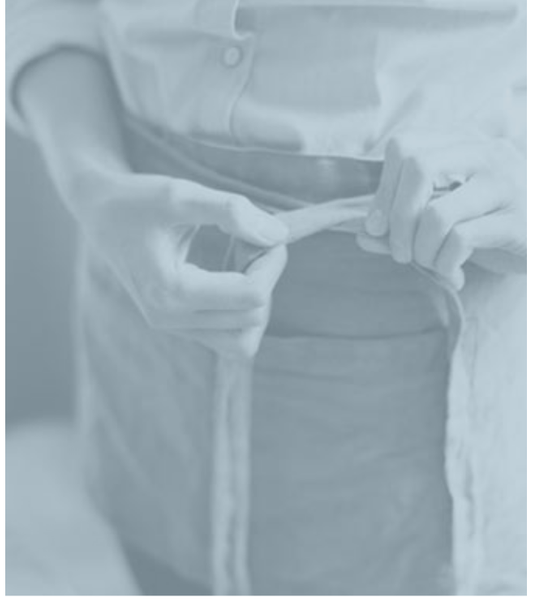
DISTRIBUITO DA

PUNTO.DE

caso DESIGN

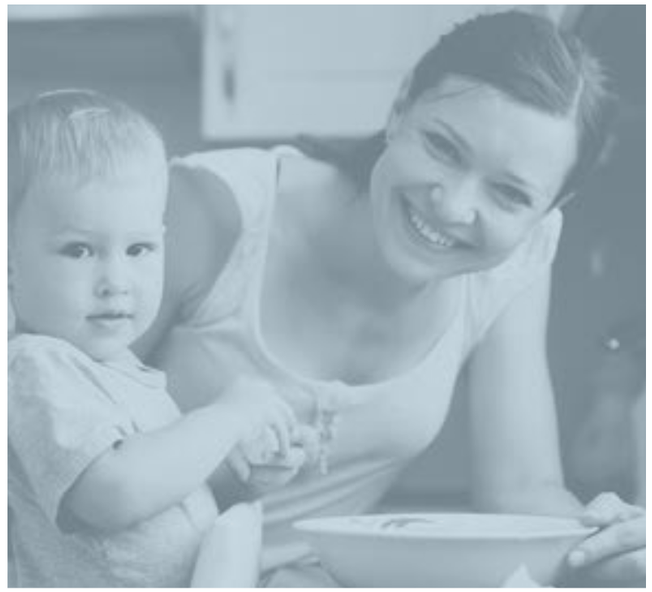
CATALOGO2017

Your Kitchen in only One Touch



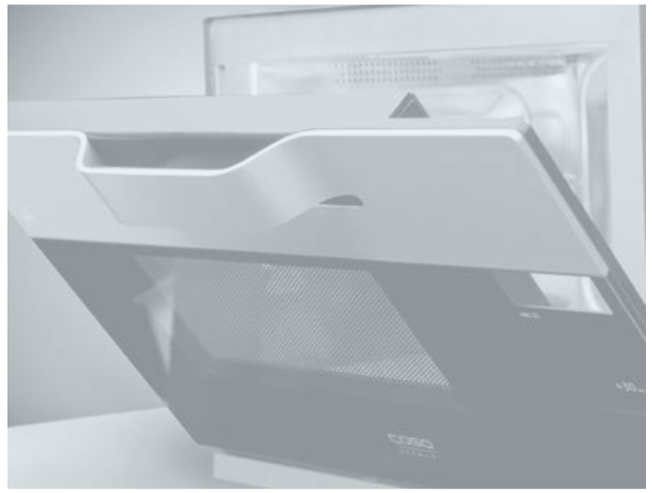
caso DESIGN

INDICE



PIANO COTTURA A INDUZIONE

PAG 4 | 5



MICROONDE MULTIFUNZIONE

PAG 10 | 11

SIGILLATRICI SOTTOVUOTO

PAG 16| 17

CANTINETTE REFRIGERANTI

PAG 28 | 29

COOKING & CO

PAG 34 | 35

BILANCE DA CUCINA

PAG 36| 37

INDUCTION TOUCH

Your Kitchen in only One Touch

PIANI COTTURA A INDUZIONE

Un modo di cucinare piu' veloce, piu' sicuro e che garantisce efficienza energetica.
Il principio di funzionamento è estremamente semplice: la corrente alternata ad alta frequenza fluisce attraverso una serpentina di rame posizionata al di sotto della superficie in vetro ceramica. Quando una pentola con fondo ferromagnetico viene posizionata sulla piastra del piano cottura, si crea un campo magnetico che induce il calore direttamente all'interno della pentola. I nostri piani cottura sono potenti, efficienti, di alto design e a ingombro ridotto tali da poter essere posizionati in ogni luogo.

LE GRANDI PRESTAZIONI

Cucinare con una piastra ad induzione elettromagnetica permette di abbattere drasticamente le dispersioni di calore e quindi di risparmiare.
Se con i tradizionali fuochi circa il 50-60% del calore erogato veniva disperso nell'aria riscaldando la cucina, l'induzione presenta un rendimento energetico pari circa al 95%.
Lettura automatica della dimensione della pentola da 16 - 26 cm.

IL RISPARMIO

Oltre alla ridotta dispersione termica, le ragioni per cui l'utilizzo della piastra ad induzione in cucina ci aiuta a contenere il consumo di energia sono molteplici:
• Il calore erogato è proporzionale alle dimensioni del pentolame.
• Si utilizza solamente l'energia realmente necessaria.

DENTRO O FUORI CASA

La libertà e comodità di spostare il tuo piano cottura dove vuoi è la ragione per cui non può mancare una piastra ad induzione in casa.
• La puoi utilizzare, in terrazza o all'aperto
• Comodissima per mantenere caldo il cibo direttamente in tavola.
• La puoi portare con te in vacanza.

I VANTAGGI

• La sicurezza di non aver fughe di gas
• Facile da pulire, sempre in ordine
• Velocissima a raggiungere la temperatura impostata.
• Protezione automatica da surriscaldamento

PIANI COTTURA A INDUZIONE

Piano cottura ad induzione a 1, 2 e 3 piastre

Design moderno

Superficie in vetro, vetroceramica, Schott Ceran®

Funzioni Sensor-touch

Amplificatore di potenza: piena potenza a 2100 Watt

Semplici e chiare letture dell'ampio display digitale. Timer, livelli di potenza e temperatura regolabili.

Da 8 a 12 livelli di potenza e temperatura Smart Control consente un graduale raggiungimento del calore.

Rilevamento automatico della misura della pentola

Protezione automatica da surriscaldamento

Pulizia semplice e facile

VARIOUS 2000 | **TOUCH** art. 2002

40 38437 02002 1

Booster

INNO SLIDE 2100 | **TOUCH** art. 2215

40 38437 02215 5

Booster

PRO SLIDE 2100 | **TOUCH** art. 2216

40 38437 02216 2

S-LINE 2100 | **TOUCH** art. 2225

40 38437 02225 4

S-LINE _PIASTRA TEPPANYAKI | **TOUCH** art. 2228

40 38437 02228 5

PRO MENÙ 250 | **TOUCH** art. 2226

40 38437 02226 1

S-LINE 3500 | **TOUCH** art. 2227

40 38437 02227 8

MASTER P3 PLUS HI | **TOUCH** art. 2151

40 38437 02151 6

PIANI COTTURA A INDUZIONE TOUCH

	VARIOUS 2000	INNO SLIDE 2100	PRO SLIDE 2100	S-LINE 2100
Codice	2002	2215	2216	2225
Codice a barre	4038437 020021	4038437 022155	4038437 022162	4038437 022254
Colore	Nero	Nero	Nero	Nero
Funzionalità	Sensor touch	Sensor touch	Sensor touch	Sensor touch
Numero di piastre	1	1	1	1
Potenza	2000 Watt	2000 Watt	2000 Watt	2100 Watt
Booster/Accelleratore di potenza	-	2100 Watt	2100 Watt	2100 Watt
Livelli di potenza	8	8	12	12
Livelli di temperatura	8	8	12	12
Riconoscimento automatico pentola	●	●	●	●
Funzione Timer	●	●	●	●
Funzione Keep Warm	●	●	●	-
Funzione Stand by	-	●	●	-
Power Sharing	-	-	-	-
Protezione da surriscaldamento	●	●	●	●
Display	Rosso	Rosso	Rosso	Rosso
Superficie	Vetroceramica	Vetroceramica	Vetro	Vetroceramica
Dimensioni (LxHxP) mm	290 x 38 x 365	290 x 65 x 360	290 x 65 x 375	275 x 58 x 355
Peso - Kg	2,40	2,30	2,70	2,55
Voltaggio	220 - 240 V, 50/60 Hz	220 - 240 V, 50/60 Hz	220 - 240 V, 50/60 Hz	220 - 240 V, 50/60 Hz
Certificazioni	GS, CE	TÜV GS, CE	GS, CE	GS, CE
Imballo	2	1	1	2

NEW NEW NEW

	SET S-LINE _PIASTRA	PRO MENÙ 3500	S-LINE 3500	Master P3 PLUs HI
Codice	2228	2226	2227	2151
Codice a barre	4038437 02228 5	4038437 022261	4038437 022278	4038437 021516
Colore	Nero	Acciaio	Argento	Argento
Funzionalità	Sensor touch	Sensor touch	Sensor touch	Sensor touch
Numero di piastre	1	2	2	3
Potenza	2000 Watt	2100-3500 Watt	2100-3500 Watt	1400-1000 - 2100 fino a 3500Watt
Booster Accelleratore di potenza	2100 Watt	-	-	-
Livelli di potenza	12	12	12	10
Livelli di temperatura	12	12	12	10
Riconoscimento automatico pentola	●	●	●	●
Funzione Timer	●	●	●	●
Funzione Keep Warm	●	-	●	-
Funzione Stand by	●	-	-	-
Power Sharing		-	-	●
Protezione da surriscaldamento	●	●	●	●
Display	Rosso	Rosso	Rosso	Rosso
Superficie	Vetro	Vetroceramica	Schott Ceran®	Schott Ceran®
Dimensioni (LxHxP) mm	290 x 65 x 375	545 x 600 x 360	540 x 58 x 355	535 x 65 x 520
Peso - Kg	2,70	4,90	4,95	7,75
Voltaggio	220 - 240 V, 50/60 Hz	220 - 240 V, 50/60 Hz	220 - 240 V, 50/60 Hz	220 - 240 V, 50/60 Hz
Certificazione	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE
Imballo	1	2	2	1

MICROONDE

Your Kitchen in only One Touch

LA COTTURA A CONVEZIONE

Ossia ad aria calda, permette di arrostire, gratinare, cuocere, grigliare rosolare. Ideale per i primi piatti, la carne, i contorni e la pasticciera la qualita' piu importante che vi offre la cottura ad aria calda sono, velocità, i cibi si possono cuocere a temperature piu' basse ed i tempi di cottura sono ridotti del 30%. A parita' di cibo da cuocere si ottiene un risparmio di energia, di prodotto, di condimento. L'aria calda distribuisce meglio il calore consentendo una perfetta uniformità di cottura.

