caso®
GERMANY

# CATALOGO 2015

INNOVATIVE KITCHEN TECHNOLOGY

## LA TUA CUCINA MOBILE, DOVE VUOI, COME VUOI

caso
GERMANY
INNOVATIVE KITCHEN TECHNOLOGY

CASO®

GERMANY

# Chi è CASO Germany

## Trent' anni di esperienza !

La filosofia del marchio CASO Germany è orientata al Design ed è sinonimo di alta qualità ottenuta attraverso tecnologie innovative applicate, che da sempre accompagnano e caratterizzano la realizzazione dei propri prodotti, estremamente funzionali e ad alta performance.

Attraverso la consolidata partnership con le migliori società distribuite sul territorio mondiale, CASO Germany trasforma la propria visione innovativa in elettrodomestici di qualità non paragonabile!

CASO Germany si dedica con costante impegno al soddisfacimento delle richieste della propria clientela combinando Design con prestazioni elevate.

Vi invitiamo a conoscere la nostra produzione che incontrerà con piena soddisfazione le vostre richieste e esigenze.

Braukmann Gmbh - sede in Arnsberg – viene costituita nel 2003 dopo una lunga esperienza nel settore di oltre trent'anni.

**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 (ferro) 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.

**MICROONDE**

Cucinare in modo conveniente. Tutti i nostri microonde sono dotati di una struttura in acciaio inossidabile e easy-to-clean.

Tutti i modelli prevedono molteplici e automatici programmi di cottura e diversi livelli di potenza consentendo il controllo del processo di cottura dall'inizio alla fine.

**BUILT IN**

Perfettamente integrati e multifunzionali

La nuova generazione di Built in, combina la tecnologia innovativa con il massimo piacere nel cucinare.

**CANTINETTE PER VINO**

Servire il vino alla temperatura giusta è il segreto per mantenere aromi e fragranze. Le nostre cantinette con zone separate di refirgerazione, per il vino bianco e nero, assicurano che ogni bottiglia sia pronta per essere servita e assaporata.

**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.

**BILANCE**

Offriamo una vasta gamma di bilance pesa persone e bilance per cucina molto gradevoli esteticamente. Tutte le bilance consentono letture estremamente precise dei pesi tramite un semplice tocco "sensor touch".

**LIVING | CUCINA**

Offriamo una gamma completa di piccoli accessori ed apparecchi versatili e molto utili in cucina per ogni circostanza. Sofisticati e nello stesso tempo molto semplici nel loro utilizzo. Tecnologia all'avanguardia.

caso®
GERMANY

## 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

LINEA PIASTRE AD INDUZIONE
CASO GERMANY®

# LA TUA CUCINA MOBILE, DOVE VUOI, COME VUOI

# INNOVAZIONE IN CUCINA

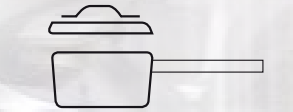
Tecnologia
SENSOR TOUCH

## 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 (ferro) 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.

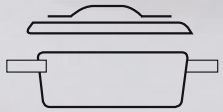
# Cooking Wave induction



Casseruolino Ø 16
con coperchio

Padella fonda Ø 24
con coperchio

Casseruola Ø 20
con coperchio



Casseruola Ø 24
con coperchio

**NUOVA LINEA DI PENTOLE AD INDUZIONE FIRMATE CASO GERMANY®**

Set di pentole ad induzione dal design innovativo in trimetallo

**NOVITÀ 2015**

CASO
GERMANY

# FonDue ad induzione

Una perfetta fonduta. La tecnologia ad induzione assicura anche il perfetto riscaldamento dell' acciaio inox e materiale multistrato in alluminio.
Molto sicura e pulita - nessuna fiamma al tavolo.
Grazie alla distribuzione uniforme del calore la fonduta non si attacca e non brucia.

**Fonduta per 8 persone**

- Temperatura selezionabile da 60°-240°C
- Capacità 2,5 Lt

**DATI TECNICI**

| Articolo | **2282 nero** | **2280 bianco** |
|---|---|---|
| EAN | 4038437022827 | 4038437022803 |
| Dimensioni (L/A/P) | 265 x 210 mm | 265 x 210 mm |
| Certificato Conformità | CE | CE |
| Potenza | 1000 Watt | 1000 Watt |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz | 230 V, 50 Hz |

# Piastra Cooking
## ad induzione

- CUCINI
- RISCALDI E MANTIENI IN CALDO
- SERVI IN TAVOLA

**dalla cucina**
**al terrazzo**
**al giardino**

- Piastra 28x28 in acciaio inox con rivestimento antiaderente ad induzione, per una cucina senza grassi e a risparmio energetico

# NEW

caso
GERMANY

# S-lime 2100

## Piano cottura a induzione

**• 12 livelli di potenza**

- Piano cottura ad una piastra 2100 Watt
- Superficie in vetroceramica
- Funzioni sensor touch
- Funzione timer: da 1 a 180 minuti in intervalli di un minuto
- Temperatura di preselezione da circa 60 – 240°C
- Interruttore automatico di sicurezza protezione automatica da surriscaldamento
- Rilevamento automatico della pentola
- Display digitale
- Facile da pulire
- Design elegante e senza tempo.

NEW

DATI TECNICI

| Articolo | **2225** |
|---|---|
| EAN | 4038437022254 |
| Dimensioni (L/A/P) | 277x58x357 mm |
| Peso | 2,55 Kg |
| Certificato Conformità | GS, CE |
| Potenza | 2100 Watt |
| Voltaggio | 220-240V, 50/60 Hz |

# Wave 2100

## Piano cottura a induzione

**• 10 livelli di potenza**

- Piano cottura ad induzione a 1 PIASTRA. • Design moderno
- Superficie in vetroceramica • Funzioni Sensor-touch
- Amplificatore di potenza: Piena potenza in 30 secondi a 2000 Watt
- Timer, livelli di potenza e temperatura regolabili.
- Funzione "KeepWarm": mantiene il cibo caldo fino a 70°C
- Rilevamento automatico della misura della pentola
- Protezione automatica da surriscaldamento
- Pulizia semplice e facile

DATI TECNICI

| Articolo | **2220** |
|---|---|
| EAN | 4038437022209 |
| Dimensioni (L/A/P) | 275 x 58 x 386 mm |
| Peso | 2,0 Kg |
| Certificato Conformità | GS, CE |
| Potenza | 2100 Watt |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

# Inno Slide 2100
## Piano cottura a induzione

**• 8 livelli di potenza**

• Piano cottura ad induzione - 1 piastra
• Design moderno • Superficie in vetroceramica
• Slide Technolgy "Sensor-touch"• Amplificatore di potenza - Piena potenza a 2100 Watt
• 8 livelli di temperatura • Funzione KeepWarm: mantiene il cibo caldo fino a 70°C
• Timer digitale • Funzione "frittura"• Bloccaggio "lock", protezione bambini
• Pulizia semplice e facile

• I livelli di potenza vengono selezionati direttamente dal cursore con le dita
• Frontalino in materiale plastic touch

PIENA POTENZA IN
30 SECONDI
A 2000 Watt

**Booster**

DATI TECNICI

| Articolo | **2215** |
|---|---|
| EAN | 40 3843702215 5 |
| Dimensioni (L/A/P) | 290 x 65 x 360 mm |
| Peso | 2.3 Kg |
| Certificato Conformità | TUV, GS, CE |
| Potenza | 2000 Watt |
| Potenza Booster | 2100 Watt |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

# Pro Slide 2100
## Piano cottura a induzione

**• 12 livelli di potenza**

• Piano cottura ad induzione a 1 PIASTRA. • Design moderno
• Superficie in vetroceramica • Funzioni Sensor-touch • Amplificatore di potenza: Piena potenza a 2100 Watt
• Corpo in acciaio inox • Semplice e chiara lettura dell'ampio display digitale
• Timer, livelli di potenza e temperatura regolabili.
• 12 livelli di potenza Smart Control: consente un graduale raggiungimento del calore, ottimo per la funzione "KeepWarm"
• Funzione Timer • Funzione specifica per la frittura • Rilevamento automatico della misura della pentola
• Protezione automatica da surriscaldamento •Pulizia semplice e facile

DATI TECNICI

| Articolo | **2216** |
|---|---|
| EAN | 4038437022162 |
| Dimensioni (L/A/P) | 290 x 65 x 375 mm |
| Peso | 2,7 Kg |
| Certificato Conformità | GS, CE |
| Potenza | 2000 Watt<br>booster 2100 Watt |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

Tecnologia
SENSOR TOUCH

caso
GERMANY

# Vario Power 3400

## Piano cottura a induzione

**•12 livelli di potenza**

• Piano cottura ad induzione a 2 piastre • Design Moderno • Superficie in vetroceramica
• Funzioni Sensor-touch • Condivisione della potenza (Vario Power Sharing)
• Ampio display digitale • 12 livelli di temperatura
• Funzione Timer: da 1 a 180 minuti in intervalli da 1 minuto
• Temperatura di preselezione regolabile approssimativamente 60° C - 240° C
• Protezione automatica da surriscaldamento

