



CASO®

D E S I G N

INNOVATIEVE KEUKENTECHNIEK

CATALOGUS
KEUKEN ASSORTIMENT

DE INNOVATIEVE KEUKENTECHNIEK

„Het ontwikkelen van hoogwaardige, tijdloze producten met innovatieve technologieën is de passie die ons drijft. In de afgelopen jaren hebben we dit principe verder doorontwikkeld en laten we u graag kennismaken met onze nieuwe inbouwkeukenlijn

Meer gebruiksgemak, hoge functionaliteit en prestaties. Helder design voor plezier en genieten tijdens het koken.“

Peter Braukmann, Bernd Braukmann

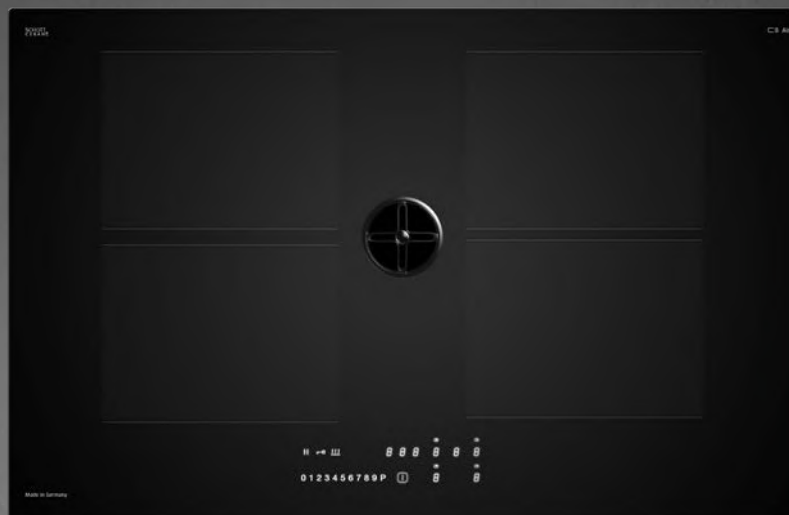




Inhoudsopgave

Kookplaten met afzuigsystemen	8
De intelligente 2-in-1 oplossing in de moderne keuken	
JET AIR Separation Technology	14
Turbine Power in plaats van vette filters	
Vlak-inductiekookplaten	30
Voor kookplezier met de grootst mogelijke veiligheid	
Inbouw wijnkoelers	40
Voor de wijn kenner – temperatuurregeling voor de perfecte smaak	
Vacuüm sealer	56
Perfect vacumeren voor langer vers houden	

8



Kookplaten met afzuigsystemen

30



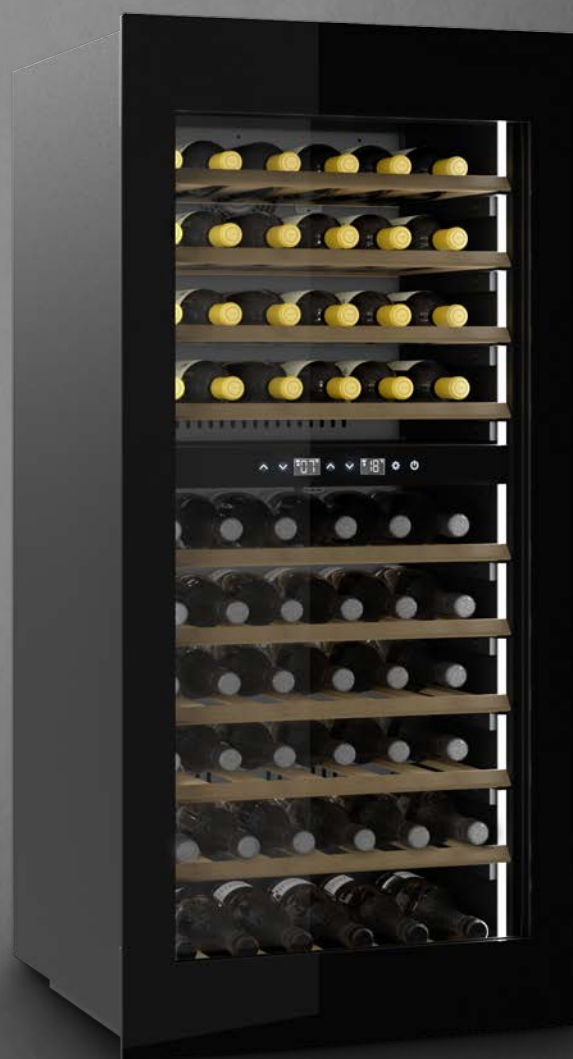
Vlak-inductiekookplaten

56



Vacuüm sealer

40

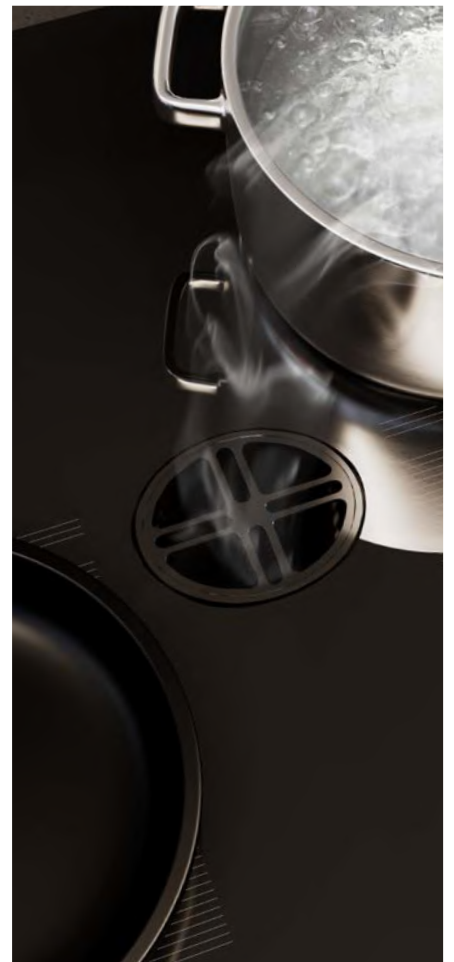


Inbouw wijnkoelers



Esthetiek en design

De innovatieve keukentechnologie
van CASO Design is overtuigend met
zijn tijdloze design en hoge kwaliteit.



A modern kitchen interior featuring a large, multi-paned window on the left that looks out onto a city building. The kitchen has dark, minimalist cabinetry and a dark countertop. A built-in cooktop with a central circular vent is integrated into the countertop. In the foreground, a wooden table holds a dark cup, a plate, and a spoon.

Puur kookplezier in de moderne keuken

Innovatieve kookplaten
met afzuigsystemen





Kookplaten met afzuigsystemen – de intelligente 2-in-1 oplossing in de moderne keuken

Passend Design in de ruimte dankzij de geïntegreerde Kookplaten met afzuigstelsysteem. Onze innovatieve technologie combineert twee belangrijke voordelen:

- + aangenaam frisse lucht tijdens het koken dankzij de gepatenteerde JET AIR Separation Technology
- + Maximaal kookoppervlak voor uw potten en pannen door de geconcentreerde luchtstroom

Het gepatenteerde JET AIR-systeem in onze kookvelden zuivert de lucht door de deeltjes uit de lucht te scheiden en op te vangen met behulp van het turbineprincipe. Deze technologie heeft geen vetfilter nodig om de

prestaties te verminderen in geval van vervuiling - Jet Air zorgt altijd voor maximale reiniging. Efficiëntie en reinigingsgemak zijn de doorslaggevende voordelen ten opzichte van filtersystemen.

Eersteklas comfort tijdens het koken. Met het touch bedieningspaneel stel je alle kookstanden nauwkeurig en snel in en houd je alles in de gaten met de heldere witte LED symbolen. De geïntegreerde kookfunctie regelt automatisch de snelle opwarming en regelt vervolgens automatisch het gespecificeerde kookniveau. Meer tijd om perfect te genieten.



Innovatieve technologie die overtuigt



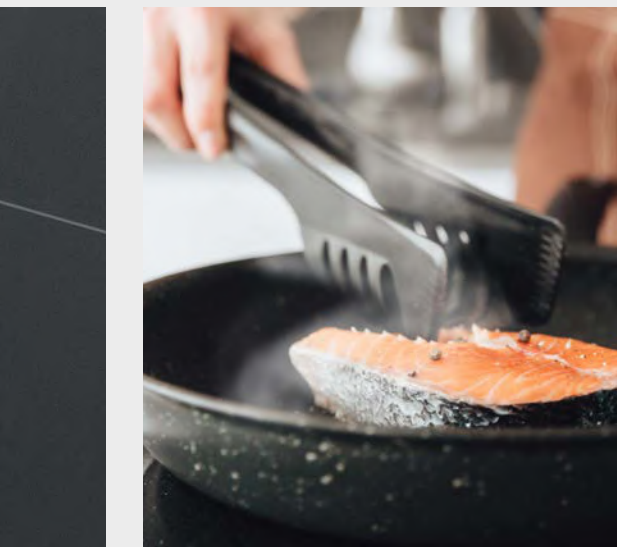
Elegant design en de beste kwaliteit

De hoogwaardige inductiekookplaten van CASO Design met touch-bediening en elegante schuifbediening combineren twee apparaten in één product. De gepatenteerde JET AIR Separatietechnologie zuivert de lucht tijdens het koken door de stoom- en vetdeeltjes efficiënt te scheiden. Snel en eenvoudig hygiënisch reinigen als geen ander systeem. Zo blijft er veel ruimte over om te koken – dankzij de geconcentreerde Jet Air-luchtstroom heeft het systeem slechts een zeer kleine luchtinlaat nodig, waardoor u maximale ruimte overhoudt voor grote potten, pannen en veel kookplezier

Een bijkomend pluspunt:

Het JET AIR-systeem is ruimtebesparend en eenvoudig te integreren.





Meer comfort – meer kookplezier – meer genieten

Het doordachte design en de revolutionaire technologie zijn perfect voor iedereen die ervan geniet - of het nu visueel, voelbaar of culinair is.

De hoogwaardige inbouw inductiekookplaten passen perfect in de moderne keukens. Het gebruiksvriendelijke touch controle bedieningspaneel, maakt het eenvoudig om de afzonderlijke kookplaten over het hele oppervlak te bedienen en snel een van de gewenste vermogensniveaus of functies in te stellen. Dit is niet alleen gemakkelijk en energiezuinig, maar ook perfect voor het optimaal bereiden van voedsel. Tegelijkertijd zorgt het JET AIR-systeem ervoor dat er vrijwel geen dampgeuren worden waargenomen.

Dit betekent meer comfort, meer kookgenot en meer plezier – vanaf het begin.

De high-end technologie in één oogopslag

- + Gebruiksvriendelijke touch controle bediening met innovatieve schuifregelaar (1 – 9 niveaus)
- + Hoogwaardig, robuust keramisch® glasoppervlak van Schott
- + Efficiënt gebruik van energie dankzij inductietechnologie
- + Innovatieve pannen detectie biedt maximale veiligheid
- + Een vriendelijke witte LED-look
- + Praktisch automatisch koken
- + Antislip en antislip oppervlak

Het nieuwe JET AIR-systeem

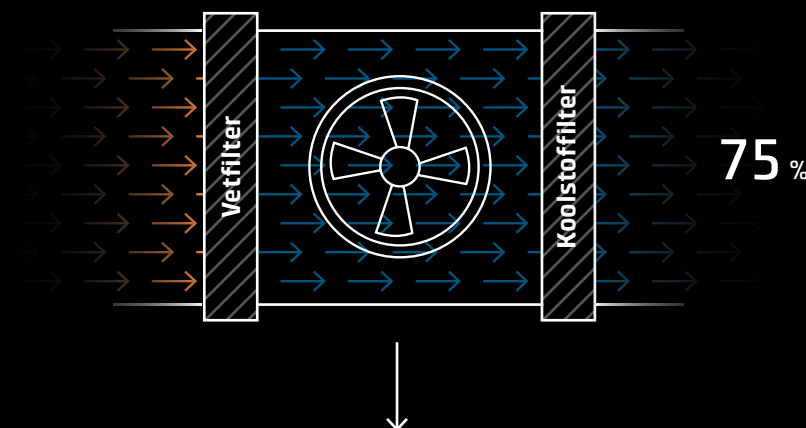
Turbine Power Staande Vette Filter

Zo werkt de JET AIR Separation Technology:

Net als bij een hoge drukspuit wordt de lucht gecompriëerd met de JET AIR-scheidingstechnologie. De verontreinigingen worden uitgeworpen en opgevangen in een bak die volledig kan worden gereinigd. Dankzij deze revolutionaire technologie wordt **tot 95%** van de vet- en oliedeeltjes direct van de lucht gescheiden.

Hierdoor zijn de gebruikelijke, minder effectieve vetfilters met minder reinigingskracht niet meer nodig. In het geval van olie- en vetafscheiding bereiken deze slechts **maximaal 75%** bij vetscheidingsefficiënt D. De JET AIR Separation Technology bereikt een vetscheidingsefficiënt A volgens de DIN-norm. De gepatenteerde JET AIR Separation Technology is het enige systeem ter wereld met deze innovatieve technologie.

