

Innovative SousVide Garer mit praktischer App-Funktion:

Kochen wie auf Sternenniveau

Arnsberg. SousVide garen ist der neuste Trend. Was früher nur Profiköche bei der Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Gemüse nutzten, findet heute auch immer mehr in der Privatküche Anwendung. CASO Design stellt zwei neue leistungsstarke SousVide Garer vor, die SousVide garen auf Sternenniveau erlauben und dabei komplett wasserfest nach IPX-7-Standard sind. Mit der CASO Control App können die Garprozesse beider Geräte darüber hinaus von überall gesteuert, kontrolliert und überwacht werden.

SousVide hat das Kochen in der Gastronomie revolutioniert. Viele Profiköche schwören auf diese schonende Zubereitung, da Nährstoffe, Aromen und Vitamine weitgehend erhalten bleiben. Auch immer mehr Hobbyköche und Kochbegeisterte nutzen diese moderne Garmethode, denn der Geschmack ist einfach unübertrefflich. Mit den zwei neuen SousVide



Garern von CASO Design geht es jetzt noch einfacher, Fleisch, Fisch oder Gemüse punktgenau zuzubereiten. Die SousVide Garer SV 1200 Smart und SV 1200 Pro Smart unterscheiden sich in der Art der Halterung, der Form und dem Aufbau des LED-Displays. Einsetzbar in nahezu allen hitzebeständigen Gefäßen sind beide CASO Produkte die

perfekte Wahl, wenn die Lebensmittel besonders schonend im eigenen Saft gegart werden sollen.

Je nachdem, was gerade zubereitet werden soll, lässt sich die Temperatur in 0,5° C-Schritten bis 90° C einstellen. Als überaus praktisch erweist sich auch die individuell einstellbare Timerfunktion. Wählbar in 1-Minuten-Schritten kann diese bis 99 Stunden und 59 Minuten programmiert werden. Alle Funktionen können per Sensor-Touch Steuerung eingestellt

... 2



werden und sind über das LED-Display ablesbar. Als besonders praktisch im Gebrauch erweist sich die hohe Watt-Leistung und die moderne 3D-Zirkulation. Dank der 1200 Watt wird das Wasser schnell erhitzt, während die Temperatur durch die Wassenumwälzung konstant gehalten wird. Das Gehäuse der SousVide Garer ist so konstruiert, dass kein Wasser mit der Elektronik in Berührung kommen kann. Auch, wenn der Stick einmal versehentlich ins Wasser fallen sollte, läuft dieser weiter und führt nicht zu einem Kurzschluss.

Weitere Besonderheit bei den neuen SousVide Garern SV 1200 Smart und SV 1200 Pro Smart ist die smarte Kontrolle der Garprozesse dank der CASO Control App. Mit dieser kostenlosen App lassen sich über das Smartphone die Garprozesse von überall steuern, überwachen und ablesen. Darüber hinaus informiert die App, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist.

Nach dem Kochen lassen sich die SousVide Garer schnell und einfach reinigen. Dank der kompakten Abmessungen können die Geräte auch platzsparend aufbewahrt werden, so dass sie immer schnell zur Hand sind.

Der SousVide Garer SV 1200 Smart (Art. 1328) und SV 1200 Pro Smart (Art. 1327) sind zum unverbindlichen Verkaufspreis von 99,99 € (Art. 1328) beziehungsweise 109,99 € (Art. 1327) im Handel erhältlich.

(2.951 Zeichen inkl. Leerzeichen)

... 3



Produktdaten:

	SousVide Garer SV 1200 Smart
Art. Nr.	1328
Maße (BxHxT)	85 x 330 x 60 mm
Gewicht	1,0 kg
Leistung	1.200 Watt
Spannung	220-240 V/ 50/60 Hz
Wasserumwälzung	ca. 10 l/min

	SousVide Garer SV 1200 Pro Smart
Art. Nr.	1327
Maße (BxHxT)	180 x 390 x 75 mm
Gewicht	1,5 kg
Leistung	1.200 Watt
Spannung	220-240 V/ 50/60 Hz
Wasserumwälzung	ca. 10 l/min

... 4



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, 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 sein Sortiment derzeit um Produktbereiche wie Kaffeezubereitung oder 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
www.caso-design.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