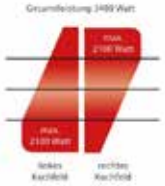
**EFFICIENZA OTTIMALE - Entrambe le piastre condividono la potenza grazie al Power Sharing Technology. Ogni piastra puo' essere usata per un max di 2100 Watt. S e si utilizzano entrambe, la potenza max rimane 3400 Watt.**

PST PowerSharing Technology

DATI TECNICI

| Articolo | **2250** |
|---|---|
| EAN | 40 3843702250 6 |
| Dimensioni (L/A/P) | 575 x 70 x 350 mm |
| Peso | 4.0 kg |
| Certificato Conformità | GS, CE |
| Potenza | 3400 Watt |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

Tecnologia
SENSOR TOUCH



# SlimLine 3500

## Piano cottura a induzione

**•12 livelli di potenza**

• Piano cottura a induzione a due piastre 3500 watts
• Superficie in vetroceramica • Funzioni sensor-touch
• Condivisione della potenza – Vario Power Sharing
• Ampio display digitale
• Timer, livelli di potenza e temperatura facilmente regolabili
• 12 livelli di potenza • 12 livelli di temperatura
• Funzione timer: da 1 a 180 minuti in intervalli da un minuto
• Temperatura di preselezione regolabile da 60° C a 240°C
• Rilevamento automatico della pentola
• Protezione automatica da surriscaldamento
• Pulizia semplice e facile • Design elegante e senza tempo

NEW

PST PowerSharing Technology

DATI TECNICI

| Articolo | **2227** |
|---|---|
| EAN | 4038437022278 |
| Dimensioni (L/A/P) | 542 x 590 x 357 mm |
| Peso | 4,95 Kg |
| Certificato Conformità | GS, CE |
| Potenza | 3500 Watt |
| Voltaggio | 220-240V-50/60 Hz |

PIENA POTENZA IN
30 SECONDI
A 2000 Watt

**Booster**
30 secondi
FULL POWER

# VARIO WAVE 3500
## Piano cottura a induzione

**• 12 livelli di potenza**

- Piano cottura ad induzione a 2 piastre
- Design Moderno • Superficie in vetroceramica
- Funzioni Sensor-touch
- Condivisione della potenza (Vario Power Sharing)
- Ampio display digitale • 12 livelli di temperatura
- Funzione Timer: da 1 a 180 minuti in intervalli da 1 minuto
- Temperatura di preselezione regolabile approssimativamente 60° C - 240° C
- Protezione automatica da surriscaldamento

DATI TECNICI

| Articolo | **2222** |
|---|---|
| EAN | 4038437022223 |
| Dimensioni (L/A/P) | 540 x 58 x 390 mm |
| Peso | 4.0 kg |
| Certificato Conformità | GS, CE |
| Potenza | 3500 Watt |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

# Master P3
## Piano cottura a induzione

**• 10 livelli di potenza**

- Piano cottura ad induzione a 3 PIASTRE. •Potenza max 3400 Watt: 1 x 1400 Watt piastra a sinistra 1 x 1000 Watt piastra posteriore a sinistra - 1 fino a 2000 Watt piastra posteriore a destra
- Sensor Touch technology •Semplice e chiara lettura dell'ampio display digitale
- Funzione Stand by (dispositivo di sicurezza per i bambini)
- Temperatura di preselezione regolabile approssimativamente 60° C - 240° C
- Rilevamento automatico della misura della pentola
- Funzione Timer: da 1 a 180 minuti in intervalli da 1 minuto
- Timer e potenza regolabile disgiunta per ciascuna piastra
- Protezione automatica da surriscaldamento
- Pulizia semplice e facile

DATI TECNICI

| Articolo | **2150** |
|---|---|
| EAN | 4038437021509 |
| Dimensioni (L/A/P) | 510 X 60 X 485 mm |
| Peso | 6,8 Kg |
| Certificato Conformità | GS, CE |
| Potenza | 3400 Watt (1000 & 2000 & 1400 watt) |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

Tecnologia
SENSOR TOUCH

| | FONDUE | FONDUE | S-LIME 2100 | WAVE 2100 | INNO SLIDE 2100 |
|---|---|---|---|---|---|
| Codice | **2282** | **2280** | 2225 | **2220** | **2215** |
| Codice a barre | 4038437 022827 | 4038437 022803 | 4038437 022254 | 4038437 022209 | 4038437 022155 |
| Colore | Nero | Bianco | Acciaio | Alluminio | Nero |
| Funzionalità | Softh touch | Softh touch | Softh touch | Sensor touch | Sensor touch |
| Numero di piastre | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Potenza | 1000 Watt | 1000 Watt | 2100 Watt | 2100 Watt | 2000 Watt |
| Booster | - | - | - | - | 2100 Watt |
| Livelli di potenza | - | - | 12 | 12 | 8 |
| Livelli di temperatura | 60 - 240°C | 60 - 240°C | 60 - 240°C | 12 | 8 |
| Riconoscimento automatico pentola | ● | ● | ● | ● | ● |
| Funzione Timer | ● | ● | ● | ● | ● |
| Funzione Keep Warm | - | - | ● | - | ● |
| Funzione Stand by | - | - | ● | - | ● |
| Power Sharing | - | - | - | - | - |
| Protezione da surriscaldamento | - | - | ● | ● | ● |
| Fcaratteristiche | FonDue x 8 persone | FonDue x 8 persone | | - | |
| Display | - | - | | - | Rosso |
| Superficie | - | - | Vetroceramica | Vetro | Vetroceramica |
| Dimensioni (LxHXL) mm | h 210 mm - ø 265 mm | h 210 mm - ø 265 mm | 277 x58 x 357 | 275 x 58 x 386 maniglia inclusa | 290 x 65 x 360 |
| Peso - Kg | 2,7 | 2,7 | 2,55 | 2,00 | 2,3 |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz | 230 V, 50 Hz | 230 V, 50 Hz | 230 V, 50 Hz | 230 V, 50 Hz |
| Certificazione | CE | CE | GS, CE | CE | TÜV GS, CE |
| Imballo | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 |

| PRO SLIDE 2100 | VARIO POWER 3400 | S-LINE 3500 | VARIO WAVE 3500 | MASTER P3 |
|---|---|---|---|---|
| **2216** | **2250** | **2227** | **2222** | **2150** |
| 4038437 022162 | 4038437 022506 | 4038437 02278 | 4038437 02222 3 | 4038437 02150 9 |
| Nero | Argento | Acciaio | Alluminio | Argento |
| Sensor touch | Sensor touch | Sensor touch | Sensor touch | Sensor touch |
| 1 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| 2000 Watt | 3400 Watt | 3500 Watt | 3500 Watt | 3400 Watt |
| 2100 Watt | - | - | - | - |
| 12 | 12 | 12 | 12 | 10 |
| 12 | 12 | 12 | 12 | - |
| ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | - | - | - | ● |
| ● | | ● | - | ● |
| | ● | ● | - | - |
| ● | ● | ● | ● | ● |
| | | | | |
| Rosso | Rosso | | | Rosso |
| Vetro | Vetro | Vetroceramica | Vetro | Schott Ceran® |
| 290 x 65 x 375 | 575 x 70 x 350 | 542 x 590 x 357 | 540 x 58 x390 maniglia inclusa | 510 x 65 x 490 |
| 2,7 | 4,9 | 4,95 | 7,00 | 6,7 |
| 230 V, 50 Hz | 230 V, 50 Hz | 220-240V, 50/60 Hz | 230 V, 50 Hz | 230 V, 50 Hz |
| GS, CE | GS, CE | GS, CE | CE | GS, CE |
| 1 | 1 | 2 | 2 | 1 |

caso®
GERMANY

# LINEA MICROONDE CASO GERMANY®

# SMG 20
## Forno Microonde & Grill

- Colore struttura esterna: argento
- Parte frontale: acciaio inossidabile / a specchio
- Capacità 20 litri
- Potenza 800 watts - microonde
- Potenza 1000 watts - grill
- 14 programmi automatici di cottura
- Piatto rotante diam. 25,5 cm
- Display led Rosso

NEW

DATI TECNICI

| Articolo | **3324** |
|---|---|
| EAN | 40 38437033243 |
| Peso | Kg.10,6 |
| Dimensioni (LxAxP) | 462 x 290 x 348 mm |
| Capacità interna | 23 L |
| Voltaggio | 230 V , 50 Hz |
| Potenza Microonde | 800 watt |
| Potenza Grill | 1000 watt |
| Certificato conformità | CE |

