

Für alle, die genießen

CASO Design präsentiert Highlights auf der Messe Ambiente

„Wir freuen uns darauf, unsere Neuheiten Ende Januar 2024 auf der weltweit bedeutendsten Konsumgütermesse „Ambiente“ vorzustellen“, erklärt Peter Braukmann, Geschäftsführer von CASO Design. Auf rund 63 Quadratmetern präsentiert das im sauerländischen Arnsberg ansässige Unternehmen am Stand C28 in Halle 8.0 besondere Highlights wie die hochwertige Design Siebträgermaschine „Espresso Gourmet“ oder das edle Design Waffeleisen „WaffleUp.“

Weitere innovative Highlights sind z.B. ein Design Vakuuierer, der durch die patentierte CASOTEK[®] Liquid Funktion auch flüssige Lebensmittel wie Suppen, Fonds & Co. vakuumieren kann, und ein neuer Design-Entsafter mit vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten. Das ist aber noch nicht alles: Besucher können sich auf der diesjährigen Ambiente auf zahlreiche neue Produkte der Marke CASO Design freuen, die überzeugen - durch starke Funktionen, ästhetische Formen und einfach gute Ideen.

Voller Espresso-Genuss in kompaktem Design: Espresso Gourmet

Für echte Kaffeeliebhaber führt kein Weg an einer Siebträgermaschine vorbei. Die neue „Espresso Gourmet“ von CASO Design verspricht Kaffee wie vom Barista – und das in den eigenen vier Wänden. Schon die Zubereitung des Lieblingsgetränks wird zelebriert, und dann heißt es nur noch: den besonderen Genuss in vollen Zügen genießen. Der hochwertige, schwere Edelstahl-Siebträger erzeugt mit dem perfekten Druck der 19 Bar starken Ulka-Pumpe das volle Aroma und eine perfekte Crema. Die „Espresso Gourmet“ holt das Beste aus den Kaffeebohnen heraus - selbst feinste Nuancen werden extrahiert. Als „Krönung“ lässt sich mit der Edelstahl-Dampfpflanze herrlich cremiger Milchschaum zubereiten, beispielsweise für einen leckeren Cappuccino oder Latte Macchiato.



Innovatives Design Waffeleisen: „WaffleUp“

Ob hell, fluffig, goldbraun oder knusprig – das innovative Waffeleisen WaffleUp von CASO Design macht einfach Spaß! Anders als herkömmliche Waffeleisen bietet das WaffleUp ein vertikales Backsystem, mit dem sich perfekt Waffeln belgischer Art herstellen lassen. Der Teig wird ganz einfach von oben eingefüllt, sodass er sich gleichmäßig verteilt. Das WaffleUp zaubert perfekte Waffeln (ca. 18 cm Ø und 2,5 cm dick) und ist ideal für süße und herzhaftere Varianten aller Art. So lassen sich z.B. auch leckere Kartoffelwaffeln oder Waffeln mit Roter Bete, Möhren, mit Käse oder Kräutern zubereiten, die sich ideal als



Zwischenmahlzeit oder als besondere Beilage bei einem Barbecue eignen. Durch das moderne, vertikale Design in Polarsilber und Edelstahl überzeugt das WaffleUp auch optisch.

Noch mehr Möglichkeiten: AF 660 Duplex



Mit der neuen XL-Heißluftfritteuse AF 660 Duplex von CASO Design lassen sich Pommes, Fisch, Gemüse, Gebäck und vieles mehr auch ohne Fett perfekt zubereiten. Die AF 660 Duplex kann aber noch mehr: Mit der herausnehmbaren Trennwand können verschiedene Lebensmittel gleichzeitig gegart werden. Mit nur 43 Dezibel ist die Design Heißluftfritteuse dabei auch noch besonders leise. Perfekt: Die AF 660 Duplex ist sofort startbereit - ein Aufheizen ist nicht nötig, und auch die Garzeiten verkürzen sich. Das spart Zeit und bis zu 50 % Energie.

Perfekter Begleiter für Dinner & Barbecue: VinoCase Black



Ein perfekt temperierter Wein ist der ideale Begleiter bei einem guten Essen oder Barbecue. Der neue Design Flaschenkühler VinoCase Black hält die Temperatur der bereits gekühlten Flasche Wein optimal zwischen 5 und 18 °C und ist besonders leise im Betrieb.

So kann man seinen Lieblingswein vom ersten bis zum letzten Tropfen mit der optimalen Trinktemperatur genießen – direkt am Tisch, von der Vorspeise bis zum Dessert und danach, und auch bei höheren Umgebungstemperaturen, beispielsweise an einem gemütlichen Sommerabend, im Garten oder auf der Terrasse.

CASO Design auf der Ambiente: Halle 8.0, Stand C28



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 Bedienkomfort und 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 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