

COSO®

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.

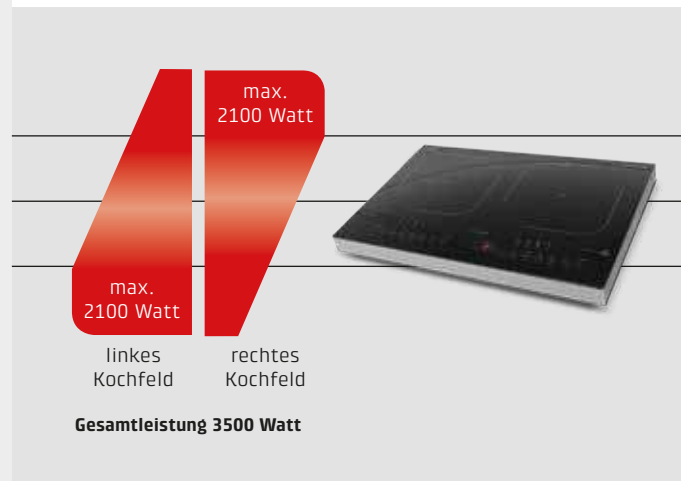
L'induzione è veloce, sicura e fa risparmiare energia.

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.



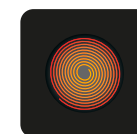
CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

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. Scopirlo 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.



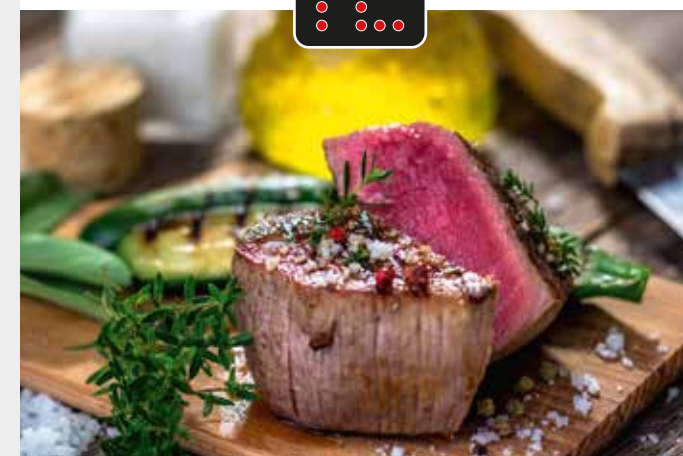
MULTIFUNZIONE

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



2400
Watt
Leistung



Induktionskochfeld
steckerfertig für 230V

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)

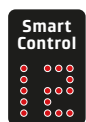
Possibilità di utilizzo della piastra anche senza termometro

CREATION / Controllo con 12 livelli

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

besondere
Funktionen



- + 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



Induktionskochfeld
steckerfertig für 230V



- + 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	dic-26	2,9	2400	220-240 - 50/60	GS,CE
Pro Gourmet 2100	2232	4038437022322	275 x 60 x 365	dic-26	2,6	2100	220-240 - 50/60	GS,CE
PIANI INDUZIONE 2 PIASTRE								
Pro Gourmet 3500	2233	4038437022339	545 x 60 x 365	dic-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 x90 x 420	dic-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.



AirFry Chef 1700

Art. 3000



- + Friggitrice moderna (volume interno 22 l)
- + All-in-one - Numerose funzioni, ampia gamma di accessori, molte applicazioni
- + Croccante all'esterno, tenero all'interno grazie alla preparazione ridotta di grassi del cibo
- + La vasta gamma di accessori inclusi fornisce l'attrezzatura giusta per ogni programma
- + 12 programmi selezionabili, come air fry, bake, grill, frutta secca e molti altri
- + Anche PowerConvection - Flusso d'aria caldo perfetto
- + Rapid HeatControl - Immediatamente pronto per l'avviamento senza riscaldamento
- + Elegante "design nero" con grande finestra di visualizzazione
- + 3 livelli di slot per il rack e vassoio + rotante sputo arrosto e cestello frittura
- + Compreso vassoio briciole rimovibile per una facile pulizia
- + Timer regolabile da 1 a 120 min / Dryfruit 240 min (in incrementi di 1 minuto)
- + Temperatura regolabile da 40 °C a 230 °C (con incrementi di 5 °C)

- + L'illuminazione interna può essere accesa a richiesta
- + 6 resistenze di lunga durata in acciaio inox (4 in alto, 2 in basso)
- + Potenza di 1700 watt



DESIGN

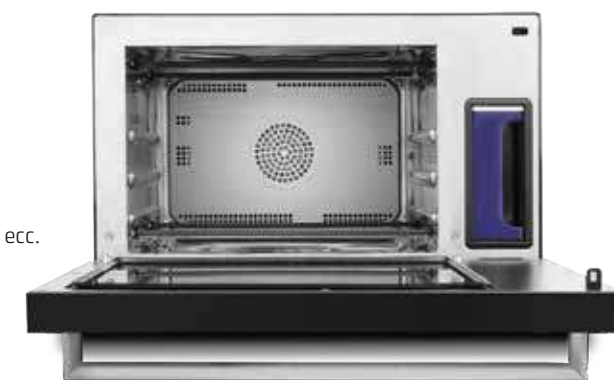
STEAM CHEF



Art. 3066



- + 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



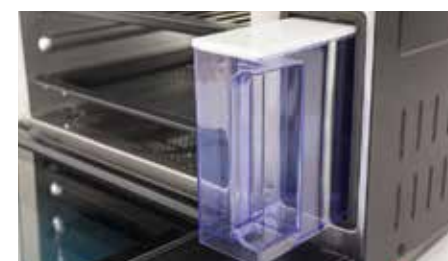
Accessori:



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



Art. 3180

AF 600 XL



- + **Moderno Airfryer XL con cestello extra-large con capacità di 6 litri**
- + **Per grandi porzioni come pollo fritto intero e fino a 1,2 kg di patatine fritte**
- + Convezione uniforme della potenza - distribuzione uniforme del calore in tutta la camera di cottura
- + Controllo rapido del calore - immediatamente pronto per l'uso, nessun riscaldamento richiesto
- + Temperatura regolabile da 50 °C a 200 °C con incrementi di 5 °C (40-70 °C per il programma Disidratare)
- + Selezione diretta da 12 programmi automatici per pesce, verdure, pasticceria e molto altro ancora

- + Preparazione sana e povera di grassi di tutti i tipi di cibo, succosi all'interno, croccante all'esterno
- + Design nero con funzionamento touch intuitivo del sensore
- + SHAKE Reminder - per risultati uniformi e croccanti
- + Rimozione sicura degli alimenti grazie alla maniglia touch e ai piedini antiscivolo
- + Timer regolabile da 1 - 60 minuti con segnale acustico a tempo scaduto (1 - 480 minuti per programma Disidratazione)
- + Facile pulizia grazie al cestello estraibile (e agli accessori lavabili in lavastoviglie)



NEW

Art. 3183



NEW

Art. 3184

AirFryer

STEAM REVOLUTION



AirFry & Steam 700
Design steam and air fryer

Art. 3182

- + Croccante in superficie e morbida interno
- + Cottura perfetta con calore e vapore turbo.
- + La tecnologia STEAMAIRFRY dell'Air& Steam Fry 700 combina aria calda veloce e vapore delicato.
- + Moderna friggitrice a vapore e ad aria con cestello extra-large con capacità di 7 litri ,(1,5kg patatine fritte)
- + Convenzione EvenPower - distribuzione uniforme del calore i n tutto il campo di cottura.
- + Controllo rapido del calore
- + Ampia scelta diretta tra 10 programmi come cottura al forno, arrosto, cottura a vapore.
- + Promemoria per le scosse
- + Timer
- + Funzioni di cottura 3in1
- + Friggere ad aria (80-200 *C)
- + Vapore (100 *C)
- .* Airfry&Steam (140-200 *C)



COLAZIONE / Tostapane con 2 scomparti

INOX 2



Art. 2778



- 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

COLAZIONE / Tostapane con 2 scomparti

Classico T2



Art. 1916



- + Design moderno tostapane per 2 fette di pane tostato
- + Corpo in acciaio inossidabile di alta qualità
- + Facile da usare grazie alla manopola e ai pulsanti di controllo illuminati a LED
- + Con uno slot per toast extra lungo per tutti i tipi di toast, pane, ciambelle ecc.
- + Impostazione del livello di tostatura ottimale con 5 livelli
- + Con funzioni aggiuntive di riscaldamento, sbrinamento e arresto
- + Fessure autocentranti per una doratura uniforme
- + Cassetto raccoglibriciole estraibile per una facile pulizia
- + Con pratico alloggiamento del cavo di alimentazione incl.

MICROONDE & FORNI
Dati tecnici

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI (mm) B/H/P	KG	WATT	VOLTAGGIO	
CUOCERE IN FORNO E ALLA GRIGLIA							
INOX 2 - Toaster Small	2778	4038437027785	240x200x195	1,7	1000	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
Classico T2 DUO	1917	4038437019179	285x185x160	1,1	750-850	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	GS,CE
Air Fryer AF 600 XL	3180	4038437031805	305x370x380	6,4	1700	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
Airfry & Steam 700	3182	4038437031829				220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
Airfryer AF 600 XL White	3183	4038437031836	305x370x380	6,4	1700	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
Airfryer AF 600 XL Red	3184	4038437031843	305x370x380	6,4	1700	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
*AirFry Chef 1700	3000	4038437030006	405x350x390	6,9	1700	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
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



Art. 3314



- + 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

CUBE

MG 20 CUBE Ceramic



Art. 3325



- + 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.

FUNZIONI VERSATILI PER IL PERFETTO GUSTO



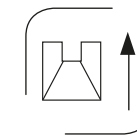
ALLA RICERCA DELLA FRESCHEZZA

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.



