
caso®
DESIGN
KÜNZI
PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936

Qualità Eccellente

Nel 2025, CASO Design è stata insignita del Plus X Award per la "Eccellente qualità del marchio". Ciò che contraddistingue in modo particolare il marchio, secondo la giuria, "è la sua ambizione di fondere design e funzionalità senza scendere a compromessi in termini di qualità". "Il marchio sviluppa continuamente nuove idee, sempre con un'attenzione particolare alla facilità d'uso, alle prestazioni tecniche e all'efficienza energetica contemporanea. I suoi standard di alta qualità si riflettono non solo nell'aspetto visivo, ma anche nella sensazione al tatto, nella maestria artigianale e nell'esperienza complessiva del prodotto. Con questa combinazione di spirito innovativo, design forte e praticità quotidiana, CASO Design è tra i marchi leader nel settore degli elettrodomestici moderni e degli elettrodomestici da cucina, trasformando la tecnologia in un vero e proprio stile di vita". La conclusione della giuria: "CASO Design dimostra che la vera qualità di un marchio emerge quando forma e funzione sono in armonia. Il marchio colpisce con una tecnologia che non solo funziona, ma ispira: intelligente, elegante e affidabile."





KÜNZI
PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936



KÜNZI
PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936

Innovazione e stile in cucina

CASO Design è sinonimo di tecnologia all'avanguardia e design contemporaneo. Nata in Germania, l'azienda ha rivoluzionato il mondo degli elettrodomestici da cucina unendo funzionalità intelligenti, materiali di alta qualità ed estetica minimalista. Ogni prodotto è pensato per semplificare la vita quotidiana, garantendo prestazioni eccellenti e un'esperienza d'uso intuitiva. Dalle soluzioni per la cottura a quelle per la conservazione e la preparazione, CASO Design porta nella tua cucina eleganza, affidabilità e innovazione, trasformando ogni gesto in un momento di piacere.

Tecnologia che semplifica la vita

CASO Design non è solo un marchio di elettrodomestici, ma un vero e proprio alleato in cucina. La filosofia dell'azienda parte da un'idea semplice: la tecnologia deve essere al servizio delle persone, rendendo ogni gesto più pratico, veloce e piacevole. Grazie a soluzioni innovative come i sistemi di cottura a induzione portatile, le macchine sottovuoto professionali per uso domestico e i moderni apparecchi per la conservazione degli alimenti, CASO Design ha saputo rivoluzionare il modo di vivere la cucina. Ogni prodotto è il risultato di una continua ricerca e sviluppo, che unisce efficienza energetica, sicurezza e design pulito, creando strumenti capaci di rispondere alle esigenze della vita quotidiana senza rinunciare all'estetica. Con CASO Design la tecnologia entra in casa con discrezione e stile, migliorando realmente la qualità del tempo trascorso ai fornelli.

Eleganza che fa la differenza

La forza di CASO Design sta nella capacità di coniugare funzionalità avanzata e design raffinato. Ogni elettrodomestico è pensato come un oggetto che non solo semplifica la vita, ma arreda la cucina con stile. Linee essenziali, dettagli curati e un'estetica contemporanea rendono ogni prodotto un complemento capace di integrarsi in qualsiasi ambiente, dal più moderno al più tradizionale. Con CASO Design la tecnologia non è mai invasiva, ma diventa parte armoniosa dello spazio, valorizzandolo e trasformando la cucina in un luogo dove praticità e bellezza convivono in perfetto equilibrio.



Dispensers acqua calda



Conservazione del vino



Microonde



Piani cottura



Tritatutto



Sottovuoto



Bilance



Macchine da caffè



KÜNZI
PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936

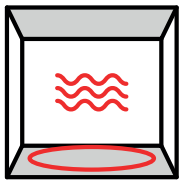
scopri i prodotti preferiti dello chef Daniele Persegani


caso

I forni a microonde CASO Design e le loro caratteristiche uniche

Che tu preferisca i comandi analogici o il funzionamento touch, i classici piatti girevoli o le innovative basi in vetro borosilicato, le camere di cottura compatte, medie o grandi, i modelli in argento, nero o a specchio, le funzionalità di base del microonde o anche le funzioni grill e la vera cottura a convezione: abbiamo il forno a microonde che fa al caso tuo. Di seguito troverai una panoramica e una spiegazione delle funzioni più importanti e delle caratteristiche speciali dei forni a microonde. Superfici ricche di possibilità.

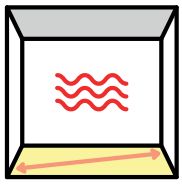




Forni a microonde con piatto girevole: un vero classico

Il piatto girevole garantisce una distribuzione uniforme delle microonde all'interno della camera di cottura durante il funzionamento.

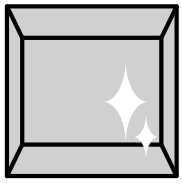




Forni a microonde con innovativa CASOTEK® base in vetro borosilicato

La base in vetro borosilicato resistente al calore, dotata di riflettore per microonde, garantisce una distribuzione uniforme delle microonde, consentendo una cottura perfetta del cibo su tutti i lati. La superficie piana è estremamente facile da pulire e può ospitare anche teglie e piatti rettangolari di grandi dimensioni, senza bisogno del piatto girevole.

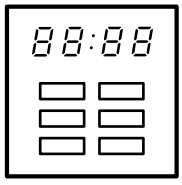




Camera di cottura con rivestimento protettivo CASO-Clean

Lo speciale rivestimento antiaderente garantisce una superficie estremamente facile da pulire all'interno della camera di cottura. I residui possono essere rimossi rapidamente e senza sforzo. A seconda dello spazio disponibile in cucina e delle tue preferenze in fatto di riscaldamento e cottura, puoi scegliere tra una camera di cottura da 20, 25 o addirittura 30 litri.





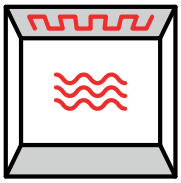
Comandi analogici o semidigitali

Il livello di cottura e il tempo possono essere regolati comodamente tramite manopole e/o pulsanti. Nei modelli con comandi semidigitali, nel forno a microonde è integrato un display aggiuntivo.

La tecnologia della cottura alla griglia in un forno a microonde? Certo che sì!

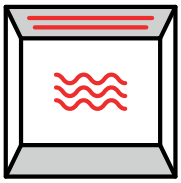






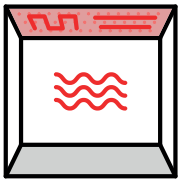
Elemento riscaldante di base

La resistenza montata nella parte superiore del forno a microonde fornisce calore radiante diretto agli alimenti, garantendo una doratura e una gratinatura rapide.



Griglia al quarzo turbo

Due tubi al quarzo integrati nella parte superiore del forno a microonde emettono un calore radiante intenso e potente. Non è necessario il preriscaldamento. Poiché i tubi al quarzo sono montati all'interno del rivestimento superiore, non sono visibili e rimangono protetti da sporco e schizzi.



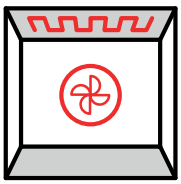
Griglia combinata

La combinazione dell'elemento riscaldante di base e della griglia turbo al quarzo unisce i vantaggi di entrambi i sistemi. I tubi al quarzo integrati forniscono un forte calore radiante iniziale, eliminando la necessità di preriscaldamento. Una volta che la camera di cottura raggiunge la temperatura ideale, l'elemento riscaldante garantisce una distribuzione del calore uniforme e delicata. Ciò si traduce in piatti dorati in modo rapido e perfetto.

Non solo aria calda: vero calore per convezione

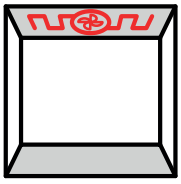






Convezione semplice

Il forno a microonde è dotato di un elemento riscaldante (al quarzo e/o a barra) che genera calore. Una ventola distribuisce questo calore in modo uniforme all'interno della camera di cottura, consentendo una cottura omogenea dei piatti al forno e alla griglia a temperature più basse.



Convezione compatta

Anche questo forno a microonde utilizza elementi riscaldanti, ma la ventola è integrata nel soffitto. Di conseguenza, il calore viene distribuito in modo uniforme, mentre l'apparecchio rimane meno profondo rispetto a modelli simili dotati di sistemi a convezione semplice.



Convezione da forno / Alta convezione

Un elemento riscaldante ad anello è montato direttamente sulla ventola nella parte posteriore del microonde. L'aria riscaldata viene soffiata direttamente nella camera di cottura, creando una vera e propria convezione da forno fino a 240 °C. Questi elettrodomestici consentono di cuocere proprio come in un forno tradizionale, anche su due livelli. Grazie alla tecnologia innovativa, non è necessario il preriscaldamento.



Forno a microonde MG 20 Ecostyle Ceramic
CSO 03316
- Capacità: 20 L





VAI AL VIDEO

Forno a microonde
MG 20 Ecostyle Ceramic
CSO 03316

Forno microonde con struttura elegante silver. Il suo design, funzionale ed elegante, è caratterizzato da un sistema di controllo intuitivo con manopole rotanti. L'interno è caratterizzato da un rivestimento CASO-clean-protection di alta qualità, che garantisce una facile pulizia. Include un ripiano scorrevole per cucinare su due livelli contemporaneamente. La base in ceramica assicura un distribuzione uniforme, in modo che il cibo sia cotto perfettamente da tutti i lati. La base è molto facile da pulire e permette anche l'uso di contenitori quadrati.

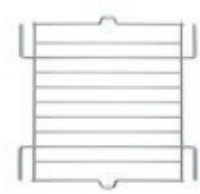
- Base in ceramica
- Operatività e controllo intuitivo attraverso manopole rotanti
- Rivestimento interno protettivo di alta qualità che permette una veloce e semplice pulizia
- Cottura su due livelli, griglia scorrevole
- Timer 30 minuti con segnale acustico
- 5 livelli di microonde
- 3 programmi combinati (microonde + grill)
- Potenza Microonde: 700 Watt
- Potenza Grill: 1000 Watt
- Capacità: 20 Lt
- Dimensioni: 47 x 26 x 39 cm
- Peso: 12,4 kg

Funzionamento analogico | Interno CASO-Clean | Base in vetro borosilicato



Forno a microonde MG 25 Ecostyle Ceramic
CSO 03329
- Capacità: 25 L





VAI AL VIDEO

Forno a microonde
MG 25 Ecostyle Ceramic
CSO 03329

Microonde con struttura elegante bianca come modello CSO 03316 ma con le seguenti caratteristiche:

- Potenza Microonde: 900 Watt
- Potenza Grill: 1000 Watt
- Capacità: 25 Lt
- Dimensioni: 50 x 29 x 42 cm
- Peso: 13,4 kg

Funzionamento analogico | Interno CASO-Clean | Base in vetro borosilicato





Ideale per contenitori quadrati, piatti grandi e ciotole



Capacità maggiore con la griglia removibile inclusa

CASOTEK



Base in ceramica per garantire un riscaldamento uniforme



Forno a microonde MG 20 Ceramic
CSO 03323
- Capacità: 20 L

Fronte a specchio

Base in vetro borosilicato



Forno a microonde
MG 20 Ceramic
CSO 03323

Forno microonde 2 in 1 con le seguenti funzionalità: microonde e grill con interno in acciaio inox da 20 litri con una base in ceramica e fondo in vetro borosilicato. È caratterizzato da una distribuzione uniforme del calore senza piatto rotante, che lo rende ideale per i piatti più grandi. Offre 5 livelli di potenza in modalità microonde, e 14 programmi di cottura automatici.
- Base in ceramica
- Display digitale elettronico
- Rivestimento interno protettivo di alta qualità che permette una veloce e semplice pulizia
- Cottura su due livelli, griglia scorrevole
- Timer 60 minuti con segnale acustico
- 5 livelli di potenza del microonde
- 14 programmi automatici
- Potenza Microonde: 800 Watt
- Potenza Grill: 1000 Watt
- Capacità: 20 Lt
- Dimensioni: 40 x 27 x 46 cm
- Peso: 12,3 kg



Forno a microonde MCG 25 Ceramic Chef
CSO 03351
- Capacità: 25 L

Fronte a specchio

Base in vetro borosilicato

VAI AL VIDEO



Forno a microonde MCG 25 Ceramic Chef
CSO 03351

Forno microonde 3 in 1 (microonde, convezione e grill) da 25 L con interno in acciaio inox e base in ceramica. Garantisce calore uniforme senza piatto rotante, ideale anche per piatti grandi. Dispone di 10 livelli di potenza, 10 temperature per la convezione e 9 programmi automatici.
- Base in ceramica
- Display digitale elettronico
- Rivestimento interno protettivo di alta qualità che permette una veloce e semplice pulizia
- Cottura su due livelli, griglia scorrevole
- Timer 95 minuti con segnale acustico
- 3 funzionalità microonde, convezione e grill
- 10 livelli di potenza del microonde
- 9 programmi automatici
- Potenza Microonde: 900 Watt
- Potenza Grill: 1200 Watt
- Potenza Convezione: 2050 Watt
- Capacità: 25 Lt
- Dimensioni: 49 x 28.5 x 48 cm
- Peso: 16.65 kg



Forno a microonde MCG 30 Ceramic Chef
CSO 03371
- Capacità: 30 L

Fronte a specchio

Base in vetro borosilicato



Forno a microonde MCG 30 Ceramic Chef
CSO 03371

Forno microonde 3 in 1 con le seguenti funzionalità: microonde, convezione e grill con interno in acciaio inox da 30 litri con base in ceramica e fondo in vetro borosilicato. È caratterizzato da una distribuzione uniforme del calore senza piatto rotante, che lo rende ideale per i piatti più grandi.
- Base in ceramica
- Display digitale elettronico
- Rivestimento interno protettivo di alta qualità che permette una veloce e semplice pulizia
- Cottura su due livelli, griglia scorrevole
- Timer 95 minuti con segnale acustico
- 3 funzionalità microonde, convezione e grill
- Funzione di preriscaldamento per una cottura a microonde e al forno ancora più accurata
- 5 livelli di potenza del microonde
- 10 temperature di convezione 110 - 200°C
- 9 programmi di cottura automatici per una facile cottura a microonde
- 4 programmi combinati microonde e convezione
- 2 programmi combinati microonde e grill
- 1 programma combinato 30% microonde e 70% grill
- 1 programma combinato 45% microonde e 55% grill
- Potenza Microonde: 900 Watt
- Potenza Grill: 1100 Watt
- Potenza Convezione: 2010 Watt
- Capacità: 30 L
- Dimensioni: 54 x 31x 50 cm
- Peso: 18.6 kg



MICROONDE IN CERAMICA CON INNOVATIVO VETRO BOROSILICATO

MCG 30 Ceramic Chef è un forno microonde 3 in 1 potente ed elegante da 30 lt che unisce microonde, convezione e grill, offre risultati straordinari paragonabili a un forno tradizionale con tutta la velocità del microonde.



Superficie maggiore del 60%
rispetto ai microonde con piatto girevole

Funzioni

- microwave
- convezione
- grill
- doppio-grill
- calore superiore
- calore inferiore
- calore superiore e inferiore
- funzione di scongelamento
- funzione pre riscaldamento
- mantenimento in caldo
- programmi automatici



Riscaldamento uniforme senza piatto girevole



Pulizia facile e veloce con una sola passata



Ideale per piatti grandi rettangolari o quadrati



Griglia estraibile consente la cottura su due livelli



Fornetto elettrico TO 26 SilverStyle
- Capacità: 26 L

Fornetto elettrico TO 26 SilverStyle
CSO 02977

CASO TO 26 SilverStyle è un fornetto elettrico compatto ed elegante da 26 L, ideale per pane, pizza, arrosti e dolci. Offre 5 funzioni di cottura (calore sopra/sotto, convezione, grill e girarrosto) per risultati ottimali. Facile da usare, ha timer fino a 120 min e temperatura regolabile da 70 °C a 230 °C.

- Forno elettrico compatto da 26 L per cotture quotidiane e specialità gourmet
- 5 funzioni di cottura: calore superiore e inferiore, solo superiore, solo inferiore, convezione, grill & girarrosto con motore
- Rivestimento interno antiaderente Easy Clean per una pulizia più semplice
- Accessori inclusi: pietra per pizza (Ø 30 cm), griglia, girarrosto, teglia antiaderente, cassetto raccoglibriciole e strumenti di rimozione
- Timer 30 minuti con segnale acustico
- Potenza Grill: 1500 Watt
- Capacità: 26 Lt
- Dimensioni: 48 x 30 x 40 cm
- Peso: 8,7 kg


Interno CASO-Clean


Girarrosto



Multifunzione


Pietra per pizza











	 **MG 20 ECOSTYLE CERAMIC**	 **MG 25 ECOSTYLE CERAMIC**	 **TO 26 SILVERSTYLE**
Prodotto	CSO 03316	CSO 03329	CSO 02977
Interni	CASO-Clean verniciatura protettiva	CASO-Clean verniciatura protettiva	CASO-Clean verniciatura protettiva
Potenza Microonde	700 Watt	900 Watt	1400-1650 watt
Livelli di potenza	x	x	5
Programmi preimpostati	5	5	calore superiore e inferiore, calore inferiore, calore superiore, ricircolo, griglia e girarrosto
Funzione Grill	1000 Watt	1000 Watt	Sì
Aria calda	x	x	Sì
Temperature	x	x	30 - 230 °C
Livelli di aria calda	x	x	x
Funzionamento	Analogico	Analogico	Analogico
Display	x	x	x
Programmi combinati	x	3	x
Timer	30 min	30 min	1 - 120 min
Accessori	Grillrost	Grillrost	Teglia da forno, griglia, pietra per pizza, girarrosto
Tensione	230 V; 50 Hz	230 V; 50 Hz	220-240 V~, 50/60 Hz
Capacità	20 L	25 L	26 L
Area di cottura	286 x 188 x 292 mm	305 x 195 x 320 mm	350 x 200 x 300 mm
Dimensioni	465 x 275 x 400 mm	500 x 290 x 420 mm	480 x 300 x 400 mm
Peso	12 kg	13,4 kg	8,5 kg

	 **MG 20 CERAMIC**	 **MCG 25 CERAMIC CHEF**	 **MCG 30 CERAMIC CHEF**
Prodotto	CSO 03323	CSO 03351	CSO 03371
Interni	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Potenza Microonde	800 Watt	900 Watt	900 Watt
Livelli di potenza	5	10	5
Programmi preimpostati	14	9	9
Funzione Grill	1000 Watt	1200 Watt	1100 Watt
Aria calda	x	2050 Watt	2100 Watt
Temperature	x	110 - 200 °C	110 - 200 °C
Livelli di aria calda	x	10	10
Funzionamento	Analogico e Digitale	Analogico e Digitale	Analogico e Digitale
Display	LED	LED	LED
Programmi combinati	2	4+2	4+2
Timer	60 min	95 min	95 min
Accessori	Griglia	Griglia	Griglia
Tensione	230 V; 50 Hz	230 V; 50 Hz	230 V; 50 Hz
Capacità	20 L	25 L	30 L
Area di cottura	270 x 180 x 290 mm	310 x 190 x 315 mm	350 x 190 x 330 mm
Dimensioni	460 x 270 x 400 mm	490 x 285 x 480 mm	540 x 310 x 500 mm
Peso	12,3 kg	16,65 kg	18,8 kg



Piano cottura induzione TC2400 ThermoControl
CSO 02235
- Colore: nero

Sensor-Touch ThermoControl

VAI AL VIDEO

Piano cottura induzione TC2400 ThermoControl
CSO 02235
Piano cottura mobile con controllo della temperatura tramite sonda integrata, ideale per cucinare, arrostire, tenere in caldo, fondere, per cottura sousvide e cottura con controllo della temperatura interna.
- Superficie in vetroceramica
- Funzionamento Sensor Touch
- Timer da 1 a 180 minuti, intervalli da 1 minuto
- Smart Control 12 livelli di potenza e di temperatura
- Temperatura regolabile da 60° a 240°C
- Rilevamento automatico della misura della pentola
- Protezione automatica da surriscaldamento
- Cotture precise grazie all'innovativo, e preciso termometro ThermoControl (Incl. Supporto per il termometro) Possibilità di utilizzo della piastra anche senza termometro
- Per padelle con Ø da 12 a 26 cm
- Potenza: 2400 Watt
- Dimensioni: 30 x 6 x 37 cm
- Peso: 2,9 kg



Piano cottura induzione ProSlim 2000
CSO 02236
- Colore: nero

Vetroceramica Sensor-Touch

VAI AL VIDEO

Piano cottura induzione ProSlim 2000
CSO 02236
Piano cottura mobile per un utilizzo versatile e flessibile, perfetto per cucine all'aperto, o come piastra scaldavivande aggiuntiva sul tavolo.
- Superficie in vetroceramica dal design ultra sottile
- Funzionamento Sensor Touch
- Timer fino a 240 minuti
- 10 livelli di potenza
- 10 livelli di temperature regolabili da 60° a 240°C a intervalli di 20°C
- Rilevamento automatico della misura della pentola (Ø da 12 a 22 cm)
- Protezione automatica da surriscaldamento
- Funzione di blocco di sicurezza per i bambini
- Potenza: 2000 Watt
- Dimensioni: 37 x 29 x 2,8 cm
- Peso: 2,3 kg