**Conventionele techniek met gesloten ventilatorhuis =
geen volledige hygiënische reiniging mogelijk!**

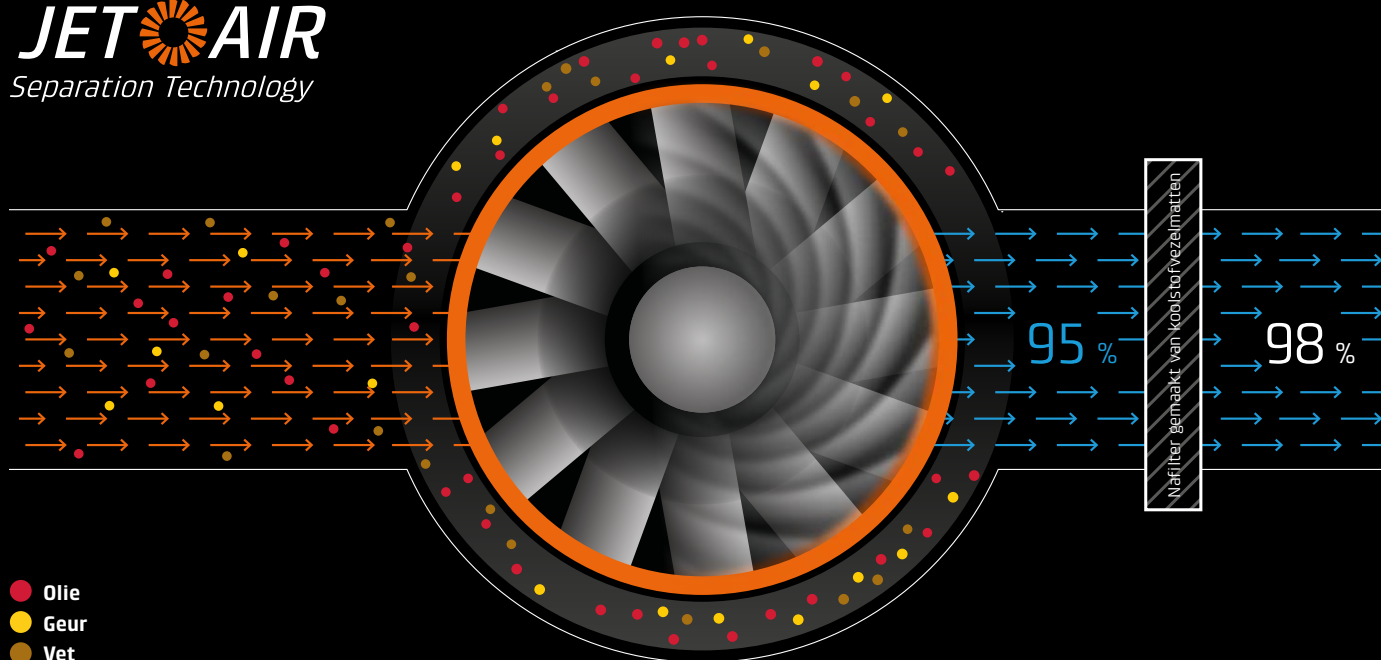


Ventilatorhuis kan niet worden gereinigd!

Om te laten voelen zoals het was voor het koken!

In het geval van een recirculatiesysteem is een geurfilter noodzakelijk omdat de lucht in de ruimte circuleert. Het geurfilter bindt geurmoleculen uit de dampvlucht. Het JET AIR-systeem stroomopwaarts van de CASO

Design-apparaten scheidt al tot 95 % van de geurmoleculen af, zodat de geïntegreerde koolstofvezelmatten nauwelijks worden belast. De koolstofvezelmatten reduceren de geurmoleculen tot wel 98 %, zodat er bijna geen wasemgeuren worden waargenomen.





Tot 98 % gezuiverde lucht

- + Schone lucht, tot 95% vet- en olieafschieding
- + De koolstofvezelmatten hoeven slechts om de 2,5 jaar te worden vervangen
- + Vetafscheiding / geen vetverharding
- + Consistente afzuiging, geen weerstanden in het JET AIR-systeem
- + Weinig onderhoud
- + Filtert ook gedeeltelijk waterdamp door de centrifuge
- + Geen ruimteventilatie nodig
- + Ideaal voor gesloten ruimtes
- + Hoge energie besparing (Voor energie neutrale bouw geschikt)
- + Geen verlies van zuigkracht = blijvend constante prestaties





De toekomst van de recirculatietechnologie

Pure efficiëntie – JET AIR-systeem

Hygiënischer, eenvoudiger en duurzamer: het nieuwe CASO Design JET AIR-systeem zet nieuwe maatstaven op het gebied van inbouwkeukplaten. Het filter hoeft niet regelmatig te worden vervangen, kan ruimtebesparend worden geïnstalleerd en kan volledig hygiënisch worden gereinigd.

100% hygiënisch

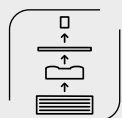
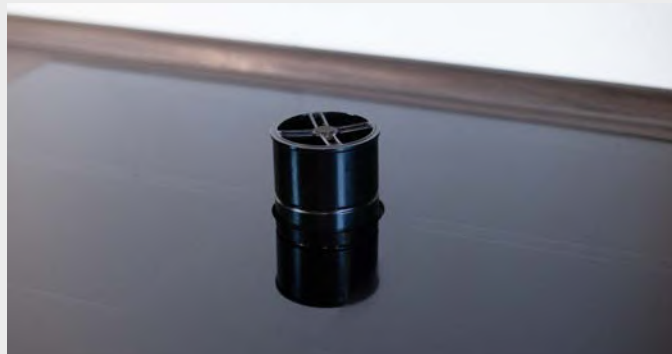
De lekbak en turbinering van het JET AIR-systeem kunnen eenvoudig in de vaatwasser worden gereinigd. De koolstofvezelmatten hoeven slechts om de twee tot drie jaar te worden vervangen. Bij conventionele apparaten is elke 3 tot 6 maanden een volledige vervanging vereist (afhankelijk van het type geurfilter).

Schoonmaken was nog nooit zo eenvoudig



1. Verwijder de zuigmond

De zuigmond wordt met een handgreep uit de kookplaat verwijderd. Nu zijn de lade en het JET AIR-systeem toegankelijk.



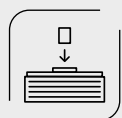
2. Open de lade en maak de afzonderlijke onderdelen los

De afzonderlijke onderdelen kunnen zonder gereedschap, na elkaar worden verwijderd: de sproeiergeleider, het deksel, het turbine-inzetstuk en de lekbak kunnen eenvoudig afzonderlijk van elkaar worden losgemaakt.



3. Zet het gewoon in de vaatwasser

Alle elementen kunnen zonder twijfelen in de vaatwasser worden gereinigd – zelfs de koolstofvezelmatten *: een duidelijk voordeel ten opzichte van conventionele apparaten.



4. Snel inbrengen

Na het reinigen van de afzonderlijke onderdelen kan alles weer op zijn oorspronkelijke plaats worden teruggezet. Eenvoudig en efficiënt – binnen enkele seconden is de kookplaat weer klaar voor gebruik en volledig functioneel voor het volgende diner.



* De koolstofvezelmatten mogen niet elke keer worden schoongemaakt



Hoog comfortniveau met minimale installatie-inspanning.



Montage video

Eenvoudige installatie met intelligente technologie

Met onze innovatieve **plug-in kit** is de installatie in een mum van tijd gedaan. De kit bestaat uit slechts twee componenten. De inductiekookplaat wordt geleverd met een praktisch railmechanisme waarin het **JET AIR-systeem** wordt gehaakt en in de keukenla wordt geïntegreerd.

Eerst wordt de inductiekookplaat in de uitsparing geplaatst. Het JET AIR-systeem kan nu op de gewenste hoogte worden ingesteld. De inductiekookplaat wordt

aan het lichaam bevestigd door middel van de meegeleverde beugels. Het JET AIR-systeem kan vervolgens in het railmechanisme worden gehaakt. Ten slotte worden alleen de elektronische componenten aangesloten - dat is alles. In de installatievideo vindt u de installatie-informatie in detail.

In vergelijking met andere afzuigsystemen is het niet nodig om een kanaal door andere kasten te laten lopen. Ca. 1/3 van de kastruimte is voldoende om het JET AIR-systeem te integreren.

De twee-componenten-set



1. Inductiekookplaat



2. JET AIR-systeem

Stap 1

Plaats de kookplaat in de uitsparing en bevestig vervolgens de componenten.

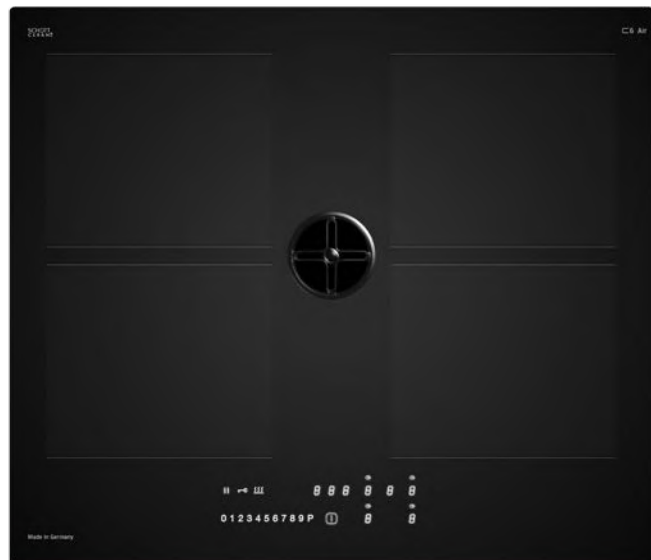


Stap 2

Haak het JET AIR-systeem in het railapparaat. Verbind ten slotte de elektronica.



C6 Air EK



MADE IN GERMANY

SCHOTT
CERAN®

JET AIR
Separation Technology

Inductiekookplaat met geïntegreerde JET AIR kookplaat afzuiging

- + Touch-bediening
- + **9 vermogensniveaus + Power niveau**
(voor elke kookzone)
- + Sensor Circuit / TC Slim
- + Bediening schuifregelaars (sliders)
- + Ingebouwde automatische afzuigregeling
- + **Aankook automaat**
- + **Brug-functie (voor/achter)**
- + Timer / kookwekker
- + Warm houd zone
- + Veiligheidsschakeling
- + Witte LED-indicator
- + Restwarmte indicator
- + Grill functie
- + Pauze-functie
- + Recall-functie
- + **Vergrendeling**
- + Kinder beveiliging (sneltoets)
- + Automatische naloop van de ventilator 10 minuten
- + Automatische pannendetectie

INCLUSIEF
JET AIR ventilatorkern (1x)
(2x UF TH40 inbegrepen)



Productgegevens

Art.-Nr.:	7250
Prestatie:	4 inductiekookzones 190 × 210 mm, 2,1/3,0 kW brugfunctie 3,7 kW
Gewicht:	10,20 kg
Inbouw:	Frameloos, 600 × 55 × 520 mm
Installatie:	Inbouw of opbouw
Afmetingen	
uitsparing (B×D):	574 × 494 mm
Voeding:	Spanning AC 230 V / 2NAC 400 V Vermogen 7,4 kW 120 cm aansluitkabel voorgemonteerd, 5 × 1,5 mm ²

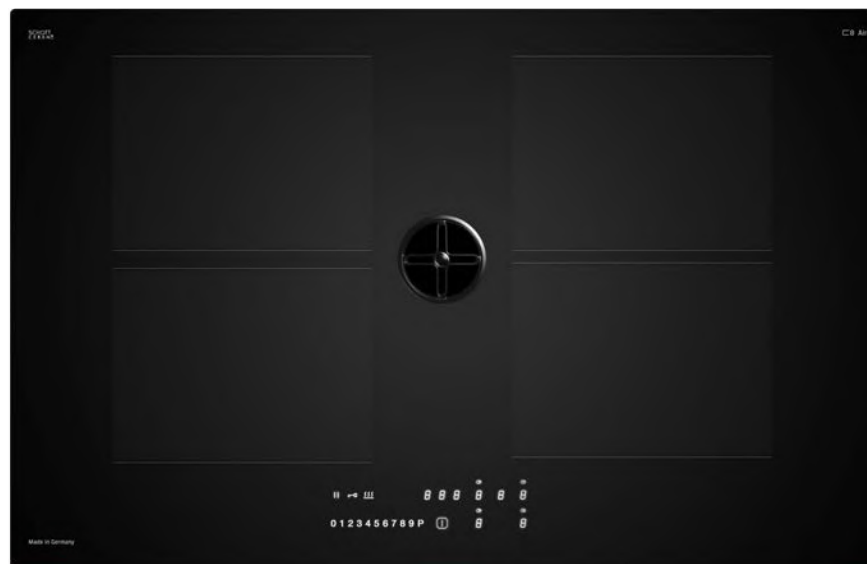
Vervangende benodigdheden / accessoires

Art.-Nr. / Artikel:	751000009, recirculatiefilter UF TH40 (2 stuks), zie pagina 27
---------------------	--

Productgegevens ventilatorkern LK3

Voeding:	220-240V~ 50/60 Hz
Totaal verbruik:	Max. 88 W
Geluidsniveau:	59 dB(A)
Afmetingen (BxHxD):	400 × 200 × 342 mm
Gewicht:	9 kg
Kabellengte:	1200 mm