# ECMG23
## Forno Microonde & Grill

- Il forno ECMG ha una capienza di 23 litri ed è particolarmente efficace.
- La convezione è controllata tramite la tecnologia a convezione ad alta efficienza energetica
- Il forno ha comunque anche la funzione microonde e grill
- Convezione 1200 watt, fino a 200°C
- Microonde 800 watt
- Grill 1200 watt
- Capacità 23 Litri, interno in acciaio inossidabile
- Frontale in acciaio inox spazzolato, vetro a specchio
- Piatto girevole
- 14 programmi

NEW

DATI TECNICI

| Articolo | **3344** |
|---|---|
| EAN | 4038437033441 |
| Peso | 12,2 kg |
| Dimensioni (LxAxP) | 485 x 290 x 370 mm |
| Capacità interna | 23 L |
| Voltaggio | 230 V , 50 Hz |
| Potenza Microonde | 1200 watt |
| Potenza Grill | 1200 watt |
| Certificato conformità | GS, CE |

# IMG23|IMCG25

## Forno Microonde| Combinato-convezione & Grill

**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.

DATI TECNICI

| Articolo | 3346 IMG23 | 3359 IMG25 |
|---|---|---|
| EAN | 40 38437033465 | 40 38437033595 |
| Peso | 15,3 kg | 15,3 kg |
| Dimensioni (LxAxP) | 504 x 303 x 406 mm | 504 x 303 x 406 mm |
| Voltaggio | 230 V , 50 Hz | 230 V , 50 Hz |
| Potenza Microonde | 1000 Watt | 1900 Watt |
| Potenza Grill | 1000 Watt | 1200 Watt |
| Convezione | 3359 Watt | 2050 Watt |
| Capacità | 23 l | 25 l |
| Certificato conformità | CE | CE |

# MG20 Menù 2 in 1

## Forno Microonde & Grill

- Struttura in acciaio inossidabile interna/esterna
- Capacità 20 litri , ingrombro ridotto
- Ottimo per cucinare, riscaldare, scongelare, arrostire • Funzione grill
- NUOVO segnale acustico di accensione e spegnimento
- 14 Programmi automatici di cottura per cucinare in modo piu' semplice
- 5 livelli di potenza • Timer • Orologio digitale
- 1 programma combinato Microonde55% - Grill 45%
- 1 programma combinato Microonde30% - Grill 70%
- Luce interna • Display elettronico digitale

DATI TECNICI

| Articolo | 3320 |
|---|---|
| EAN | 4038437033205 |
| Peso | 10,8 kg |
| Dimensioni (LxAxP) | 455 x 260 x 395 mm |
| Capacità interna | 20 L |
| Voltaggio | 230 V , 50 Hz |
| Potenza Microonde | 800 watt |
| Potenza Grill | 1000 watt |
| Certificato conformità | GS, CE |

GERMANY

# MCG20 Chef 3 in 1

## Forno Microonde | Combinato-convezione & Grill

• Capacità 20 litri • Potenza 800 watts - microonde • Potenza 1250 watts - grill
• Potenza 2200 watts – convezione • 10 livelli di potenza • 10 temperature convezione 110 – 200° C
• 16 programmi automatici di cottura • 1 programma combinato microonde 55% & grill 45%
• 1 programma combinato microonde 30% & grill 70%
• Orologio digitale • Acciaio inossidabile interno/esterno • NUOVO: segnale acustico ON/OFF
• NUOVO: tecnologia Convezione, per ottenere migliori risultati
• **LA COTTURA A CONVEZIONE**, ossia ad aria calda, permette di arrostire, gratinare, cuocere, grigliare, rosolare, etc. Ideale per primi piatti, la carne, i contorni e la pasticceria. La qualità più importante che vi offre la cottura ad aria calda sono: il forno raggiunge la temperatura desiderata più velocemente, i cibi si possono cuocere a temperature più basse ed i tempi di cottura sono così ridotti (circa -30%). A parità di cibo da cuocere si ottiene un risparmio di energia, di prodotto, di condimenti. L'aria calda distribuisce meglio il calore consentendo una perfetta uniformità di cottura.

DATI TECNICI

| Articolo | **3340** |
|---|---|
| EAN | 40 38437 03340 3 |
| Peso | 13,1 kg |
| Dimensioni (LxAxP) | 455 x 260 x 410 mm |
| Voltaggio | 230 V , 50 Hz |
| Potenza Microonde | 800 Watt |
| Potenza Grill | 1250 Watt |
| Potenza Convezione | 2200 Watt |
| Certificato conformità | GS, CE |

# MCG25 Chef 3 in 1

## Forno Microonde | Combinato-convezione & Grill

• Struttura in acciaio inossidabile interna/esterna • Capacità 25 litri, ingrombro ridotto
• NUOVO segnale acustico di accensione e spegnimento.
• Tecnologia UP TO DATE Funzione Convezione
• NUOVA Funzione di pre - riscaldo per una cottura più precisa
• Programmi automatici di cottura per cucinare in modo piu' semplice
• 10 livelli di potenza • 10 temperature convezione 110 – 200°
• Display elettronico digitale, Timer, Orologio digitale
• **LA COTTURA A CONVEZIONE**,
ossia ad aria calda, permette di arrostire, gratinare, cuocere, grigliare, rosolare, etc. Ideale per primi piatti, la carne, i contorni e la pasticceria. La qualità più importante che vi offre la cottura ad aria calda sono: il forno raggiunge la temperatura desiderata più velocemente, i cibi si possono cuocere a temperature più basse ed i tempi di cottura sono così ridotti (circa -30%). A parità di cibo da cuocere si ottiene un risparmio di energia, di prodotto, di condimenti. L'aria calda distribuisce meglio il calore consentendo una perfetta uniformità di cottura.

DATI TECNICI

| Articolo | **3350** |
|---|---|
| EAN | 4038437033502 |
| Peso | 14,7 kg |
| Dimensioni (LxAxP) | 485 x 280 x 405 mm |
| Capacità interna | 25 L |
| Voltaggio | 230 V , 50 Hz |
| Potenza Microonde | 900 watt |
| Potenza Grill | 1000 watt |
| Potenza Convezione | 1950 watt |
| Certificato conformità | GS, CE , TUV |

# MCG30 Chef 3 in 1

## Forno Microonde | Combinato-convezione & Grill

• Struttura in acciaio inossidabile interna/esterna • Capacità 30 litri, ingrombro ridotto
• NUOVO segnale acustico di accensione e spegnimento • Tecnologia UP TO DATE funzione convezione.
• NUOVA Funzione di pre—riscaldo • 5 livelli di potenza • 10 temperature convezione 110 – 200° C
• 9 programmi automatici di cottura • 4 programmi combinati microonde & convezione
• 1 programma combinato microonde 55% & convezione 45% • 1 programma combinato microonde 30% & convezione 70%
• Temporizzatore a 95 minuti - segnale acustico finale • Display elettronico digitale, Timer , Orologio digitale

**LA COTTURA A CONVEZIONE**, ossia ad aria calda, permette di arrostire, gratinare, cuocere, grigliare, rosolare, etc. Ideale per primi piatti, la carne, i contorni e la pasticceria. La qualità più importante che vi offre la cottura ad aria calda sono: il forno raggiunge la temperatura desiderata più velocemente, i cibi si possono cuocere a temperature più basse ed i tempi di cottura sono così ridotti (circa -30%). A parità di cibo da cuocere si ottiene un risparmio di energia, di prodotto, di condimenti. L'aria calda distribuisce meglio il calore consentendo una perfetta uniformità di cottura.

DATI TECNICI

| Articolo | **3370** |
|---|---|
| EAN | 4038437033700 |
| Peso | 17,3 kg |
| Dimensioni (LxAxP) | 540 x 300 x 420 mm |
| Capacità interna | 30 L |
| Voltaggio | 230 V , 50 Hz |
| Potenza Microonde | 900 watt |
| Potenza Grill | 1250 watt |
| Potenza Convezione | 2050 watt |
| Certificato conformità | GS, CE, TUV |

# MCDG25 Master 4 in 1

## Forno Microonde | Combinato-convezione & Doppio Grill

• Struttura in acciaio inossidabile interna/esterna. • Capacità 25 litri, ingrombro ridotto.
• NUOVA Funzione DOPPIO Grill per ottenere pizze croccanti etc.
• NUOVO segnale acustico di accensione e spegnimento
• Tecnologia UP TO DATE Funzione Convezione.
• NUOVA Funzione di pre-riscaldo per una cottura piu' precisa
• 10 livelli di potenza • 10 temperature convezione 110 – 200° C
• Diversi programmi combinati • Display elettronico digitale, Timer, Orologio digitale

**LA COTTURA A CONVEZIONE**, ossia ad aria calda, permette di arrostire, gratinare, cuocere, grigliare, rosolare, etc. Ideale per primi piatti, la carne, i contorni e la pasticceria. La qualità più importante che vi offre la cottura ad aria calda sono: il forno raggiunge la temperatura desiderata più velocemente, i cibi si possono cuocere a temperature più basse ed i tempi di cottura sono così ridotti (circa -30%). A parità di cibo da cuocere si ottiene un risparmio di energia, di prodotto, di condimenti. L'aria calda distribuisce meglio il calore consentendo una perfetta uniformità di cottura.