TECNOLOGIA INVERTER

La tecnologia Inverter reinventa il forno a microonde: emettendo microonde con continuità, indifferentemente dal livello di potenza selezionato, garantisce una cottura molto più omogenea. I forni a microonde tradizionali funzionano solo a potenza massima e alternano di continuo accensioni e spegnimenti per simulare i valori intermedi e bassi. La tecnologia Inverter invece si basa su un altro principio: può emettere microonde con continuità indifferentemente dal livello di potenza selezionato (alto, medio e basso) e non solo su quello massimo, garantendo in questo modo una cottura molto più omogenea. L'erogazione controllata di energia può mantenere la temperatura dei cibi ad un livello costante, senza scuocere. Arrosti di carne e torte da forno, ad esempio, possono essere mantenuti in caldo fino al momento in cui li servirete in tavola. I vantaggi della tecnologia Inverter non riguardano solo uniformità di cottura, riscaldamento e scongelamento dei cibi. • Tempo: L'emissione continua delle microonde a potenza variabile velocizza i programmi di cottura, scongelamento e riscaldamento. • Risparmio: L'efficienza del sistema Inverter garantisce un risparmio energetico del 50% in stand by e del 10% in fase di utilizzo.

FORNI MICROONDE

Un sistema molto efficiente per riscaldare o cuocere, grazie le onde che riscaldano le molecole d'acqua nel cibo. I nostri prodotti offrono fino a 14 programmi combinati di vari livelli per ogni tipo di cottura.

Realizzare dolci o arrostire, con la funzione convenzione tutto è possibile, in poco tempo e con un ottimo risultato. L'aria calda circola in modo omogeneo all'interno del forno. I nostri prodotti garantiscono il riscaldamento in tempi brevi.

Funzione grill

Doppia funzione Grill/ Microonde

Scongelare

Peso: viene calcolato il peso del cibo e di conseguenza regolato automaticamente il tempo della cottura o scongelamento.

Suono/avviso di fine cottura

Menu e programmi combinati

Timer e Programmi, nelle funzioni ci sono diversi programmi pre-impostati.
Per esempio, Pasta, Pizza ecc.

MG20 MENÙ art. 3320

40 38437 03320 5

SMG 20 ECO art. 3324

40 38437 03324 3

MG 25 MENÙ art. 3330

40 38437 03330 4

MCG20 CHEF art. 3340

40 38437 03340 3

IMG 23 INVERTER art. 3346

40 38437 03346 5

MCG 25 CHEF art. 3350

40 38437 03350 2

IMG25 art. 3356

40 38437 03356 4

IMG 25 INVERTER art. 3359

40 38437 03359 5

MCG30 CHEF art. 3370

40 38437 03370 0

MCDG 25 MASTER art. 3390

40 38437 03390 8

FORNI A MICROONDE

	MG20 MENÙ	SMG 20 ECO	MG 25 MENU	IMG 23 INVERTER	MCG 25 CHEF
Codice	3320	3324	3330	3346	3350
Codice a barre	403843703320 5	403843703324 3	403843703330 4	403843703346 5	403843703350 2
Colore Struttura	Acciaio	Argento	Acciaio	Nero / Alluminio	Argento
Parte frontale	Specchio	Specchio	Specchio	Nero / Alluminio	Specchio
Microonde	800 Watt	900 Watt	900 Watt	1000 Watt	900 Watt
Livello di potenza microonde	5	-	10	-	10
Grill	1000 Watt	1100 Watt	1100 Watt	1000 Watt	1000 Watt
Doppio grill	-	-	-	-	-
Convezione	-	-	1200 Watt	-	1950 Watt
Temperatura convezione	-	-	fino a 200°	-	110 - 200 °C
Livelli convezione	-	-	-	-	10
Programmi di cottura	14	14	14	13	9
Programmi combinati	2	-	-	-	6
Funzione pre - riscaldo	●	●	●	●	●
Segnale acustico ON/OFF	●	●	●	●	●
Finitura della porta a specchio	●				●
Dimensioni interne mm Capacità	295 x 180 x 315 20 l	282 x 190 x 360 20 l	305 x 190 x 330 25 l	340 x 197 x 330 23 l	315 x 200 x 345 25 l
Piatto girevole Ø	24,5 cm	●	●	●	27 cm
Dimensioni (LxHxP) mm	455 X 260 X 410	462 x 290 x 348	485 x 290 x 370	505 x 303 x 406	485 X 280 X 415
Peso - Kg	12,50	10,60	12,20	15,30	14,00
Certificazione	CE	CE	CE	CE	CE

	IMG25	IMG25 INVERTER	MCG 30 CHEF	MCDG 25 MASTER
Codice	3356	3359	3370	3390
codice a barre	403843703356 4	403843703359 5	403843703370 0	403843703390 8
Colore Struttura	Argento	Argento	Argento	Argento
Parte frontale	Specchio	Specchio	Specchio	Specchio
Microonde	900 Watt	900 Watt	900 Watt	900 Watt
Livello di potenza microonde	10	10	5	10
Grill	1000 Watt	1200 Watt	1250 Watt	1500 Watt
Doppio grill	-	-	-	●
Convezione	-	2050 Watt	2200 Watt	1950 Watt
Temperatura convezione	-	110 - 200 °C	110 - 230 °C	110 - 200 °C
Livelli convezione	-	10	10	10
Programmi di cottura	14	14	9	9
Programmi combinati	-	-	6	varia
Funzione pre - riscaldo	●	●	●	●
Segnale acustico ON/OFF	●	●	●	●
Finitura della porta a specchio	●	●	●	●
Dimensioni interne Capacità	305 x 200 x 290 25 L	304 x 190 x 314 25 L	315 x 212 x 358 30 L	490 x 290 x 410 25 L
Piatto girevole Ø	24,5 cm	27 cm	33,4 cm	27 cm
Dimensioni (LxHxP) mm	510 x 305 x 405 mm	514 x 305 x 499 mm	540 X 300 X 420	490 X 290 X 410
Peso - Kg	12,75	13,95	17,30	14,40
Certificazione	GS	CE	CE	CE

SOTTOVUOTO

SIGILLATRICI SOTTOVUOTO

LA VASTA SERIE DI "SISTEMI SOTTOVUOTO" DI CASO GERMANY, PIÙ VOLTE PREMIATE, OFFRE MOLTE POSSIBILITÀ DI LAVORAZIONE E FUNZIONI.

SIGILLATRICI SOTTOVUOTO

Gusta il cibo nella sua totale freschezza! I nostri sistemi automatici per sigillare sottovuoto consentono di conservare porzioni medio-piccole risparmiando denaro e tempo. Il cibo mantiene la sua fragranza originaria per un periodo notevolmente superiore rispetto ai sacchetti e ai contenitori tradizionali. Inoltre gli alimenti mantengono inalterate tutte le loro proprietà organolettiche.

ALTISSIME PRESTAZIONI DI SOTTOVUOTO FINO A 8 GIORNI DI FRESCHEZZA IN PIÙ.

L'aria viene aspirata in modo sicuro con una performance del sottovuoto di circa 90%. Cosi gli alimenti rimangono freschi più a lungo senza conservanti. I valori nutrizionali rimangono intatti. Si presta anche per preparare piccole porzioni e per la cottura lenta.

CONTROLLO DELLA SIGILLATURA PERFETTA

La funzione "Soft Vacum System" controlla la forza di aspirazione. Ideale anche per alimenti morbidi, delicati, asciutti o umidi.

SERBATOIO ESTRAIBILE

Il serbatoio rimovibile permette una pulizia molto facile. Residui liquidi vengono raccolti in questa camera, e possono essere rimossi con facilità.

DOPPIA SALDATURA FINO A 300 MM DI LUNGHEZZA

Doppia sigillatura continua per una tenuta perfetta ed ermetica. Controllo della temperatura automatico per ottenere una perfetta sigillatura del sacchetto. Possono essere sigillati anche sacchetti già aperti.

TAGLIERINO INTEGRATO

Cutter per i taglio del sacchetto nella posizione desiderata.

SIGILLATRICI SOTTOVUOTO

IGIENE E QUALITÀ
Un qualsiasi prodotto confezionato sottovuoto è isolato dall'ambiente esterno ed è quindi protetto da contaminazioni che ne alterano l'aspetto. Confezionando sottovuoto i cibi si è certi di presentare un prodotto igienicamente sicuro.

ACCESSORI PREMIUM
Per un sottovuoto perfetto sono disponibili vari accessori. Sacchetti e rotoli per sottovuoto realizzati in 7 strati di varie misure ideali anche per la cucina sotto vuoto.

TESTURTEIL
Haus & Garten Test (1,3) sehr gut
Stark, schnell und sehr einfach zu bedienen

VC 10 art. 1340
40 38437 01340 5

TESTSIEGER
Haus & Garten Test (1,4) sehr gut
Sehr hohe Vakuumverfestigung.

VC 100 art. 1380
40 38437 01380 1

NEW

TOUCH VAC art. 1383
40 38437 01383 2

VC 200 C/BOX art. 1390
40 38437 01390 0

VC 300 PRO C/BOX art. 1392
40 38437 01392 4

BARATTOLI SOTTOVUOTO art. 1260
40 38437 01260 6

TAPPI SOTTOVUOTO
art. 1322 - 2 set
40 38437 01322 1

SACCHETTI SOTTOVUOTO
art. 1201_1218_1219_1220

ROTOLI SOTTOVUOTO
art. 1222_1223_1260_1220

SACCHETTI CON ZIP
art. 1315 - 1316

SOUSVIDE

COTTURA SOTTOVUOTO

LA COTTURA SOTTOVUOTO O SOUS VIDE

La cottura sottovuoto esalta al massimo i profumi e i sapori, che rimangono tutti nel sacchetto e permette di cuocere anche senza grassi aggiunti.

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature, in modo lento e delicato, senza stressare gli alimenti. Il colore della carne, ad esempio è omogeneo dall'esterno fino al cuore, di un bel rosa, e si ha la sensazione di carne perfettamente cotta dal primo all'ultimo morso. Per queste sue caratteristiche, per molto tempo questo tipo di cottura è stato associato all'alta ristorazione.

