

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.

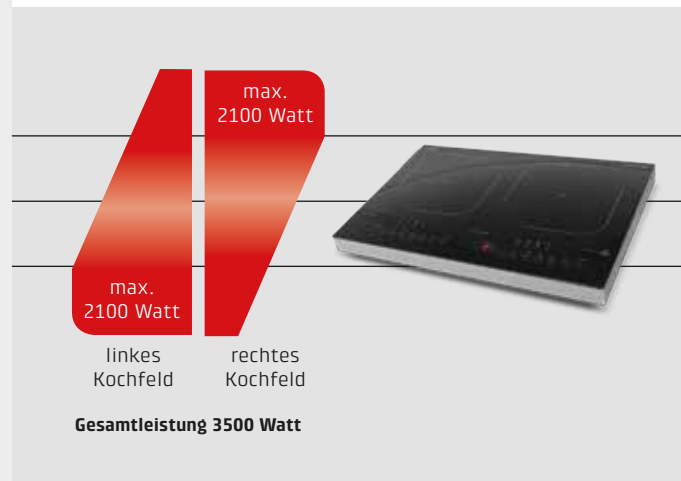
Con il nuovo termometro

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.



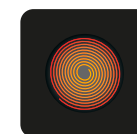
CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

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. Scopriro con la combinazione del termometro di precisione. Con la combinazione del termometro di precisione, la cottura a induzione offre possibilità completamente nuove di controllo del calore. È possibile impostare la temperatura di cottura perfetta per ogni menu e mantenerlo automaticamente per un certo periodo di tempo.



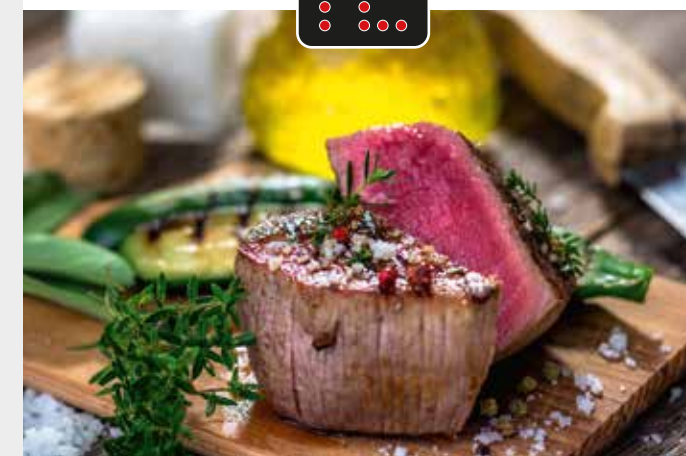
MULTIFUNZIONE

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



TECNOLOGIA EQUAL-HEAT

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



COTTURA DI PRECISIONE CON SMART CONTROL

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

LA TEMPERATURA PERFETTA ORA E' POSSIBILE!



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

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

1) Cuocere: Carne e pesce

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

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

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

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

CONTROL / Piano cottura mobile con controllo della temperatura

TC 2400 ThermoControl



besondere
Funktionen



2400
Watt
Leistung

3) SousVide (Cottura a bassa temperatura)

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



TC 2400 Thermocontrol

Art. 2235

- + Superficie in vitroceramica
- + Funzionamento Sensor Touch
- + Timer da 1 a 180 minuti, intervalli da 1 minuto
- + Smart Control - 12 livelli di potenza e di temperatura
- + Temperatura regolabile da 60° a 240° C
- + Rilevamento automatico della misura della pentola
- + Protezione automatica da surriscaldamento
- + Cotture precise grazie all'innovativo, e preciso termometro ThermoControl (Incl. Supporto per il termometro)

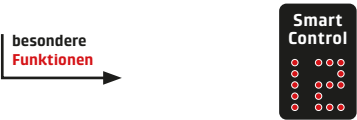
Possibilità di utilizzo della piastra anche senza termometro

CREATION / Controllo con 12 livelli

Pro Menu 2100



Art. 2224

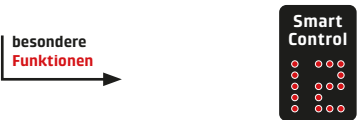


- + Una superficie interamente in vetro ceramica racchiusa in una cornice nera di alta qualità.
- + Funzioni Sensor-touch
- + Timer da 1 a 180 minuti, intervalli da 1 minuto
- + **Smart Control - 12 livelli di potenza e di temperatura**
- + Temperatura regolabile da 60° a 240° C
- + Funzione timer: 1 - 180 minuti con intervallo di 1 minuto
- + Rilevamento automatico della misura della pentola
- + Protezione automatica da surriscaldamento

CREATION / Controllo con 12 livelli

ProGourmet 3500

Art. 2233



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



CREATION / Controllo con 12 livelli

ProGourmet 2100



Art. 2232



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

PROFESSIONAL / Controllo con 12 livelli

TC 3500 Thermocontrol

Art. 2371

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



PROFESSIONAL / Controllo con 12 livelli

ProChef 3500

Art. 2364



3500
Watt
Leistung



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



PIASTRE INDUZIONE

Dati tecnici

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI (mm) B/H/P	DIAMETRO	KG	WATT	V/Hz	
PIANI INDUZIONE 1 PIASTRA								
TC 2400 Thermocontrol	2235	4038437022353	300 x 60 x 370	12-26	2,9	2400	220-240 - 50/60	GS,CE
Pro Menù 2100	2224	4038437022247	279 x 60 x 368	12-24	2,5	2100	220-240 - 50/60	GS,CE
Pro Gourmet 2100	2232	4038437022322	275 x 60 x 365	12-26	2,6	2100	220-240 - 50/60	GS,CE
PIANI INDUZIONE 2 PIASTRE								
Pro Gourmet 3500	2233	4038437022339	545 x 60 x 365	12-26	5	3500	220-240 - 50/60	GS,CE
PIANI INDUZIONE 1 PIASTRA PROFESSIONAL								
TC 3500 Thermocontrol	2371	4038437023718	355 x 110 x 460	14-24	5,5	3500	220-240 - 50	GS,CE
ProChef 3500	2364	4038437023640	320 x90 x 420	12-26	4,4	3500	220-240 - 50	GS,CE

CUOCERE AL FORNO

Elettrodomestici
compatti con
funzioni pratiche.

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

GUSTO NATURALE IN SEMPLICITA'



Sano, delizioso e facile

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

Controllo preciso della potenza

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

Il cibo deve essere solo leggermente condito o porzionato.

