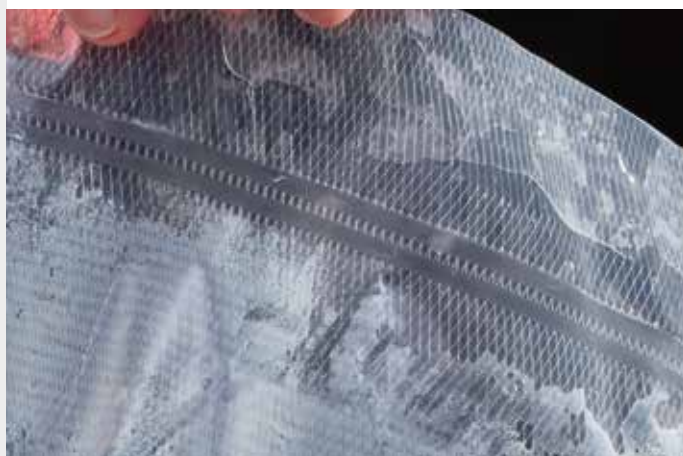
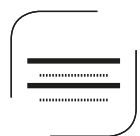
## CAMERA A VUOTO RIMOVIBILE

La camera a vuoto rimovibile rende la pulizia molto facile. I residui liquidi sono trattiene nel in modo da poterlo pulire facilmente.



## REGOLAZIONE DEL TEMPO DI SALDATURA

Per garantire una sigillatura ermetica anche in presenza di umidità, l'impostazione "umido" è usato per impostare un più lungo tempo di sigillatura più lungo e con "dry" più "secco". Con questo tempo di sigillatura più lungo il cibo è sigillato in modo sicuro anche se c'è del liquido sotto la saldatura.



## SALDATURA PERFETTA

Per una conservazione perfetta e una protezione ottimale due cose sono importanti: un'ottima saldatura e materiale del sacchetto per il sottovuoto di alta qualità. Saldatura singola o doppia automaticamente dopo il processo di aspirazione. Questo significa che il contenuto rimane protetto in modo ottimale.



## SCOMPARTO PER ROTOLI E TAGLIERINA

Un sistema ben congegnato: inserire il rotolo nell'alloggiamento e srotolarlo come un rotolo da cucina per la lavorazione diretta. Poi tagliate alla lunghezza desiderata con la taglierina integrata.



## PER COTTURE SOUSVIDE

Carne, pesce o verdure possono essere cucinati in un sacchetto sottovuoto. Il vantaggio: il cibo cuoce nei suoi stessi succhi e diventano particolarmente teneri e gustosi. CASO Design offre un sistema coordinato: le buste sottovuoto e i rotoli sono assolutamente a prova di bollitura. Con le sigillatrici sottovuoto, è possibile sigillare i sacchetti con una doppia cucitura.



# SOTTOVUOTO PERFETTO IN UN BATTER D'OCCHIO



Freschezza  
a lunga durata  
Semplice, rapido e  
utilizzabile ovunque



Il Vacu One  
intelligente  
Aspiratore  
sottovuoto manuale  
effetto touch  
Stoccaggio semplice:  
lo riponi nel cassetto  
delle posate  
Sempre a portata  
di mano.



ACCESSORI / per la conservazione

Vacu OneTouch **NEW**



Art. 1301



- + Capacità della pompa: 3 litri / minuto a -0,4 bar di pressione
- + Funzionamento senza fili con una sola mano
- + Batteria agli ioni di litio di lunga durata per un'autonomia fino a 150 minuti - Utilizzabile anche durante la ricarica
- + Comodo display a LED - bianco quando la batteria è piena e rosso quando la batteria è scarica
- + Arresto automatico quando si raggiunge il vuoto
- + Arresto di sicurezza dopo 2 minuti se il dispositivo viene acceso involontariamente
- + Facile pulizia grazie alla guarnizione rimovibile
- + Design compatto per una conservazione salvaspazio
- + Incl. 10 sacchetti ZIP  
(5 pezzi 20x23 cm, 3 pezzi 26x23 cm, 2 pezzi 26x35 cm),  
2 ZIP Locker, cavo di ricarica USB-C e adesivi CASO food manager



ACCESSORI / per la conservazione

Sacchetto ZIP sottovuoto **NEW**



20-Stück-Packung: 20 x 23 cm Art. 1292  
26 x 35 cm Art. 1293  
26 x 40 cm Art. 1294