DATI TECNICI

| Articolo | **3390** |
|---|---|
| EAN | 4038437033908 |
| Peso | 15,4 kg |
| Dimensioni (LxAxP) | 490 x 290 x 410 mm |
| Capacità interna | 25 L |
| Voltaggio | 230 V , 50 Hz |
| Microonde | 900 watt |
| Grill | 1500 watt |
| Convezione | 1950 watt |
| Certificato conformità | GS, CE, TUV |

| | SMG20 | ECM23 | IMG23 | MG20 menu |
|---|---|---|---|---|
| Codice | 3324 | 3344 | 3346 | 3320 |
| codice a barre | 4038437033243 | 4038437033441 | 4038437033465 | 4038437 03320 5 |
| Colore Struttura | Argento | Acciaio | nero / alluminio | Stainless steel |
| Parte frontale | Specchio | Specchio | nero / alluminio | Specchio |
| Microonde | 800 Watt | 800 Watt | 1000 Watt | 800 Watt |
| Livello di potenza microonde | - | 10 | - | 5 |
| Grill | 1000 Watt | 1200 Watt | 1000 Watt | 1000 Watt |
| Doppio grill | - | - | - | - |
| Convezione | - | 1200 Watt | - | - |
| Temperatura convezione | - | fino a 200° | - | - |
| Livelli convezione | - | - | - | - |
| Programmi di cottura | 14 | 14 | 13 | 14 |
| Programmi combinati | - | - | - | 2 |
| Funzione pre - riscaldamento | ● | ● | ● | ● |
| Suono ON/OFF | ● | ● | ● | ● |
| Mirrored door | | | | ● |
| Dimensioni interne<br>Capacità | 282 x 190 x 360<br>20 l | 305 x 190 x 330<br>23 l | 340 x 197 x 330<br>23 l | 295 x 180 x 315<br>20 L |
| Piatto girevole Ø | ● | ● | ● | 24,5 cm |
| Dimensioni (LxHXL) mm | 462 x 290 x 348 | 485 x 290 x 370 | 505 x 303 x 406 | 455 X 260 X 410 |
| Peso - Kg | 10,6 | 12,2 | 15,3 | 12,5 Kg |
| Certificazione | CE | CE | CE | CE |

# FORNO MICROONDE

| MCG20 chef | MCG25 chef | MCG30 chef | MCDG25 master |
|---|---|---|---|
| **3340** | **3350** | **3370** | **3390** |
| 4038437 03340 3 | 4038437 03350 2 | 4038437 03370 0 | 4038437 03390 8 |
| Argento | Argento | Argento | Argento |
| Specchio | Specchio | Specchio | Specchio |
| 800 Watt | 900 Watt | 900 Watt | 900 Watt |
| 10 | 10 | 5 | 10 |
| 1200 Watt | 1000 Watt | 1250 Watt | 1500 Watt |
| - | - | - | ● |
| 2200 Watt | 1950 Watt | 2200 Watt | 1950 Watt |
| 110 - 200 °C | 110 - 200 °C | 110 - 230 °C | 110 - 200 °C |
| 10 | 10 | 10 | 10 |
| 6 | 9 | 9 | 9 |
| 6 | 6 | 6 | varia |
| ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● |
| 295 x 180 x 315<br>20 L | 315 x 200 x 345<br>25 L | 315 x 212 x 358<br>30 L | 490 x 290 x 410<br>25 L |
| 24,5 cm | 27 cm | 33,4 cm | 27 cm |
| 455 X 260 X 410 | 485 X 280 X 415 | 540 X 300 X 420 | 490 X 290 X 410 |
| 12,5 Kg | 14 Kg | 17,3 Kg | 14,4 Kg |
| CE | CE | CE | CE |

caso®
GERMANY

# LINEA BILANCE DA CUCINA

GERMANY

# C5
## Bilancia superficie a specchio

- Bilanca 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

| DATI TECNICI | Articolo | **3280** |
|---|---|---|
| | EAN | 4038437032802 |
| | Peso | 900 gr |
| | Dimensioni (L/A/P) | 165 x 60 x 240 mm |
| | Certificato conformità | CE |
| | Alimentazione | 4 x 1,5 V AAA |

# I10
## Bilancia superficie a specchio

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

| DATI TECNICI | Articolo | **3295** |
|---|---|---|
| | EAN | 4038437032956 |
| | Peso | 1.000 gr |
| | Dimensioni (L/A/P) | 230 x 20 x 250 mm |
| | Certificato conformità | GS, CE |
| | Alimentazione | 4 x 1,5 V AAA |

# Scale F10
## Bilancia superficie a specchio

- Bilancia da cucina
- 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

| DATI TECNICI | Articolo | **3260** |
|---|---|---|
| | EAN | 4038437032604 |
| | Peso | 830 gr |
| | Dimensioni (L/A/P) | 180 x 22 x 270 mm |
| | Certificato conformità | CE |
| | Alimentazione | 4 x 1,5 V AAA |

# Scale X3
## Bilancia Pieghevole

• 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

DATI TECNICI

| Articolo | **3270** |
|---|---|
| EAN | 4038437032703 |
| Peso | 162 gr |
| Dimensioni (L/A/P) | 50 x 125 mm |
| Certificato conformità | CE |
| Alimentazione | 2 x 1,5 V AAA |

# B5
## Bilancia Designer

• Bilancina 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 bilancine 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
• Dispaly a Led, di facile lettura con sensori touch
• Pieghevole – misure d'ingombro ridotte per consentire di riporla comodamente in qualunque cassetto

DATI TECNICI

| Articolo | **3290** |
|---|---|
| EAN | 403843703290 1 |
| Dimensioni | 170 x 25 x 270 mm |
| Peso | 1,0 kg |
| Voltaggio | 4 x 1,5 Volt AAA (Sensori peso)<br>2 x 1,5 Volt AAA (Display) |
| Certificato | GS, CE |

caso®
GERMANY

# CONSERVAZIONE NATURALE, SENZA GRASSI

# LINEA SIGILLATRICI CASO GERMANY®

caso GERMANY

# MY VAC 20

Sistema completamente automatico per realizzare il sottovuoto in modo semplice e veloce al fine di ottenere una conservazione naturale, senza conservanti. I sacchetti hanno chiusura a "zip" e sono dotati di valvola per realizzare il sottovuoto, inclusi nella confezione anche i tappi per sigillare mediante sottovuoto le bottiglie di vino aperte.
Facile da usare: basta appoggiare la pistola sottovuoto alla valvola del sacchetto e con un click i cibi saranno conservati più a lungo.

- Sistema sottovuoto per la conservazione del cibo
- Stazione di alimentazione ricaricabile
- Volume della pompa 9L /minuto.
- Ideale per carni, pesce, verdure, frutta, formaggi e caffé • Freschezza mantenuta piu' a lungo (fino a 7 volte in piu')
- Include 2 sacchetti a chiusura zip riutilizzabili (20x32 cm, 26x35 cm) – Sacchetti senza BPA
- Include due tappi ermetici per bottiglie di vino aperte

## +Zip

VELOCE E PRATICA
LA PUOI TRASPORTARE FACILMENTE

- Piccole dimensioni, salva spazio
- Ricaricabile • Per Zip bags
- Ottimo anche per merende e pasti veloci take–away

caso GERMANY SOUS VIDE VAKUUM GAREN

**DATI TECNICI**

| Articolo | **1320** |
|---|---|
| EAN | 4038437013207 |
| Peso | 750 gr |
| Dimensioni (L/H/P) | 213 x 128 x 67,5 mm |
| Certificato conformità | GS, CE |
| Alimentazione | 7.2, vdc, 500 mAH |
| Voltaggio | 230V, 50 Hz |

**ACCESSORI**

| Articolo | **1315** |
|---|---|
| EAN | 4038437013153 |
| Dimensioni | 20 x 23 cm x 20 mm |
| Confezione | 6 pz |
| Articolo | **1316** |
| EAN | 4038437013160 |
| Confezione | 26 x 35 cm |
| Imballo | 6 pz |

**ACCESSORI**

Set composto da due tappi per il vino a chiusura ermetica

| Articolo | **1322** |
|---|---|
| EAN | 403843701331 |
| Confezione | Set da 2 pz |
| Imballo | 20 pz |

# SV 1000
# Sous Vide Center

## 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 SousVide è davvero semplice. E soprattutto si possono ottenere risultati eccellenti senza alcuna esperienza. Per preparare la pietanza si dovrà semplicemente riempire la busta.