Piano cottura induzione Pro Slim 3500
CSO 02237
- Colore: nero

Vetroceramica Sensor-Touch

Piano cottura induzione ProSlim 3500
CSO 02237
Piano cottura doppio per un utilizzo versatile e flessibile, perfetto per cucine all'aperto, o come piastra scaldavivande aggiuntiva sul tavolo.
- Superficie in vetroceramica dal design ultra sottile
- Funzionamento Sensor Touch
- Timer fino a 240 minuti
- 10 livelli di potenza
- 10 livelli di temperature regolabili da 60° a 240°C a intervalli di 20°C
- Rilevamento automatico della misura della pentola (Ø da 12 a 22 cm)
- Protezione automatica da surriscaldamento
- Funzione di blocco di sicurezza per i bambini
- Potenza: 1500 Watt sul lato sinistro, 2000 Watt sul lato destro
- Dimensioni: 60 x 35 x 3,5 cm
- Peso: 4,8 kg



Piano cottura induzione ProChef 3500
CSO 02364
- Colore: nero

Vetroceramica Sensor-Touch

Piano cottura induzione ProChef 3500
CSO 02364

CASO Design ProChef 3500 è un piano cottura a induzione mobile ad alte prestazioni, pensato per un utilizzo versatile in cucina, in contesti catering o come soluzione professionale portatile. Offre una potenza di 3500 W, riscaldamento rapido e tecnologia a induzione efficiente, con calore generato direttamente sul fondo della pentola per ridurre la dispersione energetica.
- Superficie in vetroceramica
- Funzionamento Sensor Touch
- Display digitale extra large
- Timer da 1 a 180 minuti, intervalli da 1 minuto regolabili individualmente
- 12 livelli di potenza e 19 di temperatura
- Temperatura regolabile da 60° a 240°C
- Rilevamento automatico della misura della pentola (Ø da 17 a 27 cm)
- Interruttore di sicurezza per la protezione dal surriscaldamento
- Potenza: 3500 Watt
- Dimensioni: 32 x 9 x 42 cm
- Peso: 4,4 kg



Piano cottura induzione TC 3500 Thermo Control
CSO 02371
- Colore: nero

Vetroceramica Sensor-Touch

Piano cottura induzione TC 3500 Thermo Control
CSO 02371

CASO Design TC 3500 Thermo Control è un piano cottura a induzione mobile di livello gastro, pensato per uso professionale e per utenti domestici esigenti. Offre una potenza elevata di 3500 W, regolazione su 12 livelli, superficie in vetroceramica e struttura in acciaio inox. Il suo elemento distintivo è il termometro ThermoControl, che consente una gestione precisa della temperatura per cotture controllate.
- Superficie in vetroceramica
- Due modalità ThermoControl: mantenimento temperatura costante e spegnimento automatico al raggiungimento della temperatura interna
- Funzionamento Sensor Touch
- Display digitale extra large
- Timer da 1 a 180 minuti, intervalli da 1 minuto regolabili individualmente
- 12 livelli di potenza e 10 di temperatura
- Temperatura regolabile da 60° a 240°C
- Rilevamento automatico della misura della pentola (Ø da 12 a 28 cm)
- Termometro e supporto incluso
- Interruttore di sicurezza per la protezione dal surriscaldamento
- Potenza: 3500 Watt
- Dimensioni: 35,5 x 11 x 46 cm
- Peso: 5,5 kg



Piano cottura induzione Touch 3500
CSO 02018
- Colore: nero

Vetroceramica Sensor-Touch

Piano cottura induzione Touch 3500
CSO 02018

Doppio piano cottura mobile a induzione con tecnologia da cucina moderna e massima flessibilità. Che si tratti di una piccola cucina, di una casa per le vacanze o di un'aggiunta a un piano cottura già esistente, questo potente apparecchio offre due zone di cottura controllabili separatamente con una potenza totale fino a 3500 watt. Ciò consente di cucinare in modo rapido, sicuro ed efficiente, senza fiamme libere e con la massima efficienza energetica.
- Superficie in vetroceramica
- Funzionamento Sensor Touch
- Display digitale extra large
- Timer da 1 a 180 minuti, intervalli da 1 minuto regolabili individualmente
- 6 livelli di potenza e 10 di temperatura
- Temperatura regolabile da 60° a 240°C
- Rilevamento automatico della misura della pentola (Ø da 10 a 24 cm)
- Interruttore di sicurezza per la protezione dal surriscaldamento
- Potenza: 3500 Watt
- Dimensioni: 60,5 x 6,5 x 36 cm
- Peso: 4,75 kg

Macchine sottovuoto per ogni esigenza

CASO Design offre il sistema di sottovuoto più adatto a ogni esigenza: macchine per sottovuoto portatili e compatte per chi è sempre in movimento, potenti modelli da tavolo per l'uso quotidiano e macchine per sottovuoto a camera professionali per le esigenze più elevate. Tutti i dispositivi si distinguono per il funzionamento intuitivo, le prestazioni elevate e la qualità duratura: ideali per mantenere freschi gli alimenti, conservare le scorte o preparare piatti sous-vide al massimo livello.



Mantieni gli alimenti freschi fino a 8 volte più a lungo

La sigillatura sottovuoto riduce al minimo il contatto con l'ossigeno, rallentando l'ossidazione e inibendo la proliferazione batterica. In questo modo gli alimenti si mantengono freschi fino a otto volte più a lungo, senza conservanti. È la soluzione ideale per ingredienti freschi, avanzi o pasti preparati in anticipo, garantendo meno sprechi alimentari e un maggiore piacere nel consumarli.



Sigillatura sottovuoto e saldatura completamente automatiche anche liquidi

Basta un semplice tocco: le macchine sottovuoto CASO Design gestiscono l'intero processo in modo automatico, dall'estrazione dell'aria alla chiusura ermetica del sacchetto. Ciò garantisce una conservazione perfetta e affidabile con il minimo sforzo. Alcuni modelli sono dotati anche della funzione brevettata Liquid Function, che consente la sigillatura sottovuoto completamente automatica dei liquidi.



Saldatura sicura e a tenuta di aroma

Per garantire la massima sicurezza durante la conservazione, questi dispositivi offrono saldature singole o doppie lunghe fino a 30 cm, oppure saldature extra-spesse con una larghezza di 2,5 mm. Tutto rimane a tenuta di aroma, anche i liquidi e durante la conservazione a lungo termine.



Ampia gamma di soluzioni per il confezionamento sottovuoto

CASO Design offre la soluzione ideale per ogni esigenza, tra cui sacchetti sottovuoto a struttura rigida, sacchetti con saldatura liscia, sacchetti ZIP riutilizzabili e contenitori sottovuoto impilabili. Anche il tappo sottovuoto anti-perdita di aroma per bottiglie di vino e olio fa parte di questo sistema ben progettato, pensato per garantire la massima versatilità.



Funzione contenitore sottovuoto

Con l'adattatore appropriato è possibile collegare anche speciali contenitori sottovuoto, ideali per alimenti delicati o liquidi. Ciò rende il sistema di sigillatura sottovuoto ancora più versatile e consente una conservazione delicata, senza deformazioni né perdite.



Sistemi di bloccaggio affidabili

Che si tratti di un classico lucchetto a leva, di un coperchio a scatto, di una maniglia di bloccaggio o di un bloccaggio automatico – CASO Design offre il sistema di bloccaggio giusto per ogni modello. Tutte le varianti garantiscono una tenuta sicura delle borse, una facile maneggevolezza e risultati di sigillatura sottovuoto costantemente affidabili.



Tempo di sigillatura regolabile per alimenti secchi e umidi

Il tempo di sigillatura può essere regolato individualmente a seconda del tipo di alimento, sia esso secco o umido. Questo garantisce una sigillatura ottimale e previene l'ingresso di umidità nella cucitura. Sigillatura perfetta per ogni applicazione.



Livello di vuoto regolabile individualmente

Con la funzione di arresto del vuoto, il processo può essere interrotto manualmente, rendendolo ideale per alimenti delicati. Alcuni modelli offrono anche una forza di vuoto regolabile per adattare precisamente la pressione al prodotto. Da dolci soffici a pesce tenero – tutto rimane in forma.



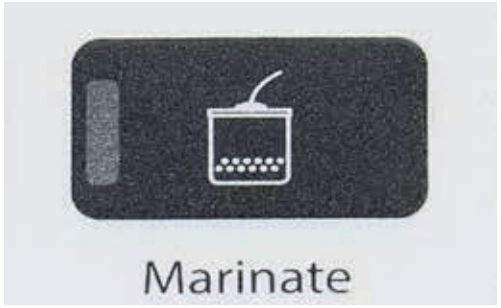
Vano porta rotoli con taglierina integrata

Il vano porta rotoli integrato con pratica taglierina consente un taglio netto e una comoda conservazione dei rotoli sottovuoto direttamente all'interno dell'apparecchio. I sacchetti sono sempre a portata di mano, regolabili individualmente e offrono la massima flessibilità e organizzazione in cucina.



Indicatore di progresso per un controllo totale

Un display LED o a barre mostra lo stato attuale del processo di sigillatura sottovuoto. Dall'estrazione dell'aria alla sigillatura, sei sempre informato e sai esattamente quando il processo è completato.



Funzione di marinatura per un sapore intenso

La funzione di marinatura consente a carne, pesce o verdure di assorbire sapori profondi e ripieni in pochi minuti. Il vuoto pulsante apre e chiude i pori del cibo, permettendo alle spezie e alle marinature di penetrare in modo particolarmente profondo – per un sapore completo in poco tempo.



Modalità multi-ciclo per funzionamento continuo

Ideale per uso semi-professionale: a seconda del modello, sono possibili fino a 125 cicli di vuoto senza interruzione. La funzione multi-ciclo rende i dispositivi CASO Design perfetti per la gastronomia, il catering o grandi scorte domestiche.



Estensione della garanzia di 36 mesi

CASO Design rappresenta qualità, motivo per cui molti sigillatori sottovuoto sono dotati di un'estensione di garanzia opzionale fino a 36 mesi. Un forte impegno per la durata, l'affidabilità e la fiducia nella nostra tecnologia.



CASO Food Manager App

Con l'app gratuita CASO Food Manager, hai sempre una panoramica delle tue scorte sigillate sottovuoto. Le funzioni di promemoria e le raccomandazioni di stoccaggio aiutano a ridurre gli sprechi alimentari e a sfruttare al massimo la durata di conservazione – digitale, pratica e sostenibile. In questo modo, gli adesivi CASO Food Manager rendono l'organizzazione delle tue forniture ancora più facile e conveniente.


CHICKEN
ASPARAGUS



Barra per sottovuoto GourmetVAC 180
CSO 01384
- Colore: silver



Doppia saldatura


Wing lock



Barra per sottovuoto GourmetVAC 280
CSO 01385
- Colore: silver



Doppia saldatura


Wing lock



Soft Vaccum System

Le barre saldanti permettono di conservare gli alimenti in modo naturale e senza conservanti. Il sottovuoto mantiene gli alimenti freschi fino a otto volte più a lungo e preserva importanti vitamine e minerali. Sia per la preparazione di piatti sous-vide che per la semplice conservazione di alimenti delicati, queste sigillatrici sottovuoto offrono la soluzione ideale.

Barra per sottovuoto GourmetVAC 180
CSO 01384
Barra sigillatrice per sottovuoto con doppia funzione: saldatura manuale, aspirazione e saldatura automatizzata dal design funzionale e piatto per un funzionamento molto silenzioso. La potente pompa ad alte prestazioni, crea una forte pressione per una doppia sigillatura, ideale per conservare pesce e carne. Sono inclusi nella confezione 10 sacchetti professionali 20 x 30 cm.
- Regolazione manuale del vuoto
- Pompa a doppio pistone
- Monitoraggio della temperatura
- Pannello Soft Touch
- Incluso tubo per utilizzo con contenitori CASO
- Materiale: plastica
- Lunghezza barra di tenuta: 30 cm
- Potenza della pompa: 9L / min.
- Potenza: 120W
- Dimensioni: 40 x 9 x 18 cm
- Peso: 1,8 kg

Barra per sottovuoto GourmetVAC 280
CSO 01385
Barra sigillatrice per sottovuoto con doppia funzione: saldatura manuale, aspirazione e saldatura automatizzata dal design funzionale e piatto per un funzionamento molto silenzioso. La potente pompa ad alte prestazioni, crea una forte pressione per una doppia sigillatura, ideale per conservare pesce e carne. Sono inclusi nella confezione 10 sacchetti professionali 20 x 30 cm.
- Regolazione manuale del vuoto
- Pompa a doppio pistone
- Monitoraggio della temperatura
- Pannello Soft Touch
- Cutter integrato per taglio a misura dei sacchetti
- Regolazione del vuoto precisa per alimenti delicati o liquidi
- Incluso tubo per utilizzo con contenitori CASO
- Materiale: plastica
- Lunghezza barra di tenuta: 30 cm
- Potenza della pompa: 15 L / min.
- Potenza: 130 W
- Dimensioni: 40 x 9 x17 cm
- Peso: 2 kg





Barra per sottovuoto VR 190 advanced
CSO 01520
- Colore: silver

Fino a 50 clicli non stop
Sous Vide



Barra per sottovuoto VRH 490 advanced
CSO 01525
- Colore: silver

Fino a 100 clicli non stop
Sous Vide
Garanzia 36 mesi





Barra per sottovuoto VRH 790 advanced Pro
CSO 01528
- Colore: silver

Funzione per liquidi
Fino a 200 clicli non stop
Sous Vide
Garanzia 36 mesi
Anti-fingerprint

Barra per sottovuoto VR 190 advanced
CSO 01520

Barra sigillatrice per sottovuoto con doppia funzione: saldatura manuale, aspirazione e saldatura automatizzata dal design funzionale con la possibilità di effettuare fino a 50 cicli ininterrotti. Il tempo di sigillatura e la forza del vuoto regolabili consentono un adattamento individuale ai diversi alimenti, sia secchi che umidi, solidi o delicati. Sono inclusi nella confezione 10 sacchetti professionali 20 x 30 cm.
- Aspirazione e sigillatura automatica
- Sigillatura manuale
- Forza del vuoto regolabile manualmente e continua: ideale per alimenti delicati (massimo di -0,8 bar)
- Funzione contenitore sottovuoto
- Tempo di sigillatura regolabile per alimenti secchi e umidi
- Monitoraggio della temperatura
- Pannello Soft Touch
- Materiale: plastica e acciaio inox
- Lunghezza barra di tenuta: 30 cm spessore: 2,5 mm
- Potenza della pompa: 9L / min.
- Potenza: 100 W
- Dimensioni: 37 x 65 x 9 cm
- Peso: 1,1 kg

Barra per sottovuoto VRH 490 advanced
CSO 01525

Barra sigillatrice per sottovuoto con doppia funzione: saldatura manuale, aspirazione e saldatura automatizzata dal design funzionale con la possibilità di effettuare fino a 100 cicli ininterrotti. Il tempo di sigillatura e la forza del vuoto regolabili consentono un adattamento individuale ai diversi alimenti, sia secchi che umidi, solidi o delicati. Sono inclusi nella confezione 10 sacchetti professionali 20 x 30 cm.
- Aspirazione e sigillatura automatica
- Sigillatura manuale
- Forza del vuoto regolabile manualmente e continua: ideale per alimenti delicati (massimo di -0,8 bar)
- Funzione contenitore sottovuoto
- Tempo di sigillatura regolabile per alimenti secchi e umidi
- Monitoraggio della temperatura
- Pannello Soft Touch
- Incluso tubo per utilizzo con contenitori CASO, etichette per utilizzo della CASO Food Manager App
- Materiale: plastica e acciaio inox
- Lunghezza barra di tenuta: 30 cm spessore: 2,5 mm
- Potenza della pompa: 12L / min.
- Potenza: 110W
- Dimensioni: 40 x 10 x 17,5 cm
- Peso: 2 kg

Barra per sottovuoto VRH 790 advanced Pro
CSO 01528

Barra sigillatrice per sottovuoto con funzione brevettata CASOTEK® Liquid, ideale per il sottovuoto di liquidi come zuppe, salse, brodi ecc. con doppia funzione: saldatura manuale, aspirazione e saldatura automatizzata dal design funzionale con la possibilità di effettuare fino a 200 cicli ininterrotti. La potente pompa ad alte prestazioni, crea una forte pressione per una doppia sigillatura. Sono inclusi nella confezione: 2 rulli per il vuoto (20x300 cm, 30x300 cm), 10 sacchetti stand-up (5x 20x30 cm, 3x 25x35 cm, 2x 30x40 cm) e tubo per il vuoto per contenitori sottovuoto adatti.
- Pompa a doppio pistone
- Tempo di saldatura regolabile
- Aspirazione e sigillatura automatica
- Sigillatura manuale
- Forza del vuoto regolabile manualmente e continua: ideale per alimenti delicati (massimo di -0,90 bar)
- Funzione contenitore sottovuoto
- Tempo di sigillatura regolabile per alimenti secchi e umidi
- Funzione Pulse
- Monitoraggio della temperatura
- Pannello Soft Touch
- Materiale: plastica e acciaio inox
- Lunghezza barra di tenuta: 30 cm spessore: 2,5 mm
- Potenza della pompa: 20L / min.
- Potenza: 130W
- Dimensioni: 40 x 12 x 19,5 cm
- Peso: 2,68 kg



Camera per sottovuoto VacuChef 40
CSO 01417

- Colore: silver



Doppia saldatura


Sensor-Touch

VAI AL VIDEO

Camera per sottovuoto VacuChef 40
CSO 01417

Camera sottovuoto di alta qualità con alloggiamento in acciaio inox e coperchio in vetro temperato per una maggiore durata. La pinza integrata per sacchetti assicura un posizionamento sicuro nella camera che si aziona attraverso un pannello di controllo touch intuitivo con pratico display per la cottura sous-vide e la preparazione di alimenti per la cottura sottovuoto. Sono inclusi nella confezione 20 sacchetti professionali sottovuoto (25x28 cm) e tubo flessibile per contenitori.

- Pompa a doppio pistone
- Funzione di marinatura
- Indicatore di avanzamento
- Aspirazione e sigillatura automatica
- Sigillatura manuale
- Forza del vuoto regolabile manualmente e continua: ideale per alimenti delicati (massimo di -0,95 bar)
- Funzione contenitore sottovuoto
- Tempo di sigillatura regolabile per alimenti secchi e umidi
- Monitoraggio della temperatura
- Pannello Soft Touch
- Materiale: vetro e acciaio inox
- Lunghezza barra di tenuta: 25 cm
- Potenza della pompa: 70L / min.
- Potenza: 280 W
- Capacità: 3 L
- Dimensioni: 32 x 17,5 x 35,5 cm
- Dimensioni camera: 26,5 x 26,5 x 60 cm
- Peso: 8.4 kg





Sacchetti goffrati 4-Stars
CSO 0112 ..

Sacchetti sottovuoto trasparenti per una tenuta al 100% con una robusta struttura spessa e resistente anti strappo per un utilizzo prolungato. Compatibili con i dispositivi sottovuoto CASO e di altre marche. Disponibili in varie dimensioni.

- Superficie goffrata
- Senza BPA
- Adatti al microonde fino a 70°C
- Adatti al Sous Vide (resistente alla cottura fino a 100°C per 8 ore)
- Adatti al congelatore
- Lavabili in lavastoviglie e riutilizzabili

Confezione 60 sacchetti goffrati 4-Stars
CSO 01120
- Dimensioni: 16 x 23 cm



Confezione 60 sacchetti goffrati 4-Stars
CSO 01121
- Dimensioni: 20 x 30 cm



Confezione 60 sacchetti goffrati 4-Stars
CSO 01122
- Dimensioni: 25 x 35 cm



Confezione 60 sacchetti goffrati 4-Stars
CSO 01123
- Dimensioni: 30 x 40 cm


Senza BPA


Resistenza: 150 µm


Goffrati


Adatto al SousVide



Confezione 2 rotoli goffrato 4-Stars
CSO 01124
- Dimensioni: 20 x 720 cm

Confezione 2 rotoli goffrato 4-Stars
CSO 01125
- Dimensioni: 30 x 720 cm

Confezione rotolo goffrato 4-Stars
CSO 0112 ..