Visti i suoi tempi lunghi rispetto ai metodi tradizionali, è una cucina che richiede una certa programmazione, per questo la macchina Sous Vide di Caso Germany® permette di programmare l'accensione e la cottura così da farci trovare pronto quando torniamo a casa, evitandoci levatacce per mettere la pentola sul fuoco.

I VANTAGGI

ESALTAZIONE DEL SAPORE DEI CIBI

• I cibi si riducono meno (solo il 20% circa)
e mantengono tutta la loro umidità
• Non avviene ossidazione dei cibi in quanto non
c'è contatto con l'aria
• Permette margini di errore: mentre se lasciamo la carne in padella o in forno 10 minuti in più facciamo un danno irreparabile, con questo tipo di cottura abbiamo margini molto più ampi
• Alimenti più leggeri e più digeribili: mantengono
infatti tutti i loro sali minerali
• Tutte le carni possono essere cotte sottovuoto

I CONSIGLI DELLO CHEF

SOUS VIDE LA DIFFERENZA SI VEDE E SI SENTE

Michela Mandolesi. Attrice di teatro e dimostratrice per la Caso Design®. Buona forchetta e ottimo palato.
"In cucina mi piace sperimentare utilizzando sempre ingredienti semplici e di stagione. Curiosa di natura mi dedico alla cucina con passione e rispetto...non amo essere chiamata Chef... ma petite chef le calza a pennello!
"Credo che la cucina sia come un palcoscenico, gli ingredienti sono gli attori ed io, la regista."

Vi consiglio inoltre di utilizzare prodotti di buona qualità! E' fondamentale per la salute e per il gusto.
Prima della cottura tenere i prodotti in frigorifero o in congelatore.
Ultimata la cottura, prima di utilizzare i prodotti nelle vostre ricette o di congelarli per poi riutilizzarli in un secondo momento, procurarsi una ciotola, riempirla con del ghiaccio e immergervi il sacchetto. Questo per fermare la cottura e inibire la formazione di batteri.
Se si desidera congelare un prodotto una volta cotto, sostituire il sacchetto e aspirare nuovamente.
Prima di servire l'alimento, se freddo di frigorifero o congelato, è possibile farlo "rinvenire" nel Sous Vide per qualche minuto ad una temperatura un paio di gradi inferiore a quella di cottura.
Sperimentare, azzardare, divertirsi.

COTTURA SOUSVIDE

IL RECENTE E INNOVATIVO MODO DI PREPARARE PIETANZE GUSTOSE E SANE

Cucinare con Sous Vide

La cucina Sottovuoto "Sous Vide" si sta gradualmente affermando nelle nostre case, tra gli appassionati di cucina. I vantaggi sono evidenti. Cucinando con la tecnica del sottovuoto, il gusto naturale degli alimenti rimane invariato e non "si disperde" in aria o nell'acqua, la carne è tenera e succosa, si conservano le sostanze nutrienti, le vitamine e gli oligoelementi e infine le verdure rimangono fresche e dal colore intenso.

Anche salse, marinature e condimenti ottengono risultati migliori grazie al sottovuoto.

Per utilizzare la tecnica "Sous Vide" in cucina, avete semplicemente bisogno di un sigillatore sottovuoto e un dispositivo per la cottura che tenga la temperatura costante durante il tempo di cottura. Caso Germany® offre, in un unico pezzo, il dispositivo Sous Vide Center. La preparazione di un piatto Sous Vide è davvero semplice. E soprattutto si possono ottenere risultati eccellenti senza alcuna esperienza. Per preparare la pietanza si dovrà semplicemente riempire la busta.

L'unica della sua categoria ad avere **una pompa** che spinge l'acqua calda verso l'alto, creando una circolazione costante di acqua alla stessa temperatura

SV900 art. 1306

40 38437 01306 1

L'unica della sua categoria ad avere **una pompa** che spinge l'acqua calda verso l'alto, creando una circolazione costante di acqua alla stessa temperatura

SV500 art. 1307

40 38437 01307 8

NEW

SV200 art. 1308

40 38437 01308 5

SIGILLATRICI SOTTOVUOTO

	V10	VC 100	TOUCH VAC	VC 220
Codice	1340	1380	1383	1390
Codice a barre	4038437 01340 5	4038437 01380 1	4038437 01383 2	4038437 01390 0
Colore Struttura	argento	argento	argento	argento
Sigillatura	singola fino a 30 cm	doppia fino a 30 cm	singola fino a 30 cm	doppia fino a 30 cm
Pompa del vuoto	9l/min	12l/min	9l/min	12l/min
Camera del vuoto	-	-	-	-
Controllo della temperatura	●	●	●	●
Regolazione del vuoto	-	●	●	●
Contenitore per il vuoto	-	●	-	●
Cutter incorporato	-	-	-	●
Portarotoli	-	-	-	●
Funzione di impulso	-	-	-	-
Adattatore Zip			●	
Cottura a bassa temperatura				
Potenza	110 Watt	120 Watt	110 Watt	120 Watt
Voltaggio	220-240 V - 50/60 HZ	220-240 V - 50/60 HZ	220-240 V - 50/60 HZ	220-240 V - 50/60 HZ
dimensione (b x h x p) mm	360 x 90 x 155	385 x90 x 170	36 0x 80 x 150	390 x 8 5x 170
Peso kg	1,30	1,80	1,33	1,90
Accessori	+ 10 sacchetti	+ 10 secchetti	+ 5 sacchetti + 1 rotolo	+ 2 rotoli + adattatore
Certificati	GS	GS	GS	GS
VPE	2	2	2	2

ACCESSORI

	SACCHETTO	SACCHETTO	SACCHETTO	SACCHETTO	ROTOLI
Codice	1201	1218	1219	1220	1221
BARCODE	4038437 01201 9	4038437 01218 7	4038437 01219 4	4038437 01220 0	4038437 01221 7
Dimens. Confez.	16x23 cm - 50 pz	40x60 cm - 25 pz	20x30 cm - 50 pz	30x40 cm - 50 pz	20 x 600 cm 2 rotoli
Imballo	6	6	6	6	6
Certificato	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE

SOUSVIDE

	VC 300 PRO	SV 900	SV 500	SV 200
Codice	1392	1306	1307	1308
Codice a barre	4038437 01392 4	4038437 01306 1	4038437 01307 8	4038437 01308 5
Colore Struttura	argento	acciaio	acciaio	acciaio, nero
Sigillatura	doppia fino a 30 cm	-	-	-
Pompa del vuoto	-	-	-	-
Camera del vuoto	12 litri al minuto			
Controllo della temperatura	●	-	-	-
Regolazione del vuoto	●			
Contenitore per il vuoto	●			
Cutter incorporato	●			
Portarotoli	●			
Funzione di impulso	●			
Adattatore Zip	-	●	●	-
Cottura a bassa temperatura		30 -90°	25-85°	45-90°
Potenza	120 Watt	2000 Watt	1200 Watt	800 Watt
Voltaggio	220-240 V - 50/60 HZ	220-240 V - 50/60 HZ	220-240 V - 50/60 HZ	220-240 V - 50/60 HZ
dimensione (b x h x p) mm	390 x 85 x 170	305 x 270 x 360	340 x 320 x 280	378 x 90 x 60
Peso kg	1,90	6,60	4,70	0,923
Accessori	+ 2 rotoli + adattatore	-	-	-
Certificati	GS	TÜV/ GS	GS	GS
VPE	2	1	1	2

ROTOLI	ROTOLI	SACCHETTI ZIP	SACCHETTI ZIP	SET BARATTOLI	TAPPI SOTTOVUOTO
1222	1223	1315	1316	1260	1322
4038437 01322 2	4038437 0122 3	4038437 01315 3	4038437 01316 0	4038437 01260 6	4038437 01322 1
30 x 600 cm	27,5 x 600 cm	20 x 23 mm	26 x 35 mm	0,75 /1,40 / 2,0 lt	
6	6	6	6	Ø 7/12,5/18 cm	
GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE	

WINECASE TOUCH

Your Kitchen in only One Touch

TECNOLOGIA PELTIER

La tecnologia peltier rende possibile un controllo preciso della temperatura mediante la tecnica di trasferimento di calore tuttavia variazioni di valori di temperatura raggiunte rispetto ai valori nominali indicati, possono verificarsi e possono derivare dalle condizioni della temperatura esterna ambientali. Charles Athanase Peltier, a cui questa tecnologia deve il nome, individuò il fenomeno per cui una corrente elettrica che attraversa due giunzioni tra metalli diversi produce una differenza di temperatura. Questa tecnica si presta in particolar modo per utilizzo in apparecchiature frigorifere di modeste dimensioni, garantendo un buon rapporto tra consumi energetici, durata di impegno e volumi. Temperatura 10-22°.

TECNOLOGIA A COMPRESSORE PROFESSIONALE

Il processo del compressore, con un sistema di controllo della temperatura regolabile individualmente, crea un ambiente a lungo termine ottimale per i vostri preziosi vini. Grazie al compressore che genera un basso livello di vibrazioni e a degli speciali ammortizzatori il vostro vino avrà tutto ciò che è necessario per la sua perfetta conservazione. Temperatura 5 - 22°.

Circolazione
La ventilazione attiva garantisce la circolazione dell'aria in ciascuna area distinta di temperatura, il che produce una temperatura uniforme.

Protezione
Gli sportelli in vetro multistrato proteggono perfettamente dal caldo e dal freddo e inoltre assicurano un'elevata efficienza energetica. Infine, non si raggiungono mai livelli alti di umidità e condensa.

Umidità
In ciascuna area di refrigerazione si crea l'umidità ideale nell'interazione del calore del compressore e i flussi d'aria.

Funzionamento silenzioso
I compressori dal funzionamento silenzioso grazie ai piedini che riducono le vibrazioni garantiscono al vostro vino la tranquillità necessaria.

Protezione dai raggi UV
La luce e in particolar modo la luce ultravioletta traspare velocemente attraverso le bottiglie di vetro verde influenzando così la qualità del vino. Vetri speciali proteggono il vino dai raggi UV.

WINECASE

Tecnologia professionale a compressore
la tecnica con compressore, dotata di sistema di regolazione temperatura programmabile individualmente, crea un clima ideale per i vostri vini.Compressori silenziosi, su piedini che riducono le vibrazioni, garantiscono la tranquillità di cui il vostro vino necessità per l'affinamento.

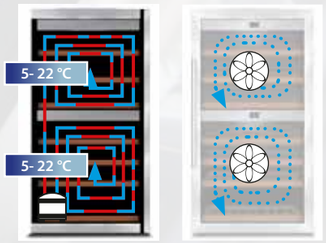
Circolazione – Ventola
La ventola garantisce per un' ottimale circolazione della temperatura all' interno della cantinetta.