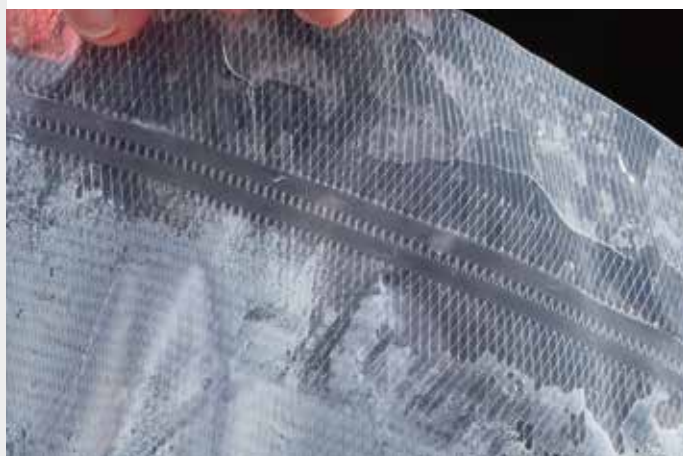
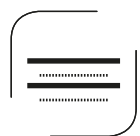
CAMERA A VUOTO RIMOVIBILE

La camera a vuoto rimovibile rende la pulizia molto facile. I residui liquidi sono trattenuti 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



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



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



3 pz, Art. 1257

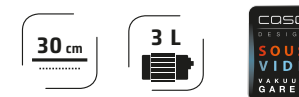
- + **Tappo per bottiglie**
Mantiene inalterati i sapori e le qualità delle bevande più a lungo

ASPIRATORE SOTTOVUOTO MANUALE / Set

Vacu OneTouch Eco-Set



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



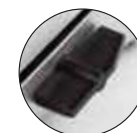
Art. 1520



- + 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

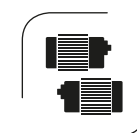
Multi-cicli

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



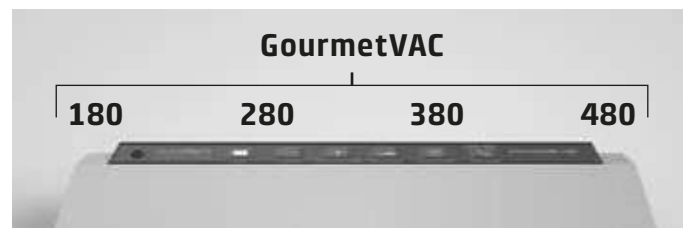
Art. 1384



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



- + 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



- + 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



- + 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



Vakuumierer mit CASOTEK® Liquid Funktion

VRH 790 advanced Pro

NEW



Art. 1528



+ Sigillatrice Serie Gourmet

Cibo 100% a tenuta di sapore e fino a 8 volte più a lungo fresco

- + Con funzione brevettata CASOTEK® Liquid
- + ideale per il lavaggio di liquidi, come pentole, salse, fondi, ecc.
- + Pompa Strong a doppio pistone (20 l/min) per un vuoto fino a -0,90 bar
- + Multi-ciclo: fino a 200 cicli di saldatura non-stop senza surriscaldamento
- + Doppio cordone di saldatura sicuro fino a 30 cm (ciascuno di 2,5 mm di spessore)
- + Pannello touch-sensor con display LED bianco e display luminoso
- + Alloggiamento in acciaio inox di alta qualità con protezione anti-impronta digitale
- + Funzioni versatili: Tempo di sigillatura regolabile (inclusa la funzione liquidi), Forza del vuoto - per alimenti duri e morbidi, „Vac & Seal / Cancel“ - aspirazione e sigillatura automatica, .

- + Sigillatura manuale, Contenitore sottovuoto aspirazione di contenitori, Marinatura - marinatura rapida grazie all'apertura e alla chiusura alternata dei pori della carne mediante il vuoto pulsante, Funzione Pulse - forza del vuoto selezionabile manualmente
- + Vaschetta raccogli gocce rimovibile per i liquidi accumulati, Cassetta porta rotoli integrata (larghezza rotoli max. 30 cm) e Taglierina
- + Accessori: 2 rulli per il vuoto (20x300 cm, 30x300 cm), 10 buste stand-up (5x 20x30 cm, 3x 25x35 cm, 2x 30x40 cm), tubo per il vuoto per contenitori sottovuoto adatti, adesivo Food Manager + app Food Manager

+ Confezionare sottovuoto zuppe, salse e altro con facilità

Il VRH 790 advanced Pro presenta una nuova dimensione delle sigillatrici sottovuoto da bar: zuppe, salse o brodi possono ora essere sigillati sottovuoto con estrema facilità, poiché la funzione „Liquid Stop“ arresta tempestivamente il processo di sigillatura sottovuoto in modo che nessun liquido possa essere aspirato nell'apparecchio. Gli alimenti più preziosi vengono sigillati al 100% e si mantengono freschi fino a 8 volte più a lungo. Anche grandi quantità di alimenti possono essere sigillate sottovuoto in modo ottimale, poiché la sigillatrice sottovuoto dal design di alta qualità con alloggiamento in acciaio inossidabile può gestire facilmente fino a 200 processi di sigillatura ininterrotti.



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



SOUS VIDE STICK

SV 1200 Pro Smart



Art. 1327



- + Profi Sous Vide Garer mit praktischer Einhängenvorrichtung (Schraubverschluss) für flexibles SousVide Garen auf Sternenniveau
- + Perfekt für Fleisch, Fisch und Gemüse
- + Zusätzlich geeignet zur Erwärmung von Babynahrung im Glas, zum Temperieren von Kuvertüre im Wasserbad, die Zubereitung von Joghurt und zum schonenden Auftauen von Tiefkühlprodukten
- + Schnelle Erhitzung des Wassers dank leistungsstarken 1200 Watt
- + Gerät komplett wasserfest nach IPX7-Standard*
- + Präzise Temperaturregelung bis 90 °C in 0,5 °C Schritten (32 - 194 °F)
- + Timerfunktion: Einstellbar in 1-Minuten-Schritten bis 99 Stunden 59 Minuten
- + Smart Control: SousVide Stick mit der CASO Control App steuer-, kontrollier- und ablesbar
- + Erwärmt bis zu 30 Liter Wasser auf 0,5 °C genau
- + Einfache Bedienung des LED Displays per Sensor-Touch-Steuerung
- + 3D - Zirkulation: Konstante Temperatur durch Wasserumwälzung (ca. 10 Liter/min)
- + Kompakter SousVide Garer: Platzsparende Aufbewahrung & leichte Reinigung
- + Für nahezu alle hitzebeständigen Gefäße geeignet** (Mindesthöhe 19 cm)



ACCESSORI / materiale di qualità

PROFI-FOLIENBEUTEL, FOLIENROLLEN



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-Sacchetti:	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



Art. 1292 Art. 1293 Art. 1294 Art. 1258



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

Sacchetti professionali stand-up

NEW



Art. 1264



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



3 pz, Art. 1257

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

- + Superficie estremamente robusta e resistente agli strappi (150 um) con fogli strutturati su entrambi i lati.
- + Innovativo sacchetto per il sottovuoto con base d'appoggio - ideale per il confezionamento sottovuoto di liquidi e alimenti voluminosi.
- + Ampia base per un appoggio sicuro al contenuto e per uno stoccaggio verticale salvaspazio.
- + Robusta struttura a coste per una tenuta al 100%.
- + Contenuto 25 sacchetti in 3 misure

Dimensioni
20x30
25x35
30x40

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	ZIP-Adapter Set
Art.Nr.	1292	1293	1294	1258
EAN	40 38437 01292 7	40 38437 01293 4	40 38437 01294 1	40 38437 01258 3
Inhalt	20 Beutel	20 Beutel	20 Beutel	10 Beutel
Format	20 x 23 cm	26 x 23 cm	26 x 35 cm	20 x 23 cm (5 Stück) 26 x 23 cm (3 Stück) 26 x 35 cm (2 Stück)
Material	Spezialfolie mit Rippenstruktur, ca. 150 µm, BPA-frei			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	6

SETS

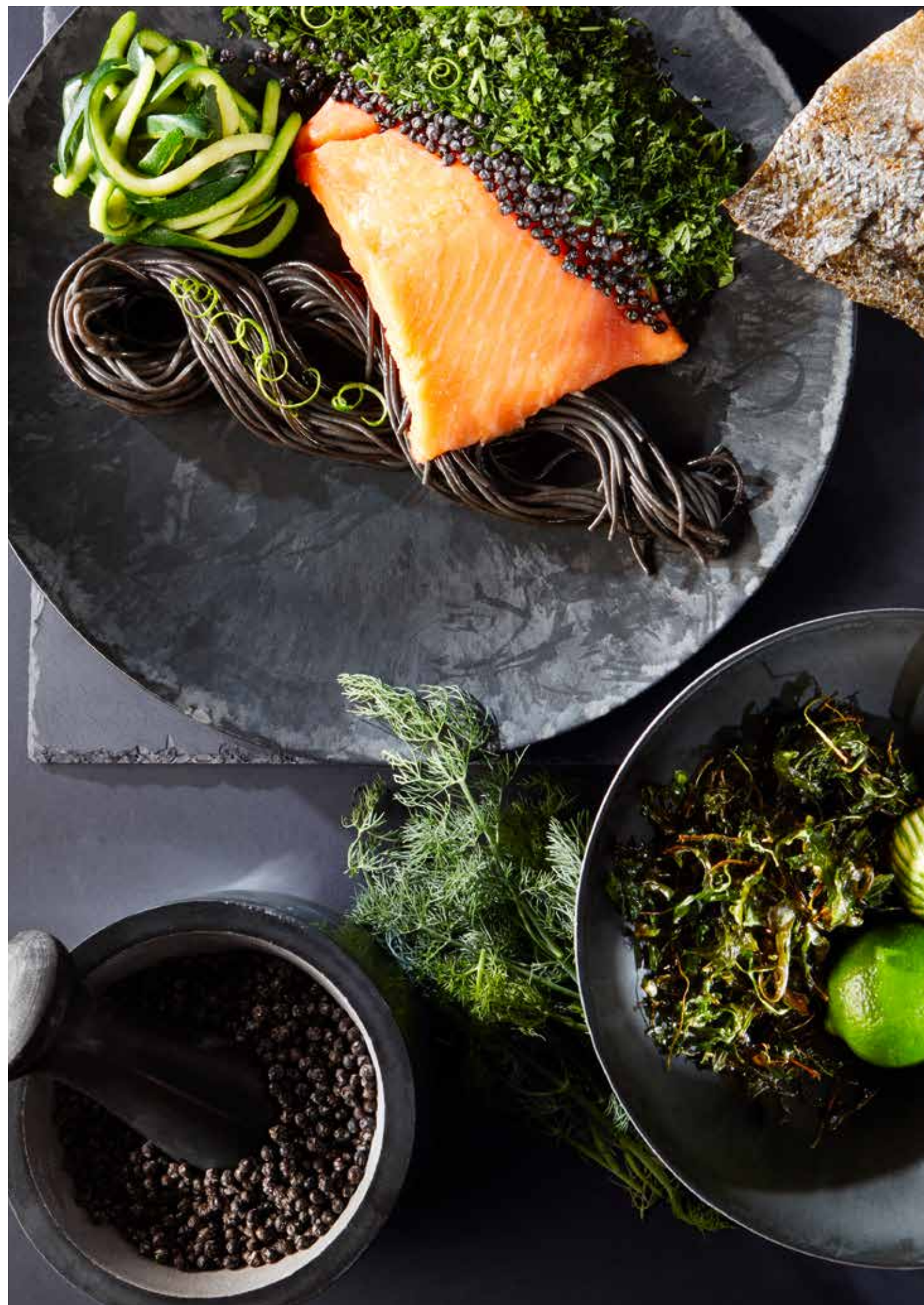


Produktname		Profi-Folienset	Profi-Folienset
Art.Nr.	1231	1233	1264
EAN	40 38437 01231 6	40 38437 01233 0	40 38437 01264 4
Inhalt	3 Rollen	100 Beutel	25 Beutel
Maße	20 x 600 cm, 25 x 600 cm, 30 x 600 cm	40x 16x23cm, 40x 20x30cm, 20x 30x40cm	20x30 25x35 30x40
Material	Spezialfolie mit Rippenstruktur, ca. 150 µm, BPA-frei		150 µm, BPA-frei
VPE	4	6	