Rotolo sottovuoto trasparente per una tenuta al 100% con una robusta struttura spessa e resistente anti strappo per un utilizzo prolungato. Compatibili con i dispositivi sottovuoto CASO e di altre marche. Disponibili in 2 dimensioni.
- Superficie goffrata
- Senza BPA
- Adatti al microonde fino a 70°C
- Adatti al Sous Vide (resistente alla cottura fino a 100°C per 8 ore)
- Adatti al congelatore
- Lavabili in lavastoviglie e riutilizzabili

Senza BPA | Resistenza: 150 µm | Goffrati | Adatto al SousVide





Resistenza: 150 µm

Resistenti a strappi

Senza BPA

Goffrati

Resistenti a caldo e freddo

Adatti al SousVide

Scatola 50 sacchetti goffrati 8-Stars
CSO 01219
- Dimensioni: 20 x 30 cm



Scatola 50 sacchetti goffrati 8-Stars
CSO 01220
- Dimensioni: 30 x 40 cm



Scatola 2 rotoli goffrati 8-Stars
CSO 01221
- Dimensioni: 20 x 600 cm



Scatola 2 rotoli goffrati 8-Stars
CSO 01222
- Dimensioni: 30 x 600 cm

Scatola 50 sacchetti goffrati 8-Stars
CSO 0112 ..
Scatola con sacchetti sottovuoto trasparenti per una tenuta al 100% con una robusta struttura spessa e resistente anti strappo per un utilizzo prolungato. Compatibili con i dispositivi sottovuoto CASO e di altre marche. Garantiscono maggiore durata degli alimenti fino a 8 volte più freschi. Sono inclusi nella confezione gli adesivi per organizzare e conservare al meglio gli alimenti. Disponibili in 2 dimensioni.
- Superficie goffrata
- Senza BPA
- Adatti al microonde (fino a 70°C o 8 minuti a 950 watt)
- Adatti al Sous Vide (resistente alla cottura fino a 100°C per 8 ore)
- Adatti al congelatore
- Lavabili in lavastoviglie e riutilizzabili

Scatola 2 rotoli goffrati 8-Stars
CSO 0112 ..
Scatola con rotoli sottovuoto trasparenti per una tenuta al 100% con una robusta struttura spessa e resistente anti strappo per un utilizzo prolungato. Compatibili con i dispositivi sottovuoto CASO e di altre marche. Garantiscono maggiore durata degli alimenti fino a 8 volte più freschi. Sono inclusi nella confezione gli adesivi per organizzare e conservare al meglio gli alimenti. Disponibili in 2 dimensioni.
- Superficie goffrata
- Senza BPA
- Adatti al microonde (fino a 70°C o 8 minuti a 950 watt)
- Adatti al Sous Vide (resistente alla cottura fino a 100°C per 8 ore)
- Adatti al congelatore
- Lavabili in lavastoviglie e riutilizzabili



Google Play
App Store

CASO Food Manager App
Uno sguardo digitale all'interno del frigorifero
CASO Food Management significa sostenibilità e panoramica. I sacchetti e i rotoli per il sottovuoto sonointegrati con adesivi per l'etichettatura e il collegamento con l'applicazione CASO Food Manager. Il codice QR crea un collegamento all'app.
Potete sempre sapere ciò che avete in frigorifero o freezer.

Sous Vide – il modo delicato di cucinare

Chi ama la carne e il pesce perfettamente teneri — e le verdure croccanti e ricche di nutrienti — non vorrà mai rinunciare ai cuocitori Sous Vide di CASO Design. Il cibo selezionato è conservato in un sacchetto e cotto a bassa temperatura fino alla perfezione assoluta. I sapori rimangono completamente preservati per un'esperienza culinaria eccezionale. E per chi preferisce un tocco extra di aroma tostato sulla carne, basta darle una rapida rosolatura a caldo alla fine



Impermeabile secondo lo standard IPX7

I bastoni Sous Vide CASO sono certificati IPX7, offrendo una protezione affidabile contro l'ingresso di acqua. Anche in caso di immersione accidentale, la tecnologia rimane sicura, garantendo massima durata e sicurezza in cucina.



Precisione controllata tramite app

La temperatura può essere impostata con precisione fino a 90 °C, rendendola ideale per la cottura Sous Vide, la tempera del cioccolato o il riscaldamento delicato di cibi sensibili. Il controllo preciso in incrementi di 0,5 °C garantisce risultati perfetti per ogni applicazione.



Temperatura controllata con precisione fino a 90 °C

La temperatura può essere impostata con precisione fino a 90 °C, rendendola ideale per cottura Sous Vide, temperaggio del cioccolato o riscaldamento delicato di cibi fragili. Il controllo preciso in incrementi di 0,5 °C garantisce risultati perfetti per ogni applicazione.



Una questione di tempo

Con il timer extra-lungo fino a 99 ore, anche i processi di cottura tempo-intensivi — come la preparazione di pulled pork o yogurt — possono essere pianificati con assoluta precisione. Le impostazioni di tempo flessibili consentono una cottura perfettamente temporizzata senza la necessità di monitoraggio costante.



Circolazione 3D per una distribuzione uniforme

Il sistema di circolazione dell'acqua integrato garantisce una temperatura costante per tutto il contenitore. Questo consente a ogni ingrediente di essere cotto con precisione millimetrica, indipendentemente dalla sua posizione nel bagno d'acqua.



Montaggio flessibile: bloccaggio a vite o supporto

A seconda del modello, i roner Sous Vide possono essere fissati a quasi qualsiasi pentola o contenitore utilizzando un robusto bloccaggio a vite o un comodo supporto a morsetto, offrendo massima flessibilità in cucina.



Utilizzo versatile ben oltre la carne

Che si tratti di carne tenera, pesce succoso, verdure croccanti o cibi delicati come yogurt, omogeneizzati o cioccolato, i bastoni Sous Vide CASO sono veri tuttofare per una cucina saporita, sana e precisa.



Grandi volumi di contenitori fino a 20 lt

I roner Sous Vide sono adatti per contenitori di dimensioni fino a 20 litri. Questo consente di cucinare senza sforzo e in modo uniforme grandi quantità. Perfetto per single, coppie, amici o famiglie.











Acciaio inox



IPX7



Vasca fino a 20 L

Roner ad immersione SV 400
CSO 01310

Roner ad immersione SV 400
CSO 01310

Sous Vide Stick SV 400 permette di cucinare facilmente con la tecnica sous vide. Grazie al tappo a vite, si adatta a qualsiasi recipiente resistente al calore con altezza di almeno 16 cm. La cottura a bassa temperatura conserva il sapore naturale degli alimenti e rende la carne tenera e succosa. Basta inserire gli ingredienti in un sacchetto sottovuoto con olio, spezie e verdure, e il dispositivo cuoce automaticamente. È ideale anche per yogurt, alimenti per bambini, temperaggio del cioccolato e altro ancora.

- Display a LED bianco con pannello di controllo touch con sensore
- Regolazione della temperatura: da 25°C a 90°C in step di 0.5
- Funzione timer: da 1 minuto a 99 ore (fino a 2 ore con incrementi di 1 minuto, da 2 ore con incrementi di 5 minuti)
- Materiale: acciaio inox e plastica
- Capacità: da 6 a 20 L
- Potenza: 1000 Watt
- Dimensioni: 13 x 7 x 31 cm
- Peso: 890 gr







Roner per cottura sottovuoto
CSO 01328

Roner per cottura sottovuoto
CSO 01328

CASO SV 1200 Smart è un sous-vide immersion circulator pensato per la cottura a bassa temperatura e precisione, ideale per ottenere carne, pesce, verdure e altri alimenti teneri, saporiti e uniformemente cotti come in una cucina professionale. Con controllo Smart tramite app CASO Control, puoi impostare temperatura e tempo direttamente dal tuo smartphone per maggiore comodità durante la cottura.

- Circolatore per cottura sous-vide di precisione, perfetto per carne, pesce, verdure
- Controllo Smart via app CASO Control per gestire temperatura e timer dal telefono
- Potenza 1200 W con riscaldamento rapido dell'acqua
- Temperatura regolabile 0–90 °C in step di 0,5 °C per risultati precisi
- Circolazione 3D dell'acqua per distribuzione termica uniforme
- Potenza: 1200 Watt
- Dimensioni: 6 x 33 x 85 cm
- Peso: 1 kg



Set pompa per sottovuoto con adattatore
CSO 01178

Set pompa per sottovuoto con adattatore
CSO 01178

CASO Vacuum Pump Adapter è un accessorio pensato per collegare in modo semplice e sicuro pompe sottovuoto a sacchetti e contenitori per la conservazione sottovuoto degli alimenti.

- Adattatore universale per pompe sottovuoto, compatibile con la maggior parte delle pompe manuali ed elettriche
- Ideale per sacchetti e contenitori per conservazione sottovuoto
- Facilita una tenuta ottimale del vuoto per alimenti e ingredienti
- Connessioni stabili e sicure per un vuoto efficace e duraturo





Set sottovuoto OneTouch Pro
CSO 01336

Set sottovuoto OneTouch Pro
CSO 01336

Vacu OneTouch Pro Set di CASO Design è un sistema sottovuoto cordless progettato per la conservazione efficiente degli alimenti e la gestione ottimizzata della cucina domestica. Grazie al funzionamento automatico one-touch e alla pompa ad alte prestazioni, consente l'estrazione rapida dell'aria da contenitori, sacchetti e bottiglie, riducendo l'ossidazione e prolungando la shelf life degli alimenti.

- Sistema sottovuoto cordless con attivazione automatica one-touch
- Pompa ad alte prestazioni (12 L/min) per aspirazione rapida ed efficace
- Riduzione dell'ossidazione e conservazione degli alimenti fino a 8× più a lungo
- Compatibilità con contenitori sottovuoto, sacchetti ZIP e accessori per bottiglie
- Batteria agli ioni di litio integrata ad alta autonomia
- Idoneo per applicazioni sous vide e meal prep

La confezione contiene:
- Unità principale Vacu OneTouch Pro
- Stazione di ricarica con cavo USB
- 4 contenitori sottovuoto in vetro (500 ml, 800 ml, 1500 ml, 2600 ml)
- 15 sacchetti sottovuoto riutilizzabili con chiusura ZIP e di diverse dimensioni
- 3 tappi WineLock per bottiglie



VAI AL VIDEO

Set sottovuoto OneTouch Eco
CSO 01169

La sigillatrice sottovuoto manuale Vacu OneTouch di CASO Design può mantenere gli alimenti freschi fino a 8 volte più a lungo. Flessibile e facile da usare con una sola mano. Una volta caricato tramite USB, il Vacu OneTouch ha un autonomia di 150 minuti e può essere utilizzato praticamente ovunque.

- Capacità della pompa: 3 litri al minuto a -0. 4 bar di pressione
- Funzionamento cordless con una sola mano
- Batteria agli ioni di litio di lunga durata per un'autonomia fino a 150 minuti - funzionamento anche durante la carica
- Comodo display a LED segnala lo stato della batteria
- Arresto automatico al raggiungimento del vuoto
- Arresto di sicurezza dopo 2 minuti se l'apparecchio viene acceso involontariamente

La confezione contiene:
- 10 sacchetti (5 da 20 x 23cm; 3 da 26 x 23 cm; 2 da 26 x 35cm) per la cottura sottovuoto
- 1 cavo di ricarica USB-C
- 1 pompa Vacu OneTouch
- 3 contenitori salvaspazio per il vuoto in vetro impilabili con coperchi in plastica per la conservazione. Resistenti al microonde da 350°C a temperature fino a -18°C.

Set sottovuoto OneTouch Eco
CSO 01169


Senza cavo


Accessori riutilizzabili









Sacchetti Vacu ZIP in confezione da 20 pezzi
CSO 01292
- Dimensioni: 20 x 23 cm

Sacchetti Vacu ZIP in confezione da 20 pezzi
CSO 0129 ..
Sacchetti trasparenti per una tenuta al 100% con una robusta struttura spessa e pratica chiusura a zip. Sono versatili e perfetti per il congelatore, il microonde e la cottura sous-vide. Inclusi nella confezione gli adesivi per organizzare e conservare al meglio gli alimenti. Disponibili in dimensioni differenti.
- Senza BPA
- Adatto alle microonde (fino a 12 minuti a 650 watt)
- Adatti al Sous Vide (resistente alla cottura fino a 100°C per 8 ore)
- Adatti al congelatore
- Lavabili in lavastoviglie e riutilizzabili



Sacchetti Vacu ZIP in confezione da 20 pezzi
CSO 01293
- Dimensioni: 26 x 23 cm





Sacchetti Vacu ZIP in confezione da 20 pezzi
CSO 01294
- Dimensioni: 26 x 35 cm


Goffrati


Riutilizzabili


Adatti al SousVide



Impilabile (solo VacuBoxx Eco) | Adatto al mircoonde (senza coperchio) | Adatto alla lavastoviglie | Adatto al forno (senza coperchio) | Adatto al congelatore | Riutilizzabile

Contenitore per sottovuoto VacuBoxx Eco-Duo S
CSO 01175
- Dimensioni: 10 x 7,5 x 14,5 cm

BPA -FREE



Contenitore per sottovuoto VacuBoxx Eco M
CSO 01166
- Dimensioni: 17,2 x 8,2 x 12,5 cm

BPA -FREE



Contenitore per sottovuoto VacuBoxx Eco L
CSO 01176
- Dimensioni: 14,5 x 9,5 x 20 cm

BPA -FREE





Acciaio inox

Contenitore per sottovuoto VacuBoxx Inox XL
CSO 01167
- Dimensioni: 24,5 x 11,5 x 18,5 cm

BPA -FREE

Contenitore per sottovuoto VacuBoxx Eco-Set
CSO 01177
- Set con 3 pz.

BPA -FREE

Contenitore per sottovuoto VacuBoxx Eco M
CSO 01166
Contenitore salvaspazio in vetro borosilicato impilabile, con coperchio in plastica per la conservazione degli alimenti. Per una maggiore durata degli alimenti con l'aiuto della vostra sigillatrice sottovuoto sapori e sostanze nutritive sono conservati in modo sicuro e gli sprechi alimentari sono ridotti.
- Resistenti al microonde e a temperature da 350°C a -18°C
- Coperchio con indicazione della data integrata (giorno e mese)
- Lavabile in lavastoviglie
- Capacità: 800 ml
- Dimensioni: 20 x 7,2 cm
- Peso: 0,62 kg

Contenitore per sottovuoto VacuBoxx Inox XL
CSO 01167
Contenitore salvaspazio in vetro borosilicato con coperchio in acciaio inox come modello CSO 01166 ma con le seguenti misure:
- Capacità: 2600 ml
- Dimensioni: 24,5 x 11,5 x 18,5 cm
- Peso: 1,65 kg

Contenitore per sottovuoto VacuBoxx Eco-Duo S
CSO 01175
Contenitore salvaspazio in vetro borosilicato in set da 2 pz. come modello CSO 01166 ma con le seguenti misure:
- Capacità: 500 ml
- Dimensioni: 10 x 7,5 x 14,5 cm
- Peso: 0,4 kg

Contenitore per sottovuoto VacuBoxx Eco L
CSO 01176
Contenitore salvaspazio in vetro borosilicato come modello CSO 01166 ma con le seguenti misure:
- Capacità: 1500 ml
- Dimensioni: 14,5 x 9,5 x 20 cm
- Peso: 0,9 kg

Contenitore per sottovuoto VacuBoxx Eco-Set
CSO 01177
Set con 3 contenitori salvaspazio in vetro borosilicato come modello CSO 01166 ma con le seguenti misure:
- Capacità: 2 x 500 ml, 1 x 1500 ml
- Dimensioni: 10 x 7,5 x 14,5, 14,5 x 9,5 x 20 cm
- Peso: 0,4 kg, 0,9 kg

Fine dining sous vide in 3 passaggi

Sous Vide – il modo delicato di cucinare

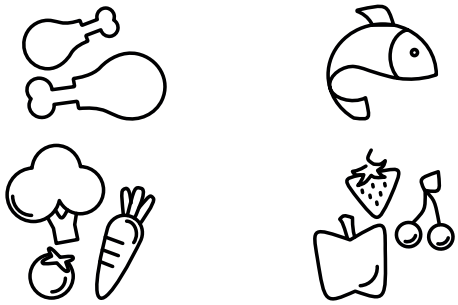
Sous Vide cottura "sottovuoto" sta diventando sempre più popolare tra i cuochi domestici. I vantaggi sono evidenti: la cottura sottovuoto preserva il sapore naturale del cibo, carne e pesce diventano teneri e succosi, nutrienti, vitamine e oligoelementi rimangono intatti, e le verdure rimangono croccanti e vivaci nel colore. Ma la cottura Sous Vide va ben oltre carne e pesce, è perfetta per preparare yogurt, riscaldare cibo per bambini in barattoli, temperare cioccolato a bagnomaria e molto altro.

Così semplice, così perfetto

Preparare un piatto Sous Vide è notevolmente facile. Non è necessaria alcuna conoscenza pregressa per ottenere risultati perfetti. Il piatto è essenzialmente assemblato quando si riempie il sacchetto: tutti gli ingredienti di base insieme a olio, spezie e verdure sono sigillati in un sacchetto sottovuoto e poi cotti delicatamente a basse temperature nel bagnomaria.

Marinare e condire prima di sigillare sottovuoto

Per utilizzare SousVide nella tua cucina, tutto ciò di cui hai bisogno è un sigillatore sottovuoto e un dispositivo Sous Vide che mantiene la temperatura di cottura costante.





1° passo Sigillare sottovuoto il cibo



2° passo Impostare il tempo e la temperatura secondo la ricetta e avvia



Con la garanzia di successo CASO
Temperatura dell'acqua = temperatura massima di cottura



3° passo Rosolare brevemente la carne a fuoco alto se desiderato, impiattarla e gustarla – così semplice e così perfetto

Raffreddatori di vino per veri appassionati

Un buon bicchiere di vino rosso o un fresco vino bianco è da tempo una parte essenziale del vero piacere. Gli autentici amanti del vino possono rilevare una vasta gamma di aromi e sfumature nelle loro bottiglie preferite, favorendo così la conservazione delicata e appropriata di questi preziosi vini.

I raffreddatori di vino CASO Design offrono ampio spazio sia per il gourmet occasionale che per il collezionista dedicato. Ogni dispositivo fornisce la temperatura ideale per ogni vino, e coloro che preferiscono un'esperienza particolarmente "intelligente" possono controllare il loro raffreddatore di vino tramite l'app sullo smartphone.



Per collezioni da 12 a 300 bottiglie

Che si tratti di un piacere privato o di una conservazione professionale, i refrigeratori di vino CASO offrono capacità che vanno da 12 a 300 bottiglie. Ogni bottiglia trova il suo posto perfetto. L'interno progettato con cura, dotato di ripiani in legno e supporti per la presentazione, garantisce chiarezza e un'esposizione elegante — ideale per principianti, collezionisti o professionisti dell'ospitalità che apprezzano qualità e design.



Tecnologia del compressore fluida ed efficiente

La moderna tecnologia del compressore garantisce un controllo della temperatura costante e preciso, indipendentemente dalla temperatura ambiente. Allo stesso tempo, le unità operano in modo silenzioso e con vibrazioni minime, così la maturazione del vino rimane indisturbata. Perfetto per spazi abitativi, cucine o uso professionale nella gastronomia.



Una o due zone di temperatura perfettamente temperate

Con una o due zone di temperatura regolabili individualmente, i vini rossi e bianchi possono essere conservati in condizioni ottimali. Diversi tipi di vino possono essere mantenuti alla loro temperatura ideale simultaneamente pronti per essere serviti con un semplice tocco di un pulsante.



Installazione flessibile: indipendente, sotto piano, o integrata

Grazie a una costruzione intelligente e alla ventilazione frontale, molti modelli possono essere utilizzati come apparecchi indipendenti, sotto un piano di lavoro o integrati come elettrodomestici da incasso. Questo consente ai refrigeratori di vino di integrarsi perfettamente in qualsiasi cucina o ambiente abitativo sia funzionale che esteticamente gradevole.



Intervallo di temperatura da 5 a 20 °C

L'intervallo di temperatura regolabile con precisione da 5 a 20 °C copre tutte le esigenze per la conservazione del vino dall'invecchiamento a lungo termine alla temperatura di servizio perfetta. Ogni vino può esprimere il suo pieno aroma, adattato al suo tipo e alle tue preferenze.



Controllo intelligente tramite app

Con l'app CASO, temperatura e funzioni possono essere controllate comodamente tramite smartphone — anche quando non sei a casa. La tua collezione di vini rimane sotto controllo in ogni momento, permettendoti di reagire rapidamente quando necessario. Comfort e controllo, tutto in uno.



Ventilatori attivi per una distribuzione uniforme

I ventilatori integrati garantiscono una circolazione dell'aria costante all'interno dell'unità. Questo garantisce una temperatura stabile a ogni livello un fattore cruciale per la conservazione professionale e a lungo termine del vino.