Protezione
Vetro isolato a più strati per la massima efficienza energetica e protezione del vostro vino.

Umidità, in ogni zona, per effetto dell'interazione tra il calore del compressore e l'aerazione, si creano condizioni ideali di umidità.

Vibrazioni molto basse per garantire il giusto riposo al vino.

UV Protezione
Il vetro dotato di filtri UV protettivi contro la perdita di aromi e profumi.



WINE CASE 6 art. 606

40 38437 00606 3

WINE SAFE 12 BLACK art. 624

40 38437 00624 7

WINE MASTER 24 SILVER art. 645

40 38437 00645 2

WINE SAFE 43 SILVER art. 647

40 38437 00647 6

WINE MASTER TOUCH 38 art. 652

40 38437 00652 0

WINE MASTER TOUCH A^{ONE} 38 art. 654

40 38437 00654 4

WINE MASTER TOUCH 66 BLACK art. 662

40 38437 00662 9

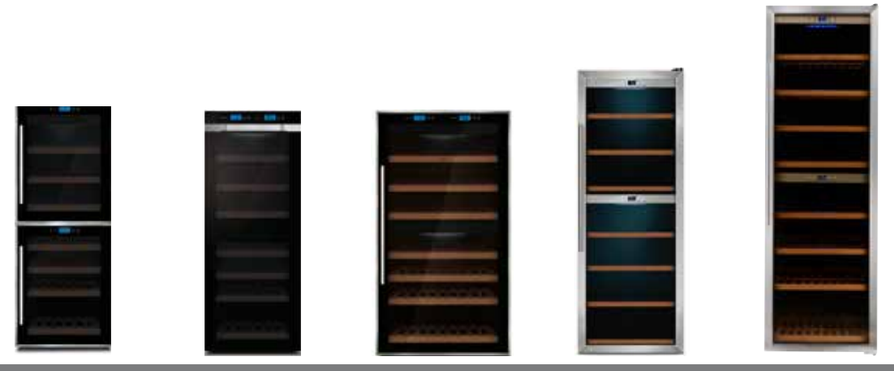
WINE MASTER 126 art. 665

40 38437 00665 0

WINE MASTER 180 art. 670

40 38437 00670 4

	WINE CASE 6	WINE SAFE 12 BLACK	WINE SAFE 18 EB	WINE SAFE 24 SILVER	WINE SAFE 43 SILVER
Codice	606	624	628	645	647
Codice a barre	4038437006063	4038437006247	4038437006285	4038437006452	4038437006476
Colore Struttura	acciaio	nero	nero	acciaio	acciaio
Temperatura/zona	10-18°/1	5-22°/1	5-22°/1	5-22°/2	5-22°/1
Tecnica	Peltier	Compressore	Compressore	Compressore	Compressore
UV vetro	●	●	●	●	●
Luci interne	●	●	●	●	●
Uso	Touch	Manuale	Manuale	Manuale	Manuale
Numero bottiglie	6	12	18	24	43
Classe	A	A	A	A	A
Consumo annuo		127 kWh/a	127 kWh/a	117 kWh/a	120 kWh/a
Voltaggio		230 V	230 V	230 V	230 V
Peso kg		20,25	27,30	33,00	39,50
Dimensione (lxhxp) mm senza manico		395 x 515 x 510	590 x 455 x 560	395 x 875 x 545	400 x 1020 x 625
Dimensione (lxhxp) mm con manico		395 x 515 x 550	590 x 455 x 600	395 x 875 x 595	400 x 1020 x 670
Certificazione	CS/CE	CS/CE	CS/CE	CS/CE	CS/CE



	WINE MASTER TOUCH 38	WINE MASTER TOUCH A^{ONE}38	WINE MASTER TOUCH 66 BLACK	WINE MASTER 126	WINE MASTER 180
Codice	652	654	662	665	670
Codice a barre	4038437006520	4038437000654	4038437006629	4038434006650	4038437006704
Colore Struttura	nero	nero	nero	acciaio	acciaio
Temperatura/zona	5-22°/2	5-22°/2	5-22°/2	5-22°/2	5-22°/2
Tecnica	Compressore	Compressore	Compressore	Compressore	Compressore
UV vetro	●	●	●	●	●
Luci interne	●	●	●	●	●
Uso	Touch	Touch	Touch	Manuale	Manuale
Numero bottiglie	38	38	66	126	180
Classe	A	A	C	B	C
Consumo annuo	143 kWh/a	143 kWh/a	1258 kWh/a	215 kWh/a	293 kWh/a
Voltaggio	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Peso kg	46,00	41,00	53,54	71,30	90,84
Dimensione (lxhxp) mm senza manico	395 x 1040 x 630		595 x 1035 x 635	595 x 1590 x 625	600 x 1860 x 675
Dimensione (lxhxp) mm con manico	395 x 1040 x 670	430 x 1025 x 655	595 x 1035 x 680	595 x 1590 x 685	600 x 1860 x 730
Certificazione	CS/CE	CS/CE	CS/CE	CS/CE	CS/CE

KITCHEN&CO

Your Kitchen in only One Touch

I piccoli elettrodomestici sono i nostri primi alleati in cucina: ci aiutano a cuocere, spremere, centrifugare, grigliare, impastare e chi più ne ha più ne metta, rendendoci la vita più semplice e garantendo i migliori risultati.

Gli elettrodomestici Caso Germany coprono una vastissima gamma di occasioni d'uso culinarie e uniscono a performance funzionali eccellenti, garantite dalle tecnologie più innovative, un design elegante e moderno, che li rende belli da vedere oltre che utili. Le forme compatte e le dimensioni ridotte, inoltre, sono particolarmente adatte a chi ha problemi di spazio ma non vuole rinunciare a tutti gli strumenti indispensabili in una vera cucina.

Infine, le tecniche più innovative di lavorazione degli alimenti che caratterizzano gli elettrodomestici Caso Germany consento di preservare al meglio le proprietà nutritive degli alimenti, aiutandoci ad avere uno stile di vita più salutare

Con Caso Germany, provare a diventare dei veri chef, stupendo gli ospiti con le nostre creazioni, non è mai stato così semplice!

caso DESIGN

BILANCE DA CUCINA

Your Kitchen in only One Touch

La bilancia in cucina è uno strumento fondamentale per la riuscita ottimale di ogni piatto, in quanto consente di dosare con precisione gli ingredienti ed evitare così brutte sorprese. Utilizzate dai "cuochi improvvisati" così come dai grandi chef, le bilance sono anche strumenti preziosi per chi decide di seguire un regime alimentare e si trova a dover pesare con accuratezza i differenti alimenti.

Le bilance da cucina Caso Germany garantiscono la massima affidabilità nella pesatura grazie ai sensori di carico particolarmente precisi. Sono realizzate con materiali di qualità, come vetro e acciaio, che ne garantiscono la durata del tempo. Tutti i modelli sono caratterizzati da un design contemporaneo e da forme eleganti; eleganza e modernità ancora più accentuate nei modelli dotati di tasti touch screen.

La compattezza delle forme, la leggerezza e l'estrema maneggevolezza le rende adatte per chi non può fare a meno della bilancia da cucina anche in vacanza e cerca un modello che non occupi troppo spazio in valigia! I modelli ripieghevoli o richiudibili, poi, sono ideali per chi ha problemi di spazio per l'utilizzo al di fuori della cucina, ad esempio in ufficio, visto che le bilance Caso Germany garantiscono precisione anche nel pesare una singola busta.

K3 art. 3200

max 10kg | 1g

40 38437 03200 0

Design moderno.Ampia superficie a specchio
Pesa fino a 10kg: fino a 5kg incremento di 1g, da 5kg incremento di 2g.
Unità di misura sia in grammi che in once. Sensore di carico molto preciso. Selezione funzioni attraverso eleganti tasti touch screen laterali
Funzione tara .Batteria e indicatore di sovraccarico

F10 art. 3260

max 10kg | 1g

40 38437 03260 4

Design moderno.Ampia superficie a specchio
Pesa fino a 10kg: fino a 5kg incremento di 1g, da 5kg incremento di 2g.
Unità di misura sia in grammi che in once. Sensore di carico molto preciso. Selezione funzioni attraverso eleganti tasti touch screen laterali
Funzione tara .Batteria e indicatore di sovraccarico

NEW

KITCHEN ENERGY art. 3265

max 10kg | 1g

40 38437 03265 9

Bilancia con elegante Design sempre pronta all'uso grazie alla Tecnologia Energy Kitchen: attivando 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 . Massima efficienza e eco sostenibile, le batterie infatti non servono. Struttura in acciaio di alta qualità. Design sottile. Ideale sia per uso ufficio, sia per uso cucina. Pesatura fino a 5 kg – incrementi di 1 gr. Ampio display digitale, incluso indicatore energia generata

X3 art. 3270

max 3kg | 1g

40 38437 03270 3

Bilancia ripieghevole per uso ufficio e cucina. Design moderno. Struttura in acciaio satinato inossidabile con braccia in plastica rigida nera. Estremamente maneggevole, una volta richiusa può essere comodamente riposta in qualunque momento e pronta all'occorenza. Pesatura: da min. 1g a max 3kg. Funzione tara. Orologio digitale con contatore e temporizzatore. Timer. Salvaspazio.

BILANCE DA CUCINA

Your Kitchen in only One Touch

C5 art. 3280

max 10kg | 1g

40 38437 03280 2

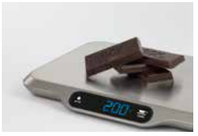
Bilancia da cucina. Design moderno. Forma elegante tra vetro /accaio Ideale per l'uso in cucina e ufficio. Pesatura fino a 5 kg, incremento da 1 g. Display digitale. Funzione touch. Funzione Tara

NEW

L15 art. 3292

max 10kg | 1g

40 38437 03292 5



Bilancia da cucina con superficie di pesatura molto ampia (circa 30x22 cm). Capacità di pesatura fino a 15 kg. Sensore di pesatura preciso con incrementi di 1 grammo. Operatività TOUCH elegante. Funzione tara. Funzione stand by : il display mostra permanentemente l'ultima pesatura registrata alla riaccensione (è sempre possibile la pesatura risettando la tara). Superficie in acciaio inox brillante. Indicatore livello batteria. Spegnimento automatico.