**DATI TECNICI**

| Articolo | **1305** |
|---|---|
| EAN | 40 38437 01305 4 |
| Peso | 5,8 kg |
| Dimensioni (L/H/P) | 305 x 270 x 360 mm |
| Certificato conformità | GS, CE |
| Potenza | 120 Watt |
| Voltaggio | 220 - 240 V, 50 Hz |

# VC10

- Sistema completamente automatico per realizzare il sottovuoto in modo semplice e veloce al fine di ottenere una conservazione naturale, senza conservanti.
- Ideale per carni, pesce, frutta e verdura.
- Controllo della temperatura automatico per ottenere una perfetta sigillatura del sacchetto.
- La confezione include dieci sacchetti "premium-quality"

DATI TECNICI

| Articolo | **1340** |
|---|---|
| EAN | 4038437013405 |
| Peso | 1.3 kg |
| Dimensioni (L/H/P) | 360 x 90 x 155 mm |
| Certificato conformità | CE |
| Potenza | 110 Watt |
| Voltaggio | 230V, 50 Hz |

- Modello base
- Adatto per tutti i tipi di cibi asciutti
- Non adatto per cibi unti
- Vacuum pump 9l/ min.
- Barra saldante 30 cm

# VC100

- Sistema completamente automatico per realizzare il sottovuoto in modo semplice e veloce al fine di ottenere una conservazione naturale, senza conservanti.
- Ideale per carni, pesce, frutta e verdura. • Stazione del vuoto removibile
- Volume della pompa 12L /minuto • Doppia sigillatura continua
- Controllo del vuoto, regolazione dell'intensità del vuoto con pulsante stop: ideale per alimenti delicati
- Monitoraggio elettronico della temperatura
- Altezza max dei rotoli 30 cm, lunghezza regolabile a seconda delle necessità di confezionamento dell'alimento
- Inclusi nella confezione dieci sacchetti professionali per il vuoto
- Incluso nella confezione canula d'apsirazione per i barattoli sottovuoto (art. codice 1260)

SERBATOIO PER
LA RACCOLTA LIQUIDI

- Più potente 120 Watt
- Adatto anche per cibi delicati e umidi
- Ideale per la conservazione in freezer
- Barra saldante 30 cm
- Adatto anche per barattoli sottovuoto

DATI TECNICI

| Articolo | **1380** |
|---|---|
| EAN | 4038437013801 |
| Peso | 1,8 kg |
| Dimensioni (L/H/P) | 380 x 90 x 170 mm |
| Certificato conformità | CE |
| Potenza | 120 Watt |
| Voltaggio | 230V, 50 Hz |

# VC200 Pro

- Sistema completamente automatico per realizzare il sottovuoto in modo semplice e veloce al fine di ottenere una conservazione naturale, senza conservanti.
- Ideale per carni, pesce, frutta e verdura. • Volume della pompa 12L /minuto
- Doppia sigillatura continua • Controllo del vuoto, regolazione dell'intensità del vuoto con pulsante stop: ideale per alimenti delicati
- Monitoraggio elettronico della temperatura di saldatura
- Altezza max dei rotoli 30 cm, lunghezza regolabile a seconda delle necessità di confezionamento dell'alimento
- **Box porta rotoli agganciato alla sigillatrice per un uso diretto**
- **Provvista di cutter per il taglio del film alla posizione desiderata**
- Inclusi nella confezione 2 rotoli professionali per il vuoto
- Incluso nella confezione canula d'aspirazione per barattoli sottovuoto

SERBATOIO PER
LA RACCOLTA LIQUIDI

DATI TECNICI

| Articolo | **1390** |
|---|---|
| EAN | 4038437013900 |
| Peso | 1,9 kg |
| Dimensioni (L/H/P) | 390 x 90 x 245 mm |
| Certificato conformità | CE, GS |
| Potenza | 120 Watt |
| Peso | 1,9 Kg |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

# VC300 Pro

- Sistema completamente automatico per realizzare il sottovuoto in modo semplice e veloce al fine di ottenere una conservazione naturale, senza conservanti.
- Ideale per carni, pesce, frutta e verdura.
- Volume della pompa 12 L/min..
- Doppia sigillatura continua
- Stazione del vuoto removibile
- Controllo del vuoto: regolazione dell'intensità del vuoto con pulsante stop: ideale per alimenti delicati
- Monitoraggio elettronico della temperatura di saldatura
- Altezza max dei rotoli 30 cm, lunghezza regolabile a seconda delle necessità di confezionamento dell'alimento
- **Box porta rotoli per un uso diretto**
- **Provvista di cutter per il taglio del film alla posizione desiderata**
- Inclusi nella confezione 2 rotoli professionali per il vuoto
- Incluso nella confezione canula d'aspirazione per barattoli sottovuoto

REGOLAZIONE
VARIABILE
DELLA
SIGILLATTURA

DATI TECNICI

| Articolo | **1392** |
|---|---|
| EAN | 4038437013924 |
| Peso | 1,9 kg |
| Dimensioni (L/H/P) | 385 x 85 x 245 mm |
| Certificato conformità | GS, CE |
| Potenza | 120 Watt |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

- SVS Soft vacuum system
- Particolarmente adatto per cibi delicati e umidi
- Cutter integrato, box per i vacuum rolls
- Salva liquidi • Vacuum zip adapter
- Barra saldante 30cm

CASO GERMANY

# Set composto
## da barattoli per sottovuoto

- Set composto da tre barattoli per sottovuoto
- Contenitori riutilizzabili adatti per alimenti liquidi e solidi (insalate, minestre, passate di pomodoro etc..) ad alta tenuta del vuoto.
- Idonei a tutti i tipi di sigillatrici CASO • Impilabili e salva spazio
- Lavabili in lavastoviglie e resistente agli urti
- Coperchi realizzati in ABS (pregiato polimero termoplastico leggero, rigido e resistente)

DATI TECNICI

| Articolo | **1260** |
|---|---|
| EAN | 4038437012606 |
| Peso | 1.0 kg |
| Dimensioni barattoli | 7 cm - capacità 0,75 Litri<br>12,5 cm - capacità 1,40 Litri<br>18 cm capacità 2,00 Litri |
| Certificato | GS, CE |

# Rotoli e sacchetti
## per sottovuoto

- Trama a "coste" per ottenere migliori risultati
- Resistenti agli strappi e riutilizzabili
- Condizioni di sottovuoto ottimale
- Adatti per forno micro-onde
- Idonee per tutti i modelli delle Sigillatrici CASO ed anche per i marchi Rommelsbacher, LAICA, Gastroback, Foodsaver, Genio, Solis e molti altri
- Protezione contro scottature da freddo
- Riutilizzabili
- Adatti per la cucina Sous Vide

CASO GERMANY SOUS VIDE VAKUUM GAREN

| Articolo | **1219** - sacchetti |
|---|---|
| EAN | 4038437012194 |
| Dimensioni | 20 x 30 cm - 50 pz |
| Imballo | 6 |
| Certificato | GS, CE |

| Articolo | **1201**- sacchetti |
|---|---|
| EAN | 4038437012019 |
| Dimensioni | 16x23 cm - 50 pz |
| Imballo | 6 |
| Certificato | GS, CE |

| Articolo | **1220** - sacchetti |
|---|---|
| EAN | 4038437012200 |
| Dimensioni | 30 x 40 cm - 50 pz |
| Imballo | 6 |
| Certificato | GS, CE |

| Articolo | **1218** - sacchetti |
|---|---|
| EAN | 4038437012187 |
| Dimensioni | 40 x 60 cm - 25 pz |
| Imballo | 6 |
| Certificato | GS, CE |

CASO GERMANY SOUS VIDE VAKUUM GAREN

| Articolo | **1221** - 2 rotoli |
|---|---|
| EAN | 4038437012217 |
| Dimensioni | 20 x 600 cm |
| Imballo | 6 |
| Certificato | GS, CE |

| Articolo | **1222** – 2 rotoli |
|---|---|
| EAN | 4038437012224 |
| Dimensioni | 30 x 600 cm |
| Imballo | 6 |
| Certificato | GS, CE |

| Articolo | **1223** – 2 rotoli |
|---|---|
| EAN | 4038437012231 |
| Dimensioni | 27,5 x 600 cm |
| Imballo | 6 |
| Certificato | GS, CE |

caso®
GERMANY

# KITCHEN & CO

caso®
GERMANY

# TG 300
## Grill da tavolo

- Grill da tavolo funzionale e di raffinato Design
- Dalla carne al pancake: ogni piatto, un successo
- Dotato di griglia extra-large reversibile e di teglia con coperchio in vetro
- Superficie del grill classica
- Controllo e regolazione ottimale della temperatura per risultati perfetti
- Griglia di ottima qualità dotata di resistenze per raggiungere i più elevati livelli di grill e di efficienza energetica
- Piastra con rivestimento anti-aderente per una cottura povera di grassi
- Facile pulizia e manutenzione
- Selezione manuale del funzionamento
- Efficienza  e risparmio energetico