Vetro di sicurezza isolato con filtro UV

Il vetro isolante a doppio o triplo strato protegge affidabilmente il vino da radiatori UV dannose e fluttuazioni di temperatura. Questo preserva la qualità del vino e garantisce un processo di maturazione ininterrotto per un godimento duraturo.



Display della temperatura a LED tutto a colpo d'occhio

Il moderno display a LED mostra chiaramente e precisamente la temperatura attuale, offrendoti il pieno controllo sulla tua collezione di vini in ogni momento semplice, chiaro e affidabile.



Porta bloccabile per la sicurezza

La porta bloccabile protegge la tua collezione di vini da accessi non autorizzati, ideale per famiglie con bambini, uffici o utilizzo nel settore dell'ospitalità. La sicurezza incontra un design elegante.



Acciaio inossidabile o acciaio inossidabile nero design elegante

Le unità sono disponibili in acciaio inossidabile classico o in acciaio inossidabile nero sofisticato. Entrambe le versioni impressionano per l'alta qualità della lavorazione, il design senza tempo e un'armonica integrazione in qualsiasi ambiente.



Illuminazione interna per una presentazione elegante

L'illuminazione interna a LED integrata mette in mostra i tuoi vini in modo splendido, efficiente dal punto di vista energetico, senza generare calore. Perfetta per presentare bottiglie speciali al buio o su ripiani aperti.



Ripiani in legno removibili con supporto per presentazione

Gli eleganti ripiani in legno sono removibili e offrono un supporto sicuro per ogni bottiglia. Alcuni modelli presentano anche un supporto per la presentazione che mette in risalto i vini selezionati in modo particolarmente elegante, funzionale e decorativo allo stesso tempo.


7c
16c



Sensor-Touch 2 zone App ready con wi-fi

Cantinetta frigo WineExclusive 12
CSO 00716
- Capacità: fino a 12 bottiglie

Cantinetta frigo WineExclusive 12
CSO 00716
Cantinetta frigo compatta per contenere fino a 12 bottiglie di vino. Gli eleganti ripiani in legno removibili permettono di mantenere al fresco bottiglie di diverse dimensioni (h max 31 cm).
- Intervallo di temperatura regolabile da 5 a 20°C
- 1 zona di raffreddamento
- 3 ripiani in legno
- Funzionamento silenzioso a soli 41 dB
- Tecnologia a compressore con ventole attive per assicurare una distribuzione uniforme della temperatura
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Display a LED della temperatura nella zona di raffreddamento e tasti con funzionamento Sensor-Touch
- Illuminazione interna
- Porta con chiusura a chiave
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Classe energetica G
- Consumo annuo: 130 kWh/a
- Potenza: 60W
- Dimensioni: 39,5 x 51,5 x 52,2 cm
- Peso: 24,2 kg



Cantinetta frigo WineExclusive 24 Smart
CSO 00718
- Capacità: fino a 24 bottiglie

Cantinetta frigo WineExclusive 24 Smart
CSO 00718
Cantinetta frigo per contenere fino a 24 bottiglie di vino. Gli eleganti ripiani in legno removibili permettono di mantenere al fresco bottiglie di diverse dimensioni (h max 31 cm).
- Intervallo di temperatura regolabile da 5 a 20°C
- Può essere controllato da remoto grazie al modulo Wi-Fi integrato con l'app CASO
- 2 zone di raffreddamento separate per vini bianchi e rossi
- 6 ripiani in legno
- Funzionamento silenzioso
- Tecnologia a compressore
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Display a LED della temperatura nella zona di raffreddamento e tasti con funzionamento Sensor-Touch
- Illuminazione interna
- Porta con chiusura a chiave
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Classe energetica G
- Consumo annuo: 136 kWh/a
- Potenza: 60W
- Dimensioni: 40 x 87,6 x 58,5 cm
- Peso: 35.7 kg





Sensor-Touch

2 zone

App ready con wi-fi

VAI AL VIDEO

Cantinetta frigo WineExclusive 38 Smart
CSO 00721

- Capacità: fino a 38 bottiglie



Cantinetta frigo WineExclusive 66 Smart
CSO 00726

- Capacità: fino a 66 bottiglie

Cantinetta frigo WineExclusive 38 Smart
CSO 00721

Cantinetta frigo dal design senza tempo con elegante frontale in vetro e maniglia ergonomica. Può contenere fino a 38 bottiglie di vino. Gli eleganti ripiani in legno removibili permettono di mantenere al fresco bottiglie di diverse dimensioni (h max 31 cm Ø 7,6 cm).

- Intervallo di temperatura regolabile da 5 a 20°C
- Può essere controllato da remoto grazie al modulo Wi-Fi integrato con l'app CASO
- 2 zone di raffreddamento separate per vini bianchi e rossi
- 7 ripiani in legno
- Funzionamento silenzioso
- Tecnologia a compressore
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Display a LED della temperatura nella zona di raffreddamento e tasti con funzionamento Sensor-Touch
- Illuminazione interna
- Porta con chiusura a chiave
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Classe energetica G
- Consumo annuo: 146 kWh/a
- Potenza: 70 W
- Dimensioni: 40 x 103,5 x 68,5 cm
- Peso: 47,8 kg

Cantinetta frigo WineExclusive 66 Smart
CSO 00726

Cantinetta frigo dal design senza tempo con elegante frontale in vetro e maniglia ergonomica. Può contenere fino a 66 bottiglie di vino. Gli eleganti ripiani in legno removibili permettono di mantenere al fresco bottiglie di diverse dimensioni (h max 31 cm Ø 7,6 cm).

- Intervallo di temperatura regolabile da 5 a 20°C
- Può essere controllato da remoto grazie al modulo Wi-Fi integrato con l'app CASO
- 2 zone di raffreddamento separate per vini bianchi e rossi
- 7 ripiani in legno
- Funzionamento silenzioso
- Tecnologia a compressore
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Display a LED della temperatura nella zona di raffreddamento e tasti con funzionamento Sensor-Touch
- Illuminazione interna
- Porta con chiusura a chiave
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Classe energetica G
- Consumo annuo: 165 kWh/a
- Potenza: 60 W
- Dimensioni: 60 x 103,5 x 68,5 mm
- Peso: 84,6 kg





Sensor-Touch

2 zone

App ready con wi-fi

Cantinetta frigo WineExclusive 126 Smart
CSO 00729

Cantinetta frigo dal design senza tempo con elegante frontale in vetro e maniglia ergonomica. Può contenere fino a 126 bottiglie di vino. Gli eleganti ripiani in legno removibili permettono di mantenere al fresco bottiglie di diverse dimensioni (h max 31 cm).

- Intervallo di temperatura regolabile da 5 a 20°C
- Può essere controllato da remoto grazie al modulo Wi-Fi integrato con l'app CASO
- 2 zone di raffreddamento separate per vini bianchi e rossi
- 7 ripiani in legno
- Funzionamento silenzioso
- Tecnologia a compressore
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Display a LED della temperatura nella zona di raffreddamento e tasti con funzionamento Sensor-Touch
- Illuminazione interna
- Porta con chiusura a chiave
- Classe energetica G
- Consumo annuo: 180 kWh/a
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Potenza: 75W
- Dimensioni: 60 x 159 x 68,5 cm
- Peso: 84.6 kg

Cantinetta frigo WineExclusive 126 Smart
CSO 00729

- Capacità: fino a 126 bottiglie



Cantinetta frigo WineExclusive 180 Smart
CSO 00731

Cantinetta frigo dal design senza tempo con elegante frontale in vetro e maniglia ergonomica. Può contenere fino a 180 bottiglie di vino. Gli eleganti ripiani in legno removibili permettono di mantenere al fresco bottiglie di diverse dimensioni (h max 31 cm).

- Intervallo di temperatura regolabile da 5 a 20°C
- Può essere controllato da remoto grazie al modulo Wi-Fi integrato con l'app CASO
- 2 zone di raffreddamento separate per vini bianchi e rossi
- 8 ripiani in legno
- Funzionamento silenzioso
- Tecnologia a compressore
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Display a LED della temperatura nella zona di raffreddamento e tasti con funzionamento Sensor-Touch
- Illuminazione interna
- Porta con chiusura a chiave
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Classe energetica G
- Consumo annuo: 184 kWh/a
- Potenza: 75W
- Dimensioni: 60 x 186 x 75 cm
- Peso: 97 kg

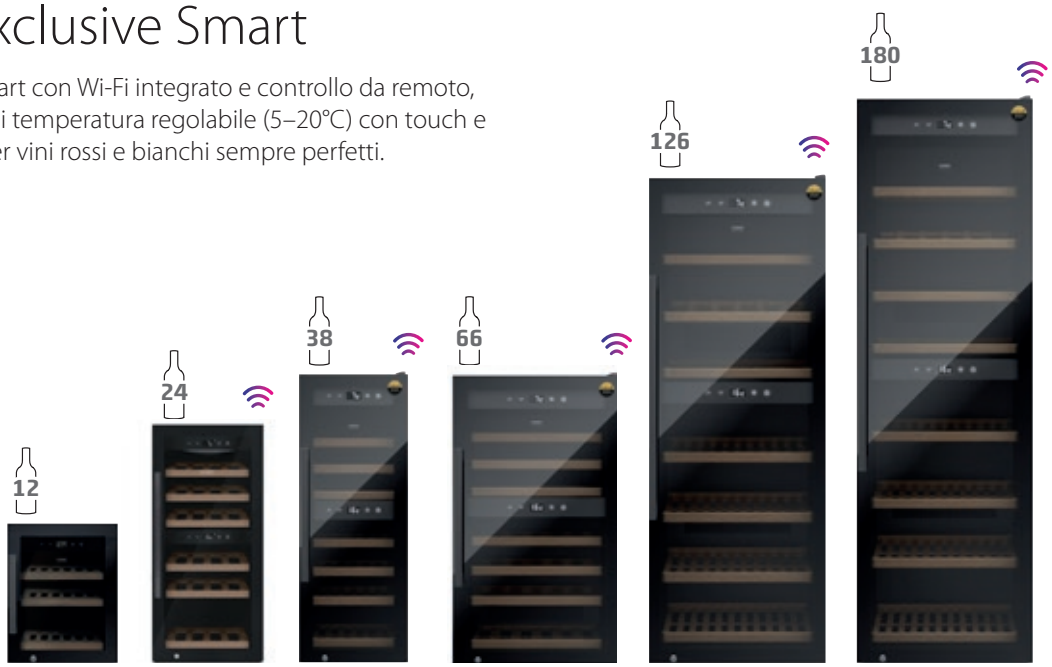
Cantinetta frigo WineExclusive 180 Smart
CSO 00731

- Capacità: fino a 180 bottiglie



WineExclusive Smart

Cantinette smart con Wi-Fi integrato e controllo da remoto, doppia zona di temperatura regolabile (5–20°C) con touch e display LED per vini rossi e bianchi sempre perfetti.







Fronte in acciaio ionox | Sensor-Touch | 2 zone | App ready con wi-fi

Cantinetta frigo WineComfort 380 Smart
CSO 00720
- Capacità: fino a 38 bottiglie

4 038437 007206



Cantinetta frigo WineComfort 1260 Smart
CSO 00728
- Capacità: fino a 126 bottiglie



Cantinetta frigo WineComfort 660 Smart
CSO 00725
- Capacità: fino a 66 bottiglie



Google Play | App Store

Cantinetta frigo WineComfort 380 Smart
CSO 00720

Cantinetta frigo dal design senza tempo con elegante frontale in acciaio inox e maniglia ergonomica. Può contenere fino a 38 bottiglie di vino. Gli eleganti ripiani in legno removibili permettono di mantenere al fresco bottiglie di diverse dimensioni (h max 31 cm Ø 7,6 cm).
- Intervallo di temperatura regolabile da 5 a 20°C
- Può essere controllato da remoto grazie al modulo Wi-Fi integrato con l'app CASO
- 2 zone di raffreddamento separate per vini bianchi e rossi
- 7 ripiani in legno
- Funzionamento silenzioso
- Tecnologia a compressore
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Display a LED della temperatura nella zona di raffreddamento e tasti con funzionamento Sensor-Touch
- Illuminazione interna
- Porta con chiusura a chiave
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Classe energetica G
- Consumo annuo: 146 kWh/a
- Potenza: 60 W
- Dimensioni: 39,5 x 103,5 x 67,5 cm
- Peso: 45,9 kg

Cantinetta frigo WineComfort 660 Smart
CSO 00725

Cantinetta frigo dal design senza tempo con elegante frontale in acciaio inox e maniglia ergonomica. Può contenere fino a 66 bottiglie di vino. Gli eleganti ripiani in legno removibili permettono di mantenere al fresco bottiglie di diverse dimensioni (h max 31 cm).
- Intervallo di temperatura regolabile da 5 a 20°C
- Può essere controllato da remoto grazie al modulo Wi-Fi integrato con l'app CASO
- 2 zone di raffreddamento separate per vini bianchi e rossi
- 7 ripiani in legno
- Funzionamento silenzioso
- Tecnologia a compressore
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Display a LED della temperatura nella zona di raffreddamento e tasti con funzionamento Sensor-Touch
- Illuminazione interna
- Porta con chiusura a chiave
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Classe energetica G
- Consumo annuo: 184 kWh/a
- Potenza: 60W
- Dimensioni: 59,5 x 103,5 x 67,5 mm
- Peso: 56,9 kg

Cantinetta frigo WineComfort 1260 Smart
CSO 00728

Cantinetta frigo dal design senza tempo con elegante frontale in acciaio inox e maniglia ergonomica. Può contenere fino a 66 bottiglie di vino. Gli eleganti ripiani in legno removibili permettono di mantenere al fresco bottiglie di diverse dimensioni (h max 31 cm).
- Intervallo di temperatura regolabile da 5 a 20°C
- Può essere controllato da remoto grazie al modulo Wi-Fi integrato con l'app CASO
- 2 zone di raffreddamento separate per vini bianchi e rossi
- 7 ripiani in legno
- Funzionamento silenzioso
- Tecnologia a compressore
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Display a LED della temperatura nella zona di raffreddamento e tasti con funzionamento Sensor-Touch
- Illuminazione interna
- Porta con chiusura a chiave
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Classe energetica G
- Consumo annuo: 184 kWh/a
- Potenza: 75W
- Dimensioni: 59,5 x 159 x 68,5 cm
- Peso: 76.9 kg



						
Prodotto	CSO 00716	CSO 00718	CSO 00721	CSO 00726	CSO 0029	CSO 00731
Colore	Nero	Nero	Nero	Nero	Nero	Nero
Intervallo di temperatura**	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C
Zone di temperatura	1	2	2	2	2	2
Tecnologia di raffreddamento	Compressore	Compressore	Compressore	Compressore	Compressore	Compressore
Bottiglie*	12	24	38	66	126	180
Utilizzo	Freestanding	Freestanding	Freestanding	Freestanding	Freestanding	Freestanding
Controllo intelligente	No	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Ripiani	3	6	7	7	7	8
Funzionamento	Freestanding	Freestanding	Freestanding	Freestanding	Freestanding	Freestanding
Vetro con filtro UV	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Illuminazione interna	LED	LED	LED	LED	LED	LED
Classe di efficienza energetica	G	G	G	G	G	G
Consumo annuo	130 kWh/a	136 kWh/a	146 kWh/a	165 kWh/a	180 kWh/a	184 kWh/a
Potenza	60 watt	60 watt	70 watt	60 watt	75 watt	75 watt
Tensione	220~240V/50Hz	220~240V/50Hz	220~240V/50Hz	220~240V/50Hz	220~240V/50Hz	220~240V/50Hz
Dimensioni (LxAxP)	395 x 520 x 570 mm	400 x 876 x 585 mm	400 x 1035 x 685 mm	600 x 1035 x 685 mm	600 x 1590 x 685 mm	600 x 1860 x 750 mm
Peso	24,2 kg	37 kg	47,8 kg	60,4 kg	84,6 kg	97 kg

			
Prodotto	CSO 00720	CSO 00725	CSO 00728
Colore	Silver	Silver	Silver
Intervallo di temperatura**	5 - 20 °C	5 - 20 °C	5 - 20 °C
Zone di temperatura	2	2	2
Tecnologia di raffreddamento	Compressore	Compressore	Compressore
Bottiglie*	38	66	126
Utilizzo	Freestanding	Freestanding	Freestanding
Controllo intelligente	Sì	Sì	Sì
Ripiani	7	7	7
Funzionamento	Sensor-touch	Sensor-touch	Sensor-touch
Vetro con filtro UV	Sì	Sì	Sì
Illuminazione interna	LED	LED	LED
Classe di efficienza energetica	G	G	G
Consumo annuo	146 kWh/a	165 kWh/a	180 kWh/a
Potenza	60 watt	60 watt	75 watt
Tensione	220~240V/50Hz	220~240V/50Hz	220~240V/50Hz
Dimensioni (LxAxP)	395 x 1035 x 675 mm	595 x 1035 x 675 mm	595 x 1590 x 685 mm
Peso	45,9 kg	76,9 kg	76,9 kg



Il raffreddamento all'aperto è più di una semplice tendenza

Cucinare all'aperto in estate e avere una cucina all'aperto è diventata un'esperienza amata da molti durante le belle giornate. Grigliare, cucinare e gustare bevande fresche sono gli ingredienti per una giornata perfetta. Con i raffreddatori all'aperto di CASO Design, hai fatto la scelta migliore per mantenere bevande, cibo e snack perfettamente refrigerati.



Tecnologia del compressore efficiente

La potente tecnologia del compressore garantisce un raffreddamento affidabile e costante, anche a temperature ambientali più elevate. Funziona con alta efficienza e basso rumore, rendendola ideale per l'uso in cucine all'aperto o all'interno. Bevande e cibi rimangono perfettamente temperati in ogni momento.



Cerniera della porta a sinistra o a destra

A seconda dello spazio disponibile, sono disponibili modelli con cerniere a destra o a sinistra. Questo consente un'integrazione ottimale in qualsiasi ambiente cucina o bar, a seconda delle tue esigenze e dello spazio disponibile. La porta bloccabile protegge anche in modo affidabile il contenuto da accessi non autorizzati.



Protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX4 per un uso sicuro

Grazie alla protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX4, le unità sono protette contro acqua spruzzata da tutte le direzioni. Questo le rende ideali per l'uso in cucine e bar all'aperto coperti.



Intervallo di temperatura da –1 a 10 °C / 2 a 10 °C

La gamma di temperatura regolabile con precisione garantisce un raffreddamento ottimale per bevande, snack o alimenti delicati. A seconda del modello, sono possibili temperature da –1 a 10 °C o da 2 a 10 °C, garantendo la massima freschezza.



Volume interno da 63 a 190 litri

Con dimensioni selezionabili di 63, 125 o 190 litri, i raffreddatori offrono ampio spazio per bottiglie, lattine e altro. Ideale anche per grandi feste e grigliate con familiari e amici. Le unità dispongono anche di tre o quattro ripiani regolabili in altezza, che consentono un'organizzazione flessibile dell'interno. Questo rende facile conservare bottiglie e prodotti di diverse dimensioni.



Vetro di sicurezza UV a triplo strato e oscurato

La porta è realizzata in vetro di sicurezza oscurato a triplo strato con filtro UV. Questo protegge il contenuto dall'esposizione a luce dannosa, offrendo al contempo un aspetto elegante – ideale per presentare bevande.



Interno in acciaio inossidabile igienico e durevole

L'interno in acciaio inossidabile di alta qualità è particolarmente facile da pulire, igienico e robusto. Resiste all'umidità ed è ideale per un uso prolungato in ambienti esigenti.



App abilitata per il controllo intelligente

Con l'app CASO Control, temperatura e funzioni possono essere comodamente controllate tramite smartphone. Questo ti dà il pieno controllo in qualsiasi momento, anche remotamente. Ideale per soluzioni moderne e connesse.



Illuminazione interna a LED

L'illuminazione a LED integrata fornisce un'illuminazione uniforme dell'interno. È efficiente dal punto di vista energetico, non produce calore ed è ideale per presentare bevande anche al buio.



