

Vakuumiersystem HC 170 mit vielfältiger Ausstattung:
Das Power Paket für aromaintensiven Genuss

Arnsberg. Hobby- wie Profiköche schwören auf die Vakuumiersysteme von CASO Design. Der Spezialist für innovative Küchentechnik erweitert seine erfolgreiche Vakuumierserie um ein weiteres Modell mit Einhandbedienung, das eine leistungsstarke und langlebige Vakuumpumpe besitzt. Das Vakuumiersystem HC 170 ist die perfekte Wahl für alle, die höchste Ansprüche an einen Vakuumierer stellen, aber gleichzeitig auch eine intuitive und einfache Bedienung wünschen.

Jetzt lässt es sich Schwarz auf Weiß nachlesen. Laut Ernährungsreport 2019 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft landen mindestens 55 kg Lebensmittel pro Jahr im Müll. Als wesentliche Gründe haben die Wissenschaftler festgestellt, dass Lebensmittel weggeworfen werden mussten, weil es Haltbarkeitsprobleme gab, die bemessene Portion zu groß war oder eine falsche Mengenplanung beim Einkauf vorlag. Abhilfe schaffen hier ein Vakuumiersystem wie der neue HC 170 und die innovative Food Manager App von CASO Design.

Wer Lebensmittel liebt und einen aktiven Beitrag zur Müllvermeidung beitragen will, kann durch das Vakuumieren viel Gutes tun. Denn vakuumierte Lebensmittel bleiben nicht nur bis



zu acht Mal länger frisch, sondern Vitamine, Nährstoffe und Geschmack gehen auch kaum verloren. Weiterer Vorteil ist, dass sich frische oder bereits gekochte Speisen ganz nach Wunsch portionieren lassen. Mit dem Vakuumiersystem HC 170 können sowohl trockene als auch feuchte Lebensmittel schnell und einfach vakuumiert werden. Die starke und langlebige Vakuumpumpe schafft bis zu 9 Liter

pro Minute und einen maximalen Unterdruck von -0,75 bar, so dass die Lebensmittel sicher verschlossen werden. Eine extra dicke und stabile Schweißnaht schützt den luftdicht verschlossenen Inhalt und erlaubt auch eine längere Lagerung im Gefrierfach.

... 2



Fünf verschiedene Funktionstasten stehen zur Wahl und ermöglichen eine intuitive Bedienung. Eine LED Anzeige informiert über den Fortschritt des Vakuumiervorgangs. Besonders beim Vakuumieren von weichen Lebensmitteln ist die manuelle Pulse-Funktion nützlich, da die Vakuumierleistung individuell angepasst werden kann. Auch aus Behältern kann die Luft mit Hilfe des mitgelieferten Vakuumschlauchs entzogen werden.

Charakteristisches Merkmal des HC 170 ist sein praktischer Verschlussgriff. Dadurch lässt sich das Gerät auch mit einer Hand bedienen, während beispielsweise mit der anderen Hand der Beutel mit flüssigem Inhalt festgehalten werden kann.

Zusammen mit der kostenlosen Food Manager App von CASO Design erhält man eine umfassende Übersicht über die gelagerten Lebensmittel. Einsetzbar auf allen Android oder

iOS Smartphones und Tablets werden dazu einfach die beschrifteten Aufkleber auf den vakuumierten Lebensmitteln gescannt und in der App gespeichert. Bei der Erfassung wird zunächst die Art der Ware (Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse oder Gekochtem), die Menge und die Verpackungsart (vakuumiert, nicht vakuumiert) angegeben. Piktogramme von Fleisch, Fisch, Geflügel und Obst erleichtern die Eingabe. Anhand dieser Daten bestimmt der Food Manager das Haltbarkeitsdatum der Lebensmittel, die individuell geändert werden können. Darüber hinaus kann in der App gespeichert werden, in welchem Fach sich das gelagerte Lebensmittel befindet. Kurz vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums informiert die App, dass das gelagerte Lebensmittel in Kürze verbraucht werden muss. Durch diese einfache Kontrolle des Vorrats lässt sich einerseits die Menge der weggeworfenen Lebensmittel reduzieren, andererseits hat man immer den Überblick, welche Lebensmittel gerade benötigt werden. Besonders für Familien oder Wohngemeinschaften, die sich gemeinsam einen Kühlschrank und damit auch die Lebensmittel teilen, kommt diese Übersicht der gelagerten Lebensmittel wie gerufen. Wie schnell kann es passieren, dass Lebensmittel doppelt eingekauft werden, weil man sich nicht gegenseitig informiert hatte.

Das Vakuumiersystem HC 170 (Art. 1358) ist ab Ende April zum unverbindlichen Verkaufspreis von 109,99 € im Handel erhältlich.

(4.118 Zeichen inkl. Leerzeichen)

... 3



Produktdaten:

Vakuumiersystem HC 170

Art. Nr.	1358
Maße (BxHxT)	405 x 100 x 180 mm
Gewicht	1,8 kg
Pumpe	ca. 9 Ltr./min.
Leistung	110 Watt
Spannung	220-240 V/ 50 Hz
Prüfzeichen	GS, CE

Die Firma Braukmann ist mit der Marke CASO Design eines der schnellst wachsenden Unternehmen in der Küchengeräte-Branche. CASO Design steht für hochwertige und innovative Produkte, die sich durch ihr puristisches Design und die intuitive Bedienung auszeichnen.

In den Produktgruppen mobile Induktionskochfelder, Vakuumiersysteme 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 sein Sortiment derzeit um Produktbereiche wie Kaffeezubereitung sowie thermische und motorische Küchengeräte.

Mit mehr als 80 Mitarbeitern baut CASO Design seine Markenkompetenz ständig weiter aus.

Presseservice/Kontakt:

Braukmann GmbH
CASO Design
Mirco Menne
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
Tel.: 02932 547 66 0
mirco.menne@braukmann.de

L+L Kommunikation
Dr. Thomas Lücke
Ursulastr. 19
33335 Gütersloh
Tel.: 05241 702 555
info@l-l-kommunikation.de
www.l-l-kommunikation.de

www.caso-design.de