C8 Air EK



MADE IN GERMANY

SCHOTT
CERAN®

JET AIR
Separation Technology

Inductiekookplaat met geïntegreerde JET AIR kookplaat afzuiging

- + Touch-bediening
- + **9 vermogensniveaus + Power niveau**
(voor elke kookzone)
- + Sensor Circuit / TC Slim
- + Bediening schuifregelaars (sliders)
- + Ingebouwde automatische afzuigregeling
- + **Aankook automaat**
- + **Brug-functie (voor/achter)**
- + Timer / kookwekker
- + Warm houd zone
- + Veiligheidsschakeling
- + Witte LED-indicator
- + Restwarmte indicator
- + Grill functie
- + Pauze-functie
- + Recall-functie
- + **Vergrendeling**
- + Kinder beveiliging (sneltoets)
- + Automatische naloop van de ventilator 10 minuten
- + Automatische pannendetectie

INCLUSIEF
JET AIR ventilatorkern (1x)
(2x UF TH40 inbegrepen)



Productgegevens

Art.-Nr.:	7251
Prestatie:	4 inductiekookzones 190 × 210 mm, 2,1/3,0 kW brugfunctie 3,7 kW
Gewicht:	10,20 kg
Inbouw:	Frameloos, 800 × 55 × 520 mm
Installatie:	Inbouw of opbouw
Afmetingen	
uitsparing (B×D):	774 × 494 mm
Voeding:	Spanning AC 230 V / 2NAC 400 V Vermogen 7,4 kW 120 cm aansluitkabel voorgemonteerd, 5 × 1,5 mm ²

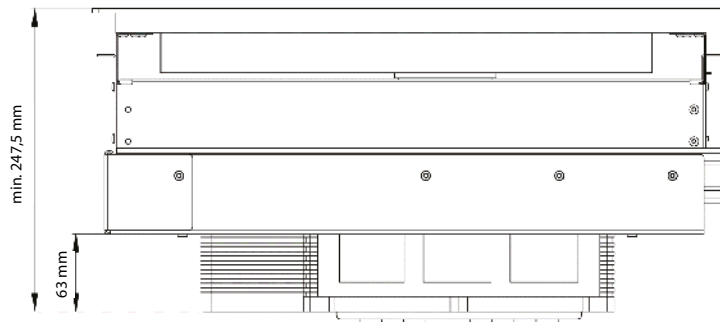
Vervangende benodigdheden / accessoires

Art.-Nr. / Artikel:	751000009, recirculatiefilter UF TH40 (2 stuks), zie pagina 27
---------------------	--

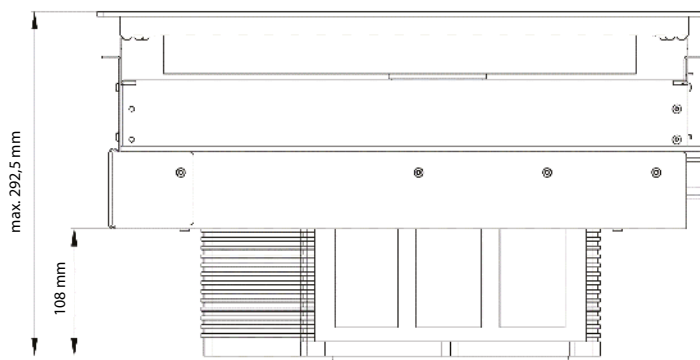
Productgegevens ventilatorkern LK3

Voeding:	220-240V~ 50/60 Hz
Totaal verbruik:	Max. 88 W
Geluidsniveau:	59 dB(A)
Afmetingen (BxHxD):	400 × 200 × 342 mm
Gewicht:	9 kg
Kabellengte:	1200 mm

JET AIR-systeem - C6 / C8 Air EK

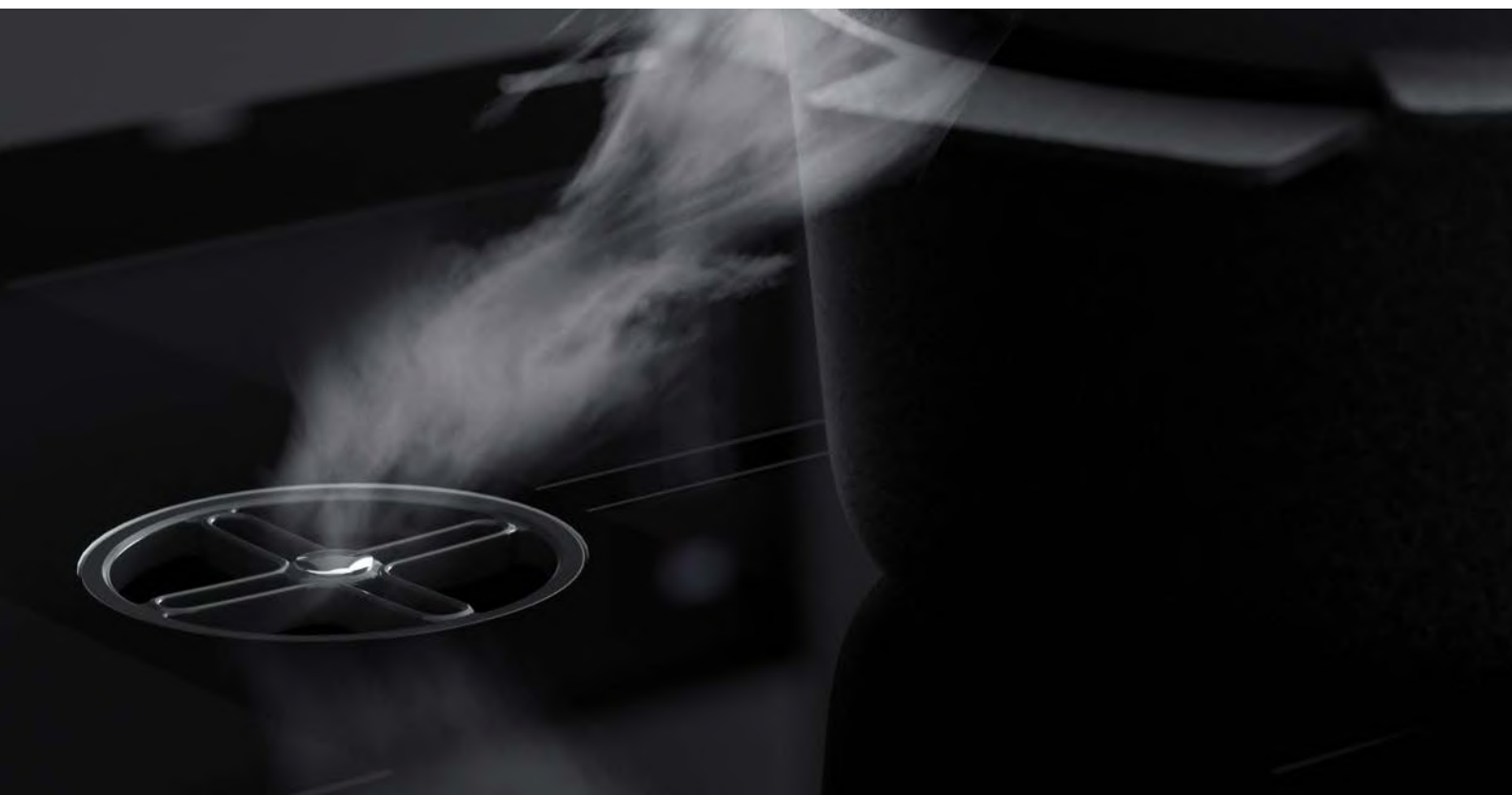


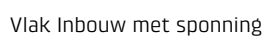
Voor meubelkorpus **zonder** verzonken greep profiel onder het werkblad.



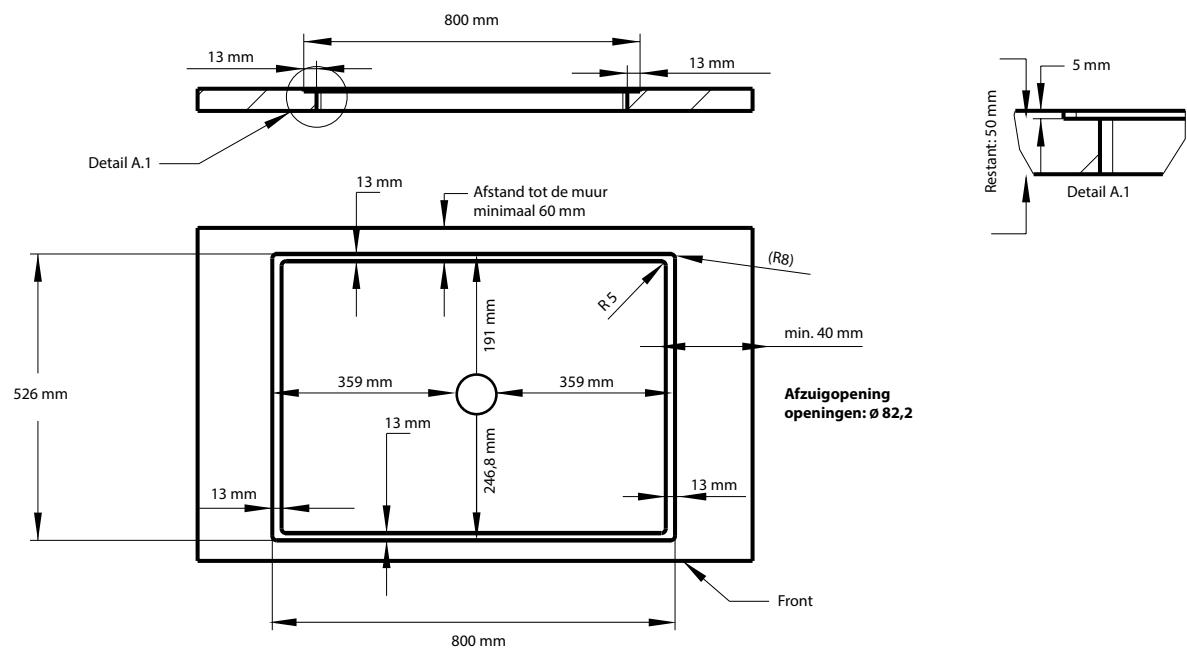
Voor meubelopbouw **met** verzonken greepprofiel onder het werkblad

Het systeem kan in het bereik van minimaal 247,5 mm in 6 stappen van elk 7,5 mm tot 292,5 mm worden ingesteld.

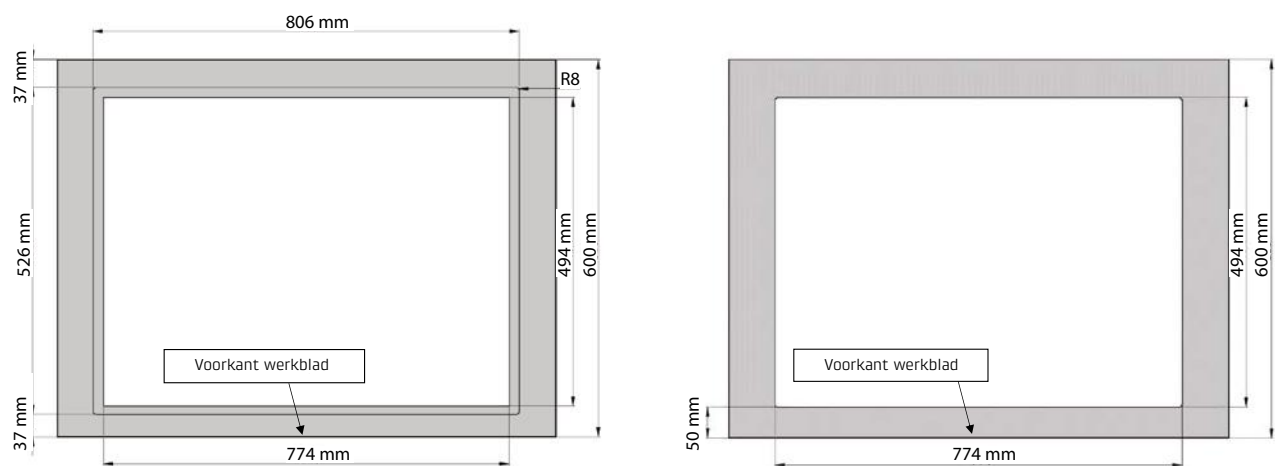




C8 Air EK



Afmetingen uitsparing



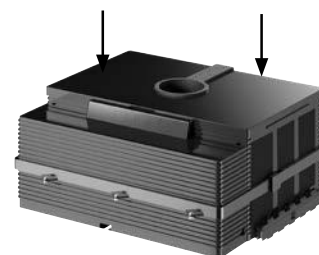
Vlak Inbouw met sponning

Inbouw montage opbouw

UF TH40



Te plaatsen in de zijkanten van de JET AIR-ventilator kern



Recirculatiefilter gemaakt van koolstofvezelmatten

- + Levensduur tot 2,5 jaar
- + 6× regeneereerbaar – vaatwasmachinebestendig

Productgegevens

Art.-Nr.:	751000009
Gewicht:	2× 0,5 kg
Afmetingen:	230 × 170 × 32 mm
Te gebruiken voor:	C6 Air EK C8 Air EK C9 Air