B5 PROFESSIONAL art. 3290

max 10kg | 1g

40 38437 03290 1

Bilancia richiudibile per uso in cucina. Design moderno. Struttura in acciaio inossidabile di alta qualità . Pesatura fino a 5 kg. Funzione tara. Display alto come le bilance ad uso professionale. Sensori di pesatura estremamente precisi con incrementi da 0,5 g, ideale anche per pesare aromi, spezie, concentrati. Ideale per la pesatura di ingredienti liquidi e/o solidi con ciotole alte. Display a Led, di facile lettura con sensori touch. Pieghevole – misure d'ingombro ridotte per consentire di riporla comodamente in qualunque cassetto.

I10 art. 3295

max 3kg | 1g

40 38437 03295 6

- Bilanca da cucina
- Design moderno
- Pesatura fino a 5 kg, incremento da 1.g
- Funzione touch
- Funzione Tara
- Integrato Timer e orologio

Bilanca da cucina. Design moderno. Pesatura fino a 5 kg, incremento da 1 g. Funzione touch. Funzione Tara. Integrato Timer e orologio

LA TUA RICARICA NATURALE

Smoothie | Salse | Cocktail
Omogeneizzati | Energy Drink | Succhi

POWER JUICER

ESALTAZIONE DELLE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ASSORBIMENTO OTTIMALE DEGLI ENZIMI

Un' alimentazione sana ed equilibrata non può prescindere dall'assunzione regolare di frutta e verdura, un vero pieno di vitamine, minerali ed enzimi. Tali benefici possono essere aumentati dal consumo non solo di frutta e verdura nel modo tradizionale, ma anche attraverso l'assunzione di estratti e succhi preparati con prodotti freschi e di stagione.

Gli estratti di frutta e verdura consentono di assumere grandi quantità di sostanze nutrienti evitando la fibra, che non ha valore nutritivo, rendendo tutto più gustoso e divertente grazie alla possibilità di mixare cibi diversi, scatenando la propria fantasia e inventando nuove e squisite bevande.

COSO GERMANY
SPIN
CONTROL
30.000 max.

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
gut

B3000 HIGH SPEED art. 3615

Con lo Smoothies Juicer di Caso Germany è possibile preparare molto più di semplici frullati: gli smoothies, infatti, sono più salutari, in quanto preservano maggiormente le qualità nutritive della frutta e della verdura. Grazie alle velocità variabili e a programmi multipli e combinati, con lo Smoothies Juicer è inoltre possibile preparare salse, pappe per neonati, pesto e molto altro ancora! Semplicissimo da utilizzare, garantisce la massima igiene in quanto tutti i pezzi sono lavabili in lavastoviglie.

OMOGENIZZATI | SALSE | PESTO | SMOOTHIE | ENERGY DRINK | COCKTAIL

Frullatore da 6.000 a 30.000 giri al minuto. Motore da 1600 Watt. Display touch. Velocità variabili impostabili dal display. Programmi multipli e combinati. Alimenti e pappe per neonati.
Succhi. Frullati. Salse. Tritura ghiaccio. Shakes. Pesto e molto altro. Brocca in vetro d'alta qualità capacità 2 lt lavabile in. lavastoviglie. Semplice utilizzo. Semplice pulizia in quanto i diversi accessori, inserti /lame di smontano con estrema semplicità.

40 38437 03615 2

FAI UN PIENO DI ENERGIA

Estratti di frutta | Gelati | Sorbetti
Marmellate | Gelatine

SLOW JUICER

IL SISTEMA DI SPREMITURA LENTA È LA PRIMA TECNOLOGIA BREVETTATA

E PROGETTATA PER SPREMERE DELICATAMENTE SENZA MACINARE PER PRESERVARE IL GUSTO E GLI ELEMENTI NUTRITIVI, E PER FARE GRANDI PASSI VERSO LA SALUTE

Un' alimentazione sana ed equilibrata non può prescindere dall'assunzione regolare di frutta e verdura, un vero pieno di vitamine, minerali ed enzimi. Tali benefici possono essere aumentati dal consumo non solo di frutta e verdura nel modo tradizionale, ma anche attraverso l'assunzione di estratti e succhi preparati con prodotti freschi e di stagione.

Gli estratti di frutta e verdura consentono di assumere grandi quantità di sostanze nutrienti evitando la fibra, che non ha valore nutritivo, rendendo tutto più gustoso e divertente grazie alla possibilità di mixare cibi diversi, scatenando la propria fantasia e inventando nuove e squisite bevande.

SJW 400 BIANCO art. 3502
2 FILTRI 40 38437 03502 5

SJW 450 ACCIAIO/NERO art. 3503
3 FILTRI 40 38437 03503 2

L'estrattore SJW400 di CASO Germany consente di preparare ottimi succhi di frutta e verdura in modo estremamente semplice e veloce: l'ampiezza del cilindro permette infatti di introdurre la maggior parte degli alimenti interi, senza bisogno di tagliarli prima. La macchina separa automaticamente il succo estratto dagli scarti, così che non è nemmeno necessario sbucciare la frutta o privarla dei semi prima di introdurla nell'estrattore...anzi, SJW400 estrae elementi nutritivi anche da semi e buccia! I differenti componenti contenuti nella confezione consentono di preparare, oltre ai classici estratti, anche mousse e persino sorbetti di frutta, conquistando così anche i bambini, spesso i più restii a mangiare la frutta nella sua forma tradizionale.

ESTRATTI DI FRUTTA

SORBETTI

MOUSE DI FRUTTA

Dotata di cilindro largo (diam. 85 mm) per consentire l'introduzione dell'alimento intero sia esso mela, pera, carota. Non è necessario alcun pre-taglio. Tecnologia a centrifuga graduale e lenta. Spremendo la frutta o l'ortaggio delicatamente vengono preservati gli aromi e rimangono intatte tutte le vitamine. E' ideale per spremere frutta morbida, legumi, verdure e ortaggi in genere. Il Design è raffinato e ricco nelle sue definizioni strutturali. Il Motorino è resistente e silenzioso. Voltaggio 220 Watt. E' dotata di un micro ingranaggio in acciaio inox Bricco per il centrifugato 50 giri.

VIVI CON LEGGEREZZA

Friggitrice ad aria calda | Cucini Pesce | Carne Muffin | Ciambelle | Sfogliatine tutto senza olio

AIR FRYER

La friggitrice che consente di friggere praticamente senza olio. Grazie a una nuova tecnologia permette di friggere patatine, crocchette e tutto quello che più ci piace con pochissimo olio, in modo da rendere la nostra frittura più leggera e sana, utilizzando fino all'80% di olio in meno, basta una spennellata d'olio sui cibi. IL grill inserito al suo interno, consente di dorare alla perfezione non solo patatine ma anche pollo, carne, gamberetti e tutti i tipi di verdura che di solito si cucinano alla griglia con pochissimi grassi. Cucinare velocemente, senza grassi, per una dieta sana.

Friggitrice, operatività touch. Struttura interna in Acciaio inossidabile. 6 Programmi automatici. Capacità 2,5 Litri. Sensore di controllo digitale fine programma con Display LCD. Temperatura per la cottura regolabile da 60° a 200° C. Timer da 1 a 60 minuti. Luci per il timer e la funzione riscaldo. Spina VDE e cavo auto - avvolgente 1.0 m richiudibile. Funzionamento sicuro. Struttura interna termo isolata - acciaio. Spegnimento automatico. Struttura esterna PPS. Mobile, la puoi portare dove vuoi, anche in vacanza!

AIR FRYER AF 200 ROSSA **art. 3176**

40 38437 03176 8

AIR FRYER AF 200 NERA **art. 3172**

40 38437 03172 0

AIR FRYER AF 200 BIANCA **art. 3175**

40 38437 03175 1

TUTTO IL BUONO DELLA FRUTTA

Spremute, centrifughe, succhi di frutta: non c'è niente di più delizioso per rinfrescarci nella stagione calda e per aiutarci ad alzare le nostre difese immunitarie nei giorni invernali, grazie al pieno di energia e di vitamine che la frutta ci consente di assimilare.

Caso Germany propone una vasta gamma di prodotti utili per estrarre tutto il buono che c'è nei frutti e trasformarlo in squisite bevande, ottime anche per i bambini, spesso restii a mangiare la frutta. Il tutto sempre sotto al segno del design, dell'elevata qualità dei materiali utilizzati e della massima igiene, grazie alla possibilità di smontare i vari pezzi e lavarli in lavastoviglie.

Dal tradizionale e potente spremiagrumi elettrico, disponibile in due dimensioni, che permette di spremere anche frutti "insoliti" come il melograno, alla comoda centrifuga che consente l'inserimento del prodotto intero, senza bisogno di pre-taglio; dal blender che sminuzza e tritura, ideale anche per zuppe e bevande cremose, al mixer con contenitore estraibile che diventa un pratico bicchiere da portare con noi...con Caso Germany non ci sono più scuse per non assumere ogni giorno la corretta quantità di frutta!

NEW

CP200 SPREMIAGRUMI art. 3540

40 38437 03540 7

Potente Spremiagrumi elettrico dal Design elegante. Struttura in acciaio inossidabile. Avviamento automatico attraverso una leggera pressione. Inserto spremiagrumi in acciaio. Cono di pressione solido e ideale per frutta piccola e media compreso il melograno ! Componenti removibili per una semplice pulizia. Motore silenzioso. Bocca antisgocciolamento. Base ergonomica che assicura stabilità d'appoggio. Beccuccio con chiusura per creare mix di agrumi e cocktail.

CP300 SPREMIAGRUMI art. 3550

40 38437 03550 6

Potente Spremiagrumi elettrico dal Design elegante. Struttura in acciaio inossidabile. Avviamento automatico attraverso una leggera pressione. Inserto spremiagrumi in acciaio. Cono di pressione solido e ideale per frutta piccola e media compreso il melograno ! Componenti removibili per una semplice pulizia. Motore silenzioso. Bocca antisgocciolamento. Base ergonomica che assicura stabilità d'appoggio. Beccuccio con chiusura per creare mix di agrumi e cocktail.

NEW

PJ 1000 CENTRIFUGA art. 3505

40 38437 03505 6

Centrifuga dal Design raffinato. Struttura in acciaio inox. Potente motore, voltaggio 800 Watt. Moderna, semplice e contemporaneamente elaborata nelle sue linee estreme. Dotata di cilindro largo (diam. 85 mm) per consentire l'introduzione dell'alimento intero. Non è necessario alcun pre-taglio.E' dotata di un micro ingranaggio in acciaio inox.
Le singole componenti sono facilmente lavabili. Dotata di brocca con capacità di 2,5 Litri per contenere il centrifugato. Beccuccio per l'uscita del succo.Display LCD - pulsanti a luce Led. Selezionabili 4 velocità.

