



3in1: Kombi-Heißluftfritteuse mit Dampfgarfunktion

Knusprig, saftig, lecker: AirFry & Steam 700 macht Dampf

Mit der neuen Dampf-Heißluftfritteuse AirFry & Steam 700 von CASO Design kann man zusätzlich zum energiesparenden und schnellen Backen auch dampfgaren - perfekt, um z.B. Gemüse oder Fisch schonend und maximal lecker zuzubereiten. Wertvolle Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten.

Knackiger Spargel, Brokkoli und Co. werden ebenso wie Fisch auf den Punkt gegart. Die Lebensmittel werden besonders schonend und gleichmäßig zubereitet und bleiben sehr saftig – ähnlich wie bei einem Kombi-Dämpfer in der Gastronomie. Viele Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten, die beim Kochen verloren gehen würden. Das Ergebnis: intensiver Geschmack und perfekter Genuss.

Gesunder Genuss

Die AirFry & Steam 700 bietet 3in1: AirFryer, Steam Funktion sowie beides in Kombination. Ob beispielsweise AirFry, Backen oder Grillen, Aufwärmen oder Warmhalten, Dampfgaren oder Backen mit Dampf – zehn voreingestellte Programme stehen zur Verfügung, sodass alle Speisen köstlich und trotzdem gesund und fettarm zubereitet werden können. Durch die Dampfgartechnologie bietet die AirFry & Steam 700 zahlreiche zusätzliche Möglichkeiten: So kann beispielsweise auch Reis perfekt gegart werden, Brot und Brötchen besonders lecker gebacken oder Gnocchi und Dumplings optimal



Ob Heißluft, Dampfgaren oder beides: Mit der AirFry & Steam 700 kann man alle Speisen lecker und gleichzeitig gesund und fettarm zubereiten.

zubereitet werden. Praktisch: Durch das Sichtfenster mit zuschaltbarer Innenbeleuchtung hat man den Garfortschritt jederzeit Blick.

Spart Zeit & Energie

Mit einem extra großen Korbvolumen von sieben Litern finden auch große Portionen in der Design Heißluftfritteuse Platz. So können beispielsweise ein ganzes Grillhähnchen oder bis zu 1,3 Kilo Pommes zubereitet werden. Dank der Even PowerConvection wird die Wärme gleichmäßig im gesamten Garraum verteilt. Auch bei der Schnelligkeit überzeugt die AirFry & Steam 700: Durch die Rapid HeatControl ist sie direkt startbereit, ein Aufheizen ist nicht erforderlich, und auch die Garzeit verringert sich. Das spart Zeit und bis zu 50 % Energie.

Intuitive Bedienung und leichte Reinigung

Die hochwertige Design Kombi-Heißluftfritteuse mit Dampfgarfunktion ist über das Sensor-Touch-Feld ganz leicht zu bedienen. Auch die Reinigung ist ganz einfach: Korb und Rost sowie die herausnehmbare Wasserauffangschale sind spülmaschinenfest. Mehr Informationen auf www.caso-design.de



Dampfgaren ist die schonendste Garmethode und mit der AirFry & Steam 700 ganz leicht. Der Wassertank fasst ca. 1,5 Liter – das reicht bei 100 °C in der Steam-Funktion für etwa 90 Minuten.

Rezept-Tipps

Lachs: Funktion Steam & Bake – 15 Min. bei ca. 130 °C dampfgaren

Gemüse mit Feta: Funktion Steam & Bake – Brokkoli, Blumenkohl und Möhren (gleich groß geschnittene Stücke) für 20 Min. bei 130 °C dampfgaren; Funktion Air Fry: 5 Min. bei 180 °C den Käse überbacken

Gnocchi oder Schupfnudeln: Funktion Steam & Bake – 8 Min. bei 180 °C dampfgaren

Dumplings & Gyozas: Funktion Steam - ca. 6 Min. bei 100 °C (je nach Größe länger)

Tiefkühl-Aufbackbrötchen: Funktion Air Fry – 5 Min. bei 160 °C backen

Die AirFry & Steam 700 ist im gut sortierten Fachhandel erhältlich (UVP 199,99 Euro).

Seit 2003 entwickelt und vertreibt das Familienunternehmen CASO GmbH (vormals Braukmann GmbH) mit der Marke CASO Design innovative und intelligente Küchentechnik. Das Unternehmen hat es sich zur Aufgabe gemacht, Produkte zu entwerfen, die mehr Genuss bereiten und mehr Freude bieten. Dieses gelingt durch den Einsatz moderner Technologien, einer konsequenten Designstrategie und intuitiven Bedienkonzepten. In den Produktgruppen mobile Induktionskochfelder, Vakuumsysteme und Weintemperierer nimmt CASO Design bereits seit einigen Jahren eine marktführende Position ein. Ebenso zählen Design-Mikrowellen zu dem

PRESSEINFORMATION



Produktsortiment, die als Multifunktionsgeräte bestens zum Auftauen, Mikrowellengaren, Backen und Grillen geeignet sind. Zusätzlich verstärkt CASO Design sein Sortiment um Produktbereiche wie Kaffeezubereitung sowie thermische und motorische Küchengeräte.

Pressekontakt: CASO GmbH Raiffeisenstraße 9, 59757 Arnsberg Telefon. +(49) 2932 547 66 76

E-Mail: diana.ranke@caso-design.de www.caso-design.de