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

Intelligente e multifunzionale

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

L'immaginazione gioca con te

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

DESIGN

STEAM CHEF

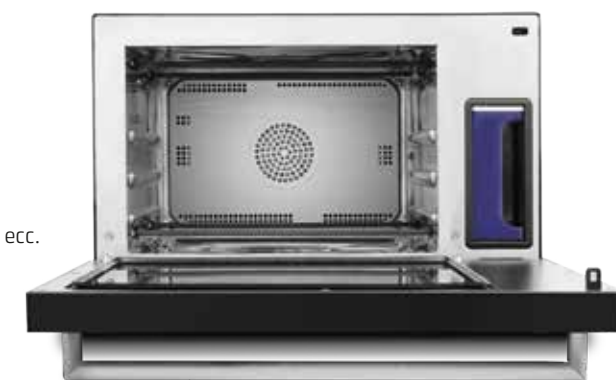


Art. 3066

besondere
Funktionen



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



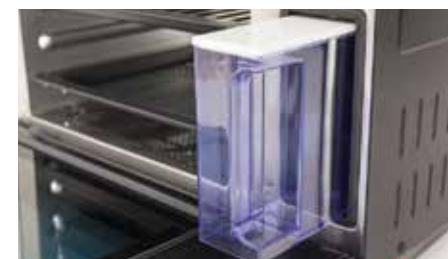
Accessori:



Piastra perforata per la cottura a vapore



Teglia per la cottura



FRIGGITRICE AD ARIA

AF 200



Art. 3172



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



FRIGGITRICE AD ARIA

AF 250



Art. 3171



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



COLAZIONE / Tostapane con 2 scomparti

INOX 2



Art. 2778

besondere Funktionen



6 livelli

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

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

AIUTO IN CUCINA CUCINA / Griglia con doppia piastra

DG 2000 **NEU**



Art. 2832

besondere
Funktionen



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

MICROONDE & FORNI

Dati tecnici

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



STYLE DESIGN SERIE

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



CERAMIC

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



Piano in ceramica

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

CERAMIC



Più spazio per grandi casseruole



Rivestimento protettivo CASO-Clean

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



COTTURE PERFETTE!



Microonde con riflettore a microonde

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



Grill

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

TURN THE CUBE

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

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



Funzionamento perfetto

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



Accendere la luce

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

CUBE

M 20 CUBE Ceramic



Item no. 3314



- + 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



Item no. 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



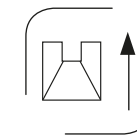
ALLA RICERCA DELLA FRESCHEZZA

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.



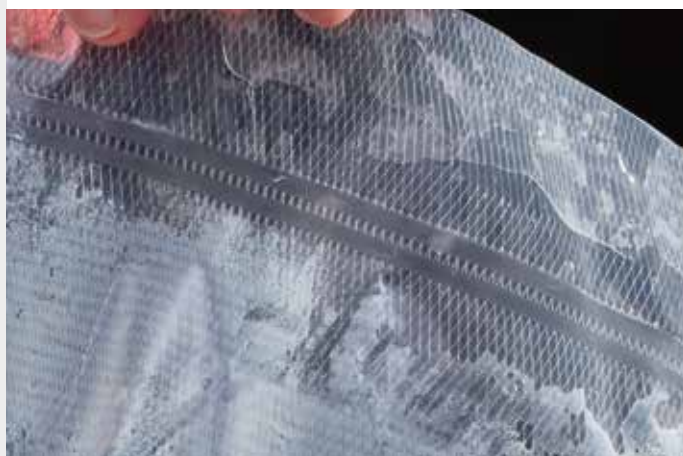
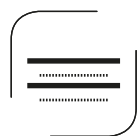
CAMERA A VUOTO RIMOVIBILE

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 **NEW**



Art. 1301



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



ACCESSORI / per la conservazione

Sacchetto ZIP sottovuoto **NEW**



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



- + Sacchetto per sottovuoto resistente allo strappo con chiusura a ZIP
- + Struttura a coste per un vuoto ottimale
- + Protegge dalle ustioni da congelamento
- + Riutilizzabile
- + Adatto per la cottura sous vide
- + Adatta al microonde
- + Senza BPA

WineLock **NEW**



3 Stück, Art. 1257

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

ASPIRATORE SOTTOVUOTO MANUALE / Set

Vacu OneTouch Eco-Set **NEW**



Art. 1169



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



ADVANCED / con 50 multicicli

VR 190 ADVANCED



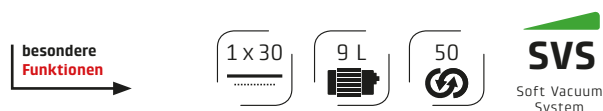
Art. 1520

ADVANCED / con 75 multicicli

VR 390 ADVANCED



Art. 1522



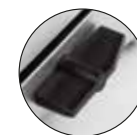
- + Frontale in acciaio inossidabile di alta qualità
- + Aspirazione e saldatura fino a 50 cicli ininterrotti
- + Con funzione di chiusura automatica
- + Forza del vuoto regolabile manualmente e regolabile in continuo: ideale per alimenti sensibili
- + Per una saldatura fino a 30 cm a qualsiasi lunghezza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



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

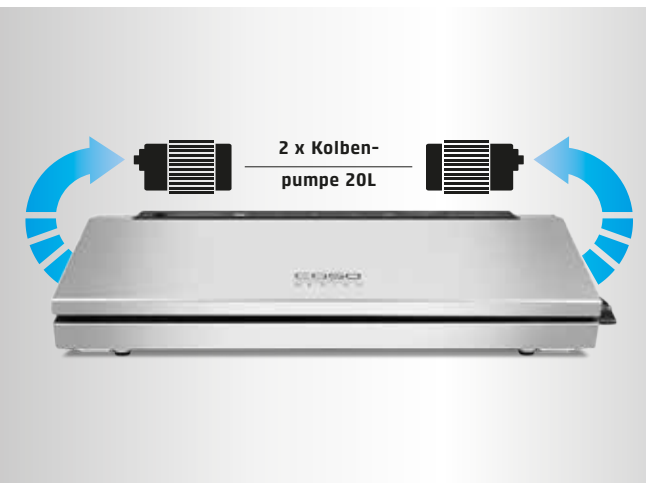
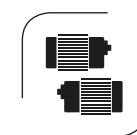
Multi-cicli

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



Blocco laterale

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



Doppia pompa (GourmetVAC 480)

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



V-Memory



V-Memory (Gourmetvac 480)

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



Blocco automatico (GourmetVAC 480)

