

Die neue Generation der Premium-Vakuumier:

CASO liebt Lebensmittel und hält sie länger frisch

Arnsberg. CASO Design steht für nachhaltigen, wertschätzenden und kreativen Umgang mit Lebensmitteln. Die neue Vakuumiersystem Serie - VR 190 advanced, VR 390 advanced, VRH 490 advanced und VRH 690 advanced - bietet noch mehr Möglichkeiten, immer das Optimale an Genuss und Frische zu erreichen. Zusammen mit der kostenlosen Food Manager App kann jeder einen wichtigen Beitrag zu Save Food leisten, so dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden müssen.

Schon das Basismodell VR 190 advanced verfügt über zahlreiche Funktionen, um weiche wie harte Lebensmittel schonend und schnell zu vakuumieren. Kompakt im



Design besitzt das Gerät eine kraftvolle 9 Liter Vakuumpumpe und ist der ideale Einstieg in die Welt des Vakuumierens. Weitere Besonderheit ist eine Schweißnaht von bis zu 30 cm Beutellänge sowie die einfache und intuitive Bedienleiste. Wie alle Vakuumierer aus der neuen Serie verfügt auch der VR 190 advanced über die praktische Multi-Zyklus

Funktion. Dadurch können Vakuumiervorgänge mehrere dutzende Male hintereinander getätigt werden, ohne dass dem Gerät buchstäblich die Puste ausgeht.

Die Modelle 390, 490 und 690 verfügen über weitere vielseitige Funktionen, wie beispielsweise das automatische Vakuumieren und Verschweißen oder die Möglichkeit, die Schweißzeit für trockene und feuchte Lebensmittel zu regulieren

... 2

Auffälligste Merkmal bei den beiden Spitzengeräten VRH 490 advanced und VRH 690 advanced ist der Verschlussgriff, der eine bequeme Einhandbedienung ermöglicht.

Alle Modelle verfügen zusätzlich über eine praktische herausnehmbare Vakuumkammer. Dank dieser lassen sich die Reste von Flüssigkeiten, z.B. die beim Marinieren entstehen können, einfach unter dem Wasserhahn ausspülen.

Die Modelle 490 und 690 verfügen zusätzlich über einen innenliegenden Rollenbehälter mit Cutter. Wie bei einer Küchenrolle lässt sich der Beutel entnehmen und mit Hilfe des integrierten Cutters auf die gewünschte Länge zuschneiden. Das Spitzenmodell 690 besitzt gegenüber den anderen Modellen darüber hinaus eine leistungsstarke 20 Liter Doppelkolbenpumpe und eine Fortschrittsanzeige.



Lebensmittelvorrat immer im Blick

Um immer den Überblick über die gelagerten Lebensmittel im Gefrierschrank oder -fach zu haben, empfiehlt sich die kostenlose Food Manager App von CASO Design zu nutzen. Einsetzbar auf allen Android oder iOS Smartphones 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 dann 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

...3

informiert die App automatisch, 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. Die CASO Food Manager App ist für jeden Hobby- und Profikoch geeignet, der Wert auf frische Lebensmittel legt und gerne den Überblick behalten möchte. Diese innovative App hilft jeden Vorrat bestmöglich zu optimieren und Einkäufe zu erleichtern.

Die Vakuumierer sind zu nachfolgenden unverbindlichen Verkaufspreisen im Handel erhältlich:

VR 190 advanced (Art.-Nr. 1520) 99,99 €

VR 390 advanced (Art.-Nr. 1522) 149,99 €

VRH 490 advanced (Art.-Nr. 1525) 189,99 €

VRH 690 advanced (Art.-Nr. 1527) 219,99 €

(3.886 Zeichen inkl. Leerzeichen)

7



... 4



VR 190 advanced



VR 390 advanced



VRH 490 advanced



VRH 690 advanced

Produktdaten:

	VR 190 advanced	VR 390 advanced	VRH 490 advanced	VRH 690 advanced
Art. Nr.	1520	1522	1525	1527
Maße	370 x 65 x 90 mm	365 x 70 x 140 mm	400 x 100 x 175 mm	400 x 120 x 195 mm
Gewicht	1,1 kg	1,47 kg	2 kg	2,8 kg
Pumpe	ca. 9 Liter/min.	ca. 12 Liter/min.	ca. 12 Liter/min.	ca. 20 Liter/min.
Multi-Zyklus	Bis zu 50 non-stop	Bis zu 75 non-stop	Bis zu 100 non-stop	Bis zu 150 non-stop
Leistung	100 Watt	110 Watt	110 Watt	130 Watt
Spannung	220 - 240 V/ 50 Hz	220 - 240 V/ 50 Hz	220 - 240 V/ 50 Hz	220 - 240 V/ 50 Hz
Prüfzeichen	GS, CE	GS, CE	GS, CE	GS, CE

... 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, 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
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
Tel.: 02932 547 66 38
pr@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