

CASO®  
DESIGN



## PIASTRE AD INDUZIONE



### TECNOLOGIA INNOVATIVA IN CUCINA MOBILE FLESSIBILE, INTELLIGENTE E ILLIMITATO

Cucinare con una piastra ad induzione permette di abbattere drasticamente le dispersioni di calore e quindi di risparmiare. Se con i tradizionali fuochi circa il 50-60% del calore erogato viene disperso nell'aria riscaldando la cucina, l'induzione presenta un rendimento energetico pari a circa 95%.

Oltre alla ridotta dispersione termica, il calore erogato è proporzionale alle dimensioni della pentola, pertanto si utilizza solamente l'energia necessaria.

La piastra ad Induzione Caso Design, la puoi utilizzare in casa, in terrazzo o all'aperto.

Inoltre, le piastre ad induzione Caso Design sono sicure e hanno una protezione automatica contro il surriscaldamento.



### • TOUCH SENSOR / TOUCH PAD

I prodotti hanno sensore di rilevamento sotto vetro o sul touchpad.

### • PRONTA DA UTILIZZARE

può essere usato ovunque. Tutto ciò che serve è una presa elettrica per avviare la potenza.

### • RISPARMIO ENERGETICO E VELOCITÀ

Con la moderna tecnologia ad induzione, il calore viene generato direttamente sulla pentola. Ciò consente una cottura più rapida ed economica.

### • PULIZIA FACILE

Le pregiate superfici in vitroceramica e Schott® Ceran garantiscono la massima qualità e longevità.



### • FUNZIONI

Funzioni innovative come timer, preselezione della temperatura o funzione booster rendono la cottura molto confortevole.

### • SICURA

Grazie al rilevamento automatico dall'alto, il piano di cottura avvia il processo di riscaldamento solo quando viene posizionata una pentola ferromagnetica adatta.

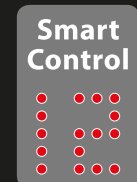
Piani induzione Caso Design - Tecnologia innovativa in cucina mobile flessibile, intelligente e illimitato  
Cottura di precisione con Smart Control

12 livelli di potenza e temperatura consentono una gradazione molto precisa della temperatura richiesta. Idealmente adatto per cucinare / cuocere a fuoco lento.



### POWERSHARING TECHNOLOGY

Efficienza ottimale: i piani cottura con doppia piastra hanno la potenza condivisa di 3500 watt. Se si utilizza solo la piastra sinistra o destra, si ha un massimo di 2100 watt. Se si utilizzano entrambe le piastre, 3500 watt di potenza saranno distribuiti a entrambi i piani di cottura.





## TC 2100 NOVITÀ 2018

**Piano cottura ad induzione a 1 piastra con termometro Smart control**

Operatività Sensor touch intuitiva

Cottura precisa e accurata grazie al controllo innovativo della temperatura di 1 grado e termometro Smart Control. Il Termometro permette per esempio, di controllare la temperatura interna di cottura della carne. Al sangue 50° C, media cottura 55/60° C e ben cotta 65°C.

Ideale per la cottura Sous Vide e per mantenere in caldo gli alimenti.

Timer, livelli di potenza e temperatura regolabili

Temperatura approssimativamente da 60 a 240 °C

12 livelli di potenza e di temperatura

Funzione Timer da 1 a 180

Rilevamento automatico della misura della pentola

Protezione automatica da surriscaldamento



Induktionskochfeld  
steckerfertig für 230V

ART.	4 038437	B x H x P  mm	cm	kg	Watt	V/Hz
2223	22230	277 x 58 x 357	2,6	2100	220-240 - 50/60	



## VARIOUS 2000

**Piano cottura ad induzione a 1 piastra**

Superficie in vetroceramica

Funzioni Sensor-touch

Ampio display digitale Timer, livelli di potenza e temperatura regolabili

8 livelli di potenza

8 livelli di temperatura

Funzione Timer (fino a 120 minuti)

Rilevamento automatico della misura della pentola

Protezione automatica da surriscaldamento

Pulizia semplice e facile

Estremamente sottile solo 38 mm



Induktionskochfeld  
steckerfertig für 230V

ART.	4 038437	B x H x P  mm	cm	kg	Watt	V/Hz
2002	020021	290 x 40 x 380	12 - 26	2,5	2000	220-240 - 50/60