B800 BLENDER art. 3616

40 38437 03616 9

Motore potente 1000 Watt. 17.000 giri al minuto max. Lame acciaio inossidabile. Multifunzione, versatile per frullati, Shakes, Frappé, Longdrinks, etc. Manopola girevole ad anello illuminante per il controllo graduato della velocità. Struttura in acciaio inox di alta qualità. Contenitore in vetro, capacità 1.5 Lt. Dispositivo di sicurezza per controllo da surriscaldamento.

NEW

MX 1000 BLENDER art. 3617

40 38437 03617 6

Motore potente e silenzioso, Potenza 1000 Watt. Multifunzione: sminuzzatore , trituratore, ideale anche per zuppe e bevande cremose. Lame in acciaio inossidabili molto resistenti. Protezione da surriscaldamento con dispositivo doppio di sicurezza d'apertura. Contenitore in vetro (1,5 litri). Interruttore di rotazione con luce a LED. Sezioni/Aree per impostare la velocità di rotazione.

Comoda custodia
in neoprene
protegge dai raggi UV
durante la giornata
+ Recipiente da o,5 l

NEW

B350 MIX & CO art. 3609

40 38437 03609 1

Mixer e Mix: un unico recipiente che fa anche da bicchiere. Potenza circa 300 Watt. Struttura della base e delle lame in acciaio inossidabile. Include un recipiente capacità di 600 ml e un recipiente capacità 300 mm realizzato da Titanio (BPA Free). Comoda custodia in neoprene che protegge dai raggi UV durante lo sport. Semplice utilizzo con tasto a pressione (pulse) per l'avviamento.

COFFE & MILK

Come affermato da qualsiasi nutrizionista, la colazione è uno dei pasti più importanti della giornata, perché ci dà la giusta carica per affrontare tutti i nostri impegni: una prima colazione nutriente contribuisce infatti a risvegliare il metabolismo corporeo, regalandoci quella sferzata di energia necessaria per affrontare la giornata.

A chi non concepisce la colazione senza una bevanda calda e invitante, Caso Germany dedica una linea completa di piccoli e indispensabili "amici" in grado di aiutarci a preparare ottimi caffè, squisiti cappuccini, morbide cioccolate e frappé, sia caldi che freddi.

Tutti i prodotti Caso Germany della linea "Coffee & Milk" hanno un design elegante e moderno, dimensioni contenute per adattarsi anche a spazi piccoli e tecnologie avanzate per produrre le schiume più morbide e le bevande più gustose.

TESTMAGAZIN - URTEIL
CASO Fomini
GUT 86,8 %

FOMINI MILK FROTHER art. 1610

40 38437 01610 9

Design innovativo. Frullino con stelo in acciaio inossidabile. Motorino ad alta velocità (circa 12.000 rotazioni/min.). Impugnatura gommata anti-scivolo comoda ed ergonomica. Elegante base d'appoggio per un confortevole stivaggio. Funzionamento a batterie (2 da 1,5 V AA).

LATTE CREMA E CACAO art. 1663

40 38437 01663 5

Ideale per Latte macchiato, cappuccino, cioccolata e frappé, sia caldo che freddo. Include la funzione per la cioccolata partendo da piccole scaglie di di cioccolato . Semplice pulizia: contenitore in acciaoio inox estraibile idoneo per la lavastoviglie. Impugnatura confortevole e isolata. La formazione della crema si ottiene in pochissimi secondi. Innovativo metodo induttivo per il riscaldamento. Dotato di un interruttore accensione / spegnimento automatico. Facile pulizia. Coperchio trasparente. Capacità di schiumatura: 100 – 150 ml. Capienza (latte caldo): 100 – 250 ml.

FOMINI JET BIANCO art. 1650

40 38437 01650 5

Struttura laccata di alta qualità. Ideale per latte macchiato, cappuccino, cioccolata e frappé sia caldo che freddo. Pratico anche per riscaldare acqua per tè e tisane (no polvere)
Il latte può essere versato freddo: l'apparecchio riscalda il contenuto e contemporaneamente forma la crema. La formazione della crema si ottiene in pochissimi secondi grazie al potente dispositivo rotante . Dotato di un Interruttore accensione/spegnimento automatico. Facile pulizia. Coperchio trasparente . Rivestimento antiaderente per evitare bruciature. Capacità di schiumatura: 100 – 150 ml • Capienza latte caldo: 100 – 500 ml. Tre impostazioni possibili attraverso il pulsante ON.

FOMINI JET NERO art. 1652

40 38437 01652 9

Struttura laccata di alta qualità. Ideale per latte macchiato, cappuccino, cioccolata e frappé sia caldo che freddo. Pratico anche per riscaldare acqua per tè e tisane (no polvere)
Il latte può essere versato freddo: l'apparecchio riscalda il contenuto e contemporaneamente forma la crema. La formazione della crema si ottiene in pochissimi secondi grazie al potente dispositivo rotante . Dotato di un Interruttore accensione/spegnimento automatico. Facile pulizia. Coperchio trasparente . Rivestimento antiaderente per evitare bruciature. Capacità di schiumatura: 100 – 150 ml • Capienza latte caldo: 100 – 500 ml. Tre impostazioni possibili attraverso il pulsante ON.

COFFEE FLAVOUR MACINA CAFFÈ art. 1830

40 38437 01830 1

Interruttore con avviamento a pressione, coperchio trasparente e contenitore in acciaio inox. Struttura in acciaio e lama in acciaio inossidabile. Idoneo per macinare caffé in grani, noccioline, noci e spezie (pepe etcc..). Motore potente 200 Watt. Riempie circa 4-8 tazzine. Funzionalità sicura: si avvia solo se il coperchio è inserito correttamente. Macinatura graduata: da grana grossa a molto fine (in funzione della durata di macinatura). Confortevole avvolgicavo.

COFFEE ONE MACCHINA PER IL CAFFÈ art. 1850

40 38437 01850 9

Macchina per caffè di design con display touch . 2 funzioni 'keep-warm' per la conservazione del calore. Sistema anti-goccia. Portafiltro in policarbonato di alta qualità. Indicatore del livello dell'acqua. Interruttore On/Off.

TÈ TISANE INFUSE

Non c'è niente di più rilassante, in una fredda sera invernale, che coccolarsi con la nostra bevanda calda preferita: oggi l'offerta di tè, tisane e infusi presente sul mercato è davvero vastissima e in grado di soddisfare i gusti più diversi.
Dall'intenso tè nero al salutare tè verde, dalle tisane rilassanti a quelle depurative, dagli infusi di fiori, foglie o bacche, c'è davvero l'imbarazzo della scelta per godersi un momento di tranquillità davanti a una bella tazza fumante.
Con i bollitori Caso Germany, preparare la propria bevanda calda preferita è ancora più facile e veloce: l'acqua raggiunge rapidamente la temperatura giusta, ideale per scaldare il cuore evitando fastidiose e dolorose scottature o tempi di attesa perché si raffreddi quanto basta per poter bere il nostro tè o la nostra tisana.

TOAST&CO

Voglia di uno spuntino sfizioso? Niente di meglio che prepararsi un classico toast o un originale sandwich caldo, dando libero sfogo alla creatività scegliendo ingredienti originali e osando abbinamenti inconsueti.
I toaster Caso Germany, a due o quattro posti, hanno un design elegante e moderno, con l'innovativo sistema di pulsanti touch screen, che li rende belli da vedere e da tenere esposti in cucina, oltre che pratici da utilizzare.

HD 10000 DISPENCER ACQUA art. 1860

40 38437 01860 8

Dispenser d'acqua – subito calda con una semplice pressione sul pulsante. Design elegante in acciaio inossidabile spazzolato. 100° C in 5 secondi – e nei 3 secondi successive temperature disponibili a 55°/65°/85°/95°/ 99°C . Capacità d'acqua costante a 100 ml/200 ml/300 ml. Risparmio energetico del 50% rispetto ai bollitori. Filtro dell'acqua integrato. Sensor-touch. Bloccaggio di sicurezza. Indicatore di livello dell'acqua – capacità fino a 4 litri. Potenza: 2600 watt.

VK 2200 BOLLITORE IN ACCIAIO INOX art. 1870

40 38437 01870 7

Brocca per l'acqua calda in struttura acciaio inox. Controllo della temperatura a partire da 40° C fino a 100° C , con incrementi di temperatura ad intervalli di 10°C. Il display legge temperatura corrente, ideale per la preparazione perfetta del té. Filtro dell'acqua in accaio inox • Funzione "keep warm". Spegnimento automatic. Graduazione livello dell'acqua. Pratico avvolgicavo. Capacità minimo 0,5 lt, max 1,7 lt.

NEW

WK 2500 BOLLITORE IN ACCIAIO INOX art. 1871

40 38437 01871 4

Bollittore d'acciaio inox. Controllo preciso della temperature in 6 step da 40-100 °C, il display mostra la temperatura dell'acqua perfetta per la preparazione del té e per la preparazione di bevande per i bambini. Controllo Sensor touch. Funzione Keep warm. Potenza : 2.200 watt , Capacity max 1,7 litri. Indicatore livello dell'acqua, segnale acustico, riavvolgimento del cavo.

NEW

VAKO BOLLITORE IN ACCIAIO INOX art. 1872

40 38437 01872 1

Bollitore in acciaio inox isolato elettrico. Doppia parete isolata: capacità termica di ottima prestazione (l'acqua resterà calda per molto tempo). 2 h isolamento a 80 °C - 4 h isolamento a 70 °C. Maniglia ergonomica Cool touch. Base stabile con protezione da surriscaldamento. Maneggevole. Base a 360° con avvolgimento del cavo. Potenza: 1.800 watt.

NEW

NOVEA T2 TOASTER art. 2776

40 38437 02776 1

Elegante design. Struttura in acciaio inox cromato . Predisposizione per 2 fette di toast formato large. Tostatura automatica con sistema di fuoriuscita e inserimento motorizzato. Possibilità di utilizzo indipendente del primo o del secondo ingresso. Display LCD con timer countdown. 9 livelli di tostatura.

T4 TOASTER art. 2777

40 38437 02777 8

Sensor-touch. Display LCD. 4 tostature contemporaneamente. Possibilità di utilizzare le griglie separatamente risparmiando energia. Estrazione automatica a fine programma.

NEW

INOX 2 TOASTER SMALL art. 2778

40 38437 02777 8

Struttura in acciaio inox. Predisposizione pe 2 fette di toast formato large. Tostatura automatica. Ampio display LCD indicante il livello di tostatura selezionato. 9 livelli di tostatura.