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

GOURMETVAC / Sigillatrici di alta qualità

GourmetVAC 180

IL SISTEMA AD ALTA TECNOLOGIA DI CASO DESIGN



Art. 1384

besondere
Funktionen

2x

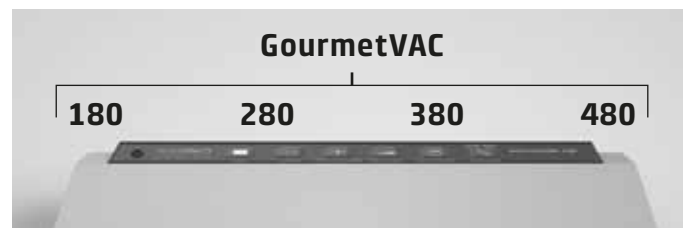
9 L



UNA MACCHINA – MOLTE LE FUNZIONI

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

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



GOURMETVAC / Sigillatrici di alta qualità

GourmetVAC 280



Art. 1385

besondere
Funktionen

2x

15 L

SVS
Soft Vacuum
System

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



GOURMETVAC / Sigillatrici di alta qualità

GourmetVAC 380



Art. 1386

besondere
Funktionen



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



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



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

GOURMETVAC / Sigillatrici di alta qualità

GourmetVAC 480



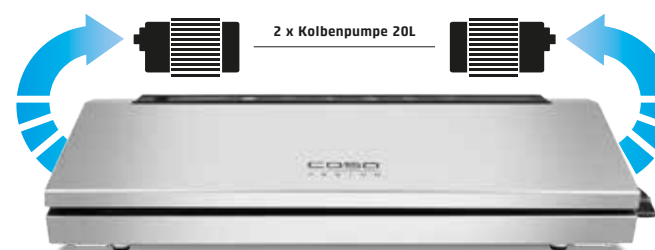
Art. 1387

besondere
Funktionen



- + Sigillatrice Serie Gourmet
- + Chiusura brevettata per attivare in modo semplice il sottovuoto
- + Funzionamento silenzioso. Operatività Soft Touch Panel
- + Stazione del vuoto removibile. Tempo di saldatura regolabile
- + Monitoraggio elettronico della temperatura
- + Provvista di cutter per il taglio del sacchetto alla posizione desiderata
- + Provvista di porta-rotoli integrato
- + Pratico indicatore luminoso a LED di progressione
- + Pompa con doppio pistone (20L - Minuto)
- + Funzione innovativa di memorizzazione per la ripetizione dell'ultima forza del vuoto settata
- + Bloccaggio automatico del sistema di sigillatura: il dispositivo si chiude automaticamente durante la funzione del sottovuoto
- + Controllo del vuoto: regolazione dell'intensità del vuoto con pulsante stop
- + Ideale per alimenti delicati. Altezza max dei rotoli 30 cm
- + Lunghezza regolabile a seconda delle necessità di confezionamento dell'alimento

- + Inclusi 1 rotolo professionale per il vuoto 20 x 300 cm e 1 rotolo professionale 30 x 300 cm
- + Incluso nella confezione cannula d'aspirazione per barattoli sottovuoto
- + Barra saldante: fino a 30 cm.
- + Camera del vuoto: removibile



SousVide

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

Cucinare con i prodotti SousVide di CASO DESIGN



Così semplice e perfetto

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

SousVide

Il futuro della cucina si scioglie in bocca!

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

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



1.
Mettere il cibo
sottovuoto!



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



Tempo di cottura
=
Tempo libero



3.
Gustarsi il piatto:
semplice e perfetto!

RONER SOUSVIDE / con Smart Control

SV 1200 Smart



SMART
KITCHEN



bis 20 l
Volumen

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

Art. 1328



RONER SOUSVIDE / con Smart Control

SV 1200 Pro Smart



SMART
KITCHEN



bis 30 l
Volumen

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

Art. 1327



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



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

CHEF PROFESSIONAL

VACU CHEF slim line



Art. 1419

Art. 1419

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

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

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



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



VacuBoxx



Conservazione naturale senza conservanti

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

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

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

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

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

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



CONTENITORE SOTTOVUOTO / contenitore di vetro

VacuBoxx Eco-Set **NEW**



Art. 1177

besondere
Eigenschaft



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

Il set comprende

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



CONTENITORE SOTTOVUOTO / contenitore di vetro

VacuBoxx



besondere
Eigenschaft



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

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



ACCESSORI / materiale di qualità

PROFI-FOLIENBEUTEL, FOLIENROLLEN



besondere
Funktionen



Rippenstruktur



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

Sacchetti per sottovuoto

Ideale per la preparazione degli alimenti

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

Rotoli per il sottovuoto

Il formato può essere personalizzato
In base alla lunghezza desiderata

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

ZIP-Bags

Ideali per preparazioni veloci

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

Sets

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



ACCESSORI / per una maggiore durata

Vakuum ZIP-Beutel **NEW**



besondere
Funktionen



Rippenstruktur



- + Sacchetto per sottovuoto resistente allo strappo con chiusura a ZIP
- + Struttura a coste per un vuoto ottimale
- + Protegge dalle ustioni da congelamento
- + Riutilizzabile
- + Adatto per la cottura sous vide
- + Adatta al microonde
- + Senza BPA



ZIP-Bags

Ideali per preparazioni veloci

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

ACCESSORI / per la macchina sottovuoto

Pompa manuale e adattatore

Art. 1178

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



WineLock **NEU**



3 Stück, Art. 1257

Tappo per bottiglie

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

SACCHETTI & ROTOLI



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

SACCHETTI –ZIP



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

SETS



SOUSVIDE KUGELN



FLASCHENVERSCHLUSS

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

SET DI CONTENITORI SOTTOVUOTO



POMPA & ADATTATORE



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

VACUBOXX R



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

VACUBOXX E



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

SOTTOVUOTO

Dati tecnici

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

SOUS VIDE

Dati tecnici

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



COOLING & WINE

Più piacere e divertimento

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

PIACERE ASSICURATO

Raffreddatore da tavolo da CASO Design



RAFFREDDATORI DA TAVOLO

WineCase One Black

NEW



Art.614

besondere
Funktionen



- + 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

NEW



Art.611

besondere
Funktionen



- + 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



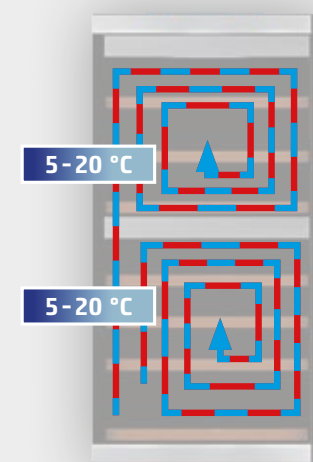
I ripiani in legno, grazie ai cuscinetti a sfera, sono facile da estrarre.

Il supporto inclinato permette la presentazione del vino



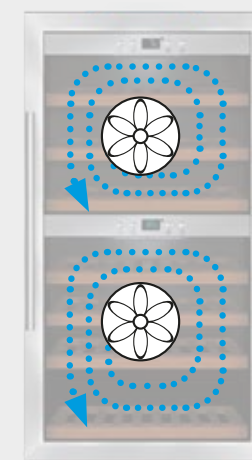
Ogni vino ha il suo carattere, e lo esprime maggiormente nel corso della conservazione.

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.