- + 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

WineLock **NEW**



3 Stück, Art. 1257

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

ASPIRATORE SOTTOVUOTO MANUALE / Set

Vacu OneTouch Eco-Set **NEW**



Art. 1169



- + Set di contenitori per il vuoto in vetro impilabili con coperchi in plastica per una conservazione salvaspazio
- + Particolarmente adatto per articoli sensibili alla pressione e per liquidi
- + Datario (giorno e mese) integrato nel coperchio
- + Versatile, corpi in vetro microonde e resistenti al calore (fino a 350°C)
- + I contenitori e i coperchi in vetro possono essere utilizzati nel congelatore (fino a -18°C) e sono lavabili in lavastoviglie
- + Incl. 10 ZIP-Bags (5 pezzi 20x23 cm, 3 pezzi 26x23 cm, 2 pezzi 26x35 cm), 3 contenitori sottovuoto, 2 ZIP Lockers, cavo di ricarica USB-C e adesivi CASO food manager



**ADVANCED /** con 50 multicicli

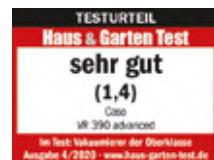
## VR 190 ADVANCED



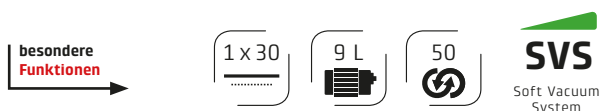
Art. 1520

**ADVANCED /** con 75 multicicli

## VR 390 ADVANCED



Art. 1522



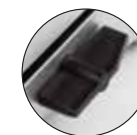
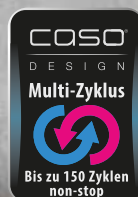
- + Frontale in acciaio inossidabile di alta qualità
- + Aspirazione e saldatura fino a 50 cicli ininterrotti
- + Con funzione di chiusura automatica
- + Forza del vuoto regolabile manualmente e regolabile in continuo: ideale per alimenti sensibili
- + Per una saldatura fino a 30 cm a qualsiasi lunghezza
- + Frontale in acciaio inossidabile di alta qualità
- + Silenzioso in funzione 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



- + 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 saldature 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

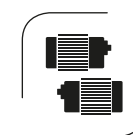
## Multi-cicli

I nuovi modelli di CASO Design  
I sistemi avanzati di aspirazione  
permettono fino a 50 / 75  
processi di aspirazione uno dopo  
l'altro senza sosta.



### Blocco laterale

CASO Design incorpora ogni dettaglio moderno nello sviluppo dei prodotti. Il funzionale blocco "a farfalla" rende l'aspirazione ancora più facile. Ruotando la farfalla, la barra saldante viene automaticamente premuta contro il sacchetto e lo blocca in posizione in modo che il sacchetto sia perfettamente sigillato e perfettamente aspirato.



### Doppia pompa (GourmetVAC 480)

La forza di aspirazione di 15 litri/minuto assicura una perfetta aspirazione. Il GourmetVAC 480 è dotato di una pompa a doppio pistone e fornisce ben 20 litri di potenza di vuoto al minuto. Le prestazioni di questo apparecchio soddisfano quindi Standard professionali - per chef con esigenze speciali



V-Memory



### V-Memory (Gourmetvac 480)

La funzione V-MEMORY permette di ripetere singoli processi di aspirazione. Per esempio, se dobbiamo aspirare più sacchetti con della frutta è utile aspirare il primo sacchetto con la funzione Pulse, in modo che la frutta non si schiacci, poi selezionare il pulsante V-MEMORY per memorizzare automaticamente il processo precedente.



### Blocco automatico (GourmetVAC 480)

Con la nuova funzione di blocco automatico, GourmetVAC 480 chiude automaticamente la camera a vuoto. Basta posizionare il sacchetto sulla barra di sigillatura e chiudere il coperchio. Non appena si avvia il processo di aspirazione, l'apparecchio genera un vuoto e sigilla la camera. Tutto completamente automatico!