Frigorifero BBQ Cooler S-R
CSO 00700
- Colore: silver



Frigorifero BBQ Cooler S-R
CSO 00702
- Colore: nero



Acciaio inox



Outdoor



Protezione UV



Acciaio inox nero



Outdoor



Protezione UV



Frigorifero BBQ Cooler S-L
CSO 00701
- Colore: silver



Frigorifero BBQ Cooler S-L
CSO 00703
- Colore: nero

Frigorifero BBQ Cooler S-R
CSO 00700
Frigorifero BBQ dal design compatto con finitura in acciaio inox silver, ideale per un utilizzo interno o per le cucine outdoor con cerniera della porta posizionata a destra.
- Intervallo di temperatura regolabile da 2 a 14°C
- 1 zona di raffreddamento
- 4 pratici ripiani in ferro cromato regolabili in altezza
- Tecnologia a compressore
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Illuminazione interna
- Porta con autochiusura per un raffreddamento affidabile
- Resistente e impermeabile IPX-4
- Classe energetica A
- Consumo annuo: 345 kWh/a
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Potenza: 60 W
- Capacità: 63 L
- Dimensioni: 43 x 67,5 x 55,5 cm
- Peso: 32,1 kg

Frigorifero BBQ Cooler S-R
CSO 00702
Frigorifero BBQ dal design compatto con finitura in acciaio inox nera, ideale per un utilizzo interno o per le cucine outdoor con cerniera della porta posizionata a destra.
- Intervallo di temperatura regolabile da 2 a 14°C
- 1 zona di raffreddamento
- 4 pratici ripiani in ferro cromato regolabili in altezza
- Tecnologia a compressore
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Illuminazione interna
- Porta con autochiusura per un raffreddamento affidabile
- Resistente e impermeabile IPX-4
- Classe energetica A
- Consumo annuo: 345 kWh/a
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Potenza: 60 W
- Capacità: 63 L
- Dimensioni: 43 x 68 x 55 cm
- Peso: 35,15 kg

Frigorifero BBQ Cooler S-L
CSO 00701
Frigorifero BBQ dal design compatto ideale per un utilizzo interno o per le cucine outdoor come modello CSO 00700 ma con cerniera della porta posizionata a sinistra.

Frigorifero BBQ Cooler S-L
CSO 00703
Frigorifero BBQ dal design compatto ideale per un utilizzo interno o per le cucine outdoor come modello CSO 00702 ma con cerniera della porta posizionata a sinistra.



Vini pregiati, elegantemente refrigerati

Per una cena romantica con il tuo partner o una serata rilassata con gli amici, non dovresti preoccuparti delle bevande. Sempre refrigerati alla temperatura ideale, i raffreddatori per una bottiglia di CASO Design aggiungono un tocco speciale di piacere alla tua serata. Questi raffreddatori di vino sono il complemento perfetto per un frigorifero per vini e completano il tuo amore per i vini pregiati in modo soprattutto intelligente. Posizionati proprio al tavolo e sempre a portata di mano, questi piccoli eroi combinano un design raffinato con una funzionalità pratica. E se preferisci ancora più comodità, il raffreddatore di vino a batteria è la scelta ideale, perfetto per l'uso in giardino, durante un picnic o in vacanza.



Divertimento in movimento

I raffreddatori di vino CASO Design possono essere posizionati comodamente sul tavolo. Per una libertà ancora maggiore, c'è anche un modello a batteria con un tempo di funzionamento fino a 120 minuti. Questo ti consente di goderti i tuoi vini migliori perfettamente temperati in ogni momento.



La temperatura perfetta

Non importa quale vino preferisci, il tuo raffreddatore di vino mantiene una bottiglia pre-raffreddata tra 5–18 °C. Anche il vino frizzante, lo champagne o l'acqua rimangono alla temperatura ideale per bere. Un display LED mostra la temperatura selezionata.



Spazio per il sapore

Questi intelligenti raffreddatori per bottiglie possono contenere bottiglie fino a 90 mm di diametro, rendendoli adatti non solo per vini bianchi e rossi, ma anche per altre buone bevande.



Un compagno silenzioso

La tecnologia Peltier integrata garantisce un funzionamento piacevolmente silenzioso, permettendoti di goderti le conversazioni con i tuoi cari senza preoccuparti del vino.


°C/°F
caso
DESIGN



Raffreddatore di vino WineCaseOne
CSO 00611
- Colore: silver



Raffreddatore di vino VinoCase
CSO 00615
- Colore: nero



Raffreddatore di vino WineCase Deluxe
CSO 00616
- Colore: silver



Batteria di ricambio
CSO 00617
- per CASO WineCase Deluxe

La cucina gourmet è spesso accompagnata da un buon vino, bianco o rosso, scelto in base al piatto. Per esaltare il gusto, è fondamentale servirlo alla temperatura ideale, tra 5 e 18 °C. I refrigeratori CASO Design, permettono di conservarlo alla temperatura ottimale.

Raffreddatore di vino WineCaseOne
CSO 00611
Raffreddatore di vino dal design compatto con finitura in acciaio inox silver, ideale per mantenere la temperatura di una bottiglia di vino, champagne, spumante e tanto altro, già raffreddata (fino a 9 cm di Ø).
- Intervallo di temperatura regolabile da 5 a 18°C
- Tecnologia Peltier termoelettrica
- Display della temperatura con LED bianchi con comandi integrati a sfioramento
- Materiali: acciaio inox
- Potenza: 72 W
- Dimensioni: 13,5 x 24,5 x 28,5 cm
- Peso: 2,4 kg

Raffreddatore di vino VinoCase
CSO 00615
Raffreddatore di vino dal design compatto con elegante finitura nera opaca, ideale per mantenere la temperatura di una bottiglia di vino, champagne, spumante e tanto altro, già raffreddata (fino a 9 cm di Ø).
- Intervallo di temperatura regolabile da 5 a 18°C
- Tecnologia Peltier termoelettrica
- Funzionamento silenzioso
- Display della temperatura con LED bianchi con comandi integrati a sfioramento
- Materiali: acciaio inox
- Potenza: 72 W
- Dimensioni: 14 x 25 x 27 cm
- Peso: 1,25 kg

Raffreddatore di vino WineCase Deluxe
CSO 00616
Raffreddatore di vino senza fili dal design compatto con finitura in acciaio inox silver, ideale per mantenere la temperatura di una bottiglia di vino, champagne, spumante e tanto altro già raffreddata (fino a 9 cm di Ø).
- Intervallo di temperatura regolabile da 5 a 18°C
- Tecnologia Peltier termoelettrica
- Funzionamento silenzioso
- Display della temperatura con LED bianchi con comandi integrati a sfioramento e stato della batteria
- Autonomia di circa 140 min
- Tempo di ricarica completa: 2 ore circa
- Cavo di ricarica incluso
- Materiali: acciaio inox
- Potenza: 72 W
- Dimensioni: 13,5 x 24,5 x 28,5 cm
- Peso: 2,4 kg



Dispenser di birra BeerMaster
CSO 00582
- Colore: silver

VAI AL VIDEO

Dispenser di birra BeerMaster
CSO 00582

CASO BeerMaster è un sistema di spillatura domestico progettato per servire birra alla spina fresca direttamente a casa, ricreando l'esperienza del pub in modo semplice e pratico. Compatibile con i più comuni fusti da 5 litri, il dispositivo integra un sistema di raffreddamento che mantiene la birra alla temperatura ideale e ne preserva la qualità fino a 10 giorni.

- 9 livelli di temperatura regolabili da 4 a 12 °C
- Compatibile con fusti standard da 5 litri di diversi marchi
- Accessori inclusi: tubo birra, adattatore Heineken, 3 cartucce CO_2 e pompa di pulizia
- Materiali: acciaio inox
- Potenza: 65 W
- Dimensioni: 28 x 47,5 x 48 cm
- Peso: 5,4 kg





Acciaio inox

Pannello di controllo touch

Protezione UV

DryAged Master 63
CSO 00689
- Colore: silver



Filtro a carbone attivo per DryAged Master (1 pz)
CSO 00692



Filtro assorbi acqua per DryAged Master (4 pz)
CSO 00693



Acciaio inox

Pannello di controllo touch

Protezione UV

DryAged Master 125
CSO 00690
- Colore: silver



Filtro a carbone attivo per DryAged Master (1 pz)
CSO 00692



Filtro assorbi acqua per DryAged Master (4 pz)
CSO 00693

La frollatura a secco, o dry aging, è una tecnica tradizionale che consente di stagionare la carne in ambienti controllati, migliorandone gusto, tenerezza e consistenza. I frigoriferi per dry aging CASO Design, offrono le condizioni ideali di temperatura, umidità e ventilazione per garantire una frollatura precisa e professionale.

DryAged Master 63
CSO 00689

DryAged Master 63 è un frigorifero per dry aging compatto, pensato per la conservazione, la presentazione e la frollatura di carne. Il sistema a compressore consente la regolazione precisa di temperatura e umidità, mentre il vetro UV a tre strati e i ganci in acciaio inox permettono un utilizzo pratico e funzionale anche in contesti professionali.

- Volume utile: 63 litri
- Temperatura regolabile elettronicamente da 2 °C a 14 °C (a incrementi di 1 °C)
- La temperatura interna non può superare significativamente quella dell'ambiente di installazione
- Umidità interna regolabile dal 50% all'85%
- Ventole attive per una distribuzione omogenea della temperatura
- Controllo tramite pannello touch
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Luce UV antibatterica attivabile
- Illuminazione interna
- Filtro a carboni attivi integrato
- Serratura integrata
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Consumo annuo: 194 kWh/a
- Potenza: 60 W
- Dimensioni: 39,5 x 87,5 x 54,5 cm
- Peso: 41,4 kg

DryAged Master 125
CSO 00690

DryAged Master 125 è un frigorifero per dry aging dotato di tecnologia a compressore, ideato per conservare, esporre e frollare carne di alta qualità. Con 125 litri di capacità utile, offre un controllo preciso di temperatura e umidità grazie a un pannello touch. Le tre ventole attive garantiscono una distribuzione uniforme del freddo, mentre il vetro UV a tre strati e il filtro a carboni attivi mantengono condizioni igieniche ottimali.

- Volume utile: 125 litri
- Temperatura regolabile elettronicamente da 2 °C a 14 °C (a incrementi di 1 °C)
- La temperatura interna non può superare significativamente quella dell'ambiente di installazione
- Umidità interna regolabile dal 50% all'85%
- Ventole attive per una distribuzione omogenea della temperatura
- Controllo tramite pannello touch
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Luce UV antibatterica attivabile
- Illuminazione interna
- Filtro a carboni attivi integrato
- Serratura integrata
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Consumo annuo: 200 kWh/a
- Potenza: 140 W
- Dimensioni: 59,5 x 82,5 x 64 cm
- Peso: 57,4 kg



DryAged Master 380 Pro
CSO 00691
- Colore: silver



Acciaio inox



Pannello di controllo touch



Protezione UV



Filtro a carbone attivo per DryAged Master (1 pz)
CSO 00692



Filtro assorbi acqua per DryAged Master (4 pz)
CSO 00693

DryAged Master 380 Pro
CSO 00691

DryAged Master 380 Pro è un frigorifero per dry aging con tecnologia a compressore, pensato per conservare, maturare e presentare carne di alta qualità. Con 380 litri di capacità utile e controllo elettronico di temperatura e umidità, garantisce un processo di frollatura uniforme. Grazie alle tre ventole attive, al vetro UV a triplo strato e al filtro a carbone attivo, offre condizioni igieniche e stabili.

- Volume utile: 380 litri
- Temperatura regolabile elettronicamente da 2 °C a 14 °C (a incrementi di 1 °C)
- La temperatura interna non può superare significativamente quella dell'ambiente di installazione
- Umidità interna regolabile dal 50% all'85%
- Ventole attive per una distribuzione omogenea della temperatura
- Controllo tramite pannello touch
- Vetro di sicurezza isolante a 3 strati con filtro UV
- Luce UV antibatterica attivabile
- Illuminazione interna
- Filtro a carboni attivi integrato
- Serratura integrata
- Materiali: acciaio inox e vetro
- Consumo annuo: 290 kWh/a
- Potenza: 240 W
- Dimensioni: 59,5 x 186 x 74 cm
- Peso: 104 kg



Ice machine, ghiaccio pronto in qualsiasi momento

Con i fabbricatori di ghiaccio CASO Design, non è più necessario congelare i cubetti di ghiaccio per ore in sacchetti di plastica o in vassoi per ghiaccio. Grazie alla tecnologia del compressore, gli apparecchi iniziano a congelare immediatamente e possono produrre i primi cubetti di ghiaccio in pochi minuti. Rinfreschi improvvisati o serate di cocktail all'ultimo minuto non sono più un problema.



Potente e pronto all'uso immediato

La potente tecnologia del compressore garantisce una produzione di ghiaccio rapida ed efficiente senza pre-congelamento. A differenza delle unità termoelettriche, il compressore funziona particolarmente in modo affidabile e consente una produzione continua di ghiaccio. Ideale per una serata barbecue con amici.



Due dimensioni di cubetti di ghiaccio

Con due dimensioni di cubetti di ghiaccio selezionabili, gli apparecchi offrono la massima flessibilità per cocktail, bevande analcoliche o per raffreddare ingredienti delicati. I cubetti più piccoli si raffreddano rapidamente, mentre quelli più grandi si sciolgono più lentamente e sono ideali per una presentazione elegante delle bevande.



Preparazione veloce

Con due dimensioni di cubetti di ghiaccio selezionabili, gli apparecchi offrono la massima flessibilità per cocktail, bevande analcoliche o per raffreddare ingredienti delicati. I cubetti più piccoli si raffreddano rapidamente, mentre quelli più grandi si sciolgono più lentamente e sono ideali per una presentazione elegante delle bevande.



Grande serbatoio d'acqua per i tuoi cubetti di ghiaccio

Gli apparecchi sono dotati di serbatoi d'acqua di dimensioni generose, a seconda del modello con 1 o 2,2 litri di volume. Un indicatore pratico ti avvisa quando è necessario riempire l'acqua per garantire un funzionamento fluido e ininterrotto.



Mobile e flessibile

La pratica maniglia di trasporto consente un facile spostamento, dalla cucina alla terrazza, dall'ufficio alla sala break. Il ghiaccio fresco è sempre disponibile ovunque sia necessario.



Servire il ghiaccio con facilità

Per un servizio semplice e conveniente, ogni macchina per il ghiaccio CASO Design è fornita di un cucchiaio per il ghiaccio di alta qualità. Questo garantisce una rimozione igienica e una facile porzionatura in ogni momento.



Rimozione comoda

Il cestello per il ghiaccio rimovibile facilita la gestione e la pulizia. Contiene una generosa quantità di ghiaccio e può essere estratto senza sforzo per un rapido servizio o per il trasferimento in altri contenitori.



Cubetti di ghiaccio chiari per un piacere prolungato

Grazie a un innovativo processo di raffreddamento, alcuni fabbricatori di ghiaccio possono produrre cubetti di ghiaccio chiari senza bolle d'aria. Questo porta a un tempo di scioglimento più lungo e quindi a un rinfresco più duraturo nel bicchiere.





Macchina del ghiaccio IceChef Compact
CSO 03401
- Colore: nero

2 dimensioni

Maniglia per trasporto

Macchina del ghiaccio IceChef Compact
CSO 03401

Macchina per il ghiaccio compatta dal design moderno nero opaco con pratica maniglia di trasporto. Vaschetta per cubetti di ghiaccio rimovibile e paletta per il ghiaccio inclusa nella confezione. Può produrre circa 12 kg in 24 ore e circa 500 g di cubetti di ghiaccio all'ora.

- Tecnologia a compressore
- Produzione rapida di cubetti di ghiaccio in 6 - 13 min.
- Due formati di cubetti di ghiaccio, piccolo e grande
- Indicatore del livello dell'acqua
- Funzione autopulizia
- Display semplificato con comandi facili e funzionali
- Materiali: acciaio inox e plastica
- Capacità: 1 L
- Potenza: 120 W
- Dimensioni: 22 x 26,5 x 28 cm
- Peso: 6,15 kg





Macchina del ghiaccio IceMaster Pro
CSO 03301
- Colore: silver

2 dimensioni

Grande serbatoio

Macchina del ghiaccio IceMaster Pro
CSO 03301

Macchina per il ghiaccio in grado di produrre circa 500 g di cubetti di ghiaccio all'ora. Con IceMaster PRO è possibile preparare bevande rinfrescanti in pochissimo tempo: basta versare l'acqua, selezionare la dimensione del cubetto di ghiaccio e i cubetti sono pronti in pochi minuti. L'IceMaster Pro richiede solo 6-13 minuti per preparare rapidamente i cubetti di ghiaccio e può produrne circa 12 kg in 24 ore.

- Tecnologia a compressore
- Produzione rapida di cubetti di ghiaccio in 6 - 13 min.
- Due formati di cubetti di ghiaccio, piccolo e grande
- Indicatore del livello dell'acqua
- Spegnimento automatico
- Display con comandi facili e funzionali
- Materiali: acciaio inox e plastica
- Capacità: 2,2 L
- Potenza: 140 W
- Dimensioni: 24 x32 x 36 cm
- Peso: 9,4 kg









2 varianti trasparente e normale



Il ghiaccio impiega più tempo a sciogliersi



Trasparente = minore diluizione

Macchina per il ghiaccio Ice Ball Pro
CSO 03404
- Colore: nero

Macchina per il ghiaccio Ice Ball Pro
CSO 03404

CASO Design Ice Ball Pro è una macchina per la produzione di eleganti sfere di ghiaccio cristallino, progettata per valorizzare cocktail e distillati di qualità. Grazie alla tecnologia a compressore, il dispositivo produce sfere di ghiaccio grandi e perfettamente uniformi da 50–55 mm, ideali per whisky, gin e drink premium, garantendo una fusione più lenta che preserva aroma e temperatura della bevanda.

- Tecnologia a compressore
- Produzione fino a 2 sfere/ora (circa 48 sfere in 24 ore)
- Funzione di autopulizia per una manutenzione semplice e igienica
- Indicatore del livello dell'acqua
- Spegnimento automatico
- Display con comandi facili e funzionali
- Materiali: acciaio inox e plastica
- Capacità: 1,3 L
- Potenza: 130 W
- Dimensioni: 25 x 41,5 x 45 cm
- Peso: 10,7 kg









Crea cubetti trasparenti



Il ghiaccio impiega più tempo a sciogliersi



Minore diluizione

Macchina per il ghiaccio Ice Cube Pro
CSO 03406
- Colore: nero

Macchina per il ghiaccio Ice Cube Pro
CSO 03406

CASO Ice Cube Pro è una macchina per il ghiaccio progettata per produrre cubetti di ghiaccio cristallini e uniformi in modo rapido ed efficiente. Grazie alla tecnologia a compressore ad alte prestazioni, l'apparecchio garantisce una produzione costante di ghiaccio di grandi dimensioni (40 mm), ideali per whisky, gin, cocktail e altre bevande premium.

- Tecnologia a compressore
- Produzione di circa 3 cubetti (190 g) in 20–30 minuti
- Funzione di autopulizia per una manutenzione semplice e igienica
- Serbatoio acqua da 2 L
- Indicatore del livello dell'acqua
- Spegnimento automatico
- Sportello in vetro e cassetto ghiaccio estraibile per controllare facilmente la produzione
- Pannello touch LED con indicazioni di tempo, livello acqua e contenitore ghiaccio pieno
- Materiali: acciaio inox e plastica
- Capacità fino a 144 cubetti (circa 9,3 kg) in 24 ore
- Potenza: 150 W
- Dimensioni: 30 x 42 x 38,5 cm
- Peso: 11,8 kg



	 **IceChef Compact**	 **IceMaster Pro**	 **IceBall Pro**	 **IceCube Pro**
Prodotto	CSO 03401	CSO 03301	CSO 03404	CSO 03406
Colore	Nero	Acciaio	Nero opaco	Nero opaco
Tecnologia di raffreddamento	Compressore	Compressore	Compressore	Compressore
Produzione cubi di ghiaccio	500 g / h	500 g / h	2 grandi cubi (150 g) / h	6 grandi cubi (380 g) / h
Funzionamento	Manuale	Manuale	Manuale	Manuale
Display	No	LED	No	LED
Capienza serbatoio acqua	1 Lt	2,2 Lt	1,3 Lt	1,8 Lt
Dimensioni dei cubetti	2	2	1	1
Cubetti di ghiaccio trasparenti	No	No	Sì	Sì
Accessori	Paletta per il ghiaccio	Paletta per il ghiaccio	Pinze per il ghiaccio	Pinze per il ghiaccio
Potenza	120 watt	1,0 A	130 watt	250 watt
Voltaggio	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
Dimensioni	220 x 265 x 280 mm	240 x 320 x 360 mm	245 x 420 x 430 mm	240 x 380 x 382 mm
Peso	6,15 kg	7,5 kg	11,2 kg	9,4 kg


caso
DESIGN



VAI AL VIDEO

Gelatiera IceCreamer
CSO 03298

Macchina per il gelato fatto in casa dal funzionamento intuitivo e chiaro. Gli ingredienti possono essere aggiunti durante il funzionamento tramite lo sportello trasparente. Veloce, delizioso e personalizzato: è possibile creare un gelato cremoso in 30-60 minuti, e uno yogurt finissimo in 5-8 ore. Adatto per latte vaccino e vegetale. La confezione contiene una paletta per gelato, un misurino e un ricettario.