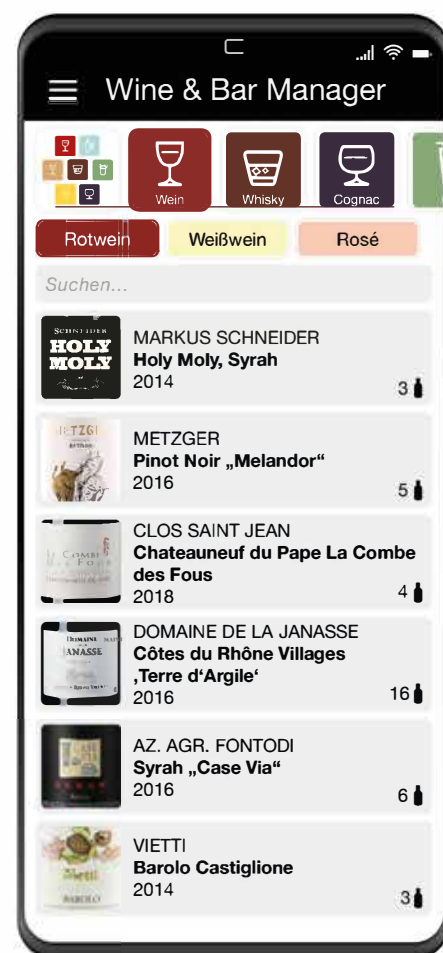
Strutturate il vostro archivio digitale secondo vari criteri, come il prezzo, l'annata o la quantità. Salva le tue foto, come scatti di etichette o il design delle bottiglie. Crea note che ti permettono di accedere a informazioni chiave su vini o bevande ogni volta che vuoi, assicurandoti di avere sempre 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

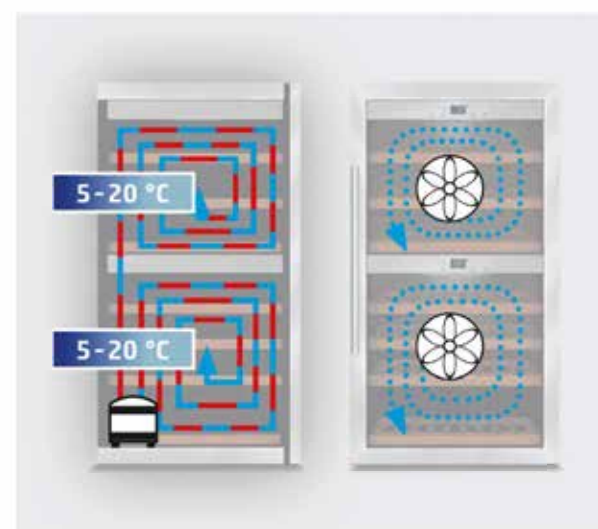
PROTEZIONE UV

La luce, e in particolare i raggi UV, possono penetrare il vetro scuro di una bottiglia e avere rapidamente un effetto dannoso sulla 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

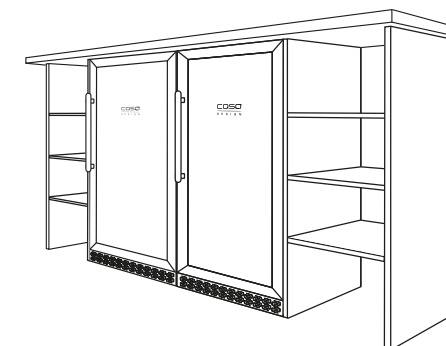
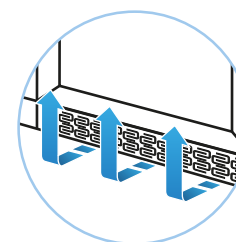


- + Cantinetta vino di alta qualità con tecnologia a compressore
- + Può essere facilmente controllata da qualsiasi luogo tramite il wifi integrato con l'app CASOControl
- + L'app CASO monitora la vostra cantinetta
- + Due zone di temperatura separate, regolabili individualmente per il vino bianco e 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

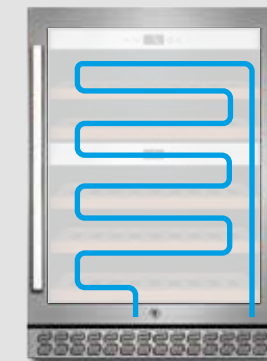
SMART
KITCHEN



Incasso grazie alla circolazione dell'aria nella zona anteriore inferiore



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!

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

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

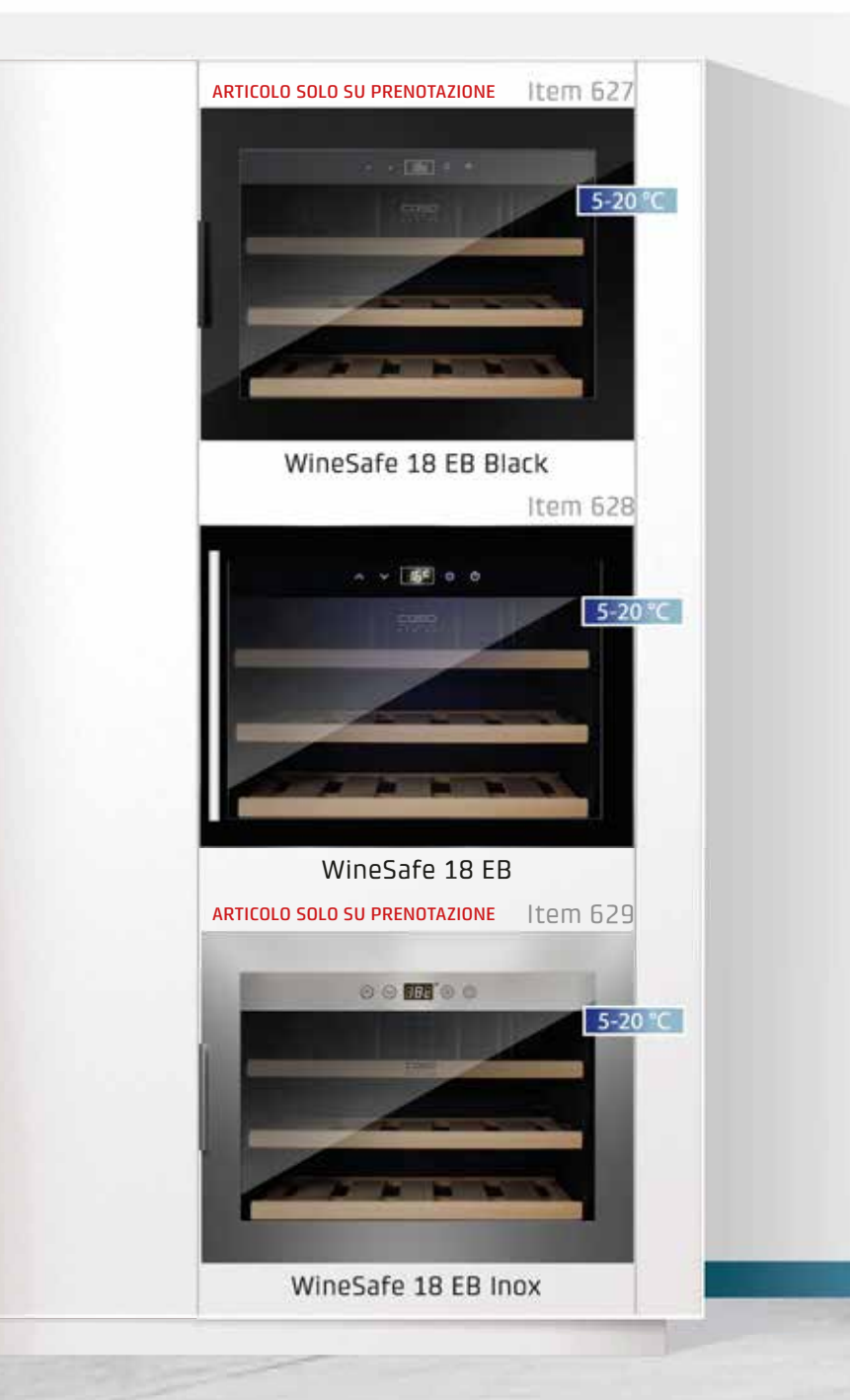
Le cerniere Soft-close assicurano che le porte si aprano e si chiudano silenziosamente.