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
VRH 790 advanced Pro	1528	4038437015287	400x120x195	20 lt/ min	2,6	130	220-240V - 50 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	Doppia	GS/CE



COOLING & WINE

Più piacere e divertimento

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

PIACERE ASSICURATO

Raffreddatore da tavolo da CASO Design



RAFFREDDATORI DA TAVOLO

WineCase One Black



5-18 °C

Art.614



- + Refrigeratore per vino di alta qualità per una bottiglia (fino a 9 cm di diametro).
- + Ideale per raffreddare ad esempio vino, champagne e spumante
- + Imposta giusta temperatura per il tuo vino preferito
- + Design elegante con alloggiamento in acciaio inossidabile/ nero
- + Dimensioni compatte - perfetto su qualsiasi tavola
- + Temperatura regolabile elettronicamente da 5 - 18°C in passi di 1°C*
- + Indicazione della temperatura a LED
- + Indicatore di temperatura a LED
- + Operatività sensor touch

* Il valore raggiungibile all'interno non può essere superiore alla temperatura ambiente del luogo di installazione.



RAFFREDDATORI DA TAVOLO

WineCase One Inox



5-18 °C

Art.611



- + Refrigeratore per vino di alta qualità per una bottiglia (fino a 9 cm di diametro).
- + Ideale per raffreddare ad esempio vino, champagne e spumante
- + Imposta giusta temperatura per il tuo vino preferito
- + Design elegante con alloggiamento in acciaio inossidabile
- + Dimensioni compatte - perfetto su qualsiasi tavola
- + Temperatura regolabile elettronicamente da 5 - 18°C in passi di 1°C*
- + Indicazione della temperatura a LED
- + Indicatore di temperatura a LED
- + Operatività sensor touch

* Il valore raggiungibile all'interno non può essere superiore alla temperatura ambiente del luogo di installazione.



Tecnologia Compressore

IL GUSTO È UNA QUESTIONE DI TEMPERATURA

Le cantinette di CASO Design per il vino



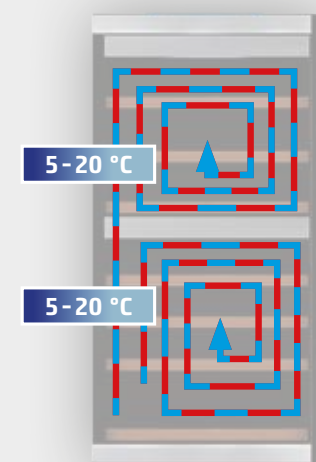
I ripiani in legno, grazie ai cuscinetti a sfera, sono facile da estrarre.

Il supporto inclinato permette la presentazione del vino



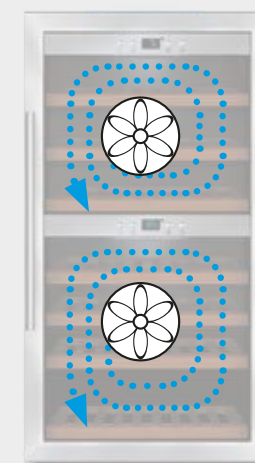
Ogni vino ha il suo carattere, e lo esprime maggiormente nel corso della conservazione.

Le cantinette CASO DESIGN offrono un'ottima condizione per la giusta conservazione.



La tecnologia del compressore con il sistema di circolazione dell'aria crea un clima ottimale per i vostri vini.

Grazie alle basse vibrazioni del compressore, la cantinetta dà al tuo vino le giuste condizioni che ha bisogno per invecchiare.



La ventilazione attiva assicura la circolazione dell'aria in ogni zona di temperatura, il che crea una temperatura uniforme e la giusta umidità.

VINO E BEVANDE SOTTOCONTROLLO – L'APP PERFETTA PER IL VOSTRO ARCHIVIO DIGITALE DEL GUSTO!



Un' App eccellente per i tuoi Vini

La nuova app CASO Design Wine & Bar Manager vi offre una perfetta panoramica dei vostri vini e liquori / bevande (gin, vodka, whisky, cognac, liquori, birra). Questa pratica app è un modo fantastico per organizzare il tuo portafoglio di vini e bevande e per aggiungere note informative.

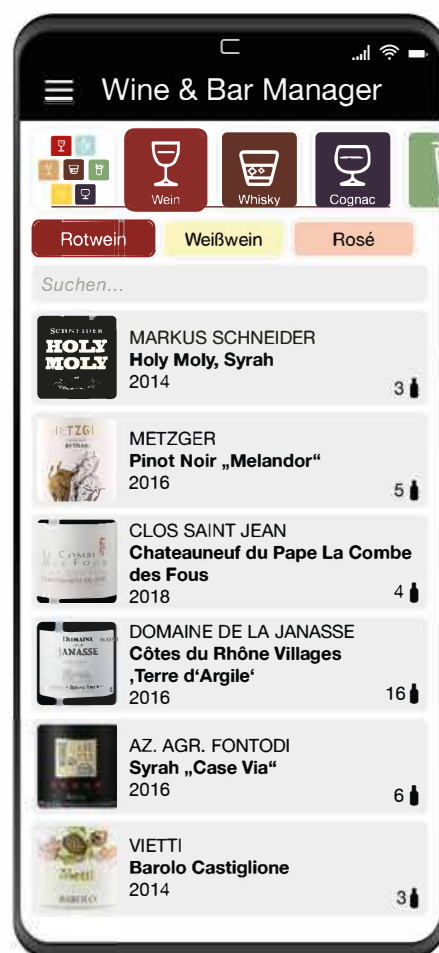
Strutturate il vostro archivio digitale secondo vari criteri, come il prezzo, l'annata o la quantità. Salva le tue foto, come scatti di etichette o il design delle bottiglie. Crea note che ti permettono di accedere a informazioni chiave su vini o bevande ogni volta che vuoi, assicurandoti di avere sempre tutti i dettagli delle tue scorte di vini e liquori a portata di mano e può controllare quali vini o bevande sono disponibili, o sono semplicemente da provare.

Scoprite di più sull'app gratuita CASO Design e le sue pratiche caratteristiche! Ideale per tutti gli amanti del vino e gli intenditori!

www.caso-winemanager.com



WINE & BAR MANAGER APP



TEMPERATURE DI SERVIZIO

Vini Bianchi

6-8°C

Esempio: vini giovani, Riesling, Sauvignon Blanc, Moscati, Pinot Grigio e Prosecco

Vini Bianchi di corpo e Rosè

10-11°C

Esempio: Chardonnay, Pinot Grigio e Rosè della Provenza

Vini Bianchi complessi

12-13°C

Esempio: selezione Auslese, vini secchi, Ice Wine, Chardonnay barricati

Vini rossi

14-15°C

Esempio: Trollinger (Marzemino, Teroldego etc), Beaujolais, Blauer Portugieser

Vini giovani e rossi di corpo

16-17°C

Esempio: vini giovani, Pinot nero, Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Chianti, Vini Nobili

Vini maturi

18-19°C

Esempi di Pinot nero d'annata, vini del Rodano, Bordeaux Grand Cru, Barolo



CANTINETTE DA LIBERA INSTALLAZIONE



CONDIZIONI PERFETTE

CONSERVAZIONE SILENZIOSA

Le basse vibrazioni dei compressori forniscono l'ambiente tranquillo che il vostro vino richiede. La temperatura può essere impostata tra 5 e 20 °C per ogni zona di temperatura. L'ultima generazione di cantinette è regolata tramite un pannello touch all'avanguardia.

SICUREZZA

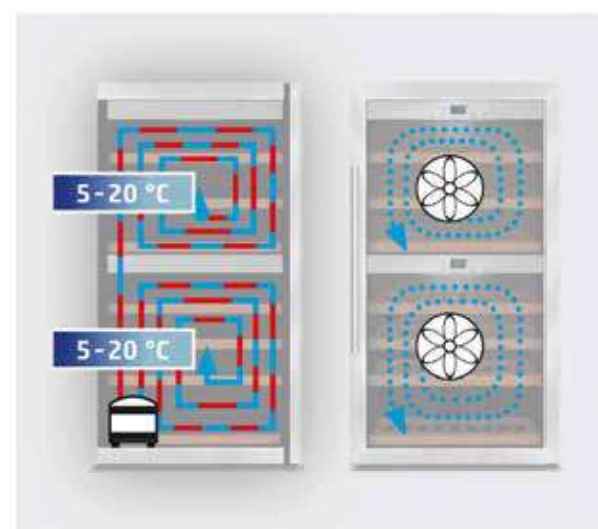
PROTEZIONE UV

La luce, e in particolare i raggi UV, possono penetrare il vetro scuro di una bottiglia e avere rapidamente un effetto dannoso sulla la qualità del tuo vino. Lo speciale vetro resistente ai raggi UV protegge completamente il vino dalla luce UV.

TECNOLOGIA

CIRCOLAZIONE

La ventilazione attiva assicura la circolazione dell'aria in ogni zona per una temperatura uniforme.



WINE EXCLUSIVE SMART (2 ZONE DI TEMPERATURA)



WineExclusive Smart cantinetta vino di alta qualità con tecnologia a compressore

- + Può essere facilmente controllata in qualsiasi momento tramite modulo wifi integrato con l'app CASOControl
- + L'app CASO controlla la vostra cantinetta
- + Due zone di temperatura separate per il vino, regolabili individualmente per il vino bianco e rosso
- + Compressori silenziosi: il vostro vino ha bisogno di tranquillità
- + Ventilazione attiva per zona di temperatura che assicurano una temperatura precisa
- + Stoccaggio fino a 24 / 38 / 66 / 126 / 180 bottiglie* (fino a 310 mm di altezza)*

- + Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV per una protezione ottimale degli aromi (WineExclusive 180 Smart: 2 strati)
- + Temperatura regolabile elettronicamente da 5 - 20°C **
- + Indicazione a LED della temperatura delle zone di raffreddamento
- + Illuminazione interna commutabile
- + Frontale in vetro dal design elegante
- + Ripiani in legno estraibili e montati su cuscinetti a sfera
- + Dotata di serratura

**La temperatura massima che può essere raggiunta all'interno del dispositivo non può essere significativamente superiore alla temperatura ambiente del luogo di installazione



WI-FI SMART CONTROL

CASO CONTROL APP



Grazie al raffreddamento frontale può essere utilizzato sottopiano o da incasso

La circolazione dell'aria nella parte anteriore inferiore delle Cantinette WineChef Pro fa sì che possono essere utilizzati da appoggio o ad incasso.