C9 Air



MADE IN GERMANY

SCHOTT
CERAN®

JET AIR
Separation Technology

Inductiekookplaat met geïntegreerde JET AIR kookplaat afzuiging

- + Touch-bediening
- + **9 vermogensniveaus + Power niveau**
(voor elke kookzone)
- + Sensor Circuit / TC Slim
- + Bediening schuifregelaars (sliders)
- + Ingebouwde automatische afzuigregeling
- + **Aankook automaat**
- + **Brug-functie (voor/achter)**
- + Timer / kookwekker
- + Warm houd zone
- + Veiligheidsschakeling
- + Witte LED-indicator
- + Restwarmte indicator
- + Grill functie
- + Pauze-functie
- + Recall-functie
- + **Vergrendeling**
- + Kinder beveiliging (sneltoets)
- + Automatische naloop van de ventilator 10 minuten
- + Automatische pannendetectie

INCLUSIEF

**JET AIR ventilatorkern (1x)(
2x UF TH40 inbegrepen)**

JET BOX, 200 × 422 × 342 mm



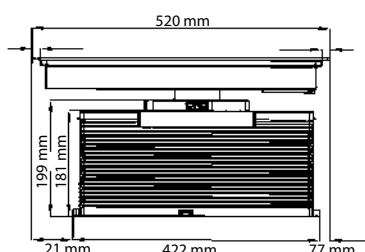
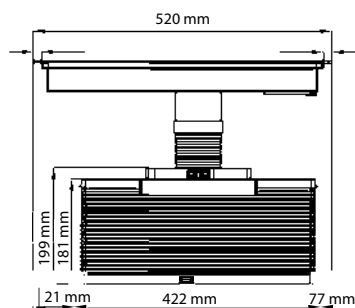
Productgegevens

Art.-Nr.:	7232
Prestatie:	5 inductiekookzones 190 × 210 mm, 2,1/3,0 kW brugfunctie 3,7 kW
Gewicht:	14,20 kg
Inbouw:	Frameloos, 900 × 55 × 520 mm
Installatie:	Inbouw of opbouw
Afmetingen uitsparing (B×D):	880 × 490 mm
Voeding:	Spanning AC 230 V / 3NAC 400 V Vermogen 10,4 kW 120 cm aansluitkabel voorgemonteerd, 5 × 1,5 mm ²

Vervangende benodigdheden / accessoires

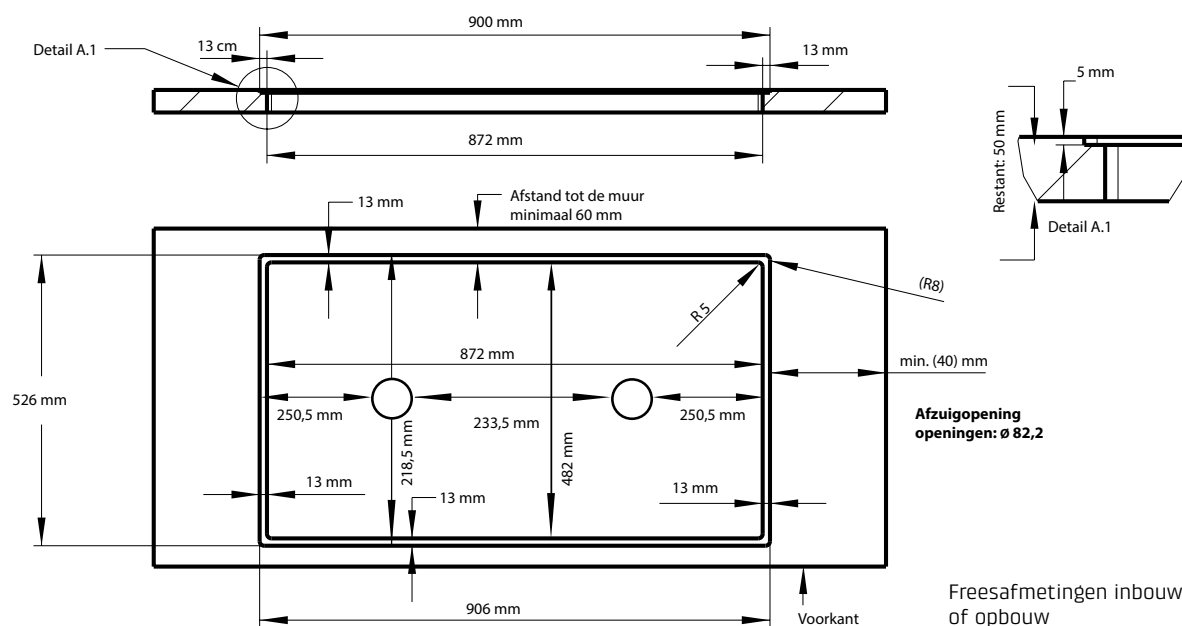
Art.-Nr. / Artikel:	751000009, recirculatiefilter UF TH40 (2 stuks), zie pagina 27
---------------------	--

Let op: De C9 Air inductiekookplaat heeft geen
plug-in systeem. Hier is een andere montage
vereist! Zie pagina 29.



Inbouwmatten zonder
verbindingsbuis

C9 Air



Maximaal kookgenot en maximale zekerheid

Moderne vlak-inductie
kookplaten







Stijlvolle kookplaten met vlak inductie

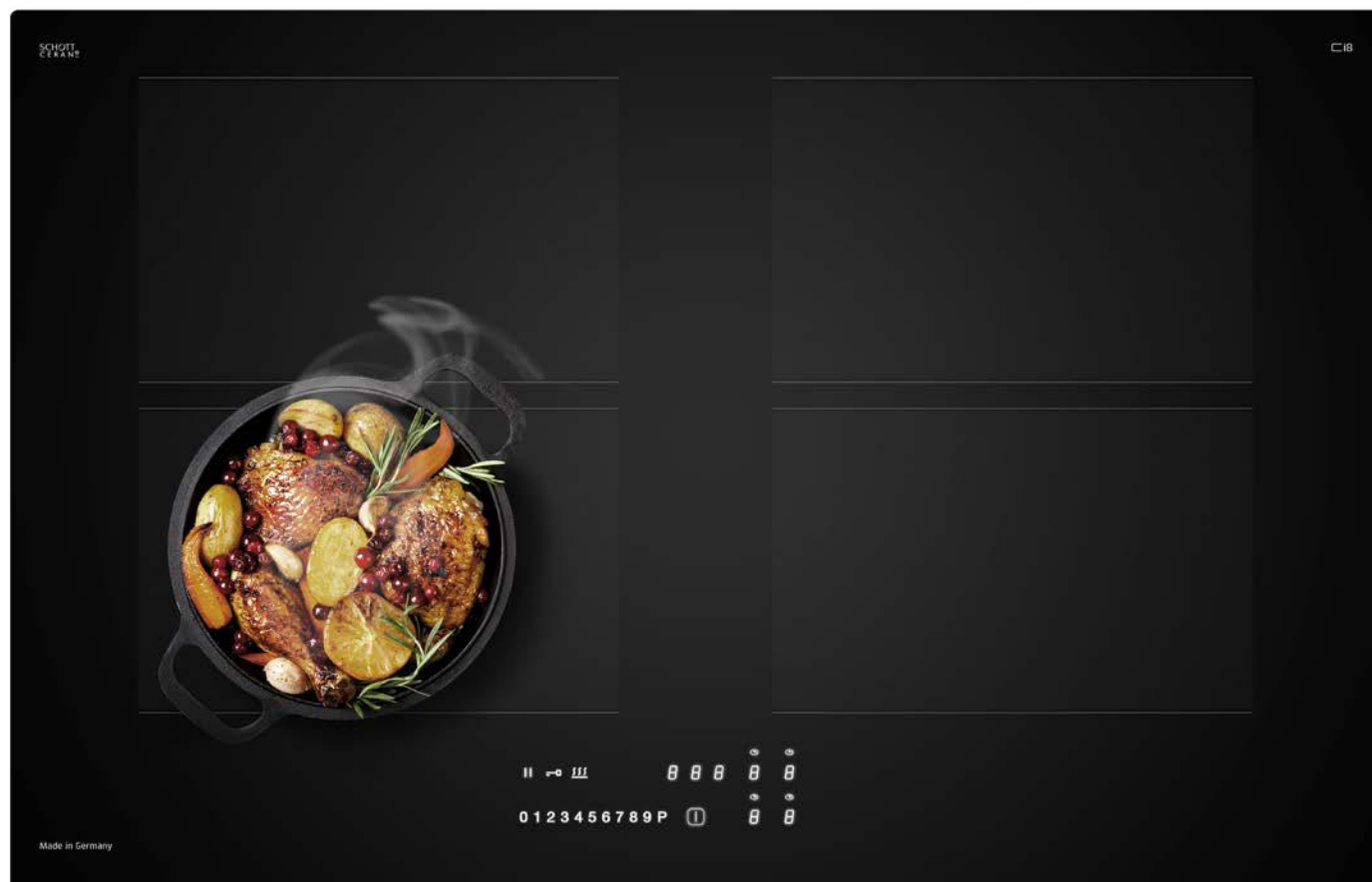
De moderne vlak-inductiekookplaten van CASO Design zien er niet alleen elegant uit, maar bieden ook het grootst mogelijke kookplezier dankzij het overzichtelijke touch-bedieningspaneel. Met de innovatieve schuifregelaar(sliders) is het mogelijk om de afzonderlijke inductiekookzones over het hele oppervlak eenvoudig te bedienen en snel een van de gewenste vermogensniveaus of functies in te stellen.

De talrijke functies, zoals het praktische automatische kookstelsel of de krachtige brugfunctie, maken de

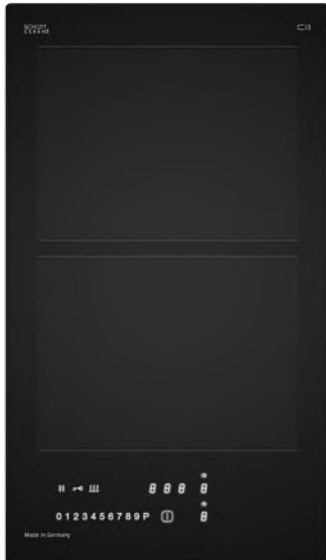
inductiekookplaten van CASO Design nog interessanter. Inductietechnologie wordt gebruikt om snel en direct te koken, vergelijkbaar met gas. Dankzij deze techniek is koken bijzonder schoon, omdat er niets kan inbranden.

Als het om veiligheid gaat, complimenteren een veiligheidsuitschakeling, een geïntegreerd kinderslot en vergrendelingssysteem de moderne kookplaat.

In elke keuken bieden CASO Design kookplaten een unieke kookervaring.



Ci 3



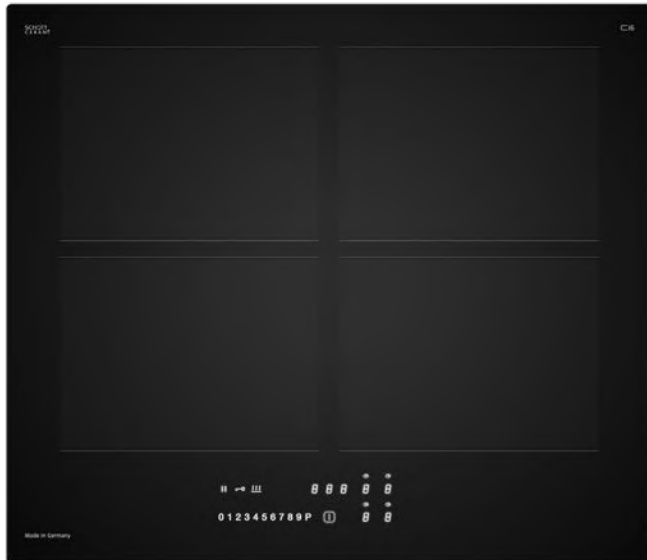
Vlak-inductiekookplaat

- + Touch-bediening
- + Sensor Circuit / TC Slim
- + **Bediening van de schuifregelaar (sliders)**
- + **Aankook-automaat**
- + **Vermogensniveau voor elke kookzone**
- + **Brug-functie (voor/achter)**
- + Timer / kookwekker
- + Warm houden
- + Veiligheidsschakeling
- + Witte LED-indicator
- + Restwarmte indicator
- + Grill functie
- + Pauze-functie
- + Recall-functie
- + **Vergrendeling**
- + Kinderbeveiliging (sneltoets)
- + Automatische pannen detectie

Productgegevens

Art.-Nr.:	7226
Prestatie:	2 inductiekookzones 190 × 210 mm, 2,1/3,0 kW brugfunctie 3,5 kW
Gewicht:	5,20 kg
Inbouw:	Frameloos, 300 × 55 × 520 mm
Installatie:	Inbouw of opbouw
Afmetingen uitsparing (B×D):	272 × 482 mm
Voeding:	Spanning AC 230 V Vermogen 3,5 KW 120 cm aansluitkabel voorgemonteerd, 3 × 1,5 mm ²