- Tecnologia a compressore
- 4 programmi per la produzione completamente automatica di gelato o yogurt (fino a 2 Lt)
- Contenitore per gelato rimovibile
- Pratica funzione di post-raffreddamento fino a 60 minuti
- Display grande con comandi facili e funzionali
- Materiali: acciaio inox e plastica
- Capacità: 2 L
- Potenza: 180 W
- Dimensioni: 43 x 28 x 28,5 cm
- Peso: 11.8 kg



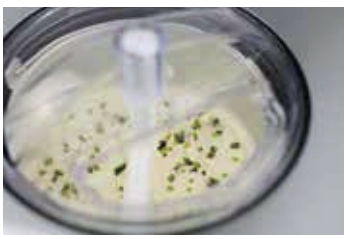
Gelatiera IceCreamer
CSO 03298

- Colore: silver















Macchine da caffè espresso per un caffè da barista con crema

Niente batte un espresso forte e aromatico dopo un pasto, durante lo studio, o semplicemente come ricarica durante la giornata. Preferisci qualcosa di un po' più morbido? Con facilità, il tuo caffè si trasforma in un delicato cappuccino o latte macchiato. Le nostre macchine da caffè espresso con serbatoio per il latte o lancia vapore rendono la tua voglia di caffè realtà, offrendo una vasta gamma di bevande, materiali di alta qualità, e specialità aromatiche meravigliose.



Pompa Ulka potente con pressione di 19–20 bar

La pompa Ulka ad alte prestazioni eroga fino a 20 bar per un'ottimale estrazione dell'espresso. L'alta pressione esalta gli aromi delicati e crea una crema perfetta. Ideale per gli appassionati di espresso che apprezzano la qualità e il sapore.



Portafiltro in acciaio inossidabile o alluminio

A seconda del modello, i portafiltro sono realizzati in robusto acciaio inossidabile o leggero alluminio. Entrambe le opzioni garantiscono una saturazione uniforme del caffè macinato e forniscono un'eccellente stabilità per risultati professionali e qualità duratura.



Funzione di pre-infusione per un aroma completo

La funzione di pre-infusione integrata inumidisce il caffè macinato prima della preparazione. Questo consente agli aromi di sbocciare completamente, risultando in un sapore intenso e ben bilanciato in ogni tazza.



Manometro e display della temperatura preciso

Un manometro integrato mostra la pressione di estrazione in tempo reale, mentre il display della temperatura garantisce il pieno controllo durante l'estrazione. Questo garantisce un espresso perfettamente preparato ideale per gli amanti del caffè più esigenti.



Lancia vapore in acciaio inossidabile o sistema di montatura del latte

Per preparare bevande a base di latte come cappuccino o latte macchiato, le macchine offrono sia una classica lancia vapore in acciaio inossidabile che un sistema integrato di montatura del latte con un contenitore da 700 ml. Entrambe le opzioni creano una schiuma di latte fine e setosa per creazioni di qualità da barista.



Piastra riscaldante per tazze

La piastra riscaldante integrata assicura che le tue tazze siano preriscaldate, un fattore essenziale per la stabilità della temperatura e del sapore. Questo mantiene il tuo caffè più caldo e aromatico più a lungo. Con la pratica selezione per una o due tazze, puoi preparare porzioni singole o doppie con la semplice pressione di un pulsante. Le quantità possono essere regolate individualmente per un espresso solitario o un doppio piacere.



Serbatoio dell'acqua con capacità fino a 1,5 L

I serbatoi dell'acqua rimovibili contengono fino a 1,5 litri a seconda del modello, rendendoli ideali per più porzioni senza doverli riempire continuamente. Il design trasparente facilita il monitoraggio del livello dell'acqua.



Accessori completi

Ogni modello è dotato di vari inserti per filtri, un portafiltro, un pressino pesante e un misurino. Il modello EspressoGourmet include anche una brocca per il latte. Alcuni modelli presentano filtri a doppia parete per una crema garantita.



Sistema Thermoblock: circuito singolo o doppio

In base al modello, le macchine presentano un sistema thermoblock a circuito singolo o doppio. I sistemi a circuito doppio consentono di preparare caffè e montare il latte contemporaneamente, perfetto per una preparazione rapida e flussi di lavoro professionali.



Macchina da caffè Espresso Gourmet Grind
CSO 01826
- Colore: silver

VAI AL VIDEO







Macchina da caffè Espresso Gourmet Grind
CSO 01826

CASO Espresso Gourmet Grind è una macchina espresso con portafiltro e macinacaffè integrato, progettata per offrire un'esperienza barista completa in un unico dispositivo. Il macinacaffè conico in acciaio inox permette di macinare i chicchi direttamente prima dell'estrazione, garantendo freschezza e massimo aroma. La pompa ULKA da 20 bar e il sistema di riscaldamento Thermoblock assicurano un'estrazione precisa e tempi di riscaldamento rapidi.

- Macchina espresso con macinacaffè conico integrato per caffè appena macinato
- Pompa ULKA da 20 bar per un'estrazione ottimale dell'espresso
- Sistema Thermoblock per riscaldamento rapido e stabile
- Touch display con indicazione di temperatura, tempo di macinatura e tempo di estrazione
- Funzione Cold Brew per preparazioni alternative
- 3 temperature selezionabili: 90 °C, 93 °C e 96 °C
- Piastra riscaldante per tazzine
- Serbatoio dell'acqua (1,8 L) rimovibili
- Capacità: 1,8 L
- Dimensioni: 22 x 37 x 38 cm
- Peso: 5,3 kg

Pompa da 20bar | Portafiltro inox | Scaldatazze



Macchina da caffè Espresso Gourmet Advanced
CSO 01825
- Colore: silver

VAI AL VIDEO

Macchina da caffè Espresso Gourmet Advanced
CSO 01825

CASO Espresso Gourmet Advanced è una macchina per espresso con portafiltro professionale progettata per offrire un'autentica esperienza barista direttamente a casa. Dotata di pompa ULKA da 19 bar, garantisce un'estrazione precisa che valorizza aroma e crema del caffè. La struttura in acciaio inox e il design compatto la rendono elegante e resistente, mentre il manometro integrato consente di monitorare la pressione durante l'erogazione.

- Pompa ULKA da 19 bar per un'estrazione ottimale dell'espresso
- Macchina con portafiltro in acciaio inox con manico ergonomico
- Manometro integrato per monitorare la pressione di estrazione
- Funzione di pre-infusione automatica per una migliore estrazione degli aromi
- Lancia vapore in acciaio inox per cappuccino e latte macchiato
- Piastra scaldatazze integrata
- Serbatoio acqua removibile
- 4 pulsanti soft-touch illuminati per un utilizzo semplice
- Accessori inclusi: 3 filtri in acciaio (1 tazza, 2 tazze, cialde ESE), tamper, cucchiaio dosatore e lattiera per latte
- Materiale: acciaio inox
- Capacità: 1,5 L
- Dimensioni: 19,5 x 35 x 225 cm
- Peso: 4,47 kg

Pompa da 19 bar | 2 Portafiltro inox | Temperatura 88-96 °C | Scaldatazze | Schiuma di latte "secca" (dry foam)









Macchina da caffè Espresso Gourmet Latte
CSO 01821
- Colore: silver

VAI AL VIDEO

Macchina da caffè Espresso Gourmet Latte
CSO 01821

Macchina da caffè in acciaio inox di alta qualità, combina un design elegante con una tecnologia all'avanguardia e consente di gustare un espresso corposo, un cappuccino cremoso, un delizioso latte macchiato e molte altre specialità di caffè.

- Pompa ULKA da 20 bar per una pressione ottimale
- Sistema integrato di schiuma di latte per una schiuma cremosa
- Macchina portafiltro in acciaio inox per diverse varietà di caffè
- Funzionamento one-touch per 1 e 2 tazze o bicchieri più grandi
- Sistema termoblocco a doppio circuito di alta qualità con funzione di pre-erogazione
- Piastra riscaldante per tazzine
- Chiaro display LCD
- Funzione integrata di pulizia e decalcificazione
- Serbatoio dell'acqua (1,3 L) e contenitore del latte (700 ml) rimovibili
- Include cucchiaio in acciaio inox, tamper in metallo e vari inserti filtro
- Materiale: acciaio inox
- Capacità: 1,5 L
- Dimensioni: 22 x 30,5 x 44 cm
- Peso: 3,67 kg

Pompa da 20bar | Portafiltro inox | Scaldatazze | Montalatte automatico









Macchina da caffè Espresso Gourmet Crema
CSO 01824
- Colore: silver

VAI AL VIDEO

Macchina da caffè Espresso Gourmet Crema
CSO 01824

Macchina da caffè compatta con portafiltro, trasforma la vostra cucina in un autentico bar. Grazie alla finitura in acciaio inox di alta qualità, unisce un design senza tempo a una funzionalità duratura in grado di soddisfare anche gli amanti del caffè più esigenti.

- Potente pompa ULKA da 20 bar per un espresso perfetto
- 3 impostazioni di temperatura: 92°C, 94°C, 96°C.
- Lancia vapore professionale per una schiuma di latte cremosa
- Ampio display LCD per un facile utilizzo
- Tempo di riscaldamento rapido: pronta all'uso in soli 12 secondi
- Piastra riscaldante integrata per tazze
- Serbatoio dell'acqua rimovibile da 1,3 litri per un facile rifornimento
- Dotazione versatile: portafiltro, tamper, vari inserti per portafiltro
- Pratica funzione di pulizia e decalcificazione per una lunga durata
- Materiale: acciaio inox
- Capacità: 1,3 L
- Dimensioni: 14,5 x 31 x 32 cm
- Peso: 3,4 kg

Pompa da 20bar | Scaldatazze | Vapore per montare il latte









Macchina da caffè Coffee Taste & Style
CSO 01846
- Colore: silver

Macchina da caffè Coffee Taste & Style
CSO 01846

Macchina da caffè in acciaio inox di alta qualità, dal design moderno e versatile con una grande caraffa in vetro per un massimo di 12 tazze di caffè.

- Serbatoio dell'acqua da 1,5 litri con pratico indicatore del livello dell'acqua
- Facile da usare grazie al pannello di controllo a sfioramento
- Ampio display a LED dell'orologio
- Testina di erogazione a 17 fori per un'inumidificazione ottimale della polvere di caffè
- Erogazione ritardata grazie alla funzione timer integrata
- Funzione aroma: Per un'intensità di erogazione da leggera a forte
- Temperatura di erogazione ottimale di 92-96°C
- Drip-stop: Impedisce lo sgocciolamento
- Il caffè dura a lungo grazie alla piastra riscaldante integrata (fino a 35 min)
- Materiale: acciaio inox
- Capacità: 1,5 L
- Dimensioni: 17 x 32,5 x 24,5 cm
- Peso: 2,41 kg



Fino a 12 tazze


Filtro 1x4


Keep warm 35 min







Macchina da caffè Café Crema Touch
CSO 01882
- Colore: silver

Macchina da caffè Café Crema Touch
CSO 01882

Macchina da caffè compatta in grado di erogare un'ampia varietà di specialità di caffè. È intuitiva da usare e facile da pulire. La Café Crema Touch ha quindi tutto ciò che gli intenditori di caffè desiderano da una moderna macchina da caffè completamente automatica.

- Display touch a LED con tasti di selezione diretta
- Funzione di preinfusione per un aroma di caffè perfetto
- Ampia gamma di funzionalità preimpostate disponibili con la semplice pressione di un tasto: acqua calda, schiuma di latte, cappuccino piccolo e grande, latte macchiato piccolo e grande, espresso, caffé lungo
- Contenitore di caffè in grani con capacità di 160 g
- Macinacaffè a cono in acciaio inox extra silenzioso, regolabile in continuo
- Uscita del caffè e del latte regolabile in altezza (16 cm)
- Illuminazione delle tazze integrata
- Pressione ideale della pompa: max. 19 bar
- Spegnimento automatico a risparmio energetico
- Facile da pulire grazie alla funzione di pulizia integrata, all'unità di erogazione rimovibile, alla vaschetta raccogli gocce e al contenitore dei fondi di caffè facilmente estraibile
- Materiale: acciaio inox
- Capacità: 1,2 L
- Dimensioni: 18 x 33,5 x 42,5 cm
- Peso: 8,25 kg


Macina conica


Pompa max 19 bar


Pre-infusione


Sensor-Touch


Pronta subito


Contenitore latte 600ml









Macchina da caffè Café Crema One
CSO 01881

Sottile, potente, ideale per preparare alla perfezione ogni espresso, cappuccino o latte macchiato. Grazie alla tecnologia all'avanguardia e al funzionamento intuitivo, questa macchina da caffè completamente automatica porta il massimo piacere in cucina. In ogni momento della giornata potrete godervi l'arte del caffè ai massimi livelli semplicemente premendo un pulsante.

- Design compatto salvaspazio ed elegante per qualsiasi cucina
- Funzione di pre-erogazione per un aroma intenso
- Display con funzione sensor touch
- Potente pompa da 19 bar per il miglior espresso con una crema perfetta
- Sistema di riscaldamento rapido caffè pronto in soli pochi secondi
- Ugello per la schiuma di latte perfetto per cappuccino e latte macchiato regolabile in altezza (si adatta a tazze alte fino a 16 cm)
- Macinino conico extra silenzioso in acciaio inox regolabile per il gusto personale
- Unità di erogazione e contenitore dei fondi di caffè rimovibili per una facile pulizia
- Spegnimento automatico per una migliore efficienza energetica
- Materiale: acciaio inox
- Capacità: 1,5 L
- Dimensioni: 17 x 32,5 x 24,5 cm
- Peso: 2,41 kg

Macchina da caffè Café Crema One
CSO 01881

- Colore: silver


Macina conica


Pompa max 19 bar


Pre-infusione


Sensor-Touch


Pronta subito







	 **Gourmet Grind**	 **Gourmet Advanced**	 **Gourmet Latte**	 **Gourmet Crema**
Prodotto	CSO 01826	CSO 01825	CSO 01821	CSO 01824
Struttura / colore	Stainless steel, Silver	Stainless steel, Silver	Stainless steel, Silver	Stainless steel, Silver
Capacità / serbatoio dell'acqua	1,8 l	2 l	Serbatoio dell'acqua da 1,3 l Serbatoio del latte da 0,7 l	1,3 l
Funzionamento	Sensor-touch	Soft-touch	4 pulsanti	4 pulsanti
Macinacaffè integrato	Sì	No		
Porterfilter	Sì	Sì, 2	Sì	Sì
Funzione di preinfusione	Sì	Sì	Sì	No
Pompa Ulka	Sì	Sì	Sì	Sì
Lancia vapore	Sì	Sì	Sistema automatico per la montatura del latte	Sì
Vassoio scaldatazze	Sì	Sì	Sì	Sì
Manometro	No	Sì	No	No
Display digitale	Sì	Sì	Sì	Sì
Accessori	Portafiltro in alluminio, 2 filtri in acciaio inossidabile per 1 o 2 tazze, 2 filtri a doppia parete in acciaio inossidabile per 1 o 2 tazze, pressino in metallo, anello dosatore	2 portafiltri, 2 filtri in acciaio inossidabile per 1 o 2 tazze, misurino, pressino in metallo e plastica, spazzola per la pulizia	5 inserti filtranti in acciaio inossidabile, pressino, misurino	5 inserti filtranti in acciaio inossidabile, pressino, misurino
Alimentazione	1500 watt	3000 watt	1350 watt	1350 watt
Tensione	220 V – 240 V; 50 Hz – 60 Hz	220 V – 240 V; 50 Hz – 60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220 V-240 V; 50 Hz - 60 Hz
Dimensioni (LxAxP)	220 x 370 x 380 mm	245 x 340 x 430 mm	220 x 305 x 440 mm	170 x 315 x 425 mm
Peso	5,3 kg	9,8 kg	3,68 kg	3,75 kg

	 **Coffee Taste & Style**	 **Café Crema Touch**	 **Café Crema One**
Prodotto	CSO 01846	CSO 01882	CSO 01881
Struttura / colore	Stainless steel, Silver, Nero	Stainless steel, Silver, Nero	Stainless steel, Silver, Nero
Capacità / serbatoio dell'acqua	1,5 l / 12 cups	1,2 l	1,2l
Funzionamento	Sensor-Touch con indicatore LED	Sensor-Touch con indicatore LED	Sensor-Touch con indicatore LED
Macinacaffè integrato	No	Macina a cono in acciaio inox 5 gradi di macinatura	Macina a cono in acciaio inox 5 gradi di macinatura
Porterfilter	No	No	No
Funzione di preinfusione	No	Sì	Sì
Pompa Ulka	No	No	No
Lancia vapore	No	No	No
Vassoio scaldatazze	No	No	No
Manometro	No	No	No
Display digitale	Sì	Sì	Sì
Accessori	Filtro permanente, cucchiaino da caffè	Serbatoio del latte, decalcificante, spazzola per la pulizia, aghi di pulizia per l'unità di infusione, panno in microfibra, contenitore caffè in chicchi da 160 gr	Disincrostante, spazzola per la pulizia, aghi di ricambio per l'unità di infusione, panno in microfibra, contenitore caffè in chicchi da 160 gr
Alimentazione	900 watt	1350 Watt	1350 Watt
Tensione	220-240 V~, 50/60 Hz	220 - 240V; 50/60 Hz	230V; 50/60 Hz
Dimensioni (LxAxP)	170 x 325 x 245 mm	180 x 335 x 425 mm	180 x 335 x 425 mm
Peso	2,41 kg	8,25 kg	7,7 kg



Montalatte CappuLatte Black
CSO 01661
- Colore: nero

VAI AL VIDEO

Montalatte CappuLatte Black
CSO 01661

Montalatte elettrico, crea in un attimo una schiuma soffice e aromatica portando il piacere di una schiuma perfetta nella vostra cucina. Grazie alla sua versatilità, è adatto sia per il latte vaccino che per le alternative a base vegetale come le bevande di avena, mandorla o soia. Il design in vetro di alta qualità non solo ne sottolinea l'eleganza, ma assicura anche un aspetto moderno e raffinato.

- Schiuma di latte cremosa - Perfetta per cappuccini, caffè latte e altro ancora.
- Funzioni versatili - Latte caldo e freddo, schiuma o solo riscaldamento.
- Compatibile con bevande vegetali come latte di avena, soia e mandorla
- Facile da pulire, contenitore, coperchio e frusta sono lavabili in lavastoviglie
- Funzione one-touch con display a LED
- Grande capacità: fino a 250 ml per la schiuma di latte, fino a 400 ml per il riscaldamento di solo latte
- Spegnimento automatico garantisce sicurezza ed efficienza energetica
- Potenza: 600 W
- Capacità: 400 ml
- Dimensioni: 14,5 x 20,5 x 11,5 cm
- Peso: 0,9 kg

Schiuma calda e fredda

Funzione cioccolata





Montalatte Crema & Choco Black
CSO 01665
- Colore: nero

Montalatte Crema & Choco Black
CSO 01665

Questo montalatte combina un design elegante con una tecnologia all'avanguardia per rendere semplice la preparazione di bevande al latte calde e fredde garantendo una schiuma perfetta in pochi minuti.

- Uso versatile: per schiuma di latte caldo, schiuma di latte freddo e latte caldo
- Perfetto per il latte vegetale: controllo preciso della temperatura per una schiuma perfetta
- 4 funzioni: schiuma di latte caldo per cappuccino e latte macchiato, schiuma di latte freddo per frappé o caffè freddo, latte caldo per caffè con latte e cioccolata calda
- Display a LED delle funzioni e funzionamento one-touch
- Design elegante: Contenitore in acciaio inox con manico termoisolato e coperchio trasparente
- Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie
- Capacità: schiuma di latte fino a 250 ml, latte caldo fino a 350 ml
- Spegnimento automatico garantisce sicurezza ed efficienza energetica
- Potenza: 500 W
- Capacità: 350 ml
- Dimensioni: 16,5 x 22 x 12,5 cm
- Peso: 0,9 kg



Schiuma calda e fredda



Funzione cioccolata









Distributori di acqua calda turbo

Acqua bollente, portata al livello successivo

I distributori di acqua calda turbo di CASO Design riscaldano solo la quantità di acqua di cui hai bisogno – in pochi secondi e alla temperatura desiderata. Questo consente di risparmiare acqua preziosa e fino al 50% di energia rispetto ai bollitori convenzionali, rendendolo specialmente ecologico.

La temperatura dell'acqua può essere selezionata tra 40 e 100 °C – perfetta per preparare tutti i tipi di tè, caffè istantaneo, pappe per bambini, bevande calde al limone e molto altro.

Grazie al flusso d'acqua continuamente regolabile, anche una bottiglia di acqua calda può essere riempita con facilità nelle giornate fredde.

Un filtro dell'acqua integrato garantisce acqua particolarmente morbida e protegge l'apparecchio, così puoi godertelo il più a lungo possibile.