**GOURMETVAC** / Sigillatrici di alta qualità

## GourmetVAC 180

# IL SISTEMA AD ALTA TECNOLOGIA DI CASO DESIGN



Art. 1384

besondere  
Funktionen

2x

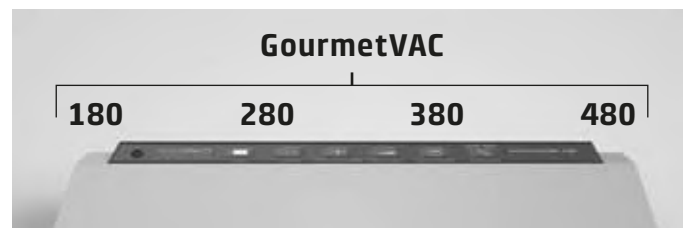
9 L



## UNA MACCHINA – MOLTE LE FUNZIONI

La serie dei nuovi modelli GourmetVAC è stata studiata in base alle esigenze di tutti. Il modello entry-level 180 ha diverse funzioni: Un potente 9 litri/minuto pompa, doppie saldatura per un sottovuoto perfetto, una camera del vuoto rimovibile per una facile pulizia dei residui e un intuitivo, semplice pannello di controllo. I modelli dal 280 in poi sono completati da altre funzioni pratiche: taglierina, distributore di pellicola, funzione di memoria e livelli del vuoto regolabili.

- + Sigillatrice sicura con doppia saldatura
- + Design funzionale per un funzionamento molto silenzioso
- + Barra saldante a max. 30 cm in qualsiasi lunghezza, ideale per pesce e carne
- + Facile da pulire grazie alla camera a vuoto rimovibile
- + Vakuum stop-control: grazie al pulsante di arresto del vuoto, la forza del sottovuoto può essere regolata in modo variabile.
- + Pompa a pistone (9L/min) e motore potente
- + Chiusura brevettata per una facile sigillatura
- + Controllo elettronico della temperatura
- + Funzioni versatili: sigillatura manuale, sigillatura automatica e aspirazione e sigillatura
- + Incl. 10 sacchetti (20 x 30 cm)



**GOURMETVAC** / Sigillatrici di alta qualità

## GourmetVAC 280



Art. 1385

besondere  
Funktionen

2x

15 L

SVS  
Soft Vacuum  
System

- + 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
- + Provvista 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



**GOURMETVAC** / Sigillatrici di alta qualità

## GourmetVAC 380



Art. 1386

besondere  
Funktionen



- + Sigillatrice Serie Gourmet
- + Chiusura brevettata per attivare in modo semplice il sottovuoto
- + Funzionamento silenzioso. Operatività Soft Touch Panel
- + Stazione del vuoto removibili. Tempo di saldatura regolabile
- + Monitoraggio elettronico della temperatura
- + Provvista di cutter per il taglio del sacchetto nella posizione desiderata
- + Provvista di porta-rotoli integrato.
- + 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 30 x 300 cm
- + Incluso nella confezione cannula d'aspirazione per barattoli sottovuoto
- + Barra saldante: fino a 30 cm. Camera del vuoto: removibile



Un sistema ben congegnato: inserire rotolo nel box e srotolarlo come un rotolo da cucina per l'utilizzo. Con la taglierina integrata, tagliare il sacchetto fino alla lunghezza desiderata



Una barra LED vi informa su il progresso del processo di vuoto. In questo modo puoi tenere d'occhio tutte le fasi. La filosofia di Caso è quella di usare la tecnologia in modo tale che ci sia l'interazione con l'utente fino al più piccolo dettaglio.

**GOURMETVAC** / Sigillatrici di alta qualità

## GourmetVAC 480



Art. 1387

besondere  
Funktionen



- + 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
- + Provvista di cutter per il taglio del sacchetto alla posizione desiderata
- + Provvista 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





SousVide

# 1,2,3 SOUSVIDE - CUCINA STELLATA IN 3 PASSI

Cucinare con i prodotti SousVide di CASO DESIGN



Così semplice e perfetto

Preparare un piatto SousVide è molto semplice. Il piatto vero e proprio viene confezionato quando si riempie il sacchetto. Tutti gli ingredienti di base con olio, spezie, verdure, ecc. vengono sigillati nel sacchetto sottovuoto e poi cotti in acqua a basse temperature in modo completamente automatico. La marinatura e il condimento effettuati con la sigillatrice sottovuoto permettono di ottenere risultati migliori. Per utilizzare "SousVide" in cucina, avete quindi bisogno di un sigillatore sottovuoto e di un apparecchio di cottura che mantenga la temperatura durante la cottura.