**DATI TECNICI**

| Articolo | **2810** |
|---|---|
| EAN | 4038437028102 |
| Area griglia | 380 x 270 mm |
| Peso | 9.5 KG |
| Dimensioni (L/A/P) | 600 x 325 x 115 mm |
| Certificato Conformità | GS,  CE |
| Potenza | 1800  Watt |
| Voltaggio | 230 V, 60 Hz |

# BG2000
## Grill da tavolo

- 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

NEW

**DATI TECNICI**

| Articolo | **2835** |
|---|---|
| EAN | 4038437028355 |
| Dimensioni (L/A/P) | 480 x 157 x 402 mm |
| Peso | 8 KG |
| Certificato Conformità | CE |
| Potenza | 2000 Watt |
| Voltaggio | 220 - 240 V, 50/60 Hz |

# Chef MR3X

## Grattugia

• Struttura in acciaio inossidabile • Dotata di un potente motore da 240 Watt
• Lama in acciaio inossidabile tagliente laser accidato di altissima qualità per ottenere performance eccezionali, macinare, ottenere tagli netti e grattugiare anche alimenti duri come cioccolato, parmigiano etc..
• Tre grattugie intercambiabili diametro 75 mm: julienne strette, larghe e rondelle
• Interruttore ON/OFF • Lame e imbuto removibili per una facile pulizia (lavabili anche in lavastoviglie)
• Base stabile • Funzionamento con dispositivo di apertura in sicurezza.

MR3X ACID ETCHED

DATI TECNICI

| Articolo | **1755** |
|---|---|
| EAN | 4038437017557 |
| Dimensioni (L/A/P) | 110 x 260 x 180 mm |
| Peso | 1.1 KG |
| Certificato Conformità | TUV, GS, CE |
| Potenza | 240 Watt |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

# D10

## Apriscatole professionale multifunzione

• Struttura in acciaio inossidabile • Semplice utilizzo
• Utensile versatile e polifunzionale come cavatappi, apri lattine, apri scatole
• Taglia rasente al bordo senza sbavature onde evitare ferite
• Aggancio perfetto e sicuro durante l'apertura
• Dotato di un motore potente • Cavo corrente avvolgibile

DATI TECNICI

| Articolo | **2775** |
|---|---|
| EAN | 4038437027754 |
| Dimensioni (L/A/P) | 100 X 240 X 135 mm |
| Certificato Conformità | GS, CE |
| Voltaggio | 220-240 V |

# HB 800
## Mixer

- Motorino potente e silenzioso
- Voltaggio 800 Watt
- Mixer con stelo lungo dotato di lama in acciaio inossidabile
- Selezionabili 5 velocità, controllo Touch con luce a Led
- Impugnatura in gomma per consentire una presa ergonomica e ferma
- Struttura in acciaio
  Accessori:
  Schiaccia-patate in acciaio inox - Sminuzzatore / Trituratore
- Facile da pulire

NEW

| DATI TECNICI | Articolo | **3600** |
|---|---|---|
| | EAN | 40 38437036008 |
| | Peso | 0,9 kg |
| | Dimensioni (L/H/P) | 70 x 454 x 70 mm |
| | Potenza | 800 Watt |
| | Certificato conformità | CE |

# WK 2200
## Bollitore elettrico

- Brocca per l'acqua calda in struttura acciaio inox
- Controllo temperatura precisa, incrementi di temperatura da 10°, a partire da 40° fino a 100° C.
- Il display legge temperatura corrente, ideale per la preparazione perfetta del té
- Filtro dell'acqua in accaio inox
- Funzione "keep warm"
- Segnale acustico
- Spegnimento automatico
- Graduazione livello dell'acqua
- Pratico avvolgicavo

NEW

| DATI TECNICI | Articolo | **1870** |
|---|---|---|
| | EAN | 4038437018707 |
| | Peso | 1,23 Kg |
| | Dimensioni (L/H/P) | 240 x 245 x 150 mm |
| | Potenza | 2200 Watt |
| | Certificato conformità | GS, CE |

caso
GERMANY

# PJ1000
## Frullatore

- Centrifuga dal Design raffinato
- Struttura in acciaio inox
- Potente motorino, 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 contenitore capacità di 2,5 Litri per contenere il centrifugato
- Bricco per il centrifugato
- Beccuccio per l'uscita del succo
- Display LCD - pulsanti a luce Led
- Selezionabili 4 velocità

NEW

| DATI TECNICI | Articolo | **3505** |
|---|---|---|
| | EAN | 4038437035056 |
| | Peso | 3,83 g |
| | Dimensioni (L/H/P) | 330 x 402 x 200 mm |
| | Potenza | 800 Watt |
| | Voltaggio | 220/240 V, 50/60 Hz |
| | Certificato conformità | GS, CE |

# SJW400
## Frullatore slow juicer

- Centrifuga per la frutta e la verdura.
- 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

NEW

| DATI TECNICI | Articolo | **3502** |
|---|---|---|
| | EAN | 4038437035056 |
| | Peso | 9,o Kg |
| | Dimensioni (L/H/P) | 330 x 402 x 200 mm |
| | Potenza | 220 Watt |
| | Voltaggio | 220/240 V, 50/60 Hz |
| | Certificato conformità | CE |

# CB 2200
## ROBOT PER ZUPPE E NON SOLO "CHEF TOUCH"

- Pannello Touch in vetro, facile da usare
- Timer a LED , 60 minuti
- 3 temperature impostabili
- Funzione mixer
- 3 gradi di macinature impostabili:
- Zuppe sminuzzate grossolanamente
- Zuppe sminuzzate finemente
- Salse

**In modalità manuale è possibile impostare:**
- Temperatura, tempo e macinatura
- Indicatore acustico a piatto pronto
- Programma specifico anche per sminuzzare il ghiaccio
- Brocca in vetro temperato , capacità 1,7 Litri
- Lame in acciaio inossidabile
- Auto pulente

NEW

| DATI TECNICI | Articolo | **2710** |
|---|---|---|
| | EAN | 4038437027105 |
| | Dimensioni (L/A/P) | 187 x 422 x 187 mm |
| | Peso | 5,28 KG |
| | Certificato Conformità | TUV, GS, CE |
| | Potenza | 500 Watt |
| | Voltaggio | 220 - 240 V~ 50/60 Hz |

# ICE MASTER PRO
## Macchina per il ghiaccio

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

| DATI TECNICI | Articolo | **3301** |
|---|---|---|
| | EAN | 4038437033014 |
| | Dimensioni (L/A/P) | 242 x 358 x 328 mm |
| | Peso | 9,3 KG |
| | Certificato Conformità | GS, CE |
| | Potenza | 90 Watt |
| | Voltaggio | 220-240 V, 50 Hz |

CASO GERMANY

# TeaGourmet Machine

## Macchina per il tè

- Macchina per il té, design innovativo
- Struttura realizzata in policarbonato di alta qualità
- Impostazione per l'infusione: da 2 a 16 minuti
- Capacità teiera in vetro: 1 litro
- Indicatore livello dell'acqua
- Interruttore accensione e spegnimento on/off automatico
- Filtro per il tè in acciaio inossidabile
- Piastra "keep warm": durata 1 ora
- Disponibile in due colori: bianco e nero

DATI TECNICI

| Articolo | 1800 | 1810 |
|---|---|---|
| EAN | 4038437018004 | 4038437018103 |
| Dimensioni (L/H/P) | 230 x 380 mm | 230 x 380 mm |
| Peso | 2,5 kg | 2,5 kg |
| Voltaggio | 230V, 50Hz | 230V, 50Hz |
| Potenza | 1200 Watt | 1200 Watt |
| Certificato Conformità | GS, CE | GS, CE |

# Coffee One

## Macchina per il caffè

**L' esperienza di vero caffè**
Per poter migliorare la produzione di macchine per caffè con filtro abbiamo sviluppato un grande display con funzioni touch per la nuova CASO Coffee One. Sperimenterete un'estrema comodità di funzionamento e un prodotto dal design pulito e sempre alla moda. Il sistema di preparazione produce un caffè dall'aroma gustoso, che conserva la freschezza del proprio gusto grazie a due temperature 'keep-warm' selezionabili. Scegliendo la funzione del timer automatico la fragranza del caffè addolcirà ogni vostra mattina!