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

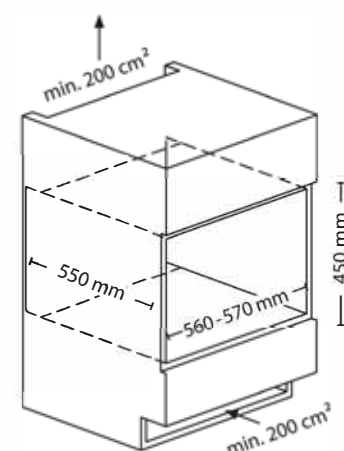
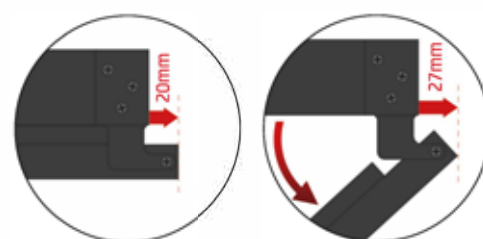
WINE SAFE INCASSO



- + 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.

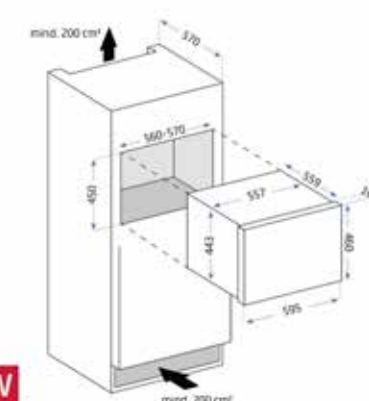


Le cerniere soft-close assicurano che le porte si aprano e si chiudano silenziosamente. Possono essere montate per l'apertura a sinistra o a destra

ARTICOLO SOLO SU PRENOTAZIONE Item 7710



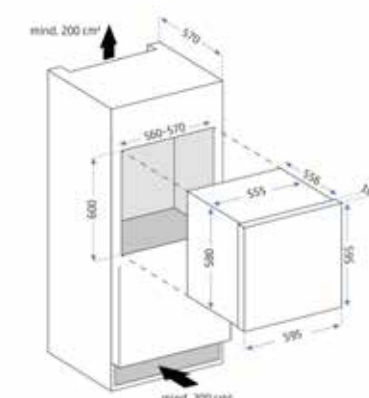
WineDeluxe E 18



ARTICOLO SOLO SU PRENOTAZIONE Item 7711



WineDeluxe E 29



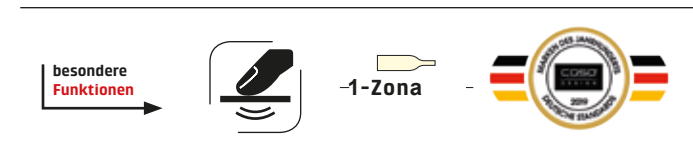
**La temperatura massima che può essere raggiunta all'interno del dispositivo non può essere significativamente superiore alla temperatura ambiente del luogo di installazione



- + 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

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

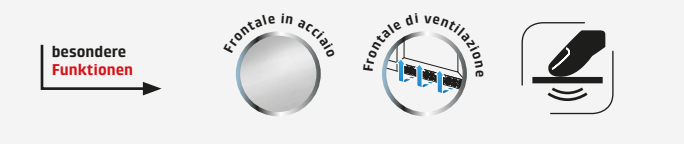


WineSafe 12 black

ARMADIO DI STAGIONATURA

DRYAGE MASTER 125

libera installazione o incasso



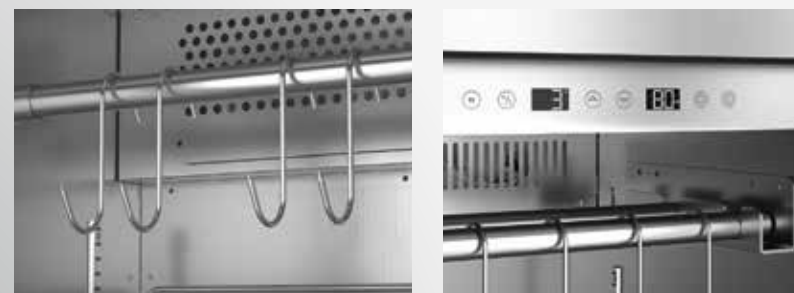
Armadio di Stagionatura a compressore

- + 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



DryAged Master 125

Il gusto unico della carne con i DryAged Coolers di CASO Design



Il modo speciale di stagionare la carne

Per gli specialisti della carne. La marmorizzazione rende questo taglio super tenero e aromatico nel CASO DryAged

Questo speciale tipo di stagionatura rende la carne straordinariamente tenera e aromatiche.

Negli Stati Uniti la costata di manzo con l'osso è stata un culto per decenni. La stagionatura a secco della carne, è il metodo più antico al mondo.

In questo processo, la carne viene conservata controllando temperatura ed umidità

Il CASO DryAged Cooler in acciaio inox ha una tecnologia di condizionamento dell'aria regolabile: un "must have" per degli amanti della carne.