Dal design elegante

Wine Chef Pro Serie

Winechef Pro Con ventilazione frontale

Art. 772

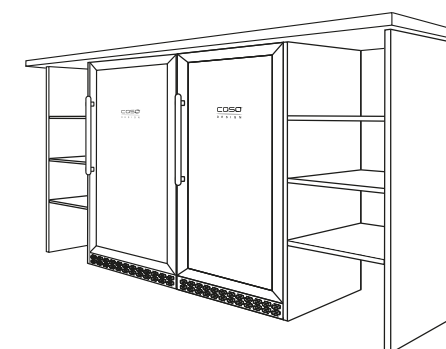
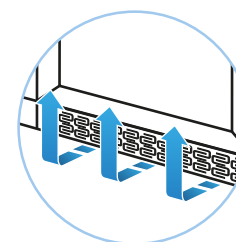


- + Cantinetta vino di alta qualità con tecnologia a compressore
- + Può essere facilmente controllata da qualsiasi luogo tramite il wifi integrato con l'app CASOControl
- + L'app CASO monitora la vostra cantinetta
- + Due zone di temperatura separate, regolabili individualmente per il vino bianco e rosso
- + Il raffreddamento tramite la base consente di collocare il dispositivo in libera installazione o sotto piano
- + Compressori a vibrazioni ridotte: forniscono la posizione tranquilla e silenziosa che il tuo vino richiede
- + Funzionamento sensor touch a sfioramento
- + Ventilazione attiva per zona di temperatura che assicurano una temperatura
- + Stoccaggio fino a 40 bottiglie (tipo bordolese)
- + Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV per protezione ottimale dell'aroma
- + Temperatura regolabile elettronicamente da 5 - 20 °C**
- + Indicazione a LED bianchi della temperatura delle zone di raffreddamento
- + Illuminazione interna commutabile
- + Design senza tempo con elegante frontale in acciaio inossidabile
- + Guide a sfera con ripiani in legno rimovibili

SMART
KITCHEN

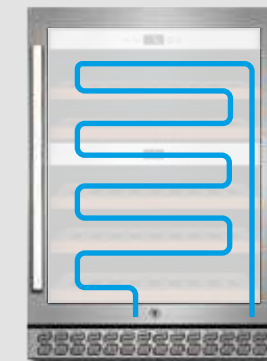


Incasso grazie alla circolazione dell'aria nella zona anteriore inferiore



**La temperatura massima che può essere raggiunta all'interno del dispositivo non può essere significativamente superiore alla temperatura ambiente del luogo di installazione

Attraverso la griglia di raffreddamento frontale può essere utilizzata sia in libera installazione che sottopiano



PER VINO ROSSO E BIANCO
2 zone per ogni gusto

Con due zone di temperatura separate WineChef può conservare contemporaneamente vino rosso e bianco. Perché il gusto dipende dal raggiungimento della giusta temperatura!

CANTINETTE SOTTOPIANO/INCASSO



CANTINETTE DA INCASSO



I ripiani in legno con guide a sfera sono facili da estrarre, rendendo facile trovare un vino specifico

CANTINETTE DA INCASSO

Il design senza tempo si adatta agli stili

I vostri migliori vini perfettamente conservati nelle cantinette da incasso di design nella vostra cucina. Perfette per conservare fino a 18 o 29 bottiglie.

Sempre a portata di mano, con regolazione della temperatura da 5 a 20° C



ELEGANTE FUNZIONALITÀ Push-to-open + soft close

Le cantinette da incasso WineDeluxe hanno eleganti porte in vetro con apertura push-to-open.

Il design minimalista incorpora un frontale completamente piatto ed elegante

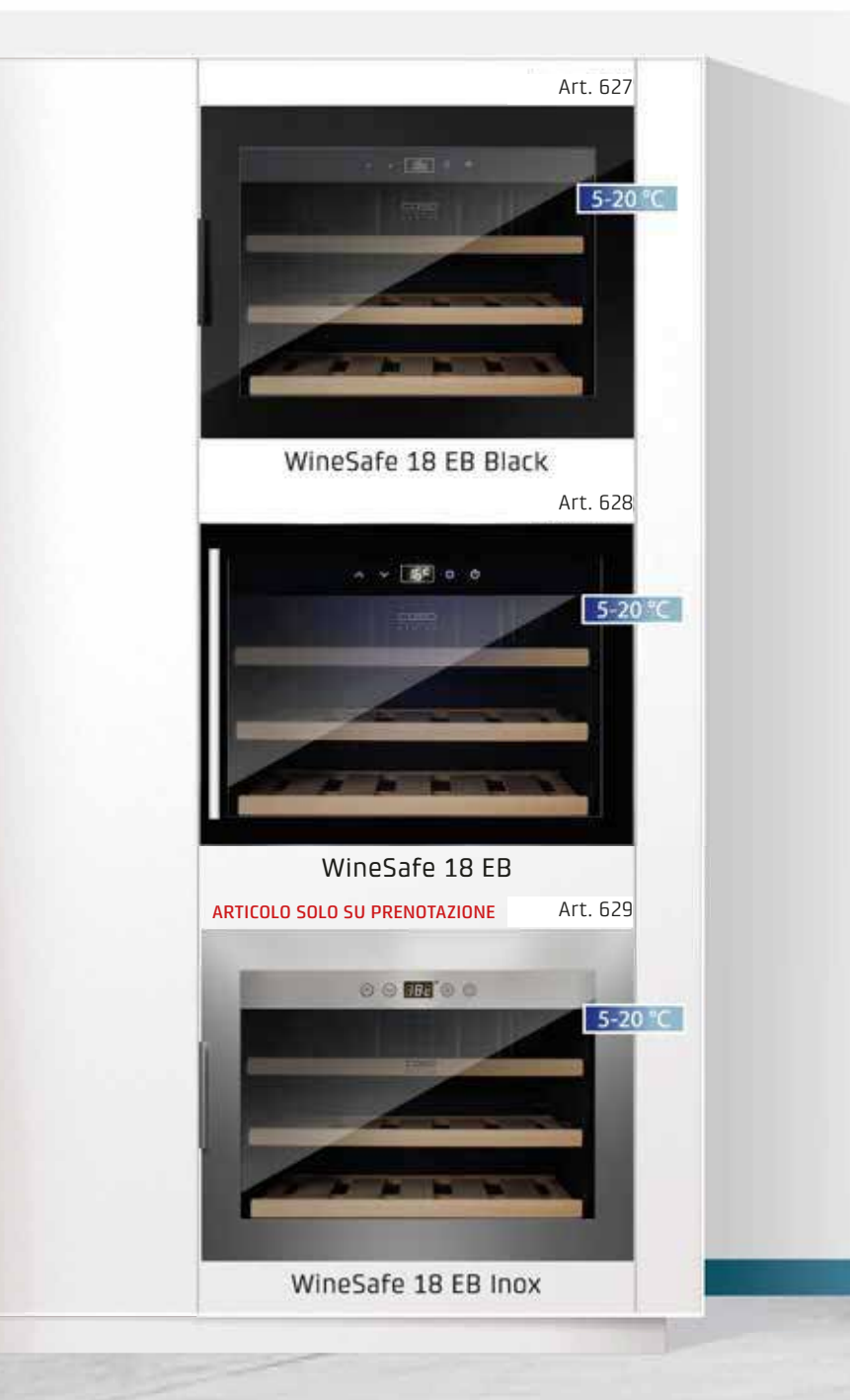
Le cerniere Soft-close assicurano che le porte si aprano e si chiudano silenziosamente.

Inoltre, le porte possono essere montate per aprirsi a sinistra o a destra montando la cerniera sul lato sinistro o destro della struttura.



NICCHIA DA 45

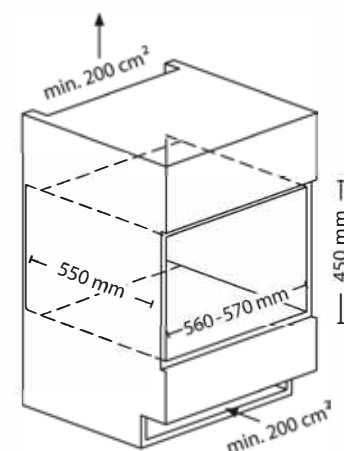
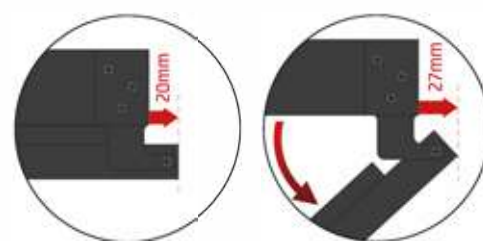
WINE SAFE INCASSO



- + WineSafe 18 EB / 18 EB Nero / 18 EB Inox
- + Cantinetta di alta qualità con tecnologia compressore
- + Funzionamento con sensor-touch
- + Temperatura regolabile elettronicamente da 5 - 20° C**
- + Ventilazione attiva che assicura una temperatura molto uniforme
- + Stoccaggio fino a 18 bottiglie (tipo bordolese-fino a 310 mm di altezza)
- + Vetro isolante a 3 strati con filtro UV per la protezione dell'aroma
- + Indicazione a LED della temperatura della zona di raffreddamento
- + Guide montate su cuscinetti a sfera con basi in legno



Gli scaffali di legno possono essere estratti facilmente.



- + Illuminazione interna commutabile
- + Design senza tempo con elegante frontale in vetro e:
 - maniglia minimalista (WineSafe 18 EB Black)
 - maniglia ergonomica (WineSafe 18 EB)
 - telaio in acciaio inossidabile e maniglia minimalista (WineSafe 18 EB Inox)

**La temperatura massima che può essere raggiunta all'interno del dispositivo non può essere significativamente superiore alla temperatura ambiente del luogo di installazione

NICCHIA DA 45/60

WINE DELUXE INCASSO



Le eleganti porte hanno l'apertura push-to-open



I ripiani in legno sono facili da estrarre mentre il meccanismo con scaffale di presentazione (solo per il modello E 29) vi permette di esporre le vostre bottiglie.