- **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**

DATI TECNICI

| Articolo | 1850 |
|---|---|
| EAN | 4038437018509 |
| Dimensioni (L/H/P) | 185 x 230 mm |
| Peso | 2 kg |
| Voltaggio | 230V, 50Hz |
| Potenza | 1050 Watt |
| Certificato Conformità | CE |

# Fomini Frullino

## Schiumatore elettrico

- 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)

DATI TECNICI

| Articolo | 1610 |
|---|---|
| EAN | 4038437016109 |
| Peso | 60 g |
| Dimensioni (L/H/P) | 40 x 235 x 30 mm (Diam Ø 47 mm) |
| Batterie | 2 x 1,5 V AA |
| Certificato conformità | CE |

# Fomini Jet 0,5 l
## Schiumatore elettrico

- Struttura laccata di alta qualità in due colori: nero e bianco
- Ideale per latte macchiato, capuccino, 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 Interrutore accensione/spegnimento automatico
- Facile pulizia • Coperchio trasparente
- Rivestimento antianderente per evitare bruciature
- Capacità di schiumatura: 100 – 150 ml • Capienza latte caldo: 100 – 500 ml
- Tre impostazioni possibili attraverso il pulsante ON

DATI TECNICI

| Articolo | **1650 bianco** |
|---|---|
| EAN | 40 38437 01650 9 |
| **Articolo** | **1652 nero** |
| EAN | 40 38437 01652 9 |
| Peso | 0,8 kg |
| Dimensioni (Ø x altezza) | 118 x 195 x 162 mm |
| Voltaggio | 220-240 V |
| Potenza | 420-500 Watt |
| Certificato conformità | GS, CE |

# Crema Glass
## Schiumatore elettrico

- Cappuccinatore (caldo / freddo)
- Altissimo ed elegante design
- Laccato, disponibile in tre colori: bianco, marrone, nero
- Ideale per latte macchiato, cioccolata, frappé, capuccino
- Formazione della crema in brevissimo tempo
- Capacità: latte con crema: 100 – 250 ml
  Latte caldo: 100 – 250 ml
- Brocca in vetro removibile dalla base
- Provvisto di due frustini per la montatura e lo schaker
- Rivestimento anti-aderente per evitare scottature
- Spegnimento automatico
- Facile pulizia

NEW

DATI TECNICI

| Articolo | **1657** |
|---|---|
| EAN | 4038437016574 |
| Peso | 0,84 Kg |
| Dimensioni (Ø x altezza) | 116 x 208 mm |
| Voltaggio | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Potenza | 600 Watt |
| Certificato conformità | GS, CE |

# Coffee Flavour
## Macina caffè

- 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..)
- Motorino 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 avvolgi-cavo

NEW

DATI TECNICI

| Articolo | **1830** |
|---|---|
| EAN | 4038437018301 |
| Peso | 0,94 Kg |
| Dimensioni (Ø x altezza) | 105 x 204 x 105 |
| Voltaggio | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Potenza | 200 Watt |
| Certificato conformità | GS, CE |

# WINE TIME

CANTINETTE

ACCESSORI

# WINE CASE

# 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.

# Tecnologia con compressore

**Tecnologia professionale con compressore**
La tecnica con compressore, dotata di sistema di regolazione temperatura programmabile. individualmente, crea un clima ideale per i vostri vini.

I compressori silenziosi, su piedini che riducono le vibrazioni, garantiscono la tranquillità di cui il vostro vino necessita per l'affinamento.

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

## 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.

**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.

**Temperature di degustazione raccomandate**

| | |
|---|---|
| **6 – 8 °C** | Vini bianchi leggeri ad esempio Riesling secco giovane e Silvaner, Moscatello, Pinot Grigio e Prosecco. |
| **10 – 11 °C** | Vini bianchi corposi e rosati ad esempio vini bianchi pregiati da uve vendemmiate tardivamente tipo Chardonnay, Weissherbst di Baden o il Rosé della regione provenzale. |
| **12 – 13 °C** | Vini bianchi pesanti, stratificati ad esempio selezioni di bianchi, i Beeren e i Trockenbeerenauslesen , cioè i vini più concentrati, i vini ghiacciati, gli Chardonnay Barrique, i grandi bianchi di Borgogna, i vecchi champagne. |
| **14 – 15 °C** | Vini rossi giovani leggeri quali il Trolinger, il blauer Portugieser, il Beaujolais. |
| **16 – 17 °C** | Vini rossi corposi, giovani come il Spätburgunder, Dornfelder, Lemberger, Bordeaux rosso, Chianti, Vino Nobile, Blaufränkisch, blauer Zweigelt. |
| **18 – 19 ° C** | Vini rossi invecchiati, pesanti quali il Spätburgunder e il Lemberger Auslesen il TBA, i vini della regione del Reno, il Bordeaux Grand Cru e il Barolo. |

CASO GERMANY

# WineControl

- Temperatura di servizio ottimale: dai 7° C del vino bianco ai 50° C del Saké
- Funzione per mantenere la giusta temperatura di servizio
- Display a Led
- Tecnologia Peltier
- Temperatura regolabile da 5° - 50° C
- Posizione orizzontale o verticale, regolabile
- Parte interna in alluminio
- Funzionamento silenzioso

DATI TECNICI

| Articolo | **610** |
|---|---|
| EAN | 40 3843700610 0 |
| Dimensioni (L/A/P) | 130 x 250 x 220 mm |
| Certificato Conformità | GS, CE |
| Potenza | 60 Watt |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |
| | |
| | |

# WineCase8

## Cantinetta Refrigerante

- Cantinetta refrigerante di alto design per vino
- Elegante Pannello Touch technology
- Capacità totale di otto bottiglie
- Temperatura regolabile da 8° – 18°C
- Tecnologia di trasferimento termico Peltier
- Vibrazioni molto basse
- Luce interna con LED Blu
- Illuminazione con LED Blu per lettura temperatura
- Ripiani in acciaio inossidabili removibili
- Ventola silenziosa

DATI TECNICI

| Articolo | **608** |
|---|---|
| EAN | 4038437006087 |
| Dimensioni (L/A/P) | 410 x 270 x 510 mm |
| Nr. Bottiglie | 8 |
| Peso | 12,1 Kg |
| Certificato Conformità | TUV GS, CE |
| Potenza | 140 Watt |
| Consumo annuo/Classe energetica | 270 kWh / D |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

# Wine Case 6

## Cantinetta Refrigerante

- Cantinetta refrigerante di alto design per vino
- Elegante Pannello Touch technology
- Capacità totale di 6 bottiglie • Temperatura regolabile da 8° – 18°C
- Tecnologia di trasferimento termico Peltier • Vibrazioni molto basse
- Luce interna con LED Blu • Ventola silenziosa

CLASSE ENERGETICA

A

DATI TECNICI

| Articolo | **606** |
|---|---|
| EAN | 4038437006063 |
| Dimensioni (L/A/P) | 255 x 450 x 520 mm |
| Nr. Bottiglie | Max 6 |
| Peso | 9 kg |
| Certificato Conformità | GS, |
| Potenza | 70 Watt |
| Consumo annuo/Classe energetica | 132 kWh / C |
| Livello di rumorosità | Max. 30 dBA |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

# WineDuett Touch12
## Cantinetta Refrigerante

• Cantinetta refrigerante di alto design per vino con zone separate di refrigerazione la parte superiore: per 6 bottiglie, temperatura tra i 8-18°C la parte inferiore: per 6 bottiglie, temperatura tra i 10 - 18°C.
• Sensore Touch di operatività
• Vetro isolante dotato di filtri UV per preservare aromi e profumi
• Vibrazioni molto basse per garantire il giusto riposo al vino
• Illuminazione display con LED blu per lettura temperatura separata per ogni zona
• Luce interna con LED blu. Ripiani cromati ed estraibili. Porta esterna in alta qualità d'acciaio inossidabile
• Raffreddamento elettronico silenzioso
• Tecnologia di trasferimento termico Peltier

DATI TECNICI

| Articolo | **625** |
|---|---|
| EAN | 4038437006254 |
| Dimensioni (L/A/P) | 340 x 535 x 510 mm |
| Nr. Bottiglie | 12 |
| Peso | 19,2 Kg |
| Certificato Conformità | GS, CE |
| Potenza | 140 Watt |
| Consumo annuo/Classe energetica | 269 kWh / C |
| Livello di rumorosità | Max. 25 dBA |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

# WineDuett Touch21
## Cantinetta Refrigerante

• Cantinetta refrigerante di alto design per vino con zone separate di refrigerazione:
• Vetro isolante di sicurezza con filtri UV per preservare l'aroma e i profumi
• NUOVO Comando Sensor Touch, comando elegante senza necessità di aprire la porta
• Due diverse zone di refrigerazione: per vino bianco e per vino rosso per un totale di 21 bottiglie
• La temperatura di ogni zona é regolabile autonomamente da 8° – 18 °C / 10° – 1 °C
• Raffreddamento elettronico silenzioso
• LED blu visualizza la temperatura di ogni zona
• Illuminazione interna LED blu
• Ripiani in acciaio estraibili
• Porta con cornice in acciaio inossidabile ed inserto in vetro
• Due sistemi refrigeranti
• Tecnologia di trasferimento termico Peltier

DATI TECNICI

| Articolo | **635** |
|---|---|
| EAN | 4038437006353 |
| Dimensioni (L/A/P) | 340 x 805 x 510 mm |
| Nr. Bottiglie | Max 21 |
| Peso | 22,5 kg |
| Certificato Conformità | GS, CE |
| Potenza | 140 Watt |
| Consumo annuo/Classe energetica | 235 kWh / C |
| Livello di rumorosità | Max. 30 dBA |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