Ci 6



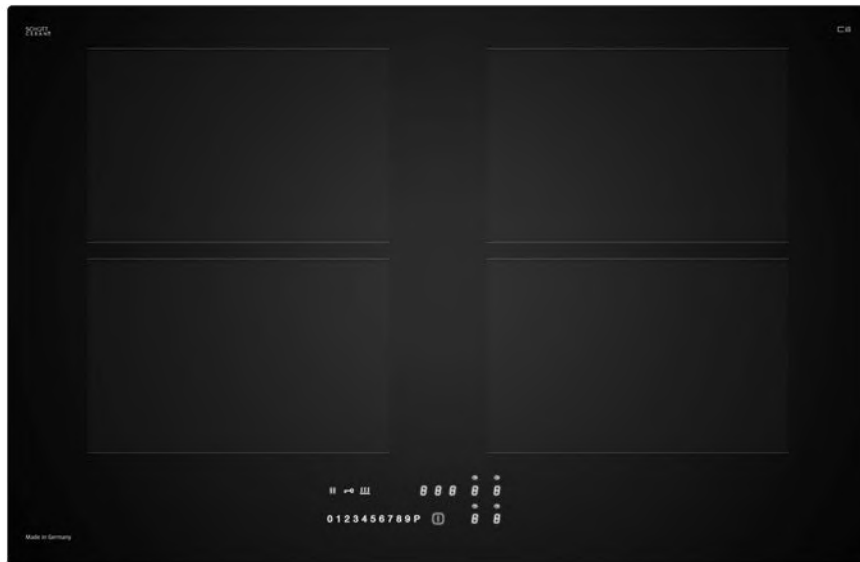
Vlak-inductiekookplaat

- + Touch-bediening
- + Sensor Circuit / TC Slim
- + **Bediening van de schuifregelaar (sliders)**
- + **Aankook-automaat**
- + **Vermogensniveau voor elke kookzone**
- + **Brug-functie (voor/achter)**
- + Timer / kookwekker
- + Warm houden
- + Veiligheidsschakeling
- + Witte LED-indicator
- + Restwarmte indicator
- + Grill functie
- + Pauze-functie
- + Recall-functie
- + **Vergrendeling**
- + Kinderbeveiliging (sneltoets)
- + Automatische pannen detectie

Productgegevens

Art.-Nr.:	7227
Prestatie:	4 inductiekookzones 190 × 210 mm, 2,1/3,0 kW brugfunctie 3,7 kW
Gewicht:	9,45 kg
Inbouw:	Frameloos, 600 × 55 × 520 mm
Installatie:	Inbouw of opbouw
Afmetingen uitsparing (B×D):	562 × 482 mm
Voeding:	Spanning AC 230 V / 2NAC 400 V Vermogen 7,4 KW 120 cm aansluitkabel voorgemonteerd, 5 × 1,5 mm ²

Ci 8



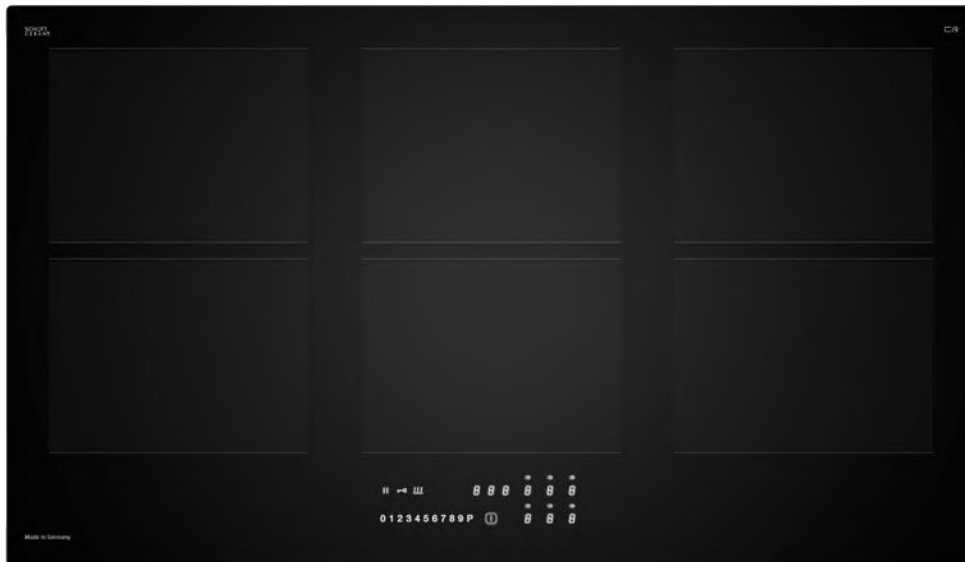
Vlak-inductiekookplaat

- + Touch-bediening
- + Sensor Circuit / TC Slim
- + **Bediening van de schuifregelaar (sliders)**
- + **Aankook-automaat**
- + **Vermogensniveau voor elke kookzone**
- + **Brug-functie (voor/achter)**
- + Timer / kookwekker
- + Warm houden
- + Veiligheidsschakeling
- + Witte LED-indicator
- + Restwarmte indicator
- + Grill functie
- + Pauze-functie
- + Recall-functie
- + **Vergrendeling**
- + Kinderbeveiliging (sneltoets)
- + Automatische pannen detectie

Productgegevens

Art.-Nr.:	7228
Prestatie:	4 inductiekookzones 190 × 210 mm, 2,1/3,0 kW brugfunctie 3,7 kW
Gewicht:	10,85 kg
Inbouw:	Frameloos, 800 × 55 × 520 mm
Installatie:	Inbouw of opbouw
Afmetingen uitsparing (B×D)	745 × 482 mm
Voeding:	Spanning AC 230 V / 2NAC 400 V Vermogen 7,4 KW 120 cm aansluitkabel voorgemonteerd, 5 × 1,5 mm ²

Ci 9

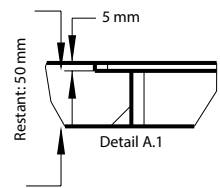


Vlak-inductiekookplaat

- + Touch-bediening
- + Sensor Circuit / TC Slim
- + **Bediening van de schuifregelaar (sliders)**
- + **Aankook-automaat**
- + **Vermogensniveau voor elke kookzone**
- + **Brug-functie (voor/achter)**
- + Timer / kookwekker
- + Warm houden
- + Veiligheidsschakeling
- + Witte LED-indicator
- + Restwarmte indicator
- + Grill functie
- + Pauze-functie
- + Recall-functie
- + **Vergrendeling**
- + Kinderbeveiliging (sneltoets)
- + Automatische pannen detectie

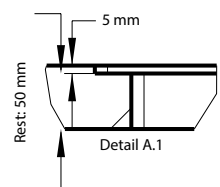
Productgegevens

Art.-Nr.:	7229
Prestatie:	6 inductiekookzones 190 × 210 mm, 2,1/3,0 kW brugfunctie 3,7 kW
Gewicht:	14,10 kg
Inbouw:	Frameloos, 900 × 55 × 520 mm
Installatie:	Inbouw of opbouw
Afmetingen uitsparing (B×D)	872 × 482 mm
Voeding:	Spanning AC 230 V / 3NAC 400 V Vermogen 11,1 KW 120 cm aansluitkabel voorgemonteerd, 5 × 1,5 mm ²



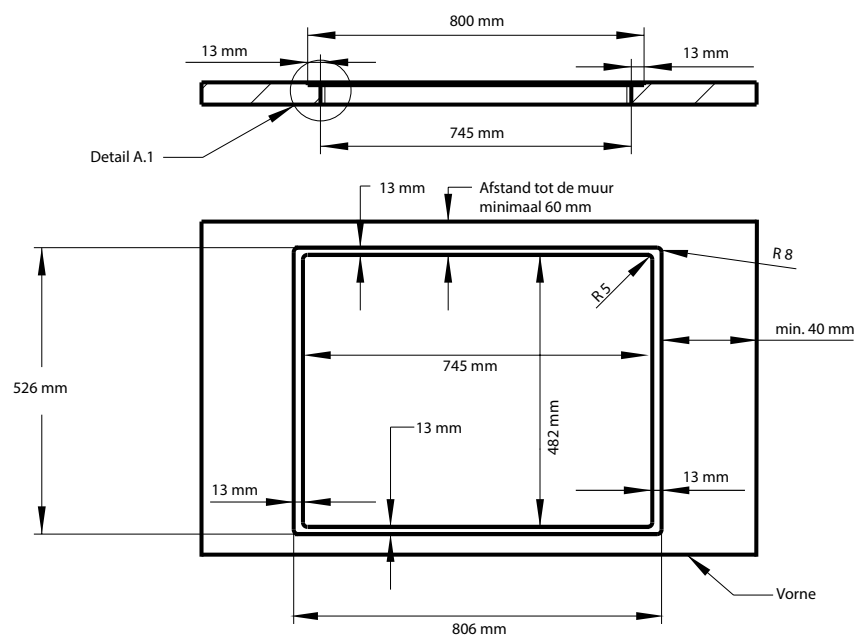
Freesafmetingen inbouw
of opbouw

Ci 6



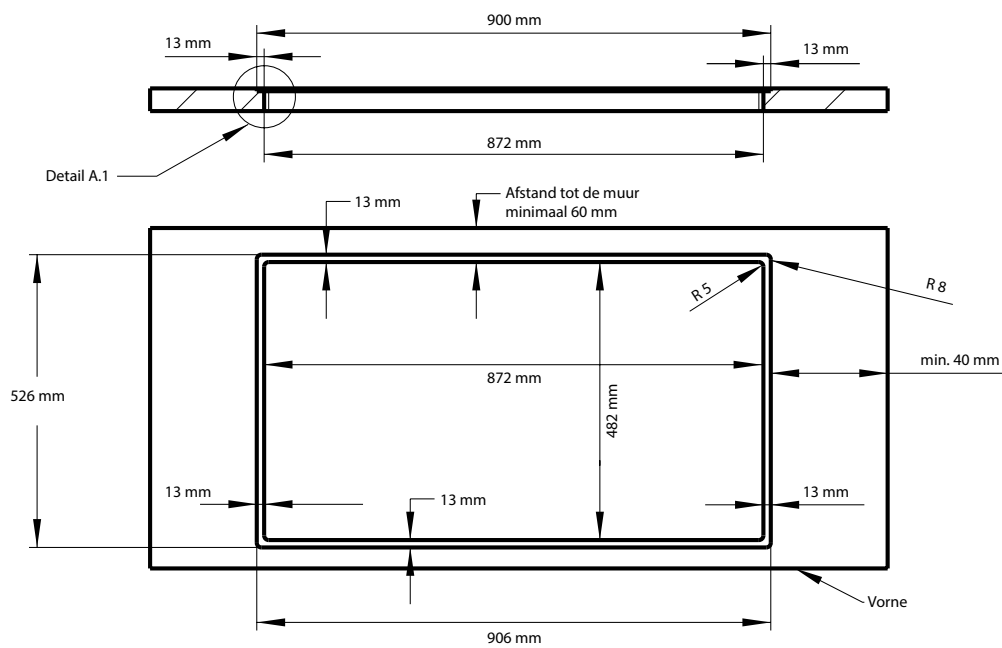
Freesafmetingen inbouw
of opbouw

Ci 8



Freesafmetingen inbouw of opbouw

Ci 9



Freesafmetingen inbouw of opbouw

Stijlvol en perfect passend

Inbouw wijnkoelkasten
met compressortechniek







Perfekte temperaturen, dankzij innovatieve technologie

De exclusieve wijnkoelers van CASO Design voldoen aan de meest verschillende eisen. Onze WineDeluxe-serie presenteert zich in een edel, zwart design met een elegant glazen front. De hoogwaardige wijnkoelers werken met soepel lopende compressoren en zorgen zo voor de rustige sfeer die uw wijn nodig heeft om zich te manifesteren.

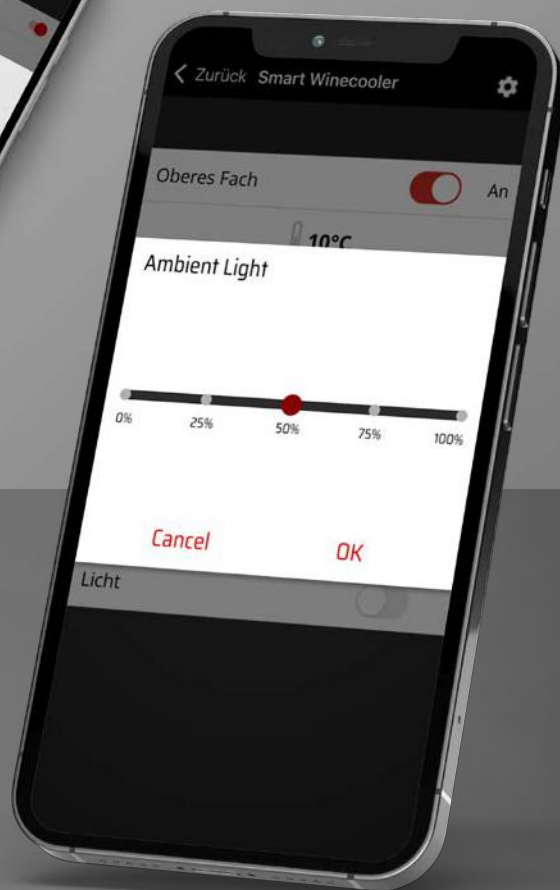
Praktisch overal. Het geïntegreerde slimme regelsysteem maakt het instellen van de twee onafhankelijke temperatuurzones tussen 5 - 20 °C mogelijk. Op deze manier behoudt de wijn zijn typische karakter.