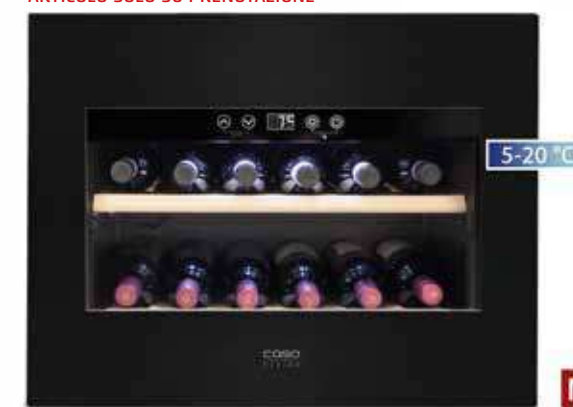


Le cerniere soft-close assicurano che le porte si aprano e si chiudano silenziosamente. Possono essere montate per l'apertura a sinistra o a destra

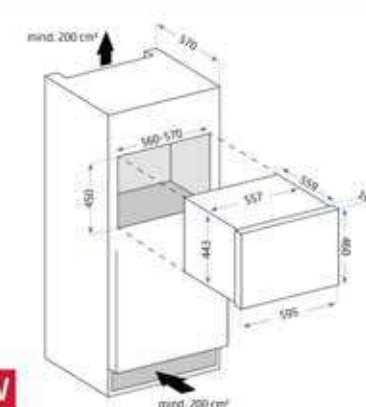


ARTICOLO SOLO SU PRENOTAZIONE

Art. 7710



WineDeluxe E 18

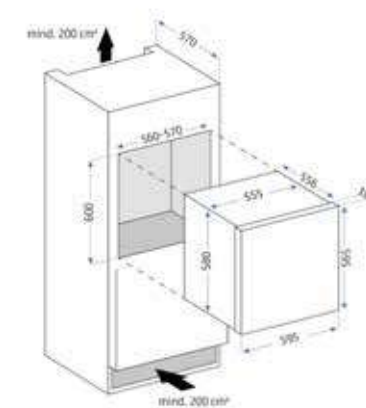


ARTICOLO SOLO SU PRENOTAZIONE

Art. 7711



WineDeluxe E 29



**La temperatura massima che può essere raggiunta all'interno del dispositivo non può essere significativamente superiore alla temperatura ambiente del luogo di installazione

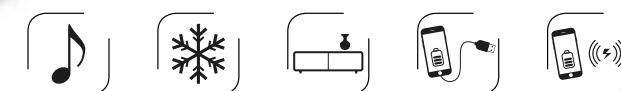
- + WineDeluxe E 18 / E 29
- + Cantinetta da incasso di design per conservare fino a 18 / 29 bottiglie (tipo bordolese -altezza max. 310 mm)
- + Adatto a tutte strutture da 45 cm / 60 cm
- + Mono zona di temperatura può essere impostata a 5 - 20° C**
- + Porta con apertura a spinta e cerniere soft-close Hettich
- + Il compressore a funzionamento silenzioso garantisce una conservazione delicata e senza vibrazioni del vino
- + Ventilazione attiva per una distribuzione uniforme della temperatura
- + Vetro isolato a 3 strati con filtro UV per una protezione ottimale dell'aroma
- + Funzionamento con sensore a sfioramento
- + Indicazione della temperatura a LED per la zona di raffreddamento
- + Illuminazione interna bianca attivabile a piacere
- + Due ripiani in legno rimovibili con guide a sfera
- + 1 ripiano in legno per la presentazione del vino (solo WineDeluxe E 29)
- + La porta può essere montata per aprirsi a sinistra o a destra

LUXURY lounge table soundSound & Cool

Sound & Cool **NEW**



Black - Art. 792



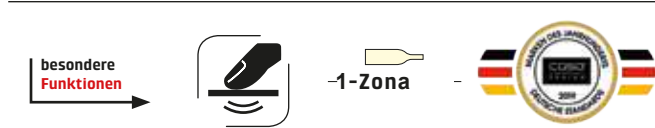
Wood - Art. 794

- Tavolino da salotto con scomparti refrigeranti, altoparlanti musicali integrati e possibilità di ricarica per smartphone, ecc.
- Raffreddamento affidabile del compressore
- Due scomparti refrigeranti (totale 135 l) per snack e bevande con temperatura regolabile individualmente: zona di raffreddamento sinistra: 3 - 8 °C / 70 l di volume, zona di raffreddamento destra: 6 - 12 °C / 65 l di volume
- La pratica modalità ECO garantisce l'impostazione della temperatura con il minor consumo energetico
- Comoda riproduzione di musica ecc. tramite Bluetooth 5.0
- Con striscia luminosa a LED RGB per un'atmosfera suggestiva: illuminazione individuale a seconda dell'impostazione musicale
- Pratiche opzioni di ricarica: porte USB: 2x USB (5 V) e 1x USB-C (5 V), ricarica wireless per smartphone compatibili (fino a 15 W)
- Display a LED con pannello di controllo touch
- Vetro temperato di alta qualità con max. carico fino a 200 kg
- Segnale acustico se il vano frigorifero rimane aperto troppo a lungo



WINESAFE

WINESAFE Con sensor Touch



- + Cantinetta vino di alta qualità con tecnologia a compressore
- + Adatta alla conservazione fino a 12 bottiglie (tipo bordeaux -altezza max. 310 mm)
- + Temperatura regolabile elettronicamente da 5 a 20 °C**
- + Una zona di temperatura
- + Funzionamento sensor touch
- + Compressori silenziosi a vibrazioni ridotte fornire la pace e la tranquillità di cui il vostro vino ha bisogno
- + Ventilazione attiva per un'ottima uniformità temperatura
- + **Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV per protezione ottimale dell'aroma**
- + Indicazione a LED della temperatura della zona di raffreddamento
- + Illuminazione interna commutabile
- + Design senza tempo in un elegante frontale in vetro con cornice in acciaio inossidabile
- + Guide telescopiche con cuscinetti a sfera e ripiani in legno

**La temperatura massima che può essere raggiunta all'interno del dispositivo non può essere significativamente superiore alla temperatura ambiente del luogo di installazione

- + Porte di design con maniglia in acciaio inossidabile
- + Le porte della serie Winesafe Touch hanno una sottile cornice di acciaio inossidabile spazzolato.
- + Il vetro filtra gli ultravioletti , in modo che il vino conservi il suo buon aroma mantenendo il gusto.

Art. 624



WineSafe 12 black

ARMADIO DI STAGIONATURA

DRYAGE MASTER 125

libera installazione o incasso



Armadio di Stagionatura a compressore

- + Capacità 125 Lt
- + Temperatura regolabile da 2° C 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

Art. 690



DryAged Master 125

Outdoor Cooling

NEW

Barbecue Cooler



- + Ideale per terrazze coperte grazie alla protezione dagli spruzzi . d'acqua (IPX-4)
- + 680 apertura destra
- + 701. apertura destra
- + 703. apertura sinistra
- + Una zona di temperatura



Art. 680
Art. 683



Art. 703



Art. 701

- + Temperatura regolabile manualmente da 0 a 10 C
- + Tecnologia a compressore
- + Illuminazione interna a LED bianchi commutabili
- + Capacità di stoccaggio di circa 63 litri
- + Ripiani rimovibili

BBQ-Cooler S

NEW

BBQ-Cooler Black S

NEW



Art. 700 / Art. 701

Art.702 / Art. 703



Edelstahl



Outdoor



Edelstahl
schwarz



Outdoor

WINE COOLER

Dati tecnici

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI est. (MM) B/H/P	NUMRO BOTTIGLIE	KG	ZONA 1 GRADI °C	ZONA 2 GRADI °C	WATT	V/HZ	
WineCase One inox	611	4038437006117	135x245x285	1	2,3	mag-18		72	100-240V	GS,CE
WineCase One Black	614	4038437006148	135x245x285	1	2,3	mag-18		72	100-240V	GS,CE

WINE CASE

Dati tecnici

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI est. (MM) B/H/P	NUMRO BOTTIGLIE	KG	ZONA 1 GRADI °C	ZONA 2 GRADI °C	WATT	V/HZ	
CANTINETTE A COMPRESSORE SMART										
WineSafe 12 black	624	4038437006247	395x515x510	12	20,9	5 - 20°C		60	220/240V - 50/60 Hz	GS/CE
WineExclusive Black 24 Smart	718	4038437007183	400x875x540	24	37	5 - 20°C	5 - 20°C	60	220/240V - 50/60 Hz	GS
WineExclusive Black 38 Smart	721	4038437007213	400x1065x635	38	48	5 - 20°C	5 - 20°C	70	220/240V - 50/60 Hz	GS
WineExclusive Black 66 Smart 2	726	4038437007268	600x1080x635	66	60,3	5 - 20°C	5 - 20°C	70	220/240V - 50/60 Hz	GS
WineExclusive Black 126 Smart 2	729	4038437007299	600x1590x635	126	84,6	5 - 20°C	5 - 20v	75	220/240V - 50/60 Hz	GS
WineExclusive Black 180 Smart	731	4038437007312	600x1900x700	180	97	5 - 20°C	5 - 20v	75	220/240V - 50/60 Hz	GS
CANTINETTE A COMPRESSORE FREESTANDING & INCASSO										
WineChef Pro 40 Silver 2 zone	772	4038437007725	595x825x575	40	48,5	5 - 20°C	5 - 20°C	70	220-240V-50Hz	GS/CE
CANTINETTE A COMPRESSORE INCASSO 8 DRYAGE										
WineDeluxe E 18	7710	4038437077100	595x460x575	18	32,8	5-20°C		85	220/240V - 50/60 Hz	GS/CE
WineDeluxe E 29	7711	4038437077117	595x595x556	29	45,95	5-20°C			220/240V - 50/60 Hz	GS/CE
WineSafe 18 EB Built In	628	4038437006285	590x455x555	18	28,3	5-20°C		60	220/240V - 50/60 Hz	GS/CE
WineSafe 18EB Black	627	4038437006278	590x454x555	18	28,3	5-20°C		60	220/240V - 50/60 Hz	GS/CE
WineSafe 18EB/Inox	629	4038437006292	590x454x555	18	28,3	5-20°C		60	220/240V - 50/60 Hz	GS/CE
Dry Aged Master 125	690	4038437006902	595X825X590		57,4	2-14°C		140	220/240V - 50/60 Hz	GS
BBQ Cooler Black S-L	703	4038437007039	430x680x500	63 LT	35,15	2-14°C		60	220/240V - 50/60 Hz	GS/CE
Barbeque Refrigerator	680	4038437006803	430x690x500	61 LT	31,4	5-20°C		60	220/240V - 50/60 Hz	GS/CE
SOUND & COOL										
Sound & Cool NERO	792	4038437007923	1305x460x700		200	3-8°C	6-12°C	91	220/240V - 50/60 Hz	CE
Sound & Cool WOOD	794	4038437007947	1305x460x700		200	3-8°C	6-12°C	91	220/240V - 50/60 Hz	CE



KITCHEN & CO.