Ripensare l'acqua con i distributori di acqua calda turbo

Un funzionamento altamente efficiente e apparecchiature ecologiche non sono più visioni del futuro. L'acqua rimane una delle nostre risorse più preziose. I nostri distributori di acqua calda turbo combinano riscaldamento veloce ed economico con un'erogazione perfettamente misurata, poiché erogano solo la quantità esatta di acqua necessaria – alla temperatura che scegli. Una tazza d'acqua per il tè verde? Nessun problema!



Godimento responsabile

Rispetto ai bollitori convenzionali, l'apparecchio riscalda solo la quantità precisa di acqua necessaria in modo accurato ed efficiente. Questo non solo fa risparmiare tempo, ma favorisce anche il risparmio di energia e acqua. Ideale per una routine quotidiana sostenibile e perfetto per chi desidera consumare in modo consapevole senza sacrificare il comfort.



Perfettamente temperato

Che si tratti di tè verde, caffè o cibo per bambini, il controllo preciso della temperatura da 40 a 100 °C consente di preparare ogni bevanda alla sua temperatura ottimale. Questa regolazione individuale garantisce il miglior sapore e la massima versatilità nell'uso quotidiano.



Quantità individuale per un piacere individuale

Con un'erogazione d'acqua flessibile da 100 a 400 ml in incrementi di 50 ml o in modalità continua, l'apparecchio si adatta perfettamente alle tue esigenze. Che si tratti di una piccola tazza o di una grande caraffa: il dosaggio preciso offre comodità e risparmia acqua. Ideale per l'uso quotidiano e per esigenze speciali.



Un serbatoio per ogni situazione

Serbatoi d'acqua generosi con capacità fino a 4 litri consentono un lungo funzionamento senza ricariche costanti. A seconda del modello, sono disponibili diverse dimensioni di serbatoio ideali per nuclei familiari singoli, famiglie o uffici. Il serbatoio trasparente facilita il monitoraggio del livello dell'acqua in qualsiasi momento.



Riscaldamento di alta qualità

L'elemento riscaldante in acciaio inossidabile garantisce un riscaldamento dell'acqua rapido e igienico. È particolarmente durevole e resistente alla corrosione. Questo mantiene il gusto dell'acqua puro – privo di sostanze indesiderate. Una qualità che puoi assaporare e vedere, come confermato da istituti di prova come TÜV Rheinland.



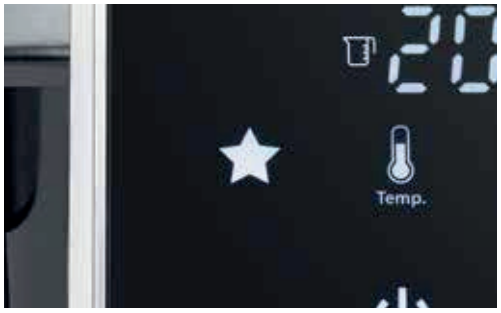
Filtro dell'acqua naturalmente contro il calcare

Un filtro dell'acqua integrato protegge affidabilmente l'apparecchio dall'accumulo di calcare migliorando la qualità dell'acqua. Questo protegge la tecnologia, estende la vita dell'apparecchio e garantisce il miglior sapore – ideale per zone con acqua dura. Per prestazioni costantemente elevate, l'apparecchio ricorda automaticamente quando è necessario decalcificare. La modalità integrata di pulizia rende la manutenzione facile e ne estende ulteriormente la durata.



Anche per il cibo per bambini

Con il pulsante di selezione diretta per il cibo per bambini, l'acqua viene riscaldata 37 °C – perfettamente temperata per il latte in polvere o la pappa. Questo fa e garantisce una temperatura sicura e costante. Comodo, veloce e affidabile.



La tua impostazione preferita con un tocco

La pratica funzione memorizza la tua temperatura e quantità d'acqua preferite. Con un solo tocco, puoi gustare le tue bevande esattamente nel modo in cui le preferisci ogni volta, senza doverle ri-regolare.



Acqua pura per un gusto puro

Una luce UV nascosta garantisce una purificazione igienica dell'acqua ed elimina il 99,99% dei batteri a temperature fino a 70 °C. Questo rende l'acqua ancora più sicura come alimento.



Bollitore Classico WK 2200
CSO 01886
- Colore: nero

Bollitore Classico WK 2200
CSO 01886

CASO Classico WK 2200 è un bollitore elettrico dal design elegante con corpo in acciaio inox e capacità di 1,7 L, ideale per preparare rapidamente acqua calda per tè, caffè, tisane o preparazioni istantanee.

- Bollitore elettrico con design in acciaio inox e finitura elegante
- Capacità 1,7 L – fino a 7 tazze d'acqua
- Potenza 2200 W per rapida ebollizione
- Base girevole a 360° per facile posizionamento
- Indicatore del livello dell'acqua e filtro anticalcare rimovibile
- Potenza: 2200 W
- Capacità: 1,7 L
- Dimensioni: 20 x 24 x 18 cm
- Peso: 1,2 kg



Bollitore WK2200
CSO 01870
- Colore: silver


Capacità 1,7 L


10 - 100°C


Keep warm


Indicatore acqua

Bollitore WK2200
CSO 01870

Il bollitore WK 2200 di CASO Design è dotato di filtro dell'acqua in acciaio inox, indicatore del livello dell'acqua, spegnimento automatico e avvolgicavo. Un segnale acustico indica il raggiungimento della temperatura di riscaldamento selezionata. L'acqua può essere riscaldata alla temperatura desiderata con incrementi di 10°C da 10°C a 100°C. Il timer per il conto alla rovescia fornisce informazioni sul tempo necessario per raggiungere la temperatura desiderata. Ideale per la preparazione perfetta di diversi tipi di tè, alimenti per bambini e acqua calda.

- Controllo preciso della temperatura con funzione di boil-stop
- Controllo della temperatura con incrementi di 10°C da 10°C a 100°C
- Visualizzazione della temperatura attuale dell'acqua, ideale per il tè e gli alimenti per bambini
- Pratica funzione di mantenimento in caldo per un uso prolungato
- Segnale acustico di notifica
- Spegnimento automatico per una maggiore sicurezza
- Indicatore laterale del livello dell'acqua e filtro anticalcare rimovibile per una facile pulizia
- Materiale: acciaio inox
- Potenza: 2200 W
- Capacità: 1,7 L
- Dimensioni: 15 x 24 x 19,5 cm
- Peso: 1,2 kg



Bollitore HW660
CSO 01879
- Colore: silver



Set 6 filtri di ricambio
CSO 01841
- Pack da 6

Set 3 filtri di ricambio
CSO 01861
- Pack da 3

Bollitore HW660
CSO 01879

Bollitore dal design compatto ed elegante in acciaio inox di alta qualità, eroga acqua calda alla giusta temperatura e nella giusta quantità, in pochi secondi e in modo particolarmente efficiente. Ideale per la preparazione di tè, caffè istantaneo e alimenti per bambini.

- Risparmio energetico: fino al 50% rispetto ai bollitori tradizionali
- Risparmio di tempo: acqua calda in pochi secondi grazie ai potenti 2600W
- 7 diverse impostazioni di temperatura: 40 - 100 °C (a scatti di 10°C)
- Tasto di selezione diretta per la preparazione di alimenti per bambini
- 7 uscite di volume per l'erogazione on-demand: 100 / 150 / 200 / 250 / 300 / 350 / 400 ml e continua
- Display a sfioramento frontale
- Ampio serbatoio dell'acqua da 2,7 L rimovibile, facile da riempire e da pulire
- Promemoria integrato per la decalcificazione
- Filtro dell'acqua incluso per una qualità dell'acqua perfetta
- Materiale: acciaio inox e plastica
- Potenza: 2200 - 2600W
- Capacità: 2,7 L
- Dimensioni: 15,5 x 31,5 x 25,5 cm
- Peso: 2,4 kg


Resistenza in acciaio inox


40 - 100°C


Sensor-Touch


2,7 L









Set 6 filtri di ricambio
CSO 01841
- Pack da 6

Set 3 filtri di ricambio
CSO 01861
- Pack da 3

Bollitore HW1660
CSO 01884
- Colore: silver


Resistenza in acciaio inox


40 - 100°C


Sensor-Touch


4 L

VAI AL VIDEO

Bollitore HW1660
CSO 01884

Bollitore dal design compatto ed elegante in acciaio inox di alta qualità, eroga acqua calda alla giusta temperatura e nella giusta quantità, in pochi secondi e in modo particolarmente efficiente. Ideale per la preparazione di tè, caffè istantaneo, pasta istantanea e alimenti per bambini.

- Risparmio energetico e idrico riscalda solo la quantità necessaria alla temperatura desiderata
- Risparmio di tempo: acqua calda in pochi secondi grazie ai potenti 2600W
- Serbatoio dell'acqua extra large da 4 L rimovibile, facile da riempire e da pulire
- 7 livelli di temperatura preimpostati: 40 - 100 °C (con incrementi di 10 °C)
- Utilizzabile anche come distributore d'acqua senza riscaldamento dell'acqua
- 7 uscite di volume per l'erogazione su richiesta: 100/ 150/ 200/ 250/ 300/ 350/ 400 ml
- Funzione FlowFunction per il volume d'acqua individuale, ad esempio per l'acqua bollente, le bottiglie d'acqua calda e isolate, ecc.
- Pannello di controllo touch frontale con illuminazione LED
- Tasto di selezione diretta per la preparazione perfetta di alimenti per bambini (37°C)
- Promemoria integrato per la decalcificazione e modalità di pulizia
- Filtro dell'acqua incluso per una qualità dell'acqua perfetta e una maggiore durata dell'apparecchio
- Altezza massima della tazza: con vassoio di raccolta 17,5 cm / senza vassoio di raccolta 20,5 cm / con piattaforma: 10,5 cm
- Materiale: acciaio inox e plastica
- Potenza: 2200 - 2600W
- Capacità: 4 L
- Dimensioni: 19 x 35 x 30 cm
- Peso: 3.42 kg











Set 6 filtri di ricambio
CSO 01841
- Pack da 6

Set 3 filtri di ricambio
CSO 01861
- Pack da 3

VAI AL VIDEO

Bollitore HW 770 Advanced
CSO 01889

Il Bollitore HW 770 Advanced ridefinisce il concetto di bollitura dell'acqua e consente di risparmiare fino al 50% di energia, acqua e tempo rispetto ai bollitori tradizionali. Con un tempo di riscaldamento fulmineo di soli 7 secondi, l'acqua calda è pronta in un attimo. Grazie alla selezione individuale della temperatura a 13 livelli, da 40 a 100 °C con incrementi di 5 °C, è perfetto per qualsiasi tipo di tè. I 7 erogatori consentono di misurare con precisione la quantità di riempimento desiderata, da 100 a 400 ml, oltre all'erogazione continua.

- Risparmia fino al 50% di energia, acqua e tempo rispetto ai bollitori elettrici
- Acqua calda in soli 7 secondi
- Selezione individuale della temperatura da 40 a 100 °C con incrementi di 5 °C
- 7 uscite di volume per quantità precise di riempimento: 100 / 150 / 200 / 250 / 300 / 350 / 400 ml
- Pulsante di memoria integrato per impostazioni immediate
- Display di facile lettura con controllo a sfioramento
- Ampio serbatoio dell'acqua rimovibile da 2,7 L per un facile riempimento
- Filtro dell'acqua incluso per una qualità dell'acqua perfetta Adatto a tazze particolarmente alte (to-go)
- Materiale: acciaio inox e plastica
- Potenza: 2200 - 2600W
- Capacità: 2,7 L
- Dimensioni: 15 x 30,5 x 27 cm
- Peso: 2,25 kg

Bollitore HW 770 Advanced
CSO 01889
- Colore: silver









	 **Classico WK 2200**	 **WK 2200**
Prodotto	CSO 01886	CSO 01870
Struttura / colore	Stainless steel, Silver	Stainless steel, Silver
Regolazione della temperatura	No	Sì
Temperatura	100 °C	40 - 100 °C
Funzionamento	ON/OFF switch	Buttons
Capacità	1,7 l	1,7 l
Indicatore del livello dell'acqua	Sì	Sì
Filtro anticalcare	Sì	Sì
Segnale acustico	No	Sì
Superficie fredda al tatto	No	No
Funzione "Mantenimento in caldo"	No	Sì
Alimentazione	1850 - 2200 watt	1850 - 2200 watt
Tensione	220-240 V~, 50/60 Hz	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Dimensioni (LxAxP)	220 x 240 x 155 mm	150 x 240 x 195 mm
Peso	1,02 kg	1,2 kg



	 **HW 660**	 **HW 1660**	 **HW 770 Advanced**
Prodotto	CSO 01879	CSO 01884	CSO 01889
Struttura / colore	Stainless steel, Silver	Stainless steel, Nero, Silver	Stainless steel, Nero, Silver
Regolazione della temperatura	Si	Sì	Sì
Temperature	40, 50, 60, 70, 80, 90, 100 °C	40, 50, 60, 70, 80, 90, 100 °C	40, 50, 60, 70, 80, 90, 100 °C
Funzionamento	Sensor-Touch with LED-display	Sensor-Touch	Sensor-Touch with LED-display
Capacità	2,7 l	4 l	2,7 l
Indicatore del livello dell'acqua	Sì	Sì	Sì
Filtro anticalcare	Sì	Sì	Sì
Tasto di memoria	No	No	Sì
Quantità di erogazione	7	7	7
Funzione "Mantenimento in caldo"	No	No	No
Alimentazione	1850 - 2200 watt	2200 - 2600 Watt	2200 W - 2600 W
Tensione	220-240 V~, 50/60 Hz	220-240 V~, 50/60 Hz	220-240 V~, 50/60 Hz
Dimensioni (LxAxP)	155x315x255 mm	190x350x300 mm	150x305x270 mm
Peso	2,4 kg	3,42 kg	2.25 kg



Estrattore di succo Juice Fit Pro
CSO 03511
- Colore: nero

VAI AL VIDEO

Estrattore di succo Juice Fit Pro
CSO 03511

Il nuovo slow juicer JuiceFit Pro di CASO Design estrae delicatamente succo dalla frutta, verdura ed erbe a bassa velocità (40 giri/minuto), preservando vitamine, enzimi e minerali grazie alla ridotta produzione di calore. Rispetto alle centrifughe tradizionali, garantisce fino al 30% in più di resa. Con una potenza di 250 watt, è adatto a tutti i tipi di frutta e produce un succo fresco, omogeneo e ricco di nutrienti, ideale per una dieta sana.

- Funzionamento continuo fino a 20 min
- Rendimento del succo fino al 30% superiore rispetto agli spremiagrumi convenzionali
- Grande apertura di 130 mm Ø per l'inserimento di frutta intera
- Potente e silenzioso motore AC da 250W per frutta dura e morbida
- Funzione di arresto di sicurezza: la rotazione si arresta immediatamente all'apertura del coperchio
- Due grandi contenitori per succo e fibre, ciascuno con una capacità di 1L
- I piedini antiscivolo garantiscono un supporto stabile e sicuro
- Giri al minuto: 40
- Potenza: 250 W
- Capacità: 1 L
- Dimensioni: 22 x 43,5 x 20 cm
- Peso: 4,72 kg

Tecnologia Slow Juice | Frutti interi fino a Ø 130 mm | 40 giri/min









Estrattore di succo Juice Fit
CSO 03512
- Colore: nero

VAI AL VIDEO

Estrattore di succo Juice Fit
CSO 03512

JuiceFit Slow Juicer è l'estrattore compatto ed elegante che ti permette di gustare ogni giorno succhi freschi e nutrienti. Grazie alla tecnologia di spremitura lenta a 40 giri/min, preserva vitamine e sapore, offrendo fino al 30% di succo in più rispetto ai modelli tradizionali. Perfetto per frutta, verdura ed erbe, JuiceFit è anche ideale per preparare latte vegetale come quello di mandorla. Facile da usare e dal design nero opaco, è l'alleato ideale per una cucina sana e versatile.

- Funzionamento continuo fino a 20 min
- Rendimento del succo fino al 30% superiore rispetto agli spremiagrumi convenzionali
- Grande apertura di 105 mm Ø per l'inserimento di frutta intera
- Potente e silenzioso motore AC da 200W per frutta dura e morbida
- Due grandi contenitori per succo e fibre, ciascuno con una capacità di 800 ml
- Giri al minuto: 40
- Potenza: 200 W
- Capacità: 800 ml
- Dimensioni: 18 x 40 x 18 cm
- Peso: 2,7 kg

Tecnologia Slow Juice | Frutti interi fino a Ø 105 mm | 40 giri/min












Cono universale


Motore silenzioso e forte

Spremiagrumi CP 300
CSO 03550
- Colore: silver





Spremiagrumi CP 400 Lift
CSO 03562
- Colore: nero



Spremiagrumi CP500
CSO 03564
- Colore: nero

Spremiagrumi CP 300
CSO 03550

Potente spremiagrumi elettrico di design con alloggiamento in acciaio inox ideale per frutti di piccole e grandi dimensioni.
- Cono di spremitura universale per tutti gli agrumi più comuni, dal lime al pompelmo
- Facile da maneggiare grazie al braccio di spremitura a leva
- Inserto del colino in acciaio inox di alta qualità
- Impugnatura soft-touch con comodo avvio automatico
- Facilissimo da pulire, le singole parti sono rimovibili e lavabili in lavastoviglie
- Motore extra silenzioso
- Piedini a ventosa per un supporto molto sicuro
- Arresto del succo (antigoccia)
- Materiale: acciaio inox
- Potenza: 160 W
- Capacità: 800 ml
- Dimensioni: 20,5 x 32 x32 cm
- Peso: 2,7 kg

Spremiagrumi CP 400 Lift
CSO 03562

CASO CP 400 Lift è uno spremiagrumi elettrico progettato per estrarre il succo in modo rapido ed efficiente da arance, limoni, pompelmi e altri agrumi. Il sistema Lift-Press con leva consente di applicare una pressione uniforme sul frutto, riducendo lo sforzo e garantendo un'estrazione ottimale del succo.
- Spremiagrumi elettrico con sistema Lift-Press per una spremitura semplice e uniforme
- Cono di spremitura universale adatto a diversi tipi di agrumi
- Beccuccio antigoccia per versare il succo in modo pulito
- Filtro in acciaio inox per trattenere polpa e semi
- Componenti removibili e lavabili in lavastoviglie
- Giri al minuto: 40
- Potenza: 300 W
- Capacità: 1 L
- Dimensioni: 17 x 30 x 22 cm
- Peso: 1,58 kg

Spremiagrumi C500
CSO 03564

CASO CP 500 è uno spremiagrumi elettrico potente e versatile con corpo in alluminio spazzolato, progettato per estrarre succo fresco da tutti i tipi di agrumi, dai lime ai pompelmi. Grazie al cono in acciaio inox universale e al sistema a leva con auto-start, è possibile spremere rapidamente e con il minimo sforzo, ottenendo un'alta resa di succo.
- Spremiagrumi elettrico con corpo in alluminio spazzolato
- Cono universale in acciaio inox adatto a tutti gli agrumi
- Filtro in acciaio inox di alta qualità per trattenere polpa e semi
- Leva press arm con auto-start per spremitura semplice e veloce
- Beccuccio pieghevole antigoccia e erogazione diretta nel bicchiere
- Parti removibili lavabili in lavastoviglie










MAX
caso
DESIGN



Frullatore B 2000
CSO 03621
- Colore: nero

Frullatore B 2000
CSO 03621

CASO B 2000 è un frullatore ad alte prestazioni progettato per la preparazione di smoothie, zuppe, milkshake, long drink, baby food, frutta secca e ghiaccio tritato con risultati omogenei e professionali. Dotato di un motore da 2000 W e di velocità fino a 30.000 rpm, affronta con facilità ingredienti duri e fibre. Il contenitore in Tritan™ da 2 L, resistente al calore e privo di BPA, insieme alle 8 lame con rivestimento in titanio oro, garantisce miscelazioni fini e durature.

- Motore potente da 2000 W con velocità fino a 30.000 rpm per risultati professionali su frutta, verdura e ghiaccio
- 3 programmi di miscelazione: Pulse, Shake e Smoothie
- Contenitore Tritan™ da 2 L grande e infrangibile, BPA-free e resistente fino a 100 °C
- Sistema 8 lame con rivestimento in titanio dorato per taglio efficiente e duraturo
- Design elegante matt black con base antiscivolo e blocco di sicurezza che consente l'uso solo con coperchio chiuso
- Pestello e misurino inclusi
- Potenza: 2000 W
- Capacità: 2 L
- Dimensioni: 19 x 46 x 21 cm
- Peso: 4 kg











Frullatore B 3000 Pro
CSO 03631
- Colore: nero







Frullatore B 3000 Pro
CSO 03631

CASO B 3000 Pro è un frullatore di fascia top progettato per prestazioni elevate in qualsiasi preparazione: smoothie, zuppe, frappé, drink ghiacciati, farine di frutta secca, baby food e molto altro. Con un motore da 3000 W e velocità fino a 26 000 rpm, gestisce frutta, verdura e alimenti congelati con facilità, offrendo risultati omogenei e professionali.

