

CASO WineCase One Inox / Black

Anwendung und Funktion des Weinkühlers

COSO[®]
DESIGN

Hauptnutzen

Die CASO Design *WineCase One Inox* und *Black* Weinkühler eignen sich hervorragend dazu, eine bereits gekühlte Flasche Wein, Sekt oder ein anderweitiges Getränk (mit einem maximalen Flaschendurchmesser von 90 mm) auf Trinktemperatur zu halten.

Beim romantischen Dinner zu Hause oder beim Grillabend mit Freunden im Garten kann die Flasche im Inneren des Flaschenkühlers auf der von Ihnen gewünschten Temperatur gehalten werden. Diese kann zwischen 5 °C und 15 °C bestimmt werden.



WineCase One Inox
Art.Nr. 611

Kühltechnik

Bei diesem Weinkühler wird die erforderliche Kühlleistung thermoelektrisch basierend auf dem Peltier-Effekt erreicht.

Diese Systeme sind besonders wartungsarm und weisen eine langlebige Funktion auf. Weitere Vorteile liegen im geringen Platzbedarf, der ein schlankes Design bei geringem Gewicht ermöglicht.



WineCase One Black
Art.Nr. 614



CASO WineCase One Inox / Black

Anwendung und Funktion des Weinkühlers

CASO[®]
DESIGN

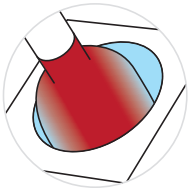
Kühlleistung

Die Kühlleistung des Geräts hängt von verschiedenen Faktoren ab:



Die Umgebungstemperatur:

Die maximal erreichbare Kühlleistung ist unter anderem von der Außentemperatur abhängig. Bei einer niedrigeren Umgebungstemperatur kann eine schnelle Kühlung erfolgen. Ist die Umgebungstemperatur sehr hoch, kann die Kühlung etwas länger dauern.

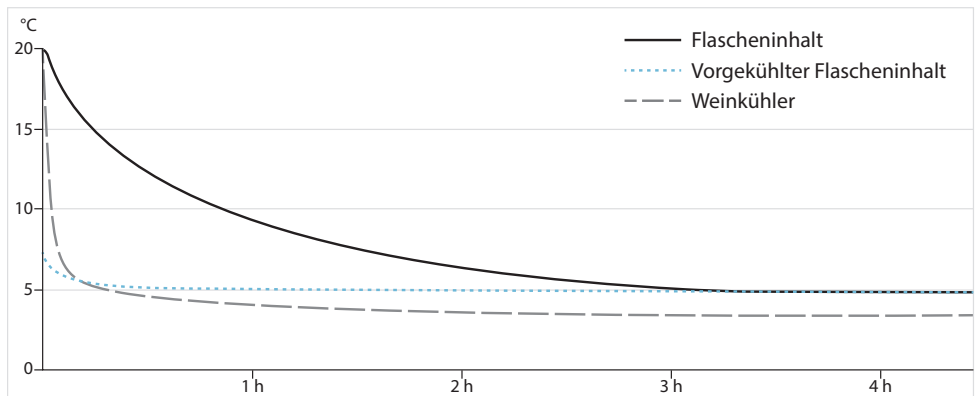


Die Ausgangstemperatur des Flascheninhalts:

Ein vorgekühlter Flascheninhalt wird unmittelbar kühl gehalten. Flaschen mit einem wärmeren Inhalt benötigen entsprechend länger bis zum Erreichen der gewünschten Trinktemperatur.

Das unten dargestellte Beispiel* erklärt den positiven Effekt einer vorgekühlten Flasche.

Die Grafik verdeutlicht, dass das Innere des Weinkühlers binnen weniger Minuten die eingestellte Temperatur von 5 °C erreicht. Die Kühlung des Flascheninhalts benötigt jedoch (entsprechend seiner Ausgangstemperatur) mehr Zeit, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Daher empfehlen wir Ihnen, vortemperierte Flaschen in den Weinkühler zu geben.



* Die Grafik ist eine exemplarische Darstellung.