BILANCE DA

CUCINA

BILANCIA DA CUCINA / grande superficie di pesatura

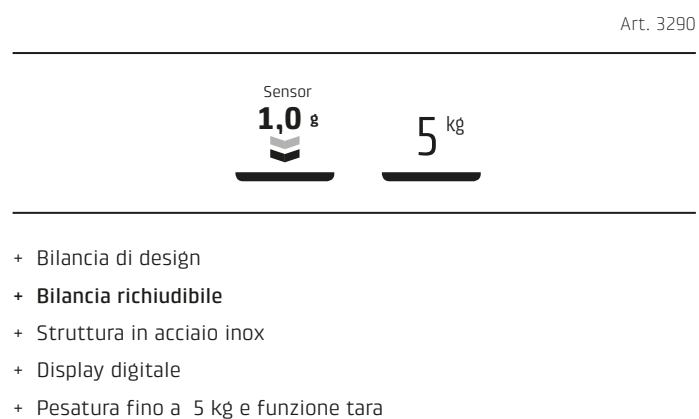
L15



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

BILANCIA DA CUCINA

B5



- + Bilancia di design
- + **Bilancia richiudibile**
- + Struttura in acciaio inox
- + Display digitale
- + Pesatura fino a 5 kg e funzione tara



BILANCIA DA CUCINA / Senza batteria

Kitchen Ecostyle



- + **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



BILANCIA DA CUCINA-

NEW

FINOCOMPACT

- + Bilancia per specie, té, caffè, medicine .
- + Bilancia esatta da 0,5 gr. - 500 g con incremento da 0,1 g
- + incl. ciotola di pesatura in acciaio inox spazzolato
- + Funzione Tara
- + Display a LED
- + Funzionamento a batteria 2x1,5 V



BILANCIA DA CUCINA / Senza batteria

Kitchen EcoMate



Art. 3268



- + Bilancia da cucina di design e Ecosostenibile
- + Utilizzo senza batteria:
Ruotando il braccio girevole si produce energia cinetica fino a 3 minuti
- + Salvaspazio grazie al design piatto e compatto
- + La base magnetica permette di riporre la bilancia su superfici magnetiche come la porta del frigorifero
- + Bilancia di pesatura accurata fino a 5 kg (con incrementi di 1 g)
- + Il display LCD mostra il peso e l'unità di misura
- + Funzione di tara
- + Superficie di pesatura in acciaio inossidabile di alta qualità (Ø 11,5 cm)
- + Unità di misura: g, oz, acqua (ml), latte (ml)
- + Spegnimento automatico



BILANCIA DA CUCINA / Senza batteria

Kitchen Energy



Art. 3265



- + 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



Planetaria **NEW**

KM 1800 Black-E



Art. 3156



- + Elegante robot da cucina con alloggiamento in alluminio fuso nero opaco
- + Potenza 1800 watt
- + Grande ciotola in acciaio inox da 6 l con manico (lavastoviglie)
- + Risultati perfetti grazie al miscelatore planetario (l'elemento di miscelazione ruota anche sul proprio asse)
- + Display a LED con controllo touch
- + Supporto sicuro grazie alle robuste ventose
- + 10 impostazioni di velocità
- + Pratica funzione timer con arresto automatico o controfunzione per una panoramica dell'autonomia
- + Accessori lavabili in lavastoviglie:
- + Accessori compresi:
- + Gancio per pasta, antiaderente rivestito
- + Battitore piatto, rivestito antiaderente
- + Frusta
- + Paraspruzzi con scivolo di riempimento
- + Raschietto per pasta al silicone



Slow Juicer

SJW 600 XL

NEW



Art. 3511



- + Estrattore lento dal design sottile con involucro nero opaco
- + Spremitura delicata e dolce grazie alla bassa velocità di 40 giri/min.
- + Rendimento del succo fino al 30% superiore rispetto agli spremiagrumi tradizionali.
- + Ampio contenitore con apertura di riempimento di 130 mm per frutta intera senza pretagli.
- + Veloce da usare grazie ai pochi componenti e al semplice montaggio.
- + Motore a corrente potente (250 watt) e silenzioso (52 dB) per frutta dura e morbida.
- + Funzione di arresto di sicurezza, si ferma immediatamente all'apertura del coperchio.
- + piedini antiscivolo garantiscono un appoggio sicuro.
- + Due grandi contenitori per il succo e la sansa, ciascuno con una capacità di 1 litro.

Saft aus
einer
Zentrifuge

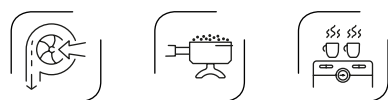
Espressomaschine

EspressoGourmet

NEW



Art. 1820



- + Alloggiamento in acciaio inox con piedini in gomma antiscivolo
- + Potente pompa Ulka da 19 bar
- + Portafiltro in acciaio inossidabile di alta qualità con manico nero
- + Pratico manometro per visualizzare la pressione di infusione
- + 4 comodi tasti soft-touch con bellezza bianca
- + Funzione automatica di preinfusione per un'estrazione uniforme
- + Lancia vapore in acciaio inox per preparare una cremosa schiuma di latte e preriscaldare le tazze
- + Piastra riscaldante integrata per riscaldare le tasche
- + Serbatoio dell'acqua trasparente e trasparente (1,5 litri)
- + Vaschetta di raccolta in acciaio inox rimovibile con galleggiante integrato - per una facile pulizia
- + Ampia dotazione di accessori: 3 inserti filtro in acciaio inox: per 1 o 2 tazze e per cialde ESE/caffè, tamper con manico in legno nero rimovibile, cucchiaino porzionatore in acciaio inox, lattiera in acciaio inox (con portata fino a 330 ml).

Quindi diventa tu stesso un barista!

Fattori come la temperatura e i componenti di alta qualità giocano un ruolo im-portante per poter gustare un buon espresso aromatizzato.

Il pesante portafil-tro in acciaio inox di alta qualità di "Espresso Gourmet" produce il gusto pieno e la crema desiderata con la pressione perfetta della pompa Ulka da 19 bar.



MACCHINA DA CAFFÈ

Café Crema One

PREIS-/LEISTUNGSSIEGER	
TESTMAGAZIN - URTEIL	
COSO Design Café Crema One (1881)	
GUT	87,7 %
Im Test: 7 Kaffeevollautomaten Testdatum: 3+ sehr gut, 2+ gut www.stm-testmagazin.de	
März 07/2019	



Art. 1881



- + Salva spazio grazie al suo design particolarmente elegante
- + Funzione di preinfusione per un perfetto aroma di caffè
- + Display con funzionamento intuitivo Touch
- + Innovativo sistema di riscaldamento: si scalda velocemente
- + Pratica funzione acqua calda per preparare ad esempio il tè
- + Ugello del vapore per il riscaldamento e la produzione di schiuma di latte
- + Macinino conico in acciaio inox estremamente silenzioso
- + Beccuccio del caffè regolabile in altezza fino a 160 mm
- + Facile da pulire grazie all'unità di erogazione rimovibile
- + Ampio contenitore di chicchi con una capacità di 160 g
- + Funzione di spegnimento automatico a risparmio energetico
- + Superficie di scarico in acciaio inossidabile di alta qualità
- + Il contenitore dei fondi di caffè può essere rimosso dalla parte anteriore
- + Inclusi: decalcificante, pennello per la pulizia, aghi di pulizia per l'unità di infusione e panno in microfibra



MONTALATTE

CREMA & CHOCO Inox & CREMA & CHOCO Black



besondere
Funktionen

hot&cold

Hot-Choco

+ Montalatte di design per bevande a base di latte caldo e freddo

+ Quattro funzioni:

Schiuma di latte caldo per un cappuccino extra schiumoso

Schiuma di latte caldo per latte macchiato

Schiuma di latte fredda per es. caffè freddo, frappé

Latte caldo per es. latte, cacao, cioccolata calda

+ Adatto anche per schiumare e riscaldare bevande a base vegetale

+ Indicazione delle funzioni a LED e comando intuitivo one-touch

+ Include la funzione per fare la cioccolata calda con piccoli pezzi di cioccolato o cacao in polvere

+ Con due accessori magnetici rimovibili per schiumare e riscaldare

+ Bricco in acciaio inossidabile di alta qualità con impugnatura termoisolante

+ Coperchio trasparente

+ Spegnimento automatico o arresto manuale

+ Facile da pulire grazie agli accessori lavabili in lavastoviglie,

all'alloggiamento e al coperchio in acciaio inossidabile

+ Il secondo accessorio può essere riposto sul lato inferiore della base

+ Capacità per schiuma di latte fino a 250 ml / latte caldo fino a 350 ml

Art. 1666



Art. 1665



NEXT WATER

ACQUA CALDA IN UN TOUCH

La valorizzazione dell'acqua
è già oggi e sarà ancora di
più ancora di più in futuro un
argomento importante.
CASO Design, prodotti per
migliorare la vita quotidiana.

NEXT WATER ACQUA CALDA SENZA PENSIERI



Risparmia ora con gli erogatori di acqua calda della linea NEXT WATER: genera acqua calda con risparmio del 50% di energia, tempo e utilizzi solo la quantità d'acqua di cui hai bisogno.

Erogatore di acqua calda per la temperatura ideale

Per molti tipi di tè o anche di alimenti per bambini, è importante non usare l'acqua troppo calda, altrimenti il tè diventa amaro o si perdono vitamine preziose.

La temperatura dei moderni erogatori di acqua calda CASO Design turbo può essere regolata alla temperatura desiderata.

Gli apparecchi sono anche adatti alla preparazione di piatti istantanei o per preparare altre bevande calde. I filtri per l'acqua garantiscono che l'acqua sia sempre di ottima qualità.



Acqua calda in pochi secondi

Gli erogatori d'acqua calda CASO riscaldano l'acqua al livello desiderato e alla temperatura desiderata in un tempo molto breve.

Non c'è nessun tempo di attesa come con un bollitore, l'acqua calda è immediatamente disponibile. Comodo e fa risparmiare tempo!