## SousVide

Il futuro della cucina si scioglie in bocca!

SousVide cottura "sotto vuoto" sta diventando sempre più popolare anche in famiglia.

I vantaggi sono chiari: quando si cucina SousVide il sapore naturale del cibo è preservato, la carne è tenera e succosa, e le sostanze nutritive, le vitamine e gli oligoelementi vengono esaltati e non vengono perse durante la cottura.



1. Mettere il cibo sottovuoto!



2. Impostare il Tempo e la Temperatura secondo la ricetta e inizia!



Tempo di cottura  
= Tempo libero



3. Gustarsi il piatto: semplice e perfetto!



## RONER SOUSVIDE / con Smart Control

### SV 1200 Smart



SMART  
KITCHEN



bis 20 l  
Volumen

fino a 20 l  
Contentitore H min. 12 cm  
Altezza Roner 33 cm

Art. 1328



## RONER SOUSVIDE / con Smart Control

### SV 1200 Pro Smart



SMART  
KITCHEN



bis 30 l  
Volumen

fino a 30 l  
Contentitore H min. 19 cm  
Altezza Roner 39 cm

Art. 1327



- + Cottura SousVide
- + Riscaldamento rapido dell'acqua grazie ai potenti 1200 watt
- + Perfetto per carne, pesce e verdure
- + Adatto anche per riscaldare gli alimenti per bambini in un barattolo, per temperare il cioccolato a bagnomaria, per preparare lo yogurt e per scongelare delicatamente i prodotti congelati
- + Apparecchio completamente impermeabile secondo lo standard IPX-7
- + Controllo preciso della temperatura fino a 90 °C in passi di 0,5 °C
- + Funzione Timer:  
Regolabile in passi da 1 minuto fino a 99 ore 59 minuti
- + Controllo intelligente:  
I processi di cottura possono essere controllati, monitorati e letti con l'app.
- + Riscalda fino a 20 litri di acqua con una precisione di 0,5 °C
- + Facile funzionamento del display a LED tramite il controllo tattile del sensore
- + Circolazione 3D: temperatura costante grazie alla circolazione dell'acqua
- + Roner SousVide compatto: salvaspazio e di facile pulizia
- + Adatto a quasi tutti i recipienti resistenti al calore
- + Altezza minima del recipiente resistente al calore: 12 cm



- + Cottura SousVide
- + Riscaldamento rapido dell'acqua grazie ai potenti 1200 watt
- + Perfetto per carne, pesce e verdure
- + Adatto anche per riscaldare gli alimenti per bambini in un barattolo, per temperare il cioccolato a bagnomaria, per preparare lo yogurt e per scongelare delicatamente i prodotti congelati
- + Apparecchio completamente impermeabile secondo lo standard IPX-7
- + Controllo preciso della temperatura fino a 90 °C in passi di 0,5 °C
- + Funzione Timer:  
Regolabile in passi da 1 minuto fino a 99 ore 59 minuti
- + Controllo intelligente:  
I processi di cottura possono essere controllati, monitorati e letti con l'app.
- + Facile funzionamento del display a LED tramite il controllo tattile del sensore
- + Circolazione 3D: temperatura costante grazie alla circolazione dell'acqua
- + Roner SousVide compatto: salvaspazio e di facile pulizia
- + Adatto a quasi tutti i recipienti resistenti al calore
- + Adatto all'uso professionale
- + Riscalda fino a 30 litri d'acqua con una precisione di 0,5 °C\*.
- + Altezza minima del recipiente resistente al calore: 19 cm fino a 30 l  
Contentitore H min. 19 cm Altezza Roner 39 cm