Perfetta regolazione dell'umidità dell'aria senza serbatoio dell'acqua o collegamento esterno dell'acqua

Il serbatoio H2O integrato nel CASO DryAged Master è una specie di "spugna" che ha una capacità di circa 300 ml di acqua alla volta. Fornisce la necessaria quantità di acqua nel DryAger e può quindi garantire un'umidità secondo la temperatura di stagionatura selezionata. Questo elimina la necessità di avere un collegamento esterno all'acqua o il serbatoio



WINE COOLER

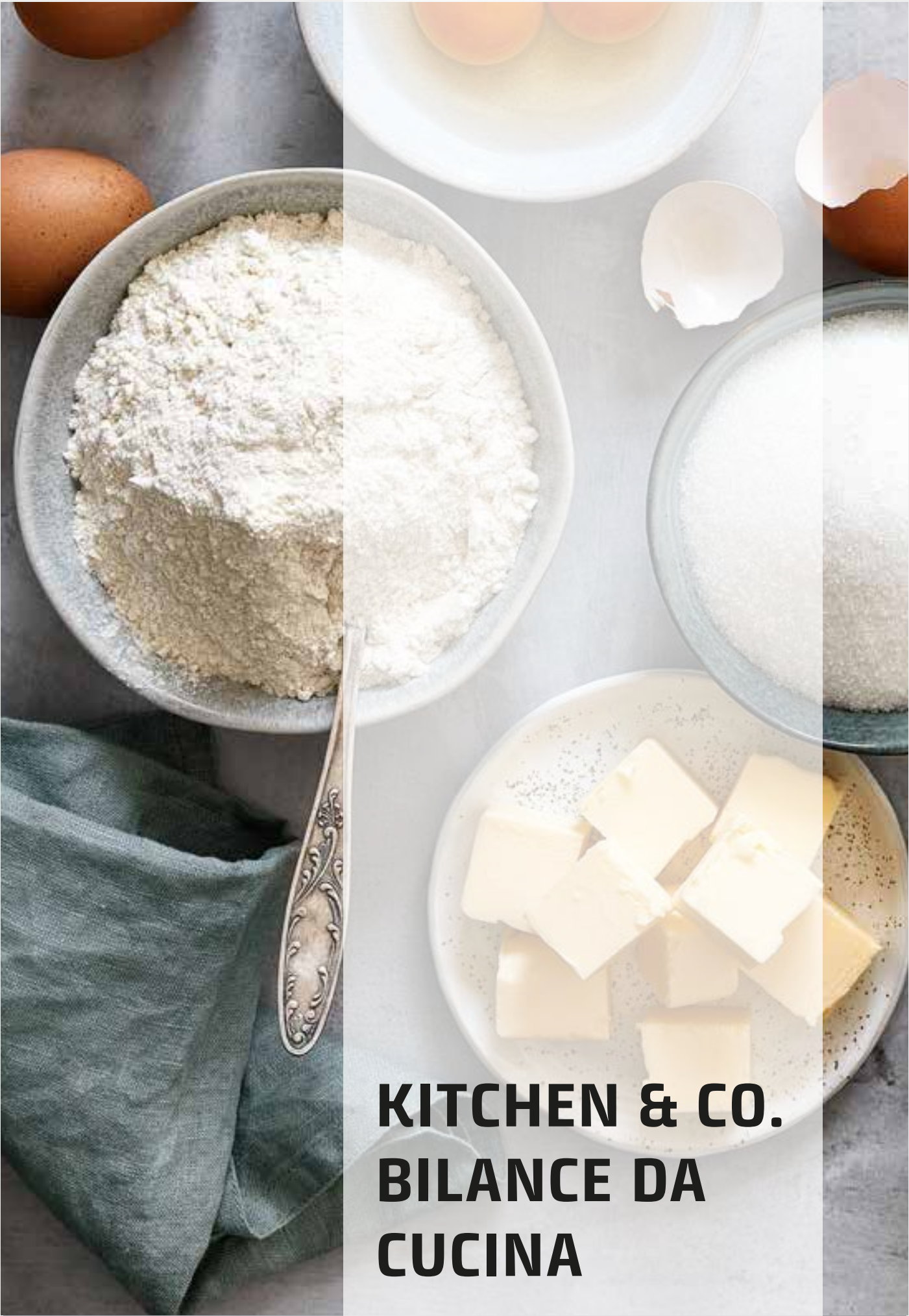
Dati tecnici

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	5 - 18		72	100-240V	GS,CE
WineCase One Black	614	4038437006148	135x245x285	1	2,3	5 - 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										
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										
WineSafe 18 EB Built In	628	4038437006285	595x455x560	18	26,7	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



KITCHEN & CO.

BILANCE DA

CUCINA

BILANCIA DA CUCINA / grande superficie di pesatura

L15



Art. 3292

besondere
Funktionen

Sensor
1,0 g

15 kg



- + 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

Art. 3290



besondere
Funktionen

Sensor
1,0 g

5 kg

- + 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



Art. 3266

besondere
Funktionen

Sensor
1,0 g

5 kg



- + 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



Energia cinetica

Azionando il meccanismo apri e chiudi questa BILANCIA genera energia cinetica.

Una bilancia che può accompagnarvi per tutta la vita senza doversi preoccupare di cambiare la batteria.

È anche salvaspazio!

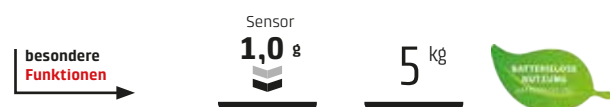


BILANCIA DA CUCINA / Senza batteria

Kitchen EcoMate **NEW**



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

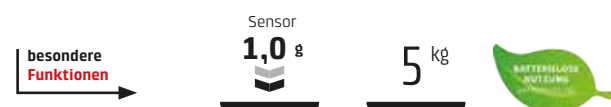


BILANCIA DA CUCINA / Senza batteria

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



**AROMA,
PIACERE
PERFEZIONE**

CASO COFFEE EXPERIENCE

Il caffè è una passione.
Una passione con molte sfumature e variazioni: funzioni che possono essere impostate in dettaglio e le finiture di design di alta qualità riflettono le nostre idee per il piacere di preparare il caffè.
Vivi il fascino del caffè con con i prodotti di CASO Design!



LA QUALITA' IN UN TOUCH

La schiuma dorata sul caffè si chiama crema.
Lega una gran parte del meraviglioso aroma di espresso.
Per una crema perfetta, il caffè deve essere finemente macinato e
con una buona qualità di tostatura.



Elegante pannello di controllo Sensor touch

Design Café Crema Touch non solo prepara un fantastico caffè, ma è possibile selezionare il prodotto desiderato semplicemente selezionando la funzione sul grande pannello di controllo Sensor-Touch.

Unità di infusione rimovibile

Le nostre moderne macchine completamente automatiche sono dotate di unità di infusione per una pulizia facile e semplice. Il cuore della macchina deve essere ben curato, in modo da poter gustare del meraviglioso caffè per molto tempo.