GRIGLIARE

La griglia è uno dei metodi di cottura più antichi, naturali e rapidi, ma anche dei più gustosi, come ben sanno gli amanti del genere, oltre che salutari, in quanto non richiede molti condimenti. Oltre alla carne, regina del grill, si possono cuocere alla griglia numerosi altri alimenti, dal pesce alle verdure, fino ad arrivare al formaggio e persino alla frutta.

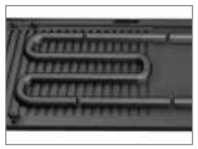
Molti sono i trucchi che gli esperti della griglia conoscono alla perfezione per ottenere il meglio da questo tipo di cucina, come ad esempio "massaggiare" la carne prima di grigliarla, per scaldarla e permetterle di rilasciare tutti i suoi sapori; marinare gli alimenti in intingoli di olio, sale, pepe, erbe e odori da cucina, per insaporirli al meglio; posizionare i cibi sulla griglia solo quando questa è alla giusta temperatura, in modo da ottenere una cottura ottimale.

Le griglie elettriche di Caso Germany consentono di cuocere gli alimenti in modo semplice, sicuro e salutare, in quanto i grassi rilasciati dai cibi vengono drenati e scolati. La superficie antiaderente elimina il rischio che il cibo si bruci o si attacchi alla griglia, oltre a facilitare la pulizia. Le dimensioni ridotte e compatte rendono i grill elettrici di Caso Germany i compagni ideali per chi ama la cottura a griglia, ma non ha lo spazio per avere un vero e proprio barbecue esterno.

GRILL BG 2000 GRILL DA TAVOLO art. 2835

40 38437 02835 5

Ideale per grigliare sandwiches e per grigliare carni e verdure. Tre posizioni: chiuso, aperto a 90°, aperto a 180°. Timer per spegnimento automatico a programma terminato. Il funzionamento della griglia prevede che il grasso contenuto negli alimenti venga drenato e fatto scolare in modo efficiente. Superficie inclinata per consentire che il grasso scoli nelle guide ai lati. Superficie anti-aderente per una facile cottura e pulizia. Indicatore per il controllo della temperatura e indicatore accensione. Timer regolabile a 15 minuti. Voltaggio: 2000 Watt. Struttura in acciaio inox



GRILL BQ 2200 GRILL DA TAVOLO art. 2830

40 38437 02830 0

Struttura in alluminio con superfice Premium Antiaderente. Le resistenze incorporate e sagomate ad M consentono rapido riscaldamento ed una distribuzione del calore omogenea e veloce. Pulsante Indicatore di accensione. Indicatore controllo della temperatura removibile. In questo modo il grill può essere immerso completamente in acqua per una semplice e perfetta pulizia. Vassoio sgocciolamento estraibile. Il grill consente una cottura povera di grassi grazie al drenaggio efficiente dovuto alla sua struttura. Due scomparti: grill e piastra.

GRILL BG1000 GRILL DA TAVOLO SMALL art. 2834

40 38437 02834 2

Ideale per grigliare sandwiches e per grigliare carni e verdure. Timer per spegnimento automatico a programma terminato. Il funzionamento della griglia prevede che il grasso contenuto negli alimenti venga drenato e fatto scolare in modo efficiente. Superficie inclinata per consentire che il grasso scoli nelle guide ai lati. Superficie anti-aderente per una facile cottura e pulizia. Indicatore per il controllo della temperatura e Indicatore accensione. Potenza: 2000 Watt.

COOKING&CO

Negli ultimi anni, il fenomeno dell'home cooking si è affermato sempre più, complici le numerose trasmissioni televisive su cucina e ristorazione che hanno trasformato i più grandi chef in vere e proprie celebrità, oltre che la voglia di tornare a una cucina più tradizionale e casalinga, preparando con le proprie mani anche cibi basilari come il pane.

Caso Germany offre un' ampia gamma di alleati preziosi per scatenare la propria creatività in cucina e preparare le basi di numerosi e squisiti piatti, con cui stupire la propria famiglia e i propri ospiti: dalla planetaria, indispensabile per impastare e preparare creme per i dolci, alla macchina per preparare differenti tipi di pane fatto in casa.

NEW

BM 1000 MACCHINA PER IL PANE art. 2725

40 38437 02725 9

13 programmi automatici per differenti tipi di pane inclusi programmi per pane **senza glutine.**

Ganci per l'impasto ottimali progettati per il pane. Sono selezionabili tre formati del pane. Touch control e ampio display digitale. Dotata di tortiera rotonda. Coperchio con superficie trasparente per vedere l'impasto interno. Pre-selezione per ottenere differente doratura: chiara, media o scura. Timer programmabile. Vassoi porta pane antiaderenti di ottima qualità. Inclusi nella confezione cucchiaio graduato e misurino.

NEW

KF1200 CHEF PLANETARIA art. 3151

40 38437 03151 5

Planetaria, motore potente 1200 Watt. Struttura in alluminio pressofuso. Ciotola in acciaio (capacità 3,6 Lt). Ingranaggi di alta qualità. Selezionabili molteplici livelli di velocità. Ampio e ricco set di accessori. Ampio display a led. Operatività silenziosa. Aggancio accessorio per tritare la carne e frullatore disponibili separatamente.

FW2000 TRITACARNE MULTIFUNZIONE art. 2870

40 38437 02870 6

Tecnologia con lame pre-taglio. Struttura e tramoggia in alluminio pressofuso. Tramoggia con inversione di marcia (avanti e indietro). Due livelli di velocità. Motore Potente. Lame in acciaio inossidabile di alta qualità. Ingranaggio / gruppo di macinazione metallico. Ampio vassoio di riempimento dotato di accessori:* 2 set di taglio in acciaio inossidabile 5mm (normale) 8mm (grossolano). * Filler per salsicce.* Accessorio per biscotti al burro. * Vaschetta raccolta liquidi.

COOKING&CO

Alleati preziosi per scatenare la propria creatività in cucina: il tritacarne multifunzione alla grattugia elettrica con quattro differenti rondelle per ottenere tagli diversi; dalla vaporiera per una cottura leggera e naturale, alla crepiera per preparare gustose crepe dolci o salate da farcire con fantasia.

Coerenti con lo stile Caso Germany, tutti gli elettrodomestici da cucina hanno un design moderno ed elegante, sono realizzati con i migliori materiali e dotati delle tecnologie più innovative per ottenere il meglio in cucina.

ED10 VAPORIERA ELETTRICA MULTIFUNZIONE art. 2772

40 38437 02772 3

COTTURA A VAPORE LEGGERA E NATURALE PER VERDURE, CARNE, PESCE, FRUTTA

Vaporiera elettronica multifunzione per verdure, patate, pesce e molto altro ancora. Ottima anche per bollire le uova. Cottura delicata. Controllo elettronico della cottura. Design in acciaio inox. Indicatore a led della potenza. Rivestimento anti aderente di cottura. Dotata di coperchio in plastica trasparente. Segnale acustico di fine cottura. Può cuocere fino a 9 uova, porta uova removibile

CREPIERA DIAM 33 art. 2930

40 38437 0230 7

Crepiera realizzata in acciaio inossidabile spazzolato. Ampia superficie di cottura di diametro 33 cm. Design cilindrico moderno. Potenza : circa 1300 Watt. Distribuzione omogenea del calore grazie alla resistenza saldata nelle parte inferiore della struttura. Rivestimento antiaderente in alta qualità da ILAG. Cambio colore del LED per la lettura della temperatura raggiunta su display. 8 livelli di temperatura selezionabili con interruttore manuale. La confezione include due spatole in legno per crepes.

NEW

GRATTUGIA ELETTRICA C4 art. 3542

40 38437 03542 1

Inclusa nella confezione 4 Grattugie: a rondella, per julienne fine, per julienne larga, e per alimenti quali nocciole, noci etc. Forma conica delle grattugie per agevolare lo scivolamento degli alimenti nell'imbuto e nella camera della grattugia. Controllo pannello touch con 5 livelli di velocità. Potenza circa 200 Watt. Pannello di controllo con superficie Soft Touch. Struttura in alta qualità di acciaio inossidabile. Avviamento in sicurezza dopo 3 secondi dall'accensione. Semplice pulizia in quanto tutti i componenti sono facilmente removibili.

DRINK&CO

Amanti dei cocktail e delle bevande ghiacciate da sorseggiare in compagnia dei propri amici? Con l'accoppiata vincente estrattore e macchine per il ghiaccio di CASO GERMANY, inventare nuovi cocktail per ogni occasione, sfruttando tutto il buono della frutta e perché no della verdura, non è mai stato così semplice.

L'estrattore SJW450 di CASO Germany, infatti, consente di estrarre il succo da frutta e verdura in modo molto semplice, senza bisogno di tagliare o sbucciare gli alimenti prima di inserirli nella macchina, SJW450, infatti, separa automaticamente il succo dagli scarti. Le bevande così ottenute possono diventare ottime basi per cocktail sia analcolici che alcolici, con l'aggiunta del liquore o del vino preferiti…sempre con moderazione ovviamente!

E per avere bevande sempre fresche sono indispensabili le macchine per il ghiaccio Caso Germany, in grado di produrre in poco tempo, dai 6 ai 13 minuti, i cubetti di giaccio necessari per rinfrescare la festa.

COCKTAIL SET

ICE MASTER EASY
SJW 450 ACCIAIO/NERO

ICE MASTER PRO ACCIAIO art. 3301

Ghiaccio pronto in pochi minuti!. Struttura in acciaio. Apparecchio dotato di compressore. Produzione: 500g di ghiaccio /ora. Formazione del ghiaccio in 6-13 minuti. Opzione formato ghiaccio: piccolo o grande. Ottimo isolamento. Livello dell'acqua visibile.

40 38437 03301 4

NEW

ICE MASTER EASY art. 3304

12 kg di cubetti prodotti in 24 ore. 6-13 minuti necessari per la formazione del ghiaccio. Buon isolamento, struttura in acciaio inox. Tecnologia a compressore professionale. Coperchio a finestra trasparente, comodo per verificare all'interno la quantità di ghiaccio già pronta. Display del livello dell'acqua. Capiente serbatoio dell'acqua.

40 38437 03304 5

NON SOLO COOKING

L'aria troppo secca in casa, soprattutto quando i riscaldamenti sono accesi, può creare problemi a tutte le età, ma in particolar modo nei bambini molto piccoli, come sanno bene le mamme: i neonati infatti hanno l'apparato respiratorio più delicato e per questo sono i primi, anche se non gli unici, a risentire della secchezza dell'aria.