## CHEF PROFESSIONAL

### VACU CHEF slim line



Art. 1419

Art. 1419

- + Funzioni versatili:
- + Tempo di aspirazione e sigillatura regolabile manualmente, perfetto per cibi secchi o umidi.
- + Sigillatura manuale
- + Pratica funzione di marinatura
- + Volume della camera di circa 8 litri
- + Pompa a 4 pistoni (70 l/min.) e motore potente, adatto a un funzionamento continuo pesante, vuoto massimo: -0,95 bar
- + Doppia saldatura per sacchetti fino a una larghezza massima di 30 cm
- + Con barra di fissaggio integrata del sacchetto per il posizionamento sicuro nella camera del vuoto
- + Design ultrapiatto - perfetto per l'uso nei cassetti della tua cucina
- + Manometro di alta qualità per la visualizzazione della pressione attuale
- + Visualizzazione digitale del processo del vuoto e della funzione di sigillatura
- + Facile aspirazione di contenitori freschezza
- + Tempo di vuoto regolabile da 20-99 secondi (in passi ser) e tempo di saldatura da 3-9 secondi

**Alloggiamento in acciaio inossidabile di alta qualità**  
**Incluso il tubo per il vuoto per il contenitore del vuoto**  
**Incl. 30 sacchetti professionali 20x30 cm, 1 barra saldante**

**Alloggiamento in acciaio inossidabile di alta qualità**  
**Incluso il tubo per il vuoto per il contenitore del vuoto**  
**Incl. 30 sacchetti professionali 20x30 cm, 1 barra saldante**





# FRESCO E SICURO: I CONTENITORI DI FRESCHEZZA VACUBOXX, CON IMPOSTAZIONE DELLA DATA!



VacuBoxx

## Conservazione naturale senza conservanti

Cosa c'è di meglio di un contenitore riutilizzabile? Un contenitore salva freschezza che può anche essere messo sottovuoto e quindi migliora significativamente la durata di conservazione del cibo. Il contenitore salva freschezza CASO Design è il set perfetto per la conservazione dei cibi freschi ed è facilmente impilabile in frigorifero o utilizzabile nel microonde.

Il set è disponibile in due design: rotondo e rettangolare con diverse capacità.

A seconda delle vostre esigenze, tutti i contenitori possono essere anche acquistati singolarmente. Sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

Il set perfetto porta pranzo, per la conservazione e come contenitore da tavola.

Quasi un terzo dei tedeschi (32 %) ha gettato tra Primavera 2018 e 2019 (sondaggio Aprile 2019) via il cibo.

Un altro 29% ha comprato eccessivamente e non sono stati in grado di preparare tutto il cibo. A quest'ultimo dato, si aggiunge la fascia d'età tra i 30 e i 44 anni con uno spreco pari al 37%



CONTENITORE SOTTOVUOTO / contenitore di vetro

VacuBoxx Eco-Set **NEW**



Art. 1177

besondere  
Eigenschaft



- + Set di contenitori sottovuoto in vetro impilabili con coperchi in plastica per una conservazione salvaspazio
- + Particolarmente adatto per cibi sensibili alla pressione e per liquidi
- + Datario (giorno e mese) integrato nel coperchio
- + Perfetto per trasportare e servire il cibo
- + Utilizzo versatile nel microonde e resistenti al calore (fino a 350°C)
- + I contenitori e i coperchi in vetro possono essere utilizzati nel congelatore (fino a -18°C) e sono lavabili in lavastoviglie
- + Senza BPA - particolarmente adatto per gli alimenti per bambini

Il set comprende

- + 1 contenitore con capacità di 1500 ml
- + 2 contenitori con capacità di 500 ml ciascuno
- + 1 tubo per il sottovuoto con adattatore



CONTENITORE SOTTOVUOTO / contenitore di vetro

VacuBoxx



besondere  
Eigenschaft



- + 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

Rotondo			Rettnolare			Pompa e adattatore Art. 1178
RS	370 ml	Art. 1180	ES	370 ml	Art. 1190	
RM	620 ml	Art. 1181	EM	600 ml	Art. 1191	
RL	940 ml	Art. 1182	EL	1000 ml	Art. 1192	
RXL	1700 ml	Art. 1183	EXL	1500 ml	Art. 1193	
R-Set		Art. 1187	E-Set		Art. 1197	





ACCESSORI / materiale di qualità

## PROFI-FOLIENBEUTEL, FOLIENROLLEN



besondere  
Funktionen



Rippenstruktur



- + 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 microne
- + Protezione contro scottature da freddo

### Sacchetti per sottovuoto

Ideale per la preparazione degli alimenti

25-pezzi:	40 x 60 cm	Art. 1218
50-pezzi:	16 x 23 cm	Art. 1201
	20 x 30 cm	Art. 1219
	30 x 40 cm	Art. 1220