## PRO MENÙ 2100

### Piano cottura ad induzione a 1 piastra

Funzioni Sensor-touch display  
Superficie in vetro ceramica  
Ampio display digitale  
Timer da 1 a 180 minuti, intervalli da 1 minuto  
12 livelli di potenza e di temperatura  
Preselezione della temperatura approssimativamente da 60° a 240 °C  
Rilevamento automatico della misura della pentola  
Protezione automatica da surriscaldamento  
Pulizia semplice e facile



Induktionskochfeld  
steckerfertig für 230V



ART.	4 038437	B x H x P  mm	cm	kg	Watt	V/Hz	
2224	22247	280 x 60 x 365	12 - 26	2,46	2100	220-240 - 50/60	

## S-LINE 2100

### Piano cottura ad induzione a 1 piastra

Superficie in vetroceramica  
Funzioni Sensor-touch  
Ampio display digitale  
Timer, livelli di potenza e temperatura regolabili  
Temperatura approssimativamente da 60° a 240 °C  
12 livelli di potenza  
Funzione Timer da 1 a 180 minuti (intervalli da 1 minuto)  
Rilevamento automatico della misura della pentola  
Protezione automatica da surriscaldamento  
Pulizia semplice e facile



Induktionskochfeld  
steckerfertig für 230V



ART.	4 038437	B x H x P  mm	cm	kg	Watt	V/Hz	
2225	22254	275 x 58 x 355	12 - 26	2,55	2100	220-240 - 50/60	

## SET S-LINE C/PIASTRA ANTIADERENTE

### Piano cottura ad induzione a 1 piastra, Smart Control

Superficie in vetroceramica. Funzioni Sensor-touch  
Ampio display digitale. Timer, livelli di potenza e temperatura regolabili  
Temperatura approssimativamente da 60° a 240 °C  
12 livelli di potenza e di temperatura  
Funzione Timer da 1 a 180 minuti (intervalli da 1 minuto)  
Rilevamento automatico della misura della pentola  
Protezione automatica da surriscaldamento

### Piastra grill teppanyaki

Piastra grill antiaderente con capacità di induzione.  
Venduta nel set con piastra ad induzione S-line 2100  
Manici in silicone termoisolato per la protezione dal calore  
Grondaia che raccoglie il grasso in eccesso e olio durante la cottura  
Superficie ceramica antigraffio e antiurto  
Certificazione CE



Induktionskochfeld  
steckerfertig für 230V



ART.	4 038437	B x H x P  mm	cm	kg	Watt	V/Hz	
2228	22285	280 x 60 x 370	12 - 26	2,7	2100	220-240 - 50/60	

## PRO GOURMET 2100

### Piano cottura ad induzione a 1 piastra, Smart Control

Superficie in vetroceramica. Funzioni Sensor-touch  
Ampio display digitale  
Timer, livelli di potenza e temperatura regolabili  
Temperatura approssimativamente da 60° a 240 °C  
12 livelli di potenza e di temperatura  
Funzione Timer da 1 a 180 minuti (intervalli da 1 minuto)  
Rilevamento automatico della misura della pentola  
Protezione automatica da surriscaldamento  
Pulizia semplice e facile. 4 tasti Touch per impostare i livelli di cottura:  
livello 1 cottura lenta, livello 2 cottura moderata, livello 3 bollitura, livello 4 frittura  
Certificazione CE



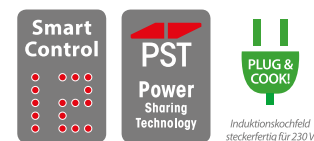
Induktionskochfeld  
steckerfertig für 230V



ART.	4 038437	B x H x P  mm	cm	kg	Watt	V/Hz	
2232	22322	275 x 60 x 370	12 - 26	2,6	2100	220-240 - 50/60	