MACCHINA DA CAFFÈ

Café Crema One

PREIS-/LEISTUNGSSIEGER	
TESTMAGAZIN - URTEIL	
COSO Design Café Crema One (1881)	
GUT	87,7 %
Im Test: 7 Kaffeevollautomaten Bewertung: 5+ sehr gut, 2+ gut www.atm-testmagazin.de	
Mit: 01/2019	



Art. 1881

besondere
Funktionen



Funzione di
pre-bollitura

Sensor-Touch

- + 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

NEW



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!



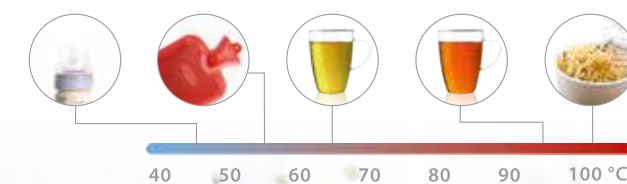
Più sicurezza

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.

TURBO DISPENSER / per acqua calda

HW 500 Touch



NEXT
WATER

Art. 1863



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



TURBO DISPENSER / per acqua calda

HW 1000

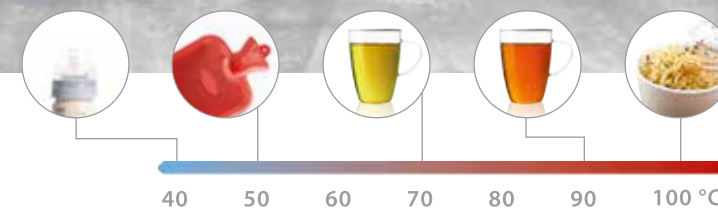


NEXT
WATER

Art. 1867



- + 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



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

CALDAIA D'ACQUA / con controllo della temperatura

WK Cool Touch



Art. 1873



besondere
Funktionen
→
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



besondere
Funktionen
→
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



besondere
Funktionen



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



besondere
Funktionen



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



FRUTTA E SUCCO / slow juicer

SJW 500



Conquista con piacere

Con lo Slow Juicer SJW 500 puoi preparare un delizioso succo o frullato, perché la delicata coclea pressante a forma di spirale garantisce che tutti i nutrienti e le sostanze vitali siano conservate.

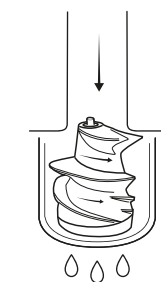
Tecnologia Slow-Juice: Delicato con più sapore

Quando si spremono i succhi con gli apparecchi Slow-Juice, il succo viene preparato molto più delicatamente e la resa del succo è ottimizzata. I prodotti sono potentemente schiacciati con l'aiuto di una "pressa a vite", in modo che le vitamine, antiossidanti, aromi e coloranti vengano conservati.

Struttura molto omogenea

Nella spremitura lenta, il succo e la polpa formano una miscela molto uniforme a differenza dell'uso di uno spremiagrumi a centrifuga, la polpa non viene "danneggiata".

È possibile trasformare molti tipi di frutta e verdura in una bevanda deliziosa: Bevande energetiche, bevande dietetiche, succhi di frutta per la colazione, frullati e molto altro!



SJW 500 Slow-Juicer

Art. 3506

besondere
Funktionen



- + Struttura in acciaio inossidabile
- + Per deliziosi e sani succhi di frutta e verdura dal gusto naturale
- + Spremitura dolce e delicata grazie alla bassa velocità (50-60 rpm)
- + Rotazione lenta: la spirale di pressatura che ruota lentamente evita il calore evitando che si perdano le preziose sostanze nutritive e le vitamine vengano conservate fino al 30% in più di resa del succo rispetto agli spremiagrumi convenzionali
- + Grande apertura di alimentazione con 75 mm Ø per la frutta intera
- + Setaccio per succhi e sorbetti per una vasta gamma di applicazioni
- + Pulizia molto facile

MIXER / frullatore

B 800



Art. 3616

MIXER / Shakes & more

MX 1000



Art. 3617

besondere
Funktionen



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

besondere
Funktionen



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



AIUTANTI IN CUCINA / multi chopper

UZ 400



Art. 1748

besondere
Funktionen



4-lame in acciaio inossidabile



Pulsanti grandi



ACCIAIO INOX • Trasmittitore & Perno
Antrieb & Achse

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

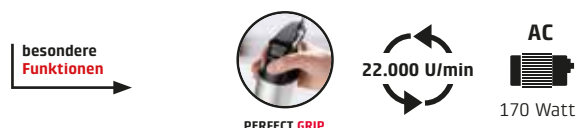


MIXER / frullatore ad immersione

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 titanio



Disco frusta CASO Acciaio inossidabile



Lama da carne CASO Acciaio inossidabile



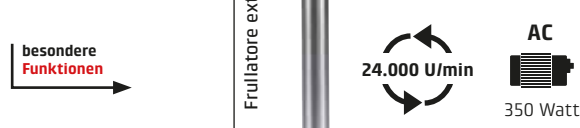
Forcella in acciaio inossidabile per cambiare le lame

MIXER / frullatore ad immersione

HB 2400 PRO XL



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



MACCHINA LUCIDASCARPE

Shoe Shine 100 M S



Modell M / Art. 5456

besondere
Funktionen



Cura costante per le scarpe in pelle.

Con Shoe Shine 100, puoi prolungare la vita delle tue scarpe
Perché le scarpe di pelle di qualità con la giusta cura possono durare
per decenni!

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



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	6 x 1,5 V AAA	Fino a 5
L15	3292	4038437032925	310x30x260	1	1,1	4x AA	Fino a 15

NOME PRODOTTO	ARTICOLO	BARCODE	DIMENSIONI est. (MM) B/H/P	KG	POTENZA	CAPACITÀ
LATTE & CAFFÈ						
CREMA & CHOCO NERO	1665	4038437016659	165x220x125	0,9	500	GS/CE
CREMA & CHOCO INOX	1666	4038437016666	165x220x125	0,9	500	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 500 TOUCH - 2,2 LT	1863	4038437018637	165x300x290	2,2	2200-2600	220/240 V - 50/60 Hz GS,CE
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 GS,CE
VK Cool Touch	1873	4038437018739	135x240x200	1,4	1800	220/240 V - 50/60 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
CP 300 PRO - SPREMIAGRUMI	3560	4038437035605	200x310x320	2,7	160	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
Estrattore SJW 500	3506	4038437035063	210x450x200	4,0	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
UZ 400 Mixer tritatutto	1748	4038437017489	180x260x180	1,8	400	220/240 V - 50/60 Hz	GS,CE
CASO HB 2200 Pro	3602	4038437036022	70x340x100	1	170	230 V - 50Hz	
CASO HB 2400 Pro XL	3604	36046	65x510x110	1,15	350	230 V - 50Hz	
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
LUCIDASCARPE							
Shoeshine 100 M	5456	4038437054569	475x280x265	4,31	120	230 V	GS,CE