Indispensabile per avere sempre le corrette condizioni ambientali in casa, a vantaggio della salute di tutta la famiglia, l'umidificatore Air Vital Pro di CASO GERMANY è caratterizzato da un design elegante e moderno, grazie anche al pannello dei comandi "touch". È in grado di umidificare ambienti fino a 100 metri cubi, con un'autonomia di diverse ore grazie al serbatoio capiente. Con la funzione "aroma" è possibile donare al vapore erogato la profumazione preferita.

Una pulizia profonda e accurata di molti oggetti presenti comunemente nelle nostre case si rivela a volte davvero difficile, soprattutto quando si tratta di oggetti di piccole dimensioni, preziosi e delicati. Gli amanti della pulizia a tutti i costi adoreranno l'Ice Master Easy di CASO GERMANY, un dispositivo a ultrasuoni in grado di pulire in modo veloce e sicuro numerosi oggetti di uso quotidiano: CD e DVD, ma anche gioielli, orologi, occhiali e persino protesi dentarie, apparecchi dentali e rasoi elettrici.

AIR VITAL PRO UMIDIFICATORE art. 5410

40 38437 05410 1

Il migliore della categoria a nebulizzare nell'aria il vapore che essendo estremamente leggero si diffonde uniformemente nell'ambiente.

L' intelaiatura nera di questo umidificatore è sofisticata e di alto design umidifica ambienti pari a una volumetria di 100 M3 e ripristina le corrette condizioni ambientali.
Progettato e realizzato con una nuova Tecnologia vaporizzatrice, prevede un erogatore di vapore orientabile a 360°. Dotato di telecomando a distanza a infrarossi, elegante pannello "touchtechnology".
Serbatoio dell'acqua removibile. Estremamente silenzioso, permette una vaporizzazione fine e prolungata e grazie al serbatoio capiente, l'autonomia è garantita per molte ore.
Il dispositivo Timer AUTO seleziona il livello di umidità adeguato in funzione dell'umidità ambientale, mantenendolo costante al 55-65%.
L'umidità dell'aria puo' essere impostata dal 40 all'80% aumentandola ogni volta del 5%. Il dispositivo controlla automaticamente l'umidità impostata pertanto si attiva e si spegne in funzione del raggiungimento delle impostazioni desiderate. E' prevista la funzione "AROMA": e' sufficiente estrarre la vaschetta per gli aromi e utilizzare oli aromatici idrosolubili in uso in commercio e versarne alcune gocce sulla spugna. La funzione Aroma si attiva automaticamente quando il dispositivo viene acceso. Timer: regolabile da 1 a 12 ore. Impostazione AUTO.
Volume d'umidità: vapore freddo regolabile su tre livelli, vapore caldo regolabile su quattro livelli. Potenza assorbita: 30 W (vapore freddo) / Potenza assorbita: 280 W (vapore caldo). Volume vapore max: >/= 250 ml/h (vapore freddo)/ Volume vapore max: >/= 550 ml/h (vapore caldo). Volume del serbatoio dell'acqua: 6 litri.

ICE MASTER EASY art. 1510

40 38437 02775 4

Dispositivo di pulizia a ultrasuoni. Realizzato per la pulizia veloce e delicata di dischi a lettura ottica quali CD, DVD, VCD. Ideale anche per la pulizia di gioielli, occhiali, protesi dentarie, apparecchi dentali e rasoi elettrici per capelli. Capacità serbatoio 570 ml in acciaio inossidabile e inserto in plastica. Spegnimento automatico dopo tre minuti. Estremamente silenzioso. Ben 42.000 cicli a ultrasuoni garantiscono risultati ottimali per una perfetta pulizia.

La marcatura CE è stata introdotta con la Decisione 93/465/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1993 al fine di accelerare la costituzione del Mercato unico Europeo previsto dal Trattato CE, segnatamente dagli Art. 28, 29 e 30.

La marcatura CE indica che il prodotto è conforme a tutte le disposizioni comunitarie che prevedono il suo utilizzo": dalla progettazione, alla fabbricazione, all'immissione sul mercato, alla messa in servizio del prodotto fino allo smaltimento. La marcatura CE disciplina l'intero ciclo di vita del prodotto dal momento dell'immissione sul mercato.

Gli Stati membri non possono limitare l'immissione sul mercato o la messa in servizio di prodotti che hanno la marcatura "CE", tranne il caso in cui sia provata la non conformità del prodotto in sede giudiziale. La marcatura deve essere apposta prima che il prodotto sia immesso sul mercato europeo o messo in servizio.

Il marchio CE è un contrassegno che deve essere apposto su determinate tipologie di prodotti dal fabbricante stesso che con esso autocertifica la rispondenza (o conformità) ai requisiti essenziali per la commercializzazione e utilizzo nell'Unione Europea stabiliti nelle Direttive di nuovo approccio. L'apposizione del marchio è prescritta per legge per poter commercializzare il prodotto nei paesi aderenti allo Spazio economico europeo (SEE). Talune direttive possono escludere l'apposizione del marchio CE su alcuni prodotti. Tali prodotti possono circolare liberamente sul mercato europeo se sono accompagnati ad esempio da una dichiarazione o da un certificato di conformità. Esempi di alcune direttive che richiedono il marchio CE sono la Direttiva prodotti da costruzione, la Direttiva bassa tensione, la Direttiva macchine, la Direttiva compatibilità elettromagnetica, la Direttiva per i sistemi in pressione, la Direttiva per i dispositivi medici.

Il simbolo CE significa "Conformità Europea" (e non conformità essenziale), ed indica che il prodotto che lo porta è conforme ai requisiti essenziali previsti da Direttive in materia di sicurezza, sanità pubblica, tutela del consumatore, ecc. pertanto non rappresenta un marchio di qualità del prodotto o, tantomeno, di origine ma che il prodotto gode della Presunzione di conformità.

GARANZIA

In conformità alle Direttive Europee la garanzia è di 24 Mesi ed è valida solo se riconducibile a difetti/vizi di produzione e/o fabbricazione e a difetti delle materie prime utilizzte .
La garanzia opera solo dietro presentazione di scontrino d'acquisto e/o fatture
I Malfunzionamenti devono essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura .

Il TÜV (acronimo di Technischer Überwachungs-Verein, in italiano Associazione di Controllo Tecnico) rappresenta delle società di certificazione tedesche in ambito di sistemi di gestione sicurezza alimentare e ambientale e per la qualità del sistema di gestione aziendale.
I TÜV sono presenti in altri paesi, oltre alla Germania, compresa l'italia, con marchi proprietari e una propria rete di auditori. TÜV è presente in Italia dal 1987 ad opera del gruppo TÜV SÜD fondato nel 1866 in Baviera.
I TÜV come gruppo entrarono a far parte dello scenario tedesco circa 130 anni fa, nel quadro delle iniziative pubbliche del tempo e della sicurezza sul posto di lavoro. Intorno al 1870 vi erano in totale 43 TÜV, originariamente creati per l'ispezione degli impianti di caldaie a vapore nel paese.
I servizi offerti sono la Certificazione di Sistema alla Certificazione di Prodotto, attività di Ispezione e Supporto tecnico, Certificazione del Personale e attività di Formazione.
Le Società con marchio e nome TÜV pur vantando un'origine comune, operano indipendentemente l'uno dall'altro; ogni TÜV è provvisto di propri accreditamenti rilasciati da organismi nazionali.
Tra i principali organismi di Certificazione TÜV: TÜV InterCert, TÜV Rheinland, TÜV NORD, TÜV Sued.

Il marchio GS è un marchio di sicurezza volontario, considerato garanzia di qualità e affidabilità in Germania, nei Paesi di lingua tedesca e, più in generale, in tutta Europa.
Le ricerche dimostrano che i consumatori tedeschi sono disposti a pagare un prezzo superiore per un prodotto contrassegnato da un marchio di certificazione forte e conosciuto. Ecco che in quel caso il marchio GS diventa per voi un elemento prezioso.
Qualunque prodotto elettrico, meccanico o elettromeccanico contrassegnato dal marchio GS è stato testato ed è risultato conforme ai requisiti minimi fissati dalla legge tedesca sulla sicurezza delle apparecchiature e dei prodotti. Il marchio GS (GS sta per Geprüfte Sicherheit ovvero "sicurezza verificata") è un marchio autorizzato dal governo tedesco, che può essere emesso soltanto da un ente accreditato per le certificazioni e le prove di sicurezza sui prodotti.
Dal 1° aprile 2008 i prodotti richiedenti il marchio GS, devono essere testati con riferimento alla lista PAH (Polycyclic Aromatic Hydrocarons) - in italiano IPA (Idrocarburi Policiclici Aromaitici) - e tali test devono dimostrare livelli di PAH tollerabili.

LEGENDA SIMBOLOGIA

MULTIFUNZIONE

- Microonde
- Tecnologia Inverter
- Ventilazione
- Grill
- Doppio Grill
- Resistenza Sup.
- Resistenza Inf.
- Doppia resistenza
- Scongelamento
- Preriscaldamento rapido
- Sensor Touch-Display
- Sound on/off
- Frontale a specchio
- Fondo in ceramica
- Piatto girevole
- Programma automatico
- Timer
- Peso

INDUZIONE

- Induzione
- powersharing
- Booster
- Risparmio energetico
- Temperatura
- Timer
- Blocco sicurezza
- Piano in vetroceramica
- Mantiene caldo
- Easy Clean

SIGGILATRICI

- Portarotolo
- Vaschetta removibile
- Doppia barra sigillatrice
- Barra siggilatrice
- Taglierino
- ZIP-Wakuum
- Regolazione intensità
- Regolazione del vuoto
- Monitoraggio della temperatura

PREPARAZIONE BEVANDE

- Filtri caffè
- No condensa
- Cubetti rotondi
- Frutta intera
- Slow juicer Technologie
- Centrifuga
- Smoothie

SIGGILATRICI

- Compressore
- Ventilazione
- Doppiovetro
- Anti - condensa
- Assenza di vibrazioni
- Anti UV
- Controlo umidità
- Controllo elettronico della temperature

PESE DA CUCINA

- Salvaspazio
- max 3kg Peso massimo
- max 5kg Peso massimo
- max 10kg Peso massimo
- 0,5g Incremento
- 1g Incremento
- 2g Incremento

Tutte le immagini e i dati indicati in questo catalogo non sono da intendersi per accordi contrattuali e possono subire variazioni.

©2017 CASO GERMANY - Tutti i diritti riservati. - Tutte le immagini contenute in questo catalogo sono a solo scopo rappresentativo, i prodotti reali potrebbero subire variazioni e/o modifiche.
Graphic Designer: Crespi Florinda

DISTRIBUITO DA

Via Industria, 9/11 - 20010 Boffalora sopraTicino (MI)
Tel. +39.02.9746295 - Fax +39.02.97249052 - **www.puntode.it**