## PRO GOURMET 3500

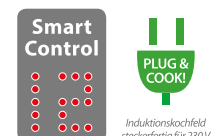
**Piano cottura ad induzione a 2 piastre, Smart Control, POWER SHARING TECHNOLOGY**  
 Superficie in vitroceramica. Funzioni Sensor-touch  
 Ampio display digitale. Timer, livelli di potenza e temperatura regolabili  
 Temperatura approssimativamente da 60° a 240 °C  
 12 livelli di potenza e di temperatura  
 Funzione Timer da 1 a 180 minuti (intervalli da 1 minuto)  
 Rilevamento automatico della misura della pentola  
 Protezione automatica da surriscaldamento  
 Pulizia semplice e facile. Certificazione CE  
 Entrambe le piastre condividono per il Power Sharing a 3500 Watt  
 Ogni piastra può essere usata per un max di 2100 Watt  
 Se si attivano entrambe, la potenza max si distribuisce fino a un max di 3500 Watt  
 4 tasti per impostare direttamente quattro funzioni:  
 livello 1 cottura lenta, livello 2 cottura moderata, livello 3 bollitura, livello 4 frittura



ART.	4 038437	B x H x P  mm	cm	kg	Watt	V/Hz
2233	22339	542 x 61 x 366	4,3	3500	220-240 - 50/60	

## PRO MENÙ 3500

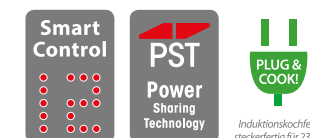
**Piano cottura ad induzione a 2 piastre, Smart Control, POWER SHARING TECHNOLOGY**  
 Superficie in vitroceramica  
 Smart control per una precisa definizione programmi  
 12 Livelli di potenza e temperatura  
 Display digitale ampio Sensor Touch  
 Timer da 1 a 180 Minuti  
 Temperature impostabili approssimativamente da 60° a 240 °C  
 Utilizzo sicuro, protezione di surriscaldamento  
 Semplice e intuitivo utilizzo



ART.	4 038437	B x H x P  mm	cm	kg	Watt	V/Hz
2226	22261	545 x 60 x 360	12 - 26	4,9	3500	220-240 - 50/60

## S-LINE 3500

**Piano cottura ad induzione a 2 piastre, Smart Control, POWER SHARING TECHNOLOGY**  
 Superficie in vitroceramica. Funzioni sensor-touch  
 Condivisione della potenza: Vario Power Sharing 1 a 2100 Watt / 2 da 2100/3500 Watt Max  
 Ampio display digitale  
 Timer, livelli di potenza e temperatura facilmente regolabili  
 12 livelli di potenza, 12 livelli di temperatura  
 Funzione timer: da 1 a 180 minuti in intervalli da un minuto  
 Temperatura di preselezione regolabile approssimativamente da 60° a 240°C  
 Rilevamento automatico della pentola  
 Protezione automatica da surriscaldamento  
 Pulizia semplice e facile



ART.	4 038437	B x H x P  mm	cm	kg	Watt	V/Hz
2227	22278	540 x 58 x 355	12 - 26	4,95	3500	220-240 - 50/60

## MASTER HI P3 PLUS

**Piano cottura ad induzione a tre piastre, POWER SHARING TECHNOLOGY**  
 Potenza max 3400 Watt: 1 x 1400 Watt piastra a sinistra, 1 x 1000 Watt piastra posteriore a sinistra  
 1 fino a 2100 Watt con distribuzione della potenza (piastra posteriore a destra)  
 Sensor Touch technology. Semplice e chiara lettura dell'ampio display digitale  
 Funzione Stand by (dispositivo di sicurezza per i bambini)  
 Protezione automatica del surriscaldamento  
 10 livelli di potenza per ciascuna piastra (piastra posteriore 5 livelli)  
 Funzionamento sicuro grazie al rilevamento automatico della misura della pentola  
 Funzione Timer: da 1 a 180 minuti in intervalli da 1 minuto  
 Timer e potenza regolabile diversificata per ciascuna piastra  
 Temperatura di preselezione regolabile approssimativamente da 60° a 240°C  
 Pulizia semplice e facile. Certificazione CE



ART.	4 038437	B x H x P  mm	cm	kg	Watt	V/Hz
2151	013870	535 x 65 x 530	12 - 26	7,75	3500	220-240 - 50/60