### Rotoli per il sottovuoto

Il formato può essere personalizzato  
In base alla lunghezza desiderata

2 Rotoli:	20 x 600 cm	Art. 1221
	25 x 600 cm	Art. 1225
	28 x 600 cm	Art. 1223
	30 x 600 cm	Art. 1222
1 Rotoli:	40 x 1000 cm	Art. 1224

### ZIP-Bags

Ideali per preparazioni veloci

20-Stück-Packung:	20 x 23 cm	Art. 1292
	26 x 35 cm	Art. 1293
	26 x 40 cm	Art. 1294

### Sets

3 Rotoli:	20 x 600 cm	Art. 1231
	25 x 600 cm	
	30 x 600 cm	
100 Sacchetti:	40x 16 x 23 cm	Art. 1233
	40x 20 x 30 cm	
	20x 30 x 40 cm	



ACCESSORI / per una maggiore durata

## Vakuum ZIP-Beutel **NEW**



besondere  
Funktionen



Rippenstruktur



- + 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

### ZIP-Bags

Ideali per preparazioni veloci

20-Stück-Packung:	20 x 23 cm	Art. 1292
	26 x 35 cm	Art. 1293
	26 x 40 cm	Art. 1294



ACCESSORI / per la macchina sottovuoto

## Pompa manuale e adattatore

Art. 1178

- + 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!



## WineLock **NEU**



3 Stück, Art. 1257

Tappo per bottiglie

Mantiene inalterati i sapori e le qualità delle bevande più a lungo

## SACCHETTI & ROTOLI



Produktname	Folienrollen	Folienrollen	Folienrollen	XXL Profi-Folienrolle	Folienbeutel	Folienbeutel	Folienbeutel	Folienbeutel
Art.Nr.	1221	1223	1222	1224	1201	1219	1220	1218
EAN	40 38437 01221 7	40 38437 01223 1	40 38437 01222 4	40 38437 01224 8	40 38437 01201 9	40 38437 01219 4	40 38437 01220 0	40 38437 01218 7
Inhalt	2 Rollen	2 Rollen	2 Rollen	1 Rolle	50 Beutel	50 Beutel	50 Beutel	25 Beutel
Format	20 x 600 cm	28 x 600 cm	30 x 600 cm	40 x 1000 cm	16 x 23 cm	20 x 30 cm	30 x 40 cm	40 x 60 cm
Material	Spezialfolie mit Rippenstruktur, ca. 150 µm, BPA-frei							
Zubehör	Mit gratis Food Manager Stickern zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel, besonders geeignet für die CASO Food Manager App							
VPE	6	6	6	6	6	6	6	6

## SACCHETTI –ZIP



Produktname	Vakuum ZIP-Bags 20 x 23 cm	Vakuum ZIP-Bags 26 x 23 cm	Vakuum ZIP-Bags 26 x 35 cm
Art.Nr.	1292	1293	1294
EAN	40 38437 01292 7	40 38437 01293 4	40 38437 01294 1
Inhalt	20 Beutel	20 Beutel	20 Beutel
Format	20 x 23 cm	26 x 23 cm	26 x 35 cm
Material	Spezialfolie mit Rippenstruktur, ca. 150 µm, BPA-frei		
Zubehör	Mit gratis Food Manager Stickern zur Organisation und Lagerung Ihrer Lebensmittel, besonders geeignet für die CASO Food Manager App, + je 2 ZIP Locker		
VPE	6	6	6

## SETS



## SOUSVIDE KUGELN



## FLASCHENVERSCHLUSS

Produktname	Profi-Folienset	Profi-Folienset	Isolationskugeln	WineLock (3 Stück in einem Set)
Art.Nr.	1231	1233	1430	1257
EAN	40 38437 01231 6	40 38437 01233 0	40 38437 01430 3	40 38437 01257 6
Inhalt	3 Rollen	100 Beutel	200 Kugeln	Vakuum-Flaschenverschluss
Maße	20 x 600 cm, 25 x 600 cm, 30 x 600 cm	40x 16x23cm, 40x 20x30cm, 20x 30x40cm	Ø á 20 mm	30 x 40 x 30 mm
Material	Spezialfolie mit Rippenstruktur, ca. 150 µm, BPA-frei		Polypropylen (PP), BPA-frei	
VPE	4		1	6

