



CASO steht für innovative Küchentechnik. Aus dieser Vision entstand diese leistungsstarke Heißlufttechnologie. Bislang wurden Öfen und Mikrowellen getrennt genutzt.

Mit der neuen Heißlufttechnologie „High Convection“ sind Gartemperaturen bis 240 °C möglich. Saftige Kuchen oder krosse Pizzaböden lassen sich in diesem Kombigerät perfekt zubereiten.

Genau nach dem CASO Prinzip:

Eine vollwertige Alternative zu einem Ofen, nur kompakter und mobiler.