- Motore potente da 3000 W con velocità fino a 26 000 rpm per prestazioni elevate su frutta, verdura e ghiaccio
- Multifunzione: perfetto per smoothie, zuppe, frappé, creazione di farine di frutta secca, baby food e ghiaccio tritato
- CASOTEK® inner base design per risultati di miscelazione più fini ed efficaci
- Boccale in Tritan™ da 2 L, infrangibile, BPA-free, resistente al calore fino a 100 °C, e leggero (1,06 kg)
- Coperchio con guarnizione a quattro strati e blocco di sicurezza intelligente (operazione possibile solo con coperchio chiuso)
- Sistema a 6 lame con rivestimento in titanio per taglio efficiente e duraturo
- 3 programmi funzione: Blend, Smoothie e Ice Auto Pulse (ghiaccio tritato perfetto per margarita e daiquiri)



Frullatore MX1000
CSO 03617
- Colore: silver



Frullatore MX1000
CSO 03617

CASO MX 1000 è un frullatore ad alte prestazioni progettato per preparare smoothie, milkshake, frappé, long drink e altre bevande miscelate con risultati omogenei e professionali. Grazie a un motore potente da 1000 W e a 8 lame in acciaio inox, garantisce prestazioni elevate anche nella preparazione di ingredienti più duri e nella funzione Ice-Crush per il ghiaccio.

- Motore potente da 1000 W per prestazioni elevate durante la miscelazione
- 8 lame in acciaio inox rivestite per miscelazione efficiente
- Funzione Smoothie per frullati morbidi
- Funzione Ice-Crush per tritare ghiaccio
- Funzione Pulse per picchi di velocità controllati
- Regolazione della velocità variabile con display LED
- Contenitore in vetro da 1,5 L resistente al calore fino a 80 °C
- Protezione da surriscaldamento e doppia sicurezza di blocco
- Regolazione della velocità variabile con display LED
- Potenza: 1000 W
- Capacità: 1,5 L
- Dimensioni: 20,5 x 400 x 220 cm
- Peso: 4,1 kg





Tritatutto Chop & Go
CSO 01747

- Colore: nero


Senza cavo


Lama a 4 punte

Tritatutto Chop & Go
CSO 01747

Il tritatutto cordless offre più spazio per creatività e libertà di movimento. L'unità con quattro lame in acciaio inox trita e frulla facilmente verdure, frutta, carne, pesce, frutta secca e molto altro. Il pratico "Chop & Go" include un vasetto in vetro da 1L, tappetino antiscivolo e coperchio per la conservazione: perfetto per l'uso quotidiano in cucina e ideale anche fuori casa.

- Batteria agli ioni di litio a lunga durata con autonomia fino a 60 minuti (variabile in base alla quantità di riempimento e al livello di velocità)
- Visualizzazione integrata dello stato della batteria tramite luce LED bianca con indicatore di carica
- Unità lama con 4 lame in acciaio inox per tritare e ridurre in purea verdure, frutta, carne, pesce, noci, ecc.
- Disco emulsionante per montare e amalgamare panna montata, salse, condimenti e molto altro
- Facile da usare grazie alle 2 impostazioni di velocità (fino a 2.300 giri/min)
- Grande caraffa in vetro da 1,0 L
- Materiale: acciaio inox e vetro
- Potenza: 200 W
- Dimensioni: 14 x 23,5 x 14 cm
- Peso: 1,63 kg















VAI AL VIDEO

Affettatrice MultiSlicer
CSO 01752

Affettatrice compatta e versatile dal design salva spazio per una comoda conservazione. Ideale per insalate, contorni e molto altro, dalle polpette di patate alle patatine.

- Grattugia multipla elettrica 5 in 1 per affettare, grattugiare e sminuzzare rapidamente
- Cinque inserti intercambiabili: inserti per affettare con lama liscia e zigrinata, tagliare a julienne, grattugiare
- Utilizzo versatile: per frutta, verdura, formaggio, noci e cioccolato
- Funzione di arresto di sicurezza: La rotazione si arresta quando lo spintore viene rimosso
- Comodo funzionamento one-touch per una facile gestione
- Aperture di alimentazione piccole e grandi, perfette per vari ingredienti
- Facile da pulire gli accessori sono lavabili in lavastoviglie
- Potenza: 80 W
- Dimensioni: 14 x 32,8 x 15,3 cm (con tamper)
- Peso: 1,81 kg

Affettatrice MultiSlicer
CSO 01752

- Colore: nero



5 grattugie


Salvaspazio







Tritacarne FW 2000 - Fleischwolf
CSO 02870

Il tritacarne CASO Design FW 2000 è un apparecchio robusto e potente, ideale per preparazioni casalinghe di carne. Con una potenza fino a 2000 watt, può lavorare fino a 2,5 kg di carne al minuto. Include lame in acciaio inox e tre dischi di taglio (3, 5 e 8 mm) per risultati precisi e personalizzati. Gli accessori come l'imbuto per salsicce e l'adattatore per biscotti ampliano le sue funzionalità, rendendolo uno strumento versatile e indispensabile in cucina.

- Lame in acciaio inox di alta qualità per risultati di taglio precisi
- Due impostazioni di velocità per diverse esigenze
- Ampio vassoio di riempimento in alluminio per un facile riempimento
- Attacco facilmente rimovibile per una facile pulizia
- Materiali: alluminio
- Potenza: 2000 W
- Dimensioni: 37 x 35,5 x 180 cm
- Peso: 5,5 kg

Tritacarne FW 2000 - Fleischwolf
CSO 02870

- Colore: bianco


Motore potente


Lama in acciaio inox











Piastra per grigliare SteakChef
CSO 02837
- Colore: silver

Piastre adatte alla lavastoviglie

Piastra per grigliare SteakChef
CSO 02837

Con CASO SteakChef puoi grigliare carne, pesce, verdure o panini in modo semplice e gustoso. Ideale per grigliare bistecche succose con gli amici o in famiglia. Grazie ai 2.000 watt e alle piastre riscaldanti integrate, cuoce in modo rapido e uniforme. Il rivestimento ceramico antiaderente senza PFAS evita che il cibo si attacchi. Aprendo completamente la griglia, ottieni una superficie di cottura ampia (circa 1.440 cm^2), perfetta per cucinare per più persone.

- Griglia versatile 2 in 1: griglia a contatto e griglia da tavolo incernierata utilizzabile elettricamente
- Ampia superficie di cottura di circa 1440 cm^2 per preparazioni versatili
- Rivestimento ceramico antiaderente senza PFAS per grigliate salutari
- Comando intuitivo con regolazione rotativa della temperatura (100-220 °C) e del timer (fino a 30 minuti)
- Elementi riscaldanti integrati direttamente nelle piastre per una distribuzione ottimale del calore
- Piastre e vaschetta raccogli grasso rimovibili lavabili in lavastoviglie
- Potenza: 2000 - 2400 W
- Potenza Grill: 2000 W
- Dimensioni: 38,5 x 18 x 37,5 cm
- Peso: 6,2 kg











Piastra per grigliare SteakMaster Pro
CSO 02838
- Colore: silver

VAI AL VIDEO

Piastra per grigliare SteakMaster Pro
CSO 02838

Griglia elettrica ideale per chi cerca versatilità, semplicità e precisione. Con la sua funzione 3 in 1, è possibile cucinare facilmente bistecche, pesce, panini e molto altro. Grazie ai 2000 watt di potenza, si scalda rapidamente e distribuisce il calore in modo uniforme per risultati sempre eccellenti. Il sensore di temperatura interna ti permette di cuocere carne, pesce o verdure alla perfezione, senza sorprese.

- Multifunzione 5 in 1: può essere utilizzato come grill, pressa per panini e grill da tavolo
- Sonda con sensore di temperatura al cuore integrato per una misurazione precisa della temperatura
- Pannello di controllo digitale a sfioramento con comoda selezione dei programmi (Burger, Panini, Pollame, Carne, Pesce, Verdure)
- Piastre per grigliare rimovibili, con rivestimento antiaderente, prive di PFAS e lavabili in lavastoviglie
- Ampia area di cottura: 1.632 cm^2
- Temperatura regolabile manualmente da 80 a 240°C e timer fino a 60 minuti
- Vaschetta raccogli grasso rimovibile per una facile pulizia
- Potenza: 2000 W
- Potenza Grill: 2000 W
- Dimensioni: 42,5 x 18,5 x 35 cm
- Peso: 8,15 kg

Controllo temperatura

Scelta del programma

Piastre adatte alla lavastoviglie



Affilacoltelli Elettrico 3 Fasi
CSO 01710
NEW
- Colore: silver

VAI AL VIDEO

Affilacoltelli Elettrico 3 Fasi
CSO 01710

L'affilacoltelli elettrico CASO Diamond Sharp combina un sistema di affilatura a 3 stadi con mole diamantate e lucidatura in ceramica, per ripristinare il filo delle lame con precisione. La guida automatica facilita l'utilizzo e consente di ottenere risultati uniformi su un'ampia varietà di coltelli.

- Stema di affilatura a 3 stadi con mole diamantate per sgrossatura e finitura e stadio finale di lucidatura in ceramica
- Ampia compatibilità: adatto a coltelli da cucina, domestici e tascabili, con lame lisce o dentate
- Guida angolare regolabile da 12° a 22° per un'affilatura controllata
- Motore DC silenzioso con velocità di 3.200 giri/min
- Raccoglitore magnetico dei residui per agevolare la pulizia
- Piedini a ventosa antiscivolo per una maggiore stabilità durante l'utilizzo



Crepiera elettrica CM 1300 - Design Crepes Maker
CSO 02930

Con CASO CM 1300 è possibile preparare crêpes dolci o salate, grandi e sottili, direttamente nella tua cucina. Facile da usare, come un vero professionista.
Grazie alla piastra extra large da 33 cm, puoi stendere l'impasto in modo uniforme e girarlo facilmente, senza bordi che ostacolano. Ideale per ottenere crêpes sottili e ben cotte. Cottura uniforme e senza grassi grazie a un riscaldamento omogeneo che garantisce risultati perfetti su tutta la superficie.

- Superficie di cottura extra-large da 33 cm
- Rivestimento antiaderente premium ILAG per una facile capovolgimento
- Distribuzione uniforme del calore grazie all'elemento riscaldante saldato
- 8 livelli di temperatura con controllo a scorrimento intuitivo
- Il LED cambia colore e indica il livello di calore desiderato
- Materiale: acciaio inox
- Potenza: 1300 W
- Dimensioni: 33 x 10 x 35,5 cm
- Peso: 1,9 kg

Crepiera elettrica CM 1300 - Design Crepes Maker
CSO 02930

- Colore: silver

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY CORFLON ULTRA

Distribuzione uniforme del calore





VAI AL VIDEO

Macchina WaffleUp
CSO 02932

Sistema di cottura verticale per waffle (Ø 18 cm e 2,5 cm di spessore), e per varianti dolci e salate di ogni tipo. Un elemento che attira l'attenzione in ogni cucina grazie al moderno design verticale in acciaio inox.

- La pastella può essere versata dall'alto per una distribuzione uniforme e risultati di cottura ottimali
- Manopola di controllo con 5 impostazioni selezionabili per il grado di doratura ottimale, da leggera e soffice a dorata e croccante
- Facile rimozione dei waffle grazie al doppio rivestimento antiaderente
- Con pratica luce di cottura:
  - Luce rossa: Versare la pastella nell'apparecchio e cuocere
  - Luce verde: Il waffle è pronto
- Segnale acustico quando il tempo di cottura è terminato
- Materiale: acciaio inox
- Potenza: 1300 W
- Dimensioni: 33 x 10 x 35,5 cm
- Peso: 1,9 kg

Macchina WaffleUp
CSO 02932

- Colore: silver

Waffles spessi

Facile pulizia

Design verticale



Bilance da cucina: indispensabili per ogni gourmet

La bilancia è essenziale in cucina. Che si tratti di impasto per torte, pasta per pizza o altri ingredienti, un processo di pesatura accurato è importante per la precisione. Oltre alle classiche bilance da cucina a batteria, CASO Design offre anche modelli ecologici e sostenibili con energia cinetica. L'energia generata attraverso il movimento funziona completamente senza batterie.



Varietà precisa: intervalli di pesatura fino a 20 kg

Che si tratti di ingredienti fini o di grandi quantità le bilance CASO offrono intervalli di pesatura da 500 g a 20 kg a seconda del modello. Questo le rende adatte sia per la pasticceria fine che per pesare porzioni più grandi per conservazione o preservazione.



Incrementi fini: passi da 0,1 g a 5 g

Diverse graduazioni garantiscono la massima precisione: da 0,1 g su bilance di precisione a 5 g su modelli ad alta capacità. Questo consente di misurare ogni ingrediente con precisione per risultati di cottura e panificazione perfetti.



Funzione tara

Con la pratica funzione tara, diversi ingredienti possono essere pesati uno dopo l'altro senza cambiare il contenitore. Basta azzerare e continuare a pesare veloce, pulito ed efficiente.



Bilancia di precisione per la massima accuratezza

La bilancia di precisione misura fino a 500 g o 1 kg in passi esatti di 0,1 g. Ideale per spezie, ingredienti da forno o cucina dietetica – ovunque ogni grammo conti.



Funzione 2-in-1: bilancia da cucina e bilancia di precisione combinati

Un modello combina una bilancia da cucina e una bilancia di precisione in un unico dispositivo. Questo consente di misurare con precisione sia grandi che piccole quantità con una sola bilancia salvaspazio e versatile.



Sostenibile: funzionamento a batteria o energia cinetica

Oltre ai modelli classici a batteria, CASO offre anche bilance con energia cinetica completamente senza batterie. Un breve giro o una pressione è sufficiente per generare energia. Questo non è solo ecologico ma anche soprattutto pratico.



Chiara visualizzazione digitale

Il display digitale facile da leggere mostra il peso in modo preciso e chiaro, garantendo un uso confortevole in qualsiasi situazione in cucina.



Selezione flessibile dell'unità

Le bilance offrono varie unità: grammi, chilogrammi, once, libbre, così come millilitri e once fluide. Questo consente di misurare con precisione sia ingredienti secchi che liquidi secondo la ricetta o la preferenza.





Rispetta l'ambiente grazie al funzionamento senza batterie

Bilancia Kitchen Energy
CSO 03265
- Colore: silver

Bilancia Kitchen Energy
CSO 03265

Bilancia da cucina Caso Design Kitchen Energy, sempre pronta all'uso grazie all'energia cinetica. Girando la manopola viene generata energia sufficiente per un minuto di utilizzo. Massima efficienza, minimo impatto ambientale: eliminando le batterie, l'uso della bilancia da cucina Kitchen Energy è ecologico e sostenibile.

- Capacità massima di pesatura: 5 kg
- Funzione tara per una comoda pesatura degli ingredienti
- Superficie in acciaio inox di alta qualità elegante e facile da pulire
- Design sottile e compatto per una facile conservazione
- Display digitale con indicatore del livello di energia
- Materiale: acciaio inox
- Dimensioni: 19 x 35 x 24,5 cm
- Peso: 0,4 kg



Pesatura fino a 5 Kg

Sensore: 1,0 g

Senza batterie



Rispetta l'ambiente grazie al funzionamento senza batterie

Bilancia Kitchen Ecostyle
CSO 03266
- Colore: silver

Bilancia Kitchen Ecostyle
CSO 03266

Bilancia da cucina Caso Design Kitchen Energy, sempre pronta all'uso grazie all'energia cinetica. Aprendo la bilancia viene generata energia sufficiente per un minuto di utilizzo. Massima efficienza, minimo impatto ambientale: eliminando le batterie, l'uso della bilancia da cucina Kitchen Energy è ecologico e sostenibile.

- A seconda delle dimensioni della ciotola, la bilancia da cucina è chiusa o aperta: chiuso per Ø 5 - 12 cm, aperto per Ø 9 - 18 cm
- Capacità massima di pesatura: 5 kg
- Funzione tara per una comoda pesatura degli ingredienti
- Superficie in acciaio inox di alta qualità elegante e facile da pulire
- Design sottile e compatto salva spazio
- Display digitale con indicatore del livello di energia
- Materiale: acciaio inox
- Dimensioni: 6,5 x 3 x 22 cm
- Peso: 0,18 kg



Pesatura fino a 5 Kg

Sensore: 1,0 g

Senza batterie



Bilancia KitchenDuo
CSO 03291
- Colore: nero



VAI AL VIDEO

Bilancia KitchenDuo
CSO 03291

Bilancia da cucina con doppia funzione: pesa fino a 15 kg con precisione di 1 g e fino a 1 kg con precisione di 0,1 g. Ideale per ingredienti, spezie ed erbe. Con diverse unità di misura e design compatto, è perfetta per ogni ricetta.

- Funzione HOLD per la visualizzazione permanente dell'ultimo peso
- Superficie anti-impronta in acciaio inox di alta qualità
- Ampio display a LED con funzionamento a sfioramento
- Risparmio energetico grazie alla funzione di spegnimento automatico
- Pratica funzione di tara per pesare facilmente gli ingredienti aggiuntivi
- Materiale: acciaio inox
- Dimensioni: 24 x 4 x 20 cm
- Peso: 0,719 kg



2 funzioni in 1



Bilancia di precisione fino a 1 Kg



Pesatura fino a 15 Kg



Bilancia da cucina FinoCompact
CSO 03201
- Colore: silver

Bilancia da cucina FinoCompact
CSO 03201

CASO FinoCompact è una bilancia di precisione compatta progettata per misurare piccole quantità di ingredienti con estrema accuratezza, particolarmente utile in cucina per spezie, erbe, caffè, tè, oli o medicinali.

- Precisione di pesata fino a 500 g con incrementi di 0,1 g
- Misurazione in diverse unità: g, ml, oz
- Ciotola di pesata in acciaio inox inclusa (adatta anche ad altri contenitori)
- Display LED bianco e touch control per lettura e uso intuitivi
- Alimentazione a batteria (2×1,5 V AAA, non incluse)
- Pratico nastro di fissaggio per riporre la bilancia senza occupare spazio
- Dimensioni: 80 x 33 x 115 cm
- Peso: 0,127 kg



Capacità max 500 g | Sensore 0,1 g



Rispetta l'ambiente grazie al funzionamento senza batterie

Bilancia pesapersone Body Energy Ecostyle
CSO 03416
- Colore: silver

Bilancia pesapersone Body Energy Ecostyle
CSO 03416

CASO Body Energy Ecostyle è una bilancia pesapersone digitale dal design moderno che utilizza l'innovativa tecnologia Body Energy, capace di generare autonomamente l'energia necessaria al funzionamento. Grazie a un sistema che converte l'energia cinetica prodotta dalla pressione del pulsante di attivazione in elettricità, il dispositivo funziona senza batterie, garantendo un utilizzo sostenibile e sempre pronto all'uso.

- Capacità massima di pesatura: 180 kg
- Tecnologia Body Energy: genera elettricità tramite energia cinetica, senza utilizzo di batterie
- Display a led per una facile lettura
- Design sottile e compatto per una facile conservazione
- Display digitale con indicatore del livello di energia
- Materiale: acciaio inox, vetro
- Dimensioni: 30 x 4,5 x 30 cm
- Peso: 1,4 kg



Capacità max 180 kg | Sensore 100 g | Senza batterie



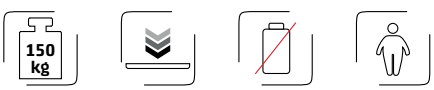
Rispetta l'ambiente grazie al funzionamento senza batterie

Bilancia pesapersone BodyEnergy Fit
CSO 03417
- Colore: silver

Bilancia pesapersone BodyEnergy Fit
CSO 03417

CASO BodyEnergy Fit Design è una bilancia pesapersone digitale avanzata che combina design moderno e tecnologia sostenibile. Grazie all'innovativa tecnologia Body Energy, il dispositivo funziona senza batterie, generando l'energia necessaria attraverso la pressione del pulsante di attivazione che trasforma l'energia cinetica in elettricità. Oltre alla semplice misurazione del peso, la bilancia integra un sistema di analisi corporea BIA che consente di monitorare diversi parametri della composizione del corpo.

- Capacità massima di pesatura: 150 kg
- Tecnologia Body Energy: genera elettricità tramite energia cinetica, senza utilizzo di batterie
- Display a led per una facile lettura
- Design sottile e compatto per una facile conservazione
- Display digitale con indicatore del livello di energia
- Materiale: acciaio inox, vetro
- Dimensioni: 32 x 4,5 x 26 cm
- Peso: 1,36 kg



Capacità max 150 kg | Sensore 100 g | Senza batterie | Analisi corporea



KÜNZI S.p.A. - Via L. Ariosto, 19 - 20091 Bresso (MI)
Tel. 02.61.45.16.1 - info-it@kunzigroup.com - www.kunzigroup.com