## SET DI CONTENITORI SOTTOVUOTO



## POMPA & ADATTATORE



Produktname	VacuBoxx Eco-Set	Pumpe & Adapter
Art.Nr.	1177	1178
EAN	4038437011777	4038437011784
Inhalt	2 x 500 ml, 1 x 1500 ml	Vakuumpumpe + Adapter
Maße (BxHxT)	großer Behälter: 145 x 95 x 200 mm, kleine Behälter je: 100 x 75 x 145 mm	
Material	Glas + Kunststoffdeckel	Kunststoff
VPE	2	6

## VACUBOXX R



Produktname	RS	RM	RL	RXL	R-Set
Art.Nr.	1180	1181	1182	1183	1187
EAN	40 38437 01180 7	40 38437 01181 4	40 38437 01182 1	40 38437 01183 8	40 38437 01187 6
Fassungsv.	370 ml	620 ml	940 ml	1700 ml	alle 4 Größen
Material	Glas + Deckel aus Tritan	Glas + Deckel aus Tritan	Glas + Deckel aus Tritan	Glas + Deckel aus Tritan	Glas + Deckel aus Tritan
Maße (BxHxT)	135 x 65 mm	155 x 75 mm	175 x 80 mm	205 x 100 mm	alle 4 Größen
VPE	4	4	4	4	1

## VACUBOXX E



Produktname	ES	EM	EL	EXL	E-Set
Art.Nr.	1190	1191	1192	1193	1197
EAN	40 38437 01190 6	40 38437 01191 3	40 38437 01192 0	40 38437 01193 7	40 38437 01197 5
Fassungsv.	370 ml	600 ml	1000 ml	1500 ml	4er Set
Material	Glas + Deckel aus Tritan	Glas + Deckel aus Tritan	Glas + Deckel aus Tritan	Glas + Deckel aus Tritan	Glas + Deckel aus Tritan
Maße (BxHxT)	145 x 60 x 105 mm	170 x 65 x 125 mm	200 x 80 x 150 mm	220 x 80 x 165 mm	alle 4 Größen
VPE	4	4	4	4	1



# SOTTOVUOTO

Dati tecnici

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI est. (MM) B/H/P	POMPA	KG	WATT	V/HZ	SIGILLATURA	
CASO Vacu OneTouch	1301	4038437013016		3lt/min	0,244	1500	5		
CASO Vacu OneTouch Eco-Set	1169	4038437011692		3lt7min	1,544	1500	5		
VR 190 ADVANCED	1520	403843701520 1	370 x 65 x 90	9 lt/min	1,1	100	220-240V - 50/60 Hz	Singola	GS,CE
VR 390 ADVANCED	1522	403843701522 5	365 x 70 x 140	12 lt/min	1,5	110	220-240V - 50/60 Hz	Singola	GS,CE
Gourmet VAC 180	1384	4038437013849	380 x 88 x 178	9 lt/min	1,8	130	220-240V - 50/60 Hz	Doppia	GS,CE
Gourmet VAC 280	1385	4038437013856	400 x 90 x 170	15 L/ min.	2	130	220-240V - 50/60 Hz	Doppia	GS,CE
Gourmet VAC 380	1386	4038430013863	430 x 105 x 200	15 L/ min.	2,4	160	220-240V - 50/60 Hz	Doppia	GS,CE
Gourmet VAC 480	1387	4038437013870	410 x 102 x 200	20 lt/ min	2,9	160	220-240V - 50/60 Hz	Doppia	GS,CE
SIGILLATRICI LINEA PROFESSIONAL									
Vacu Chef slim line	1419	4038437014198	500 x 170 x 415	72 lt/min	13,5	400	220-240V/50 Hz		GS/CE

# SOUS VIDE

Dati tecnici

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI est. (MM) B/H/P	GRADI	KG	WATT	V/HZ		
SV 1200 PRO Smart	1327	4038437013275	180 x 390 x 75	5 - 90 °C	1,5	1200	220/240 - 50/60		
SV 1200 Smart	1328	403843703286	85 x 330 x 60	5 - 90 °C	1	1200	220/240 - 50/60		



COOLING &  
WINE

Più piacere e  
divertimento

Caso, marchio di qualità, lavora  
continuamente per portarvi  
freschezza, anche nella  
conservazione dei vostri vini