Più sicurezza

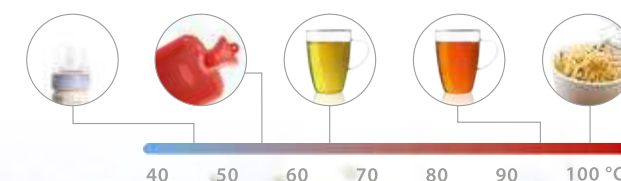
Funzioni come lo spegnimento automatico, il blocco bambini e grandi menu operativi assicurano una maggiore sicurezza e una migliore facilità d'uso. Le macchine sono facili da riempire tramite il serbatoio dell'acqua rimovibile e sono molto stabili grazie ai piedi gommati. Riscalda a temperature dell'acqua fino a 100° C.



Meno consumi

Un principio semplice ma sostenibile: si consuma solo quanto è necessario. E' perfetto per fare un tazza di tè o per prendere l'acqua per una porzione di pasta.

Ciò consente di risparmiare oltre il 50% di energia rispetto ai bollitori tradizionali



La giusta temperatura

Le temperature degli erogatori di acqua calda possono essere impostate esattamente da 45 a 100 °C. Diversi tipi di tè richiedono diverse temperature di infusione.

L'acqua troppo bollente distruggerebbe i delicati tè verdi e bianchi. Gli alimenti per bambini possono anche essere preparati selezionando il programma dedicato per avere la giusta temperatura.



Profi Turbo-Heißwasserspender PerfectCup 1000 Pro



- + 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. 1878



Serbatoio
dell'acqua
rimovibile
per facile
riempimento



TURBO DISPENSER / per acqua calda

HW 660

Art. 1879



- + Struttura in acciaio inossidabile
- + Acqua calda in pochi secondi
- + 7 livelli di temperatura da 40° C 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

TURBO DISPENSER / per acqua calda

FILTRI PER DISPENSER

Art. 1861

- 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



CALDAIA D'ACQUA / con controllo della temperatura

WK 2200



Art. 1870



10 – 100 °C

- + Bollitore Elettrico in acciaio inossidabile
- + Controllo preciso della temperatura:
- + Funzione „keep warm“
- + Spegnimento automatico
- + Indicatore del livello dell'acqua
- + Capacità 1,7 litri



CALDAIA D'ACQUA / con controllo della temperatura

WK Cool Touch



Art. 1873



40 – 100 °C

- + 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 5°C a 100°C
- + Operatività Cool Touch
- + Capacità 1 Litro



KITCHEN TOOLS

In forma e con gusto per tutto il giorno!

Godetevi la mattina con un perfetto toast, succhi freschi, deliziosi frullati o frullati o crêpes salate. Tutto, dalle uova a alle bevande fitness. CASO prodotti innovativi!



FRUTTA E SUCCO / spremiagrumi elettrico

CP 200



Impugnatura soft-touch
con pratico
avvio automatico



Art. 3540



Cono universale
di Pressione



Motore Potente
e Silenzioso



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

FRUTTA E SUCCO / spremiagrumi elettrico

CP 330 Pro



Art. 3560



Cono universale
di Pressione



Motore Potente
e Silenzioso



- + **Potente spremiagrumi elettrico di design con struttura in acciaio inossidabile**
- + Cono di pressatura universale in acciaio inossidabile: Per tutti i comuni 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 removibili e lavabili in lavastoviglie
- + Motore a bassa rumorosità
- + Piedini a ventosa per garantire stabilità



MIXER / frullatore

B 800



Art. 3616



4-lame
in acciaio inossidabile

- + 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



MIXER / Shakes & more

MX 1000



Art. 3617



8 lame rivestite
in titanio

- + 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, tritatore, ideale anche per zuppe e bevande cremose
- + Protezione da surriscaldamento
- + Interruttore di rotazione con luce a LED
- + Controllo della velocità di rotazione



CHOP & GO



Chop & Go

Art. 1747



1,0 L



- + Multi-chopper cordless pronto per l'uso ovunque
- + Batteria agli ioni di litio a lunga durata con durata fino a 60 min. (varia a seconda della quantità di riempimento e dell'impostazione della velocità)
- + Visualizzazione dello stato della batteria integrata tramite luce LED bianca con indicatore di carica
- + Coltello con 4 lame in acciaio inox per tritare e frullare verdure, frutta, carne, pesce, noci, ecc.
- + Disco emulsionante per montare e frullare panna montata, salse, condimenti e molto altro
- + Facile da usare grazie a 2 impostazioni di velocità (fino a 2.300 rpm.)
- + Grande contenitore di vetro da 1,0 lt con tappetino antiscivolo e coperchio di stoccaggio - Chop & Go!
- + Incl. spatola e cavo di ricarica (USB-C)
- + Facile pulizia grazie agli accessori lavabili in lavastoviglie



Dörrautomat

DH 450

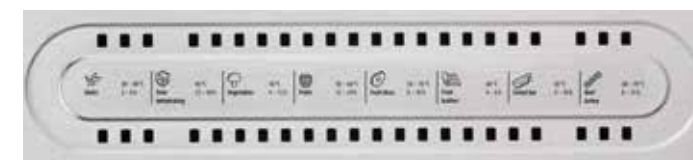
NEW



Art. 3165

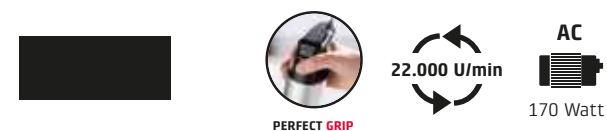


- + Per essicare e conservare frutta, verdura, erbe aromatiche, funghi, carne, noci, cereali, semi, ecc.
- + Sostenibile: goditi frutta e verdura regionali anche fuori stagione
- + Gustose creazioni fatte in casa come patatine di frutta, verdura e patate, pelle di frutta, carne essicata, barrette di muesli, muesli, tè, dolcetti per cani/gatti, ecc.
- + Alternative sane: saprai sempre quali ingredienti sono stati utilizzati / i minerali e le vitamine sono preservati
- + Durante il processo di disidratazione l'acqua viene rimossa dal prodotto alimentare, prolungandone la durata di conservazione preservando i nutrienti
- + Tanto spazio grazie a 5 stendibiancheria impilabili e regolabili in altezza
- + Temperatura regolabile da 30 °C a 70 °C (con incrementi di 5 °C)
- + Distribuzione uniforme del calore per risultati ottimali
- + Pratico timer regolabile da 0,5 a 48 ore (con incrementi di 0,5 h) con segnale acustico quando il tempo è scaduto
- + Con guida di temperatura e tempo sulla copertina
- + Coperchio e base in acciaio inossidabile di alta qualità
- + Schermo LED bianco con visualizzazione della temperatura e dell'ora
- + Manopola girevole per una facile impostazione della temperatura e dell'ora
- + incl. 2 stampi in silicone per barrette di muesli
- + incl. 2 fogli di disidratazione riutilizzabili per pelle di frutta o per evitare



MIXER / frullatore ad immersione**HB 2200 PRO**

Art. 3602



- + Frullatore ad immersione potente e silenzioso per miscelare, mescolare, sbattere, impastare e tritare
- + Potente 22.000 rpm per la preparazione di: frullati, zuppe, creme, alimenti per bambini, carne, ecc.
- + Robusto motore AC da 170 watt
- + Lunghezza del frullatore in acciaio inox 140 mm
- + Impugnatura ergonomica per il massimo livello di comfort
- + Pulizia facile e veloce delle singole parti
- + Sostituzione facile e veloce delle parti di fissaggio
- + Protezione contro il surriscaldamento
- + Base compatta 2 in 1:
alloggio dell'accessorio e supporto per il frullatore

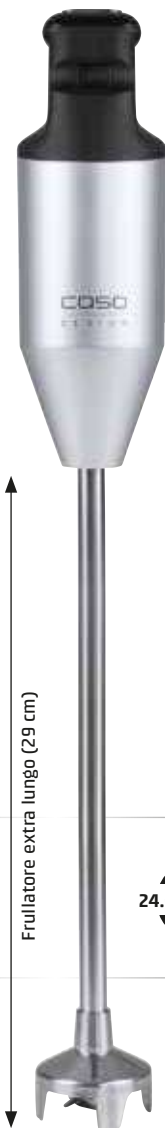
Accessori vari:

Lama CASO (rivestito in titanio)

Disco per frullare in acciaio inossidabile CASO

Coltello in acciaio inossidabile CASO

Forcella in acciaio inossidabile per scambiare le lame

CASO multi lama
rivestito in titanioDisco frusta CASO
Acciaio inossidabileLama da carne CASO
Acciaio inossidabileForcella in acciaio inossidabile
per cambiare le lame**MIXER /** frullatore ad immersione**HB 2400 PRO XL**

350 Watt AC Motor

Frullatore extra lungo (29 cm)

Art. 3604



- + Frullatore ad immersione potente e silenzioso per miscelare, mescolare, sbattere, impastare e tritare
- + 24 000 giri al minuto ad alte prestazioni per la preparazione di frullati, zuppe, puree, albumi, alimenti per bambini, macinato, ecc.
- + Durevole motore AC da 350 watt per una velocità costante, alta efficacia ed efficienza energetica
- + Albero in acciaio inossidabile extra lungo (29 cm) per lavorare facilmente fino a 20 litri di liquido
- + Impugnatura ergonomica per la massima facilità d'uso

Accessori vari:

Lama CASO (rivestito in titanio)

Disco per frullare in acciaio inossidabile CASO

Coltello in acciaio inossidabile CASO

Forcella in acciaio inossidabile per scambiare le lame

MACCHINA DEL GHIACCIO**IceChef PRO**

Art. 3302



- + 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
- + Contenitore per cubetti removibile capacità 1,3Lt
- + Serbatoio d'acqua da 2,2 lt

**MACCHINA PER GELATO E YOGURT****CASO IceCreamer**

Art. 3298



- + Struttura in acciaio inox
- + Produce fino a 2 Lt di gelato o yogurth
- + 4 programmi per la produzione di gelato o yogurth
- + Gelato in max 60 min. - yogurth in 5-8 ore
- + Nessun pre-raffreddamento grazie al compressore integrato
- + Adatto per latte vaccino e vegetale
- + Contenitore per gelato removibile



KITCHEN & GO

Dati tecnici

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI est. (MM) B/H/P	INCREMENTO GR	KG	ALIMENTAZIONE	PESATURA KG
BILANCIA DA CUCINA							
KITCHEN ENERGY	3265	4038437032659	190 x 35 x 245	0,1	0,4	DINAMO	Fino a 5
KITCHEN ECOSTYLE	3266	4038437032666	65x30x220	0,1	0,18	DINAMO	Fino a 5
EcoMate da cucina CASO	3268	4038437032680	175x35x115	1	0,195	DINAMO	Fino a 5
B5	3290	4038437032901	170x25x 70	0,5	1	6x1,5 V AAA	Fino a 5
L15	3292	4038437032925	310x30x260	1	1,1	4x AA	Fino a 15
Fino Compact	3201						