CASO GERMANY

# WineSafe 12 Black
## Cantinetta Refrigerante

- Cantinetta di pregio per l'affinamento con tecnologia compressore
- 1 zona di refrigerazione
- Sensor Touch
- Compressore silenzioso, su piedini che riducono le vibrazioni, garantiscono la tranquillità di cui il vostro vino necessita
- Capacità fino a 12 bottiglie (bottiglie standard, altezza fno a 310 mm)
- Ventilatore attivo per garantire una distribuzione uniforme della temperatura
- Vetro di sicurezza con isolamento e con filtri UV per preservare l'aroma
- Isolamento termico eccezionale per un notevole risparmio energetico
- Temperatura regolabile da 5 ° – 22 °C
- Su richiesta illuminazione interna a LED
- Design senza tempo, parte frontale in acciaio e doppio vetro, maniglia ergonomica
- Ripiani in legno estraibili su guide telescopiche
- Funzionamento silienzioso

DATI TECNICI

| Articolo | **624** |
|---|---|
| EAN | 40 38437 00624 7 |
| Dimensioni (L/A/P) | 395 x 490 x 505 mm |
| Voltaggio | 230 V/ 50 Hz |
| Certificato di conformità | GS, CE |

# WineMaster 24 Silver
## Cantinetta Refrigerante

• Cantinetta refrigerante di alto design per vino con **2 zone** separate di refrigerazione: la parte superiore: per 12 bottiglie, temperatura tra i 5°-22°C la parte inferiore: per 12 bottiglie, temperatura tra i 5°- 22°C.
• Sensore Touch di operatività • Vetro isolato dotato di filtri UV protettivo contro la perdita di aromi e profumi • Vibrazioni molto basse per garantire il giusto riposo al vino
• Luce interna con LED blu
• Ripiani in legno removibli
• Porta esterna in alta qualità d'acciaio inossidabile
• Funzionamento silenzioso

DATI TECNICI

| Articolo | **645** |
|---|---|
| EAN | 4038437006452 |
| Dimensioni (L/A/P) | 400 x 875 x 540 mm |
| Voltaggio | 230 V/ 50 Hz |
| Certificato di conformità | GS, CE |

# WineMaster Touch 38 Black
## Cantinetta Refrigerante

- Due zone di refrigerazione separate per vini bianchi e rossi
- Cantinetta di pregio per l'affinamento del vino di altissima qualita' dotata di ECO compressore per un'efficienza energetica ottimale.
- Vetro di sicurezza isolato con filtri UV per preservare l'aroma
- Capacità fino a 38 bottiglie
- Temperatura regolabile elettronicamente dai 5 °C - 22°C
- Display della temperatura a LED blu delle zone di refrigerazione
- Su richiesta: luce interna
- Design senza tempo, parte frontale in acciaio e doppio vetro, maniglia ergonomica

DATI TECNICI

| Articolo | **652** |
|---|---|
| EAN | 40384370065200 |
| Dimensioni (L/A/P) | 400 x 1025 x 625 mm |
| Voltaggio | 230 V/ 50 Hz |
| Certificato di conformità | GS, CE |

# WineMaster A$^{one}$ 38 Black
## Cantinetta Refrigerante

Caratteristiche tecniche:
- Due zone di refrigerazione separate regolabili per vino rosso e bianco
- La tecnologia a bassa vibrazione da al vino il giusto ambiente di cui necessita
- Cantinetta di pregio per l'affinamento del vino di altissima qualità dotata di eco compressore per un'efficienza energetica ottimale
- Vetro di sicurezza isolato con filtri UV per preservare l'aroma
- Capacità fino a 38 bottiglie
- Temperatura regolabile elettronicamente dai 5°C – 22°C
- Display della temperatura a LED blu delle zone di refrigerazione
- Design senza tempo, parte frontale in acciaio e doppio vetro, maniglia ergonomica

NEW

DATI TECNICI

| Articolo | **654** |
|---|---|
| EAN | 4038437006544 |
| Dimensioni (L/A/P) | 600x1025x680 |
| Voltaggio | 230 V/ 50 Hz |
| Certificate | GS, CE |

# WELLNESS

BILANCE PESA PERSONA

UMIDIFICATORE

ACCESSORI

# WELLNESS

# BODY SOLAR
## Bilancia pesapersone

- Di ingombro ridotto, molto pratica, funzionale leggera e maneggevole. La bilancia funziona con batterie solari da 100 lux già incluse nella confezione.
- Estremamente affidabile e precisa è la lettura del peso, il cui valore rimane stabilizzato
- E' realizzata con uno stabile piatto di pesatura (superficie di vetro temperato) per un appoggio sicuro
- È facile da pulire.
- Non necessita di alcuna manutenzione specifica
- Idonea fino a un peso massimo di 150 kg
- Unità di peso: grammi, libre

| DATI TECNICI | Articolo | **3400** |
|---|---|---|
| | EAN | 4038437034004 |
| | Peso | 1,050 kg |
| | Dimensioni (LxAxP) | 295 x 20 x 175 mm |
| | Certificato conformità | CE |

# BODY FIT
## Bilancia pesapersone

- Di ingombro ridotto, compatta con analisi massa corporea:
- Indice di massa grassa BMI (%)
- ndice di massa ossea (%)
- Indice di massa muscolare (%)
- Liquidi tessuti totale
- Estremamente affidabile e precisa è la lettura del peso, il cui valore rimane stabilizzato
- Ampio display digitale
- Spegnimento automatico
- Portata: da 1 grammo a 150 kg
- Funzionamento a batterie: 4x1,5V AAA (non incluse)

| DATI TECNICI | Articolo | **3410** |
|---|---|---|
| | EAN | 4038437034103 |
| | Peso | 1.1 kg |
| | Dimensioni (LxAxP) | 270 x 20 x 180 mm |
| | Certificato conformità | CE |

# BF4
## Bilancia pesapersone

- Bilancia di altissimo Design, compatta con analisi massa corporea:
- Indice di massa grassa BMI (%)
- Indice di massa ossea (%)
- Indice di massa muscolare (%)
- Liquidi tessuti totale
- Vetro temperato spessore  6 mm
- Funzione SET e RECALL
  per memorizzare e visualizzare dati fino a 4 persone
- Ampio display digitale
- Interruttore sensore dal piede
- Spegnimento automatico
- Portata : da 1 grammo a 200 kg
- Funzionamento a batterie: 4x1,5V AA (non incluse)

**DATI TECNICI**

| Articolo | **3414** |
|---|---|
| EAN | N.D. |
| Peso | 5,038 KG |
| Dimensioni (LxAxP) | 320  x 20 x 320  mm |
| Certificato conformità | CE |

- Grazie al suo design “minimal” la bilancia pesapersone BS1 è pratica in casa, ma anche molto utile in centri benessere o istituti di bellezza.

# BS1
## Bilancia pesapersone

- Bilancia di altissimo Design, compatta
- Vetro temperato spessore  6 mm
- Funzione SET e RECALL
  per memorizzare e visualizzare dati fino a 4 persone
- Ampio display digitale
- Interruttore sensore dal piede
- Spegnimento automatico
- Portata : da 1 grammo a 200 kg
- Funzionamento a batterie: 4x1,5V AA (non incluse)

**DATI TECNICI**

| Articolo | **3412** |
|---|---|
| EAN | 4038437034127. |
| Peso | 2,9 KG |
| Dimensioni (LxAxP) | 320  x 30 x 320  mm |
| Certificato conformità | CE, CE |

GERMANY

# **Air Vital PRO** Umidificatore
## Vaporizzatore, Aromaterapia

**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 "touch technology". 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

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

**DATI TECNICI**

| Articolo | **5410** |
|---|---|
| EAN | 4038437054101 |
| Dimensioni (L/A/P) | 195 x 290 x 300 mm |
| Peso | 2,3 KG |
| Capacità | 6 Litri |
| Certificato Conformità | GS, CE |
| Voltaggio | 230 V, 50 Hz |

# Apparecchio
## per la pulizia a ultrasuoni

- 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.

**DATI TECNICI**

| Articolo | **1510** |
|---|---|
| EAN | 4038437015102 |
| Peso | 0,9 kg |
| Dimensioni (L/A/P) | 125 x 130 x 210 mm |
| Certificato conformità | GS, CE |
| Potenza | 50 Watt |
| Voltaggio | 230V, 50 Hz |
| Capacità serbatoio | 570 ml |

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.

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 .

CASO®

GERMANY

**Italian Department**
Via Trieste, 7 - 20010 Casate di Bernate Ticino (MI)
Tel. +39.02.9746295 - Fax +39.02.97249052
commerciale@casogermany.it - info@casogermany.it