CASO WineCase One Inox / Black

Anwendung und Funktion des Weinkühlers

COSO[®]
DESIGN

Hauptnutzen

Die CASO Design *WineCase One Inox* und *Black* Weinkühler eignen sich hervorragend dazu, eine bereits gekühlte Flasche Wein, Sekt oder ein anderweitiges Getränk (mit einem maximalen Flaschendurchmesser von 90 mm) auf Trinktemperatur zu halten.

Beim romantischen Dinner zu Hause oder beim Grillabend mit Freunden im Garten kann die Flasche im Inneren des Flaschenkühlers auf der von Ihnen gewünschten Temperatur gehalten werden. Diese kann zwischen 5 °C und 15 °C bestimmt werden.



WineCase One Inox
Art.Nr. 611

Kühltechnik

Bei diesem Weinkühler wird die erforderliche Kühlleistung thermoelektrisch basierend auf dem Peltier-Effekt erreicht.

Diese Systeme sind besonders wartungsarm und weisen eine langlebige Funktion auf. Weitere Vorteile liegen im geringen Platzbedarf, der ein schlankes Design bei geringem Gewicht ermöglicht.



WineCase One Black
Art.Nr. 614



CASO WineCase One Inox / Black

Anwendung und Funktion des Weinkühlers

CASO[®]
DESIGN

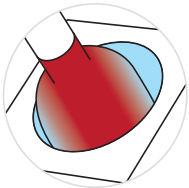
Kühlleistung

Die Kühlleistung des Geräts hängt von verschiedenen Faktoren ab:



Die Umgebungstemperatur:

Die maximal erreichbare Kühlleistung ist unter anderem von der Außentemperatur abhängig. Bei einer niedrigeren Umgebungstemperatur kann eine schnelle Kühlung erfolgen. Ist die Umgebungstemperatur sehr hoch, kann die Kühlung etwas länger dauern.

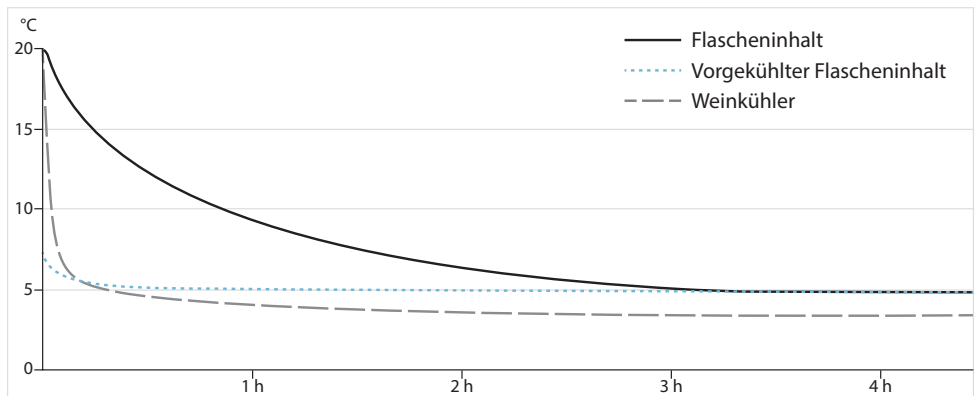


Die Ausgangstemperatur des Flascheninhalts:

Ein vorgekühlter Flascheninhalt wird unmittelbar kühl gehalten. Flaschen mit einem wärmeren Inhalt benötigen entsprechend länger bis zum Erreichen der gewünschten Trinktemperatur.

Das unten dargestellte Beispiel* erklärt den positiven Effekt einer vorgekühlten Flasche.

Die Grafik verdeutlicht, dass das Innere des Weinkühlers binnen weniger Minuten die eingestellte Temperatur von 5 °C erreicht. Die Kühlung des Flascheninhalts benötigt jedoch (entsprechend seiner Ausgangstemperatur) mehr Zeit, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Daher empfehlen wir Ihnen, vortemperierte Flaschen in den Weinkühler zu geben.



* Die Grafik ist eine exemplarische Darstellung.