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI est. (MM) B/H/P	KG	POTENZA	CAPACITÀ	
LATTE & CAFFÈ							
CREMA & CHOCO NERO	1665	4038437016659	165x220x125	0,9	500	250 - 350 ML	GS/CE
CREMA & CHOCO INOX	1666	4038437016666	165x220x125	0,9	500	250 - 350 ML	GS/CE
Café Crema One Macchina da caffè	1881	4038437018813	180x335x425	7,7	1350	1,2 lt	GS/CE

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI est. (MM) B/H/P	KG	POTENZA	VOLTAGGIO	
BOLLITORI E DISPENSER ACQUA							
FILTRO PER DISPENSER	1861	4038437018615	167x130x70				
HW 660 - 2,7 Lt	1879	4038437018790	155x315x255	2,4	2200-2600	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
HW 1000 - 4 Lt	1867	4038437018677	195x340x305	3,2	2200-2600	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
VK 2200	1870	4038437018707	150x240x195	1,2	2200	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
VK Cool Touch	1873	4038437018739	135x240x200	1,4	1800	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE

KITCHEN & GO

Dati tecnici

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI est. (MM) B/H/P	KG	POTENZA	VOLTAGGIO	
SPREMIAGRUMI E SLOW JUICER							
CP 200 - SMALL	3540	4038437035407	180 x 290 x 250	2,3	160	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
Estrattore SJW 500	3506	4038437035063	210x450x200	4	150	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
MIXER							
B 800 - Blender	3616	4038437036169	170 x 410 x 200	3,8	1000	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
MX 1000 - Blender	3617	4038437036176	205 x 400 x 220	4,1	1000	220/240 V - 50/60 Hz	CE
CASO HB 2200 Pro	3602	4038437036022	70x340x100	1	170	230 V - 50Hz	
CASO HB 2400 Pro XL	3604	4038437036046	65x510x110	1,15	350	230 V - 50Hz	
CASO Chop & Go	1747	4038437017472	140x235x140	1,6	200	10,8V, 2000mAh	
MACCHINA PER GHIACCIO E GELATO							
Ice Creamer Macchina per il gelato	3298	4038437032987	430x280x285	11,8	180	220-240 V- 50Hz	GS,CE
Ice Chef PRO Macchina per il ghiaccio	3302	4038437033021	250x325x370	9	120	220-240V- 50Hz	GS,CE

CASO | Listino Prezzi

CODICE ARTICOLO	EAN	DESCRIZIONE	PREZZO AL PUBBLICO EUR
INDUZIONE Piani 1 piastra			
2232	4038437022322	ProGourmet 2100	€ 99,00
2235	4038437022353	CASO TC 2400 Thermo Control	€ 149,90
2364	4038437023640	ProChef 3500 PROFESSIONAL	€ 205,00
2371	4038437023718	CASO TC 3500 Thermo Control PROFESSIONAL	€ 299,00
INDUZIONE Piani 2 piastre			
2233	4038437022339	ProGourmet 3500	€ 225,00
MICROONDE & FORNI			
3314	4038437033144	M 20 Cube	€ 225,00
3316	4038437033168	CASO MG 20 Ecostyle Ceramic	€ 189,00
3325	4038437033250	MG 20 Cube	€ 249,00
3066	4038437030662	CASO Steam Chef	€ 699,00
CONSERVAZIONE E ACCESSORI			
Sigillatrici			
1301	4038437013016	Vacu OneTouch	€ 39,00
1169	4038437011692	Vacu OneTouch Eco-Set	€ 75,00
1384	4038437013849	CASO GourmetVAC 180	€ 119,00
1385	4038437013856	CASO GourmetVAC 280	€ 129,00
1386	4038430013863	CASO GourmetVAC 380	€ 169,00
1387	4038437013870	CASO GourmetVAC 480	€ 219,00
1419	4038437014198	VacuChef Slim-Line PROFESSIONAL	€ 870,00
1520	4038437015201	VR190	€ 79,00
1528	4038437015287	VRH 790 ADVANCED	€ 220,00
Accessori			
Contenitori per Sottovuoto			
1177	4038437011777	CASO VACU-Boxx ECO Set	€ 55,00
1178	4038437011784	CASO Adapter&Pump-Set	€ 19,00
1197	4038437011975	CASO VacuBoxx E-Set - rettangolare 370ml + 600ml + 1000ml	€ 99,00

CODICE ARTICOLO	EAN	DESCRIZIONE	PREZZO AL PUBBLICO EUR
Sacchetti e Rotoli			
1201	4038437012019	Sacchetti 16cm x 23cm 50 pz	€ 9,90
1218	4038437012187	Sacchetti 40cm x 60cm 25 pz	€ 31,00
1219	4038437012194	Sacchetti 20cm x 30cm 50 pz	€ 16,00
1220	4038437012200	Sacchetti 30cm x 40cm 50 pz	€ 26,00
1221	4038437012217	Sacchetti 20cm x 600cm * 2 Rotoli	€ 19,00
1222	4038437012224	Sacchetti 30cm x 600 cm * 2 Rotoli	€ 22,00
1223	4038437012231	Sacchetti 28cm x 600cm * 2 Rotoli	€ 22,00
1224	4038437012248	Sacchetti 40 cm x 1000cm * 1 Rotolo	€ 28,00
1292	4038437012927	CASO Vacu ZIP-Bags 20 x 23 cm, 20 Stck.	€ 15,00
1293	4038437012934	CASO Vacu ZIP-Bags 26 x 23 cm, 20 Stck.	€ 16,00
1294	4038437012941	CASO Vacu ZIP-Bags 26 x 35 cm, 20 Stck.	€ 22,00
1257	4038437012576	CASO WineLock (3er Set)	€ 15,00
1258	4038437012583	CASO Vacu Set di adattatori ZIP	€ 22,99
1264	4038437012644	CASO Set sacchetti stand-up professionali	€ 22,00
CANTINETTE			
Compressore			
624	4038437006247	WineSafe 12 black	€ 590,00
772	4038437007725	WineChef Pro 40	€ 1.450,00
627	4038437006278	WineSafe 18EB Black	€ 779,00
628	4038437006285	WineSafe 18EB	€ 769,00
629	4038437006292	WineSafe 18EB/Inox	€ 849,00
7710	4038437077100	WineDeluxe E 18	€ 1.370,00
7711	4038437077117	WineDeluxe E 29	€ 1.665,00
718	4038437007183	WineExclusive 24 Smart	€ 990,00
721	4038437007213	WineExclusive 38 Smart	€ 1.070,00
726	4038437007268	WineExclusive 66 Smart	€ 1.460,00
729	4038437007299	WineExclusive 126 Smart	€ 1.995,00
731	4038437007312	WineExclusive 180 Smart	€ 2.350,00
702	4038437007022	BBQ Cooler Black S-R	€ 659,00
703	4038437007039	BBQ Cooler Black S-L	€ 659,00
680	4038437006803	Barbeque Refrigerator	€ 690,00

CASO

Listino Prezzi

CODICE ARTICOLO	EAN	DESCRIZIONE	PREZZO AL PUBBLICO EUR
Sound & Cool			
794	4038437007947	Tavolo lounge con scomparti di raffreddamento, soundbar e opzione di ricarica WOOD	€ 1,499,00
792	4038437007923	Tavolo lounge con scomparti di raffreddamento, soundbar e opzione di ricarica BLACK	€ 1,499,00
Blender/Mixer			
3602	4038437036022	CASO HB 2200 Pro	€ 93,00
3604	4038437036046	CASO HB 2400 Pro XL	€ 132,00
1747	4038437017472	CASO Chop & Go	€ 69,00
3616	4038437036169	B800	€ 85,00
3617	4038437036176	Blender MX 1000	€ 129,00
3511	4038437035117	CASO SJW 600 XL	€ 219,00
Spremiagrumi			
3540	4038437035407	CP 200 Spremiagrumi	€ 79,00
3560	4038437035605	CP 330 Pro Spremiagrumi	€ 93,00
Bollitori			
1870	4038437018707	WK 2200 - Bollitore	€ 79,00
1873	4038437018739	CASO WK Cool-Touch - Bollitore	€ 109,50
1867	4038437018677	CASO HW 1000 - Dispenser	€ 170,00
1879	4038437018790	CASO HW660 - Dispenser	€ 174,00
1861	4038437018615	FILTRI DISPENCER ACQUA	€ 19,90
1878	4038437018783	PerfectCup 1000 Pro - Dispenser	€ 170,00
Latte & Caffè			
1665	4038437016659	Crema & Choco Black	€ 79,00
1666	4038437016666	Crema & Choco Inox	€ 89,00
1881	4038437018813	Cafè Crema One	€ 649,00
1820	4038437018202	Espresso Gourmet	€ 240,00
Bilance da cucina			
3265	4038437032659	Kitchen Energy	€ 29,00
3290	4038437032901	B5	€ 87,00
3268	4038437032980	Kitchen Ecomate	€ 29,90
3266	4038437032666	Kitchen Ecstyle	€ 29,00
3201	4038437032017	CASO FinoCompatto	€ 29,99
3292	4038437032925	L15	€ 45,00

CODICE ARTICOLO	EAN	DESCRIZIONE	PREZZO AL PUBBLICO EUR
Toaster			
2778	4038437027785	Toaster Inox²	€ 99,00
1917	4038437019179	Classico T2 DUO	€ 79,00
Cotture in forno			
3171	4038437031713	Airfryer AF 250	€ 129,00
3172	4038437031720	Airfryer AF 200	€ 149,00
3180	4038437031805	Airfryer AF 600 XL	€ 169,00
3182	4038437031829	Airfry & Steam 700	da definire
3182	4038437031829	Airfry & Steam 700	199,00
3183	4038437031836	Airfryer AF 600 XL White	€ 169,00
3184	4038437031843	Airfryer AF 600 XL Red	€ 169,00
Cottura Sous Vide			
1327	4038437013276	SV 1200 PRO Smart Sous-Vide STANDING	€ 169,00
Disidratatore			
3165	4038437033652	Disidratatore DH 450	€ 129,00
Impastatrice planetaria			
3156	4038437031560	KM 1800 Planetaria Black-E	€ 379,00
Refrigerare e conservare			
611	4038437006117	Wine Case One Inox	€ 145,00
614	4038437006148	Wine Case One Blek	€ 135,00
690	4038437006902	Dry Age Master 125	€ 1.750,00
3298	4038437032987	IceCreamer	€ 490,00
3302	4038437033021	IceChef Pro	€ 295,00