Wil je het nog stijlvoller? Schakel gewoon de sfeervolle LED-strips in en uw wijn zal in een nieuw licht schijnen. Met de praktische telescopische rails op de opengewerkte houten leggers, kunt u uw wijnflessen zo veilig mogelijk uit Uw wijnkast halen.

Met de soft-close scharnieren en de greeploze push-to-open deurbediening is er geen sprake meer van onhandig openen. Gebruiksgemak staat bij ons hoog in het vaandel.

Overtuig uzelf: CASO Design biedt u de optimale ruimte voor uw beste wijnen





Slimme bediening, perfecte temperaturen

De CASO Control-app

Met behulp van de CASO Control-app kunnen CASO Design-producten comfortabel en mobiel worden bediend via smartphone of tablet. Nu kunt u ook tot 15% energie – of meer – besparen door de CASO Design wijntemperatuurregeling met de app te regelen! Dit komt omdat het energieverbruik van CASO Design wijntemperatuurregelaars nu zeer nauwkeurig kan worden geregeld in de Smart ECO Mode.

In de Smart Eco-modus schakelt de koelzone op de ingestelde tijd uit – bijv. de koelzone voor witte wijn op 10 °C van 12 uur in de nacht tot 8 uur 's ochtends. Door de gewenste "rusttijd" warmt de zone zeer langzaam op met ca. 3 °C tot 13 °C. Vanaf 8 uur 's ochtends start de compressor weer en na ongeveer 1 tot 1,5 uur wordt de gewenste drinktemperatuur weer bereikt. **Dit levert een besparing op van ongeveer 15% of meer**, afhankelijk van de duur van het ingestelde tijdvenster. Uiteraard kunt u de functie ook gebruiken voor vakanties of in de horeca voor dagen dat de zaak gesloten is. Gewoon slimme energiebesparing met dit CASO-ontwerp.

De app in één oogopslag:

- + Apparaatcontrole en -beheer vanaf elke locatie
- + De app-technologie is gebaseerd op een gesloten, veilig en onafhankelijk systeem uit Duitsland
- + Smart ECO-modus: de app kan worden gebruikt om het energieverbruik per individueel tijdvenster/interval te regelen -dit bespaart energie en geld.
- + **FineTemp**: Controle van de temperatuur van SousVide staven
- + Automatisering van technische functies
- + Direct contact met support via geïntegreerde feedbackfunctie



WineDeluxe WD 17

Design inbouw wijnkoelkast met compressortechniek

- + Design inbouw wijnkoeler voor het bewaren van maximaal 17 flessen (tot 76 mm Ø)
- + Vrijwel overal te bedienen via de ingebouwde **Wi-Fi-module** met de CASO-app
- + Greeploze, elegante **push-to-open** deurbediening
- + **Soft-close** Hettich-scharnieren voor zacht sluiten
- + Soepel lopende compressor zorgt voor een zachte en stille wijnopslag
- + Eén temperatuurzone elektronisch instelbaar van 5 - 20 °C (41 - 68 °F)*
- + Actieve ventilatie voor een gelijkmatige temperatuurverdeling
- + **3-laags isolatieglas met UV-filter** voor optimale aromabescherming
- + Deuralarm waarschuwt bij temperatuurverlies door geopende deur
- + Elegante **sensor-touch display**
- + **LED-temperatuurweergave** van de koelzone
- + De schakelbare witte sfeervolle **LED-strips** aan de zijkanten kunnen worden ingesteld in 4 lichtintensiteitsniveaus – niveau 1 (25%), niveau 2 (50%), niveau 3 (75%) en niveau 4 (100%)
- + Eenvoudig uitnemen van wijnflessen dankzij **houten opbergrek** met geïntegreerde **kogel gelagerde telescopische rail**
- + Actief koolfilter voor optimale luchtkwaliteit
- + Geluidsniveau 36 dB
- + **Wisselbare deur links of rechts**



Productgegevens

Art.-Nr.:	7712
Prestatie:	120 W
Gewicht:	33 kg
Afmetingen (B×H×D):	595 × 455 × 575 mm
Installatie:	Voor nishoogte van 45 cm, wisselbare deur links of rechts
Voeding:	220-240V/50-60Hz



Max. fleslengte:
boven: 370 mm
onder: 320 mm



* De haalbare temperatuur in het interieur kan niet hoger zijn dan de omgevingstemperatuur op de plaats van opstelling

WineDeluxe WD 24

Design inbouw wijnkoelkast met compressortechniek

- + Design inbouw wijnkoeler voor het bewaren van maximaal 24 flessen (tot 76 mm Ø)
- + Vrijwel overal te bedienen via de ingebouwde **Wi-Fi-module** met de CASO-app
- + Greeploze, elegante **push-to-open** deurbediening
- + Soft-close Hettich-scharnieren voor zacht sluiten
- + Soepel lopende compressor zorgt voor een zachte en stille wijnopslag
- + **Twee temperatuurzone's**, individueel elektronisch instelbaar van 5 - 20 °C (41 - 68 °F)*
- + Actieve ventilatie voor een gelijkmatige temperatuurverdeling
- + **3-laags isolatieglas met UV-filter** voor optimale aromabescherming
- + Deuralarm waarschuwt bij temperatuurverlies door geopende deur
- + Elegante **sensor-touch display** voor beide zones
- + **LED-temperatuurweergave** van de koelzone
- + De schakelbare witte sfeervolle **LED-strips** aan de zijkanten kunnen worden ingesteld in 4 lichtintensiteitsniveaus – niveau 1 (25%), niveau 2 (50%), niveau 3 (75%) en niveau 4 (100%)
- + Eenvoudig uitnemen van wijnflessen dankzij **houten opbergrek** met geïntegreerde **kogel gelagerde telescopische rail**
- + Actief koolfilter voor optimale luchtkwaliteit
- + Geluidsniveau 36 dB
- + **Wisselbare deur links of rechts**



Productgegevens

Art.-Nr.:	7713
Prestatie:	120 W
Gewicht:	41 kg
Afmetingen (B×H×D):	595 × 595 × 575 mm
Installatie:	Voor nishoogte van 60 cm, wisselbare deur links of rechts
Voeding:	220-240V/50-60Hz



Max. fleslengte:
boven: 370 mm
onder: 320 mm



* Cascaderegeling (de bovenste zone moet kouder zijn dan de onderste zone of gelijk zijn)

** De haalbare temperatuur in het interieur kan niet hoger zijn dan de omgevingstemperatuur op de plaats van opstelling

WineDeluxe WD 41

Design inbouw wijnkoelkast met compressortechniek

- + Design inbouw wijnkoeler voor het bewaren van maximaal 41 flessen (tot 76 mm Ø)
- + Vrijwel overal te bedienen via de ingebouwde **Wi-Fi-module** met de CASO-app
- + Greeploze, elegante **push-to-open** deurbediening
- + Soft-close Hettich-scharnieren voor zacht sluiten
- + Soepel lopende compressor zorgt voor een zachte en stille wijnopslag
- + **Twee temperatuurzone's**, individueel elektronisch instelbaar van 5 - 20 °C (41 - 68 °F)*
- + Actieve ventilatie voor een gelijkmatige temperatuurverdeling
- + **3-laags isolatieglas met UV-filter** voor optimale aromabescherming
- + Deuralarm waarschuwt bij temperatuurverlies door geopende deur
- + Elegante **sensor-touch display** voor beide zones
- + **LED-temperatuurweergave** van de koelzone
- + De schakelbare witte sfeervolle **LED-strips** aan de zijkanten kunnen worden ingesteld in 4 lichtintensiteitsniveaus – niveau 1 (25%), niveau 2 (50%), niveau 3 (75%) en niveau 4 (100%)
- + Eenvoudig uitnemen van wijnflessen dankzij **houten opbergrek** met geïntegreerde **kogel gelagerde telescopische rail**
- + Incl. metalen rek voor flessenpresentatie
- + Actief koolfilter voor optimale luchtkwaliteit
- + Geluidsniveau 37 dB
- + **Wisselbare deur links of rechts**



Productgegevens

Art.-Nr.:	7714
Prestatie:	120 W
Gewicht:	55 kg
Afmetingen (B×H×D):	595 × 891,5 × 575 mm
Installatie:	Voor nishoogte van 88 cm, wisselbare deur links of rechts
Voeding:	220-240V/50-60Hz



Max. fleslengte:
boven: 370 mm
onder: 320 mm



* Cascaderegeling (de bovenste zone moet kouder zijn dan de onderste zone of gelijk zijn)

** De haalbare temperatuur in het interieur kan niet hoger zijn dan de omgevingstemperatuur op de plaats van opstelling

WineDeluxe WD 60

Design inbouw wijnkoelkast met compressortechniek

- + Design inbouw wijnkoeler voor het bewaren van maximaal 60 flessen (tot 76 mm Ø)
- + Vrijwel overal te bedienen via de ingebouwde **Wi-Fi-module** met de CASO-app
- + Greeploze, elegante **push-to-open** deurbediening
- + Soft-close Hettich-scharnieren voor zacht sluiten
- + Soepel lopende compressor zorgt voor een zachte en stille wijnopslag
- + **Twee temperatuurzone's**, individueel elektronisch instelbaar van 5 - 20 °C (41 - 68 °F)*
- + Actieve ventilatie voor een gelijkmatige temperatuurverdeling
- + **3-laags isolatieglas met UV-filter** voor optimale aromabescherming
- + Deuralarm waarschuwt bij temperatuurverlies door geopende deur
- + Elegante **sensor-touch display** voor beide zones
- + **LED-temperatuurweergave** van de koelzone
- + De schakelbare witte sfeervolle **LED-strips** aan de zijkanten kunnen worden ingesteld in 4 lichtintensiteitsniveaus – niveau 1 (25%), niveau 2 (50%), niveau 3 (75%) en niveau 4 (100%)
- + Eenvoudig uitnemen van wijnflessen dankzij **houten opbergrek** met geïntegreerde **kogel gelagerde telescopische rail**
- + Incl. metalen rek voor flessenpresentatie
- + Actief koolfilter voor optimale luchtkwaliteit
- + Geluidsniveau 38 dB
- + **Wisselbare deur links of rechts**

Productgegevens

Art.-Nr.:	7715
Prestatie:	120 W
Gewicht:	71 kg
Afmetingen (B×H×D):	595 × 1238 × 575 mm
Installatie:	Voor nishoogte van 122 cm, wisselbare deur links of rechts
Voeding:	220-240V/50-60Hz



Max. fleslengte:
boven: 365 mm
onder: 315 mm



* Cascaderegeling (de bovenste zone moet kouder zijn dan de onderste zone of gelijk zijn)

** De haalbare temperatuur in het interieur kan niet hoger zijn dan de omgevingstemperatuur op de plaats van opstelling

WineDeluxe WD 96

Design inbouw wijnkoelkast met compressortechniek

- + Design inbouw wijnkoeler voor het bewaren van maximaal 96 flessen (tot 76 mm Ø)
- + Vrijwel overal te bedienen via de ingebouwde **Wi-Fi-module** met de CASO-app
- + Greeploze, elegante **push-to-open** deurbediening
- + Soft-close Hettich-scharnieren voor zacht sluiten
- + Soepel lopende compressor zorgt voor een zachte en stille wijnopslag
- + **Twee temperatuurzone's**, individueel elektronisch instelbaar van 5 - 20 °C (41 - 68 °F)*
- + Actieve ventilatie voor een gelijkmatige temperatuurverdeling
- + **3-laags isolatieglas met UV-filter** voor optimale aromabescherming
- + Deuralarm waarschuwt bij temperatuurverlies door geopende deur
- + Elegante **sensor-touch display** voor beide zones
- + **LED-temperatuurweergave** van de koelzone
- + De schakelbare witte sfeervolle **LED-strips** aan de zijkanten kunnen worden ingesteld in 4 lichtintensiteitsniveaus – niveau 1 (25%), niveau 2 (50%), niveau 3 (75%) en niveau 4 (100%)
- + Eenvoudig uitnemen van wijnflessen dankzij **houten opbergrek** met geïntegreerde **kogel gelagerde telescopische rail**
- + Incl. metalen rek voor flessenpresentatie
- + Actief koolfilter voor optimale luchtkwaliteit
- + Geluidsniveau 38 dB
- + **Wisselbare deur links of rechts**

Productgegevens

Art.-Nr.:	7716
Prestatie:	120 W
Gewicht:	95 kg
Afmetingen (B×H×D):	595 × 1789,5 × 575 mm
Installatie:	Voor nishoogte van 178 cm, wisselbare deur links of rechts
Voeding:	220-240V/50-60Hz



Max. fleslengte:
boven: 365 mm
onder: 315 mm



* Cascaderegeling (de bovenste zone moet kouder zijn dan de onderste zone of gelijk zijn)