CASO

Listino Prezzi

CODICE ARTICOLO	EAN	DESCRIZIONE	PREZZO AL PUBBLICO EUR
INDUZIONE Piani 1 piastra			
2232	4038437022322	ProGourmet 2100	€ 95,90
2235	4038437022353	CASO TC 2400 Thermo Control	€ 149,90
2224	4038437022247	ProMenu 2100	€ 99,90
2364	4038437023640	ProChef 3500 PROFESSIONAL	€ 199,00
2371	4038437023718	CASO TC 3500 Thermo Control PROFESSIONAL	€ 290,00
INDUZIONE Piani 2 piastre			
2233	4038437022339	ProGourmet 3500	€ 215,00
MICROONDE & FORNI			
3314		M 20 Cube	€ 220,90
3316	4038437033168	CASO MG 20 Ecostyle Ceramic	€ 185,90
3325		MG 20 Cube	€ 239,90
3066	4038437030662	CASO Steam Chef	€ 690,00
CONSERVAZIONE E ACCESSORI			
Sigillatrici			
1301	4038437013016	Vacu OneTouch	€ 35,90
1169	4038437011692	Vacu OneTouch Eco-Set	€ 69,90
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	€ 209,00
1419	4038437014198	VacuChef Slim-Line PROFESSIONAL	€ 829,00
1520	4038437015201	VR190	€ 78,00
1522	4038437015225	VR 390	€ 105,00
Sous Vide			
1327	4038437013276	CASO SV 1200 Pro Smart	€ 159,00
1328	4038437013283	CASO SV 1200 Smart	€ 139,00
Accessori			
Contenitori per Sottovuoto			
1177	4038437011777	CASO VACU-Boxx ECO Set	€ 45,00
1178	4038437011784	CASO Adapter&Pump-Set	€ 9,90

CASO

Listino Prezzi

CODICE ARTICOLO	EAN	DESCRIZIONE	PREZZO AL PUBBLICO EUR
1180	4038437011807	CASO VacuBoxx RS - rotondo 370ml	€ 20,00
1181	4038437011814	CASO VacuBoxx RM - rotondo 620ml	€ 24,90
1182	4038437011821	CASO VacuBoxx RL - rotondo 940ml	€ 35,90
1183	4038437011838	CASOVacuBoxx RXL - rotondo 1700ml	€ 45,00
1187	4038437011876	CASO VacuBoxx R-Set - rotondo 370ml + 620ml + 940ml+	€ 99,00
1190	4038437011906	CASO VacuBoxx ES - rettangolare 370ml	€ 19,90
1191	4038437011913	CASO VacuBoxx EM - rettangolare 600ml	€ 24,50
1192	4038437011920	CASO VacuBoxx EL - rettangolare 1000ml	€ 32,90
1193	4038437011937	CASO VacuBoxx EXL - rettangolare 1500ml	€ 45,00
1197	4038437011975	CASO VacuBoxx E-Set - rettangolare 370ml + 600ml + 1000ml	€ 99,00
Sacchetti e Rotoli			
1201	4038437012019	Sacchetti 16cm x 23cm 50 pz	€ 9,50
1218	4038437012187	Sacchetti 40cm x 60cm 25 pz	€ 29,90
1219	4038437012194	Sacchetti 20cm x 30cm 50 pz	€ 15,90
1220	4038437012200	Sacchetti 30cm x 40cm 50 pz	€ 24,90
1221	4038437012217	Sacchetti 20cm x 600cm * 2 Rotoli	€ 18,90
1222	4038437012224	Sacchetti 30cm x 600 cm * 2 Rotoli	€ 20,90
1223	4038437012231	Sacchetti 28cm x 600cm * 2 Rotoli	€ 20,90
1224	4038437012248	Sacchetti 40 cm x 1000cm * 1 Rotolo	€ 26,90
1292	4038437012927	CASO Vacu ZIP-Bags 20 x 23 cm, 20 Stck.	€ 14,90
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.	€ 20,90
1257	4038437012576	CASO WineLock (3er Set)	€ 14,90
CANTINETTE			
Compressore			
624	4038437006247	WineSafe 12 black	€ 570,00
772	4038437007725	CASO WineChef Pro 40	€ 1.430,00
628	4038437006285	WineSafe 18EB	€ 759,00
718	4038437007183	WineExclusive 24 Smart	€ 950,00
721	4038437007213	WineExclusive 38 Smart	€ 1.050,00
726	4038437007268	WineExclusive 66 Smart	€ 1.440,00

CODICE ARTICOLO	EAN	DESCRIZIONE	PREZZO AL PUBBLICO EUR
729	4038437007299	WineExclusive 126 Smart	€ 1.900,00
731	4038437007312	WineExclusive 180 Smart	€ 2.300,00
Blender/Mixer			
3602	4038437036022	CASO HB 2200 Pro	€ 89,00
3604	4038437036046	CASO HB 2400 Pro XL	€ 126,00
1748	4038437017489	CASO UZ 400	€ 54,00
3616	4038437036169	B800	€ 82,00
3617	4038437036176	Blender MX 1000	€ 123,50
Spremiagrumi			
3540	4038437035407	CP 200 spremiagrumi	€ 79,00
3560	4038437035605	CP300 Pro Spremiagrumi	€ 99,00
3506	4038437035063	SLOW JUICE SJW 500	€ 315,00
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	€ 166,00
1863	4038437018637	CASO Turbo-Dispenser HW500 Touch	€ 150,00
1861	4038437018615	FILTRI DISPENCER ACQUA	€ 19,90
Latte & Caffè			
1665	4038437016659	Crema & Choco Black	€ 75,00
1666	4038437016666	Crema & Choco Inox	€ 85,00
1881	4038437018813	CASO Café Crema One	€ 625,00
Bilance da cucina			
3265	4038437032659	Kitchen Energy	€ 29,00
3290	4038437032901	B5	€ 87,00
3268	4038437032680	Kitchen Ecomate	€ 29,90
3266	4038437032666	CASO Kitchen Ecostyle	€ 29,00
3292	4038437032925	L15	€ 45,00

CODICE ARTICOLO	EAN	DESCRIZIONE	PREZZO AL PUBBLICO EUR
Toaster			
2832	4038437028324	DG 2000 - piastra da tavolo	€ 295,00
2778	4038437027785	Toaster Inox²	€ 99,00
Cotture in forno			
3171	4038437031713	CASO AF 250	€ 127,00
3172	4038437031720	Airfryer AF200	€ 167,00
Refrigerare e conservare			
611	4038437006117	Wine Case One Inox	€ 139,00
614	4038437006148	Wine Case One Balck	€ 129,00
690	4038437006902	Dry Age master 125	€ 1.699,00
3298	4038437032987	CASO IceCreamer	€ 460,00
3302	4038437033021	CASO IceChef Pro	€ 280,00
Lucidascarpe			
5456	4038437054569	Shoe Shine 100 (antracite)	€ 178,96