** De haalbare temperatuur in het interieur kan niet hoger zijn dan de omgevingstemperatuur op de plaats van opstelling

WineDeluxe WDU 36

Design onderbouw wijnkoelkast met compressortechniek

- + Design onderbouw wijnkoeler voor het bewaren van maximaal 36 flessen (tot 76 mm Ø)
- + Vrijwel overal te bedienen via de ingebouwde **Wi-Fi-module** met de CASO-app
- + Greeploze, elegante **push-to-open** deurbediening
- + Soft-close Hettich-scharnieren voor zacht sluiten
- + Soepel lopende compressor zorgt voor een zachte en stille wijnopslag
- + **Twee temperatuurzone's**, individueel elektronisch instelbaar van 5 - 20 °C (41 - 68 °F)*
- + Actieve ventilatie voor een gelijkmatige temperatuurverdeling
- + **3-laags isolatieglas met UV-filter** voor optimale aromabescherming
- + Deuralarm waarschuwt bij temperatuurverlies door geopende deur
- + Elegante **sensor-touch display** voor beide zones
- + **LED-temperatuurweergave** van de koelzone
- + De schakelbare witte sfeervolle **LED-strips** aan de zijkanten kunnen worden ingesteld in 4 lichtintensiteitsniveaus – niveau 1 (25%), niveau 2 (50%), niveau 3 (75%) en niveau 4 (100%)
- + Eenvoudig uitnemen van wijnflessen dankzij **houten opbergrek** met geïntegreerde **kogel gelagerde telescopische rail**
- + Incl. metalen rek voor flessenpresentatie
- + Actief koolfilter voor optimale luchtkwaliteit
- + Geluidsniveau 38 dB
- + **Wisselbare deur links of rechts**

Productgegevens

Art.-Nr.:	7717
Prestatie:	120 W
Gewicht:	54,5 kg
Afmetingen (B×H×D):	595 × 819 × 575 mm
Installatie:	Voor nishoogte van 60 cm, wisselbare deur links of rechts
Voeding:	220-240V/50Hz



- + Afneembare plint
- + Kan worden gebruikt vanaf 100 mm sokkelhoogte met 720 mm romp (buitenafmeting)

Vervangende benodigheden / accessoires

Art.-Nr. / Artikel:	7707, nivelleerpaneel voor XL-kooien, 780 mm (5,5 x 59,5 cm)
---------------------	--

Max. fleslengte:
boven: 420 mm
onder: 330 mm

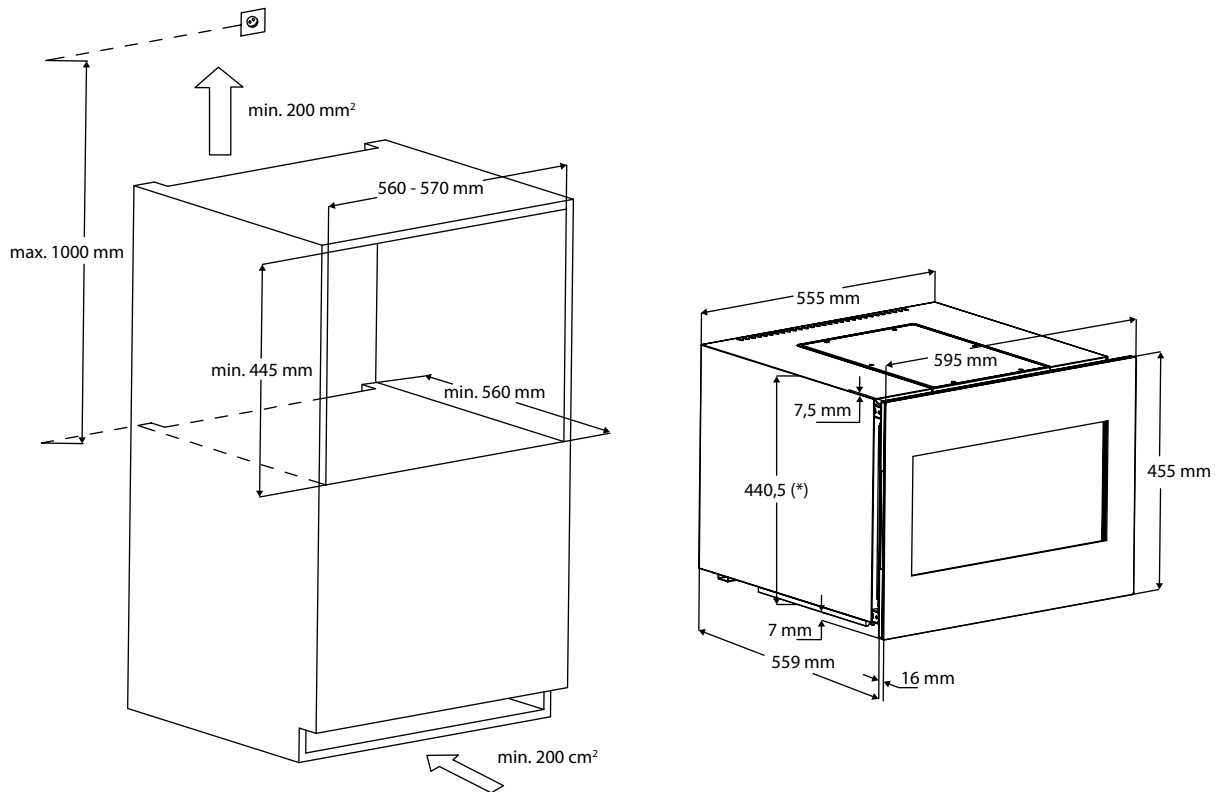


* Cascaderegeling (de bovenste zone moet kouder zijn dan de onderste zone of gelijk zijn)

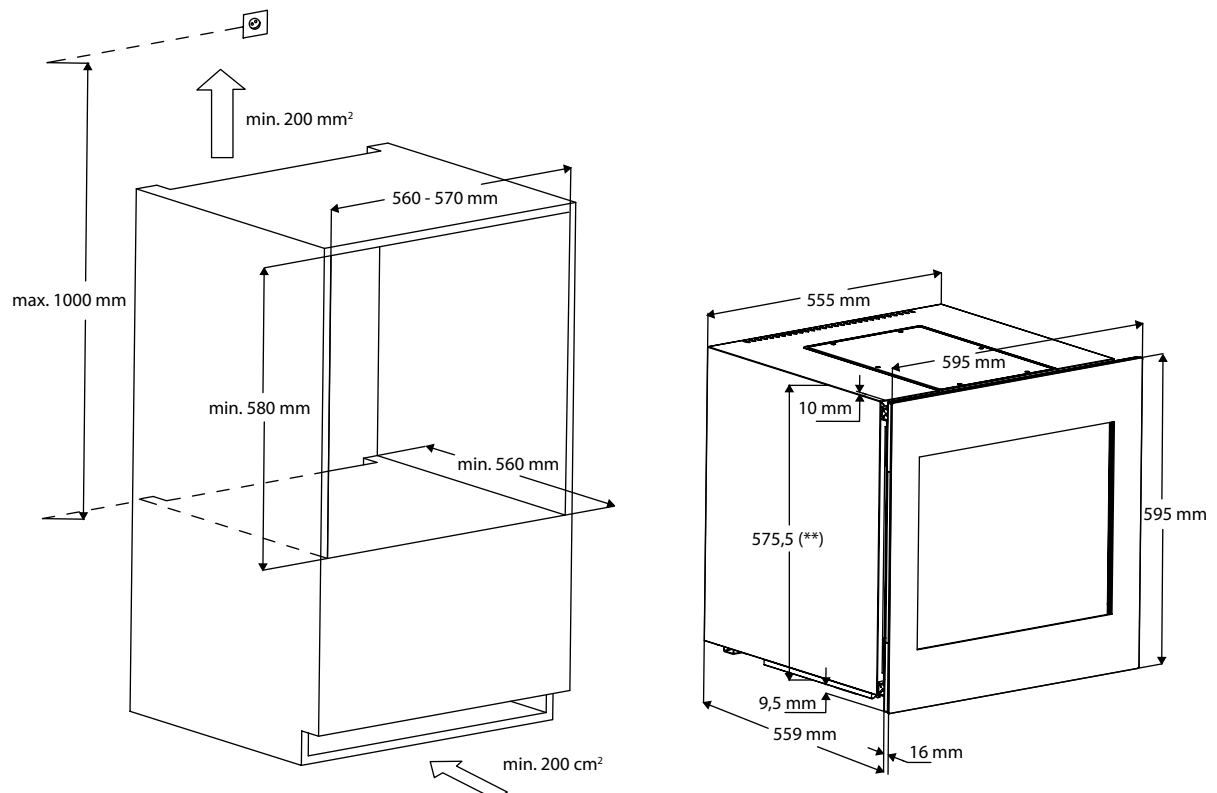
** De haalbare temperatuur in het interieur kan niet hoger zijn dan de omgevingstemperatuur op de plaats van opstelling



WineDeluxe WD 17



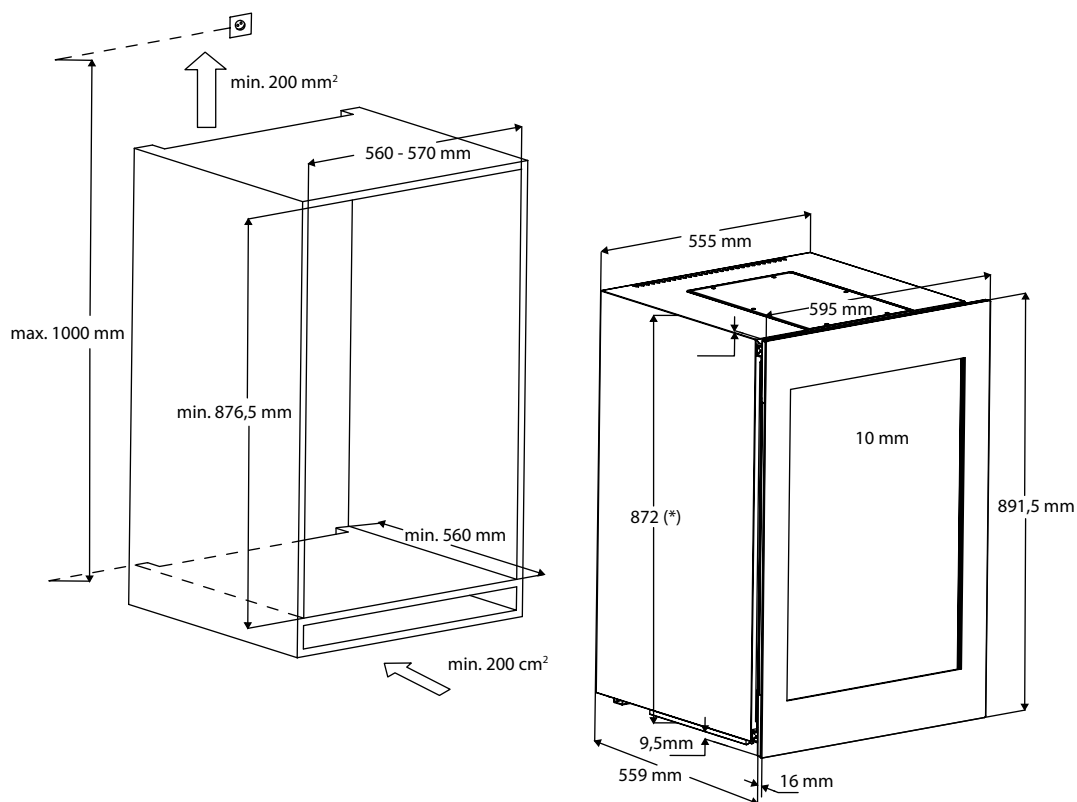
WineDeluxe WD 24



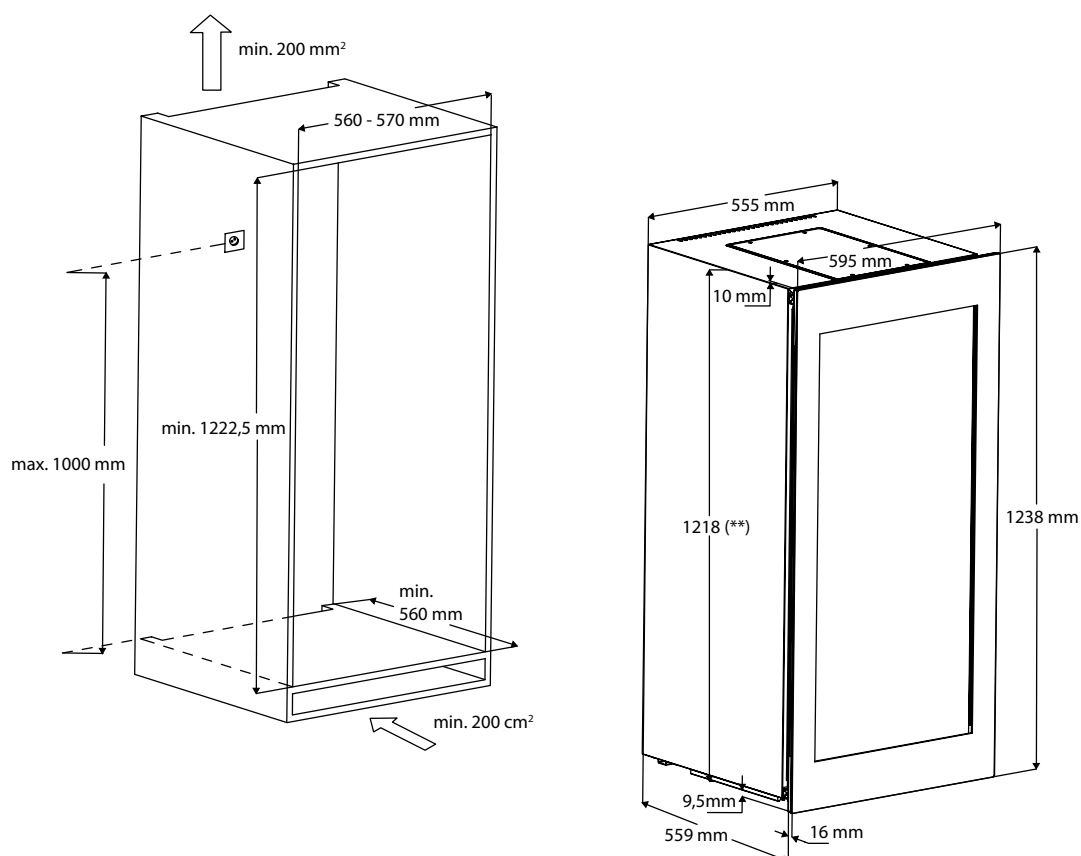
* De inbouwhoogte kan d.m.v. verstelbare pootjes tot 455,5 mm worden verhoogd.

** De inbouwhoogte kan d.m.v. verstelbare pootjes tot 590,5 mm worden verhoogd

WineDeluxe WD 41



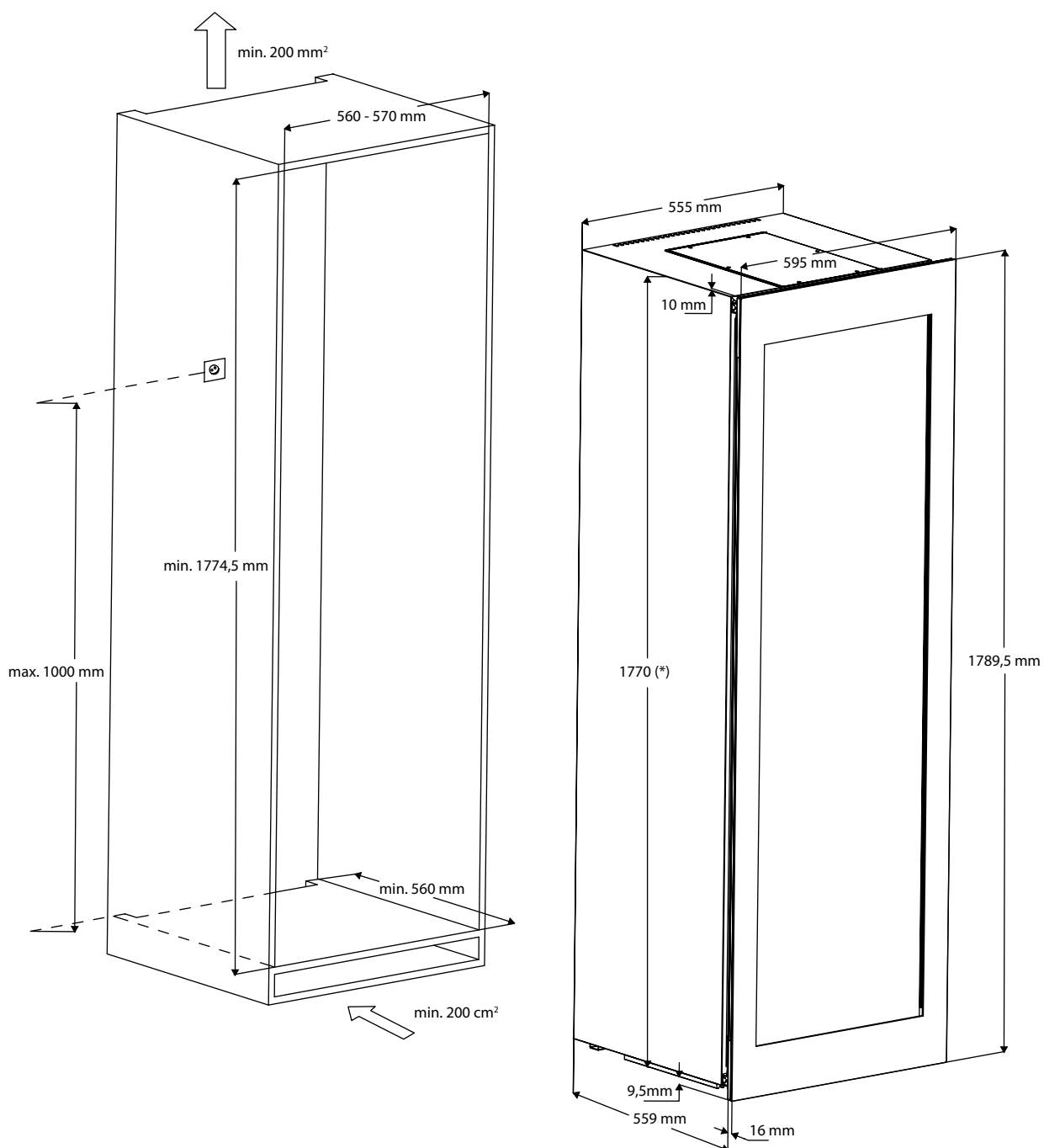
WineDeluxe WD 60



* De inbouwhoogte kan d.m.v. verstelbare pootjes tot 887 mm worden verhoogd.

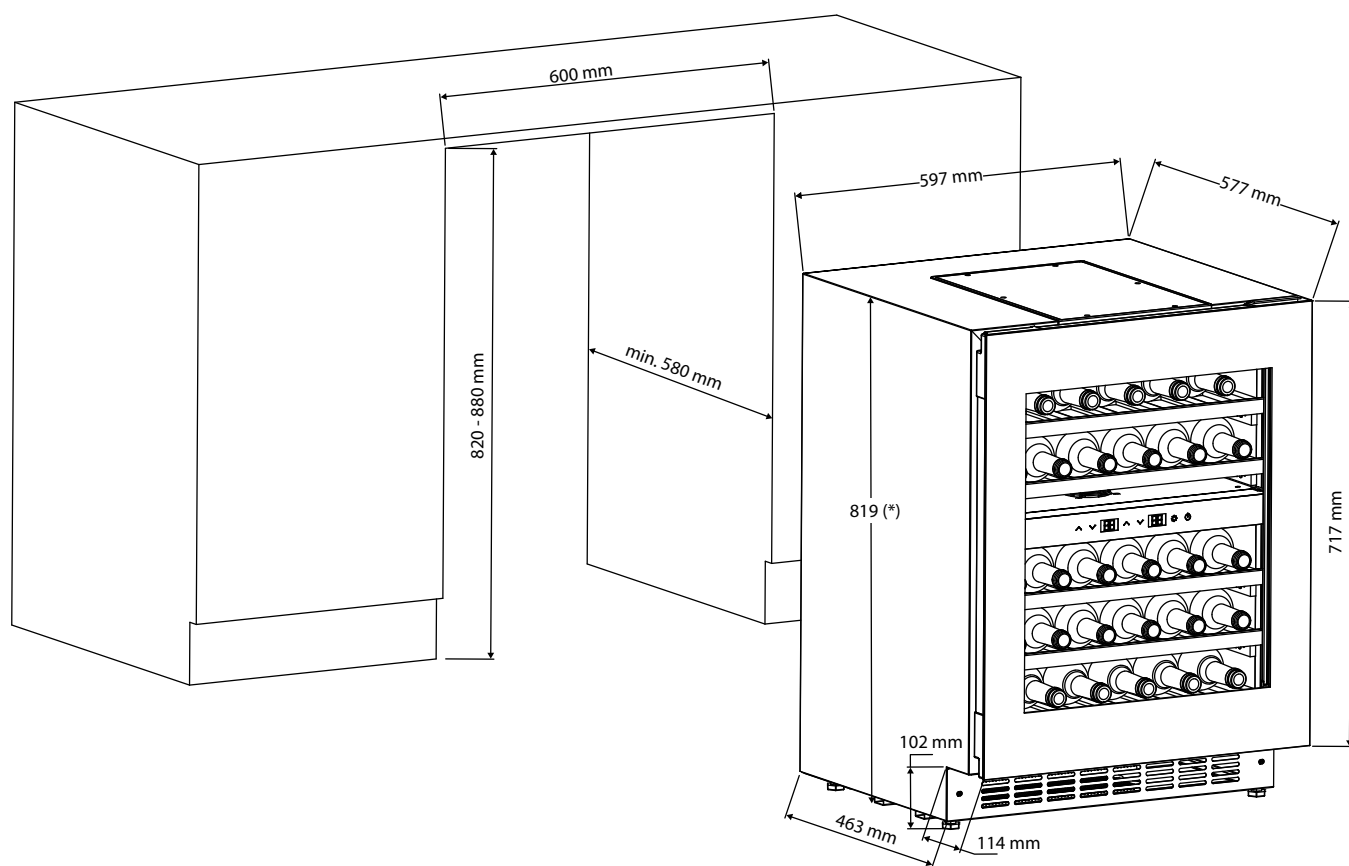
** De inbouwhoogte kan d.m.v. verstelbare pootjes tot 1233 mm worden verhoogd.

WineDeluxe WD 96



* De inbouwhoogte kan d.m.v. verstelbare pootjes tot **1785 mm** worden verhoogd.

WineDeluxe WDU 36



* De inbouwhoogte kan d.m.v. verstelbare pootjes tot **899 mm** worden verhoogd.



Voor langer bewaren
in Uw huishouden

Vacuüm sealer



VacuChef 40



Profi box vacuüm sealer & lade-inzet

- + Ideaal om vers te houden en te marinieren
- + Box grootte B×H×D: 260 × 45 × 260 mm (ca. 3 liter)
- + **Sterke Profi-vacuumpomp: 70 liter / minuut**
- + Bijna 100% Vacuum
- + **Dubbele lasnaad voor zakken tot 25 cm breed**
- + Met geïntegreerde zakklembuigel voor een veilige positionering van de zak in de vacuümkamer
- + Praktische procesweergave
- + **Hoogwaardige afwerking: roestvrijstalen behuizing en deksel van gehard glas**
- + Gecombineerd vacumeren en sealen met individuele instellingen voor hard en zacht, maar ook droog en vochtig voedsel
- + Handmatige afdichting
- + Automatisch marinieren in vacuümzak
- + Ook geschikt voor het vacumeren van vershoudbakken (inclusief vacuümslang)
- + **Vacumeren ook mogelijk buiten het apparaat met structuurzakken**
- + Eenvoudige, intuïtieve bediening via touch bedieningspaneel

Productgegevens vacuüm sealer & lade-inzet

Blum Tandembox

Art.-Nr.: 7132
Afmetingen (B×H×D): 518 × 472 × 54 mm

Hettich Profi Plus

Art.-Nr.: 7137
Afmetingen (B×H×D): 496 × 472 × 54 mm

Grass

Art.-Nr.: 7134
Afmetingen (B×H×D): 508 × 479 × 54 mm

Technische fiche VacuChef 40

Gewicht: ca. 8,4 kg
Afmetingen (B×H×D): 320 × 175 × 355 mm
Spanning: 220 - 240 V, 50 Hz
Vermogen: 280 W

VR 390 advanced



Vacuüm sealer & lade-inzet

- + Automatisch vacuüm zuigen en sealen
- + Instelbare lastijd voor droog en vochtig voedsel
- + Instelbare vacuümsterkte (normaal/zacht)
- + Handmatig sealen
- + Vacuumcontainer functie
- + Voor een bijzonder stabiele, 2,5 mm dikke lasnaad tot 30 cm breedte
- + Multi-cyclus: Tot 75 cycli non-stop mogelijk
- + Duurzame vacuümpomp met maximaal 12 liter/min en een maximaal vacuüm van -0,8 bar
- + Hoogwaardig design roestvrijstalen front
- + Uitneembare lekbak voor eenvoudige reiniging
- + Elektronische temperatuurbewaking
- + Incl. 10 gratis professionele zakken (20 x 30 cm), 1 vacumeer slang

Productgegevens vacuüm sealer & lade-inzet

Blum Tandembox

Art.-Nr.: 7126
Afmetingen (B×H×D): 518 × 472 × 54 mm

Hettich Profi Plus

Art.-Nr.: 7131
Afmetingen (B×H×D): 496 × 472 × 54 mm

Grass

Art.-Nr.: 7128
Afmetingen (B×H×D): 508 × 479 × 54 mm

Technische fiche VR 390 advanced

Gewicht: ca. 1,47 kg
Afmetingen (B×H×D): 365 × 70 × 140 mm
Spanning: 220 - 240 V, 50 Hz
Vermogen: 110 W

CASO®

D E S I G N

INNOVATIEVE KEUKENTECHNIEK

Nederland

American Appliances b.v.
Deltastraat 6
4301 RC Zierikzee

Tel. +31 (0) 85 - 9 020 500
info@am-ap.eu
www.am-ap.eu

www.caso-design.nl

België

American Appliances b.v.
Deltastraat 6
4301 RC Zierikzee

Tel. +32 (0) 37 - 470 077
info@am-ap.eu
www.am-ap.eu

www.caso-design.be